



## REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

# HOSPITALITY MANAGEMENT

## CLASSE L-18

**Scuola: Scuola delle Scienze Umane e Sociali**

**Dipartimento: Economia, Management, Istituzioni**

**Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026**

### ACRONIMI

CCD	Commissione di Coordinamento Didattico
CdS	Corso/i di Studio
CPDS	Commissione Paritetica Docenti-Studenti
HM	Hospitality Management
OFA	Obblighi Formativi Aggiuntivi
RDA	Regolamento Didattico di Ateneo
SUA-CdS	Scheda Unica Annuale del Corso di Studio

### INDICE

Art. 1	Oggetto
Art. 2	Obiettivi formativi del Corso
Art. 3	Profilo professionale e sbocchi occupazionali
Art. 4	Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio
Art. 5	Modalità per l'accesso al Corso di Studio
Art. 6	Attività didattiche e Crediti Formativi Universitari
Art. 7	Articolazione delle modalità di insegnamento
Art. 8	Prove di verifica delle attività formative
Art. 9	Struttura del corso e piano degli studi
Art. 10	Obblighi di frequenza
Art. 11	Propedeuticità e conoscenze pregresse
Art. 12	Calendario didattico del CdS
Art. 13	Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa classe
Art. 14	Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in CdS di diversa classe, in CdS universitari e di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in CdS internazionali; criteri per il riconoscimento di crediti per attività extra-curricolari
Art. 15	Criteri per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio
Art. 16	Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale
Art. 17	Linee guida per le attività di tirocinio e <i>stage</i>
Art. 18	Decadenza dalla qualità di studente
Art. 19	Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato
Art. 20	Valutazione della qualità delle attività svolte
Art. 21	Norme finali
Art. 22	Pubblicità ed entrata in vigore

## **Art. 1**

### **Oggetto**

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del CdS in Gestione dell'ospitalità turistica / Hospitality Management (classe L-18). Il CdS in Hospitality Management afferisce al Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni, si tiene in lingua italiana e inglese ed è erogato in presenza.
2. Il CdS è retto dalla Commissione di Coordinamento Didattico (CCD) del Corso di Laurea sperimentale ad orientamento professionale in Hospitality Management, ai sensi dell'Art. 4 del RDA.
3. Il presente Regolamento è emanato in conformità alla normativa vigente in materia, allo Statuto dell'Università di Napoli Federico II e al RDA.

## **Art. 2**

### **Obiettivi formativi del Corso**

1. 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. Lo studente acquisisce, 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, del diritto commerciale e della navigazione, 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, della statistica, dell'informatica e della social media data analysis, del diritto privato, del management strategico e dell'innovazione 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.

2. 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.

3. 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.

### **Art. 3**

#### **Profilo professionale e sbocchi occupazionali**

##### **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.

## **Art. 4**

### **Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio<sup>1</sup>**

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.

---

<sup>1</sup> Artt. 7, 13, 14 del RDA.

## **Art. 5**

### **Modalità per l'accesso al Corso di Studio**

1. Il Corso di Laurea è a numero programmato secondo quanto previsto dalla legge 2 agosto 1999, n.264, con accessi regolati da una procedura di selezione, finalizzata a valutare le attitudini dello studente ad intraprendere gli studi prescelti e lo stato delle conoscenze di base richieste. Nel rispetto delle norme dall'Ateneo, al Corso di Laurea sono ammessi studenti selezionati in base al voto del diploma e ad una prova di verifica obbligatoria, ivi inclusa la verifica della conoscenza della lingua straniera. La prova di verifica obbligatoria verte su argomenti di cultura generale con particolare riferimento alla conoscenza generale del settore turistico. Nell'ambito della prova di verifica obbligatoria, sono valutati il grado di conoscenza della lingua inglese ed il grado di motivazione dei candidati rispetto al settore di riferimento del Corso di Studi. Nella valutazione complessiva, per la formazione della graduatoria finale, la Commissione giudicatrice dispone complessivamente di 100 punti, di cui 50 punti per la prova di verifica obbligatoria e 50 punti attribuiti secondo il voto riportato all'esame di stato per il conseguimento del diploma di scuola secondaria superiore. Noti gli esiti, gli studenti collocati nella graduatoria di merito per l'accesso al Corso di Laurea provvederanno al perfezionamento della procedura di immatricolazione, entro i termini stabiliti dal bando di concorso per l'ammissione al primo anno. Il giorno successivo la scadenza di tale termine, sarà resa nota l'eventuale disponibilità di posti non coperti e si procederà con lo scorrimento della graduatoria. In riferimento ai requisiti di ammissione, sono ammessi tutti i cittadini italiani, i cittadini comunitari ovunque soggiornanti, i cittadini non comunitari, di cui all'art. 26 della legge n.189/2002 ed i cittadini non comunitari residenti all'estero che sono in possesso di diploma di istruzione secondaria di secondo grado.
2. La Commissione di Coordinamento Didattico del corso di norma disciplina i criteri di ammissione e l'eventuale programmazione delle iscrizioni, fatte salve differenti disposizioni di legge<sup>2</sup>.
3. Il bando per l'ammissione al Corso di Laurea sarà pubblicato sul sito di Ateneo: [www.unina.it](http://www.unina.it).

## **Art. 6**

### **Attività didattiche e Crediti Formativi Universitari**

1. Ogni attività formativa prescritta dall'ordinamento del CdS viene misurata in crediti formativi universitari (CFU). Ogni CFU corrisponde convenzionalmente a 25 ore di impegno formativo complessivo<sup>3</sup> per ciascuno studente e comprende le ore di attività didattica per lo svolgimento dell'insegnamento e le ore riservate allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale.
2. Per il CdS oggetto del presente Regolamento, le ore di attività didattica per lo svolgimento dell'insegnamento per ogni CFU, stabilite in relazione al tipo di attività formativa, sono le seguenti<sup>4</sup>:
  - Lezione frontale o esercitazione: 7 ore per ciascun CFU;
  - Attività di Tirocinio: 25 ore di impegno formativo per ciascun CFU<sup>5</sup>.

---

<sup>2</sup> L'accesso programmato a livello nazionale è disciplinato dalla legge 264 del 1999 e successive modifiche e integrazioni.

<sup>3</sup> Secondo l'Art. 5, c. 1 del DM 270/2004 "Al credito formativo universitario corrispondono 25 ore di impegno complessivo per studente; con decreto ministeriale si possono motivatamente determinare variazioni in aumento o in diminuzione delle predette ore per singole classi, entro il limite del 20 per cento".

<sup>4</sup> Il numero di ore tiene conto delle indicazioni presenti nell'Art. 6, c. 5 del RDA: "Per ogni CFU, delle 25 ore complessive, la quota da riservare alle attività per lo svolgimento dell'insegnamento deve essere: a) compresa tra le 5 e le 10 ore per le lezioni e le esercitazioni; b) compresa tra le 5 e le 10 ore per le attività seminariali; c) compresa tra le 8 e le 12 ore per le attività di laboratorio o attività di campo. Sono, in ogni caso, fatti salvi in cui siano previste attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico, diverse disposizioni di Legge o diverse determinazioni previste dai DD.MM".

<sup>5</sup> Per l'attività di Tirocinio (DM interministeriale 142/1998), fatte salve ulteriori specifiche disposizioni, il numero di ore di lavoro pari a 1 CFU non possono essere inferiori a 25.

3. I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il soddisfacimento delle modalità di verifica del profitto (esame, idoneità) indicate nella scheda relativa all'insegnamento/attività allegata al presente Regolamento.

## **Art. 7**

### **Articolazione delle modalità di insegnamento**

1. L'attività didattica viene svolta in modalità convenzionale.
  2. La CCD delibera eventualmente quali insegnamenti prevedono anche attività didattiche offerte on-line.
  3. Alcuni insegnamenti possono svolgersi anche in forma seminariale e/o prevedere esercitazioni in aula, laboratori linguistici ed informatici.
- Informazioni dettagliate sulle modalità di svolgimento di ciascun insegnamento sono presenti nelle schede degli insegnamenti.

## **Art. 8**

### **Prove di verifica delle attività formative<sup>6</sup>**

1. La CCD, nell'ambito dei limiti normativi previsti<sup>7</sup>, stabilisce il numero degli esami e le altre modalità di valutazione del profitto che determinano l'acquisizione dei crediti formativi universitari. Gli esami sono individuali, possono essere integrati da project work di gruppo e possono consistere in prove scritte, orali, pratiche, grafiche, tesine, colloqui o combinazioni di tali modalità.
2. Le modalità di svolgimento delle verifiche pubblicate nelle schedine insegnamento e il calendario degli esami sono resi noti agli studenti prima dell'inizio delle lezioni sul sito web del Dipartimento<sup>8</sup>.
3. Lo svolgimento degli esami è subordinato alla relativa prenotazione che avviene in via telematica. Qualora lo studente non abbia potuto procedere alla prenotazione per ragioni che il Presidente della Commissione considera giustificate, lo studente può essere egualmente ammesso allo svolgimento della prova d'esame, in coda agli altri studenti prenotati.
4. Prima della prova d'esame, il Presidente della Commissione accerta l'identità dello studente, che è tenuto ad esibire un documento di riconoscimento in corso di validità e munito di fotografia.
5. La valutazione a seguito di esame è espressa con votazione in trentesimi, l'esame è superato con la votazione minima di diciotto trentesimi, la votazione di trenta trentesimi può essere accompagnata dalla lode per voto unanime della Commissione. La valutazione a seguito di verifiche del profitto diverse dall'esame è espressa con un giudizio di idoneità.
6. Le prove orali di esame sono pubbliche, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza. Qualora siano previste prove scritte, il candidato ha il diritto di prendere visione del/i proprio/i elaborato/i dopo la correzione.

---

<sup>6</sup> Art. 22 del RDA.

<sup>7</sup> Ai sensi dei DD.MM. 16.3.2007 in ciascun Corso di Studio gli esami o prove di profitto previsti non possono essere più di 20 (lauree; Art. 4. c. 2), 12 (lauree magistrali; Art. 4, c. 2), 30 (lauree a ciclo unico quinquennali) o 36 (lauree a ciclo unico sessennali; Art. 4 c. 3). Ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo, Art. 13 c. 4, per i Corsi di Laurea, "restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 c. 5 lettere c), d) ed e) del D.M. n. 270/2004 ivi compresa la prova finale per il conseguimento del titolo di studio". Per i Corsi di Laurea Magistrale e Magistrale a ciclo unico, invece, ai sensi dell'art. 14 c. 7 del RDA "restano escluse dal conteggio degli esami le prove che costituiscono un accertamento di profitto relativamente alle attività di cui all'art. 10 c. 5 lettere d) ed e) del D.M. n. 270/2004; l'esame finale per il conseguimento della Laurea Magistrale e Magistrale a ciclo unico rientra nel computo del numero massimo di esami".

<sup>8</sup> Si richiama l'art. 22 c. 8 del RDA in base al quale "il Dipartimento o la Scuola cura che le date per le verifiche di profitto siano pubblicate sul portale con congruo anticipo che di norma non può essere inferiore a 60 giorni prima dell'inizio di ciascun periodo didattico e che sia previsto un adeguato periodo di tempo per l'iscrizione all'esame che deve essere di norma obbligatoria".

7. Le Commissioni d'esame sono disciplinate dal RDA<sup>9</sup>.

## Art. 9

### Struttura del corso e piano degli studi

1. La durata legale del Corso di Studio è di 3 anni. Lo studente dovrà acquisire 180 CFU<sup>10</sup>, riconducibili alle seguenti Tipologie di Attività Formative (TAF):
  - A) 30 CFU di base,
  - B) 65 CFU caratterizzanti,
  - C) 18 CFU affini o integrative,
  - D) 12 CFU a scelta dello studente<sup>11</sup>,
  - E) 3 CFU per la prova finale,
  - F) 2 CFU ulteriori attività formative,
  - G) 50 CFU Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali
2. La laurea si consegue dopo avere acquisito 180 CFU con il superamento degli esami, in numero non superiore a 20 e lo svolgimento delle altre attività formative.

Fatta salva diversa disposizione dell'ordinamento giuridico degli studi universitari, ai fini del conteggio si considerano gli esami sostenuti nell'ambito delle attività di base, caratterizzanti e affini o integrative nonché nell'ambito delle attività autonomamente scelte dallo studente (TAF D). Gli esami o valutazioni di profitto relativi alle attività autonomamente scelte dallo studente possono essere considerate nel computo complessivo corrispondenti a una unità<sup>12</sup>. Restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 comma 5 lettere c), d) ed e) del D.M. 270/2004<sup>13</sup>. Gli insegnamenti integrati, composti da due o più moduli, prevedono un'unica prova di verifica.
3. Per acquisire i CFU relativi alle attività a scelta autonoma, lo studente ha libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati presso l'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo. Tale coerenza viene valutata dalla CCD del CdS. Anche per l'acquisizione dei CFU relativi alle

---

<sup>9</sup> Si richiama l'Art. 22, c. 4 del RDA in base al quale "le Commissioni di esame e delle altre verifiche di profitto sono nominate dal Direttore del Dipartimento o dal Presidente della Scuola quando previsto dal Regolamento della stessa. È possibile delegare tale funzione al Coordinatore della CCD. Le Commissioni sono composte dal Presidente ed eventualmente da altri docenti o cultori della materia. Per gli insegnamenti attivi, il Presidente è il titolare dell'insegnamento ed in tal caso la Commissione delibera validamente anche in presenza del solo Presidente. Negli altri casi, il Presidente è un docente individuato all'atto della nomina della Commissione. Alla valutazione collegiale complessiva del profitto a conclusione di un insegnamento integrato partecipano i docenti titolari dei moduli coordinati e il Presidente è individuato all'atto della nomina della Commissione".

<sup>10</sup> Il numero complessivo di CFU per l'acquisizione del relativo titolo deve essere così inteso: laurea a ciclo unico sessennale, 360 CFU; laurea a ciclo unico quinquennale, 300 CFU; laurea triennale, 180 CFU; laurea magistrale, 120 CFU.

<sup>11</sup> Corrispondenti ad almeno 12 CFU per le lauree triennali e ad almeno 8 CFU per le lauree magistrali (Art. 4, c. 3 del D.M. 16.3.2007).

<sup>12</sup> Art. 4, c. 2 dell'Allegato 1 al D.M. 386/2007.

<sup>13</sup> Art. 10, c. 5 del D.M. 270/2004: "Oltre alle attività formative qualificanti, come previsto ai commi 1, 2 e 3, i Corsi di Studio dovranno prevedere: a) attività formative autonomamente scelte dallo studente purché coerenti con il progetto formativo [TAF D]; b) attività formative in uno o più ambiti disciplinari affini o integrativi a quelli di base e caratterizzanti, anche con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare [TAF C]; c) attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio e, con riferimento alla laurea, alla verifica della conoscenza di almeno una lingua straniera oltre l'italiano [TAF E]; d) attività formative, non previste dalle lettere precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso, tra cui, in particolare, i tirocini formativi e di orientamento di cui al decreto 25 marzo 1998, n. 142, del Ministero del lavoro [TAF F]; e) nell'ipotesi di cui all'articolo 3, comma 5, attività formative relative agli stages e ai tirocini formativi presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali, sulla base di apposite convenzioni".

attività a scelta autonoma è richiesto il “superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto” (Art. 5, c. 4 del D.M. 270/2004).

4. Il piano di studi sintetizza la struttura del corso elencando gli insegnamenti previsti suddivisi per anno di corso ed eventualmente per curriculum. Alla fine della tabella del piano di studi sono elencate le propedeuticità previste dal Corso di Studio. Il piano degli studi offerto agli studenti, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari e dell'ambito di afferenza, dei crediti, della tipologia di attività didattica è riportato nell'Allegato 1 al presente Regolamento.
5. Ai sensi dell'Art. 11, c. 4-bis del DM 270/2004, è possibile conseguire il titolo secondo un piano di studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal Regolamento didattico, purché in coerenza con l'Ordinamento didattico del Corso di Studio dell'anno accademico di immatricolazione. Il Piano di Studi individuale è approvato dalla CCD.

## **Art. 10** **Obblighi di frequenza<sup>14</sup>**

1. In generale, la frequenza alle lezioni frontali è a) fortemente consigliata ma non obbligatoria.
2. Qualora il docente preveda una modulazione del programma diversa tra studenti frequentanti e non frequentanti, questa è indicata nella singola Scheda Insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso e sul sito docentiUniNA.
3. La frequenza alle attività seminariali che attribuiscono crediti formativi è obbligatoria. Le relative modalità di verifica del profitto per l'attribuzione di CFU è compito della CCD.

## **Art. 11** **Propedeuticità e conoscenze pregresse**

1. L'elenco delle propedeuticità in ingresso (necessarie per sostenere un determinato esame) e in uscita è riportato alla fine dell'Allegato 1 e nella Scheda insegnamento/attività (Allegato 2).
2. Le eventuali conoscenze pregresse ritenute necessarie sono indicate nella singola Scheda Insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso e sul sito docentiUniNA.

## **Art. 12** **Calendario didattico del CdS**

1. Il calendario didattico del CdS viene reso disponibile sul sito web del Dipartimento con congruo anticipo rispetto all'inizio delle attività (Art. 21, c. 5 del RDA).

## **Art. 13** **Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa Classe<sup>15</sup>**

1. Per gli studenti provenienti da Corsi di Studio della stessa Classe la CCD assicura il riconoscimento dei CFU, ove associati ad attività culturalmente compatibili con il percorso formativo, acquisiti dallo studente presso il Corso di Studio di provenienza, secondo i criteri di cui al successivo articolo 14. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato. Resta fermo che la quota di crediti formativi universitari relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente, non può essere inferiore al 50% di quelli già conseguiti.

---

<sup>14</sup> Art. 22, c. 10 del RDA.

<sup>15</sup> Art. 19 del RDA.

## Art. 14

### **Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa Classe, in corsi di studio universitari o di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali<sup>16</sup>; criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari**

1. Il riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa Classe, in Corsi di studio universitari o di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali, avviene ad opera della CCD, sulla base dei seguenti criteri:

- analisi del programma svolto;
- valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo studente ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato. Ai sensi dell'Art. 5, comma 5-bis, del D.M. 270/2004, è possibile altresì l'acquisizione di crediti formativi presso altri atenei italiani sulla base di convenzioni stipulate tra le istituzioni interessate, ai sensi della normativa vigente<sup>17</sup>.

2. L'eventuale riconoscimento di CFU relativi ad esami superati come corsi singoli potrà avvenire entro il limite di 36 CFU, ad istanza dell'interessato e in seguito all'approvazione della CCD. Il riconoscimento non potrà concorrere alla riduzione della durata legale del Corso di Studio, così come determinata dall'Art. 8, c. 2 del D.M. 270/2004, fatta eccezione per gli studenti che si iscrivono essendo già in possesso di un titolo di studio di pari livello<sup>18</sup>.

3. Relativamente ai criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari, ai sensi dell'Art. 3, comma 2, del D.M. 931/2024, entro un limite massimo di 48 CFU, possono essere riconosciute le seguenti attività (Art. 2 del D.M. 931/2024):

- conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;
- attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbia concorso l'Università;
- conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico.

## Art. 15

### **Criteri per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio**

1. L'iscrizione a singoli corsi di insegnamento, previsti dal RDA<sup>19</sup>, è disciplinata dal "Regolamento di Ateneo per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio"<sup>20</sup>.

---

<sup>16</sup> Art. 19 e art. 27, c. 6 del RDA.

<sup>17</sup> Art. 6, c. 9 del RDA.

<sup>18</sup> Art. 19, c. 4 del RDA.

<sup>19</sup> Art. 19, c. 4 del RDA.

<sup>20</sup> D.R. n. 348/2021.

## **Art. 16**

### **Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale**

1. 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. 2. 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.

3. Rispetto ai temi oggetto di studio nella prova finale, il candidato deve dimostrare di possedere capacità di analisi e di elaborazione critica.

4. Lo svolgimento della prova finale avviene mediante discussione orale dell'elaborato redatto dal laureando sotto la guida del docente relatore. Lo studente sceglie l'argomento della prova tra quelli indicati in un elenco pubblicato sul sito del Dipartimento. Lo studente può anche scegliere di relazionare su una attività o stage lavorativo o di ricerca, preventivamente approvato dal docente, sentita la competente struttura didattica. L'assegnazione del tema di approfondimento e del relativo docente di riferimento è effettuata su richiesta dello studente dal responsabile della competente Struttura didattica. La Commissione, tenuto conto del voto assegnato alla relazione di cui innanzi, alla media curricolare dei voti degli esami di profitto, nonché all'intero percorso di studio volto al conseguimento della laurea, esprime una valutazione complessiva sulla carriera dello studente attraverso un voto finale in centodecimi, oltre eventuale lode. Le procedure relative alla prova finale sono riportate sul sito web del Dipartimento.

## **Art. 17**

### **Linee guida per le attività di tirocinio e stage**

1. Gli studenti iscritti al CdS possono decidere di effettuare attività di tirocinio o *stage* formativi presso Enti o Aziende convenzionati con l'Ateneo. Le attività di tirocinio e *stage* sono obbligatorie, e concorrono all'attribuzione di crediti formativi per le Altre attività formative a scelta dello studente inserite nel piano di studi, così come previsto dall'Art. 10, comma 5, lettere d ed e, del D.M. 270/2004<sup>21</sup>.

2. Le modalità di svolgimento e le caratteristiche di tirocini e *stage* sono disciplinate dalla CCD con un apposito regolamento.

3. L'Università degli Studi di Napoli Federico II, per il tramite l'ufficio Tirocinio Studenti, assicura un costante contatto con il mondo del lavoro, per offrire a studenti e laureati dell'Ateneo concrete opportunità di tirocini e *stage* e favorirne l'inserimento professionale.

## **Art. 18**

### **Decadenza dalla qualità di studente<sup>22</sup>**

1. Incorre nella decadenza lo studente che non abbia sostenuto esami per otto anni accademici consecutivi, a meno che il suo contratto non stabilisca condizioni diverse. In ogni caso, la decadenza va comunicata allo studente a mezzo posta elettronica certificata o altro mezzo idoneo che ne attesti la ricezione.

---

<sup>21</sup> I tirocini *ex lettera d* possono essere sia interni che esterni; tirocini e *stage ex lettera e* possono essere solo esterni.

<sup>22</sup> Art. 24, c. 5 del RDA.

## **Art. 19**

### **Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato**

1. I docenti e ricercatori svolgono il carico didattico assegnato secondo quanto disposto dal Regolamento didattico di Ateneo e nel Regolamento sui compiti didattici e di servizio agli studenti dei professori e ricercatori e sulle modalità per l'autocertificazione e la verifica dell'effettivo svolgimento<sup>23</sup>.
2. Docenti e ricercatori devono garantire almeno due ore di ricevimento ogni 15 giorni (o per appuntamento in ogni caso concesso non oltre i 15 giorni) e comunque garantire la reperibilità via posta elettronica.
3. Il servizio di tutorato ha il compito di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi e di rimuovere gli ostacoli che impediscono di trarre adeguato giovamento dalla frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità e alle attitudini dei singoli.
4. L'Università assicura servizi e attività di orientamento, di tutorato e assistenza per l'accoglienza e il sostegno degli studenti. Tali attività sono organizzate dalle Scuole e/o dai Dipartimenti con il coordinamento dell'Ateneo, secondo quanto stabilito dal RDA nell'articolo 8.

## **Art. 20**

### **Valutazione della qualità delle attività svolte**

1. La Commissione di Coordinamento Didattico attua tutte le forme di valutazione della qualità delle attività didattiche previste dalla normativa vigente secondo le indicazioni fornite dal Presidio della Qualità di Ateneo.
2. Al fine di garantire agli studenti del Corso di Studio la qualità della didattica nonché di individuare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, l'Università degli Studi di Napoli Federico II si avvale del sistema di Assicurazione Qualità (AQ)<sup>24</sup>, sviluppato in conformità al documento "Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano" dell'ANVUR, utilizzando:
  - indagini sul grado di inserimento dei laureati nel mondo del lavoro e sulle esigenze post-lauream;
  - dati estratti dalla somministrazione del questionario per la valutazione della soddisfazione degli studenti per ciascun insegnamento presente nel piano di studi, con domande relative alle modalità di svolgimento del corso, al materiale didattico, ai supporti didattici, all'organizzazione, alle strutture.

I requisiti derivanti dall'analisi dei dati sulla soddisfazione degli studenti, discussi e analizzati dalla Commissione di Coordinamento Didattico e dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS), sono inseriti fra i dati di ingresso nel processo di progettazione del servizio e/o fra gli obiettivi della qualità.

3. L'organizzazione dell'AQ sviluppata dall'Ateneo realizza un processo di miglioramento continuo degli obiettivi e degli strumenti adeguati per raggiungerli, facendo in modo che in tutte le strutture siano attivati processi di pianificazione, monitoraggio e autovalutazione che consentano la pronta rilevazione dei problemi, il loro adeguato approfondimento e l'impostazione di possibili soluzioni.

---

<sup>23</sup> D.R. n. 2482//2020.

<sup>24</sup> Il sistema di Assicurazione Qualità, basato su un approccio per processi e adeguatamente documentato, è progettato in maniera tale da identificare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, per poi tradurle in requisiti che l'offerta formativa deve rispettare.

## **Art. 21**

### **Norme finali**

1. Il Consiglio di Dipartimento, su proposta della Commissione di Coordinamento Didattico, sottopone all'esame del Senato Accademico eventuali proposte di modifica e/o integrazione del presente Regolamento.

## **Art. 22**

### **Pubblicità ed entrata in vigore**

1. Il presente Regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione all'Albo ufficiale dell'Università; è inoltre pubblicato sul sito d'Ateneo. Le stesse forme e modalità di pubblicità sono utilizzate per le successive modifiche e integrazioni.
2. Sono parte integrante del presente Regolamento l'Allegato 1 (Struttura CdS) e l'Allegato 2 (Schedina insegnamento/attività).



## ALLEGATO 1.1

### REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

### HOSPITALITY MANAGEMENT

### CLASSE L-18

**Scuola: Scienze Umane e Sociali**

**Dipartimento: Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni**

**Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026**

## PIANO DEGLI STUDI

### LEGENDA

#### Tipologia di Attività Formativa (TAF):

**A** = Base

**B** = Caratterizzanti

**C** = Affini o integrativi

**D** = Attività a scelta

**E** = Prova finale e conoscenze linguistiche

**F** = Ulteriori attività formative

I Anno										
Denominazione Insegnamento	SSD	SSD DM 639/2024	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	Modalità	TAF	Ambito disciplinare	Obbligatorio / a scelta
Economia Aziendale	SECS-P/07	ECON-06/A	unico	8	56	Lezione frontale	In presenza	A	Aziendale	Obbligatorio
Fondamenti di Management	SECS-P/08	ECON-07/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	Aziendale	Obbligatorio
Diritto Privato, del Turismo e dell'agroalimentare	IUS-01	GIUR-01/A	unico	7	42	Lezione frontale	In presenza	B	Giuridico	Obbligatorio
Politica economica, del turismo e dei trasporti	SECS-P/02	ECON-02/A	unico	9	70	Lezione frontale	In presenza	A/B	Economico	Obbligatorio
Ambiente e Territorio			integrato	10	70	Lezione frontale	In presenza			
Turismo enogastronomico sostenibile	M-DEA/01	SDEA-01/A	modulo	5	35	Lezione frontale	In presenza	A	Economico	Obbligatorio
Tutela e valorizzazione ambientale e territoriale	AGR/05	AGRI-03/B	modulo	5	35	Lezione frontale	In presenza	B	Giuridico	Obbligatorio
Metodi Quantitativi	SECS-S/06	STA-04/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	A	Statistico-matematico	Obbligatorio
Economia Aziendale nello smart tourism	SECS-P/07	ECON-06/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	Aziendale	Obbligatorio
Cultura gastronomica ed ethical food	AGR/01	AGRI-01/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	Economico	Obbligatorio

II Anno										
Denominazione Insegnamento	SSD		Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	Modalità	TAF	Ambito disciplinare	Obbligatorio / a scelta
Performance management systems	SECS-P/07	ECON-06/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	aziendale	Obbligatorio
Human resources management and team building	SECS-P/10	ECON-08/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	C	Affini e integrative	Obbligatorio
Tecnologia degli alimenti	AGR/15	AGRI-07/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	C	Affini e integrative	Obbligatorio
Management and marketing of hospitality firms	SECS-P/08	ECON-07/A	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	Aziendale	Obbligatorio
Diritto commerciale e della navigazione	IUS/04	GIUR-02/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	A	Giuridico	Obbligatorio
Insegnamento a scelta dello studente			unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	D	a scelta dello studente	Obbligatorio
soft skills (professional development, interculturalità e leadership)	SECS-P/08	ECON-07/A	unico	2	14	Lezione frontale	In presenza			Obbligatorio
Tirocinio Fase I				20		Tirocinio	In presenza	F		Obbligatorio

III Anno										
Denominazione Insegnamento	SSD		Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	Modalità	TAF	Ambito disciplinare	Obbligatorio / a scelta
Insegnamento a scelta dello studente			unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	D	a scelta dello studente	Obbligatorio
Un insegnamento a scelta tra: Strategy and smart innovation: basics for destination management	SECS-P/08	ECON-07/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	Aziendale	<b>Obbligatorio uno a scelta</b>
Business Planning	SECS-P/07	ECON-06/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	Aziendale	
Revenue Management	SECS-P/08	ECON-07/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	C	affini e integrative	Obbligatorio
Statistics and social media data analysis			integrato	10	70	Lezione frontale				
Statistics	SECS-S/01	STA-01/A	modulo	5	35	Lezione frontale	In presenza	B	Statistico matematico	Obbligatorio
Social media data analysis	SPS/07	GSPS-05/A	modulo	5	35	Lezione frontale	In presenza	B	Statistico matematico	Obbligatorio
Tirocinio Fase II			unico	30			In presenza	F		Obbligatorio stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali
Prova finale				3				E		Obbligatorio

Elenco delle propedeuticità  
Nessuna



## ALLEGATO 2.1

# REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO IN HOSPITALITY MANAGEMENT

CLASSE L-18

**Scuola: Scienze Umane e Sociali**

**Dipartimento: Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni.**

**Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026**

<b>Insegnamento:</b> Economia Aziendale	<b>Lingua di erogazione dell'insegnamento:</b> Italiano
<b>SSD:</b> SECS-P/07 (SSD EX DM 639/24: ECON-06/A)	<b>CFU:</b> 8
<b>Anno di corso: I</b>	<b>Tipologia di Attività Formativa: Base</b>
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico-disciplinare comprende l'attività di ricerca scientifica e didattico-formativa relativa a caratteri, processi costitutivi e funzionalità economica duratura delle aziende di qualsiasi tipo, ivi comprese quelle familiari, e delle amministrazioni nei diversi settori dell'economia, profit e non profit, private e pubbliche, dei loro sottosistemi (attività e processi) e dei loro sovra-sistemi (aggregazioni aziendali). L'approccio utilizzato nella ricerca è sistemico e, all'occorrenza, multidisciplinare e interdisciplinare. Il fine è esplicativo, ma altresì volto alla elaborazione di strumenti e raccomandazioni utili alla comunità scientifica, alle aziende, alle professioni, alla pubblica amministrazione, alla collettività, sviluppati anche secondo processi logico-speculativi. Gli approcci alla ricerca sono deduttivi e induttivi; le metodologie d'indagine sono qualitative e quantitative e comunque coerenti con le finalità della disciplina. Il settore si articola in campi di ricerca strettamente integrati e complementari che vanno dai principi istituzionali dell'economia aziendale, all'amministrazione e al governo aziendale, alla ragioneria. I campi di ricerca comprendono fra gli altri, la teoria del sistema d'azienda, dei suoi sotto e sovra-sistemi, la strategia e politica aziendale, il sistema delle idee, delle competenze e dei valori per il successo delle aziende, lo sviluppo imprenditoriale nelle diverse fasi di vita aziendale, la governance aziendale, i modelli di business, la misurazione e l'analisi del valore generato dall'azienda, le crisi e i risanamenti aziendali, la cultura e l'etica aziendale, la responsabilità sociale, i riflessi economico-aziendali della sostenibilità, la prevenzione e la scoperta delle frodi aziendali, l'analisi e il controllo dei rischi aziendali, il capitale intellettuale e l'impatto di innovazioni tecniche, tecnologiche e digitali sui processi decisionali e sui sistemi operativi aziendali. Altri campi di ricerca riguardano: la storia della ragioneria, le determinazioni quantitative d'azienda, la valutazione, l'analisi, il trattamento, l'utilizzo di informazioni nei processi decisionali e di controllo, la comunicazione economico-finanziaria e l'informativa non finanziaria. Trovano altresì svolgimento, a titolo indicativo e non esaustivo, gli studi in tema di contabilità e bilancio, revisione aziendale, analisi di bilanci e report aziendali, indicatori sociali, ambientali e di governo, misurazione e valutazione delle performance, analisi e rilevazione dei costi e dei ricavi, pianificazione aziendale (ivi compresi piani di fattibilità), programmazione e controllo di gestione, strumenti di contabilità per la direzione, sistemi informativi aziendali, valutazioni d'azienda,	

regolazione e principi contabili, contabilità forense e fiscale, rendicontazione sociale e ambientale, ruolo degli attori e organismi operanti nel settore. Rilevano, inoltre, gli studi sulla metodologia della ricerca e della didattica connesse alle aree tematiche richiamate nonché quelli in prospettiva comparativa internazionale e dottrinale.
<b>Obiettivi formativi:</b> L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base dell'Economia Aziendale, affrontando il concetto di azienda e di circuiti aziendali nell'ambito dei quali è stata inserito lo studio dell'analisi delle variazioni e della rappresentazione di prospetti del reddito e del capitale.
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna
<b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna
<b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> La verifica in itinere avverrà attraverso case studies, seminari a tema e work groups. La verifica di apprendimento finale avverrà attraverso una prova scritta incentrata su esercizi trattati durante il corso e su un colloquio orale inerente alle varie tematiche affrontate durante le lezioni. Prova scritta 40% + Prova orale 60%.

<b>Insegnamento:</b> Fondamenti di Management	<b>Lingua di erogazione dell'insegnamento:</b> Italiano
<b>SSD:</b> SECS-P/08 (SSD EX DM 639/24: ECON-07/A)	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> I	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Caratterizzante
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico-disciplinare comprende l'attività di ricerca scientifica e didattico-formativa relativa agli ambiti del management, del governo, delle strategie e della gestione delle imprese, delle singole aree funzionali d'impresa, delle relazioni d'impresa e delle reti e gruppi di imprese. La prospettiva dell'economia e gestione è quella delle decisioni manageriali e imprenditoriali delle imprese di produzione e commercializzazione di beni e di servizi e delle imprese digitali, operanti nei diversi settori economici, di qualsiasi tipologia e dimensione. Essa fa riferimento agli ambiti del sistema d'impresa nella sua unitarietà, delle sue aree funzionali - approvvigionamenti e relazioni con i fornitori, ricerca e sviluppo, innovazione, produzione, logistica, politiche finanziarie d'impresa, marketing e vendite - e delle sue relazioni con il mercato, con le altre imprese e con gli altri attori del sistema economico-sociale. Nel contesto della suindicata prospettiva, il settore tratta, tra gli altri, i seguenti temi: strategia corporate e business, management strategico, stakeholder management, corporate governance, evoluzione d'impresa e capitalismo; management e marketing del territorio, management della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa, etica d'impresa, imprenditorialità sociale; economia e gestione delle imprese familiari, economia e gestione delle reti e dei gruppi di imprese; digital strategy e management, gestione dello sviluppo, del cambiamento, della crisi e del risanamento d'impresa, gestione del rischio d'impresa, gestione della conoscenza e della cultura d'impresa, leadership strategica, management degli assetti strategici e dei processi d'impresa, managerial decision-making, consulenza direzionale; management e misurazione della performance d'impresa, gestione degli investimenti e dei finanziamenti, economia e gestione del valore; modelli di business e approcci al mercato, gestione della ricerca e sviluppo, management dell'innovazione, imprenditorialità, economia e gestione delle start-up, ecosistemi e piattaforme imprenditoriali; supply chain management, management degli approvvigionamenti, management della produzione, gestione della logistica; analisi della domanda, analisi del comportamento del consumatore, ricerche di mercato, marketing analytics e big data, marketing strategico e operativo, management della marca, comunicazione d'impresa e di marketing, marketing digitale, gestione dei canali distributivi, management e marketing internazionale; gestione del settore cooperativo e direzione delle organizzazioni non aventi fini di lucro. Dal punto di vista scientifico, oltre a contributi di tipo teorico, nel settore vengono utilizzati metodi di ricerca empirici, quantitativi e qualitativi, e approcci integrati e interdisciplinari applicati all'economia e gestione delle imprese.	
<b>Obiettivi formativi:</b>	

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti nozioni base di management delle imprese e una descrizione dei vari attori della filiera turistica e di come essi interagiscono al fine di creare un'offerta turistica integrata e di promuovere una destinazione.
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna
<b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna
<b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> Prova scritta: 70%; Project Work: 30%.

<b>Insegnamento:</b> Diritto privato, del turismo e dell'agroalimentare	<b>Lingua di erogazione dell'insegnamento:</b> Italiano
<b>SSD:</b> IUS/01 (SSD EX DM 639/24: GIUR-01/A)	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> I	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Caratterizzante
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore comprende l'attività scientifica e didattico-formativa degli studi relativi: ai rapporti intersoggettivi regolati dal sistema delle fonti interne, unionali, internazionali ed emergenti dalle autonomie e dalle prassi sociali ed economiche anche di valenza transnazionale, nella loro interpretazione e applicazione nello spazio e nel tempo; alle persone fisiche e alle formazioni sociali, con particolare riguardo alla famiglia, nonché agli enti e alle persone giuridiche; ai beni e alle loro vicende, alle diverse forme di godimento e di appartenenza, all'ambiente, nonché alle regole della circolazione giuridica e alla responsabilità civile; agli atti di autonomia negoziale patrimoniali e non patrimoniali; al diritto del consumo e del mercato; al diritto dell'informatica, della protezione dei dati personali e delle nuove tecnologie; al diritto dell'informazione e della comunicazione; al biodiritto; al diritto del turismo e dello spettacolo; al diritto sportivo. La metodologia didattica è plurale e principalmente finalizzata a far acquisire, anche attraverso strumenti di tipo esperienziale (laboratori, cliniche legali, seminari) la consapevolezza della molteplicità e complessità delle fonti e le competenze necessarie per interpretarle nella loro dimensione nazionale, europea e internazionale; ad affrontare e risolvere, anche con attenzione alla soluzione di casi concreti, i problemi giuridici, con le loro implicazioni etiche, sociali ed economiche; a stimolare la capacità di argomentazione e di elaborazione di testi giuridici.	
<b>Obiettivi formativi:</b> Obiettivo dell'insegnamento è di fornire agli studenti una appropriata conoscenza di base degli istituti giuridici fondamentali. Ciò gli permetterà di comprendere la disciplina dei rapporti tra privati rispetto alle moderne dinamiche economiche, commerciali ed imprenditoriali, e la formazione di una valutazione autonoma e critica della ratio delle norme e della loro collocazione nel sistema, al fine di una loro applicazione consapevole. Nel campo imprenditoriale e giuridico sono affrontate le dinamiche specifiche del settore del turismo, nonché la materia dell'agroalimentare come sviluppo e tutela del territorio, nelle sue declinazioni di sicurezza alimentare, tutela della tipicità, attrattiva turistica.	
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna	
<b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna	
<b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> La verifica di apprendimento finale avverrà con prova orale.	

<b>Insegnamento:</b> Politica economica, del turismo e dei trasporti		<b>Lingua di erogazione dell'Insegnamento:</b> Italiano	
<b>SSD:</b> SECS-P/02 (SSD EX DM 639/24: ECON-02/A)		<b>CFU:</b> 9	
<b>Anno di corso:</b> I		<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Base, Caratterizzante	
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza			
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico-disciplinare comprende l'attività scientifica e didattico-formativa nell'ambito di ricerca delle strategie dei soggetti economici, del funzionamento dei sistemi economici e degli obiettivi e strumenti d'intervento adottati dalle autorità pubbliche, nazionali e sovranazionali. Sono compresi gli studi, anche in una prospettiva comparativa e storica, sullo sviluppo economico, sulle dinamiche di capitale, lavoro e tecnologia; sul funzionamento e i limiti dei mercati; sulle politiche fiscali, monetarie, finanziarie, industriali, dell'innovazione, e del lavoro; sulla distribuzione del reddito e sulle disuguaglianze, in ambito ambientale, sociale, sanitario e culturale; sulle politiche economiche europee e internazionali, il loro coordinamento e l'efficienza delle istituzioni.			
<b>Obiettivi formativi:</b> Il corso intende introdurre lo studente ai principali temi di economia e politica economica del turismo, con particolare riferimento tanto agli obiettivi quanto agli strumenti utilizzati dai pubblici poteri a supporto del settore turistico. La sua finalità principale è far comprendere agli studenti il ruolo della 'destinazione turistica' come fulcro del sistema di offerta del prodotto turistico.			
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna			
<b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna			
<b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> Le modalità con le quali si formula il giudizio/valutazione finale – a partire dal voto di 18/30, conferito quando le conoscenze/competenze della materia sono almeno elementari, fino al voto di 30/30 con eventuale lode, quanto le conoscenze sono eccellenti – sono le seguenti: a) La logica seguita dallo studente nell'affrontare il problema posto; b) La padronanza degli strumenti a tal fine utilizzati; c) La capacità di giungere ad una conclusione chiara ed esporla con efficacia.			

<b>Insegnamento:</b> Tutela e valorizzazione ambientale e territoriale (Modulo I di Ambiente e territorio)		<b>Lingua di erogazione dell'Insegnamento:</b> Italiano	
<b>SSD:</b> AGR/05 (SSD EX DM 639/24: AGRI-03/B)		<b>CFU:</b> 5	
<b>Anno di corso:</b> I		<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Caratterizzante	
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza			
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore sviluppa ricerca e attività didattiche riguardanti ecologia, dendrologia, ecofisiologia degli alberi e dei sistemi forestali in ambiente naturale, rurale e urbano. In particolare si occupa di: selvicoltura; arboricoltura da legno; dendrometria; dendroecologia; inventariazione, modellizzazione, pianificazione e assestamento forestale; gestione sostenibile e multifunzionale dei sistemi forestali e agro-silvo-pastorali; pianificazione, progettazione, gestione e monitoraggio degli alberi e dei soprassuoli forestali in ambiente urbano e delle infrastrutture verdi; conservazione della biodiversità; sistemi di aree protette; ecologia e conservazione del paesaggio; biotecnologie e vivaistica forestale, imboschimenti e rimboschimenti, migrazione assistita; interventi per la mitigazione, la compensazione, l'adattamento e la resilienza ai cambiamenti del clima e globali; protezione dagli incendi boschivi e			

dai disturbi naturali e ripristino funzionale; recupero delle aree degradate; gestione dei popolamenti arborei e forestali per la regimazione delle acque, la protezione dei versanti e la conservazione del suolo; relazioni tra sistemi arboreoforestali e benessere umano.
<p><b>Obiettivi formativi:</b></p> <p>Il corso fornisce le conoscenze di base dei principali sistemi di paesaggio a scala regionale, con particolare riferimento alla loro genesi e agli strumenti legislativi che sottendono la loro tutela. Le conoscenze di base di ecologia del paesaggio e degli ecosistemi terrestri permettono allo studente di interpretare e decodificare su base funzionale il territorio e tradurre in servizi ecosistemici il mosaico di usi del suolo che caratterizza il paesaggio Mediterraneo. Le modalità di fruizione degli ambienti naturali e protetti mediante forme di turismo etico, culturale e sostenibile (ecoturismo) rappresentano una delle diverse forme in cui viene declinato il turismo.</p>
<p><b>Propedeuticità in ingresso:</b></p> <p>Nessuna</p>
<p><b>Propedeuticità in uscita:</b></p> <p>Nessuna</p>
<p><b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b></p> <p>Il numero medio di argomenti nel colloquio orale è tre, il tempo medio per colloquio orale è di 20-30 minuti e la valutazione della prova orale sarà effettuata sulla base dei seguenti indicatori: completezza, esposizione, pertinenza. La prova orale pesa per il 70% del voto, mentre il 30% è riservato alla discussione del project work.</p>

<b>Insegnamento:</b> Turismo enogastronomico sostenibile (Modulo II di ambiente e territorio)	<b>Lingua di erogazione dell'insegnamento:</b> Italiano
<b>SSD:</b> M-DEA/01 (SSD EX DM 639/24: SDEA-01/A)	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> I	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Base
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<p><b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b></p> <p>Il settore scientifico disciplinare comprende studi sulle culture e sulle società nelle loro differenze e nelle loro costanti considerate nel tempo e nello spazio. Sono indagati, in prospettiva insieme olistica e comparativa, i processi socioculturali e le dinamiche storiche dei contesti in cui individui e gruppi agiscono, insieme alle forme di continuità/discontinuità dei fenomeni studiati e dei meccanismi generali che vi si riferiscono. Il settore presta attenzione analitica alle pratiche, alle rappresentazioni e ai saperi dei diversi attori sociali (individuali, collettivi, istituzionali) e ai significati che essi vi attribuiscono. Centrale ma non esclusivo - potendosi a seconda dei casi affiancare a metodologie di carattere più formale e quantitativo, a ricerche d'archivio e all'impiego di fonti scritte, orali, visive e digitali - è il metodo etnografico inteso come ricerca empirica di tipo qualitativo preferibilmente condotta nel lungo periodo in uno o più contesti specifici. Il settore, caratterizzato da una forte vocazione al dialogo interdisciplinare e aperto a competenze plurime, adotta una sensibilità attenta ai modelli culturali e alle diverse visioni del mondo. Il settore opera, anche nella didattica, secondo prospettive teorico-critiche e tematizzazioni connesse ai vari campi dell'esperienza umana (religione, parentela, politica, economia, salute, genere, riproduzione, educazione, mobilità, ambiente, espressività, creatività, ecc.), interessandosi alle dinamiche relative ai diversi modi di partecipazione e interazione, ai processi sociali, storici e politici di produzione e costruzione della cultura e delle diversità. In ottica universalista si analizzano i fondamenti cognitivi o le diverse ontologie alla base dell'esperienza socioculturale. Inoltre, il settore declina lo studio di tali prospettive e temi in termini areali (continentali o macroregionali), con specifica attenzione alle differenti culture/storie, ai diversi modelli di categorizzazione e interazione sociale, alle specifiche elaborazioni di saperi e visioni del mondo, alle forme di resistenza di gruppi e storie "altre" nei processi di espansione coloniale e di dominio di sistemi sociali, culturali e politici. Infine, temi e prospettive del settore sono affrontati in relazione a processi culturali, sociali e storici con attenzione anche alle tradizioni narrative e letterarie, scritte e orali, e alle forme rituali e performative, artistiche e musicali, riferibili a scene locali e globali (patrimonializzazione, musealizzazione, rivitalizzazione e reinvenzione di forme espressive e simboliche, consumo, ecc.), in un orizzonte definito dalla relazione egemonia/subalternità e in dialogo con gli studi</p>	

culturali. Il settore include ricerche relative alle basi epistemologiche e metodologiche, alle forme applicative e alla storia degli studi.
<b>Obiettivi formativi:</b> Il corso inizierà con una linea teorica che avrà come scopo quello di sensibilizzare e istruire lo studente riguardo la sostenibilità ambientale, le nuove frontiere del cibo sostenibile e proseguirà con la messa in pratica delle conoscenze attraverso un project work. Verranno organizzati incontri con professionisti di vari settori in importanti strutture alberghiere, ristoranti, produzione di cibo e non solo, in modo da porre lo studente in contatto diretto con le varie realtà dell'ambito eno-gastronomico.
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna
<b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna
<b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> L'esame finale consiste nella presentazione del project work creato dallo studente, le cui linee guida per la realizzazione verranno illustrate durante le lezioni.

<b>Insegnamento:</b> Metodi quantitativi	<b>Lingua di erogazione dell'Insegnamento:</b> Italiano
<b>SSD:</b> SECS-S/06 (SSD EX DM 639/24: STA-04/A)	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> I	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Base
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico disciplinare comprende l'attività scientifica e didattico-formativa volta all'individuazione e sviluppo di metodi e strumenti matematici, incluse le tecniche di calcolo e di elaborazione dei dati, per la formulazione e l'analisi di problemi e modelli relativi alla gestione aziendale; alle scienze economiche e sociali; alla finanza; alle discipline attuariali; alle scelte individuali, strategiche e collettive; all'analisi dei mercati e alla gestione del rischio. Le competenze scientifico-didattiche relative alle tematiche sopra indicate comprendono tutti quegli strumenti e quelle metodologie matematiche, nonché le tecniche di calcolo o di elaborazione dei dati, finalizzate allo studio dei problemi economici, finanziari, attuariali, aziendali o delle scienze sociali.	
<b>Obiettivi formativi:</b> L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni matematiche e le tecniche di calcolo di base più appropriate per analizzare situazioni elementari riguardanti gli ambiti economici, finanziari e aziendali e di guidarli verso la formalizzazione astratta di tali situazioni.	
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna	
<b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna	
<b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> L'esame si articola in due prove: - peso della prova scritta: 85%; - peso della prova orale: 15%. L'esito della prova scritta non è vincolante ai fini dell'accesso alla prova orale.	

<b>Insegnamento:</b> Economia aziendale nello smart tourism	<b>Lingua di erogazione dell'Insegnamento:</b> Italiano
<b>SSD:</b>	<b>CFU:</b>

SECS-P/07 (SSD EX DM 639/24: ECON-06/A)		6
Anno di corso: I	Tipologia di Attività Formativa: Caratterizzante	
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza		
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico-disciplinare comprende l'attività di ricerca scientifica e didattico-formativa relativa a caratteri, processi costitutivi e funzionalità economica duratura delle aziende di qualsiasi tipo, ivi comprese quelle familiari, e delle amministrazioni nei diversi settori dell'economia, profit e non profit, private e pubbliche, dei loro sottosistemi (attività e processi) e dei loro sovra-sistemi (aggregazioni aziendali). L'approccio utilizzato nella ricerca è sistemico e, all'occorrenza, multidisciplinare e interdisciplinare. Il fine è esplicativo, ma altresì volto alla elaborazione di strumenti e raccomandazioni utili alla comunità scientifica, alle aziende, alle professioni, alla pubblica amministrazione, alla collettività, sviluppati anche secondo processi logico-speculativi. Gli approcci alla ricerca sono deduttivi e induttivi; le metodologie d'indagine sono qualitative e quantitative e comunque coerenti con le finalità della disciplina. Il settore si articola in campi di ricerca strettamente integrati e complementari che vanno dai principi istituzionali dell'economia aziendale, all'amministrazione e al governo aziendale, alla ragioneria. I campi di ricerca comprendono fra gli altri, la teoria del sistema d'azienda, dei suoi sotto e sovra-sistemi, la strategia e politica aziendale, il sistema delle idee, delle competenze e dei valori per il successo delle aziende, lo sviluppo imprenditoriale nelle diverse fasi di vita aziendale, la governance aziendale, i modelli di business, la misurazione e l'analisi del valore generato dall'azienda, le crisi e i risanamenti aziendali, la cultura e l'etica aziendale, la responsabilità sociale, i riflessi economico-aziendali della sostenibilità, la prevenzione e la scoperta delle frodi aziendali, l'analisi e il controllo dei rischi aziendali, il capitale intellettuale e l'impatto di innovazioni tecniche, tecnologiche e digitali sui processi decisionali e sui sistemi operativi aziendali. Altri campi di ricerca riguardano: la storia della ragioneria, le determinazioni quantitative d'azienda, la valutazione, l'analisi, il trattamento, l'utilizzo di informazioni nei processi decisionali e di controllo, la comunicazione economico-finanziaria e l'informativa non finanziaria. Trovano altresì svolgimento, a titolo indicativo e non esaustivo, gli studi in tema di contabilità e bilancio, revisione aziendale, analisi di bilanci e report aziendali, indicatori sociali, ambientali e di governo, misurazione e valutazione delle performance, analisi e rilevazione dei costi e dei ricavi, pianificazione aziendale (ivi compresi piani di fattibilità), programmazione e controllo di gestione, strumenti di contabilità per la direzione, sistemi informativi aziendali, valutazioni d'azienda, regolazione e principi contabili, contabilità forense e fiscale, rendicontazione sociale e ambientale, ruolo degli attori e organismi operanti nel settore. Rilevano, inoltre, gli studi sulla metodologia della ricerca e della didattica connesse alle aree tematiche richiamate nonché quelli in prospettiva comparativa internazionale e dottrinale.		
<b>Obiettivi formativi:</b> L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base concernenti la redazione e l'interpretazione dei bilanci attraverso un confronto tra le informazioni richieste dai principi contabili nazionali e internazionali ed un'analisi dei principali indicatori di sintesi per la valutazione dello stato di salute delle imprese che operano nel settore dell'hospitality nella prospettiva del successo sostenibile.		
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna		
<b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna		
<b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> La valutazione dello studente avverrà attraverso verifiche in itinere basate su esercitazioni e work group ed un esame finale, che prevede una prova scritta ed una orale. Entrambe le prove vertono sugli argomenti indicati nel programma del corso e hanno lo scopo di accertare il conseguimento degli obiettivi formativi. Il punteggio della prova d'esame è attribuito mediante un voto espresso in trentesimi che tiene conto dei seguenti aspetti: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) partecipazione degli studenti alla discussione d'aula: 5%</li> <li>b) esercitazioni e project work: 25%</li> <li>c) il risultato della prova scritta: 30%</li> <li>d) il colloquio orale: 40%.</li> </ul>		
<b>Insegnamento:</b> Cultura gastronomica ed ethical food		<b>Lingua di erogazione dell'insegnamento:</b> Italiano

<b>SSD:</b> AGR/01 (SSD EX DM 639/24: AGRI-01/A)	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso: I</b>	<b>Tipologia di Attività Formativa: Caratterizzante</b>
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore si interessa dell'attività scientifica, didattico formativa nel campo dell'economia e della politica agroalimentare, forestale, dei territori rurali e delle risorse agricole e ambientali, nonché dell'estimo rurale. Con riferimento al sistema agroalimentare, si occupa dell'economia e della gestione dell'impresa agraria, ittica, forestale e alimentare, dell'organizzazione delle filiere produttive, delle agrobiotecnologie e dei relativi processi di innovazione. Comprende lo studio delle politiche agricole, della pesca, della sicurezza alimentare e dello sviluppo rurale, nonché del ruolo dell'agricoltura nello sviluppo economico, l'economia montana, il turismo rurale ed enogastronomico e la pianificazione del territorio rurale. Il settore si occupa anche dell'analisi economica e istituzionale del mercato, del marketing e del consumo dei prodotti agroalimentari e del loro commercio internazionale.	
<b>Obiettivi formativi:</b> Il corso è dedicato alla cultura enogastronomica e all'evoluzione delle dimensioni e delle funzioni che la società postmoderna assegna al cibo. Un focus particolare sarà dedicato alle dimensioni etiche del cibo, aspetti questi la cui importanza nel rapporto cibo-consumatore è in costante crescita.	
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna	
<b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna	
<b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> Elaborato progettuale finale che permetta agli studenti di applicare quanto discusso ed approfondito durante il corso. L'elaborato finale prevederà contatti con attori del settore food. Il corso avrà una base teorica sulla quale verrà costruito un ampio ventaglio di attività operative, con sviluppo di project work da parte degli studenti.	

<b>Insegnamento:</b> Performance management systems	<b>Lingua di erogazione dell'insegnamento:</b> Inglese
<b>SSD:</b> SECS P/07 (SSD EX DM 639/24: ECON-06/A)	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso: II</b>	<b>Tipologia di Attività Formativa: Caratterizzante</b>
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico-disciplinare comprende l'attività di ricerca scientifica e didattico-formativa relativa a caratteri, processi costitutivi e funzionalità economica duratura delle aziende di qualsiasi tipo, ivi comprese quelle familiari, e delle amministrazioni nei diversi settori dell'economia, profit e non profit, private e pubbliche, dei loro sottosistemi (attività e processi) e dei loro sovra-sistemi (aggregazioni aziendali). L'approccio utilizzato nella ricerca è sistemico e, all'occorrenza, multidisciplinare e interdisciplinare. Il fine è esplicativo, ma altresì volto alla elaborazione di strumenti e raccomandazioni utili alla comunità scientifica, alle aziende, alle professioni, alla pubblica amministrazione, alla collettività, sviluppati anche secondo processi logico-speculativi. Gli approcci alla ricerca sono deduttivi e induttivi; le metodologie d'indagine sono qualitative e quantitative e comunque coerenti con le finalità della disciplina. Il settore si articola in campi di ricerca strettamente integrati e complementari che vanno dai principi istituzionali dell'economia aziendale, all'amministrazione e al governo aziendale, alla ragioneria. I campi di ricerca comprendono fra gli altri, la teoria del sistema d'azienda, dei suoi sotto e sovra-sistemi, la strategia e politica aziendale, il sistema delle idee, delle competenze e dei valori per il successo delle aziende, lo sviluppo imprenditoriale nelle diverse fasi di vita aziendale, la governance aziendale, i modelli di business, la misurazione e l'analisi del valore generato	

dall'azienda, le crisi e i risanamenti aziendali, la cultura e l'etica aziendale, la responsabilità sociale, i riflessi economico-aziendali della sostenibilità, la prevenzione e la scoperta delle frodi aziendali, l'analisi e il controllo dei rischi aziendali, il capitale intellettuale e l'impatto di innovazioni tecniche, tecnologiche e digitali sui processi decisionali e sui sistemi operativi aziendali. Altri campi di ricerca riguardano: la storia della ragioneria, le determinazioni quantitative d'azienda, la valutazione, l'analisi, il trattamento, l'utilizzo di informazioni nei processi decisionali e di controllo, la comunicazione economico-finanziaria e l'informativa non finanziaria. Trovano altresì svolgimento, a titolo indicativo e non esaustivo, gli studi in tema di contabilità e bilancio, revisione aziendale, analisi di bilanci e report aziendali, indicatori sociali, ambientali e di governo, misurazione e valutazione delle performance, analisi e rilevazione dei costi e dei ricavi, pianificazione aziendale (ivi compresi piani di fattibilità), programmazione e controllo di gestione, strumenti di contabilità per la direzione, sistemi informativi aziendali, valutazioni d'azienda, regolazione e principi contabili, contabilità forense e fiscale, rendicontazione sociale e ambientale, ruolo degli attori e organismi operanti nel settore. Rilevano, inoltre, gli studi sulla metodologia della ricerca e della didattica connesse alle aree tematiche richiamate nonché quelli in prospettiva comparativa internazionale e dottrinale.

**Obiettivi formativi:**

Attraverso le conoscenze acquisite lo studente sarà in grado di:

- a. costruire un budget e impiegare i sistemi di reporting
- b. individuare il costo di produzione di un servizio per supportare decisioni
- c. costruire e utilizzare gli indicatori per il controllo della performance aziendale.

**Propedeuticità in ingresso:**

Nessuna

**Propedeuticità in uscita:**

Nessuna

**Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:**

La valutazione sarà basata per il 50% sul colloquio orale e per il 50% sugli incarichi e sui risultati del lavoro di progetto.

<b>Insegnamento:</b> Human Resources management and team building		<b>Lingua di erogazione dell'Insegnamento:</b> Inglese	
<b>SSD:</b> SECS-P/10 (SSD EX DM 639/24: ECON-08/A)		<b>CFU:</b> 6	
<b>Anno di corso:</b> II		<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Affini o integrative	
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza			
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico-disciplinare comprende l'attività scientifica e didattico-formativa relativa all'ambito dell'analisi, progettazione, realizzazione, conduzione e valutazione degli assetti e dei processi organizzativi, della gestione delle risorse umane e, in generale, di tutti gli elementi che possono influenzare il comportamento organizzativo di persone, gruppi, aziende di qualunque tipo e reti organizzate fra queste che operano sotto i vincoli di efficienza, di efficacia e di sostenibilità. Nell'ambito della suindicata prospettiva, il settore tratta, tra gli altri, i seguenti temi: gli attori organizzativi e le istituzioni, le forme e le strutture organizzative e intra/inter-organizzative, i sistemi di governance e di coordinamento e controllo, i sistemi operativi; l'organizzazione del lavoro e dei processi per la produzione di beni e servizi con modalità e forme di lavoro sia in presenza e sia a distanza, anche in relazione all'impiego di tecnologie abilitanti e di piattaforme digitali dedicate; le decisioni di impiego delle tecnologie ed il loro trasferimento e impatto sugli assetti, sui processi, sulle risorse umane e sui comportamenti, anche in relazione alla digitalizzazione e all'intelligenza artificiale; l'organizzazione dei sistemi informativi, l'apprendimento organizzativo, la gestione della conoscenza e i processi decisionali, anche supportati da tecnologie digitali; la dimensione organizzativa nelle strategie aziendali, nei modelli di business e dell'ambiente organizzativo; il cambiamento organizzativo, le forme organizzative che favoriscono la creatività, l'apprendimento, l'innovazione e le pratiche manageriali a supporto dei processi di transizione, anche digitali; i processi, le forme e le strutture organizzative a supporto dell'imprenditorialità, della creazione d'impresa, del passaggio generazionale e dello sviluppo organizzativo nelle diverse fasi del ciclo di vita delle organizzazioni; il comportamento organizzativo, la gestione e la valorizzazione delle persone e dei gruppi a supporto della prestazione lavorativa e per favorirne il benessere e la motivazione al			

<p>lavoro, anche attraverso la progettazione e l'implementazione di sistemi di ingresso, valutazione e incentivazione, lo sviluppo delle competenze e delle professionalità, la gestione dei percorsi di mobilità inter e intra-organizzative e la gestione delle diversità; i ruoli, le dinamiche di potere e la leadership; le culture e le identità organizzative; i mercati del lavoro e le relazioni industriali, nonché gli aspetti etici relativi a questi fenomeni.</p>
<p><b>Obiettivi formativi:</b> Il corso è finalizzato a fornire le competenze teoriche e operative per lo sviluppo delle risorse umane nell'ambito dell'hospitality management.</p>
<p><b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna</p>
<p><b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna</p>
<p><b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> L'esame finale consiste in una prova scritta. Il livello di conoscenza degli studenti sarà valutata in base a: - teorie e strumenti motivazionali; - team building; - teorie e strumenti per la gestione delle persone.</p>

<b>Insegnamento:</b> Tecnologie degli alimenti	<b>Lingua di erogazione dell'insegnamento:</b> Inglese
<b>SSD:</b> AGR/15 (SSD EX DM 639/24: AGRI-07/A)	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> II	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Affini o integrative
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<p><b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore si interessa dell'attività scientifica e didattico-formativa relativa alle operazioni e ai processi di produzione di alimenti, incluse le bevande, e agli aspetti biologici, funzionali, chimici, fisici e sensoriali ad essi connessi. Le competenze del settore sono: operazioni unitarie e processi di produzione, dall'approvvigionamento di materie prime per il confezionamento e il condizionamento alla distribuzione e somministrazione di alimenti; uso di additivi e coadiuvanti, controllo di residui e contaminanti e sanificazione degli impianti; analisi e valutazione di proprietà biologiche, funzionali, chimiche, fisiche e sensoriali di materie prime, alimenti e bevande; controllo qualità di materie prime e alimenti in relazione alle modalità produttive; studio di shelf life; progettazione, modellazione e sviluppo di processi, ingredienti e alimenti, anche rispondenti a specifici bisogni, percezioni e preferenze sensoriali del consumatore; gestione e certificazione di qualità e sicurezza, etichettatura, autenticità e rintracciabilità di alimenti; sostenibilità del sistema alimentare, gestione di sprechi ed eccedenze alimentari, valorizzazione dei sottoprodotti e trattamento dei reflui. In riferimento all'attività didattica formativa, gli insegnamenti del settore sono caratterizzati da lezioni frontali, integrate da esercitazioni pratiche di laboratorio, calcolo ed elaborazione dati, visite aziendali e analisi di casi di studi.</p>	
<p><b>Obiettivi formativi:</b> Il corso si propone di fornire i principi generali e le conoscenze di base su: i) composizione chimica degli alimenti, ii) tecnologie di produzione e trasformazione, iii) proprietà sensoriali e nutrizionali degli alimenti freschi, conservati e cotti, iv) conservazione delle materie prime, degli ingredienti alimentari e dei semilavorati, v) controllo di qualità degli alimenti freschi, trasformati, cotti e conservati.</p>	
<p><b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna</p>	
<p><b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna</p>	

**Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:**

La valutazione sarà basata per il 70% sul colloquio orale e per il 30% sugli incarichi e i risultati del lavoro di progetto.

La verifica dell'apprendimento mirerà a verificare il livello di conoscenze acquisite su:

- composizione chimica degli alimenti,
- tecnologie di produzione e trasformazione,
- proprietà sensoriali e nutrizionali degli alimenti freschi, conservati e cotti,
- conservazione delle materie prime, degli ingredienti alimentari e dei semilavorati,
- controllo di qualità degli alimenti freschi, trasformati, cotti e conservati.

<b>Insegnamento:</b> Management and marketing of hospitality firms	<b>Lingua di erogazione dell'insegnamento:</b> Inglese
<b>SSD:</b> SECS-P/08 (SSD EX DM 639/24: ECON-07/A)	<b>CFU:</b> 9
<b>Anno di corso:</b> II	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Caratterizzante
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico-disciplinare comprende l'attività di ricerca scientifica e didattico-formativa relativa agli ambiti del management, del governo, delle strategie e della gestione delle imprese, delle singole aree funzionali d'impresa, delle relazioni d'impresa e delle reti e gruppi di imprese. La prospettiva dell'economia e gestione è quella delle decisioni manageriali e imprenditoriali delle imprese di produzione e commercializzazione di beni e di servizi e delle imprese digitali, operanti nei diversi settori economici, di qualsiasi tipologia e dimensione. Essa fa riferimento agli ambiti del sistema d'impresa nella sua unitarietà, delle sue aree funzionali - approvvigionamenti e relazioni con i fornitori, ricerca e sviluppo, innovazione, produzione, logistica, politiche finanziarie d'impresa, marketing e vendite - e delle sue relazioni con il mercato, con le altre imprese e con gli altri attori del sistema economico-sociale. Nel contesto della suindicata prospettiva, il settore tratta, tra gli altri, i seguenti temi: strategia corporate e business, management strategico, stakeholder management, corporate governance, evoluzione d'impresa e capitalismo; management e marketing del territorio, management della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa, etica d'impresa, imprenditorialità sociale; economia e gestione delle imprese familiari, economia e gestione delle reti e dei gruppi di imprese; digital strategy e management, gestione dello sviluppo, del cambiamento, della crisi e del risanamento d'impresa, gestione del rischio d'impresa, gestione della conoscenza e della cultura d'impresa, leadership strategica, management degli assetti strategici e dei processi d'impresa, managerial decision-making, consulenza direzionale; management e misurazione della performance d'impresa, gestione degli investimenti e dei finanziamenti, economia e gestione del valore; modelli di business e approcci al mercato, gestione della ricerca e sviluppo, management dell'innovazione, imprenditorialità, economia e gestione delle start-up, ecosistemi e piattaforme imprenditoriali; supply chain management, management degli approvvigionamenti, management della produzione, gestione della logistica; analisi della domanda, analisi del comportamento del consumatore, ricerche di mercato, marketing analytics e big data, marketing strategico e operativo, management della marca, comunicazione d'impresa e di marketing, marketing digitale, gestione dei canali distributivi, management e marketing internazionale; gestione del settore cooperativo e direzione delle organizzazioni non aventi fini di lucro. Dal punto di vista scientifico, oltre a contributi di tipo teorico, nel settore vengono utilizzati metodi di ricerca empirici, quantitativi e qualitativi, e approcci integrati e interdisciplinari applicati all'economia e gestione delle imprese.	
<b>Obiettivi formativi:</b> Il corso fornisce una panoramica della gestione delle imprese ricettive, fornendo una solida base di strumenti teorici e pratici. Gli studenti acquisiranno competenze trasversali come lavorare in team, sviluppare i propri progetti, rispettare le scadenze e valutare il proprio lavoro e quello dei colleghi sotto la supervisione dei propri docenti.	
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna	
<b>Propedeuticità in uscita:</b>	

Nessuna
<p><b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b>  L'esame consiste nello sviluppo di project work (30%) ed una prova scritta e orale (70%).  Nel project work agli studenti sarà richiesto di lavorare in team in un progetto di ricerca e di produrre un output che contribuirà ad arricchire le loro conoscenze su un particolare argomento. La seconda parte della valutazione consiste in un esame scritto e orale attraverso il quale verranno valutate le conoscenze teoriche.</p>

<b>Insegnamento:</b> Diritto commerciale e della navigazione	<b>Lingua di erogazione dell'insegnamento:</b> Italiano
<b>SSD:</b> IUS/04 (SSD EX DM 639/24: GIUR-02/A)	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> II	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Base
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<p><b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b>  Il settore comprende l'attività scientifica e didattico-formativa relativa alla disciplina di diritto nazionale, europeo e internazionale uniforme delle attività economiche professionalmente esercitate, e in particolare dell'impresa in tutte le sue dimensioni e forme organizzative e in tutte le fasi di sviluppo della sua attività, nonché in tutte le sue interrelazioni e correlazioni con le altre imprese nella dinamica dei mercati; della concorrenza fra imprese; della proprietà industriale e intellettuale; delle nuove tecnologie applicate agli ambiti e ai temi che precedono. La ricerca scientifica è fondata, sotto il profilo metodologico, sull'interpretazione sistematica delle fonti normative, con un'attenzione costante anche all'analisi economica dei contesti e dei fenomeni indagati. La metodologia didattica è finalizzata a far acquisire le competenze necessarie per interpretare le fonti nella consapevolezza della loro dimensione multilivello; ad affrontare problemi giuridici, con particolare attenzione alla soluzione di casi concreti; a stimolare la capacità di argomentazione orale e di elaborazione di testi giuridici.</p>	
<p><b>Obiettivi formativi:</b>  Il percorso formativo del corso intende fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti metodologici di base necessari per analizzare le fonti normative di riferimento.</p>	
<p><b>Propedeuticità in ingresso:</b>  Nessuna</p>	
<p><b>Propedeuticità in uscita:</b>  Nessuna</p>	
<p><b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b>  L'esame si svolge in forma orale. Lo studente potrà redigere un proprio elaborato di approfondimento su un tema del programma che nel corso di studio abbia suscitato il suo particolare interesse e fondare sull'esposizione dello stesso parte della discussione.</p>	

<b>Insegnamento:</b> Valorizzazione e fruizione innovativa del patrimonio culturale (insegnamento a scelta dello studente)	<b>Lingua di erogazione dell'insegnamento:</b> Inglese
<b>SSD:</b> L-ART/01 (SSD EX DM 639/24: ARTE-01/A)	<b>CFU:</b> 6
<b>Anno di corso:</b> II	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Attività a scelta
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	

<p><b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b>          La storia dell'arte medievale ha come oggetto gli studi sulle opere architettoniche, scultoree, pittoriche, grafiche, sulla miniatura e le cosiddette arti minori e sulla produzione artigianale dal tardo antico al primo Quattrocento, nell'occidente europeo e in ambito bizantino.</p>
<p><b>Obiettivi formativi:</b>          Fornire conoscenze e strumenti avanzati che consentano agli studenti di ideare e progettare percorsi turistico culturali nel proprio territorio. Sviluppare capacità di comunicazione scritta e orale nel settore del patrimonio culturale</p>
<p><b>Propedeuticità in ingresso:</b>          Nessuna</p>
<p><b>Propedeuticità in uscita:</b>          Nessuna</p>
<p><b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b>          La valutazione prevede la discussione di un elaborato progettuale.</p>

<p><b>Insegnamento:</b>          Soft Skills</p>	<p><b>Lingua di erogazione dell'insegnamento:</b>          Italiano</p>
<p><b>SSD:</b></p>	<p><b>CFU:</b>          2</p>
<p><b>Anno di corso: II</b></p>	<p><b>Tipologia di Attività Formativa:</b></p>
<p><b>Modalità di svolgimento:</b>          In presenza</p>	
<p><b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b>          Il settore scientifico-disciplinare comprende l'attività di ricerca scientifica e didattico-formativa relativa agli ambiti del management, del governo, delle strategie e della gestione delle imprese, delle singole aree funzionali d'impresa, delle relazioni d'impresa e delle reti e gruppi di imprese. La prospettiva dell'economia e gestione è quella delle decisioni manageriali e imprenditoriali delle imprese di produzione e commercializzazione di beni e di servizi e delle imprese digitali, operanti nei diversi settori economici, di qualsiasi tipologia e dimensione. Essa fa riferimento agli ambiti del sistema d'impresa nella sua unitarietà, delle sue aree funzionali - approvvigionamenti e relazioni con i fornitori, ricerca e sviluppo, innovazione, produzione, logistica, politiche finanziarie d'impresa, marketing e vendite - e delle sue relazioni con il mercato, con le altre imprese e con gli altri attori del sistema economico-sociale. Nel contesto della suindicata prospettiva, il settore tratta, tra gli altri, i seguenti temi: strategia corporate e business, management strategico, stakeholder management, corporate governance, evoluzione d'impresa e capitalismo; management e marketing del territorio, management della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa, etica d'impresa, imprenditorialità sociale; economia e gestione delle imprese familiari, economia e gestione delle reti e dei gruppi di imprese; digital strategy e management, gestione dello sviluppo, del cambiamento, della crisi e del risanamento d'impresa, gestione del rischio d'impresa, gestione della conoscenza e della cultura d'impresa, leadership strategica, management degli assetti strategici e dei processi d'impresa, managerial decision-making, consulenza direzionale; management e misurazione della performance d'impresa, gestione degli investimenti e dei finanziamenti, economia e gestione del valore; modelli di business e approcci al mercato, gestione della ricerca e sviluppo, management dell'innovazione, imprenditorialità, economia e gestione delle start-up, ecosistemi e piattaforme imprenditoriali; supply chain management, management degli approvvigionamenti, management della produzione, gestione della logistica; analisi della domanda, analisi del comportamento del consumatore, ricerche di mercato, marketing analytics e big data, marketing strategico e operativo, management della marca, comunicazione d'impresa e di marketing, marketing digitale, gestione dei canali distributivi, management e marketing internazionale; gestione del settore cooperativo e direzione delle organizzazioni non aventi fini di lucro. Dal punto di vista scientifico, oltre a contributi di tipo teorico, nel settore vengono utilizzati metodi di ricerca empirici, quantitativi e qualitativi, e approcci integrati e interdisciplinari applicati all'economia e gestione delle imprese.</p>	

<p><b>Obiettivi formativi:</b> Fornire una conoscenza generale di quelle competenze trasversali riconosciute nel mondo del lavoro, quali: capacità organizzative e creative di leadership, di problem solving, e di comunicazione. Mediante i principali riferimenti teorici lo studente ha modo, attraverso attività individuali e di gruppo, di riconoscere queste competenze e di svilupparle.</p>
<p><b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna</p>
<p><b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna</p>
<p><b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> La valutazione prevede la discussione di un elaborato progettuale.</p>

<p><b>Insegnamento:</b> Business Planning</p>	<p><b>Lingua di erogazione dell'Insegnamento:</b> Inglese</p>
<p><b>SSD:</b> SECS-P/07 (SSD EX DM 639/24: ECON-06/A)</p>	<p><b>CFU:</b> 6</p>
<p><b>Anno di corso:</b> III</p>	<p><b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Caratterizzante</p>
<p><b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza</p>	
<p><b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico-disciplinare comprende l'attività di ricerca scientifica e didattico-formativa relativa a caratteri, processi costitutivi e funzionalità economica duratura delle aziende di qualsiasi tipo, ivi comprese quelle familiari, e delle amministrazioni nei diversi settori dell'economia, profit e non profit, private e pubbliche, dei loro sottosistemi (attività e processi) e dei loro sovra-sistemi (aggregazioni aziendali). L'approccio utilizzato nella ricerca è sistemico e, all'occorrenza, multidisciplinare e interdisciplinare. Il fine è esplicativo, ma altresì volto alla elaborazione di strumenti e raccomandazioni utili alla comunità scientifica, alle aziende, alle professioni, alla pubblica amministrazione, alla collettività, sviluppati anche secondo processi logico-speculativi. Gli approcci alla ricerca sono deduttivi e induttivi; le metodologie d'indagine sono qualitative e quantitative e comunque coerenti con le finalità della disciplina. Il settore si articola in campi di ricerca strettamente integrati e complementari che vanno dai principi istituzionali dell'economia aziendale, all'amministrazione e al governo aziendale, alla ragioneria. I campi di ricerca comprendono fra gli altri, la teoria del sistema d'azienda, dei suoi sotto e sovra-sistemi, la strategia e politica aziendale, il sistema delle idee, delle competenze e dei valori per il successo delle aziende, lo sviluppo imprenditoriale nelle diverse fasi di vita aziendale, la governance aziendale, i modelli di business, la misurazione e l'analisi del valore generato dall'azienda, le crisi e i risanamenti aziendali, la cultura e l'etica aziendale, la responsabilità sociale, i riflessi economico-aziendali della sostenibilità, la prevenzione e la scoperta delle frodi aziendali, l'analisi e il controllo dei rischi aziendali, il capitale intellettuale e l'impatto di innovazioni tecniche, tecnologiche e digitali sui processi decisionali e sui sistemi operativi aziendali. Altri campi di ricerca riguardano: la storia della ragioneria, le determinazioni quantitative d'azienda, la valutazione, l'analisi, il trattamento, l'utilizzo di informazioni nei processi decisionali e di controllo, la comunicazione economico-finanziaria e l'informativa non finanziaria. Trovano altresì svolgimento, a titolo indicativo e non esaustivo, gli studi in tema di contabilità e bilancio, revisione aziendale, analisi di bilanci e report aziendali, indicatori sociali, ambientali e di governo, misurazione e valutazione delle performance, analisi e rilevazione dei costi e dei ricavi, pianificazione aziendale (ivi compresi piani di fattibilità), programmazione e controllo di gestione, strumenti di contabilità per la direzione, sistemi informativi aziendali, valutazioni d'azienda, regolazione e principi contabili, contabilità forense e fiscale, rendicontazione sociale e ambientale, ruolo degli attori e organismi operanti nel settore. Rilevano, inoltre, gli studi sulla metodologia della ricerca e della didattica connesse alle aree tematiche richiamate nonché quelli in prospettiva comparativa internazionale e dottrinale.</p>	
<p><b>Obiettivi formativi:</b> Alla luce della natura triennale del corso (insegnamento di primo livello) e della sua specificità, con riferimento all'hospitality management in senso stretto, gli obiettivi formativi sono tarati su tali due caratteristiche. Infatti, ai</p>	

discenti è richiesto di valutare strategicamente le idee imprenditoriali nel settore del turismo – ampiamente inteso e quindi considerando: strutture ricettive; ristoranti; fine dining; catering&banqueting; tour operator; travel agencies; consulenza direzionale per le imprese del settore) – basandosi su logiche e prospettive economico-finanziarie (es. valutazione delle strategie alternative in termini di creazione di valore). Agendo come futuri imprenditori, consulenti o manager dell'industria turistico-ricettiva, gli studenti saranno capaci di formalizzare e comunicare, con specifico riguardo alla prospettiva economico-finanziaria, una idea di business ad un audience eterogeneo quale partner finanziari (banche, venture capitalists, private equity) o potenziali conferitori di capitale di rischio (soci). Inoltre, un altro obiettivo formativo si sostanzia nella capacità di condurre un'analisi dei competitors e determinarne la rilevanza economica ed il potenziale impatto strategico. Al termine del corso, i discenti saranno capaci di valutare le opzioni economico-finanziarie più idonee in relazione al ciclo di vita dell'azienda distinguendo le seguenti fasi: start-up; espansione; mantenimento della quota di mercato; sopravvivenza nel medio-lungo termine.

**Propedeuticità in ingresso:**

Nessuna

**Propedeuticità in uscita:**

Nessuna

**Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:**

L'esame si compone di:

- 1) project work (redazione di un business plan di un'impresa turistico ricettiva) di gruppo – massimo cinque studenti;
- 2) prova orale (individuale);
- 3) partecipazione in aula ed alle attività (on-line ed in aula).

La votazione complessiva è, idealmente, scomponibile come segue: 40% risultato project work; 50% risultato prova orale; 10% partecipazione in aula ed alle attività didattiche.

<b>Insegnamento:</b> Revenue Management		<b>Lingua di erogazione dell'Insegnamento:</b> Inglese	
<b>SSD:</b> SECS-P/08 (SSD EX DM 639/24: ECON-07/A)		<b>CFU:</b> 6	
<b>Anno di corso:</b> III		<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Affini o integrative	
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza			
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico-disciplinare comprende l'attività di ricerca scientifica e didattico-formativa relativa agli ambiti del management, del governo, delle strategie e della gestione delle imprese, delle singole aree funzionali d'impresa, delle relazioni d'impresa e delle reti e gruppi di imprese. La prospettiva dell'economia e gestione è quella delle decisioni manageriali e imprenditoriali delle imprese di produzione e commercializzazione di beni e di servizi e delle imprese digitali, operanti nei diversi settori economici, di qualsiasi tipologia e dimensione. Essa fa riferimento agli ambiti del sistema d'impresa nella sua unitarietà, delle sue aree funzionali - approvvigionamenti e relazioni con i fornitori, ricerca e sviluppo, innovazione, produzione, logistica, politiche finanziarie d'impresa, marketing e vendite - e delle sue relazioni con il mercato, con le altre imprese e con gli altri attori del sistema economico-sociale. Nel contesto della suindicata prospettiva, il settore tratta, tra gli altri, i seguenti temi: strategia corporate e business, management strategico, stakeholder management, corporate governance, evoluzione d'impresa e capitalismo; management e marketing del territorio, management della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa, etica d'impresa, imprenditorialità sociale; economia e gestione delle imprese familiari, economia e gestione delle reti e dei gruppi di imprese; digital strategy e management, gestione dello sviluppo, del cambiamento, della crisi e del risanamento d'impresa, gestione del rischio d'impresa, gestione della conoscenza e della cultura d'impresa, leadership strategica, management degli assetti strategici e dei processi d'impresa, managerial decision-making, consulenza direzionale; management e misurazione della performance d'impresa, gestione degli investimenti e dei finanziamenti, economia e gestione del valore; modelli di business e approcci al mercato, gestione della ricerca e sviluppo, management dell'innovazione, imprenditorialità, economia e gestione delle start-up, ecosistemi e piattaforme imprenditoriali; supply chain management, management degli approvvigionamenti, management della			

produzione, gestione della logistica; analisi della domanda, analisi del comportamento del consumatore, ricerche di mercato, marketing analytics e big data, marketing strategico e operativo, management della marca, comunicazione d'impresa e di marketing, marketing digitale, gestione dei canali distributivi, management e marketing internazionale; gestione del settore cooperativo e direzione delle organizzazioni non aventi fini di lucro. Dal punto di vista scientifico, oltre a contributi di tipo teorico, nel settore vengono utilizzati metodi di ricerca empirici, quantitativi e qualitativi, e approcci integrati e interdisciplinari applicati all'economia e gestione delle imprese.

**Obiettivi formativi:**  
 Il corso si propone di fornire allo studente la conoscenza di strumenti e metodologie per l'applicazione della politica di pricing nelle strutture ricettive, al fine di pervenire ad una chiara visione di tutte le leve su cui poter agire per incrementare le vendite e far aumentare gli indici di occupazione di una struttura ricettiva. In particolare, il corso mira a far acquisire allo studente le attuali metodologie applicative del revenue management.

**Propedeuticità in ingresso:**  
 Nessuna

**Propedeuticità in uscita:**  
 Nessuna

**Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:**  
 L'esame si articola in prova: 70% solo scritta, 30% discussione di elaborato progettuale. La prova scritta di articola in: 13 domande a risposta multipla, 2 domande a risposta libera, 1 esercizio numerico. Modalità di valutazione: domande a risposta multipla: punteggio di 1,5 per ogni risposta corretta domande a risposta libera max 3 punti per ogni risposta esercizio: max 5 punti

<b>Insegnamento:</b> Statistics (Modulo di Statistics and social media data analysis)	<b>Lingua di erogazione dell'Insegnamento:</b> Inglese
<b>SSD:</b> SPS/07 (SSD EX DM 639/24: GSPS-05/A)	<b>CFU:</b> 5
<b>Anno di corso:</b> III	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Caratterizzante
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	

**Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:**  
 Il settore scientifico disciplinare comprende l'attività scientifica e didattica che costruisce i fondamenti epistemologici, teorici, metodologici e storici della sociologia. Include la messa a punto di metodologie quantitative e qualitative per la rilevazione, l'elaborazione di informazioni e la costruzione di dati; la progettazione e realizzazione di sondaggi, survey e panel longitudinali, analisi di reti, studi etnografici, biografici e di caso, ed esperimenti di co-produzione delle osservazioni nei contesti di studio; la messa a punto di modelli e tecniche di simulazione, spiegazione, previsione e monitoraggio di fenomeni sociali; e la costruzione di scenari e strategie di valutazione di interventi. Il settore elabora gli apparati categoriali e teoretico-metodologici finalizzati a: - la comprensione e spiegazione dei processi di strutturazione di pratiche, reti e gruppi sociali; dei processi di istituzionalizzazione e de-istituzionalizzazione dell'agire sociale; delle forme di ordine, differenziazione e disegualianza nell'accesso alle diverse risorse di capacitazione; - la comprensione delle forme di soggettivazione e delle configurazioni culturali, strutturali e regolative dell'agire sociale a livello individuale e collettivo, e dei suoi esiti affettivi, non intenzionali ed emergenti; - la comprensione storico-culturale delle trasformazioni sociali e delle diverse forme, attori, dispositivi e apparati tecno-scientifici che le sostengono. Il settore fornisce strumenti di riflessività ai soggetti individuali e collettivi e ai sistemi sociali, contribuendo anche alla elaborazione di scenari sociali futuri e dei loro sistemi valoriali. Tali strumenti sono rilevanti nei diversi ambiti di costruzione delle decisioni, di disamina critica di specifici problemi sociali, di progettazione e valutazione di interventi pubblici e organizzativi, con particolare riferimento alle politiche sociali, al welfare e agli aspetti teorici, procedurali e deontologici del servizio sociale. La didattica e la formazione sono finalizzate all'acquisizione di competenze professionali con una caratterizzazione sociale ampia e necessaria alla riflessività dell'agire. Nell'ambito della ricerca e della didattica, il settore si specifica secondo le seguenti articolazioni: teorie e storia della sociologia; sistemi sociali comparati; metodologia e tecniche della ricerca sociale; epistemologia e modelli di indagini delle scienze sociali; strategie di analisi e presentazione di dati sociologici; studi sociali su scienza e tecnologia; ecologia politicosociale; sociologia dell'innovazione; sociologia della salute, della medicina e dello sport; valutazione di politiche e interventi sociali; innovazione sociale e sostenibilità; politiche sociali, modelli, sistemi e regimi di welfare; principi, fondamenti, metodi e deontologia del servizio sociale; programmazione,

organizzazione e gestione delle politiche e dei servizi sociali.
<b>Obiettivi formativi:</b> L'insegnamento si propone di fornire agli studenti i concetti di base di statistica descrittiva, i principi fondanti dell'inferenza statistica (approccio frequentista), quali la verifica di ipotesi parametriche, la stima puntuale ed intervallare nonché lo studio della relazione tra due variabili in un'ottica simmetrica e a-simmetrica. L'uso del software statistico SPSS ver.27 per l'applicazione delle metodologie statistiche studiate, con particolare riferimento ai dati turistici, rappresenta un altro obiettivo formativo del modulo
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna
<b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna
<b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> La verifica sarà articolata in esame scritto e discussione di elaborato progettuale. Lo scritto si articolerà in domande a risposta multipla ed esercizi numerici. Modalità di valutazione: Esame scritto peso 67%; Discussione del Project Work peso 33%.

<b>Insegnamento:</b> Social Media Data Analysis (Modulo di Statistics and social media data analysis)	<b>Lingua di erogazione dell'Insegnamento:</b> Inglese
<b>SSD:</b> SPS/07 (SSD EX DM 639/24: GSPS-05/A)	<b>CFU:</b> 5
<b>Anno di corso:</b> III	<b>Tipologia di Attività Formativa:</b> Caratterizzante
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico disciplinare comprende l'attività scientifica e didattica che costruisce i fondamenti epistemologici, teorici, metodologici e storici della sociologia. Include la messa a punto di metodologie quantitative e qualitative per la rilevazione, l'elaborazione di informazioni e la costruzione di dati; la progettazione e realizzazione di sondaggi, survey e panel longitudinali, analisi di reti, studi etnografici, biografici e di caso, ed esperimenti di co-produzione delle osservazioni nei contesti di studio; la messa a punto di modelli e tecniche di simulazione, spiegazione, previsione e monitoraggio di fenomeni sociali; e la costruzione di scenari e strategie di valutazione di interventi. Il settore elabora gli apparati categoriali e teoretico-metodologici finalizzati a: - la comprensione e spiegazione dei processi di strutturazione di pratiche, reti e gruppi sociali; dei processi di istituzionalizzazione e de-istituzionalizzazione dell'agire sociale; delle forme di ordine, differenziazione e diseguaglianza nell'accesso alle diverse risorse di capacitazione; - la comprensione delle forme di soggettivazione e delle configurazioni culturali, strutturali e regolative dell'agire sociale a livello individuale e collettivo, e dei suoi esiti affettivi, non intenzionali ed emergenti; - la comprensione storico-culturale delle trasformazioni sociali e delle diverse forme, attori, dispositivi e apparati tecno-scientifici che le sostengono. Il settore fornisce strumenti di riflessività ai soggetti individuali e collettivi e ai sistemi sociali, contribuendo anche alla elaborazione di scenari sociali futuri e dei loro sistemi valoriali. Tali strumenti sono rilevanti nei diversi ambiti di costruzione delle decisioni, di disamina critica di specifici problemi sociali, di progettazione e valutazione di interventi pubblici e organizzativi, con particolare riferimento alle politiche sociali, al welfare e agli aspetti teorici, procedurali e deontologici del servizio sociale. La didattica e la formazione sono finalizzate all'acquisizione di competenze professionali con una caratterizzazione sociale ampia e necessaria alla riflessività dell'agire. Nell'ambito della ricerca e della didattica, il settore si specifica secondo le seguenti articolazioni: teorie e storia della sociologia; sistemi sociali comparati; metodologia e tecniche della ricerca sociale; epistemologia e modelli di indagini delle scienze sociali; strategie di analisi e presentazione di dati sociologici; studi sociali su scienza e tecnologia; ecologia politicosociale; sociologia dell'innovazione; sociologia della salute, della medicina e dello sport; valutazione di politiche e interventi sociali; innovazione sociale e sostenibilità; politiche sociali, modelli, sistemi e regimi di welfare; principi, fondamenti, metodi e deontologia del servizio sociale; programmazione, organizzazione e gestione delle politiche e dei servizi sociali.	
<b>Obiettivi formativi:</b> Il corso intende introdurre lo studente ai principali temi di economia e politica economica del turismo, con	

particolare riferimento tanto agli obiettivi quanto agli strumenti utilizzati dai pubblici poteri a supporto del settore turistico. La sua finalità principale è far comprendere agli studenti il ruolo della 'destinazione turistica' come fulcro del sistema di offerta del prodotto turistico.
<b>Propedeuticità in ingresso:</b> Nessuna
<b>Propedeuticità in uscita:</b> Nessuna
<b>Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:</b> I diversi moduli concorrono alla valutazione finale dello studente: il voto finale sarà ponderato sui CFU di ciascun modulo e quindi sarà composto da: Modulo Statistica 5 CFU 50%; Modulo Sociologia I 3 CFU 30%, Modulo Sociologia II 2 CFU 20%.

<b>Insegnamento:</b> <b>Strategy and Smart Innovation: Basics for Destination Management</b>	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Inglese
<b>SSD:</b> SECS P/08 (SSD EX DM 639/24: ECON-07/A)	<b>CFU:</b> 5
<b>Anno di corso: III</b>	<b>Tipologia di Attività Formativa: Base</b>
<b>Modalità di svolgimento:</b> In presenza	
<b>Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:</b> Il settore scientifico-disciplinare comprende l'attività di ricerca scientifica e didattico-formativa relativa agli ambiti del management, del governo, delle strategie e della gestione delle imprese, delle singole aree funzionali d'impresa, delle relazioni d'impresa e delle reti e gruppi di imprese. La prospettiva dell'economia e gestione è quella delle decisioni manageriali e imprenditoriali delle imprese di produzione e commercializzazione di beni e di servizi e delle imprese digitali, operanti nei diversi settori economici, di qualsiasi tipologia e dimensione. Essa fa riferimento agli ambiti del sistema d'impresa nella sua unitarietà, delle sue aree funzionali - approvvigionamenti e relazioni con i fornitori, ricerca e sviluppo, innovazione, produzione, logistica, politiche finanziarie d'impresa, marketing e vendite - e delle sue relazioni con il mercato, con le altre imprese e con gli altri attori del sistema economico-sociale. Nel contesto della suindicata prospettiva, il settore tratta, tra gli altri, i seguenti temi: strategia corporate e business, management strategico, stakeholder management, corporate governance, evoluzione d'impresa e capitalismo; management e marketing del territorio, management della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa, etica d'impresa, imprenditorialità sociale; economia e gestione delle imprese familiari, economia e gestione delle reti e dei gruppi di imprese; digital strategy e management, gestione dello sviluppo, del cambiamento, della crisi e del risanamento d'impresa, gestione del rischio d'impresa, gestione della conoscenza e della cultura d'impresa, leadership strategica, management degli assetti strategici e dei processi d'impresa, managerial decision-making, consulenza direzionale; management e misurazione della performance d'impresa, gestione degli investimenti e dei finanziamenti, economia e gestione del valore; modelli di business e approcci al mercato, gestione della ricerca e sviluppo, management dell'innovazione, imprenditorialità, economia e gestione delle start-up, ecosistemi e piattaforme imprenditoriali; supply chain management, management degli approvvigionamenti, management della produzione, gestione della logistica; analisi della domanda, analisi del comportamento del consumatore, ricerche di mercato, marketing analytics e big data, marketing strategico e operativo, management della marca, comunicazione d'impresa e di marketing, marketing digitale, gestione dei canali distributivi, management e marketing internazionale; gestione del settore cooperativo e direzione delle organizzazioni non aventi fini di lucro. Dal punto di vista scientifico, oltre a contributi di tipo teorico, nel settore vengono utilizzati metodi di ricerca empirici, quantitativi e qualitativi, e approcci integrati e interdisciplinari applicati all'economia e gestione delle imprese.	
<b>Obiettivi formativi:</b> Il corso si propone di fornire allo studente conoscenze e capacità di utilizzo di: 1) le Logiche strategiche in ambiente open innovation e smart; 2) la logica di destination management e marketing, secondo un'ottica technology-based. Inoltre, il corso offre gli spunti per un processo decisionale aperto al networking, finalizzato alla promo commercializzazione di offerte integrate di servizi e fattori di attrattiva, che alimentano i flussi turistici verso le destinazioni.	

**Propedeuticità in ingresso:**

Nessuna

**Propedeuticità in uscita:**

Nessuna

**Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:**

35% project work, 35% papers, 30% esame scritto.

L'esame scritto si articola in: 16 domande a risposta multipla, 3 domande a risposta libera.

Modalità di valutazione: domande a risposta multipla: punteggio di 1,5 per ogni risposta corretta; domande a risposta libera: max 2 punti per ogni risposta.