

Università	Università degli Studi di Napoli Federico II
Classe	L-18 R - Scienze dell'economia e della gestione aziendale
Corso professionalizzante	Vedi convenzione con imprese, collegi od ordini professionali
Nome del corso in italiano	Gestione dell'Ospitalità Turistica <i>adeguamento di:</i> <i>Gestione dell'Ospitalità Turistica (1450707)</i>
Nome del corso in inglese	Hospitality Management
Lingua in cui si tiene il corso	italiano, inglese
Codice interno all'ateneo del corso	DB5
Data di approvazione della struttura didattica	05/02/2025
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	24/02/2025
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	03/05/2018 - 06/05/2024
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	10/12/2018
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.hospitalitymanagement.unina.it/
Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi	Economia, Management, Istituzioni
EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi	
Massimo numero di crediti riconoscibili	48 - max 48 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024
Corsi della medesima classe	<ul style="list-style-type: none"> • Economia Aziendale • Economia delle Imprese Finanziarie
Numero del gruppo di affinità	2
Data della delibera del senato accademico relativa ai gruppi di affinità della classe	27/12/2018

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L-18 R Scienze dell'economia e della gestione aziendale

a) Obiettivi culturali della classe

I corsi di laurea in Scienze dell'Economia e della Gestione Aziendale offrono le conoscenze necessarie a sviluppare analisi e ricerche nel campo della gestione economico-aziendale e ad operare, attraverso le sue categorie interpretative, teoriche ed empiriche, in tutti i campi della gestione e dell'amministrazione aziendale. Le conoscenze acquisite consentono ai laureati nella classe di operare negli ambiti fondamentali del governo, della direzione, dell'amministrazione e del controllo, dell'organizzazione delle aziende, siano esse di produzione diretta, indiretta o di servizi, ovvero appartengano alle pubbliche amministrazioni o al terzo settore. Le laureate e i laureati saranno in grado di utilizzare metodi di ricerca nel campo economico-aziendale caratterizzati da interdisciplinarietà e modelli gestionali, organizzativi, di misurazione e di rilevazione utili per interpretare la gestione e la sua ciclicità, nonché di comprendere e applicare i fattori chiave dell'innovazione, della competitività, dell'imprenditorialità e della sostenibilità economica, sociale e ambientale. La formazione maturata nei corsi della classe consente a laureati e laureate di proseguire gli studi nei corsi di laurea magistrale o di inserirsi in ambito lavorativo. Le laureate e i laureati devono:

- possedere una buona conoscenza delle discipline economico-aziendali ed essere dotati di adeguate conoscenze economiche, matematico-statistiche e giuridiche;
- saper affrontare le problematiche proprie delle aziende e dei contesti economici nei quali sono inserite, sia nel contesto nazionale sia in quello internazionale;
- possedere una buona padronanza dei metodi di ricerca, in particolare di quelli pertinenti all'economia aziendale, e degli approcci o delle tecniche propri dei diversi settori di applicazione, tenendo anche conto delle innovazioni legate alle analisi di genere e agli obiettivi di sostenibilità economica, sociale e ambientale;
- possedere competenze pratiche ed operative, relative alla misura, al rilevamento e al trattamento dei dati pertinenti l'analisi economico-aziendale, nei suoi vari aspetti applicativi e gestionali;
- possedere un'adeguata conoscenza della cultura organizzativa dei contesti lavorativi, tenendo anche conto degli effetti dell'innovazione tecnologica e della digitalizzazione, sull'organizzazione e sulle competenze del lavoro.

b) Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

Ai fini indicati, i percorsi formativi di laurea della classe comprendono in ogni caso attività finalizzate all'acquisizione di:- conoscenze di base nei vari campi delle scienze economico-aziendali, delle discipline economiche generali, di quelle giuridiche e di quelle matematico-statistiche applicate alla gestione aziendale;- conoscenze caratterizzanti primariamente nei vari campi delle scienze economico-aziendali e delle discipline economiche generali, di quelle giuridiche e di quelle matematico-statistiche applicate alla gestione aziendale.

c) Competenze trasversali non disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

Le laureate e i laureati devono essere in grado di:

- utilizzare abilità e competenze relazionali ed organizzative;
- comunicare efficacemente, in forma scritta e orale, nei modi e nelle forme previste dal lavoro teorico e applicato;
- possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione e delle nuove tecnologie digitali e informatiche;
- lavorare in gruppo;- operare con definiti gradi di autonomia inserendosi prontamente negli ambienti di lavoro.
- possedere un'adeguata conoscenza della cultura organizzativa dei contesti lavorativi, tenendo conto dei processi produttivi, della loro digitalizzazione e del loro impatto sull'ambiente.

d) Possibili sbocchi occupazionali e professionali dei corsi della classe

Le laureate e i laureati della classe potranno svolgere con autonomia attività professionali nell'ambito di aziende, enti ed organismi di carattere privato o pubblico, o in forma autonoma, nonché attività di ricerca nell'ambito di uffici studi di organismi territoriali, di pubbliche amministrazioni, di imprese, di organismi di rappresentanza e professionali, di enti di ricerca nazionali ed internazionali, con particolare riferimento al contesto europeo.

e) Livello di conoscenza di lingue straniere in uscita dai corsi della classe

Oltre l'italiano, le laureate e i laureati dei corsi della classe devono essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

f) Conoscenze e competenze richieste per l'accesso a tutti i corsi della classe

Conoscenze di cultura generale, di logica e linguistiche come fornite dalle scuole secondarie di secondo grado.

g) Caratteristiche della prova finale per tutti i corsi della classe

La prova finale consiste nella redazione ed eventuale discussione di un elaborato scritto o multimediale sui temi di interesse della classe di laurea.

h) Attività pratiche e/o laboratoriali previste per tutti i corsi della classe

Nessuna ulteriore indicazione.

i) Tirocini previsti per tutti i corsi della classe

I corsi della classe possono prevedere tirocini formativi presso imprese e amministrazioni pubbliche, enti del terzo settore, organismi o istituti di ricerca, oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed estere, anche nel quadro di accordi internazionali, le cui finalità siano coerenti con gli obiettivi specifici del corso di studi.

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

La consultazione con le organizzazioni locali rappresentative della produzione, dei servizi e delle professioni è avvenuta grazie alle relazioni instaurate, nel corso degli anni, dal Direttore e dai docenti del Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni. Alle consultazioni hanno partecipato differenti tipologie di organizzazioni: imprenditori, top managers, ordini professionali e associazioni di categoria. La consultazione è avvenuta con i seguenti attori: Federalberghi Campania, con diffusione sull'intero territorio regionale. Tale associazione si è resa disponibile a selezionare, tra le associate, imprese con un livello organizzativo ed una dimensione tale da poter svolgere adeguata formazione sul campo ai discenti; saranno individuati dei responsabili di sub-area, tra gli imprenditori/manager più giovani ed innovativi dell'associazione; Unione degli Industriali della Provincia di Napoli e della Campania, rappresentativa delle principali imprese e catene alberghiere a livello territoriale, con collegamenti con l'intera filiera turistica; Convention Bureau Napoli, che raccoglie le principali imprese della città di Napoli, di dimensione ed organizzazione adeguata, in grado anche di ospitare eventi e congressi; Catene alberghiere di livello nazionale ed internazionale: in particolare, la Starhotels, catena autenticamente made in Italy, oltre ad imprese locali collegate al gruppo Accor, alla catena Hilton e alla catena Marriott; Imprese di catering specializzate nel F&B alberghiero; L'impresa che organizza la principale fiera del turismo al Sud Italia – la Borsa Mediterranea del Turismo – il cui gruppo sta investendo anche nel settore dell'ospitalità. Durante la fase preliminare, sono avvenute consultazioni informali a livello individuale e collettivo, con l'obiettivo di valutare l'opportunità di istituire il nuovo corso di studio in oggetto. Da questi primi confronti, è emersa l'esigenza di formare risorse umane altamente qualificate, in grado di operare nel comparto dell'hospitality management sia nello scenario nazionale sia internazionale. La prima occasione di confronto è avvenuta il 23 Febbraio 2018, presso il Rettorato, in un incontro a cui hanno partecipato, oltre il Rettore, un gruppo di docenti dell'Ateneo, il Dr Consoli (Italy Country Manager per QSI (Italy Country Manager per QS Intelligence Unit - World University Rankings) e il Dr Contini, Marketing Director di EUHT St Pol (Hotel Escuela de St Pol De Mar). In quella sede nella discussione con gli interlocutori internazionali, è emersa la forte carenza, in Italia, di percorsi professionalizzanti in grado di competere con le principali università specializzate nel settore turistico a livello internazionale. Sono state anche esaminate alcune best practices europee. In accordo con il Rettorato, nell'ambito del Dipartimento di Economia Aziendale, diretto dalla Prof.ssa Caldarelli, essendovi già competenze specifiche nel settore anche in corsi già esistenti in Ateneo (comunque diversi), si è avviato uno studio sull'offerta formativa a livello nazionale ed internazionale. Verificando l'effettiva opportunità di partire con una nuova offerta formativa, sono stati svolti incontri con imprenditori, da parte della Prof.ssa Della Corte e del Direttore del DEMI, la Prof.ssa Caldarelli, nei mesi di Marzo ed Aprile del 2018 e poi un primo incontro il 26 Aprile 2018 con alcuni attori particolarmente attivi nel settore, organizzato presso l'hotel Terminus, per confrontarsi in modo diretto sull'impostazione del corso, sul piano di studi e sugli sbocchi occupazionali. La metodologia generale adottata ha previsto due tipi di attività: 1. organizzazione di successivi panel di esperti, rappresentati dalle imprese partner del progetto; 2. predisposizione di un questionario per tutte le imprese interessate a collaborare al progetto, che stanno procedendo alla compilazione (il questionario è indicato in allegato A, in calce al presente documento). Attraverso la metodologia del panel di esperti è stato possibile mappare le competenze e le skills necessarie per ogni profilo, monitorare l'andamento comportamentale, valutare le performance individuali alla luce degli obiettivi prefissati. 14/02/2019 L'interazione, già nella fase costitutiva, è stata serrata e molto produttiva. L'analisi per identificare e definire i profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze è stata espressa dagli esperti del settore in relazione ai fabbisogni professionali e di formazione provenienti non solo dal mondo aziendale ma anche dal confronto tra realtà accademiche nazionali ed internazionali. Il 3 Maggio, 2018 è stata organizzata una consultazione ufficiale con le parti, presso il Rettorato, che ha visto la presenza delle più prestigiose aziende locali e nazionali. Tale occasione di incontro ha contribuito a rinsaldare ulteriormente la solidità del rapporto di interazione tra università e tessuto economico-sociale locale migliorando, dunque, la sinergia tra differenti competenze ed esperienze nell'ottenimento di un output 'formativo' condiviso e rispondente alle logiche di crescita economica e sociale del territorio. Non è un caso, infatti, che le collaborazioni tra parti istituzionali e attori economici locali abbiano acquisito un rinnovato interesse, sia a causa della loro crescente numerosità, sia per le diverse configurazioni che queste tendono di volta in volta ad assumere. In tal senso, si parla sempre più spesso per l'Università di 'terza missione', riferendosi generalmente al complesso di attività nate in ambito accademico per favorire l'applicazione diretta, la valorizzazione e l'impiego di una conoscenza 'ad impatto', orientata cioè allo sviluppo sociale, culturale ed economico della società e della comunità di riferimento, attraverso una relazione diretta con il territorio e con tutti i suoi stakeholder. È, dunque, nell'interazione tra politica, industria e conoscenza che risiede la chiave per l'innovazione e lo sviluppo economico; la collaborazione diventa quindi un veicolo fondamentale per implementare strategie socialmente responsabili, oltre che per raggiungere la mission sociale ed economica di riferimento. In tale incontro, pertanto, è stata sottolineata l'importanza della costituzione di un tavolo di consultazione permanente, fondamentale sia nella fase di identificazione degli ambiti formativi verso i quali orientarsi, sia nella definizione e selezione delle figure professionali urgenti di un'offerta formativa calibrata in grado di valorizzarle. In tal senso, le varie parti hanno auspicato per il futuro la creazione di occasioni informali di scambio di informazioni, azioni, buone pratiche, oltre che fenomeni di 'fertilizzazione incrociata', volti ad incrementare il bagaglio culturale e di conoscenza tra formazioni eterogenee, permettendo alle organizzazioni specificamente coinvolte di coltivare relazioni con gli altri attori del proprio territorio e di confrontarsi con modi diversi di operare. Le consultazioni hanno messo in luce, dunque, l'importanza delle finalità formative del corso di studio in oggetto in quanto esso si propone di diventare un punto di riferimento per la formazione manageriale nell'hospitality management, tramite la messa in rete di competenze tecniche e scientifiche provenienti dalle realtà aziendali e dal mondo accademico. Inoltre, è emersa altresì la necessità di istituire presso le strutture un percorso condiviso di formazione dello studente, svolto in modo specifico e altamente focalizzato, con un forte impegno anche da parte delle aziende coinvolte in una costante attività di coordinamento con il mondo accademico. Ciò è stato anche chiaramente sancito dal Miur nei lavori della Cabina di regia nazionale per il coordinamento del sistema di istruzione tecnica superiore e delle lauree professionalizzanti (2017); si rende necessario, pertanto, migliorare le opportunità di occupazione dei giovani attraverso il coinvolgimento da parte delle Università dei diversi attori economici e sociali fin dalla fase di progettazione dei percorsi formativi attraverso strumenti di natura patto. Rispetto all'impostazione generale, quindi, gli stakeholders interpellati hanno manifestato apprezzamento ed altissimo interesse verso l'iniziativa, affermando che trattasi della prima azione reale di stretta collaborazione tra formazione accademica e formazione in azienda. Non in ultimo, durante le consultazioni sono stati approfonditi gli aspetti metodologici (tra lezioni frontali, project work, case study analysis, educational tour, testimonianze aziendali, team work) ed i criteri di ammissione, al fine di soddisfare le aspettative collegate alle esigenze del mercato del lavoro. È stato anche sollevato il tema della forte necessità di organizzazione e coordinamento dell'attività di tirocinio, considerando che sarà svolta, contemporaneamente, in diverse strutture alberghiere del territorio nonché di un sistema di reporting efficace. È stato istituito un calendario delle consultazioni al fine di poter verificare, in maniera longitudinale, il raggiungimento degli obiettivi formativi programmati, eventuali scostamenti e la coerenza con i contenuti proposti. Infine, sono pervenute al Direttore di Dipartimento manifestazioni di interesse per l'istituzione del corso da parte di stakeholder che non hanno potuto presenziare alle consultazioni. Rispetto ai contenuti, sono stati acquisiti spunti e riflessioni dei partecipanti, in termini di materie da inserire nel percorso di studi e di figure professionali. Tra gli aspetti sollevati dagli operatori, vi è stata l'esigenza pressante di alcune figure professionali (es. maitre, concierge), che sono ormai scomparse nell'accezione tradizionale e che invece hanno un ruolo strategico, sebbene in chiave rivisitata e innovativa, sia rispetto alla clientela dell'hotel che in sala. Per tali figure, occorre una formazione di cultura dell'ospitalità e dell'accoglienza, in chiave innovativa, che può aprire svariate opportunità nelle strutture ricettive di un certo rilievo. Un aspetto molto apprezzato dai rappresentanti delle imprese ha riguardato sia la doppia anima del profilo previsto (Hotel Management e Food and Beverage Management), sia la possibilità prevista nel percorso, in riferimento alle materie a scelta, di poter scegliere la tipologia di materie più specifiche, in funzione del profilo preferito dallo studente. Si è discusso, inoltre, circa l'opportunità di inserimento di uno stage di orientamento iniziale. Tale ipotesi andrà successivamente verificata sulla base delle effettive possibilità delineate dagli uffici dell'Ateneo. I partecipanti alle riunioni, in maniera corale, hanno sostenuto che sia auspicabile, oltre all'attivazione del presente CdS, la costituzione di un vero e proprio University College of Hospitality, che funga da facilitatore rispetto al rafforzamento di un'offerta formativa di specializzazione a più livelli, anche successivi alla laurea triennale, e rivolto a diversi target di possibili discenti. In data 10 Maggio, il progetto del Corso di Laurea è stato altresì sottoposto ufficialmente al Comitato degli Esperti del Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni, che vede coinvolti operatori di diversi settori di attività, tra cui quello turistico, e svolge un ruolo consultivo rispetto a tutte le attività didattiche messe in campo dal Dipartimento. Gli esperti si sono espressi con favore, in ragione della coerenza dell'offerta didattica con le esigenze di formazione e creazione di valore che un settore come questo (in espansione) richiede. In data 25 Maggio si è proceduto con un ulteriore incontro con un gruppo ristretto di rappresentanti, per verificare ulteriori dettagli del percorso formativo. È emersa infatti l'opportunità di favorire la formazione più specifica, anche attraverso le materie a scelta, in quattro ambiti: 1. hotel management, inserendo materie come il Risk Management, oggi molto richiesto dalle catene alberghiere; 2. food and beverage management, con altre discipline in grado di completare la preparazione di questo profilo specifico; 3. culturale, ossia legato alla conoscenza del territorio (archeologia, storia dell'arte, geografia), per chi intenda approfondire la conoscenza dei luoghi; 4. lingue straniere, che include altre lingue oltre alla lingua inglese. Molto costruttivo è risultato anche il commento del Dr Antonio Lettera, espressione della catena Starhotels, che ha evidenziato l'importanza di rivisitare funzioni come l'housekeeping, attività cruciale per il prodotto alberghiero rispetto alla percezione complessiva della domanda. Per tale motivo, oggi sono richieste competenze sempre più manageriali in tale reparto, anche perché molte aziende, dopo l'insuccesso delle formule di outsourcing, preferiscono svolgere in house un servizio così strategico per la percezione del cliente. Un altro aspetto rilevante ha riguardato la futura organizzazione degli stage e tirocini. In merito si è concordata l'importanza di coinvolgere solo strutture ricettive con un'organizzazione di tipo funzionale, organizzata per reparti, in modo da consentire, da un lato, agli studenti di acquisire una visione completa dell'organizzazione alberghiera nel suo complesso e, successivamente, di approfondire alcune attività specifiche, sulla base di un preventivo match tra esigenze aziendali da un lato e propensione professionale dello studente dall'altro. L'ordine professionale consultato per il CdS è stato l'Ordine dei Dottori Commercialisti, a cui è stata sottoposta la proposta di

sottoscrizione della Convenzione. Il Consiglio, il 23 Maggio, 2018, ha deliberato di sottoscrivere la convenzione con il CdS a seguito dell'approvazione degli organi di Ateneo. In data 18 Luglio si è proceduto con un ulteriore incontro con un gruppo di rappresentanti, per verificare ulteriori dettagli del percorso formativo. A seguito di un attento esame del percorso, sono emersi rilievi e spunti estremamente importanti, recepiti poi nella pianificazione del corso di studi. In primo luogo, sono stati affrontati due aspetti rilevanti, in riferimento agli stage e precisamente: l'importanza di pianificarne il periodo in modo strategico, rispetto ai tempi di apertura delle strutture ricettive, tra il secondo ed il terzo anno previsti nel progetto; la necessità ed importanza per gli studenti di maturare un'esperienza anche all'estero presso catene alberghiere con marchi riconosciuti a livello internazionale. Alla luce di questa osservazione, sono stati successivamente contattati i gruppi internazionali Accor, Marriott ed Hilton. Inoltre, è stata suggerita l'esplicitazione del termine 'marketing' nel titolo della materia che maggiormente tratta tale aspetto. Tutti questi suggerimenti sono stati quindi accolti e recepiti nella programmazione complessiva e si è anche pervenuti alla definizione del titolo della materia di 'Management and Marketing of hospitality firms'. La seconda attività prevista si è basata sulla somministrazione di un questionario ai top manager e agli imprenditori delle aziende coinvolte, strutturato con domande a risposta aperta e a risposta chiusa, con l'obiettivo di conoscere e comprendere:

- quali sono le principali necessità di professionalità nell'area Hospitality e nell'area F&B;
- quali sono le capacità dei tirocinanti, rispetto alle esperienze pregresse, di svolgere i compiti assegnati nei tempi previsti;
- se, rispetto alle esperienze pregresse, la preparazione dei tirocinanti era corrispondente alle aspettative;
- quali sono, rispetto all'area di Hospitality and Food and Beverage Management aziendali, particolari preferenze/esigenze in termini di profili;
- in quali aree aziendali si sono riscontrate le principali criticità
- quali sono le aspettative aziendali in riferimento al corso di laurea in Hospitality Management; - informazioni aziendali di tipo quali-quantitativo (numero posti letto, numero dipendenti, numero stage ospitati negli ultimi cinque anni, ecc.). Tra i principali risultati emersi dalla somministrazione del questionario, è necessario sottolineare che, tra le criticità riscontrate nelle esperienze pregresse, rientrano la scarsa conoscenza della lingua inglese, assenza di capacità di project planning, assenza di curiosità e di partecipazione attiva e/o propositiva (proattivo). In riferimento alle principali necessità di professionalità specializzata nell'area Hospitality, le aziende hanno risposto che esiste limitata capacità di individuare ed analizzare le differenze in base alla provenienza, alle differenze socio-culturali, religiose, etc., scarsa conoscenza nel revenue management, del front office e social media marketing, limitata conoscenza della moderna evoluzione di figure tradizionali (ad esempio, il concierge, il maitre di sala, il responsabile housekeeping). Per quanto riguarda l'F&B le aziende hanno risposto che i principali gap di formazione rientrano nell'area ricevimento, direzione, sala e gestione costi F&B. Alla luce delle osservazioni emerse, sono avvenute delle integrazioni specifiche nei contenuti delle attività previste dal piano del corso di laurea. Da tutti gli incontri emerge un grande apprezzamento ed un forte interesse delle aziende alla realizzazione del suddetto corso ed un elevato grado di motivazione a partecipare concretamente all'iniziativa. In calce (Allegato B al presente documento) si allega il primo elenco di aziende che ha già manifestato concreto interesse a partecipare alla formazione degli studenti, sia attraverso stage e tirocini, che in riferimento ad altre attività di didattica e laboratoriali. Sono in corso contatti importanti con rinomate catene nazionali ed internazionali, che hanno mostrato un notevole apprezzamento per il corso e confermato un concreto interesse a collaborare nella formazione in azienda, con le proprie strutture. L'aspetto importante, già emerso dai colloqui telefonici e via e-mail, è che queste grandi catene sono molto attratte dall'approccio proposto, più esperienziale e meno standardizzato rispetto a quanto offrono oggi le principali realtà accademiche europee, con un attento legame alla valorizzazione del contesto locale. Le grandi catene alberghiere, d'altra parte, oggi stanno vivendo una rivisitazione del proprio concept, cercando di adattare l'offerta delle proprie strutture ai territori di riferimento. L'1 Agosto 2018 l'Ente Nazionale del Turismo Italiano, a cui è stato sottoposto il progetto, ha conferito il patrocinio al Corso di Laurea. Questo importante risultato esprime anche l'apprezzamento della principale istituzione del turismo per l'iniziativa. Infine, in data 21 Novembre 2018, è stato costituito il Comitato di Indirizzo, formato da esperti di ranking universitari, dirigenti di scuole di alta formazione nel settore turistico di rilievo internazionale e molti dei partner che hanno rappresentato i principali stakeholders nelle consultazioni (la nomina del comitato è allegata alla documentazione). L'approvazione dell'istituzione del CdS da parte degli organi è avvenuta il 27/12/2018. La convenzione con l'Ordine dei Dottori Commercialisti è stata stipulata anche a seguito dell'emanazione del Decreto Ministeriale n. 6 del 7 Gennaio, 2019, in data 14 Gennaio, 2019. Sono state inoltre siglate due convenzioni con le associazioni di imprese maggiormente rappresentative su scala locale e nazionale, anche in collegamento con le realtà internazionali: Federalberghi Campania e l'Unione degli Industriali della Provincia di Napoli, stipulate sempre in data 14 Gennaio, 2019.

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

A seguito degli incontri preliminari alla partenza del CdS, il 7 ottobre 2019 è stato organizzato il primo incontro del Comitato di Indirizzo in Hospitality Management, dopo l'inizio del Corso, con la presenza degli esperti del mondo aziendale (imprenditori e top managers) e del mondo associativo (ordini professionali e associazioni di categoria). In questa occasione, sono stati affrontati degli aspetti importanti come quello dell'avvio della programmazione delle attività di stage, delle attività pratico-applicative e della definizione di collaborazioni e supporti da parte del mondo aziendale. È stata suggerita la possibilità di nominare una commissione per gli stage per programmare i contenuti ed il processo. Si è stabilito che, negli stage che partiranno al II anno, secondo il piano di studi, lo stagista dovrà inizialmente affiancare i responsabili dei vari dipartimenti delle strutture. Gli stage si svolgono sul territorio nazionale e all'estero con le catene alberghiere in particolare, chiedendo al partner la possibilità di offrire vitto e alloggio allo stagista. Per la preparazione allo stage sono previste visite preliminari in struttura, anche al fine di far familiarizzare lo stagista con la realtà territoriale in cui opera. Quanto alla definizione di collaborazioni e supporti da parte del mondo aziendale, si richiede ai partner di fornire agli stagisti vitto e alloggio nel caso fosse necessario, eventuali rimborsi spese, la possibilità di fornire loro un segno distintivo con il logo del corso di laurea. Inoltre, è stato chiesto ai partner la possibilità di far soggiornare a rotazione presso le loro strutture i professori stranieri che prendono abitualmente parte alla didattica del corso come visitors and fellows. A seguito delle consultazioni, si è quindi proceduto a:

- Avviare uno screening delle aziende per la realizzazione degli stage;
- Studiare un processo di reporting e di assessment;
- Programmare gli inviti dei visiting fellows;
- Organizzare un ciclo di conferenze e seminari on site/online;
- Attivare attività pratico-applicative con manager ed esperti aziendali.

In riferimento allo screening delle aziende, si procede con un'attenta analisi dei fabbisogni per poi fare un match con i profili ed i curricula degli studenti. La fase di tirocinio si avvale di un sistema di reporting e di assessment, ideato e strutturato non solo con i partner aziendali ma anche in collaborazione con le Università straniere, al fine di omogeneizzare gli standard della fase degli stage. Infatti, sono previsti confronti periodici con i tutor aziendali, definizione ex ante di obiettivi e di aspettative, sia dal lato delle aziende sia da parte degli studenti. La cooperazione con il mondo delle organizzazioni e delle aziende avviene anche attraverso un planning dedicato ai visiting fellows. Inoltre, il confronto tra mondo accademico e realtà aziendale porta anche all'ideazione di un ciclo di conferenze sui temi della programmazione strategica, del crisis management, della digitalizzazione, dell'importanza del servicescape, della sostenibilità, degli aspetti finanziari e giuridici che riguardano le imprese dell'hospitality e correlate. A seguito degli incontri preliminari all'istituzione del CdS, il comitato di indirizzo si è costituito ufficialmente il 12 Marzo 2019 con i principali rappresentanti del mondo del turismo, non solo a livello locale ma anche nazionale, e molti di questi associati a marchi internazionali. Durante questo incontro sono state illustrate le caratteristiche del corso (80% di placement, 50 iscritti, selezionati con prova di ammissione obbligatoria, due terzi delle lezioni in lingua inglese). I membri del Comitato concordano sull'importanza della padronanza della lingua Inglese e sulla necessità di un requisito minimo di accesso, corrispondente al B1. Con riferimento all'organizzazione dell'attività di stage, sono state sviluppate riflessioni e proposte da parte dei partecipanti; al termine del dibattito, tutti hanno concordato sull'opportunità di espletare tirocini al secondo e al terzo anno di corso, da completare anche nel periodo estivo di alta stagione, ed eventualmente prevedere anche un tirocinio extracurricolare. I membri del Comitato hanno ampiamente condiviso la possibilità di coinvolgere esperti nel settore alberghiero in testimonianze/attività pratico-applicative/attività didattiche integrative, da selezionare in base a criteri fissati dallo stesso Comitato. Durante il 2019, il Comitato di indirizzo si è riunito anche il 7 Ottobre, per illustrare il resoconto del processo di selezione dei candidati, le attività didattiche e scientifiche (incluse le attività pratico-applicative), la programmazione interventi in aula, l'avvio programmazione attività di stage con la nomina commissione, la definizione collaborazioni e supporti da parte del mondo aziendale. Nel 2020, in ottemperanza alle normative introdotte a causa della pandemia Covid-19, sono stati organizzati una serie di seminari sul tema delle possibili strategie di resilience per le imprese e per le destinazioni. Il comitato di indirizzo si è anche riunito il 3 febbraio 2021 per definire la possibilità di attivazione degli stage nella stagione successiva e la relativa modalità di svolgimento, alla luce della situazione Covid-19. Il Coordinatore ha altresì aggiornato i membri del comitato sui laboratori svolti, per illustrare la programmazione e le attività del secondo semestre. Sono infine proposte ed approvate alcune variazioni alla composizione del Comitato. Inoltre, per l'avvio e l'attivazione degli stage del 2021 e 2022, il Coordinatore del CdS ha incontrato le singole imprese per dare il via alla stipula delle convenzioni, fissare gli obiettivi formativi, far il meet e match tra studenti e imprese. Il 3 Febbraio 2021 si è riunito il comitato di indirizzo per definire le modalità e la durata degli stage. In tale occasione, si precisa che l'organizzazione dei tirocini tiene conto sia degli interessi degli studenti relativamente a settore di attività, dipartimento (per esempio Food & Beverage, Front Office, Back Office, Sales and Marketing) e luogo di svolgimento (regione Campania, Italia o Estero), sia di quelli delle imprese. A tal proposito, la Prof.ssa Della Corte ha mostrato la scheda che è stata predisposta per raccogliere le adesioni delle imprese partner. Il Comitato di Indirizzo si è riunito il 29 Settembre 2022 per discutere degli stage, sottolineando la necessità di incentivare gli stage all'estero, anche in considerazione del venir meno delle restrizioni imposte dalla pandemia. Il Comitato di indirizzo ha poi delineato i contenuti delle nuove attività pratico-applicative e degli incontri tenuti da esperti del settore sui temi del social media e del marketing online. La Professoressa Della Corte ha comunicato che la CCD ed il comitato di indirizzo si impegnano a continuare a mantenere gli standard di qualità sia per la certificazione ISO, sia per ciò che è previsto dal sistema AVA. Il Comitato di Indirizzo si è poi riunito il 18 Aprile 2023 per tracciare la performance dell'andamento degli stage dell'anno

precedente. Dai questionari somministrati, emerge un elevato grado di soddisfazione da parte degli studenti che delle aziende. In riferimento ai profili professionali del CdS, i membri suggeriscono di ampliare il concetto di ospitalità anche al travel (tour operator e agenzie di viaggio), attraverso un'attività didattica integrativa. In riferimento alle attività pratico-applicative, gli esperti suggeriscono anche di inserire un approfondimento sul comparto MICE (meeting, incentive, congress, events). Infatti, il Comitato di Indirizzo fornisce anche indicazioni per l'attivazione di attività pratico-applicative, che mirano a rafforzare specifiche competenze di settore, a fornire contenuti per il business planning e a migliorare le conoscenze linguistiche. Nella riunione del Comitato di Indirizzo del 13.12.2023, in relazione al punto 'organizzazione stage e tirocini 2024', è stata stabilita la data di inizio (febbraio 2024). Tale decisione è stata presa tenendo conto delle esigenze aziendali e dei desideri degli studenti (data di inizio, area geografica e area aziendale di interesse). Inoltre, è stata deliberata l'entrata di due nuovi membri nel Comitato di Indirizzo, Annamaria Boniello e Andrea Prevosti. La decisione è stata presa considerando il profilo professionale e l'esperienza dei candidati proposti, in quanto possono apportare competenze e prospettive complementari all'attività del Comitato. La loro nomina contribuisce ad arricchire la natura professionalizzante del Corso di Studi in Hospitality Management. Per quanto concerne il punto relativo alla Scheda Alumni, il Comitato di Indirizzo ha deliberato che anche i manager possono segnalare la possibilità di compilare la scheda agli ex studenti del Corso di Laurea in Hospitality Management o laureati con cui sono in contatto, al fine di completare e aggiornare le schede. Questa iniziativa mira a creare e mantenere un network attivo di alumni, consentendo di stabilire e rafforzare legami duraturi tra il Corso di Studi e coloro che hanno completato il percorso di studi in Hospitality Management.

Nell'incontro del 6 maggio 2024, poi, i partecipanti del Comitato di Indirizzo hanno confermato la bontà dei profili in uscita che il CDS forma in quanto pienamente in linea con le attuali tendenze del mercato del lavoro. Inoltre, il percorso di studi è risultato competitivo, variegato e indirizzato verso un placement altamente adeguato alle esigenze del settore turistico. Hanno ribadito l'importanza del continuo coinvolgimento di manager e di esperti durante i corsi o in occasione di seminari/eventi. È stata, al contempo, ribadita la necessità di ampliare l'offerta dedicata alle attività pratico-applicative a carattere specialistico. L'obiettivo di queste attività è di rafforzare le competenze teoriche acquisite. In particolare, le attività pratico-applicative sono cruciali non solo per consolidare le competenze sviluppate durante il percorso formativo, ma anche per consolidare il carattere professionalizzante del CdS. Le attività pratico-applicative del CdS prevedono incontri con esperti, manager e professionisti altamente qualificati e sono attivati su base annua. I temi trattati spaziano dall'imprenditorialità, al social media marketing nel settore turistico, alla sostenibilità, alla digitalizzazione, al management degli smart events e all'osservatorio turistico virtuale, all'hotel management. Questi temi, oggi, sono indispensabili per navigare con successo nei contesti organizzativi di maggiore complessità e per affrontare le sfide turistiche del domani.

Il confronto in questione ha messo in luce come il corso di studi in Hospitality Management sia idoneo ad ampliare la gamma dei profili professionali/culturali dei laureati. In sintesi, le parti consultate sia attraverso incontri formalizzati e verbalizzati, sia attraverso scambio di corrispondenza a mezzo e-mail o in occasione di seminari hanno avallato la validità del corso di studi in Hospitality Management, reputando l'offerta formativa soddisfacente ad appagare le attuali esigenze provenienti dal mercato del lavoro e idonea a fornire allo studente un bagaglio di competenze coerente con gli odierni sbocchi professionali. Il profilo culturale e professionale del corso di laurea è apparso convincente ai componenti del comitato.

Vedi allegato

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Gli obiettivi formativi specifici del CdS triennale professionalizzante in Hospitality Management (HM) sono quelli di fornire allo studente un know-how mirato al fine di operare in maniera distintiva nel campo dell'hospitality management e del turismo. Le studentesse e gli studenti acquisiscono, infatti, metodologie di analisi e strumenti per la gestione di aziende dell'hospitality and tourism industry, che sono caratterizzate da un contesto altamente dinamico, globale e multiculturale.

Le laureate e i laureati in HM acquisiscono delle competenze firm-specific dell'ospitalità e del turismo, fondamentali per operare in realtà aziendali nazionali ed internazionali, nelle diverse funzioni aziendali, per aree gestionali. Gli obiettivi formativi specifici sono tarati in funzione del profilo che si intende formare, ossia il middle manager nell'hotel management o nel food & beverage di impresa ricettiva e, più in generale, di imprese operanti nel settore turistico.

Per il raggiungimento di questi obiettivi specifici, le laureate e i laureati in HM devono acquisire conoscenze e abilità nelle seguenti aree di apprendimento:

- Area della formazione di base: le discipline impartite in questa area, cioè, Hotel Management e F&B Management, di strutture ricettive sono trattate in relazione alle loro possibili applicazioni al settore dell'HM e sono funzionali alle materie delle discipline caratterizzanti e di quelle affini e integrative.

Inoltre, è previsto un congruo numero di CFU nell'ambito dell'economia aziendale, economia e gestione delle imprese, politica economica, diritto commerciale, del turismo e dell'agroalimentare, dei metodi quantitativi, dell'economia del turismo, dei processi di valorizzazione ambientale, del turismo sostenibile.

- Area della formazione caratterizzante: amplia il bacino delle conoscenze e consente l'acquisizione delle conoscenze specifiche, anche in lingua straniera, del management in generale e nel management e marketing dell'impresa alberghiera, dei performance management systems, dei sistemi di elaborazione delle informazioni, della statistica, dell'informatica e della social media data analysis, della sociologia generale, del diritto privato, del turismo e dell'agroalimentare, del management strategico e dell'innovazione, della politica del turismo e dei trasporti, del business planning, della gestione delle risorse umane e del team building, della valorizzazione territoriale, della cultura gastronomica e dell'ethical food.

-Area delle discipline affini e integrative: quest'area riguarda sia le discipline relative alla cultura gastronomica sia in ambito aziendale.

Alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo sono destinati tre crediti. Il lavoro di tesi è collegato allo stage e rafforzato da analisi di ricerca. È prevista anche l'acquisizione di soft skills (capacità di team building, di leadership, conquista dell'autostima e strumenti per un miglior inserimento nel mondo del lavoro) in altre attività.

Le laureate e i laureati sono in grado di utilizzare metodi di ricerca e analisi nel campo economico-aziendale caratterizzati da interdisciplinarietà e modelli gestionali, organizzativi, di misurazione e di rilevazione utili per interpretare la dinamicità e l'ipercompetitività del settore turistico, nonché di comprendere e applicare i fattori chiave dell'innovazione, della digitalizzazione, dell'intelligenza artificiale, della competitività, dell'imprenditorialità e della sostenibilità economica, sociale e ambientale. La formazione maturata nei corsi della classe consente a laureati e laureate di proseguire gli studi nei corsi di laurea magistrale, nei master di primo livello o di inserirsi in ambito lavorativo. In sintesi, il percorso prevede la costruzione di una base teorica al primo anno, una maggiore specializzazione al secondo, con una prima fase di tirocinio finalizzato alla conoscenza approfondita della realtà alberghiera nei diversi reparti nonché all'approfondimento rispetto in generale alla tourism industry anche nei propri collegamenti con l'offerta culturale, per una prima sperimentazione di attività in ciascun ambito. Al terzo anno, l'attività formativa d'aula sarà più contenuta, essendo il maggior numero di crediti dedicato allo stage, con una formazione specifica rispetto ai profili individuati.

Convenzioni per tirocini

Vedi allegato

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

Il corso di studio comprende attività dedicate all'acquisizione di conoscenze specialistiche inerenti principalmente allo human resource management and team building, alla tecnologia degli alimenti, al revenue management. Nell'ambito di quelli affini e integrativi, gli studenti avranno la possibilità di acquisire competenze trasversali e approfondire aree complementari.

Il corso di studio prevede, altresì, attività volte all'assunzione di conoscenze avanzate connesse alla digitalizzazione e alla sostenibilità, applicate al settore turistico.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7).

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Il profilo professionale delle laureate e dei laureati in Hospitality Management è caratterizzato da conoscenze e capacità di comprensione delle principali dinamiche dell'hospitality management, sia rispetto all'hotel management che al food & beverage management, in coerenza con le caratteristiche di un tessuto economico contraddistinto da aziende proiettate verso la nuova frontiera dell'hospitality management. Oltre ad alcune dinamiche trasversali ai due profili (tra le quali, logiche gestionali, rapporto con il territorio, orientamento alla qualità e alla customer satisfaction e retention, sviluppo della digitalizzazione), le laureate e i laureati presentano anche conoscenze specifiche per ciascun profilo. Il nucleo fondante del corso di studio riguarda infatti le caratteristiche principali della gestione delle imprese dell'ospitalità, con un approccio interdisciplinare, che spazia dagli aspetti economici e quantitativi a quelli più strettamente connessi alla gestione aziendale, agli aspetti giuridici e a quelli tipici delle scienze agro-alimentari. Le laureate e i laureati

presentano una maggiore specializzazione in hotel management piuttosto che nel food and beverage management in funzione degli approfondimenti scelti e dell'esperienza teorico-pratica legata allo stage/tirocinio. Le conoscenze e capacità elaborative sono conseguite e verificate attraverso un percorso teorico-pratico, basato sull'interazione tra lezioni interattive, attività di stage/tirocinio, attività seminariali e attività di sviluppo delle soft skills. Le principali modalità di verifica saranno gli esami di profitto, la predisposizione di project work, relazioni su specifiche discipline anche nell'attività di tirocinio e stage.

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

Le laureate e i laureati in Hospitality Management sono capaci di applicare le competenze acquisite nei diversi contesti del management alberghiero, con riferimento ai reparti dell'hotel management e del food & beverage. Presenta professionalità specifica, un approccio orientato al problem solving e capacità di utilizzo dei principali strumenti operativi di supporto alle funzioni e alle diverse attività. Le laureate e i laureati sono in grado di applicare metodologie scientifiche innovative nell'ospitalità, basate sulla valorizzazione del territorio, sullo sviluppo, anche in collaborazione con altri attori della filiera turistica, di forme di offerta esperienziale, collegando il turismo alle produzioni locali di eccellenza, ai beni culturali e alle tradizioni locali, in ottica di innovazione, customer satisfaction e sostenibilità. Le laureate e i laureati hanno padronanza e capacità di utilizzo di strumenti culturali di confronto nazionale ed internazionale, anche grazie alla possibilità di periodi di studio e di svolgimento di stage e tirocini all'estero. Tali capacità sono sperimentate e verificate direttamente nel percorso di studio attraverso esami di profitto, relazioni e project work, anche in termini di risultati delle attività di stage e tirocinio in azienda, basate sull'approccio di active learning, di problem solving, di team building e di leadership.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Le laureate e i laureati in HM sono in grado di gestire le conoscenze acquisite per formulare valutazioni ed assumere decisioni nel comparto dell'ospitalità turistica. In particolare, lo studente è in grado di motivare le decisioni concernenti la gestione d'impresa in ragione anche di una eventuale personale responsabilità; sul piano funzionale, è capace di utilizzare conoscenze e competenze acquisite affinché l'avanzamento delle nuove conoscenze tecnologiche possa essere capitalizzato e messo a frutto per promuovere cambiamenti a livello di mercati, ambienti competitivi e servizi erogati. Al contempo, ha le capacità di valutazione e scelta dei fattori sui quali puntare nella costruzione e promozione dell'esperienza dell'accoglienza. Le laureate e i laureati in HM, inoltre, dispongono di uno spirito critico per comprendere, interpretare e risolvere le problematiche connesse al management alberghiero, anche nelle relazioni di filiera con gli altri attori del sistema. Sono quindi capaci di analizzare, interpretare risultati, programmare ed adattarsi a contesti e gruppi di lavoro diversi, nonché ad interfacciarsi con una clientela molto ampia e differenziata, quale quella turistica. Gli obiettivi sono perseguiti mediante il ricorso ad attività formative (didattica frontale, case study, stage, teamwork, tirocini, laboratori didattici, e predisposizione di un elaborato finale), sotto forma di didattica interattiva attraverso l'adozione dell'approccio della flipped classroom. Il raggiungimento degli obiettivi formativi è verificato nell'ambito della valutazione finale delle diverse attività formative.

Abilità comunicative (communication skills)

Il trasferimento delle competenze trasversali è agevolato dalla presenza dell'insegnamento di soft skills (altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro), dove gli studenti hanno la possibilità di sperimentare on the field l'attitudine al problem solving e la capacità di lavorare in gruppo assumendo, al contempo, autonomamente decisioni.

Le laureate e i laureati in HM utilizzano in modo appropriato le conoscenze maturate anche in ambito linguistico di tipo specialistico, sviluppando specifiche abilità di comunicazione verbale e scritta, altresì in lingua inglese. Le abilità comunicative sono comprovate pure dall'attitudine a redigere reports e documenti tecnici con uno stile linguistico appropriato e formalmente corretto. Le laureate e i laureati possiedono sia abilità comunicative on line, con l'ausilio di strumenti emergenti e/o presentazione di linguaggi digitali, in linea con le attuali tendenze nel settore, sia professionalità nella fase esperienziale dell'attività, ossia di supporto al coordinamento nell'erogazione dei servizi al cliente.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Le laureate e i laureati in HM potenziano l'attitudine a impiegare in modo efficace ed efficiente le conoscenze conseguite volte alla risoluzione di problemi di carattere manageriale focalizzati sulle specifiche dinamiche della gestione alberghiera. Le laureate e i laureati sono, altresì, incentivati a non sospendere mai la sua formazione, anzi sono stimolati a prestare particolare cura all'aggiornamento professionale in modo che sia duraturo nel tempo anche nelle prospettive successive.

Le laureate e i laureati in HM possiedono il know-how mirato per operare in maniera distintiva nel campo dell'Hotel Management. Inoltre, le laureate e i laureati rafforzano le capacità e le competenze collegate al contesto globale ed inter-culturale. Molto importante appare il metodo di apprendimento e di studio, in parte anche in lingua inglese, che i laureati in HM potenziano durante il percorso formativo. Queste capacità sono verificate sia durante il percorso di studi, attraverso le prove d'esame ed i project work, che in sede di prova finale, redatta in lingua inglese, su temi specifici. La consistente presenza di crediti collegati alle attività formative pratiche consente di sviluppare, nello studente, un'effettiva esperienza di felice combinazione tra teoria e pratica. Durante il percorso di studi, lo studente matura la capacità di cogliere il significato delle differenti anime dell'ospitalità management e del food and beverage management secondo una prospettiva economico-manageriale. Inoltre, lo studente acquisisce la capacità di valutare l'efficienza e l'efficacia delle scelte strategiche ed operative. Tali obiettivi sono conseguiti tramite lezioni frontali, didattica rovesciata, esercitazioni in aula, attività seminariali, testimonianze di imprenditori e manager, visite aziendali, partecipazione a fiere ed eventi di settore, analisi di casi studio specifici, stage e tirocini presso le aziende partner, verifiche in forma scritta ed orale ed elaborato della prova finale.

Le competenze trasferite permetteranno di utilizzare con padronanza i principali strumenti e approcci innovativi a supporto delle aziende, in linea con il mutamento tecnologico, di mercato e ambientale.

Conoscenze richieste per l'accesso (DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Per l'accesso al Corso di Studio, si richiede il possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente o idoneo. È altresì richiesto un livello di conoscenza della lingua inglese corrispondente almeno al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

In caso di verifica non positiva dell'adeguata preparazione iniziale descritta tramite l'indicazione delle conoscenze richieste per l'accesso al CdS, la Commissione di Coordinamento Didattico assegna specifici Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) indicando le modalità di verifica da soddisfare entro il primo anno di corso.

In particolare, per gli immatricolati che in fase di selezione hanno ottenuto un punteggio complessivo inferiore a 50/100, è prevista l'attribuzione dei seguenti Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) da adempiere nel primo anno di frequenza del Corso di Laurea:

- obbligo di frequenza di corsi MOOC online, selezionati su base individuale ed erogati mediante piattaforme di Ateneo (es: federica.eu), finalizzati al conseguimento delle richieste conoscenze e competenze di accesso e al superamento delle lacune manifestate dallo studente;
- obbligo di frequenza del laboratorio di lingua inglese.

Caratteristiche della prova finale (DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La prova finale per il conseguimento della Laurea in Hospitality Management prevede la discussione di un elaborato finale a conclusione di un progetto di ricerca o di lavoro sotto la guida di un docente che svolge le funzioni di relatore.

In particolare, la preparazione e la discussione finale del lavoro di tesi svolgono la funzione di rafforzare la capacità e l'autonomia di giudizio del laureato. La redazione della tesi costituisce, inoltre, un'utile opportunità per consolidare la padronanza di un metodo di analisi e di riflessione critica sui problemi e sulle dinamiche di settore.

La preparazione dell'elaborato finale prevede inoltre da parte del candidato un'adeguata capacità di studio e di valorizzazione delle esperienze maturate nel percorso di studio, anche in riferimento a casi aziendali, projects work e attività svolta sul campo. Rispetto a tali temi, il candidato deve dimostrare di possedere capacità di analisi e di elaborazione critica.

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Il settore turistico è sempre più un settore ipercompetitivo ed in forte espansione, richiede sempre più competenze specifiche in ottica innovativa, rispetto sia alle spinte determinate dall'economia digitale, sia alla crescente professionalità in senso esperienziale, nell'erogazione dei diversi servizi. Tali dinamiche, tipiche del settore, investono in maniera incisiva il comparto dell'ospitalità turistica. E' proprio in questo scenario che l'Università Federico II, da anni impegnata nel settore turistico grazie all'attività di ricerca e didattica di un corpo docente specializzato, in linea con quanto previsto dal D.M. 635 e 987/2016, dal D.M. 60/2017 e dal D.M. n. 6/2019 ha in programma il lancio di un corso di laurea sperimentale ad orientamento professionale nel comparto dell'ospitalità turistica: Corso di Hospitality Management, volto alla creazione di figure specializzate nel comparto dell'ospitalità, rispetto alle principali aree di attività delle imprese. Tale obiettivo nasce dalla necessità di meglio orientare il percorso di laurea triennale rispetto alle esigenze del mondo del lavoro. A tal fine, nasce in collaborazione con le imprese che maggiormente esprimono il comparto dell'ospitalità turistica sul territorio campano e nazionale. Tali imprese hanno espresso concreto interesse alla partecipazione dell'iniziativa, non solo per stage e tirocini ma anche per l'attività di formazione in azienda, gestita insieme all'università. Questo aspetto rappresenta un innegabile punto di forza del progetto, che rende non necessari investimenti corposi in strutture molto grandi, poco diffuse sul territorio campano, per ospitare il numero degli studenti del corso durante la formazione in azienda. L'istituzione del corso di laurea professionalizzante in HM consentirà di soddisfare appieno le esigenze e le potenzialità di sviluppo dell'offerta formativa del Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" nel settore economico-aziendale per tre ordini di motivi. In primo luogo, nessuno dei corsi di studio (CdS) attualmente rientranti nell'offerta formativa del Dipartimento abbinata l'apprendimento delle conoscenze relative agli strumenti propri dell'area economico-aziendale alle questioni più specificamente concernenti l' Hospitality Management, nonostante le innegabili potenzialità inesprese sia sotto il profilo didattico, sia sotto l'aspetto del placement. Si tratta quindi di un corso specialistico nel settore turistico, rispetto a quello generale di Economia Aziendale. In secondo luogo, è un Corso di Laurea a numero programmato secondo quanto previsto dalla legge 2 agosto 1999, n.264, con accessi regolati da una procedura selettiva, finalizzata a valutare le attitudini dello studente ad intraprendere gli studi prescelti e lo stato delle conoscenze di base richieste. Da ultimo, il corso si sviluppa in coerenza con un percorso di approfondimento scientifico sul settore, avviato, da anni, da alcuni esponenti del corpo docente. E' opportuno sottolineare che il corso di laurea professionalizzante proposto fornirà ai laureati una solida preparazione di base e ne svilupperà appieno le conoscenze e le competenze necessarie per una soddisfacente collocazione - nell'immediato - nel mondo del lavoro.

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

NOTA DI RISPOSTA

L 18 - Scienze dell'economia "Hospitality Management"
(corso professionalizzante - DM987 art.8 §2)

Al fine di rendere più semplice la verifica della rimodulazione richiesta di seguito si riportano le modifiche apportate in maniera schematica .

Inserimento del nome del corso in lingua italiana

La traduzione in lingua inglese di "Gestione dell'ospitalità turistica" è Hospitality Management". Non è stata inserita la parola turismo in quanto nella dizione inglese il termine turismo è sottinteso, come nella maggioranza dei corsi esistenti a livello europeo. Inoltre tale dizione è particolarmente utile per il Diploma Supplement rilasciato dall'Ateneo in quanto hospitality management individua una professione/ professionalità chiaramente definita a livello internazionale.

a. Poiché "gli insegnamenti sono in lingua italiana ed in lingua inglese" occorre riportare questa indicazione nel campo "Lingua in cui si tiene il corso".

Come richiesto è stato inserito nel campo "italiano ed inglese". Gli insegnamenti sono in lingua italiana ed in lingua inglese, consentendo un'adeguata conoscenza della lingua inglese scritta e orale.

b. Trattandosi di corso ad orientamento professionale occorre indicare un gruppo di affinità differente rispetto agli altri corsi attivi nella stessa classe.

Nel gruppo di affinità (Sezione Amministrazione, altre informazioni), è stato indicato il numero "2".

c. Il corso non presenta sufficiente coerenza tra gli obiettivi formativi specifici e la attività formative indispensabili. Gli obiettivi appaiono eccessivamente ampi, indicano per i laureati il raggiungimento di conoscenze "di livello avanzato" (la qual cosa non è coerente con il livello del corso) e citano ambiti (es. informatica e trasporti) che non trovano alcun riscontro nella tabella delle attività formative. Occorre sanare tali incoerenze.

Gli obiettivi formativi specifici del Corso sono quelli di fornire allo studente un know-how mirato al fine di operare in maniera distintiva del campo dell'hospitality management. Lo studente acquisisce, infatti, metodologie di analisi e strumenti per la gestione di aziende dell'hospitality industry, che sono caratterizzate da un contesto altamente dinamico, globale e multiculturale.

Per le sue competenze, il laureato in HM acquisisce delle competenze firm-specific dell'ospitalità, fondamentali per operare in realtà aziendali nazionali ed internazionali, nelle diverse funzioni aziendali, per aree gestionali. Gli obiettivi formativi specifici sono tarati in funzione del profilo che si intende formare, ossia il middle manager nell'hotel management o nel food & beverage di impresa ricettiva.

Per il raggiungimento di questi obiettivi specifici, tutti i laureati in HM devono acquisire conoscenze e abilità nelle seguenti aree di apprendimento:

- Area della formazione di base: le discipline impartite in questa area, cioè, Hotel Management e F&B Management, di strutture ricettive sono trattate in relazione alle loro possibili applicazioni al settore dell'HM e sono funzionali alle materie delle discipline caratterizzanti e di quelle affini e integrative. Inoltre, è previsto un congruo numero di CFU nell'ambito dell'economia aziendale, del diritto privato, del turismo e dell'agroalimentare, dei metodi quantitativi, dell'economia del turismo, dei processi di valorizzazione ambientale, del turismo sostenibile.

- Area della formazione caratterizzante: consente l'acquisizione delle conoscenze specifiche, anche in lingua straniera, del management in generale e nel management e marketing dell'impresa alberghiera, dei performance management systems, della statistica, dell'informatica e della social media data analysis, del diritto commerciale e della navigazione, dello strategic management e dell'innovazione, della politica del turismo e dei trasporti, del business planning, della gestione delle risorse umane e del team building, della valorizzazione territoriale, della cultura gastronomica e dell'ethical food.

-Area delle discipline affini e integrative: quest'area riguarda sia le discipline relative alla cultura gastronomica sia in ambito aziendale. Saranno attivati insegnamenti ad hoc, volti a favorire la specializzazione rispettivamente nell'hotel management e nel food & beverage.

Alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo sono destinati tre crediti Il lavoro di tesi sarà collegato allo stage e rafforzato da analisi di ricerca. E' prevista anche l'acquisizione di soft skills (capacità di team building, di leadership, conquista dell'autostima e strumenti per un miglior inserimento nel mondo del lavoro) in altre attività.

In sintesi

Il percorso prevede la costruzione di una base teorica al primo anno, una maggiore specializzazione al secondo, con una prima fase di tirocinio finalizzato alla conoscenza approfondita della realtà alberghiera nei diversi reparti, per una prima sperimentazione di attività in ciascun ambito. Al terzo anno, l'attività formativa d'aula sarà più contenuta, essendo il maggior numero di crediti dedicato allo stage, con una formazione specifica rispetto ai profili individuati.

e. Inoltre, in relazione al fatto che per "le attività formative a libera scelta dello studente: saranno attivati insegnamenti opzionali ad hoc" si segnala che le norme stabiliscono che gli studenti possano scegliere autonomamente tra tutti gli insegnamenti attivati dall'Ateneo. Pertanto, non corretta l'indicazione, implicita, di limitare la scelta tra gli insegnamenti opzionali attivati ad hoc e si chiede di indicare esplicitamente nell'ordinamento che per le attività a scelta libera gli studenti potranno scegliere tra tutti gli insegnamenti attivati dall'Ateneo, oltre che tra attivati gli insegnamenti opzionali ad hoc.

E' stato specificato che per le attività formative a libera scelta lo studente può scegliere nell'ambito dell'offerta didattica dell'Ateneo

f. Le conoscenze richieste per l'accesso sono indicate, ma occorre prevedere la loro verifica, che è obbligatoria in base al DM 270/04. La specificazione delle modalità di verifica può essere rimandata al regolamento didattico del corso di studio, dove saranno altresì indicati gli obblighi formativi aggiuntivi previsti nel caso in cui la verifica non sia positiva e le relative modalità di verifica.

Nel quadro A.3.a. è ora riportato quanto segue:

Per l'accesso al Corso di Studio, si richiede il possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto

equipollente o idoneo.

Sono altresì richieste conoscenze nell'ambito umanistico-sociale e logico-quantitativo, anche in riferimento al settore turistico, nonché una conoscenza di base della lingua inglese (livello B1).

La modalità di verifica del possesso delle conoscenze ed i criteri per l'assegnazione di eventuali obblighi formativi aggiuntivi sono specificati nel regolamento didattico del Corso di Studio.

Nel quadro A.3.b è stato scritto quanto segue:

Il Corso di Laurea è a numero programmato, secondo quanto previsto dall'art. 8, comma 2 del DM 6/2019. L'iscrizione al Corso di Studio è subordinata al superamento di una specifica prova di ammissione valutativa (test).

L'adeguatezza della preparazione iniziale è positivamente verificata con il raggiungimento, nella prova di ammissione, del punteggio minimo prestabilito per ciascun argomento. Tale prova permette la formulazione di una graduatoria generale di merito fino al raggiungimento del numero dei posti disponibili. Ai candidati utilmente collocati nella graduatoria di merito, ma che non abbiano ottenuto il punteggio minimo previsto, sono assegnati specifici obblighi formativi aggiuntivi (OFA), da soddisfare comunque entro il primo anno di corso nelle forme previste dal Regolamento didattico del corso di studio. La modalità di svolgimento della prova valutativa e l'assegnazione di eventuali obblighi formativi aggiuntivi sono specificati nel regolamento didattico del Corso di Studio.

g. Nel campo degli "Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati" destinato al nome della figura professionale che si intende formare si chiede di modificare "management" in "manager" per i primi due profili. Il terzo profilo deve, invece, essere espunto in quanto tale figura professionale richiede esperienze e particolari capacità decisionali ed organizzative che non sono coerenti con gli obiettivi formativi specifici e il percorso formativo di un corso di studio, e che possono spesso essere acquisite anche in ambito extra universitario.

E' stato eliminato il terzo profilo, come richiesto dai rilievi, e cambiate le denominazioni "management" in "manager".

h. A seguito della classificazione ISTAT delle professioni, sotto la voce "Il corso prepara alla professione di" è necessario espungere le professioni il cui codice inizia con il numero 1 perché per tali professioni non è richiesta la laurea (o la laurea magistrale).

Inoltre devono essere espunti i codici aventi struttura (2.X.X.X.X), in quanto, come richiamato dal documento CUN del 31 gennaio 2012, per le lauree è necessario indicare unità professionali del terzo grande gruppo della classificazione Istat.

Sono stati eliminati i codici con inizio numero 1 e 2 ed inseriti ulteriori codici del gruppo 3.

i. Tabella delle attività formative:- ai sensi dell'allegato A del DM 6/2019, a ciascun insegnamento o modulo delle attività di base e caratterizzanti devono corrispondere non meno di 6 crediti, o, comunque, non meno di 5, previa delibera dell'organo competente a livello di Ateneo. Vanno perciò rivisti i CFU minimi previsti per gli ambiti "Economico" e "Statistico-matematico" (sia di base che caratterizzanti) in quanto l'inserimento di SSD non previsti dalla tabella della classe (DM 987 art.8) implica per tali ambiti la presenza di uno o più moduli o insegnamenti con 3 (o 4) CFU;

- trattandosi di corso a orientamento professionale (in base al DM 987 art.8) i 50 CFU per tirocini devono essere indicati nella voce "Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali".

- la normativa richiede devono essere obbligatoriamente previsti dei crediti per la conoscenza di almeno una lingua straniera; si chiede quindi di inserirne (almeno 3, essendo previsti insegnamenti in lingua inglese ed essendo richiesta solo una conoscenza di base di inglese all'accesso).

Si premette che la costruzione del presente Corso di studi si è confrontata con elementi di particolare rigidità. La classe L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale prevede n. 90 CFU minimi di attività di base e caratterizzanti. A ciò si aggiungono 50 crediti minimo per stage e tirocini, previsti per i corsi di laurea ad orientamento professionale (DM 6/2019).

In tale schema, adottato in quanto l'attività formative del Cds è maggiormente concentrata sul management e non esiste attualmente una classe specifica per i corsi professionalizzanti, è stato impostato un ordinamento che consentisse di mantenere un programma di studi coerente con le esigenze emerse dalle consultazioni con le parti terze, impegnate nella realizzazione di stage orientati all'inserimento nel mondo del lavoro (elemento essenziale di questa tipologia di corso di studio per cui è prevista la soppressione nel caso di non raggiungimento dei minimi di occupabilità previsti dal DM6). Nel documento "progettazione del Cds" sono riportate le consultazioni avvenute con le imprese (Federalberghi, Confindustria, oltre a catene alberghiere di livello nazionale ed internazionale) che supportano il progetto e che attiveranno gli stage che poi dovrebbero portare all'inserimento nel mondo del lavoro.

Pertanto, nei limiti consentiti dalla normativa vigente, è stata effettuata una modifica parziale della tabella, in termini di dotazione dei crediti per ambito. Tutte le attività avranno moduli di 5° 6 crediti come previsto dalle delibere n. 8 e n. 51 del 12/05/2017 rispettivamente del Senato Accademico e del Consiglio di Amministrazione. Nello specifico, sono stati effettuati i seguenti cambiamenti:

1. Attività di base:

- Ambito economico: eliminazione settore AGR/01 (spostato in ambito giuridico attività caratterizzanti); inserimento settore M-DEA/01 (eliminato dall'ambito statistico-matematico delle attività di base e caratterizzanti);

2. Attività caratterizzanti:

- Ambito economico: eliminazione AGR/01 (spostato nell'ambito giuridico); inserimento ICAR/05 per rispondere alle incongruenze sollevate dal CUN.

- Statistico-matematico: eliminazione M-DEA/01 (spostato, come detto sopra, in ambito economico attività di base); inserimento SPS/07 e SPS/08 (eliminati dall'ambito giuridico); inserimento ING-INF/05 per rispondere alle incongruenze sollevate dal CUN.

- Ambito giuridico: inserimento AGR/01 (eliminato dall'ambito economico) ed eliminazione di AGR/15 (imputata solo alle attività affini o integrative).

Si sottolinea, quindi, che le suddette modifiche rappresentano solo spostamenti di ambito dei medesimi settori, mantenendo la coerenza delle attività formative di base e caratterizzanti del percorso formativo.

La ripetizione dei settori nella attività affini o integrative ha l'obiettivo di fornire le conoscenze necessarie, sulla base delle richieste effettuate dalle parti interessate (vedi sopra), sulla base delle esigenze nel mondo del lavoro, rispetto agli obiettivi del corso di studi. Gli unici due nuovi inserimenti sono legati alle osservazioni del CUN, circa la mancanza dei settori dei trasporti e dell'informatica.

Gli stages e tirocini sono stati inseriti nella sezione: "stage e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali".

[Vedi allegato](#)

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Hotel Manager

funzione in un contesto di lavoro:

All'esito del percorso di studi in Hospitality Management le laureate e i laureati svolgono funzioni di middle-management nelle seguenti aree dell'Hotel Management e Food and Beverage Management (F&B management). In riferimento alla prima area, svolgono in particolare funzioni di:

- Front office e gestione dei rapporti con la clientela;
- Back office, in diverse aree della gestione alberghiera, che non implicano rapporti diretti con la clientela.

competenze associate alla funzione:

Lo studente del Corso di Hospitality Management acquisisce competenze nell'hospitality management in senso stretto (hotel management), con riferimento alle dinamiche economico-aziendali delle imprese dell'hospitality (misurazione e valutazione delle performance di mercato, leadership e management delle risorse umane, marketing strategico ed operativo, analisi finanziaria, gestione dei rapporti con la clientela), alla dimensione sociale e culturale (rispetto della cultura locale, rispetto dei valori socio-culturali dei clienti, alle eccellenze produttive del territorio, alle risorse locali).

Più specificamente nell'hotel management, il corso si pone come obiettivo la formazione di una figura professionale che abbia:

- competenze nelle attività di front office: attività di concierge in ottica moderna, gestione del cliente, problem solving, processi di fidelizzazione, soft skills riguardanti la customer care indirizzate alla fidelity e alla retention degli ospiti; tali competenze sono spendibili anche in un contesto più ampio rispetto a quello alberghiero o comunque ricettivo;
- competenze nella costruzione del prodotto alberghiero, anche in un'ottica integrata di collaborazioni con altri attori della filiera;
- conoscenza approfondita della lingua inglese in termini tecnici e di eventuale altra lingua straniera;
- competenze nel coordinamento e management dell'organizzazione alberghiera nei vari reparti (room division, housekeeping, sala);
- competenze nella gestione della contabilità e nelle analisi finanziarie;
- competenze nel revenue management, nella gestione degli internet providers e dei social networks.

Tali competenze scaturiscono dallo studio di materie disciplinari economico-manageriali, giuridiche e quantitative che rafforzano la preparazione professionale e culturale offerta. Le laureate e i laureati presentano inoltre capacità tecniche e relazionali, conoscenze e skills trasversali, fondamentali per spaziare dalla gestione delle differenti divisioni dell'organizzazione alberghiera alla valorizzazione delle identità aziendali, all'implementazione dei processi di controllo qualitativi di tutte le attività, alla gestione strategica dell'azienda.

sbocchi occupazionali:

Le laureate e i laureati del Corso di Laurea in Hospitality Management maturano un approccio fortemente interdisciplinare al turismo per poter operare all'interno dei sistemi turistici territoriali, in contesti omogenei o integrati, comprendenti ambiti locali (singole destinazioni), regionali, nazionali o internazionali. In tale prospettiva, durante il percorso di studi, agli studenti verrà offerta una disamina dei principali strumenti di marketing turistico territoriale, di management degli eventi, di organizzazione, valorizzazione e promozione delle risorse territoriali, del sistema dell'ospitalità e della tradizione enogastronomica locale. Le laureate e i laureati, pertanto, ricoprono ruoli tecnico-organizzativi a livello di middle-management in un'azienda ricettiva e/o extra-ricettiva (ad esempio, hotel, resort, navi da crociera, etc); oppure ruoli strategico-commerciali, che richiedono elevate Food and Beverage Manager capacità relazionali.

Gli sbocchi lavorativi riguardano, in particolare, le seguenti aree:

- Rooms Division e front office management: coordinamento e alla gestione di portineria, piani, lavanderia, impianti (sportivo, benessere, ecc.), housekeeping, raccordati da una logica economico-manageriale per la verifica dei ricavi giornalieri, degli indici di efficienza alberghiera e dei risultati operativi in riferimento al budget, sia in ottica di customer satisfaction che di cost efficiency. Attività tradizionali, come l'housekeeping sono rilevanti per il prodotto alberghiero e la soddisfazione del cliente e richiedono figure di coordinamento e gestione estremamente professionali. Gestione dei rapporti con la clientela, sia nel b2c che nel b2b;
- Maintenance Management: gestione ordinaria e straordinaria degli impianti, la manutenzione dei differenti spazi (aree verdi, lavanderia, ristorazione, area spa, ecc.);
- Event and congress management: il corso di laurea consente di acquisire competenze collegate alla creazione e gestione di eventi in ambito nazionale ed internazionale; - Gestione amministrativa e finanziaria, nell'analisi della contabilità, nella pianificazione economico-finanziaria e analisi dei flussi finanziari;
- Resident Management: supportando il Resident Manager, emanazione diretta dei gruppi proprietari, nella gestione dell'impresa;
- Revenue Management: supporto ai responsabili nelle analisi online e nella fissazione delle tariffe sui mercati;
- Guest relation management: coordina e supervisiona le attività relative alla cura dell'ospite, dalla pianificazione delle attività promozionali e ricreative, dalle traduzioni ai customer relationship management;
- Sales and marketing management: coordina e pianifica le azioni promozionali che vanno dalla gestione del messaggio pubblicitario veicolato ai consumatori finali, fino alle diverse forme di attività promozionali e di incentivazione, destinate ai tour operator e agli intermediari della vendita.

Il corso di laurea rivolge particolare attenzione al web marketing;

- Accountability and corporate finance: riguarda le operazioni direttamente correlate al reperimento dei fondi di gestione in relazione al fabbisogno di capitale.

Food and Beverage Manager

funzione in un contesto di lavoro:

In riferimento alla seconda area, relativa al F&B management, le laureate e i laureati svolgono attività legate alla ristorazione alberghiera, nella moderna accezione di sviluppo di ristorazione e catering di qualità, anche attraverso collegamenti ad accademie di settore, chef stellati e approcci gourmet.

Le principali funzioni riguardano:

- Management della ristorazione nell'ambito delle imprese ricettive: gestione della cucina, gestione della sala, coordinamento delle risorse umane, gestione degli approvvigionamenti, sviluppo commerciale della ristorazione;
- Management del catering alberghiero: coordinamento, management ed organizzazione del catering collegato ad eventi e congressi.

competenze associate alla funzione:

Le laureate e i laureati in Hospitality management acquisiscono competenze nel:

- identificare e sviluppare efficaci strategie gestionali e gestionali per le aziende del settore food & beverage; sviluppare un business plan per le aziende enogastronomiche;
- utilizzare le tecniche di marketing per promuovere aziende e prodotti del settore food & beverage;
- gestione amministrativa ed economica (analisi costi-ricavi), budget, planning e forecast (previsioni a breve termine);
- gestire gli standard qualitativi del comparto ristorazione in accordo con la vision aziendale;
- stabilire degli obiettivi per il personale sia a breve termine sia a lungo termine;
- applicare i principi di pianificazione, gestione finanziaria e controllo di gestione (cost control) al settore dell'enogastronomia;
- comprendere e utilizzare tecniche di project management;
- conoscere ed applicare le tecniche di processo e di approvvigionamento in ambito alimentare e beverage;
- padroneggiare l'uso di nuove tecnologie all'interno di organizzazioni del settore enogastronomico;
- conoscere l'ecosistema relativo alle start-up del settore enogastronomico;
- organizzare eventi e banchetti.

sbocchi occupazionali:

Middle manager nelle Food and Beverage Operations e nell'event management per la sezione catering. In particolare, gli sbocchi occupazionali possono far riferimento alle diverse unità della ristorazione presenti in albergo (ristoranti, bar, coffee shop, grill, roof top restaurant, room service, banqueting, breakfast room, mensa del personale, ecc.). Inoltre, il CdS triennale in Hospitality Management, essendo incardinato nella classe L-18, offre la possibilità alle laureate e ai laureati della classe di svolgere attività professionali nell'ambito di aziende, enti ed organismi di carattere privato o pubblico, o in forma autonoma, nonché attività di ricerca nell'ambito di uffici studi di organismi territoriali, di pubbliche amministrazioni, di imprese, di organismi di rappresentanza e professionali, di enti di ricerca nazionali ed internazionali, con particolare riferimento al contesto europeo.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

- Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
- Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)
- Tecnici della produzione di servizi - (3.1.5.5.0)
- Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)
- Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline Economiche	SECS-P/02 Politica economica M-DEA/01 Discipline demoeconomicoantropologiche	9 [4]	9 [4]	8
Discipline Aziendali	SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	8 [8]	8 [8]	8
Discipline Statistiche e Matematiche	SECS-S/06 Metodi matematici dell'economia e delle scienze attuariali e finanziarie	6 [6]	6 [6]	6
Discipline Giuridiche	IUS/04 Diritto commerciale	6 [6]	6 [6]	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 28:		-		

Totale Attività di Base

29 - 29

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline Aziendali	SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 Organizzazione aziendale	33 [33]	33 [33]	32
Discipline Economiche	SECS-P/02 Politica economica AGR/01 Economia ed estimo rurale ICAR/05 Trasporti	11 [5]	11 [5]	8
Discipline Quantitative	SECS-S/01 Statistica SECS-S/06 Metodi matematici dell'economia e delle scienze attuariali e finanziarie ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni SPS/07 Sociologia generale	10 [5]	10 [5]	10
Discipline Giuridiche	IUS/01 Diritto privato AGR/05 Assestamento forestale e selvicoltura	12 [7]	12 [7]	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 62:		-		

Totale Attività Caratterizzanti

66 - 66

Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	18	18

Totale Attività Affini	18 - 18
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare	CFU min	CFU max	
A scelta dello studente	12	12	
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	0	0
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2	2
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	-
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	50	50	

Totale Altre Attività	67 - 67
------------------------------	---------

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	180 - 180
Crediti riservati in base al DM 987 art.8	74 - 74
Crediti per tirocini in base al DM 987 art.8	50 - 50

Note attività affini (o Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe)

Note relative alle altre attività

Le altre attività formative includono:

1. attività a scelta libera 12 CFU
2. per la prova finale 3 CFU
3. Ulteriori attività formative 2 CFU
4. Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali 50 CFU.

non sono previsti crediti per la conoscenza della lingua in quanto tra i requisiti di accesso è prevista la conoscenza della lingua inglese almeno al livello B1.

Note relative alle attività di base

Il Corso di Laurea in Hospitality Management è un corso di studio sperimentale ad orientamento professionalizzante.

Secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è stato inserito, in ambito economico, il settore M-DEA/01- Discipline demotnoantropologiche, in considerazione della necessità di integrare l'analisi economica con lo studio antropologico del territorio. Tale approccio è particolarmente rilevante nei contesti legati allo sviluppo locale e al turismo, dove la comprensione delle dinamiche culturali, sociali e simboliche delle comunità risulta essenziale per una valorizzazione sostenibile delle risorse.

L'analisi antropologica, infatti, contribuisce sia alla lettura del territorio come prodotto turistico, sia alla comprensione dei contesti culturali di provenienza dei turisti stessi, arricchendo così le prospettive economiche e politiche del settore.

Le attività formative previste hanno una dotazione minima di 6 CFU, con la possibilità di integrazione tramite moduli da 5 CFU, come stabilito dalle delibere n. 8 e n. 51 del 12/05/2017 del Senato Accademico e del Consiglio di Amministrazione.

Note relative alle attività caratterizzanti

Il Corso di Laurea in Hospitality Management è un corso di studio sperimentale ad orientamento professionalizzante.

Secondo quanto previsto dalla normativa vigente, sono stati inseriti settori non afferenti alla classe che, tuttavia, risultano fondamentali rispetto al profilo che si intende creare.

Le motivazioni sono infatti legate alla necessità di inserimento di settori scientifico-disciplinari strategici rispetto al profilo formativo, con un arricchimento nei contenuti in termini di legame tra economia del turismo e trasporti, di discipline del settore agro-alimentare e di discipline di tipo informatico e sociologico, per lo studio della digitalizzazione e delle relative dinamiche, in coerenza con l'attuale evoluzione del settore, come di seguito specificato:

ICAR/05: gli insegnamenti di questo settore permetteranno un approfondimento dei legami fra la politica ed economia del turismo e la logistica dei trasporti.

ING-INF/05: gli insegnamenti di questo settore permettono un approfondimento delle tecniche informatiche necessarie per il management.

SPS/07: gli insegnamenti di questo settore permettono, a completamento delle analisi statistiche e di elaborazione dei dati, di approfondire i temi della social media analysis anche nelle componenti qualitative e di studio dei contenuti;

AGR/01: consente un approfondimento degli aspetti economici legati al settore agroalimentare, con particolare attenzione all'evoluzione dei consumi, alle dinamiche dell'ethical food e alle differenze culturali nei comportamenti alimentari. L'approccio è di natura economica e macroeconomica, orientato allo studio delle politiche economiche e dei profili dei consumatori rendendolo pienamente coerente con la descrizione delle discipline economiche.

AGR/05: oltre a contribuire allo studio tecnico-gestionale delle risorse forestali, affronta anche gli aspetti giuridici legati alla tutela ambientale nei processi di valorizzazione del territorio. L'analisi dei quadri normativi e delle politiche ambientali è rilevante anche nell'ambito delle discipline giuridiche, fornendo competenze applicate alla gestione sostenibile del paesaggio e alla regolamentazione del patrimonio naturale.

Le attività formative hanno una dotazione minima di 6 CFU. Vi sono delle attività integrate con moduli da 5 CFU, secondo quanto espressamente previsto dalle delibere n. 8 e n. 51 del 12/05/2017 rispettivamente del Senato Accademico e del Consiglio di amministrazione.

RAD chiuso il 07/05/2025