

# UNIMOL INSIEME

# CORSO DI LAUREA TRIENNALE SCIENZE TURISTICHE

Classe L 15

Indirizzi: Turismo e sviluppo locale Enogastronomia e turismo

Corso certificato dall'Organizzazione Mondiale del Turismo

DIPARTIMENTO DI BIOSCIENZE E TERRITORIO



# Indice

Il Dipartimento di Bioscienze e Territorio	<u>1</u>
Il Corso di Studio in Scienze Turistiche	<u>16</u>
Organizzazione	<u>17</u>
Articolazione del Piano di Studio	<u>18</u>
Profilo del laureato	<u>18</u>
Ammissione	<u>19</u>
Obiettivi formativi	<u>19</u>
Profili e sbocchi professionali	<u>23</u>
Efficacia del curriculum	<u>25</u>
Piano degli studi per gli studenti immatricolati nell'A.A. 2019-20	<u>25</u>
Propedeuticità insegnamenti	<u>38</u>
Insegnamenti di lingua straniera	<u>39</u>
Riconoscimento crediti	<u>40</u>
Altre attività formative o professionali che consentono l'acquisizione dei credi	ti. <u>40</u>
Ordinamento didattico	<u>40</u>
Crediti liberi	<u>44</u>
Prova finale	
Indirizzo e-mail dei docenti.	46

#### Il Dipartimento di Bioscienze e Territorio

#### Indirizzi:

Sede di Pesche C.da Fonte Lappone - 86090, Pesche (IS)

Tel.: 0874 404100 - Fax: 0874 404188

Sede di Termoli Via Duca degli Abruzzi - 86039, Termoli (CB)

Tel.: 0874 404801 - Fax: 0874 404814

Sede di Campobasso Via Francesco De Sanctis - 86100, Campobasso (CB)

Tel.: 0874 404134

Sito web: <a href="http://dipbioter.unimol.it/">http://dipbioter.unimol.it/</a>

e-mail: dipbioter@unimol.it

Segreteria Studenti: C.da Fonte Lappone - 86090, Pesche (IS) Tel.: 0874 404104

Via Duca degli Abruzzi - 86039, Termoli (CB) Tel.: 0874 404804

Via De Sanctis - III Edif. Polifunzionale - 86100, Campobasso (CB)

Tel.: 0874 404576

Il Dipartimento di Bioscienze e Territorio (DiBT) dell'Università degli Studi del Molise, istituito il 1° maggio 2012 con D.R. n. 284 del 05.04.2012, raccoglie un'ampia diversità di competenze scientifiche relative agli ambiti ecologico-ambientale, biologico, informatico, economico, territoriale, dell'ingegneria e dell'architettura, fornendo le basi per lo sviluppo di linee di ricerca e di attività didattiche innovative ed interdisciplinari.

All'interno di tutte le strutture del Dipartimento è attivo il servizio WI-FI che consente di collegarsi alla rete di Ateneo, in totale mobilità e sicurezza, attraverso l'uso di un proprio PC o di un altro apparato privato (smartphone o tablet).

L'offerta formativa, dell'anno accademico 2020/2021, si articola in:

#### ✓ Corsi di Laurea (tre anni):

- Sede di Pesche
  - Informatica (L 31)
    - Scienze biologiche (L 13)
- Sede di Termoli
  - Scienze turistiche (L 15)
  - Scienze e culture del cibo (L GASTR) interdipartimentale con il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti e il Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute "Vincenzo Tiberio"
- Sede di Campobasso (Curriculum edile) Sede di Benevento (Curriculum generale)
  - o Ingegneria civile (L 7)

#### ✓ Corsi di Laurea Magistrale (due anni):

Sede di Pesche

- o Biologia (LM 6)
- Sicurezza dei sistemi software (LM 66)
- Sede di Termoli
  - o Management del turismo e dei beni culturali (LM 49)
- Sede di Campobasso
  - o Ingegneria civile (LM 23)

#### ✓ Corso di Laurea Magistrale interdipartimentale (due anni):

- Sede di Campobasso
  - Scienze e tecnologie forestali ed ambientali (LM 73) interdipartimentale con il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

#### ✓ Dottorati di ricerca

- o Biologia e scienze applicate
- o Ecologia e territorio.

Le attività di ciascuna struttura didattica sono disciplinate da un apposito Regolamento Didattico approvato dal Senato Accademico su proposta dei rispettivi Consigli di Corso di Studio e su delibera del Consiglio di Dipartimento (o dei Consigli di Dipartimento coinvolti). Il Regolamento è disponibile nelle pagine web dedicate ai diversi Corsi di Studio.

Per lo svolgimento delle attività didattiche il Dipartimento dispone di aule multimediali, aule informatiche, laboratori e tre strutture didattico-sperimentali, rappresentate dal Museo dell'Erbario e dalla Banca del Germoplasma del Molise, presenti nella Sede di Pesche, e dal Giardino della Flora Appenninica a Capracotta (Isernia).

Le aule a disposizione per le attività didattiche sono:

Sede	Denominazione	Posti
	Aula Galileo Galilei	200
	Aula James Watson & Francis Crick	120
	Aula Marie Curie	80
	Aula Isernia	114
	Aula Blaise Pascal	55
che	Aula 1	140
Pesche	Aula Mainarde	40
	Aula Giulio Pittarelli	36
	Aula Valerio Giacomini	35
	Aula Mario Massimo Petrone	36
	Aula B1	20
	Aula Didattica	25
=	Aula A - L. Bertarelli	46
Termoli	Aula B — Sala Riunioni	6
	Aula M. Polo	42

Sede	Denominazione	Posti
	Aula Y - M. Soldati	25
	Aula Informatica	36
	Aula A. Vespucci	56
	Aula E. – F. Magellano	20
	Aula Karen Blixen	36
	Aula I – Alexander von Humboldt	24
	Aula Isabella Bird	55
	Aula Thomas Cook	48
	Aula Adriatico	104
0	Aula Joseph - Louis Lagrange	40
asso	Aula Leonardo da Vinci	46
qod	Aula Carl Friedrich Gauss	24
Campobasso	Aula Pier Luigi Nervi	40
O	Aula Riccardo Morandi	32

#### Llaboratori Informatici:

- ✔ Aula Blaise Pascal
- Aula Mario Massimo Petrone

sono disponibili per lezioni ed esercitazioni e il loro utilizzo è disciplinato da un apposito Regolamento.

I <u>Laboratori</u> nei quali è possibile svolgere attività pratiche e di ricerca sono:

- ✔ Banca del Germoplasma
- ✔ Biologia Vegetale
- ✓ Centro di Ricerca Mathematics, Optimization, Statistics, Artificial Intelligence, Computing (MOSAIC)
- ✔ Centro di ricerca per le Aree Interne e gli Appennini (Arla)
- ✔ Centro di ricerca Risorse Bio-Culturali e Sviluppo Locale (BIOCULT
- ✔ Centro Studi sui Sistemi Turistici (CSST)
- ✓ EnviX Lab
- ✔ Fisiologia Vegetale
- ✔ Laboratorio di Analisi Chimica Strumentale
- ✓ Laboratorio di Analisi Sensoriale
- ✔ Laboratorio di Bioinformatica "BioinformART"
- ✔ Laboratorio di Biologia Cellulare
- ✔ Laboratorio di Biologia Cellulare e Molecolare
- Laboratorio di Biostatistica ed Epidemiologia "StatGroup19"
- ✔ Laboratorio di Chimica

- ✔ Laboratorio di Dinamica Strutturale e Geotecnica (StreGa)
- ✓ Laboratorio di Enogastronomia
- ✓ Laboratorio di Geoscienze e GIS (GeoGisLab)
- ✔ Laboratorio di Metodi Formali per la Sicurezza Informatica
- ✔ Laboratorio di Microbiologia
- ✔ Laboratorio di Microscopia Avanzata
- ✔ Laboratorio di Rigenerazione Urbana e Territoriale
- ✔ Laboratorio di Storia e Innovazione nelle Costruzioni
- ✔ Laboratorio e collezione didattica di Zoologia
- ✓ Laboratorio per l'Ambiente costruito
- ✓ Laboratorio per la Pianificazione Spaziale Interattiva (LISP)
- ✔ Laboratorio per le Attività Collegate allo Sviluppo Territoriale ed Ambientale (L.A.Co.S.T.A.)
- ✓ Laboratorio SofTware And Knowledge Engineering (STAKE)
- ✔ Laboratorio Sperimentale di Chimica
- ✓ Laboratory of Natural Resource and Environmental Planning (LNR&EP)
- ✓ Landscape, Agriculture, Territory, Environment (LabLATE)
- ✓ Microbiologia ambientale e biorestauro (Microlab)
- ✓ Mobility, Regions, Geo-economics and Network Analysis (MoRGaNA)
- Museo delle Scienze Naturali del Molise (MuSNaM)
- ✔ Nodo Università del Molise del Laboratorio Nazionale di Cybersecurity (CINI)
- Storia, Ambiente e Patrimonio Heritage, History and Environment (SAP)
- ✔ Urban Reverse Engineering & Web Aided Design.

#### Al Dipartimento afferiscono i seguenti centri di Ateneo (http://www.unimol.it/ricerca/centri/):

- ✓ C.S.S.T. Centro Studi sui Sistemi Turistici
- ✔ L.A.Co.S.T.A. (Laboratorio per le Attività Collegate allo Sviluppo Territoriale ed Ambientale)
- StreGa (Laboratorio di Dinamica Strutturale e Geotecnica)

E lo spin-off accademico datasounds (www.datasounds.io).

#### Sono Organi del Dipartimento:

- ✓ il Direttore: Prof.ssa Gabriella Stefania Scippa scippa@unimol.it
- ✓ il Consiglio, così composto:

Nome e Cognome	Nome e Cognome
Prof. Piero Barlozzini	Prof. Bruno Molino

Nome e Cognome	Nome e Cognome
Prof. Antonio Bucci	Prof. Giovanni Musci
Prof. Carlo Callari	Prof. Gino Naclerio
Prof. Giovanni Capobianco	Prof.ssa Rossella Nocera
Prof. Claudio Caprari	Prof. Rocco Oliveto
Prof.ssa Maria Laura Carranza	Prof. Stefano Panunzi
Prof.ssa Maria Giovanna Chini	Prof. Remo Pareschi
Prof.ssa Donatella Cialdea	Prof. Gennaro Parlato
Prof. Luciano De Bonis	Prof. Rossano Pazzagli
Prof. Vincenzo De Felice	Prof. Marco Petrella
Prof.ssa Sabrina Di Bartolomeo	Prof. Giovanni Maria Piacentino
Prof. Mirko Di Febbraro	Prof. Carlo Rainieri
Prof. Paolo Di Martino	Prof. Giancarlo Ranalli
Prof.ssa Piera Di Marzio	Prof. Stefano Ricciardi
Prof. Fabio Divino	Prof.ssa Carmen Maria Rosskopf
Prof. Giovanni Fabbrocino	Prof.ssa Antonella Santone
Prof. Fausto Fasano	Prof. Filippo Santucci De Magistris
Prof. Franco Felici	Prof.ssa Gabriella Saviano
Prof.ssa Annalisa Ferrara	Prof.ssa Gabriella Stefania Scippa
Prof. Giovanni Ferraro	Prof. Marco Segatto
Prof.ssa Paola Fortini	Prof.ssa Eleonora Sgambati
Prof. Vittorio Garfi'	Prof.ssa Angela Stanisci
Prof.ssa Maria Iorizzi	Prof.ssa Barbara Troncarelli
Prof. Bruno Lasserre	Prof.ssa Dalila Trupiano
Prof.ssa Anna Loy	Dott.ssa Francesca Fantasma (Rapp.te PTA)
Prof. Marco Marchetti	Dott. Pasquale Lavorgna (Rapp.te PTA)
Prof. Davide Marino	Dott.ssa Pamela Monaco (Rapp.te Dottorandi e Assegnisti)
Prof.ssa Monica Meini	Sig. Antonio Perazzelli (Rapp.te Studenti)
Prof. Antonio Minguzzi	Sig. Davide Placella (Rapp.te Studenti)

- ✔ Il Comitato di Coordinamento del Dipartimento
- ✓ La Commissione paritetica docenti-studenti
- 🗸 Le Sezioni di Ricerca, articolate in differenti Unità di Ricerca.

#### La Segreteria didattica del Dipartimento

La Segreteria didattica di Dipartimento svolge compiti di:

- supporto al Direttore e ai Presidenti dei Consigli di Corso di studio
- gestione didattica e amministrativa del Dipartimento e dei Corsi di Studio ad essa afferenti
- controllo del funzionamento delle strutture del Dipartimento.

Il personale tecnico-amministrativo, con funzioni didattiche, assegnato al Dipartimento è:

- Dott. Pasquale Lavorgna (Responsabile delle funzioni didattiche):
  - lavorgna@unimol.it © 0874 404134
- Dott.ssa Antonella D'Aimmo: Adammo@unimol.it 00874 404802
- Sig. Leonardo Paolucci: 🕮 leonardo.paolucci@unimol.it 🕜 0874 40518.

Gli orari di apertura al pubblico della Segreteria didattica del Dipartimento sono i seguenti:

- ✓ nella Sede di Pesche
  - o lunedì venerdì dalle 10:00 alle 13:00
  - o lunedì e giovedì dalle 15:00 alle 16:00
- ✓ nella Sede di Termoli
  - o lunedì venerdì dalle 9:00 alle 12:00
  - o lunedì dalle 16:00 alle 17:00.

#### Pagine dei docenti

Le pagine dei docenti rinvenibili al link <u>docenti.unimol.it</u> devono intendersi come parte integrante della presente guida.

#### Organizzazione degli insegnamenti

Gli insegnamenti del Dipartimento sono organizzati in crediti (1 CFU = 25 ore complessive) e prevedono lezioni frontali, esercitazioni in aula, esercitazioni di laboratorio e stage e tirocini. In particolare ad 1 CFU corrisponde per lo studente un impegno orario in aula/esercitazione/laboratorio così suddiviso per Corso di Studio:

Corso di Studio	Frontale	Esercitazione	Laboratorio	Tirocinio
Informatica	8	10	12	20
Scienze biologiche	8	12	12	16
Scienze e culture del cibo	8	8	16	20
Scienze turistiche	6	12	12	16
Ingegneria civile	6	8	12	25
Biologia	8	12	12	0
Sicurezza dei sistemi software	8	12	12	0
Management del turismo e dei beni culturali	6	16	16	16
Scienze e tecnologie forestali ed ambientali	8	8	16	15

Ogni insegnamento può essere a carattere semestrale o annuale (distribuito su due semestri dello stesso anno accademico) e può articolarsi in "moduli" ossia in parti compiutamente organizzate di un insegnamento, con uno specifico profilo didattico. Ogni insegnamento può prevedere anche ore aggiuntive di corsi integrativi. L'orario delle lezioni e il calendario didattico sono pubblicati

all'interno della pagina web <a href="http://dipbioter.unimol.it/">http://dipbioter.unimol.it/</a> nonché nelle aule virtuali dei singoli insegnamenti che devono intendersi come parte integrante della presente guida.

#### Portale dello Studente e Web Community

Gli studenti, per tutti i corsi, possono usufruire del "Portale dello Studente" che rappresenta uno sportello virtuale attraverso il quale è possibile accedere direttamente a tutti i servizi amministrativi (immatricolazioni, iscrizioni, tasse ecc.) ed a quelli didattici della propria carriera (prenotazione esami, piano degli studi, scelta del percorso ecc.) con la possibilità di consultare e di aggiornare (in modo controllato) i dati personali. Gli studenti inoltre possono usufruire della "Web Community" (EWC), che rappresenta il filo telematico diretto con il docente. In particolare tramite la EWC è possibile: a) consultare i programmi dei corsi tenuti dal docente; b) usufruire di materiale didattico on-line; c) visualizzare le date di esame; d) iscriversi agli appelli di esame.

#### Informazioni in bacheca o sul sito web

Tutti gli avvisi relativi all'attività didattica (orari delle lezioni, ricevimento docenti, date di esame) di ogni Corso di Studio vengono pubblicati nelle apposite bacheche, nella sezione on-line "Avvisi" della pagina web del Dipartimento e/o nella sezione "Bacheca degli avvisi" dei singoli Corsi di Studio.

#### Mail istituzionale e servizio MSDN

Al fine di consentire all'Università degli Studi del Molise di inviare tutte le comunicazioni ufficiali all'indirizzo di posta istituzionale, a tutti gli studenti immatricolati viene assegnato, in automatico, un account di posta elettronica @studenti.unimol.it. Si ricorda che è necessario attivare la mail istituzionale non solo per ricevere le comunicazioni ufficiali da parte dell'Ateneo, ma anche per poter effettuare la prenotazione agli esami. In particolare, gli studenti che non sono in possesso di mail istituzionale non possono effettuare la prenotazione agli esami. Si aggiunge, infine, che l'Università degli Studi del Molise in collaborazione con Microsoft offre il servizio MSDN Academic Alliance (MSDN AA) che consente agli studenti il download gratuito di tutto il software Microsoft in versione completa da utilizzare per scopi didattici e di ricerca. L'accesso ai prodotti Microsoft messi a disposizione dal programma è gratuito e legale per un uso didattico e di ricerca ed è possibile, a queste condizioni, installare il software sui propri computer di servizio e privati.

#### Calendario Accademico

L'anno accademico avrà inizio il 1° ottobre 2020 (comune a tutti i Corsi di Studio con l'esclusione di tutti i corsi relativi all'offerta formativa di Ingegneria che, in linea con una sperimentazione già avviata negli ultimi anni accademici, si adegueranno al calendario di laurea in Ingegneria civile interateneo). L'attività didattica si articolerà in due periodi, detti semestri, che vanno dal:

✓ 21 settembre 2020 al 22 dicembre 2020

✓ 1° marzo 2021 al 7 giugno 2021.

Le lezioni, in accordo con gli appositi calendari, si terranno dal lunedì al venerdì dalle ore 8:00 fino alle ore 20:00 ad eccezione della Sede di Pesche dove le lezioni si svolgeranno nella fascia oraria 9:00 – 18:00.

Gli esami potranno essere sostenuti nelle seguenti sessioni:

Sessioni di esame	N. appelli	Periodo
Prima sessione a.a. 2020/2021		Tra il 18 gennaio 2021 e il 26 febbraio
Sessione straordinaria a.a. 2019/2020		2021: tra i due appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Sessione estiva aa. 2020/2021	2*	Tra l'8 giugno 2021 e il 30 luglio 2021: tra gli appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Sessione autunnale a.a. 2020/2021	2**	Tra il 1° settembre 2021 e il 1° ottobre 2021: tra gli appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
	1	Tra il 10 e il 14 gennaio 2022
Due appelli di recupero riservati agl studenti "fuori corso"	i 2***	Uno nel mese di novembre 2021 Uno nel mese di aprile 2022

<sup>\*</sup> Per i Corsi di Studio in Scienze turistiche, Management del turismo e beni culturali, Ingegneria civile sono previsti n. 3 appelli di esame.

#### Test di valutazione della preparazione iniziale delle matricole

Gli immatricolati per l'anno accademico 2020/2021 ai Corsi di Laurea in Informatica, Scienze biologiche, Scienze e culture del cibo e Scienze turistiche devono sostenere un test obbligatorio per la valutazione della loro preparazione iniziale secondo quanto previsto dalla normativa vigente (ex DM 270/2004). Per maggiori informazioni si rimanda alle pagine web dei singoli Corsi di Laurea.

#### Orientamento e tutorato

Delegati di Dipartimento: Prof. Gino Naclerio – naclerio@unimol.it (per la Sede di Pesche)

Prof. Marco Petrella – marco.petrella@unimol.it (per la Sede di Termoli)

<sup>\*\*</sup> Per i Corsi di Studio in Scienze turistiche, Management del turismo e beni culturali, Ingegneria civile è previsto n. 1 appello di esame.

<sup>\*\*\*</sup> Per i Corsi di Studio in Scienze turistiche, Management del turismo e beni culturali l'appello di esame è previsto nel mese di marzo 2022.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Il calendario delle lezioni potrebbe estendersi fino al sabato.

Prof.ssa Rossella Nocera – rossella.nocera@unimol.it (per la Sede di Campobasso).

Le attività di tutorato hanno la finalità di assistere tutti gli studenti affinché conseguano con profitto gli obiettivi del processo formativo. In particolare, gli studenti, grazie al supporto di queste attività, possono essere:

- ✔ orientati all'interno dell'organizzazione e dei servizi universitari
- ✓ introdotti al corretto e proficuo utilizzo delle risorse e dei servizi universitari (aule, biblioteche, organi amministrativi, borse di studio, ecc.)
- aiutati nella conoscenza dell'organizzazione del sistema didattico (criteri di propedeuticità, compilazione di piani di studio, ecc.)
- ✓ sostenuti nelle loro scelte di indirizzo formativo (conoscenze di base, scelta degli argomenti di tesi, ecc.).

#### Internazionalizzazione e Programma Erasmus Plus

Delegato di Dipartimento: Prof.ssa Maria Laura Carranza - carranza@unimol.it@unimol.it

Erasmus +, il Programma dell'Unione per l'istruzione, la formazione, la gioventù e lo sport, istituito con Regolamento (UE) n. 1288/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2013 sostiene la mobilità internazionale degli studenti a tutti i livelli dell'istruzione superiore.

Gli studenti iscritti all'Università degli Studi del Molise, a qualsiasi ciclo degli studi, interessati a svolgere un periodo di studio in uno dei 28 Stati membri dell'Unione Europea, nei Paesi EFTA-SEE (Islanda, Liechtenstein, Norvegia); nei Paesi candidati all'adesione UE (Turchia, ex Repubblica jugoslava di Macedonia), possono candidarsi per svolgere attività di studio equivalenti a quelle da svolgere durante il Corso di Studio di appartenenza in una Università partner.

Durante il periodo di mobilità Erasmus, la cui durata varia da 3 a 12 mesi, sono ammesse esclusivamente le seguenti attività:

- studi a tempo pieno del primo, secondo o terzo ciclo, compresa la preparazione della tesi (con esclusione delle attività di ricerca non rientranti in modo specifico in un corso di studi) previste dal proprio ordinamento o piano di studi
- ✓ periodi di tirocinio curriculare (solo se previsto dall'ordinamento didattico).

Lo scopo principale è quello di consentire ai giovani universitari di ampliare la conoscenza delle culture degli altri Paesi europei, di affrontare gli studi con una più completa visione di tradizioni diverse da quelle del proprio Paese e di migliorare o approfondire la conoscenza di una lingua straniera.

Per partecipare al Programma Erasmus Plus occorre rispettare le seguenti condizioni:

- essere cittadini di uno dei Paesi partecipanti al programma (o avere lo stato di rifugiato, apolide o residente permanente)
- ✓ essere iscritti a un corso di studio di 1^, 2^ o 3^ livello dell'Università degli Studi del Molise
- ✓ non usufruire contemporaneamente di altre borse o contributi finanziati dalla UE.

Il Settore Relazioni Internazionali dell'Università degli Studi del Molise è l'Ufficio amministrativo di riferimento per le candidature al progetto Erasmus.

ERASMUS mobilità per fini di tirocinio permette agli studenti di accedere a tirocini presso imprese, centri di formazione e ricerca, università (solo per attività in biblioteche, laboratori, uffici relazioni internazionali), presenti in uno dei Paesi partecipanti.

Sono esclusi: uffici ed Enti che gestiscono programmi comunitari, le Istituzioni Comunitarie, incluse le Agenzie europee, le Rappresentanze diplomatiche nazionali nel Paese di appartenenza dello studente e presenti nel Paese ospitante, quali Ambasciate e Consolati.

Le borse non possono essere utilizzate per effettuare attività di studio o di ricerca.

Il periodo di tirocinio all'estero deve avere una durata minima di due mesi e una durata massima di dodici mesi.

L'Università di appartenenza e l'Ente ospitante devono aver definito di comune accordo con gli studenti, il programma di Tirocinio (Training Agreement) prima dell'avvio dello stage all'estero.

Gli studenti devono essere regolarmente iscritti all'Università degli Studi del Molise (corsi di laurea triennale/specialistica/magistrale/ciclo unico, dottorato di ricerca, master, scuole di specializzazione) o neolaureati, a patto che la domanda di partecipazione venga inviata prima di aver conseguito la laurea.

Per maggiori informazioni consulta la pagina web <u>www.unimol.it/internazionale/erasmus-plus/.</u>

#### Pari opportunità

Il delegato alle pari opportunità del Dipartimento vigila affinché venga evitata qualsiasi forma di discriminazione, diretta e indiretta, relativa al genere, all'età, all'orientamento sessuale, alla razza, all'origine etnica, alla religione e alla lingua, nell'accesso al lavoro, nel trattamento e nelle condizioni di lavoro, nella formazione professionale, nelle promozioni e nella sicurezza sul lavoro. Il delegato opera perché vengano realizzate, da questo punto di vista, le migliori condizioni di lavoro, di studio, di insegnamento e di ricerca, per promuovere un clima di rispetto e il riconoscimento del valore dell'altro in ogni ambito e a qualsiasi livello.

#### Stage e Tirocini

Il Tirocinio è un periodo di formazione che può essere svolto presso un'azienda, un Ente pubblico o privato, o presso la stessa Università per avvicinare lo studente a esperienze di tipo professionale. È parte integrante del percorso formativo e dà diritto al riconoscimento del numero di crediti formativi indicato nei piani di studio dei Corsi di Studio. Gli studenti, per effettuare il tirocinio, devono produrre istanza presso la Segreteria didattica del Dipartimento.

Tutti i moduli sono presenti sulla pagina on-line dei singoli Corsi di Studio e, più in generale, dell'Ateneo.

Inoltre, nell'ambito dell'Ufficio ILO, Placement e Innovazione (Università degli Studi del Molise - Il Edificio Polifunzionale - Via F. De Sanctis, Campobasso - Tel. 0874 404429), sono periodicamente pubblicati bandi finalizzati all'erogazione di borse di studio per i laureati dell'Ateneo molisano che intendono svolgere stage post-laurea all'estero.

I referenti amministrativi per il tirocinio sono:

- ✔ Dott. Pasquale Lavorgna (per la Sede di Pesche e di Campobasso)
- Dott.ssa Antonella D'Aimmo (per la Sede di Termoli).

#### Viaggi e Visite di Studio

Il Consiglio di Dipartimento, all'inizio dell'anno accademico, sulla base delle proposte pervenute dai docenti interessati, delibera un programma didattico annuale dei viaggi di studio e delle visite di studio da effettuarsi nel corso dell'anno stesso. Lo scopo di tali attività è quello di consentire agli studenti l'arricchimento del proprio bagaglio culturale approfondendo gli argomenti trattati nell'ambito dei rispettivi insegnamenti.

#### Formazione linguistica

Il Delegato ha l'obiettivo di coordinare le attività didattica delle lingue straniere previste nell'ambito dei Corsi di Studio afferenti al Dipartimento di Bioscienze e Territorio e delle attività previste in Ateneo.

#### Centro di Unimol Management

Il Centro si pone come obiettivo la diffusione della conoscenza, dello sviluppo e dell'aggiornamento della cultura manageriale e imprenditoriale. Il Centro, nel rispetto della primaria funzione istituzionale di didattica e di ricerca dell'Università, su propria iniziativa o nell'ambito di programmi e progetti finalizzati o per conto di soggetti pubblici e privati nei limiti e secondo le modalità definite dal "Regolamento di Ateneo per l'amministrazione, la finanza e la contabilità" progetta, organizza e gestisce:

- ✓ Master di I e II livello nazionali e internazionali
- Corsi di perfezionamento post-lauream
- ✔ Corsi di aggiornamento e formazione professionale
- ✔ Progetti di ricerca e di trasferimento di competenze nazionali e internazionali
- Ricerca e innovazione tecnologica applicata ai settori pubblico e privato
- ✔ Altre attività formative e di ricerca.

#### Servizi per studenti disabili e studenti con DSA

- ✓ Sede di Pesche: Prof.ssa Piera Di Marzio Tel. 0874/404.149 piera.dimarzio@unimol.it
- ✓ Sede di Termoli: Prof.ssa Angela Stanisci Tel. 0874/404.992 stanisci@unimol.it
- ✓ Sede di Campobasso: Prof.ssa Rossella Nocera Tel. 0874/404.928 rossella.nocera@unimol.it

Il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo opera in conformità alle normative nazionali (legge 17/1999 e legge 170/2010) per offrire un servizio integrato di orientamento, accoglienza, consulenza e supporto rivolto anche agli studenti dei Corsi di studio afferenti al Dipartimento di <u>Bioscienze e Territorio</u> e finalizzato alla loro piena partecipazione alla vita universitaria.

Per accedere ai servizi gli studenti disabili e gli studenti con DSA devono farne richiesta presso il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo.

Gli studenti disabili o con DSA iscritti ai Corsi di studio del Dipartimento di <u>Bioscienze e Territorio</u> possono fare riferimento al Referente di Dipartimento, il quale collabora con il Centro Servizi di Ateneo.

Il Centro Servizi svolge le seguenti funzioni:

- informazione sui servizi che l'Ateneo mette a disposizione degli studenti con disabilità o con DSA:
- ✔ orientamento degli studenti con disabilità che intendono iscriversi ai corsi di studio dell'Ateneo;
- accoglienza e accompagnamento degli studenti durante tutto il percorso di studio;
- ✓ raccordo con le strutture didattiche e gli altri uffici dell'Ateneo;
- ✓ organizzazione, gestione e valutazione dei servizi erogati con riferimento alle misure previste dalla normativa vigente;
- monitoraggio dell'accessibilità delle strutture e dei servizi rivolti agli studenti;
- ✓ supporto agli organi di Ateneo, mediante la formulazione di pareri, sugli aspetti della condizione universitaria degli studenti con disabilità o con DSA;
- acquisto e gestione dei beni/ausili e dei servizi destinati agli studenti con disabilità o con DSA;
- promozione di iniziative culturali, di formazione e di ricerca per creare integrazione tra gli studenti, il personale docente e tecnico amministrativo dell'Ateneo nel territorio regionale e nazionale.

Il Centro Servizi si trova presso i locali della struttura antistante il Secondo Edificio Polifunzionale in Via F. De Sanctis 86100 Campobasso (Telefono: 0874 404842; E-mail: disabili@unimol.it)

#### Referente disabilità e DSA

- ✓ Sede di Pesche: Prof.ssa Piera Di Marzio Tel. 0874/404.149 piera.dimarzio@unimol.it
- ✓ Sede di Termoli: Prof.ssa Angela Stanisci Tel. 0874/404.992 stanisci@unimol.it
- ✓ Sede di Campobasso: Prof.ssa Rossella Nocera Tel. 0874/404.928 rossella.nocera@unimol.it

Il Referente di Dipartimento collabora con il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo affinché gli studenti iscritti ai Corsi di laurea afferenti al Dipartimento possano fruire dei servizi previsti dalle normative nazionali (legge 17/1999 e legge 170/2010) e attivati presso l'Università degli Studi del Molise con l'obiettivo di favorirne la piena partecipazione alla vita universitaria.

Per accedere ai servizi gli studenti disabili e gli studenti con DSA devono farne richiesta presso il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo.

Il Referente di Dipartimento svolge le seguenti attività:

- ✔ orientamento: rivolto ai giovani di scuola secondaria di secondo grado, alle loro famiglie, e alle persone con disabilità e dislessia che intendano accedere ad un corso universitario;
- ✓ supporto didattica: fornisce informazioni dettagliate sulla didattica, gli esami, gli eventuali tirocini e stage, la tesi finale, gli sbocchi occupazionali dei singoli corsi di studio. Prima dell'inizio di ciascuna sessione di esame, gli studenti disabili e gli studenti con DSA comunicano al Referente di Dipartimento quali esami intendono sostenere. Nel caso di disabilità che precludano lo svolgimento delle prove d'esame così come strutturate per la totalità degli studenti, o nel caso di dislessia, d'intesa con il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA, il Referente concorda con il docente interessato eventuali modalità di esame individualizzate, l'utilizzo di ausili tecnologici e informatici o la concessione di tempi aggiuntivi (fino ad un massimo del 30%);
- collabora con il tutor alla pari, che affianca lo studente disabile o con DSA, al fine di garantirne la partecipazione alle attività didattiche e formative, la fruizione dei servizi, e più in generale l'inclusione nella vita universitaria.

A partire dal primo anno di corso, presentando un'apposita domanda al Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA, lo studente può chiedere l'affiancamento di un tutor alla pari (in genere compagni di corso o studenti senior) per le attività legate alla didattica quali: la raccolta di appunti delle lezioni; il supporto allo studio individuale, la frequentazione di aule studio e biblioteche.

Per gli orari di ricevimento si rinvia alle pagine web dei docenti:

- ✓ Sede di Pesche: Prof.ssa Piera Di Marzio: pagina web del Docente
- ✓ Sede di Termoli: Prof.ssa Angela Stanisci: <u>pagina web del Docente</u>
- ✓ Sede di Campobasso: Prof.ssa Rossella Nocera: <u>pagina web del Docente.</u>

#### **Biblioteca**

Presso il Dipartimento è attivo un punto di servizio con il quale è garantita la disponibilità di libri di testo per gli studenti e l'assistenza nel corretto e pieno utilizzo del patrimonio bibliografico in parte accessibile anche in formato elettronico.

#### In particolare:

- presso la Sede di Pesche il Punto di servizio è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì, dalle 8:30 alle 13:30. Inoltre il lunedì e il martedì è aperta anche nel pomeriggio dalle 14.00 alle 16.00. Per informazioni è possibile rivolgersi alla Dott.ssa Sandra Ciccone (ciccone@unimol.it)
- ✓ presso la Sede di Termoli il Punto di servizio è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì, dalle 08.00 alle 19.30. I servizi di Prestito locale, Prestito intersede, Prestito interbibliotecario e Fornitura Documenti sono disponibili nei seguenti orari: i) 08.00 13.30 (lunedì e venerdì); ii) 08.00-15.20 (mercoledì); iii) 08.00 16.30 (martedì e giovedì). Per informazioni è possibile rivolgersi sia al Dott. Massimo Gatta (gatta@unimol.it) sia al Sig. Carmine Della Penna (penna@unimol.it)
- ✓ presso la Sede di Campobasso il Punto di servizio è aperto al pubblico con il seguente orario 8:15 - 19:45. Il servizio prestito è previsto alle ore 9:00, 10:00, 11:00, 12:00 e 16:00.

I documenti ricevuti in prestito devono essere usati e custoditi con la massima cura e il ritardo nella restituzione sarà sanzionato nei termini stabiliti dal Regolamento della Biblioteca, al quale si fa riferimento per qualsiasi aspetto connesso ai servizi erogati.

#### Sistema di messaggistica istantanea WhatsApp

Il Dipartimento di Bioscienze e Territorio è anche su WhatsApp, il popolare sistema di messaggistica istantanea. Per ricevere informazioni su eventi, immatricolazioni, comunicazioni del Direttore del DiBT potete usare il nostro numero 3713877848. Per accedere al servizio è necessario salvare nella propria rubrica il numero 3713877848 e inviare un messaggio WhatsApp con il seguente testo:

- ✓ "ATTIVA\_Cognome\_Nome\_Corso di Studio al quale si è iscritti" (es. ATTIVA\_Rossi\_Mario\_Informatica) per gli Studenti
- "ATTIVA\_Cognome\_Nome\_Immatricolazioni" per coloro che sono interessati a ricevere informazioni sulle immatricolazioni
- "ATTIVA\_Cognome\_Nome\_Eventi" per coloro che sono interessati a ricevere informazioni sugli eventi organizzati nell'ambito del Dipartimento.

Per maggiori informazioni si rimanda alla pagina web <a href="http://dipbioter.unimol.it/blog/sistema-di-messaggistica-istantanea-whatsapp-15541/">http://dipbioter.unimol.it/blog/sistema-di-messaggistica-istantanea-whatsapp-15541/</a>.

#### Residenza universitaria di Pesche

Nella Residenza Universitaria di Pesche - sita al secondo piano del Dipartimento di Bioscienze e Territorio in c.da Fonte Lappone - sono disponibili n. 36 posti alloggio riservati agli studenti universitari di Pesche di cui n. 3 riservati agli studenti diversamente abili. Per informazioni consultare la pagina web <a href="http://www.unimol.it/studente/diritto-allo-studiotasse-e-contributi/residenze-universitarie/">http://www.unimol.it/studente/diritto-allo-studiotasse-e-contributi/residenze-universitarie/</a> e rivolgersi al Settore Diritto allo Studio Tasse e Contributi dell'Ateneo (Tel. 0874 404787) o inviare una e-mail a tassestudenti@unimol.it.

#### Come raggiungere le Sedi del Dipartimento



**La sede di Pesche**: dispone di un ampio parcheggio per auto ed è comodamente raggiungibile con autobus del servizio urbano di Isernia. Per maggiori informazioni consultare le pagine web:

- http://dipbioter.unimol.it/il-dipartimento/informazioni-utili/
- http://www.comune.isernia.it/trasporti/autolinee.htm

La Sede di Termoli: è comodamente raggiungibile con bus di linea regionale ed interregionale con terminal a poche centinaia di metri dalla sede. In aggiunta, sulla stessa strada Via Duca degli Abruzzi è situata la stazione ferroviaria di Termoli. Sono percorribili, infine, in auto le strade Trignina (da Isernia) e Bifernina (da Campobasso). Inoltre, Termoli è servita da un casello dell'autostrada A14 Bologna-Taranto. La viabilità locale è assicurata dalla Strada statale 16 Adriatica, che passa in variante esternamente al centro abitato, e dalla Strada statale 87 Sannitica che congiunge la città con Benevento passando per Campobasso. Per maggiori informazioni consultare le pagine web <a href="http://dipbioter.unimol.it/il-dipartimento/informazioni-utili/">http://dipbioter.unimol.it/il-dipartimento/informazioni-utili/</a>.

**La Sede di Campobasso**: è comodamente raggiungibile con bus di linea regionale ed interregionale con terminal e stazione ferroviaria di Campobasso a poche centinaia di metri dalla

sede. Per maggiori informazioni consultare le pagine web <a href="http://dipbioter.unimol.it/ildipartimento/informazioni-utili/">http://dipbioter.unimol.it/ildipartimento/informazioni-utili/</a>

#### Il Corso di Studio in Scienze Turistiche

Corso di Laurea in Scienze turistiche

Sede: Via Duca degli Abruzzi, snc, 86039 Termoli (CB)

http://dipbioter.unimol.it/didattica/corsi-di-laurea-triennali/scienze-turistiche/

Classe: L-15 Scienze del turismo

Titolo rilasciato: Laurea

Due indirizzi: 1) Turismo e sviluppo locale; 2) Enogastronomia e turismo

Certificazione di qualità TedQual, Organizzazione Mondiale del Turismo (United Nations World

Tourism Organisation UNWTO), rinnovata nel 2019.

#### Presentazione

Il turismo è un settore significativo dell'economia italiana e delle singole regioni. Per questo c'è bisogno di professionalità crescenti e di capacità rivolte all'impresa e all'auto-impresa, nonché alla promozione e alla gestione delle risorse e delle strutture turistiche. È un Corso di Laurea per lavorare in posizione qualificata nel turismo, e nelle filiere produttive fortemente integrate col turismo, rivolto al mercato del lavoro pubblico e privato (compreso il privato sociale), legato alle attitudini del territorio e all'organizzazione delle imprese (comprese le imprese sociali), con particolare riferimento all'ambito dei patrimoni culturali e ambientali, dell'enogastronomia, della progettazione e gestione dei sistemi turistici e della comunicazione.

Chi si iscrive può scegliere tra due indirizzi:

- Turismo e sviluppo locale, orientato ai temi della progettazione, economia e marketing territoriale per la valorizzazione turistica dei patrimoni ambientali e culturali locali;
- **2. Enogastronomia e turismo**, centrato sulla valorizzazione turistica delle produzioni enogastronomiche e agro-alimentari dei territori

Le attività del corso si svolgono in una sede riservata ad esso, situata in un contesto urbano vivace e accogliente, in ottima posizione sul lungomare di Termoli e in prossimità della stazione ferroviaria e del terminal bus. La sede offre aule attrezzate per le lezioni, la segreteria per gli studenti, laboratori di didattica, di ricerca e del gusto, aula informatica, biblioteca specializzata, sala lettura, postazioni multimediali e rete wireless.

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 ed enogastronomiche.

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 Management del Turismo e dei Beni Culturali (LM-49)

#### Parere delle parti sociali:

Le Conferenze di Ateneo, svolte con cadenza annuale o pluriennale, consentono di rilevare l'interesse delle competenti parti sociali e dei soggetti del territorio nei confronti del corso di studio, anche relativamente ai riscontri occupazionali che il corso potrebbe garantire in considerazione del ruolo che il settore turistico riveste nell'ambito regionale e nazionale. Il rapporto con gli stakeholder del territorio regionale si è tuttavia consolidato anche attraverso incontri specifici, rivolti più propriamente alla individuazione di profili professionali e dei contenuti del profilo del laureato in Scienze turistiche. Il 2 dicembre 2015 si è svolto un incontro con circa quaranta soggetti (sindacati, associazioni di categoria, organizzazioni del settore turistico, istituzioni regionali e locali, associazioni ambientali e territoriali), per la presentazione e programmazione dell'offerta formativa dei Corsi di Laurea relativi al turismo per l'anno accademico 2016-17. Sono stati analizzati i fabbisogni formativi e le caratteristiche del mercato del layoro e del sistema delle imprese riferibile al settore turistico e allo sviluppo territoriale regionale. E' stata inoltre presentata la proposta di modifica del percorso di studi, che dall'a.a. 2016-17 è articolato in due indirizzi: Turismo e Sviluppo Locale, orientato ai temi dello sviluppo e del marketing territoriale caratterizzanti il corso di laurea anche negli anni precedenti; Enogastronomia e Turismo, introdotto per rispondere fabbisogni formativi espressi in un segmento particolarmente dinamico del mercato turistico e alle potenzialità di sviluppo di molte aree del Paese anche in proiezione internazionale. Nel corso dell'ultimo incontro con i portatori di interesse, svoltosi il 20 dicembre 2019, è emerso che gli indirizzi in 'Turismo e sviluppo locale' e in 'Enogastronomia e Turismo' del corso di laurea in 'Scienze turistiche', e gli obiettivi

formativi da esso perseguiti, corrispondono bene alla domanda di formazione universitaria espressa dal contesto territoriale. In particolare, con riferimento alla 'Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali' ISTAT, l'indirizzo 'Turismo e Sviluppo Locale' ha un ottimo grado di corrispondenza con la professione di Tecnico del turismo integrato e l'indirizzo 'Enogastronomia e Turismo' corrisponde altrettanto bene alla professione di Tecnico dell'offerta enogastronomica.

Previsione dell'utenza sostenibile:

230 studenti

#### Organizzazione

Presidente del Consiglio di Corso di Studio aggregato in Scienze turistiche e Beni culturali:

Prof. Luciano De Bonis luciano.debonis@unimol.it

Vicepresidente:

Prof.ssa Rossella Nocera rossella.nocera@unimol.it

Unità di Gestione della Qualità (UGQ):

Prof.ssa Monica Meini (Coordinatrice), Prof. Angelo Presenza (personale docente), Dott.ssa Antonella D'Aimmo (personale TA), Benito Follo (componente studentesca).

Comitato stage e tirocini:

Prof.ssa Monica Meini monica.meini@unimol.it, Prof. Roberto Parisi roberto.parisi@unimol.it; Prof.ssa Silvia Angeloni angeloni@unimol.it; Dott.ssa Antonella D'Aimmo (referente amministrativo) daimmo@unimol.it; Benito Follo (componente studentesca) b follo@studenti\_unimol\_it

Composizione del Consiglio di Corso di Studio aggregato in Scienze turistiche e Beni culturali: Silvia Angeloni, Letizia Bindi, Maria Cipollina, Luciano De Bonis, Antonella De Leonardis, Ruggiero Dipace, Fiore Fontanarosa, Alessandra Fratianni, Marina Bonaventura Forleo, Vincenzo Giaccio, Maria Giagnacovo, Guido Gili, Elisabetta Horvath, Davide Marino, Luigi Mastronardi, Monica Meini, Rossella Nocera, Lorenza Paoloni, Roberto Parisi, Bruno Paura, Rossano Pazzagli, Marco Petrella, Angelo Presenza, Carmen Rosskopf, Angela Stanisci, Patrizio Tremonte.

Rappresentanti degli studenti:

Martina Bottazzi m.bottazzi@studenti.unimol.it;

Benito Follo b.follo@studenti.unimol.it;

Antonio Perazzelli <u>a.perazzelli@studenti.unimol.it;</u>

Giovanna Sebastianelli a.sebastianelli 1@studenti.unimol.it.

Referenti del Corso di laurea sono i Professori: Luciano De Bonis (Presidente) luciano.debonis@unimol.it, Rossella Nocera (Vicepresidente) rossella.nocera@unimol.it, Monica Meini (Responsabile qualità) monica.meini@unimol.it, Marco Petrella (Responsabile orientamento e tutorato) marco.petrella@unimol.it, Angela Stanisci (Responsabile Disabilità e DSA) stanisci@unimol.it.

Per la Segreteria didattica, il referente è la dott.ssa Antonella D'Aimmo <u>daimmo@unimol.it</u>, tel. 0874 404802.

Per la Segreteria studenti: dott.ssa Noemi Petti <u>petti@unimol.it</u>, 0874 404804, dott. Antonio Basso <u>antonio.basso@unimol.it</u>, 0874 404809.

Per le Attività informatiche e multimediali: dott.ssa Luciarita Carfagno <u>carfagno@unimol.it</u>, 0874 404807.

#### Articolazione del Piano di Studio

Il Corso di Studio in Scienze turistiche ha un piano di studio suddiviso in due curricula:

- Turismo e Sviluppo Locale
- Enogastronomia e Turismo

#### Profilo del laureato

Il laureato in Scienze turistiche possiede competenze economico-culturali finalizzate alla pianificazione e alla gestione delle attività inerenti al settore turistico, sia nel settore privato che in quello pubblico.

Il Corso forma una figura culturale-professionale finalizzata alla valorizzazione delle risorse territoriali, culturali e ambientali e alla gestione delle attività e dei servizi turistici con particolare riguardo a:

- funzioni di amministrazione, gestione operativa e commerciale di strutture ricettive e di pubblici esercizi, agenzie e operatori turistici, aziende di servizi operanti nel settore turistico;
- funzioni legate alla progettazione, organizzazione e promozione di prodotti e servizi turistici, ivi compresi eventi culturali, mostre, convegni, esposizioni e degustazioni;
- funzioni legate alla promozione turistica da parte di enti o agenzie pubbliche locali e nazionali.

Grazie alla formazione di un profilo culturale-professionale con un solido background culturale e adeguate competenze di base in diversi ambiti disciplinari, i laureati potranno acquisire la padronanza di una metodologia di analisi versatile applicabile in vari contesti operativi che permetterà di svolgere le funzioni suddette in diverse realtà lavorative ovvero l'accesso ai successivi livelli di istruzione con un alto grado di autonomia. Il percorso formativo prevede un'esperienza professionalizzante all'interno di aziende pubbliche e/o private legate al settore

del turismo, durante la quale lo studente potrà applicare le competenze conseguite nel corso degli studi ottenendo maggiore consapevolezza dei propri mezzi e potrà acquisire le competenze pratiche richieste per entrare nel mercato del lavoro.

#### **Ammissione**

L'accesso al corso di laurea in Scienze turistiche (indirizzi Turismo e Sviluppo locale ed Enogastr onomia e Turismo) è libero. Per frequentare proficuamente il corso di studi i saperi minimi richiest i (requisiti) corrispondono alle conoscenze ed abilità acquisite nelle scuole secondarie superiori. Per la verifica dei requisiti di cultura generale e specifica delle materie del corso, oltreché relativi alle capacità logico-linguistiche di base, è previsto un test d'ingresso obbligatorio ma nono selett ivo. Qualora la preparazione dello studente venga valutata non idonea, la Commissione di verifica indica gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) che lo studente deve assolvere per acquisire le n ecessarie conoscenze e competenze. Tali obblighi aggiuntivi devono essere assolti nel primo anno di corso, anche tramite iniziative attivabili allo scopo da parte del CCS. L'assolvimento degli O FA sarà accertato mediante un colloquio con la Commissione di verifica, ch e verrà eventualment e ripetuto in caso di non superamento. Nel caso il numero di immatricolati superi il numero massi mo consentito dalla normativa sui requisiti minimi, il test d'ingresso suddetto avrà valore selettivo.

#### Obiettivi formativi

L'obiettivo generale del corso di studio è quello di formare laureati da impegnare ai livelli superiori del mercato del lavoro pubblico e privato nel campo del turismo, che rappresenta uno dei settori fondamentali dell'economia italiana.

L'articolazione del corso di studio in due indirizzi consente di costruire profili di laureati che pur beneficiando di una preparazione di base in buona parte comune, si differenziano fin dal primo anno in relazione a due settori strategici: quello dello sviluppo locale, con particolare riferimento alla valorizzazione dei patrimoni territoriali, anche delle aree interne e periferiche; quello dell'enogastronomia, basato sulla valorizzazione turistica delle specifiche risorse del patrimonio delle tradizioni alimentari.

Il curriculum in Turismo e sviluppo locale ha l'obiettivo di formare laureati con un profilo turistico qualificato, rivolto in particolare all'ambito dei patrimoni culturali e ambientali, dell'organizzazione e delle politiche turistiche, della progettazione e gestione dei sistemi turistici territoriali, dell'attività di incoming, della comunicazione e dell'informazione.

Il curriculum in Enogastronomia e turismo fornisce competenze e capacità innovative e comunicative finalizzate alla formazione di un profilo del laureato esperto nell'organizzazione, gestione e promozione di attività incentrate sulle esperienze del gusto, del benessere e delle produzioni locali di qualità, , comunque legate a un'offerta turistica enogastronomica in armonia con le risorse culturali e ambientali locali.

Pur avendo una pronunciata caratterizzazione nei rispettivi indirizzi, i laureati in questo corso devono essere in grado di collocare le specifiche conoscenze acquisite nel più generale contesto culturale, economico e sociale a livello regionale, nazionale e internazionale, ed essere in grado di conoscere la lingua inglese ed eventualmente altre lingue dell'Unione Europea, oltre l'italiano. Essi devono essere inoltre capaci di utilizzare competenze e strumenti idonei alla comunicazione e alla gestione dell'informazione.

Per tali finalità gli insegnamenti impartiti saranno rivolti all'acquisizione di conoscenze fondamentali nei vari campi della cultura umanistica e tecnica, dell'economia e della gestione delle aziende, oltre che di conoscenze giuridiche di base e specialistiche negli ambiti della gestione delle aziende turistiche, nozioni di marketing aziendale e territoriale e la capacità di contestualizzare nello spazio e nel tempo i processi aziendali e le dinamiche del mercato turistico.

Infine, i laureati in Scienze turistiche dovranno essere in grado di applicare i metodi e le tecniche di base dell'economia, della statistica e della pianificazione,progettazione e gestione delle attività turistiche.

In relazione agli obiettivi specifici di professionalizzazione e alla domanda del mercato del lavoro turistico sono previste attività esterne con tirocini formativi obbligatori presso aziende e organizzazioni pubbliche e private nazionali e internazionali.

I risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM16/03/2007, art 3, comma 7), sono articolati come segue e costituiscono requisiti essenziali per il conferimento del titolo finale di primo ciclo in termini di conoscenze, capacità e abilità conseguite durante il percorso curricolare.

#### 1) Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

I laureati in Scienze turistiche avranno conseguito conoscenze di base e su alcuni temi specifici del settore turistico, territoriale e aziendale, in particolare:

- una conoscenza di base di matrice giuridica, storico-geografica e socio-antropologica che, unita ad un primo blocco di conoscenze fondamentali di tipo economico-aziendale, consente di avere una visione multidisciplinare dei fenomeni socio-economici e delle relazioni che le organizzazioni produttive moderne intrattengono con le molteplici dimensioni ambientali di riferimento;
- una conoscenza interdisciplinare tesa ad approfondire in chiave teorico-metodologica e applicativa contenuti a carattere culturale, artistico e tecnico rilevanti per lo sviluppo di capacità interpretative e critiche per la valorizzazione, in chiave turistica, delle risorse e dei patrimoni territoriali;
- un insieme di conoscenze multidisciplinari integrative utili ad ampliare l'orizzonte culturale e a comprendere i nessi tra individuazione delle risorse turistiche, gestione di servizi turistici e pianificazione turisticoterritoriale;

- una conoscenza di base linguistica riferita a più lingue dell'Unione Europea, necessaria per favorire la comprensione di testi scientifici e di informazione generale e ad intrattenere relazioni verbali e scritte di carattere generale, culturale, tecnico oltre ad una conoscenza di base informatica, a carattere prevalentemente applicativo, utile a consentire l'impiego operativo dei principali pacchetti software di ufficio locali e di rete.

In coerenza con le competenze richieste, le conoscenze in tal modo acquisite sono finalizzate a sviluppare attitudini e abilità relative alla osservazione, analisi ed interpretazione delle specificità del territorio, dell'organizzazione turistica e dei contesti istituzionali e aziendali di riferimento e sono articolate in una progressione che consenta all'allievo di conseguire con successo i requisiti posti dalla domanda di formazione esterna.

Tali conoscenze e capacità di comprensione saranno acquisite principalmente attraverso:

le lezioni frontali nelle attività formative di base, caratterizzanti e affini;

seminari a carattere interdisciplinare;

relazioni e tirocini formativi.

La verifica delle conoscenze e capacità di comprensione acquisite sarà stata effettuata attraverso:

esami di profitto e prove di valutazione scritte ed orali; esercitazioni individuali e di gruppo; relazioni sulle attività pratiche e di tirocinio; elaborato della prova finale.

# 2) Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding):

Gli studenti in Scienze turistiche devono acquisire la consapevolezza dei principali metodi della ricerca sociale, territoriale ed economica, in modo da saper reperire ed utilizzare i dati pertinenti l'analisi socio-economica in chiave turistica; devono sviluppare competenze nell'organizzazione dei contesti lavorativi nel settore del turismo ed acquisire le basilari metodiche del marketing territoriale e di prodotto, nonché di promozione dei beni e delle attività culturali. Essi apprenderanno inoltre le metodiche di analisi e di interpretazione critica delle strutture e delle dinamiche delle aziende turistiche, mediante l'acquisizione di competenze nelle aree disciplinari economiche, aziendali, giuridiche e quantitative, innestate sulla conoscenza dei significati culturali e sociali del fenomeno turistico.

I laureati in Scienze turistiche dovranno essere in grado di comprendere i mutamenti in atto sui mercati turistici e nelle imprese operanti nel settore, nonché quelli in atto nei territori entro i quali svolgere attività di promozione e valorizzazione. Essi avranno maturato una elevata capacità di argomentare le conoscenze acquisite, negli ambiti di interesse, soprattutto attraverso la predisposizione della tesi di laurea, evidenziando un approccio professionale alle principali questioni del settore turistico, nonché capacità di acquisizione, elaborazione ed utilizzo selettivo

di informazioni socio-economiche e territoriali, di scenario, utili a strutturare e sistematizzare la conoscenza a servizio della progettazione e della gestione turistica, oltre alla capacità di risolvere problematiche economiche e/o territoriali relative allo sviluppo turistico.

Tali capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno acquisite principalmente attraverso:

presentazione di elaborati sperimentali e di relazioni in itinere e dell'elaborato finale;

seminari a carattere interdisciplinare in aggiunta ai corsi delle lezioni;

visite a siti e manifestazioni di interesse turistico, territoriale e culturale;

stage e tirocini in aziende, istituzioni o in house, con relazioni finali sulle attività svolte da parte dello studente e da parte della struttura ospitante;

elaborato finale che abbia per contenuto casi reali di organizzazione dei servizi turistici o del patrimonio territoriale in funzione turistica.

l'applicazione delle conoscenze si farà ricorso metodologie insegnamento/apprendimento del tipo learning by doing, tramite esercitazioni, attività seminariali e laboratori, anche con interventi e testimonianze di esperti esterni, lungo l'intero percorso didattico. Si farà inoltre ricorso a tecniche didattiche di problem solving, in cui gli studenti saranno chiamati alla soluzione di casi e valutati sulla base dei risultati raggiunti e delle capacità dimostrate nella scelta e nella adozione degli strumenti metodologici e operativi più appropriati. Particolarmente importante sarà il tirocinio di formazione, da svolgere presso realtà aziendali od istituzionali del settore turistico e funzionale alla preparazione della tesi di laurea, configurando un'esperienza che consenta allo studente sia una conoscenza delle dinamiche proprie del mondo del lavoro, sia una verifica ed un approfondimento di quanto appreso durante il corso.

#### 3) Autonomia di giudizio (making judgements):

Attraverso l'acquisizione di varie metodologie di analisi (descrittive, induttive, deduttive, comparative), lo studente in Scienze turistiche dovrà sapere valutare in autonomia: le specifiche strategie d'azione di enti, aziende, strutture e servizi turistici o di interesse turistico; i diversi prodotti turistici in funzione delle vocazioni territoriali e dei mercati di riferimento; le più appropriate attività di promozione e commercializzazione di servizi e strutture turistiche tenendo conto degli obiettivi di sostenibilità ecologica, sociale ed economica dei territori coinvolti.

Gli strumenti privilegiati per il raggiungimento di tale obiettivo consistono in: incontri e conferenze con esperti nei diversi ambiti del settore turistico; partecipazione ad attività seminariali e di ricerca presso le unità laboratoriali presenti nella sede; redazione della prova finale. Gli esami orali e le relazioni con i docenti tutor sono orientati anche alla verifica di tale obiettivo, oltre che all'accertamento delle conoscenze.

#### 4) Abilità comunicative (communication skills):

Il laureato in Scienze turistiche avrà acquisito specifiche competenze comunicative, in italiano e in due lingue straniere, per progettare e gestire attività di promozione e commercializzazione, prestando anche attenzione ai settori dei nuovi media. Saprà applicare le sue competenze comunicative in vari contesti lavorativi facendo ricorso alla comunicazione verbale ma anche a quella visuale (grafica, cartografica, degli strumenti informatici e dei sistemi informativi geografici) grazie a insegnamenti che affrontano le basi metodologiche e tecniche di questi linguaggi, oltre alle esercitazioni individuali e di gruppo con discussione e presentazione dei risultati di progetti svolti e alla redazione della prova finale. Una impostazione dei corsi basata sull'interattività e l'organizzazione di seminari con gli studenti, nonché le prove scritte ed informatiche costituisce la principale occasione di verifica in itinere dello sviluppo di tali abilità.

#### 5) Capacità di apprendimento (learning skills):

Agli studenti in Scienze turistiche vengono forniti gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, alternando momenti strutturati di lezioni frontali con altri tipi di formazione complementare (seminari, insegnamenti opzionali, percorsi di autoapprendimento), nell'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi che si possono incontrare lungo l'intera filiera turistica. La capacità di apprendimento viene valutata sia nello studio delle nozioni teoriche sia nell'esperienza sul campo, in modo da delineare un percorso formativo orientato all'aggiornamento continuo e alla versatilità delle competenze. Il controllo costante delle conoscenze e competenze acquisite mediante esami, valutazioni in itinere e l'elaborato finale è finalizzato a verificare con sequenzialità le tappe di tale percorso formativo e a controllare l'attitudine all'apprendimento sia in vista di una destinazione professionale che per un proseguimento in un ciclo formativo successivo.

#### Profili e sbocchi professionali

Dal punto di vista degli sbocchi professionali, la laurea in Scienze turistiche consente l'impiego in una varietà di istituzioni, agenzie e organismi che promuovono il turismo e lo sviluppo locale attraverso la valorizzazione del patrimonio culturale, ambientale ed enogastronomico: enti pubblici, enti territoriali, aziende alberghiere, agenzie di pubblicità, editoria e comunicazione, agenzie di viaggi, network (gruppi consorziati di agenzie di viaggi, consorzi di tutela, salvaguardia ambientale e valorizzazione), Olta (On line travel agency), associazioni turistiche e culturali, aziende pubbliche/private di promozione territoriale. Il laureato in Scienze turistiche è inoltre formato per sviluppare iniziative imprenditoriali in proprio o in partnership all'interno della filiera turistica ed in particolare nei settori incoming, outgoing, incentive, del trasporto, della ospitalità e della ristorazione o nella fornitura di servizi consulenziali alle PMI operanti nel settore; o ancora per l'inserimento nel settore della consulenza alle imprese, con particolare

riferimento al marketing, alla comunicazione e pubblicità, al business planning e controllo di gestione, in posizione di affiancamento a figure di medio-alta responsabilità.

In particolare la Laurea in Scienze turistiche prepara alle professioni seguenti:

Tecnici della vendita e della distribuzione

Tecnici del marketing

Agenti di pubblicità

Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate

Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali

Organizzatori di convegni e ricevimenti

Agenti di viaggio

Guide ed accompagnatori naturalistici e sportivi

Guide turistiche

La figura in uscita potrà svolgere anche 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.

Il corso in Scienze Turistiche dell'Università del Molise è stato il primo Corso di Laurea turistico italiano che ha ottenuto la certificazione Tourism Education Quality (TEDQUAL) rilasciato dalla THEMIS Foundation dell'Organizzazione Mondiale del Turismo (Agenzia delle Nazioni Unite). Sulla base di tale caratteristica l'Università del Molise è membro affiliato dell'Organizzazione Mondiale del Turismo (UNWTO) ed un suo rappresentante è membro del Education and Science Council (www.unwto.org)







#### Accesso a studi ulteriori

I laureati in Scienze turistiche potranno proseguire il loro percorso formativo accedendo al Corso di Laurea Magistrale in Management del Turismo e Beni Culturali (LM-49), attivo presso la stessa

sede di Termoli, o ad altri corsi della classe delle lauree magistrali in progettazione e gestione dei sistemi turistici (LM-49) attive presso altre università italiane, oppure ai master di primo livello e ad altri corsi di laurea magistrale secondo quanto previsto dai rispettivi regolamenti di accesso.

#### Quantificazione della domanda a livello nazionale e locale

Nonostante l'andamento irregolare del turismo internazionale rilevato negli ultimi anni, l'Organizzazione Mondiale del Turismo prevede che nel lungo periodo il turismo recupererà segnando performance più che soddisfacenti, tanto che da più parti si afferma che il turismo sarà nel futuro prossimo il più importante settore economico a livello mondiale.



Fonte: Organizzazione Mondiale del Turismo

L'Italia detiene, insieme a Francia e Spagna in Europa, la leadership mondiale nell'attrazione di turisti stranieri perché può contare su un territorio ricco di specificità regionali, un'antica vocazione all'accoglienza e una straordinaria concentrazione di valori artistici, storici e paesaggistici, che conferiscono al nostro Paese un marchio di fabbrica unico. A una tale abbondanza di risorse corrisponde un'organizzazione dell'offerta ricettiva di consistenza rilevante e una imprenditorialità dell'accoglienza senza dubbio vitale. Molti segnali suggeriscono l'ipotesi che si stia affermando un modello italiano che può sfruttare il capitale di base di cui l'Italia dispone, fatto di buon clima, di paesaggio, di valori ambientali, di patrimonio artistico e monumentale, di cultura, finanche di varietà enogastronomiche.

Pur rimanendo il fanalino di coda delle regioni italiane rispetto al numero totale di arrivi e presenze turistiche, il Molise, insieme alle aree similmente caratterizzate da ricche e persistenti dotazioni patrimoniali in cui così mirabilmente si intrecciano natura e cultura, rientra tra quelle destinazioni che in tutte le previsioni a medio termine – che per inciso coincide più o meno con la durata del corso di laurea – sono considerate delle più autorevoli fonti le mete principali del turismo "non di massa" post Covid-19. Ciò richiederà naturalmente nel prossimo futuro un maggior numero di personale qualificato nel settore, ed è per questo motivo che il nostro CdL si propone di formare professionisti capaci in particolare di valorizzare turisticamente le risorse ambientali e culturali dei territori

#### Efficacia del curriculum

L'ultima indagine Almalaurea (2019) sulla condizione occupazionale dei laureati (https://www.almalaurea.it/universita/occupazione/occupazione18) mostra che i nostri laureati (non iscritti a corsi di laurea maaistrali) dichiarano tassi di occupazione, arado di efficacia della laurea e soddisfazione del lavoro più o meno in linea con i valori medi nazionali. Il dato sugli occupati a un anno dal conseguimento del titolo, ricavabile dagli indicatori CdS (Corsi di Studi) forniti dall'ANVUR (Agenzia Nazionale di Valutazione del sistema Universitario e della Ricerca), registra peraltro un andamento positivo che cresce dal 25% del 2015 al 46,2% dei laureati Dal profilo Almalaurea (https://www.almalaurea.it/universita/profilo/profilo2019) emerge inoltre che, per i laureati del Corso di Laurea in Scienze turistiche dell'Università del Molise, sono più elevati della media nazionale il grado di soddisfazione sull'esperienza universitaria e il numero di coloro che farebbero lo stesso percorso, iscrivendosi allo stesso corso dello stesso ateneo. Questi ultimi, secondo l'indicatore ANVUR CdS, si mantengono in percentuale quasi costante negli anni e con il 65,9% del 2018 superano nettamente il valore medio nazionale pari al 57,8%.

## Curriculum Turismo e sviluppo locale

Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Diritto del turismo		IUS/01	- 6	3	18	Base	
טווווט dei זטרואוט odei זיין סוווווט		IUS/09	O	3	18	Base	ı
Statistica per il turismo		SECS-S/01	6	6	36	Base	
<u>Sociologia del territorio</u>		SPS/10	6	6	36	Caratterizzante	
<u>Inglese</u>		L-LIN/12	12	12	72	Base - Altre	Ann.
<u>Information Technology per i sistemi tu</u>	<u>ristici</u>	INF/01	6	6	36	Altre	1
<u>Geografia</u>		M-GGR/01	9	9	54	Base	
	Microeconomia	SECS-P/01		4	24	Caratterizzante	
Economia politica	Macroeconomi a	SECS-P/01	8	4	24	Caratterizzante	II
F	al accetora	SECS-P/07	9	4	24	Base	- 11
Economia aziendale e management de	<u>ei turismo</u>	SECS-P/08	<b>-</b> 9	5	30	Base	
		Totale I anno CFU	62				
		II anno					
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Lingua a scelta tra:			6	6	36	Altre	1
	<u>Tedesco</u>	L-LIN/14				Altre	
	<u>Francese</u>	L-LIN/04				Altre	
	<u>Spagnolo</u>	L-LIN/07				Altre	
Organizzazione e marketing delle azi	ende turistiche	SECS-P/10	8	8	48	Caratterizzante	I
Archeologia e Museologia	Archeologia	L-ANT/07	_ 8	4	24	Caratterizzante	- I
Archeologia e Museologia	Museologia	L-ART/04	_ 0	4	24	Caratterizzante	
Economia dell'ambiente e del turismo	Fondamenti di economia ambientale, turismo e	AGR/01	9	4	24	Affine	I
		0.0					

I anno

	•	٠. ١
sostenik	ЭI	lıta

	Politiche dell'ambiente e del turismo	AGR/01		5	30	Affine	I
Storia moderna		M-STO/02	9	9	45	Caratterizzante	II
<u>Antropologia del turismo</u>		M-DEA/01	9	9	54	Caratterizzante	II
<u>Aree protette e biodiversità</u>		BIO/03	9	9	54	Affine	II
Charter alal horizona		M-STO/02	4	3	18	Caratterizzante	ı
Storia del turismo		SECS-P/12	0	3	18	Caratterizzante	Į

#### Totale II anno CFU 64

		III anno					
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
<u>Cartografia e GIS</u>		ICAR/06	9	9	45	Base	I
Destination management e organizz	azione degli eventi	SECS-P/08	9	9	54	Caratterizzante	I
<u>Tirocinio</u>			9	9	144	Altre	I
Progettazione territoriale del turismo		ICAR/20	9	9	54	Affine	
A scelta dello studente			12	12	72	Altre	
<u>Prova finale</u>			6	6	150	Altre	II

Totale III anno CFU 54

Totale CFU 180

### Curriculum Enogastronomia e turismo

	l anno						
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CF U AD	CF U mo d	O re	Attività	Cicl o

Diritto del turismo	IUS/01	- 6	3	1 8	Base	. 1
<u>Diffilo dei iurismo</u>	IUS/09	- 0	3	1 8	Base	
Statistica per il turismo	SECS- S/01	6	6	3 6	Base	ı
Sociologia del territorio	SPS/10	6	6	3 6	Caratterizz ante	ı
Inglese	L-LIN/12	9	9	5 4	Base - Altre	Ann.
Information Technology per i sistemi turistici	INF/01	6	6	3 6	Altre	ı
Geografia dei prodotti locali	M- GGR/01	9	9	5 4	Base	II
Paesaggio e sistemi agroalimentari	AGR/01	6	6	3 6	Affine	II
Management del turismo	SECS- P/08	6	6	3 6	Caratterizz ante	II
Economia aziendale	SECS- P/07	7	7	4 2	Base	II

Totale I anno 61

II anno								
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CF U AD	CF U mo d	O re	Attività	Cicl o	
Lingua a scelta tra:			6	6	3 6	Altre	I	
<u>Tedesco</u>		L-LIN/14				Altre		
<u>Francese</u>		L-LIN/04				Altre		
Spagnolo		L-LIN/07				Altre		
Sociologia del cibo		SPS/07	6	6	3 6	Caratterizz ante	II	
Organizzazione delle imprese agrituristiche e della ristorazione		SECS- P/10	9	9	5 4	Caratterizz ante	I	

Laboratorio di analisi sensoriale	AGR/15	6			Affine	1
Enologia e marketing del vino	AGR/15	0	4	2 4	Affine	II
	AGR/01	- 8	4	2 4	Affine	11
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	M- STO/02	7	7	4 2	Caratterizz ante	II
Microbiologia e qualità degli alimenti	AGR/16	9	9	5 4	Affine	I
Economia del gusto	SECS- P/06	9			Caratterizz ante	II

# Totale II anno CFU 60

	III anno						
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CF U AD	CF U mo d	O re	Attività	Cicl o
<u>Destination management e organizzazione</u> <u>degli eventi</u>		SECS- P/08	9	9	5 4	Caratterizz ante	l
<u>Diritto alimentare</u>		IUS/03	6	6	3 6	Affine	I
Tecnologie alimentari e Laboratorio di enogastronomia	Tecnologi e alimentari	AGR/15	8	4	2	Affine	II
	Laboratori o di enogastro nomia	AGR/15		4	2	Affine	
<u>Tirocinio</u>			9	9	5 4	Altre	I
Comunicazione enogastronomica		L-ART/06	9	9	5 4	Caratterizz ante	I
A scelta dello studente			12	12	7 2	Altre	II
Prova finale			6	6	1 5	Altre	II

0

Totale III anno CFU 59

Totale CFU 18

#### Piano degli studi per gli studenti immatricolati nell'A.A. 2019-2020

Indirizzo Turismo e sviluppo locale

l anno									
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo		
<u>Diritto del turismo</u>		IUS/01	6	3	18	Base	l		
Diffile del lorisino		IUS/09		3	18	Base			
<u>Statistica per il</u> <u>turismo</u>		SECS- S/01	6	6	36	Base	I		
<u>Sociologia del</u> t <u>erritorio</u>		SPS/10	6	6	36	Caratteriz- zante	I		
<u>Inglese</u>		L-LIN/12	12	12	72	Base - Altre	Ann.		
Information Technology per i sistemi turistici		INF/01	6	6	36	Altre			
<u>Geografia</u>		M- GGR/01	9	9	54	Base	ll		
F 100	Microeconomia	SECS- P/01	7	4	24	Caratteriz- zante	ll ll		
Economia politica	Macroeconomi a	SECS- P/01		3	18	Caratteriz- zante	II		

Economia aziendale e management del turismo		SECS- P/07 SECS- P/08	9	4 5	24 30	Base Base	II
		Totale I anno CFU	61				
		ll anno					
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Lingua a scelta tra:			9	9	54	Altre	
	<u>Tedesco</u>	L-LIN/14					
	<u>Francese</u>	L-LIN/04					
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u>Spagnolo</u>	L-LIN/07					
Organizzazione e marketing delle aziende turistiche		SECS- P/10	8	8	48	Caratteriz- zante	1
Archeologia del mondo antico		L-ANT/07	6	6	36	Caratteriz- zante	l
Economia dell'ambiente e del	Fondamenti di economia ambientale, turismo e sostenibilità	AGR/01	6	3	18	Affine	l
turismo	Politiche dell'ambiente e del turismo	AGR/01		3	18	Affine	I
Storia moderna		M- STO/02	6	6	36	Caratteriz- zante	ll l
Antropologia del turismo		M- DEA/01	9	9	54	Caratteriz- zante	II
<u>Aree protette e</u> <u>biodiversità</u>		BIO/03	6	6	36	Affine	II
<u>Progettazione</u> <u>territoriale del turismo</u>		ICAR/20	9	9	54	Affine	II

		Totale CFU II anno	59					
III anno								
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo	
Cartografia e GIS		ICAR/06	6	6	36	Base	ı	
C. · II. ·		M- STO/02		3	18	Caratteriz- zante	1	
Storia del turismo		SECS- P/12	6	3	18	Caratteriz- zante	····	
Destination management e organizzazione degli eventi		SECS- P/08	9	9	54	Caratteriz- zante	I	
<u>Tirocinio</u>			9	9	144	Altre	I	
Storia della città e del paesaggio		ICAR/18	6	6	36	Affine	ll ll	
<u>Museologia</u>		L-ART/04	6	6	36	Caratteriz- zante	II	
<u>A scelta dello</u> <u>studente</u>			12	12	72	Altre		
<u>Prova finale</u>			6	6	150	Altre	ll l	
		Totale III anno CFU	60					
		Totale CFU	180					

## Indirizzo Enogastronomia e turismo

		l anno					
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
De la Line		IUS/01	,	3	18	Base	
<u>Diritto del turismo</u>		IUS/09	6	3	18	Base	
<u>Statistica per il</u> <u>turismo</u>		SECS- S/01	6	6	36	Base	I
<u>Sociologia</u> <u>del</u> <u>territorio</u>		SPS/10	6	6	36	Caratteriz- zante	l
<u>Inglese</u>		L-LIN/12	9	9	54	Base - Altre	Ann.
Information Technology per i sistemi turistici		INF/01	6	6	36	Altre	l
Geografia dei prodotti locali		M- GGR/01	9	9	54	Base	ll.
<u>Paesaggio e sistemi</u> <u>agroalimentari</u>		AGR/01	6	6	36	Affine	ll l
Management del turismo		SECS- P/08	6	6	36	Caratteriz- zante	ll ll
Economia aziendale		SECS- P/07	7	7	42	Base	ll ll
		Totale I anno CFU	61				
		II anno				<u> </u>	
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Lingua a scelta tra:			6	6	36	Altre	l
<u>Tedesco</u>		L-LIN/14					
<u>Francese</u>		L-LIN/04					
<u>Spagnolo</u>		L-LIN/07					
Sociologia del cibo		SPS/07	6	6	36	Caratteriz- zante	I

Organizzazione delle imprese agrituristiche e della ristorazione		SECS- P/10	9	9	54	Caratteriz- zante	I
Laboratorio di analisi sensoriale		AGR/15	6			Affine	I
Enologia e marketing		AGR/15		4	24	Affine	11
<u>del vino</u>		AGR/01	8	4	24	Affine	
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione		M- STO/02	7	7	42	Caratteriz- zante	ll.
Microbiologia e qualità degli alimenti		AGR/16	9	9	54	Affine	ll.
Economia del gusto		SECS- P/06	9			Caratteriz- zante	ll ll
		Totale II anno CFU	60				
		III anno					
Denominazione			CFU	CFU	_		
insegnamenti	Moduli	SSD	AD	mod	Ore	Attività	Ciclo
Destination management e organizzazione degli eventi	Moduli	SECS- P/08		: :	<b>Ore</b> 54	Caratteriz- zante	
Destination management e	Moduli	SECS-	AD	mod		Caratteriz-	Ciclo
Destination management e organizzazione degli eventi Diritto alimentare  Tecnologie alimentari	Tecnologie alimentari	SECS- P/08	9 6	mod 9	54	Caratteriz- zante	l
Destination management e organizzazione degli eventi Diritto alimentare	Tecnologie	SECS- P/08	9	9 6	54 36	Caratteriz- zante	l
Destination management e organizzazione degli eventi Diritto alimentare  Tecnologie alimentari e Laboratorio di	Tecnologie alimentari Laboratorio di	SECS- P/08 IUS/03 AGR/15	9 6	9 6 4	54 36 28	Caratteriz- zante Affine	l
Destination management e organizzazione degli eventi Diritto alimentare  Tecnologie alimentari e Laboratorio di enogastronomia  Tirocinio Comunicazione enogastronomica	Tecnologie alimentari Laboratorio di	SECS- P/08 IUS/03 AGR/15	9 6 8	9 6 4	54 36 28 28	Caratteriz- zante  Affine  Affine  Affine	     
Destination management e organizzazione degli eventi Diritto alimentare  Tecnologie alimentari e Laboratorio di enogastronomia  Tirocinio Comunicazione	Tecnologie alimentari Laboratorio di	SECS- P/08 IUS/03 AGR/15	9 6 8	9 6 4 4 9	54 36 28 28 54	Caratterizzante  Affine Affine Affine Altre Caratterizzante Altre	
Destination management e organizzazione degli eventi Diritto alimentare  Tecnologie alimentari e Laboratorio di enogastronomia  Tirocinio Comunicazione enogastronomica A scelta dello	Tecnologie alimentari Laboratorio di	SECS- P/08 IUS/03 AGR/15	9 6 8 9	9 6 4 4 9	54 36 28 28 54 54	Caratterizzante  Affine  Affine  Affine  Altre  Caratterizzante	

	anno						
	CFU						
Totale CFU 180							

### Piano degli studi per gli studenti immatricolati nell'A.A. 2018-2019 Indirizzo Turismo e sviluppo locale

l anno							
Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mo d	Ore	Attività	Ciclo
<u>Geografia</u>		M- GGR/01	9	9	54	Base	ll s
<u>Statistica per il turismo</u>		SECS-S/01	6	6	36	Base	l s
Sociologia del territorio		SPS/10	6	6	36	Caratterizzan te	l s
<u>Inglese</u>		L-LIN/12	12	6	36	Base	Ann.
				6	36	Altre	1
Economia politica	Microeconomia	SECS-P/01	7	4	24	Caratterizzan te	ll s
	Macroeconomia	SECS-P/01		3	18	Caratterizzan te	
<u>Diritto del turismo</u>		IUS/01	6	3	18	Base	l s
		IUS/09		3	18	Base	1
Economia aziendale e		SECS-P/07	9	4	24	Base	ll s
<u>management del turismo</u>		SECS-P/08		5	30	Base	1
Information Technology per i sistemi turistici		INF/01	6	6	36	Altre	l s
		Totale CFU I	61	61			

Lingua a scelta tra:  Iedesco I-UIN/14 Francese I-UIN/04 Spagnolo I-UIN/07 Storia moderna M-STO/02 6 6 36 Caratterizzan II s te  Antropologia del turismo M-DEA/01 9 9 54 Caratterizzan II s te  Economia dell'ambiente e del turismo  Economia dell'ambiente e del turismo  Organizzazione e marketing delle aziende turistiche Archeologia del mondo antico  L-ANT/07 6 6 36 Caratterizzan II s te  I s  BECS-P/10 8 8 48 Caratterizzan II s te  L-ANT/07 6 6 36 Caratterizzan II s te  I s  Caratterizzan II s te  I s  Caratterizzan II s te  I s  Caratterizzan II s te  L-ANT/07 6 6 36 Caratterizzan II s te		<u>.                                    </u>		anno					
Insegnamenti   Moduli   SSD   CFU AD   Moduli   Ciclo									
Lingua a scelta tra:  Tedesco I-LIN/14 Francese I-LIN/07 Storia moderna M-STO/02 6 6 36 Caratterizzan II s te  Antropologia del turismo M-DEA/01 9 9 54 Caratterizzan II s te  Economia dell'ambiente e del turismo  Economia dell'ambiente e del turismo  Organizzazione e marketing delle aziende turistiche Archeologia del mondo antico				II anno					
Tedesco   L-LIN/14   Francese   L-LIN/04   Spagnolo   L-LIN/07   Storia moderna   M-STO/02   6   6   36   Caratterizzan   II s te   Storia moderna   M-DEA/01   9   9   54   Caratterizzan   II s te   Storia moderna   Grantifica   Grantifica	Insegnamenti	Moduli		SSD		mo	Ore	Attività	Ciclo
Erancese   L-LIN/04   Spagnolo   L-LIN/07   Storia moderna   M-STO/02   6   6   36   Caratterizzan   II s	Lingua a scelta tra:			•	9	9	54	Altre	l s
Spagnolo   L-LIN/07   Storia moderna   M-STO/02   6   6   36   Caratterizzan   II s   te	<u>Tedesco</u>			L-LIN/14					
Storia moderna	<u>Francese</u>			L-LIN/04					
Antropologia del turismo  Economia dell'ambiente e del turismo  Politiche dell'ambiente e del turismo  Organizzazione e marketing delle aziende turistiche  Archeologia del mondo antico  M-DEA/01 9 9 54 Caratterizzan II s te  AGR/01 6 3 18 Integrativa Is  AGR/01 3 18 Integrativa Is  SECS-P/10 8 8 48 Caratterizzan te	<u>Spagnolo</u>			L-LIN/07					
Economia dell'ambiente e del turismo  Organizzazione e marketing delle aziende turistiche  Archeologia del mondo antico  Economia dell'ambiente e del turismo  SECS-P/10  AGR/01  AGR/01  AGR/01  AGR/01  BRAGR/01  AGR/01  BRAGR/01  BRAGR/	Storia moderna			·					
del turismo economia ambientale, turismo e sostenibilità Politiche dell'ambiente e del turismo  Organizzazione e marketing delle aziende turistiche  Archeologia del mondo antico  economia ambientale, turismo e sostenibilità  AGR/01  3 18 Integrativa  SECS-P/10 8 8 48 Caratterizzan I s te				,	9	,			ll s
dell'ambiente e del turismo  Organizzazione e marketing delle aziende turistiche  Archeologia del mondo antico  dell'ambiente e del turismo  SECS-P/10 8 8 48 Caratterizzan I s te		economia ambientale, turismo		AGR/01	6	3	18	Integrativa	Is
marketing delle aziende turistiche  Archeologia del mondo antico  L-ANT/07 6 6 36 Caratterizzan Is te		dell'ambiente	е	AGR/01		3	18	Integrativa	
<u>antico</u> te	marketing delle aziende turistiche			SECS-P/10	8	8	48		l s
NO. 100 100 100 100 100 100 100 100 100 10				L-ANT/07	6	6	36		l s
<u>biodiversità</u>	<u>Aree protette e</u> <u>biodiversità</u>			BIO/03	6	6	36	Integrativa	ll s
Progettazione territoriale del turismo ICAR/20 9 9 54 Integrativa II s				ICAR/20	9	9	54	Integrativa	ll s
Totale II 59 59 anno CFU					59	59			
III anno				III anno					

Insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mo d	Ore	Attività	Ciclo
<u>Cartografia e GIS</u>		ICAR/06	6	6	36	Base	l s
Storia del turismo		M-STO/02	6	3	18	Caratterizzan te	l s
		SECS-P/12		3	18	Caratterizzan te	
Destination management degli eventi	e organizzazione	SECS-P/08	9	9	54	Caratterizzan te	l s
<u>Tirocinio</u>			9	9	144	Altre	l s
Storia della città e del paesaggio		ICAR/18	6	6	36	Integrativa	ll s
Museologia		L-ART/04	6	6	36	Caratterizzan te	ll s
A scelta dello studente			12	12	72	Altre	l s
<u>Prova finale</u>			6	6	36	Altre	ll s
		Totale III anno CFU	60	60			
		Totale CFU	180				

Indirizzo Enogastronomia e turismo

l anno								
Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo	
Geografia dei prodotti locali		M- GGR/01	9	9	54	Base	ll s	
Statistica per il turismo		SECS- S/01	6	6	36	Base	l s	
Sociologia del territorio		SPS/10	6	6	36	Caratteri zzante	l s	
<u>Inglese</u>		L-LIN/12	9	6	36	Base	Ann.	
				3	18	Altre		

<u>Paesaggio e sistemi</u> <u>agroalimentari</u>		AGR/01	6	6	36	Integrativ a	ll s
Management del turismo		SECS-P/08	6	6	36	Caratteri zzante	II s
<u>Diritto del turismo</u>		IUS/01	6	3	18	Base	l s
		IUS/09		3	18	Base	
Economia aziendale		SECS-P/07	7	7	42	Base	II s
Information Technology per i sistemi turistici		INF/01	6	6	36	Altre	l s
		Totale I anno CFU	61	61			
		II anno					
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
		•	,	1 .			1
Lingua a scelta tro	a:		6	6	36	Altre	l s
Lingua a scelta tro	a: 	L-LIN/14	6	6	36	Altre Altre	l s
	a: 	L-LIN/14 L-LIN/04	6	6	36		l s
<u>Tedesco</u>	a:	-	6	6	36		l s
Tedesco Francese	a:	L-LIN/04	8	4	24		I s
Tedesco Francese Spagnolo Enologia e	a:	L-LIN/04 L-LIN/07				Altre	
Tedesco Francese Spagnolo Enologia e		L-LIN/04 L-LIN/07 AGR/15		4	24	Altre Integrativ a Integrativ	
Tedesco Francese Spagnolo Enologia e marketing del vino  Storia dell'agricoltura e		L-LIN/04 L-LIN/07 AGR/15 AGR/01	8	4	24	Altre Integrativ a Integrativ a Caratteri	II s
Tedesco Francese Spagnolo Enologia e marketing del vino  Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione Microbiologia e qualità degli		L-LIN/04 L-LIN/07 AGR/15 AGR/01 M- STO/02	8	4 7	24 24 42	Altre Integrativ a Integrativ a Caratteri zzante Integrativ	II s

<u>Organizzazione</u>	SECS-P/10	9	6	36	Caratteri	l s
<u>delle</u> <u>imprese</u>			3	18	zzante	
<u>agrituristiche</u> <u>e</u>						
<u>della ristorazione</u>						
<u>Laboratorio</u> di	AGR/15	6	6	36	Integrativ	l s
<u>analisi sensoriale</u>					а	
	Totale II	60	60			
	anno					
	CFU					

	III anno								
Denominazione insegnamenti	Moduli	SSD	CF U AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo		
Destination management e organizzazione degli eventi		SECS-P/08	9	9	54	Caratterizza nte	l s		
<u>Diritto alimentare</u>		IUS/03	6	6	36	Integrativa	l s		
Tecnologie alimentari e	Tecnologie alimentari	AGR/15	8	4	24	Integrativa	l s		
<u>Laboratorio</u> <u>di</u> <u>enogastronomia</u>	Laboratorio di enogastrono mia	AGR/15		4	24	Integrativa			
<u>Tirocinio</u>			9	9	144	Altre	l s		
Comunicazione enogastronomica		L-ART/06	9	9	54	Caratterizza nte	ll s		
A scelta dello studente			12	12	72	Altre	l s		
<u>Prova finale</u>			6	6	36	Altre	ll s		
		Totale III anno CFU	59	59					
		Totale CFU	18 0						

### Legenda

- ✓ SSD indica il Settore Scientifico Disciplinare di riferimento per la disciplina;
- ✓ 1 CFU = 6 ore di lezione (es. Geografia 9 cfu = 54 ore di lezione)
- ✓ TAF indica la tipologia dell'insegnamento:
  - □ B = Base
  - ☐ C = Caratterizzante
  - ☐ I = Affine e integrativo
  - □ A = Altre attività.

### Propedeuticità insegnamenti:

Immatricolati a. a. 2020/21

- CdL in Scienze Turistiche indirizzo Turismo e Sviluppo Locale

	lo studente deve aver superato
per sostenere l'esame di	l'esame di
Economia dell'ambientale e del turismo	Economia politica
Cartografia e GIS	Geografia

#### Immatricolati a. a. 2019/20

- CdL in Scienze Turistiche indirizzo Turismo e Sviluppo Locale

	lo studente deve aver superate			
per sostenere l'esame di	l'esame di			
Economia dell'ambientale e del turismo	Economia politica			
Cartografia e GIS	Geografia			

#### Immatricolati a. a. 2018/19

- CdL in Scienze Turistiche indirizzo Turismo e Sviluppo Locale

	lo studente deve aver superato
per sostenere l'esame di	l'esame di
Economia dell'ambientale e del turismo	Economia politica
Cartografia e GIS	Geografia

### Insegnamenti di lingua straniera

Il piano di studi prevede che lo studente sostenga due esami di lingua: la lingua inglese come lingua obbligatoria e una seconda lingua a scelta tra francese, spagnolo e tedesco.

L'insegnamento delle lingue presso l'Università degli Studi del Molise è articolato secondo i livelli di competenze riconosciuti e descritti nel Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER). Il Quadro Europeo prevede un livello elementare (A1-A2), un livello intermedio (B1-B2) e un livello avanzato (C1-C2).

Ai fini del conseguimento della laurea in Scienze Turistiche lo studente deve acquisire una preparazione linguistica pari al livello B1 per la lingua inglese obbligatoria che comporta l'assegnazione di 3 CFU. Ulteriori 9 CFU di competenze specifiche legate alle tematiche del corso di studi sono assegnati sulla base di un programma integrativo. Alla fine del corso sarà somministrato un esame unico che contiene nozioni inerenti al livello B1 (3 CFU) e nozioni inerenti all'inglese specifico per il Corso di Laurea in Scienze Turistiche (9 CFU). Per la lingua a scelta i livelli da raggiungere sono: il livello A2 per francese e tedesco, e il livello B1 per spagnolo.

#### Riconoscimento crediti

Qualora lo studente avesse sostenuto e superato esami di lingua in precedenti percorsi universitari, oppure fosse in possesso di una certificazione linguistica rilasciata da un ente certificatore riconosciuto, può chiederne la convalida presentando apposita domanda presso la Segreteria studenti.

# Altre attività formative o professionali che consentono l'acquisizione di crediti

È prevista la possibilità di acquisire crediti formativi agli studenti che svolgano attività di stage o di tirocinio (non obbligatorio) presso aziende e istituzioni pubbliche, sulla base di convenzioni con l'Università degli Studi del Molise e nel rispetto dell'apposito Regolamento di Ateneo (v. crediti liberi).

#### Ordinamento didattico

Ordinamento didattico di Scienze turistiche - indirizzo: Turismo e sviluppo locale (coorte 2020/2021)

Attività	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Totale
Base		IUS/01 Diritto privato	3	
		IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico	3	
	Discipline economiche,	SECS-P/07 Economia aziendale	4	
	statistiche e giuridiche	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	5	
		SECS-S/01 Statistica	6	21
	Discipline sociali e	ICAR/06 Topografia e cartografia	6	
	territoriali	M-GGR/01 Geografia	9	15
	Discipline linguistiche	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese	6	6
Caratteriz zanti	Discipline dell'organizzazione dei servizi turistici	SECS-P/10 Organizzazione aziendale	8	8
	Discipline sociologiche, psicologiche e antropologiche	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche SPS/10 Sociologia dell'ambiente e	9	1.5
		del territorio	6	15
	Discipline economiche e aziendali	SECS-P/01 Economia politica SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	7	16
		L-ANT/07 Archeologia classica	6	
	Discipline storico-	L-ART/04 Museologia e critica artistica e del restauro	6	
	driisiiche	M-STO/02 Storia moderna	9	
		SECS-P/12 Storia economica	3	24
Affini	A 11	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	6	
		BIO/03 - Botanica ambientale e applicata	6	12
	410	ICAR/18 - Storia dell'architettura	6	
	A12	ICAR/20 - Tecnica e pianificazione	9	15

		urbanistica	
Altre	A scelta dello studente		12
	Per la prova finale		6
	Per la conoscenza di almeno una lingua		6
	straniera Ulteriori conoscenze		9
	linguistiche		6
	Abilità informatiche e telematiche Tirocini formativi e di orientamento		9

	80
--	----

### Ordinamento didattico di Scienze turistiche - indirizzo: Enogastronomia e turismo (coorte 2020/2021)

Attività	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Totale
Base		IUS/01 Diritto privato	3	
	Discipline economiche,	IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico	3	
	statistiche e giuridiche	SECS-P/07 Economia aziendale	7	
		SECS-S/01 Statistica	6	19
	Discipline sociali e territoriali	M-GGR/01 Geografia	9	9
	Discipline linguistiche	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese	6	6
Caratteriz- zanti	Discipline dell'organizzazione dei servizi turistici	SECSP/10 Organizzazione aziendale	9	9
	Discipline sociologiche,	SPS/07 Sociologia generale	6	12

	psicologiche e antropologiche	SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio	6	
	Discipline economiche	SECS-P/06 Economia applicata	9	
	e aziendali	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	15	24
	Discipline storico-	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	9	
	driisiiche	M-STO/02 Storia moderna	7	16
Affini	A11	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/15 - Scienze e tecnologie	10	
		alimentari	18	
		AGR/16 - Microbiologia agraria	9	37
	A13	IUS/03 - Diritto agrario	6	6
Altre	A scelta dello studente	1007 00 Diffile agrane		12
	Per la prova finale			6
	Per la conoscenza di			
	almeno una lingua			3
	straniera Ulteriori conoscenze			6
	linguistiche			
	Abilità informatiche e			6
	telematiche			
	Tirocini formativi e di orientamento			9

Totale 180

### Elenco degli insegnamenti a scelta libera attivati nell' A. A. 2020/21

Insegnamento	Docente	Settore	Crediti	Ore	Semestre
Geografia del turismo	Monica Meini	M-GGR/02	9	54	primo
<u>Paesaggio rurale e</u> <u>piante alimurgiche</u>	Bruno Paura	BIO/03	6	36	secondo
Pianificazione del paesaggio	Luciano De Bonis	ICAR/20	9	54	secondo

#### Crediti liberi

Per crediti liberi (attività a scelta dello studente) debbono intendersi i CFU che lo studente può acquisire tra le attività formative autonomamente scelte purché coerenti con il progetto formativo a giudizio della struttura didattica competente (D.M. 270/04, art. 10, comma 5 punto a, e art. 13 del Regolamento Didattico di Ateneo, articoli 8 CdL Triennali e 8 CdL Magistrali).

Ciò premesso, le attività tra le quali lo studente può effettuare la sua scelta rientrano nelle seguenti tipologie:

- a) insegnamenti universitari che non siano già compresi nel piano di studi
- b) stage e tirocini non curriculari
- c) Attività formative varie (seminari, corsi universitari integrativi, corsi non universitari, scuole estive, master, ecc.) riconosciute dal Consiglio di corso di studio, dal Dipartimento o dall'Ateneo.
- d) Servizio civile

### a) <u>Insegnamenti universitari</u>

È possibile scegliere fra:

- Esami da sostenere presso altri corsi di studio del Dipartimento di Bioscienze e Territorio o di altri Dipartimenti dell'Università degli Studi del Molise per i quali non siano stati già acquisiti CFU e che non siano già previsti dal Piano degli Studi
- Esami da sostenere presso corsi di studio di altri Atenei italiani e/o esteri per i quali non siano stati già acquisiti CFU e che non siano già previsti dal Piano degli Studi;

Sono esclusi dalla scelta:

insegnamenti per i quali si sia già sostenuto un esame in eventuali corsi di studio di provenienza e già convalidati in sede di trasferimento;

insegnamenti per i quali non sia possibile da parte dello studente rispettare le propedeuticità richieste;

insegnamenti previsti come fondamentali nel piano di studio di corsi di laurea magistrali.

La quantificazione dei CFU e l'eventuale voto sono quelli rilevati in sede di esame presso la struttura prescelta.

#### b) Stage e tirocini non curriculari

È possibile effettuare stage non curricolari per le attività di stage e di tirocinio, previa autorizzazione del Consiglio di Corso di studio. Le attività devono essere svolte presso strutture convenzionate con l'Ateneo o presso strutture organizzative dell'Ateneo stesso.

L'attività di stage svolta e regolarmente verificata secondo le disposizioni regolamentari viene riconosciuta e accertata nella carriera dello studente come attività a scelta libera.

Per le attività di stage non è previsto il voto.

 Attività formative varie (seminari, corsi universitari integrativi, corsi non universitari, master. ecc.)

È possibile partecipare a seminari, corsi integrativi, visite didattiche, scuole estive e utilizzare tali esperienze come attività a scelta dello studente.

Quando tali attività siano state promosse o effettuate dall'Università degli Studi del Molise, è necessario che per questi siano stati previsti dal Consiglio di Corso di Studio o dal Consiglio di Dipartimento:

- uno o più docenti responsabili;
- il numero di ore di durata dell'attività;
- le modalità di stesura di una relazione da parte dello studente ed il numero di ore di lavoro richieste:
- il numero di CFU riconosciuti determinato in funzione delle ore di lavoro complessivo spese dallo studente (presenza in aula e redazione relazione);
- il numero di CFU attribuiti ai partecipanti a fronte della presenza alle attività ed al lavoro individuale, che complessivamente dovrà corrispondere ad 1 CFU per 25 ore di impegno complessivo dello studente.

Nel caso di attività promosse da soggetti diversi sarà la struttura didattica competente a valutare, sulla base di un'adeguata documentazione esibita dallo studente, l'ammissibilità dell'attività svolta, in relazione alla coerenza dei contenuti con il progetto formativo ed alla qualificazione del soggetto erogante l'attività stessa.

#### d) Servizio civile

Gli studenti che abbiano svolto il servizio civile possono presentare istanza alla Segreteria Studenti adeguatamente documentata per ottenere il riconoscimento a valere sulle attività a scelta libera fino ad un massimo di 9 CFU (delibera del Senato Accademico dell'11 febbraio 2010). Se durante tale periodo hanno svolto attività formative specificamente inerenti ai contenuti del corso di laurea, possono altresì richiedere un ulteriore riconoscimento a valere sulle attività a scelta libera o curricolari fino ad un massimo di ulteriori 9 CFU, a discrezione della struttura didattica competente (Consiglio di Corso di Studio).

Nome del responsabile del servizio agli studenti (mobilità, diritto allo studio, ecc.)

Segreteria Studenti: Maria Cristina Cefaratti (cefaratti@unimol.it)

Ufficio Relazioni Internazionali: Loredana Di Rubbo (<u>loredana.dirubbo@unimol.it</u>)
Settore Diritto allo Studio Universitario: Maria Del Medico (<u>delmedico@unimol.it</u>)

#### **Prova finale**

Ai sensi del Regolamento didattico di Ateneo il titolo di studio è conferito a seguito di prova finale costituita da elaborato scritto finalizzato a dimostrare il raggiungimento degli obiettivi formativi qualificanti del Corso e a rivelare una adeguata preparazione di base, un corretto uso delle fonti e della bibliografia, capacità sistematiche e argomentative. Oltre alla qualità dell'elaborato, si tiene conto dell'intera carriera dello studente nel Corso di studio, dei tempi e delle modalità di acquisizione dei crediti formativi universitari, delle valutazioni sulle attività formative precedenti, dei progetti e delle attività esterne e internazionali (Erasmus), nonché di ogni altro elemento rilevante a qualificare il profilo del laureato.

Il lavoro di tesi può prendere spunto anche dall'attività svolta dallo studente in un periodo di tirocinio presso un'azienda o un ente esterno e può essere svolto all'interno dell'Ateneo o presso aziende, strutture e laboratori, tanto universitari quanto pubblici o privati, in Italia e all'estero, secondo modalità stabilite dal CCS. La tesi verte su un argomento specifico ed è condotta sotto la guida di un relatore, docente del corso di studio o afferente al Dipartimento, il quale supervisiona l'attività nelle sue diverse fasi.

Superato l'esame di Laurea lo studente consegue il titolo di Dottore in Scienze turistiche, con menzione dell'indirizzo prescelto nella carriera accademica.

### Svolgimento delle lezioni

L'orario delle lezioni ed il calendario didattico saranno pubblicati sul sito web del corso (http:/dibt.unimol.it/scienze turistiche), nelle aule virtuali dei singoli insegnamenti - che devono intendersi come parte integrante della presente guida - e nelle bacheche murali della sede. Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì; come stabilito dal Senato Academico; di norma ogni lezione è distribuita su tre giorni alla settimana e non potrà superare le due ore consecutive come lezione frontale, elevabili a tre nel caso di insegnamenti che contemplino esercitazioni. I curricula scientifici dei docenti sono rinvenibili nella web community o portale dello studente di Ateneo, consultabile dal sito www.unimol.it.

### Indirizzo e-mail dei docenti

Docente	e-mail
Angeloni Silvia	silvia.angeloni@unimol.it
Balante Antonella	antonella.balante@unimol.it
Bindi Letizia	letizia.bindi@unimol.it
Boriati Danilo	danilo.boriati@unimol.it
Centracchio Rossana	rossana.centracchio@unimol.it
Checchia Lucia	lucia.checchia@unimol.it
Cipollina Maria	cipollina@unimol.it
De Arcangelis Elisa	elisa.dearcangelis@unimol.it
De Bonis Luciano	luciano.debonis@unimol.it
De Gregorio Daniela	daniela.degregorio@unimol.it
De Leonardis Antonella	antomac@unimol.it
Di Maria Sebastiano	sebastiano.dimaria@unimol.it
Di Mario Carmine	carmine.dimario@unimol.it
Dipace Ruggiero	ruggiero.dipace@unimol.it
Federici Francesco	francesco.federici@unimol.it
Ferrandina Antonio	antonio.ferrandina@unimol.it
Fimmanò Francesco	fimmano@unimol.it
Fontanarosa Fiore	fiore.fontanarosa@unimol.it
Forleo Maria Bonaventura	forleo@unimol.it
Fratianni Alessandra	fratianni@unimol.it
Fratianni Gerardo	gerardo.fratianni@unimol.it
Giaccio Vincenzo	giaccio@unimol.it
Giagnacovo Maria	giagnaco@unimol.it
Giovagnoli Marco	marco.giovagnoli@unicam.it
Horvath Elisabetta	horvath@unimol.it
Lipsi Rosa Maria	rosamaria.lipsi@unimol.it
Marino Davide	dmarino@unimol.it
Mastronardi Luigi	nardi@unimol.it
Meini Monica	monica.meini@unimol.it
Nocera Rossella	rossella.nocera@unimol.it
Oliveto Rocco	rocco.oliveto@unimol.it
Paoloni Lorenza	lorenza.paoloni@unimol.it
Paparello Caterina	caterina.paparello@unimol.it

Docente	e-mail
Parisi Roberto	roberto.parisi@unimol.it
Paura Bruno	fobos@unimol.it
Pazzagli Rossano	rossano.pazzagli@unimol.it
Petrella Marco	marco.petrella@unimol.it
Presenza Angelo	presenza@unimol.it
Rocco Antonella	antonella.rocco@unimol.it
Salvatore Gianni	gianni.salvatore@unimol.it
Stanisci Angela	stanisci@unimol.it
Tremonte Patrizio	tremonte@unimol.it
Zilli Ilaria	zilli@unimol.it
Zollo Marco	marco.zollo@unimol.it