



▶ QUADRO A1

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni

La definizione e revisione degli ordinamenti didattici ^{29/04/2014} è stata preceduta dalla consultazione di organizzazioni rappresentative, sia a livello locale sia a livello nazionale, del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, soprattutto in merito all'analisi dei bisogni di competenze del profilo professionale in uscita.

Tali consultazioni, hanno consentito un più chiaro e specifico sviluppo dei curricula formativi, sancendo anche la nascita di rapporti di collaborazione tra organizzazioni e Università, concretizzati attraverso la stipula di apposite convenzioni. Sono state pertanto messe a fattor comune: competenze scientifiche e tecniche per lo svolgimento di tesi di laurea; organizzazioni di visite; organizzazione di stage e tirocini per l'esecuzione di ricerche o studi correlati alla didattica; organizzazione di conferenze, incontri, seminari, testimonianze; uso di attrezzature e servizi logistici extra-universitari per lo svolgimento di attività didattiche integrative, ecc..

Tra le organizzazioni coinvolte, si riportano: l'Assessorato Ricerca e Innovazione del Comune di Milano; Enti legati al settore dell'alimentazione (l'Istituto Superiore di Sanità, l'Associazione Italiana Celiachia); aziende del settore agro-alimentare (Markas, Pucci, Laica) e scuole di alta formazione nel settore della gastronomia (ALMA).

▶ QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnologo in scienze dell'alimentazione e gastronomia

funzione in un contesto di lavoro:

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia potranno indirizzare la loro attività professionale in diversi ambiti, con particolare riferimento alle tecnologie e al controllo delle produzioni vegetali ed animali nei loro aspetti qualitativi ed igienico-sanitari nonché alle filiere delle trasformazioni agroalimentari.

competenze associate alla funzione:

Gli sbocchi professionali previsti riguardano la produzione e il controllo dei processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, la gestione delle linee di produzione, la valutazione della qualità dei prodotti finiti, anche da un punto di vista igienico-sanitario, la valorizzazione e la promozione dei prodotti, sia sotto il profilo economico che della comunicazione, senza escludere ambiti più ampi, legati alla ristorazione collettiva e alla grande distribuzione.

sbocchi professionali:

Il Corso di Studi in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia prevede, tra gli sbocchi professionali possibili, anche l'inserimento dei laureati nei Servizi regionali di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN). Il corso va perciò a colmare le lacune degli innumerevoli settori del nostro paese, come pure in ambito europeo, nel controllo delle preparazioni gastronomiche che devono garantire la sicurezza degli alimenti e la salute del consumatore in termini di qualità dietetica di preparazioni più rispondenti a combattere gli eccessi alimentari, in particolare quelli che predispongono l'individuo al sovrappeso e all'obesità ed alla prevenzione delle malattie dimetaboliche.

▶ QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

2. Tecnici forestali - (3.2.2.1.2)
3. Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)
4. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
5. Tecnici di laboratorio veterinario - (3.2.2.3.3)
6. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)

▶ QUADRO A3

Requisiti di ammissione

Per l'ammissione al Corso di Studi si richiede il possesso di un diploma di scuola media superiore o di altro titolo di studio equipollente se conseguito all'estero. 29/04/2014

Sono inoltre richieste conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di studi. Tali conoscenze comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica, conoscenze di base della biologia cellulare e della chimica generale, doti di logica, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale.

Tali conoscenze saranno verificate ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04. La verifica avverrà mediante un test d'ingresso volto ad individuare eventuali lacune formative da colmare, individualmente, anche con la frequenza di corsi intensivi preliminari organizzati dall'Ateneo.

▶ QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

Il Corso di Studi in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, classe L26, ha come obiettivo primario la formazione culturale, scientifica ed applicativa nel settore agroalimentare e gastronomico. Il Corso di Studi è finalizzato alla formazione di figure professionali qualificate in relazione alla domanda di formazione con particolare attenzione ai settori in forte crescita che prevedono numerosi sbocchi occupazionali: nello specifico il presente CdS formerà un esperto nelle scienze dell'alimentazione, nel campo della gastronomia, della produzione e della distribuzione agro-alimentare. 29/04/2014

Gli obiettivi primari del CdS e specifici per la formazione di questa figura professionale saranno raggiunti attraverso insegnamenti ed attività pratiche di tirocinio curricolare articolate come segue:

- 1) Insegnamenti afferenti all'area delle discipline di base (Fondamenti di matematica statistica, Informatica, Fisica, Chimica e Biochimica, Biologia e botanica sistematica, Genetica agraria, Fondamenti di fisiologia e anatomia), che daranno le nozioni fondamentali sulle scienze sperimentali e di calcolo necessarie a normalizzare discenti provenienti da varie esperienze formative pregresse.
- 2) Insegnamenti afferenti all'area delle discipline inerenti le tecnologie alimentari (Ingegneria agraria, Produzioni animali, Produzioni vegetali e Scienza e tecnologia degli alimenti - Gastronomia italiana, Gastronomia internazionale, Tecniche di degustazione e critica gastronomica ed Estetica gastronomica), che introdurranno più specificamente il discente alla conoscenza dei processi industriali e gastronomici di modificazione e distribuzione degli alimenti.
- 3) Insegnamenti afferenti all'area delle discipline relative alla sicurezza e alla valutazione degli alimenti (Scienza della nutrizione umana, Merceologia degli alimenti, Igiene e microbiologia degli alimenti e Sicurezza alimentare e controllo qualità) che forniranno le nozioni necessarie all'analisi dei componenti alimentari, soprattutto quelli di rilevanza nutrizionale per l'uomo, nonché dei processi che ne garantiscono la conservazione e l'arrivo alla tavola in condizioni di sicurezza igienica e integrità del valore nutrizionale.
- 4) Insegnamenti afferenti all'area delle discipline economiche e giuridiche (Fondamenti di economia e marketing e Diritto commerciale ed agroalimentare), che inseriranno il discente nel contesto socio-economico dell'obiettivo formativo, con le sue norme e le sue regole.

Ciascuna di queste aree, ed in particolare le aree 2,3 e 4, affrontate progressivamente durante il CdS triennale attraverso competenze diversificate raccolte in un unico contesto formativo omogeneo, contribuirà alla formazione delle specifiche figure professionali previste dal CdS che, tutte riconducibili in generale all'esperto di alimentazione e gastronomia, sebbene

declinate nei suoi diversi ambiti applicativi.

Infine, il Tirocinio pratico curricolare e l'esame finale concluderanno il percorso formativo dello studente.

Quale ulteriore dettaglio, in relazione alle destinazioni professionali, si riporta che il CdS pone allo studente i seguenti obiettivi specifici:

• possedere un'adeguata conoscenza di base nei settori della matematica, fisica, informatica, chimica, biologia, orientate agli aspetti applicativi;

• possedere conoscenze e competenze anche operative in uno o più settori che riguardano il settore agrario (con particolare riferimento agli aspetti quantitativi delle produzioni, ai relativi aspetti igienico-sanitari), agroalimentare (con particolare riferimento alla tecnologia e al controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati, alla gestione delle imprese di produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti vegetali ed animali);

• conoscere gli apparati documentali delle fonti della ricerca scientifica e della letteratura scientifica, nazionale ed internazionale;

• conoscere le metodiche disciplinari di indagine ed essere in grado di finalizzarle alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore agroalimentare;

• sviluppare le capacità e possedere gli strumenti metodologici per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze;

• essere in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore agroalimentare;

• conoscere i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dei settori: agrario ed agroalimentare;

• conoscere le responsabilità professionali ed etiche proprie delle figure professionali del CdS;

• possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;

• essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza nonché per lo scambio di informazioni generali;

• essere capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

Condurre attività specifiche ed esperienze formative all'interno del mondo lavorativo e sviluppare competenze di analisi e rielaborazione personale di pratiche, sistemi e contenuti relativi ad un argomento specifico nell'ambito dell'alimentazione e della gastronomia sono gli obiettivi professionalizzanti, mirati alle figure professionali di riferimento del CdS ed alla personalizzazione del percorso formativo degli studenti. Tali obiettivi sono strettamente legati alle attività di tirocinio curricolare dello studente ed alla preparazione della prova finale.

Attraverso il collegamento informatico alla pagina web di Ateneo indicato in calce sarà possibile valutare il Piano degli Studi del CdS con i relativi titoli degli insegnamenti e la loro collocazione temporale all'interno del CdS; sono inoltre presenti ulteriori link alle Schede Insegnamento contenenti per ciascun corso:

• il titolare dell'insegnamento nell'A.A. in corso,

• il programma di studio dell'insegnamento

• le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento dello studente.

<http://www.unisanraffaele.gov.it/agraria/piano-studi-agraria.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Obiettivi specifici del CdS

 QUADRO A4.b	Risultati di apprendimento attesi Conoscenza e comprensione Capacità di applicare conoscenza e comprensione
COMPLESSO DELLE AREE FORMATIVE IN RELAZIONE ALLE DESTINAZIONI PROFESSIONALI	
Conoscenza e comprensione	

Il titolo di laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia potrà essere conferito a studenti che abbiano conseguito adeguate conoscenze e capacità di comprensione riguardo:

- le discipline di base nei settori della matematica, fisica, statistica, biologia, chimica, biochimica, nutrizione orientate agli aspetti applicativi e produttivi e distributivi del settore;
- le metodiche di indagine, per ciascun livello disciplinare, finalizzate alla soluzione dei plurimi problemi applicativi del settore agroalimentare e gastronomico;
- le tematiche della sicurezza alimentare relativamente a: normativa nazionale ed internazionale, qualità della preparazioni, processi di trasformazione e conservazione degli alimenti;
- i processi di valorizzazione gastronomica;
- i contesti aziendali con i relativi aspetti produttivi, gestionali ed organizzativi ed economici propri dei settori agrario ed agroalimentare;
- le responsabilità professionali ed etiche proprie delle figure professionali del CdS;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

In relazione alle destinazioni professionali, i laureati del CdS in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia a conclusione del loro percorso formativo applicheranno conoscenza e comprensione attraverso le seguenti attività :

- operando con definiti gradi di autonomia;
- svolgendo assistenza tecnica nel settore agroalimentare;
- utilizzando strumenti tradizionali ed informatico-digitali, per la comunicazione e la gestione dell'informazione, nei settori agroalimentari e gastronomici;
- utilizzando efficacemente, in forma scritta e orale, nell'ambito specifico di competenza, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, con lo scopo di confrontare e condividere le conoscenze e le attività scientifiche del settore espresse nei diversi paesi dell'UE;
- utilizzando gli strumenti metodologici e tecnologici per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze;
- lavorando in regime collaborativo e cooperativo negli ambienti produttivi, gestionali e distributivi del settore agro-alimentare.

Le attività di tirocinio e l'esame finale si inseriscono nel percorso formativo con obiettivi professionalizzanti e strettamente mirati alle figure professionali di riferimento del CdS ed alla personalizzazione del percorso formativo degli studenti.

Essi avranno quindi la possibilità di:

- condurre attività specifiche ed esperienze formative all'interno del mondo del lavoro;
- sviluppare competenze di analisi e rielaborazione personale di contenuti, pratiche e sistemi relativi ad un argomento specifico nell'ambito dell'alimentazione e della gastronomia (con particolare riferimento agli aspetti quantitativi delle produzioni, ai relativi aspetti igienico-sanitari), agroalimentare (con particolare riferimento alla tecnologia e al controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati, alla gestione delle imprese di produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti vegetali ed animali);

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biologia e botanica sistematica [url](#)

Chimica e biochimica [url](#)

Comunicazione gastronomica e nutrizionale [url](#)

Fisica [url](#)

Fondamenti di matematica e statistica [url](#)

Genetica agraria [url](#)

Informatica [url](#)

Lingua inglese [url](#)

Storia della gastronomia [url](#)

Fondamenti di fisiologia e anatomia [url](#)

Gastronomia italiana [url](#)

Igiene e microbiologia [url](#)

Merceologia degli alimenti [url](#)

Produzioni animali [url](#)

Produzioni vegetali [url](#)

Scienze della nutrizione umana [url](#)

Diritto commerciale ed agroalimentare [url](#)

Estetica gastronomica [url](#)

Fondamenti di economia e marketing [url](#)

Gastronomia internazionale [url](#)

Ingegneria agraria [url](#)

Scienze e tecnologie degli alimenti [url](#)

AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE

Conoscenza e comprensione

Lo studente mostrerà di conoscere le macromolecole biologiche, la struttura e l'organizzazione della cellula vegetale, le differenze tra procarioti ed eucarioti, l'organizzazione dei vegetali, l'inquadramento tassonomico dei principali gruppi e le piante di interesse alimentare. Avrà conoscenze relative alle principali reazioni chimiche biochimiche e processi biologici e tecnologici che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari; Mostrerà di conoscere e comprendere i concetti fondamentali dell'Analisi Matematica e alcune conoscenze elementari della Statistica; di conoscere e capire come funzionano i moderni computer ed utilizzare i più comuni software applicativi. Conoscerà i fattori che determinano la variabilità degli organismi e i principi di base della sua utilizzazione ai fini del miglioramento genetico. Comprenderà i meccanismi cellulari e le funzioni integrate dei principali organi ed apparati dell'organismo umano miranti al mantenimento dell'omeostasi corporea nel contesto delle modificazioni dell'ambiente. Conoscerà gli elementi base della lingua inglese, nelle dimensioni dell'ascolto, comprensione, produzione scritta. Conoscerà i momenti fondamentali della storia della gastronomia in considerazione delle fonti artistiche, letterarie e storiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Utilizzerà linguaggi specifici delle discipline e sarà in grado di leggere e comprendere la letteratura scientifica internazionale. Potrà impostare Data Base per il raccoglimento dei dati e la sistematizzazione delle fonti comprendere ed impostare trial di ricerca sperimentale. Potrà eseguire confronti e comparazioni tra gli esseri viventi del mondo animale e vegetale. Potrà interpretare le informazioni dei mezzi di divulgazione relativamente alla genetica e trarne considerazioni personali anche di ordine etico- sociale. Potrà colmare attraverso le nozioni fondamentali sulle scienze sperimentali e di calcolo eventuali lacune delle esperienze formative pregresse.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biologia e botanica sistematica [url](#)

Chimica e biochimica [url](#)

Fisica [url](#)

Fondamenti di matematica e statistica [url](#)

Genetica agraria [url](#)

Informatica [url](#)

Lingua inglese [url](#)

Storia della gastronomia [url](#)

Fondamenti di fisiologia e anatomia [url](#)

AREA DISCIPLINARE DI TECNOLOGIE ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Lo studente avrà gli strumenti logici e conoscitivi per comprendere il significato e le implicazioni delle principali operazioni e dei processi della tecnologia alimentare ed in particolare con riferimento alle tematiche più attuali in merito al benessere animale, alle produzioni biologiche nonché in generale alla sicurezza degli alimenti. In particolare conoscenze delle macchine, delle tecnologie e delle procedure tipiche delle produzioni zootecniche ed agroalimentari, informazioni concernenti le modalità di produzione degli alimenti di origine animale come latte, carne e uova. Conoscenze relative all'anatomia, la fisiologia dei vegetali e la descrizione delle principali tecniche colturali, dando una descrizione specifica, specie per specie, delle principali colture con funzione economica della fascia geografica a clima temperato. Mostrerà conoscenze fondamentali per i tecnologi come: ruolo dell'acqua negli alimenti, transizioni di fase, emulsioni, cinetiche di mortalità microbica, sterilizzazione, pastorizzazione e confezionamento asettico. Relativamente alle discipline gastronomiche italiane ed internazionali lo studente comprenderà come analizzare le preparazioni degli alimenti più diffusi mettendone in evidenza le proprietà sensoriale e i riferimenti culturali. Avrà conoscenze base di enogastronomia e di distillati. Per terminare mostrerà di conoscere le problematiche del consumo del cibo vista attraverso il gusto (fruizione e della percezione del cibo) e dell'elaborazione del cibo da parte dei cuochi (produzione, del saper-fare e della cucina come arte) attraverso la prospettiva del giudizio di gusto e la valutazione

estetica della qualità e del rapporto tra arte e artigianato, e del valore cognitivo e culturale del lavoro del cuoco

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente mostrerà di saper eseguire parallelismi, confronti e sintesi tra gli insegnamenti di quest'area di studio. Potrà iniziare ad identificare nella realtà agroalimentari campi di possibile occupazione in particolare nelle aree di modificazione e distribuzione degli alimenti. Potrà rivalutare le problematiche legate alla preparazione del cibo a livello artigianale ed industriale ed al consumo del cibo in termini di prevenzione della salute e della sua ricaduta sociale contemporanea.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Gastronomia italiana [url](#)

Igiene e microbiologia [url](#)

Produzioni animali [url](#)

Produzioni vegetali [url](#)

Estetica gastronomica [url](#)

Gastronomia internazionale [url](#)

Ingegneria agraria [url](#)

Scienze e tecnologie degli alimenti [url](#)

Tecniche di degustazione [url](#)

AREA DISCIPLINARE DELLA VALUTAZIONE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Lo studente mostrerà la conoscenza dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed le interazioni tra processo produttivo e qualità e sicurezza del prodotto; le nozioni necessarie all'analisi dei componenti alimentari, soprattutto quelli di rilevanza nutrizionale per l'uomo, e dei processi che ne garantiscono la conservazione e l'arrivo alla tavola in condizioni di sicurezza igienica e integrità del valore nutrizionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Userà in modo consapevole e proficuo le tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari.

Sarà in grado di conoscere e comprendere la normativa vigente del settore, descrivere il ruolo dell'operatore alimentare, del significato di qualità e dei concetti ed applicazioni pratiche che da esso derivano.

Potrà effettuare confronti tra le strutture normative dei diversi paesi europei relativamente alla valutazione dei singoli passaggi della filiera agro-alimentare, dal produttore al consumatore.

Potrà rivalutare le problematiche legate alla preparazione del cibo a livello artigianale ed industriale ed al consumo del cibo in termini di prevenzione della salute e della sua ricaduta sociale contemporanea, identificando enti e strutture, pubbliche e private, preposte allo scopo.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Igiene e microbiologia [url](#)

Merceologia degli alimenti [url](#)

Produzioni animali [url](#)

Produzioni vegetali [url](#)

Scienze della nutrizione umana [url](#)

Ingegneria agraria [url](#)

Scienze e tecnologie degli alimenti [url](#)

Sicurezza alimentare e controllo qualità [url](#)

AREA DELLE DISCIPLINE ECONOMICO GIURIDICHE APPLICATE

Conoscenza e comprensione

Lo studente avrà la conoscenza delle principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi; la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare e la comprensione di concetti e metodi della qualità nelle imprese agroalimentari

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Svilupperà capacità di analisi relativamente all'efficienza della piccola e grande distribuzione, sarà in grado di utilizzare gli indicatori del rapporto qualità/prezzo, potrà organizzare attività di stampo comunicativo/informativo/commerciale nelle aree della gastronomia, del Food and Beverage e dell'enogastronomia.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Comunicazione gastronomica e nutrizionale [url](#)

Diritto commerciale ed agroalimentare [url](#)

Fondamenti di economia e marketing [url](#)

 QUADRO A4.c		Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
Autonomia di giudizio	<p>Al termine degli studi il laureato avrà un'autonomia di giudizio in relazione alla valutazione, interpretazione e rielaborazione dei dati, che gli permetterà di acquisire le informazioni necessarie, e di valutarne le implicazioni in un contesto alimentare, produttivo e di mercato, al fine di attuare interventi atti a migliorare la qualità della produzioni alimentari e di ogni altra attività ad esse connessa.</p> <p>Lo sviluppo di capacità critiche e di giudizio sarà raggiunto grazie agli insegnamenti forniti e all'insieme di attività didattiche e formative previste dall'offerta formativa.</p>	
Abilità comunicative	<p>Il laureato sarà in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'Inglese.</p> <p>Il confronto sistematico con i docenti, sia on-line sia in presenza, e con altri soggetti con cui il laureato sarà chiamato ad interagire durante il suo percorso di studi, quali tutor universitari ed aziendali, professionisti ed operatori economici, sarà il mezzo attraverso il quale la capacità comunicativa dello studente si formerà e consoliderà.</p> <p>Inoltre, l'utilizzo della piattaforma tecnologica, offrirà delle opportunità aggiuntive per sviluppare ulteriormente delle competenze comunicative di carattere trasversale.</p>	
Capacità di apprendimento	<p>Lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di approfondire e aggiornare le competenze acquisite, sulla base del modello life long learning, utilizzando il materiale bibliografico e le banche dati on line dell'Ateneo.</p> <p>La capacità di autonomia nell'apprendimento sarà verificata e potenziata attraverso l'interazione tra studente e docente, studente e tutor, e tra studenti che potranno confrontarsi utilizzando appositi forum, sessioni sincrone ed eventualmente anche in presenza.</p>	

 QUADRO A5		Prova finale
---	--	---------------------

La laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia si consegue previa presentazione e discussione di una relazione scritta su argomenti coerenti con il piano di studi seguito.

Scopo della prova finale Ã quello di impegnare lo studente in un lavoro di formalizzazione, progettazione e/o sviluppo, il cui contenuto sia coerente ed inerente a temi relativi all'alimentazione, alla gastronomia e alle discipline ad esse strettamente correlate.

La preparazione dell'elaborato rappresenta per lo studente non solo un'opportunitÃ per esprimere e sperimentare autonomia, soggettivitÃ e creativita nell'ambito delle scienze dell'alimentazione e della gastronomia, ma anche un'importante occasione formativa in quanto, attraverso l'elaborato, egli potra : rappresentare l'approfondimento di uno specifico argomento; dimostrare capacitÃ di sintesi, di critica e di analisi; contribuire a sviluppare nuove conoscenze in ambito scientifico-professionale.

La prova finale consiste nella discussione pubblica di fronte ad una commissione, nominata nell'ambito dei docenti del CdS, di un elaborato scritto realizzato sotto la supervisione di almeno un docente del CdS ed eventuali esperti anche esterni all'Ateneo. La Commissione terrÃ conto e valorizzerÃ non solo l'elaborato scritto, ma anche il lavoro svolto in rete (attivitÃ svolte a distanza, quantitÃ e qualitÃ delle interazioni on line, etc.) secondo le modalita indicate dal Regolamento didattico d'Ateneo.



▶ QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione del percorso di formazione e dei metodi di accertamento

▶ QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

MODALITA DI ACCERTAMENTO GENERALI

30/04/2014

> Presupposti Metodologici

Il processo di valutazione delle competenze fa riferimento alle dimensioni da valutare, ai criteri e agli strumenti di valutazione ai fini di ottenere la valutazione dell'intervento formativo in termini di apprendimento, crescita delle competenze individuali e di gruppo, e cambiamento organizzativo.

Le dimensioni fondamentali entro cui Ã¨ progettato il sistema di valutazione degli apprendimenti degli studenti sono:

- lo schema cognitivo: il modo di funzionare della mente,
- lo schema operativo: la giusta successione delle operazioni che traducono quel modo di funzionare in comportamento produttivo,
- il prodotto finale ottenuto: che potrÃ essere immateriale o materiale.

Competenze altamente significative, che rappresentano conoscenze e abilitÃ fondamentali in un determinato campo del sapere, possono essere certificate solo se sono state acquisite a seguito della piena erogazione di un modulo ad esse specificamente dedicato.

In un'ottica modulare, il creare un ambiente formativo in termini di competenze, conferisce alla valutazione non solo valore formale ma anche sostanziale, poichÃ© prevede il raggiungimento delle reali competenze possedute e la certezza della loro acquisizione. Il sistema di valutazione di questo Ateneo telematico prevede una valutazione che riguarda lo studente e la community, realizzata attraverso le attivitÃ collaborative e le classi virtuali all'interno del CdS, ed in particolare dei singoli insegnamenti.

> Architettura Del Sistema Di Valutazione

Si distinguono dunque:

- Sistema di valutazione individuale (attivitÃ svolte da ciascun studente all'interno di ogni singolo Corso di Studio).
- Sistema di valutazione di gruppo (attivitÃ svolte all'interno delle aree di collaborazione online e che riguarda quantitÃ e qualitÃ delle interazioni).

Ogni attivitÃ di valutazione Ã¨ calibrata con gli obiettivi di formazione e calendarizzata coerentemente con l'intero percorso formativo dello studente secondo i requisiti ministeriali.

In linea generale il processo valutativo segue la seguente macro-tempistica: valutazione ex ante, in itinere e finale come segue:

- Valutazione ex ante

Effettuata prima dell'avvio del CdS: per identificare i prerequisiti in ingresso. I risultati dell'attivitÃ sono utilizzati per fornire le necessarie compensazioni delle conoscenze e garantire un buon livello di apprendimento. La valutazione delle conoscenze pregresse Ã¨ effettuata in regime di autovalutazione con un test specificamente predisposto dall'Ateneo come previsto dai requisiti ministeriali.

- Valutazione in itinere

In itinere durante lo svolgimento di ciascun insegnamento del CdS Ã¨ finalizzata alla compensazione individuale in merito a conoscenze e competenze, e a garantire una buona performance in uscita al momento della valutazione finale. La

valutazione in itinere si svolge al completamento del 50% delle attività di corso. Il test può essere costituito da domande a risposta aperta breve o attraverso l'assegnazione di un compito, o attraverso attività di web conferencing attivate dai singoli docenti per la valutazione di attività sperimentali o di ricerca specifiche degli studenti e previste nei singoli insegnamenti. In questa fase sarà possibile valutare anche la qualità e la quantità delle interazioni che lo studente intrattiene con i docenti, con i materiali didattici e se previsto nei momenti di lavoro collaborativo. Tale valutazione avverrà attraverso la verifica dei log (funzione Moodle) e la valutazione semiquantitativa degli interventi sugli strumenti di interazione sincrona e asincrona (forum, chat, aula virtuale). Per le attività di valutazione in itinere è prevista la risorsa dell'E-tutor del Servizio tutoring base di Ateneo.

- Valutazione finale

Valutazione sommativa: Ex post (al termine) ha lo scopo di misurare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento definiti alla base del percorso didattico che lo studente ha effettuato. Riguarda l'intero percorso formativo dei singoli insegnamenti del CdS ed è di tipo sommativo. Essa si compone di una valutazione quantitativa delle prove in itinere e di un esame finale in presenza, secondo la normativa ministeriale.

Le modalità di svolgimento dell'esame sono stabilite dal singolo docente titolare del corso. Tali accertamenti, sempre individuali, devono avere luogo in condizioni che garantiscano l'approfondimento, l'obiettività e l'equità della valutazione in rapporto con l'insegnamento o l'attività seguita e con quanto esplicitamente richiesto ai fini della prova. Fatti salvi i casi di iterazione eventualmente consentiti dagli ordinamenti didattici, non è consentita la ripetizione, con eventuale modifica della valutazione relativa, di un esame già superato.

> Linea base per l'accertamento delle competenze raggiunte dagli studenti per tutti i singoli insegnamenti:

§ Per l'area delle conoscenze:

- Tutti i contenuti trattati nell'ambito dei singoli insegnamenti costituiscono oggetto di valutazione.

§ Per l'area delle attività :

- Le attività di lavoro individuali del candidato vengono proposte ai fini di valutare la capacità di formalizzazione delle conoscenze e la capacità di selezionare e ordinare le fonti oltre che la capacità di procedere in attività specifiche dei singoli insegnamenti.

- Il contributo personale dello studente alle attività di gruppo, eventualmente svolte, verrà valutato secondo i termini del lavoro ed del ruolo assegnato dal docente dell'insegnamento, in termini di lavoro cooperativo o lavoro collaborativo.

§ Per l'area della competenze, comprensiva delle conoscenze e delle capacità

- Acquisizione di un linguaggio specifico e consono alla disciplina di ciascun insegnamento del CdS.

- Competenze specifiche acquisite nel proprio ambito di lavoro alla luce, delle nuove conoscenze e della riflessione critica sui contenuti del singolo insegnamento ed in generale del percorso dell'intero CdS.

- Competenze metacognitive e narrative relativamente allo sviluppo del metodo di studio dello studente all'interno dei singoli insegnamenti del CdS, della narrazione del proprio percorso e delle capacità acquisite di autovalutazione.

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO SPECIFICHE

Il collegamento informatico in calce porta alla pagina web di Ateneo che espone il Piano degli Studi. Nella pagina sono presenti anche ulteriori link alle schede insegnamento contenenti: le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento acquisiti dallo studente, specifiche per ciascun insegnamento.

<http://www.unisanraffaele.gov.it/agraria/piano-studi-agraria.html>

Ogni "scheda insegnamento", in collegamento informatico al Quadro A4-b, indica, oltre al programma dell'insegnamento, anche il modo cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Metodi di accertamento generali e specifici per insegnamento



QUADRO B1.c

Articolazione didattica on line

Ai singoli insegnamenti sono affidati un numero di CFU secondo l'articolazione espressa nel piano di studi del CdS. I singoli insegnamenti sono composti di norma da moduli formativi il cui numero è proporzionale al numero di CFU assegnati

05/05/2014

all'insegnamento. Ciascun modulo Ã" progettato per assicurare 25 ore di attivitÃ" dello studente, suddivise tra ore di didattica e ore di autoapprendimento: il rapporto tra didattica erogativa (DE) e didattica interattiva (DI), con azioni ed attivitÃ" ad esse correlate, varia all'interno del singolo modulo in rapporto: agli obiettivi formativi specifici del modulo, dell'insegnamento, e non ultima all'autonomia didattica del docente. All'interno di ciascun modulo DI e DE vengono comunque rappresentate almeno per 1 ora, sia per la DE che per la DI.

I moduli formativi sono da intendersi come oggetti didattici plurimediali, autoconsistenti in quanto in grado di far sviluppare specifiche conoscenze, abilitÃ" e competenze, descritti da metadati e fruibili via web. Sono progettati e realizzati per raggiungere uno o piÃ¹ obiettivi formativi specifici dell'insegnamento e strutturati nelle dimensioni:

- Trasmissiva, con finalitÃ" trasmissione della conoscenza
- Esperienziale, con finalitÃ" di costruzione della conoscenza
- Verifica, con finalitÃ" metacognitiva e di monitoraggio
- Narrativa e riflessiva, con finalitÃ" di tracciamento del processo di apprendimento

La struttura di un modulo formativo, si costituisce di sub-unitÃ" singole (asset). Esistono quindi moduli di diverso grado di complessitÃ" in termini di proposta di contenuti, attivitÃ", e livello di relazione/interrelazione dello studente con il sistema di erogazione della didattica.

Nella tabella presente nel documento allegato Ã" riportata la descrizione di alcuni asset considerati come fondamentali e garantiti per la costituzione dei moduli di apprendimento. Gli asset sono rappresentati per categoria di appartenenza.

La struttura segmentale del singolo modulo, basata sugli asset, puÃ² permettere allo studente di dedicare tempi differenti alle singole attivitÃ", secondo la propria disponibilitÃ" di tempo ed i propri stili di apprendimento. Nella tabella presente nel documento allegato viene riportata una possibile stima dei tempi medi di fruizione da parte dello studente, con eventuali fattori di correzione prevedibili per alcuni degli asset che vengono proposti.

Si sottolinea comunque che l'Ateneo, nella realizzazione delle attivitÃ" formative degli insegnamenti, prevede sempre una revisione ciclica, in itinere, che tenga in considerazione le caratteristiche della popolazione degli studenti che effettivamente giungono a frequentare il CdS in termini di:

- Dispersione territoriale della coorte
- DisponibilitÃ" di infrastruttura tecnologica
- Competenze in ingresso al CdS
- Alfabetizzazione tecnologica
- DisponibilitÃ" alla condivisione
- AdattabilitÃ" dei contenuti formativi su diversi devices

Infine, si ribadisce che l'articolazione specifica delle attivitÃ" formative per ciascun insegnamento del piano di studi del CDS, ed in particolare per la componente blended, prevede attivitÃ" formative all'interno della DI e della DE strettamente legate agli obiettivi formativi, ai contenuti ed ai risultati di apprendimento attesi dei singoli insegnamenti. Tuttavia, in termini puramente indicativi, nella tabella riportata nel documento allegato si espone in modo sintetico qual Ã" il criterio adottato dall'Ateneo per la distribuzione delle diverse tipologie attivitÃ" in funzione delle diverse tipologie di insegnamento presenti nel CdS, indicata in percentuale sul totale di attivitÃ" didattiche previste

Per completezza, nell'ultima tabella del documento allegato, si riporta nel dettaglio quali insegnamenti del CdS appartengano alle diverse tipologie di corso affinchÃ© risulti chiaro quali siano, a livello di CdS, i criteri seguiti per modulare le diverse attivitÃ" didattiche, elencate e descritte nel presente documento, per ciascuno degli insegnamenti previsti nel Piano degli Studi.

Nota: Per ulteriori informazioni sulle "metodologie di didattica on-line" adottate dall'Ateneo si rimanda al documento d'Ateneo "PROGETTAZIONE DIDATTICA ED INFRASTRUTTURA TECNOLOGICA", presente nella sezione: Upload documenti d'Ateneo > Altri documenti ritenuti utili

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Articolazione didattica on-line

05/05/2014

L'interazione didattica con gli studenti e tra gli studenti del CdS avviene attraverso lo scaffolding tecnologico dell'ambiente formativo e attraverso le attività di informazione, comunicazione e formazione veicolate dagli strumenti dell'LMS. Ciascun insegnamento del CdS si svolge in un ambiente virtuale dell'LMS ad esso dedicato, gestito quasi per intero dal docente editor che provvede all'organizzazione dei singoli moduli, alla loro erogazione nel tempo ed ai processi di interazione. I contenuti, i materiali e le E-tivity sono realizzate attraverso le risorse e le attività del sistema LMS e la gestione della classe virtuale in termini di interazione e comunicazione viene affidata ad attività sincrone come webinar, videoconferenze, videotutorial, chat, ricevimento studenti, e asincrone, come Forum, Blog, news letter, mailing, messaging istantaneo, ecc. Tali sistemi consentono interazioni del tipo uno-uno, uno-molti, molti-molti.

Le funzioni di monitoraggio delle attività formative dello studente si basano sulla tracciabilità delle attività svolte attraverso l'LMS e sull'associazione automatica in background delle stesse ad uno o più obiettivi formativi. In particolare le funzioni di REPORT DEI LOG, REGISTRO DELLE ATTIVITÀ, REGISTRO DELLE VALUTAZIONI vengono impiegate per il monitoraggio della fruizione delle attività trasmissive (DE) e partecipative sincrone (DI). Mentre a livello di singolo insegnamento, ogni attività progettata ed erogata (di DE e DI) viene catalogata da metadati e associata ad uno o più obiettivi formativi del corso attraverso la funzione OBIETTIVI

Le funzioni di tutoring disciplinare, relative ai contenuti ed al raggiungimento degli obiettivi formativi degli insegnamenti, vengono svolte direttamente dal docente o da cultori della materia dell'insegnamento ad esso associati e preventivamente formati. Le funzioni di tutoring di sistema tecnologico, di orientamento e organizzazione complessiva delle attività di studio dello studente, partecipazione alle sessioni d'esame, orientamento alla tesi di laurea ed esame finale e di mentoring, previste dal CdS, vengono svolte da risorse dedicate interne all'Ateneo, anch'esse preventivamente formate.

Le E-tivities previste per ciascun insegnamento del CdS rientrano nella quota di attività didattica di DI prevista per ciascun insegnamento. All'interno dello stesso insegnamento esse possono essere previste sia come lavoro individuale dello studente: come ad es. l'assegnazione di un lavoro di approfondimento/rinforzo, come la lettura di un lavoro scientifico della letteratura internazionale con CONSEGNA DI UNA REPORT GUIDATO DI LETTURA, o come attività collaborativa tra studenti nella redazione DI UN TESTO CONDIVISO attraverso la realizzazione di un E-BOOK. Tali attività, come tutte le attività erogate e gestite attraverso LMS, PREVEDONO LA RESTITUZIONE DI UN FEEDBACK AUTOMATICO progettato dal docente, sia in termini QUALITATIVI, relativamente ai contenuti ed alle modalità dell'attività svolta che in termini QUANTITATIVI, dal sistema, relativamente al completamento di esecuzione dell'attività. Il docente attraverso un'adeguata progettazione tecnologica dell'attività e della rubrica valutativa della stessa, imposta entrambi i sistemi di feedback.

Nota: Per ulteriori informazioni sulla modalità di interazione prevista adottata dall'Ateneo si rimanda al documento d'Ateneo "PROGETTAZIONE DIDATTICA ED INFRASTRUTTURA TECNOLOGICA", presente nella sezione: Upload documenti d'Ateneo > Altri documenti ritenuti utili

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Modalità di interazione prevista

http://www.unisanraffaele.gov.it/public/allegati/orari_attivit_formative_aa_2015_2016.pdf



QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale



QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/13	Anno di corso 1	Biologia e botanica sistemática link	GUADAGNI FIORELLA CV	OD	10	40	
2.	BIO/13	Anno di corso 1	Biologia e botanica sistemática link	MONTORSI MICHELA CV	RD	10	40	
3.	CHIM/03	Anno di corso 1	Chimica e biochimica link	NARDI MONICA CV	RD	8	64	
4.	MED/49	Anno di corso 1	Comunicazione gastronomica e nutrizionale link	SORINI REVELLI ALESSANDRO CV		6	32	
5.	MED/49	Anno di corso 1	Comunicazione gastronomica e nutrizionale link	PALMIROTTA RAFFAELE CV	OD	6	16	
6.	FIS/07	Anno di corso 1	Fisica link	FRACCIA TOMMASO PIETRO CV	RD	6	48	
7.	SECS-S/01	Anno di corso 1	Fondamenti di matematica e statistica link	FRACCIA TOMMASO PIETRO CV	RD	6	48	
8.	AGR/07	Anno di corso 1	Genetica agraria link	BEVILACQUA ANNAMARIA CV	RD	6	48	
9.	ING-INF/05	Anno di corso 1	Informatica link	ZANINELLI MAURO CV	RD	6	48	
10.	LINGUA	Anno di corso 1	Lingua inglese link	FIUMARA DANIELA CV		8	64	
11.	M-STO/05	Anno di corso 1	Storia della gastronomia link	PALMIROTTA RAFFAELE CV	OD	6	16	
12.	M-STO/05	Anno di corso 1	Storia della gastronomia link	SORINI REVELLI ALESSANDRO CV		6	32	

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e Aule Informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale Studio

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca

▶ QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Requisiti delle soluzioni tecnologiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Requisiti delle soluzioni tecnologica

▶ QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Contenuti multimediali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Contenuti multimediali

GENERALITA'

L'Orientamento alla scelta universitaria Ã considerato dalla legislazione vigente come un servizio sostanziale e imprescindibile, tanto da costituire un vero e proprio compito istituzionale per le UniversitÃ . E' dedicato alle possibili future matricole ed Ã volto a promuovere scelte consapevoli, fornendo informazioni sul percorso formativo di interesse del potenziale studente.

Le informazioni che vengono fornite riguardano l'offerta formativa, il piano degli studi, le modalitÃ di erogazione dei contenuti didattici, gli strumenti applicativi a supporto dell'apprendimento e la presentazione dei principali servizi allo studente offerti dall'Ateneo.

L'Orientamento, nelle sue varie tipologie, rappresenta un supporto essenziale per la definizione e la scelta del percorso formativo universitario.

DESCRIZIONE DELLE FASI E DEI CONTENUTI DEL PROCESSO DI ORIENTAMENTO

Il processo d'orientamento Ã articolato su tre diversi livelli d'informazione:

1. sezione dedicata alle informazioni di base:

- a. informazioni relative alle modalitÃ di erogazione della didattica in e-learning e descrizione del funzionamento della piattaforma didattica,
- b. informazioni relative alle modalitÃ di iscrizione all'UniversitÃ attraverso il canale telematico e guida agli adempimenti amministrativi,
- c. informazioni generali sul sistema universitario introdotto dalla riforma di Bologna e sul sistema dei crediti formativi.

2. Sezione dedicata ai contenuti didattici. Nel dettaglio: informazioni relative alla proposta formativa con l'indicazione degli obiettivi formativi, degli insegnamenti, dei programmi dei corsi e degli sbocchi occupazionali previsti. Questa fase Ã supportata da apposite schede di presentazione del CdS.

3. Sezione dedicata ai servizi integrativi in cui vengono presentati i servizi che l'Ateneo offre ai propri studenti per supportarli nello studio e nell'espletamento delle procedure amministrative.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

L'attivitÃ d'orientamento Ã svolta attraverso molteplici azioni:

- incontri presso le sedi didattiche dell'UniversitÃ ,
- incontri d'orientamento individuale gestiti sia dai docenti sia dal personale del servizio orientamento,
- organizzazione di âOpen Dayâ gestiti tanto dai docenti quanto dal personale del servizio orientamento.

SERVIZIO DI TUTORING

Gli studenti immatricolati vengono seguiti nel loro percorso di orientamento sia dalla Segreteria Didattica sia dai Tutor. Nello specifico, il servizio di Tutoring si articola su 3 livelli:

â Tutoring Base

Un Tutor di ingresso sostiene attivamente lo studente e lo facilita nell'accesso ai diversi ambienti didattici telematici accompagnandolo nella âscopertaâ dei contenuti dei corsi. E' dedicato essenzialmente agli studenti neo iscritti e frequentanti il primo anno di Corso.

â Tutoring Disciplinare

Ciascun docente dei singoli corsi segue lo studente negli apprendimenti disciplinari del corso e nell'autovalutazione

attraverso contenuti ed attività specifiche di rinforzo. Il servizio è dedicato a tutti gli studenti di tutte le annualità.
☞ Tutoring di Community e Mentoring

Il Tutor di community guidano gli studenti nella definizione dei percorsi di studio all'interno del corso di studi e supportano gli studenti nella partecipazione alle attività di gruppo e di community dei corsi, in presenza e per via telematica.

Il servizio di Tutoring è accessibile attraverso la piattaforma del CdS (dalla pagina principale della piattaforma si accede alla sezione SERVIZI) e presso le sedi dell'Università di Roma e Milano (previa prenotazione).

▶ QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

29/04/2014

Il processo di Tirocinio curricolare è parte integrante delle attività formative del Corso di studio ed è volto a completare il processo di formazione ed apprendimento dello studente, realizzando momenti di alternanza fra studio e lavoro.

Il tirocinio curricolare può essere svolto anche presso sedi estere, è rivolto agli studenti iscritti al CdS ed è incluso nel piano degli studi. Tuttavia, il contenuto delle attività di tirocinio deve essere coerente con gli obiettivi formativi del CdS e per lo svolgimento di tale attività, allo studente viene riconosciuta una quota di CFU in accordo con quanto previsto dall'offerta formativa del CdS.

MODALITA' DI ATTIVAZIONE DEL TIROCINIO

1. Presentazione della Domanda di Attivazione

Lo studente si rivolge al Servizio Tirocini e presenta domanda d'inizio tirocinio, specificando se intende presentare la propria candidatura ad una struttura già convenzionata con l'Ateneo oppure se intende proporre autonomamente una struttura disposta ad ospitarlo.

Il personale del servizio tirocini verifica che:

- siano rispettate le prescrizioni relative all'attività didattica,
- l'a.a. d'iscrizione dello studente rispetto all'annualità del piano di studi nel quale il tirocinio è inserito,
- lo studente abbia conseguito il numero di CFU minimi richiesti per poter iniziare l'attività.

2. Stipula della Convenzione

Qualora il tirocinio sia svolto presso una struttura non ancora convenzionata con l'Università il personale del Servizio consegna il modello di convenzione CONV.TIR.CURR. in triplice copia allo studente per la compilazione dei dati da parte del legale rappresentante della struttura ospitante.

Lo studente restituisce le copie al Servizio tirocini, il quale provvede ad inoltrare la documentazione al Docente delegato dal Presidente dell'Università che ha la responsabilità della stipula della convenzione tra l'Università e la società ospitante ed al quale compete di verificare l'idoneità della struttura ospitante.

3. Sottoscrizione del Progetto Formativo

Il Servizio tirocini, sulla base delle disposizioni del coordinatore del Corso di Studi, individua il tutor universitario al quale demanda la compilazione del progetto formativo, l'individuazione degli obiettivi formativi del tirocinio e le modalità di svolgimento.

Il Progetto Formativo deve essere redatto in triplice copia e deve essere sottoscritto dallo studente, dal tutor aziendale e dal tutor universitario.

Allo studente compete l'acquisizione della firma da parte del tutor aziendale, al Servizio tirocini compete l'acquisizione della firma da parte del tutor universitario.

Oltre agli obiettivi formativi ed alle modalità di svolgimento, il progetto formativo deve contenere:

- il nominativo del tirocinante,
- il nominativo del tutore designato dal soggetto promotore,
- il nominativo del tutore designato dal soggetto ospitante,
- la sede di svolgimento del tirocinio (stabilimenti, sedi, uffici),

- il periodo di svolgimento e durata del tirocinio,
- i tempi di presenza presso la struttura del soggetto ospitante,
- gli estremi identificativi delle assicurazioni INAIL per gli infortuni sul lavoro e per la responsabilità civile, stipulate dal soggetto promotore.

4. Consegna documentazione

Il servizio comunica allo studente l'avvenuto avvio del tirocinio e consegna:

- la documentazione relativa all'avvio del tirocinio,
- la documentazione da compilarsi a cura della società ospitante, che dovrà essere restituita al termine delle attività di tirocinio.

Al termine del tirocinio lo studente dovrà riconsegnare al tutor universitario la documentazione correttamente compilata unitamente ad una relazione finale delle attività di tirocinio svolte.

Il tutor universitario valida la regolarità di svolgimento e provvede a registrare i CFU corrispondenti nella carriera accademica dello studente.

SVOLGIMENTO DEL TIROCINIO

1. Attività del Tutor universitario

Il Tutor universitario è il responsabile didattico/organizzativo, ed ha il compito di:

- monitorare l'intera attività di tirocinio,
- verificare che le attività di tirocinio si svolgano secondo le modalità previste nel progetto formativo.

2. Attività del Tutor aziendale

Durante lo svolgimento del tirocinio il tutor della struttura ospitante dovrà:

- realizzare il programma previsto dal progetto formativo e di orientamento nel rispetto e in conformità del progetto stesso,
- tenere un foglio presenza del tirocinante siglato dal Responsabile aziendale e quotidianamente firmato dal tirocinante stesso da consegnare alla Segreteria Studenti Università Telematica San Raffaele Roma al termine del tirocinio.

3. Attività del tirocinante

- Partecipare all'attività di tirocinio di orientamento nei tempi e con le modalità previste nel progetto relativo, rispettando orari, regole e modelli di comportamento aziendale concordati.
- Rispettare i vincoli di segretezza per quanto attiene i prodotti, processi produttivi e ad ogni altra attività o caratteristica dell'azienda di cui venisse a conoscenza durante il tirocinio.
- Rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.

CONCLUSIONE DEL TIROCINIO

Il tirocinante dovrà concludere le attività di tirocinio entro la data stabilita nel progetto formativo.

Nel caso lo studente non riesca a terminare le attività di tirocinio nel periodo originariamente definito potrà essere concessa una proroga. Il periodo del tirocinio, proroga compresa, non dovrà comunque superare il limite massimo di 12 mesi.

La richiesta di proroga da parte dello studente e dell'azienda dovrà pervenire al Servizio tirocini 15 giorni prima della data di scadenza originariamente prevista e dovrà essere motivata.

Il tutore universitario il quale sulla base di tale documentazione esaminerà la documentazione e procederà alla verifica finale del profitto, attribuendo il voto o l'idoneità, secondo quanto previsto dal regolamento del corso di studio.

Il voto del tirocinio o la relativa idoneità saranno registrati nella carriera accademica dello studente.



L'Ateneo, in quanto telematico, non ha aderito ad accordi per la mobilità degli studenti. Tuttavia, qualora gli studenti ne facciano espressamente richiesta, l'Ateneo si dichiara disponibile a rendere possibile lo svolgimento di parte del tirocinio obbligatorio presso università ed enti esteri anche non appartenenti all'UE, previa la valutazione di un apposita commissione del consiglio di CdS che valuterà la struttura ospitante, il tutor esterno e verificherà che il progetto di tirocinio segua gli obiettivi formativi previsti dalla classe di laurea.

Il processo di orientamento in uscita Ã rivolto agli studenti laureati al fine di favorire l'inserimento lavorativo e la scelta professionale da intraprendere attraverso una conoscenza critica del mondo del lavoro.

In questo ambito, l'UniversitÃ intervine attraverso:

- la promozione di Stage che permettono allo studente di entrare direttamente in contattato con le aziende.
- l'organizzazione di attivitÃ di Placement, attuate attraverso servizi di consulenza individuale o collettiva. Tali attivitÃ , sono rivolte sia ai neo laureati che ai laureandi che abbiano giÃ consegnato la domanda di laurea.

MODALITA' ORGANIZZATIVE PER LO STAGE E IL TIROCINIO NON CURRICULARE

1. Presentazione Domanda di Attivazione

Lo studente si rivolge al Servizio e presenta domanda d'inizio tirocinio extracurricolare, specificando se intende presentare la propria candidatura ad una struttura giÃ convenzionata oppure se intende proporre autonomamente una struttura disposta ad ospitarlo.

Il personale del servizio tirocini verifica che lo studente sia laureato da non piÃ di un anno e che siano quindi rispettate le prescrizioni normative introdotte dalla L.148 del 2011.

2. Stipula della Convenzione

Qualora il Tirocinio sia svolto presso una struttura non ancora convenzionata con l'UniversitÃ , il personale del Servizio consegna il modello di Convenzione di Tirocinio extra curricolare/stage (mod. CONV.TIR.EX.CURR.), in triplice copia allo studente per la compilazione dei dati da parte del legale rappresentante della struttura ospitante.

Lo studente restituisce le copie al Servizio tirocini, il quale provvede ad inoltrare la documentazione al Docente delegato dal Presidente dell'UniversitÃ che ha la responsabilitÃ della stipula della convenzione tra l'UniversitÃ e la societÃ ospitante ed al quale compete di verificare l'idoneitÃ della struttura ospitante.

3. Sottoscrizione del Progetto Formativo

Il Servizio tirocini, sulla base delle disposizione del coordinatore del Corso di Studi, individua il tutor al quale demanda la compilazione del progetto formativo e l'individuazione degli obiettivi formativi del tirocinio nonchÃ le modalitÃ di svolgimento dello stesso.

Il Progetto Formativo deve essere redatto in triplice copia, sul modulo MOD. 37 e deve essere sottoscritto dallo studente, dal tutor aziendale e dal tutor universitario.

Allo studente, compete l'acquisizione della firma da parte del tutor aziendale, al Servizio tirocini, compete l'acquisizione della firma da parte del tutor universitario.

Oltre agli obiettivi formativi ed alle modalitÃ di svolgimento, il progetto formativo deve contenere:

- il nominativo del tirocinante,
- il nominativo del tutore designato dal soggetto promotore,
- il nominativo del tutore designato dal soggetto ospitante,
- la sede di svolgimento del tirocinio (stabilimenti, sedi, uffici),
- il periodo di svolgimento e la durata del tirocinio che non potrÃ comunque superare i 6 mesi,
- i tempi di presenza presso la struttura del soggetto ospitante,
- gli estremi identificativi delle assicurazioni INAIL per gli infortuni sul lavoro e per la responsabilitÃ civile, stipulate dal soggetto promotore.

4. Consegna documentazione

Il servizio da comunicazione allo studente dell'avvio del tirocinio e consegna allo studente

- la documentazione relativa all'avvio del tirocinio,
- la documentazione da compilarsi a cura della società ospitante e che dovrà essere restituita al termine delle attività di tirocinio,

Al termine del tirocinio lo studente dovrà riconsegnare al tutor universitario la documentazione correttamente compilata unitamente ad una relazione finale delle attività di tirocinio svolte, il tutor validata la regolarità di svolgimento provvederà a richiedere al Servizio Tirocini il rilascio del certificato di tirocinio.

5. Attività del Tutor universitario

Il Tutor universitario è il responsabile didattico/organizzativo, ed ha il compito di:

- monitorare l'intera attività di tirocinio,
- verificare che le attività di tirocinio si svolgano secondo le modalità previste nel progetto formativo.

6. Attività del Tutor aziendale

Durante lo svolgimento del tirocinio il tutor della struttura ospitante dovrà:

- realizzare il programma previsto dal progetto formativo e di orientamento nel rispetto e in conformità del progetto stesso,
- segnalare l'evento, in caso di incidente durante lo svolgimento del tirocinio, agli istituti assicurativi (INAIL e Compagnia privata presso cui il tirocinante è assicurato per la responsabilità civile verso terzi) e alla Università Telematica San Raffaele Roma,
- tenere un foglio presenza del tirocinante siglato dal Responsabile aziendale e quotidianamente firmato dal tirocinante stesso da consegnare alla Segreteria Studenti Università Telematica San Raffaele Roma al termine del tirocinio.

Attività del tirocinante,

- partecipare all'attività di tirocinio di orientamento nei tempi e con le modalità previste nel progetto relativo, rispettando orari, regole e modelli di comportamento aziendale concordati,
- rispettare i vincoli di segretezza per quanto attiene i prodotti, processi produttivi e ad ogni altra attività o caratteristica dell'azienda di cui venisse a conoscenza durante il tirocinio,
- rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.

7. Conclusione del tirocinio

Il tirocinante dovrà concludere le attività di tirocinio entro la data stabilita nel progetto formativo.

Nel caso lo studente non riesca a terminare le attività di tirocinio nel periodo originariamente definito potrà essere concessa una proroga, il periodo del tirocinio proroga compresa non dovrà comunque superare il limite massimo di 6 mesi.

La richiesta di proroga, da parte dello studente e dell'azienda dovrà pervenire al Servizio tirocini 15 giorni prima della data di scadenza originariamente prevista e dovrà essere motivata.

Il tutore universitario il quale sulla base di tale documentazione esaminerà la documentazione e procederà alla verifica finale del profitto.

Al termine dello stage sarà rilasciato un certificato che ne attesta lo svolgimento.

JOB PLACEMENT

Il Servizio Orientamento svolge inoltre dell'attività di job placement che prevedono:

- l'organizzazione di incontri di orientamento al lavoro,
- la promozione di incontri con le Imprese,
- l'istituzione di una apposita bacheca di annunci per le offerte di lavoro e di stage,
- l'istituzione di una banca dati di curriculum vitae dei propri studenti.

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

29/04/2014

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni degli studenti - Dati e tabelle

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

29/04/2014

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni dei laureati - Dati e grafici



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

29/04/2014

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati di ingresso, di percorso e di uscita - Dati, tabelle e grafici

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

29/04/2014

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Efficacia esterna - Dati e grafici

▶ QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

29/04/2014

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento: Opinioni enti e imprese con accordi di stage/tirocinio curriculare o extra-curriculare