

REQUISITI DI ACCESSO

Accesso: libero

Titolo di studio richiesto: diploma di istruzione secondaria superiore

Durata del corso: 3 anni

Frequenza: non obbligatoria, consigliata

Iscrizione: le iscrizioni possono essere effettuate dal 1° agosto al 17 ottobre 2016

Sede del corso:

Via Duca degli Abruzzi, s.n.c.
86039 Termoli (CB)
Tel. 0874 404801

Sito web: dipbieter.unimol.it
e-mail: dipbieter@unimol.it

Segreteria Didattica

Dott.ssa Antonella d'AIMMO
Tel. 0874 404802
e-mail: daimmo@unimol.it

Presidente del Corso di studio

Prof. Rossano PAZZAGLI
e-mail: rossano.pazzagli@unimol.it

Referente disabilità e DSA

Prof. Angela STANISCI
e-mail: stanisci@unimol.it

Diventa ciò che sei
Unimol rivela i tuoi talenti



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE



DIPARTIMENTO
DI BIOSCIENZE
E TERRITORIO

**CORSO DI LAUREA
SCIENZE TURISTICHE**

CLASSE L – 15

CORSO CERTIFICATO DALL'ORGANIZZAZIONE
MONDIALE DEL TURISMO

ANNO ACCADEMICO 2016 | 17



STUDIARE A UNIMOL

L'Università del Molise offre agli studenti un ambiente sicuro e accogliente, un ottimo rapporto con i docenti e numerosi servizi per il diritto allo studio e il tempo libero.

Principali servizi: Orientamento e tutorato, Case dello Studente, Biblioteche, Aule multimediali, Ufficio disabilità, Borse di studio, Mobilità internazionale (Erasmus), Stage e placement, Alloggi studenti, Centro sportivo (CUS), e-mail personale, counseling psicologico, mensa e bar, laboratori culturali e musicali.

DOVE?

La sede, in un contesto urbano vivace e accogliente, è situata in ottima posizione sul lungomare di Termoli, a pochi metri dalla stazione ferroviaria e dal terminal bus. Il polo turistico dell'Università del Molise, offre aule attrezzate per le lezioni, le segreterie per studenti, laboratori di ricerca e del gusto, aula informatica, biblioteca specializzata, sala lettura, postazioni multimediali e rete wireless.

PERCHÈ?

Un Corso di Laurea per lavorare nel turismo in posizione qualificata, rivolto al mercato del lavoro pubblico e privato, legato alle vocazioni del territorio e all'organizzazione delle imprese, con particolare riferimento all'ambito dei beni culturali e ambientali, dell'enogastronomia, della progettazione e gestione dei sistemi turistici e della comunicazione.

Il turismo è un settore significativo dell'economia italiana e delle singole regioni. Per questo c'è bisogno di professionalità crescenti per la conoscenza, tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale, con particolare attenzione per la creazione di impresa, la promozione e la gestione delle strutture turistiche.

Chi si iscrive può scegliere tra due corsi:

1. **Turismo e sviluppo locale**, orientato ai temi della progettazione, economia e marketing territoriale;
2. **Enogastronomia e turismo**, centrato sulle produzioni alimentari e il turismo enogastronomico.

Questo corso garantisce agli studenti:

- Massima attenzione al percorso formativo attraverso un rapporto diretto con i docenti e servizi personalizzati di orientamento e tutorato;
- Un approccio multidisciplinare, essenziale per l'integrazione dei saperi e la flessibilità richieste nel mondo del lavoro
- certificazione dell'Organizzazione Mondiale del Turismo attraverso il marchio TEDQUAL (Tourism Education Quality)
- rapporti con il mondo del lavoro tramite stage, tirocini, convenzioni e servizi di placement
- Possibilità di proseguire gli studi in sede con la Laurea Magistrale in Turismo e Beni Culturali (LM-49)

PER COSA?

Il corso forma esperti nel settore del turismo incoming, in ambito territoriale e imprenditoriale, rivolgendosi al mercato del lavoro sia pubblico che privato. A partire da un'ampia preparazione culturale ed economica di base, gli studenti sono avviati all'analisi territoriale, alla creazione d'impresa e all'organizzazione dei sistemi turistici, con particolare attenzione per le risorse culturali e ambientali e all'enogastronomia.

La figura in uscita potrà svolgere compiti di programmatore di turismo, esperto travel designer, esperto di turismo incoming, esperto in wine&food tours, professional event organizer, comunicatore showcooking e ogni altra attività del settore riconducibile all'ambito tecnico, imprenditoriale o manageriale, dell'accoglienza, della promozione turistica e enogastronomica, gestore di servizi turistici culturali e ambientali; comunicatore di luoghi, territori e culture per l'editoria turistica e il social web.

PIANO DI STUDIO

INSEGNAMENTI

Indirizzo Turismo e Sviluppo Locale I ANNO

CFU

Geografia	9
Statistica per il turismo	6
Sociologia del territorio	6
Inglese	12
Economia politica	7
Diritto del turismo	6
Economia aziendale e management del turismo	9
Information technology per i sistemi turistici	6
Totale crediti I anno	61

II ANNO

Lingua straniera a scelta tra: tedesco francese spagnolo	9
Storia moderna	6
Antropologia del turismo	9
Economia dell'ambiente e del turismo	6
Organizzazione e marketing delle aziende turistiche	8
Archeologia del mondo antico	6
Aree protette e biodiversità	6
Progettazione territoriale del turismo	9
Totale crediti II anno	59

III ANNO

Cartografia e GIS	6
Storia del turismo	6
Destination management e organizzazione degli eventi	9
Tirocinio	9
Storia della città e del paesaggio	6
Museologia	6
A scelta dello studente	12
Prova finale	6
Totale crediti III anno	60
Totale crediti	180

Indirizzo Enogastronomia e Turismo I ANNO

Geografia dei prodotti locali	9
Statistica per il turismo	6
Sociologia del territorio	6
Inglese	9
Paesaggio e sistemi agroalimentari	6
Management del turismo	6
Diritto del turismo	6
Economia aziendale	7
Information technology per i sistemi turistici	6
Totale crediti I anno	61

II ANNO

Lingua straniera a scelta tra: tedesco francese spagnolo	6
Enologia del marketing e del vino	8
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	7
Microbiologia e qualità degli alimenti	9
Sociologia del cibo	6
Economia del gusto	9
Organizzazione delle imprese agrituristiche e della ristorazione	9
Laboratorio di analisi sensoriale	6
Totale crediti II anno	60

III ANNO

Destination management e organizzazione degli eventi	9
Diritto alimentare	6
Tecnologie alimentari e Laboratorio di enogastronomia	8
Tirocinio	9
Comunicazione enogastronomica	9
A scelta dello studente	12
Prova finale	6
Totale crediti III anno	59
Totale crediti	180