



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DEL SANNIO Benevento

DST

DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE

Regolamento del Corso di Laurea  
Professionalizzante in Tecnologie Alimentari  
per le Produzioni Dolciarie (L-26)  
Immatricolati nell'Anno Accademico  
2021/2022

I

## ARTICOLO 1

### Funzioni e struttura del Corso di studio

1. Il Corso di Laurea Professionalizzante in Tecnologie Alimentari per le Produzioni Dolciarie è organizzato secondo le vigenti disposizioni previste per la classe delle Lauree L-26 - Scienze e Tecnologie Alimentari.
2. Il Corso di Laurea è articolato su tre anni accademici, ciascuno di circa 60 CFU, per un ammontare di almeno 180 CFU di cui 53 da svolgere presso Aziende del settore delle produzioni dolciarie che hanno firmato apposita convenzione con l'Università del Sannio.
3. Il Corso di Laurea Professionalizzante in Tecnologie Alimentari per le Produzioni Dolciarie ha come Dipartimento di riferimento il Dipartimento di Scienze e Tecnologie.
4. La struttura didattica competente è il Consiglio di Studio del Corso di Laurea Professionalizzante in Tecnologie Alimentari per le Produzioni Dolciarie, di seguito indicato con CdS.
5. Il presente Regolamento, in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo (RDA) e il Regolamento Didattico di Dipartimento, disciplina l'organizzazione didattica del Corso di Laurea per quanto non definito dai già menzionati Regolamenti. L'ordinamento didattico del Corso di Laurea, con gli obiettivi formativi specifici e il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema della Banca Dati ministeriale, è riportato nell'allegato 1, che costituisce parte integrante del presente regolamento.
6. Il presente regolamento viene annualmente adeguato all'Offerta Formativa pubblica, ed è di conseguenza legato alla coorte riferita all'anno accademico di prima iscrizione.
7. La sede e le strutture per lo svolgimento delle attività didattiche, di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle del Dipartimento di Scienze e Tecnologie, fatta salva la possibilità che alcuni insegnamenti possano essere mutuati o tenuti presso altri Corsi di Laurea dell'Ateneo o di atenei con cui il corso si svolge in convenzione. Le attività di tirocinio vengono svolte presso Aziende del settore delle produzioni dolciarie nell'ambito delle convenzioni stipulate.

## ARTICOLO 2

### Obiettivi formativi

Il Corso di Laurea proposto è di tipo sperimentale ad orientamento professionale in diretta relazione con le esigenze del mercato del lavoro delle aziende del settore delle produzioni dolciarie.

Gli obiettivi formativi permettono allo studente:

- a. di essere in possesso di buone conoscenze di base ed applicative nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari finalizzate alle produzioni dolciarie;
- b. di acquisire competenze operative per essere in grado di svolgere compiti tecnici ed attività professionali di supporto alle attività produttive e di controllo di industrie, laboratori e servizi del settore delle produzioni dolciarie;
- c. di acquisire conoscenze e capacità operative su temi di interesse professionale legati alla sicurezza, qualità e tracciabilità degli alimenti, e alla realizzazione di specifici processi per la loro trasformazione in prodotti dolciari;
- d. di acquisire competenze di lingua inglese di livello B2, indispensabili per un proficuo inserimento nelle realtà produttive.

### ARTICOLO 3

#### Requisiti di ammissione e modalità di verifica

1. Il Corso di Laurea prevede la programmazione degli accessi a livello locale (ex art. 2 L. 264/99) secondo le normative vigenti.
2. Il numero di studenti ammissibili e le modalità di svolgimento delle prove selettive saranno resi pubblici con la pubblicazione del relativo bando di concorso, che avverrà con congruo anticipo rispetto all'inizio delle attività didattiche, e comunque entro il mese di luglio dell'anno accademico precedente.
3. I requisiti minimi in termini di conoscenze e competenze richieste per l'accesso al Corso di Laurea saranno verificati mediante una prova selettiva per l'ammissione al corso. Tali conoscenze comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia e della chimica generale. L'accertamento delle conoscenze e competenze nella lingua inglese equivale al livello B1.
4. La prova selettiva consisterà in quiz a risposta multipla su argomenti di Biologia (10 quesiti), Chimica (15 quesiti), Matematica (15 quesiti), Fisica (10 quesiti), e Inglese (10 quesiti). Il syllabus degli argomenti è rinvenibile al link <http://dstunisannio.it/it/corso-di-laurea/laurea-professionalizzante-tecnologie-alimentari-le-produzioni-dolciarie.html>.
5. Le conoscenze e le competenze minime richieste per l'accesso sono in linea con le competenze normalmente acquisite da un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero. Il dettaglio di tali competenze viene esplicitamente dichiarato, ed aggiornato ogni anno in base all'esperienza accumulata, nel syllabus della prova di ingresso del Comma

4. Esse si intendono dunque positivamente verificate con il raggiungimento, nella prova per l'ammissione al corso di laurea a numero programmato, della votazione minima indicata dal bando di concorso.
6. Gli studenti potranno essere ammessi al corso fino alla copertura dei posti disponibili, anche qualora essi riportino una votazione inferiore alla prefissata votazione minima. A questi sarà però assegnato un obbligo formativo aggiuntivo (OFA), consistente in specifiche attività di recupero delle lacune rilevate e di approfondimento delle conoscenze di base nell'ambito della matematica elementare.
7. Al fine di facilitare l'assolvimento degli OFA, il Dipartimento di Scienze e Tecnologie istituisce ed attiva, dall'anno accademico 2020-2021, un corso integrativo di matematica (SSD MAT/05) consistente in 8 ore di lezioni frontali erogate durante il primo semestre. Il docente titolare del corso di Matematica definisce gli obiettivi e il programma del corso e presiede la commissione d'esame.
8. Gli OFA sono assolti attraverso il superamento di una prova scritta programmata, dall'anno accademico 2020-2021, in almeno sei date distanziate da non meno di 4 settimane l'una dall'altra.
9. L'estinzione dell'OFA dovrà comunque avere luogo, in ottemperanza al D.M. 270/2004, entro il primo anno di corso. Il mancato assolvimento dell'OFA entro l'anno accademico di immatricolazione comporta la ripetizione dell'iscrizione al medesimo anno di corso.

#### ARTICOLO 4

##### Durata del corso di studio

1. La durata normale del Corso di Laurea è di tre anni. Per il conseguimento del titolo lo studente dovrà acquisire almeno 180 CFU, secondo le indicazioni contenute nella scheda delle attività formative e dei crediti relativi al curriculum del triennio compresa nell'Ordinamento Didattico del Corso, come disciplinato nel RDA.
2. La quantità media di impegno complessivo di apprendimento, svolto in un anno da uno studente impegnato a tempo pieno negli studi universitari, è convenzionalmente fissata in 60 CFU.
3. I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto, effettuata con le modalità stabilite all'art. 7 del presente regolamento, in accordo con il Regolamento Didattico di Ateneo nonché con il Regolamento Didattico di Dipartimento.

#### ARTICOLO 5

## Piano di Studio

1. Il piano di studio di ciascuno studente è comprensivo di attività obbligatorie e di attività scelte autonomamente.
2. Lo studente completa il piano di studi inserendo gli insegnamenti di volta in volta attivati per essere insegnamenti a scelta, ai sensi dell'art. 17 del Regolamento Didattico del Dipartimento.
3. È consentito altresì proporre un piano che preveda l'acquisizione di CFU aggiuntivi rispetto al numero minimo richiesto (180 CFU), entro il 31 dicembre. Le valutazioni dei CFU aggiuntivi non rientrano nel computo del voto curriculare finale.
4. Gli esami a scelta, per un totale di 12 CFU, possono essere liberamente scelti tra:
  - a) gli insegnamenti offerti dal Corso di Laurea e ricompresi nell'offerta formativa come "Esami a scelta", il cui elenco viene aggiornato ogni anno e pubblicato come "didattica erogata" sul sito: <http://dstunisannio.it/it/corso-di-laurea/laurea-professionalizzante-tecnologie-alimentari-le-produzioni-dolciarie.html> ;
  - b) gli insegnamenti compresi nell'offerta formativa di altri Corsi di Laurea dell'Università degli Studi del Sannio, purché coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea. Di tale scelta, lo studente dovrà dare comunicazione preventiva al CdS.

## ARTICOLO 6

### Tipologia delle attività formative

1. Le attività didattiche dei settori disciplinari si articolano in insegnamenti, secondo un programma articolato in due periodi didattici, approvato dal CdS e pubblicato nel Manifesto degli Studi <http://dstunisannio.it/it/corso-di-laurea/laurea-professionalizzante-tecnologie-alimentari-le-produzioni-dolciarie.html>.
2. L'articolazione dei moduli e la durata dei corsi sono stabilite secondo le indicazioni del Dipartimento. Le attività didattiche (lezioni ed esami) si tengono secondo il calendario stabilito annualmente all'interno del periodo ordinario delle lezioni fissato a norma dell'art. 26 del Regolamento didattico di Ateneo.
2. Ciascun insegnamento è costituito da un numero di CFU, pari ad almeno 6, secondo la seguente ripartizione:
  - 32 % di lezioni frontali, esercitazioni, laboratori, seminari o analoghe attività, pari a 8 ore/CFU;
  - 68 % di studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale, pari a 17 ore/CFU.

3. Il Corso di Laurea, oltre alle attività formative, organizza tirocini e stage esterni in collaborazione con le aziende convenzionate. Tali attività devono essere approvate singolarmente dal CdS e svolgersi sotto la responsabilità didattica di almeno un docente del Corso di Laurea.

## ARTICOLO 7

### Esami e altre verifiche del profitto degli studenti

1. Per ciascuna attività formativa indicata è previsto un accertamento conclusivo alla fine del periodo in cui si è svolta l'attività. Per le attività formative articolate in moduli la valutazione finale del profitto è comunque unitaria e collegiale. Con il superamento dell'esame o della verifica lo studente consegue i CFU attribuiti all'attività formativa in oggetto.
2. Gli accertamenti finali possono consistere in: esame orale o compito scritto o relazione scritta o orale sull'attività svolta oppure test con domande a risposta libera o a scelta multipla o prova di laboratorio o esercitazione al computer. Le modalità dell'accertamento finale, che possono comprendere anche più di una tra le forme su indicate, e la possibilità di effettuare accertamenti parziali in itinere, sono indicate prima dell'inizio di ogni anno accademico dal docente responsabile dell'attività formativa. Le modalità con cui si svolge l'accertamento devono essere le stesse per tutti gli studenti e rispettare quanto stabilito all'inizio dell'anno accademico.
3. Il periodo di svolgimento degli appelli d'esame viene fissato all'inizio di ogni anno accademico.
4. Gli appelli degli esami di profitto iniziano al termine dell'attività didattica dei singoli corsi di insegnamento.
5. Il calendario degli esami di profitto prevede non meno di 6 appelli, distribuiti nel corso dell'anno accademico.
6. Il calendario delle attività didattiche (lezioni ed esami) è stabilito annualmente dal Consiglio del Dipartimento, su proposta del Direttore, sentita la Commissione didattica competente e pubblicato al link <http://www.dstunisannio.it/it/calendario-esami-aa-20192020-tutti-i-corsi-di-studio.html>.
7. L'orario delle lezioni e il calendario degli esami sono stabiliti dal Direttore di Dipartimento o dai suoi delegati in conformità con quanto disposto dal Regolamento del CdS, sentita la Commissione Didattica competente e i Docenti interessati.
8. Il calendario degli esami viene comunicato con congruo anticipo. La pubblicità degli orari delle lezioni e degli appelli viene assicurata attraverso il sito web del Dipartimento e la bacheca di Dipartimento. Lo stesso vale per ogni altra attività didattica, compresi gli orari di ricevimento dei docenti.

9. Qualora, per un giustificato motivo, un appello di esame debba essere spostato o l'attività didattica prevista non possa essere svolta, il docente deve darne comunicazione tempestiva agli studenti e al responsabile della struttura didattica per i provvedimenti di competenza e secondo la normativa esistente.
10. Le date degli esami, una volta pubblicate, non possono essere in alcun caso anticipate; gli esami si svolgono secondo un calendario di massima predisposto dal docente il giorno dell'appello.
11. Il Presidente della Commissione informa lo studente dell'esito della prova e della sua valutazione prima della proclamazione ufficiale del risultato; sino a tale proclamazione lo studente può ritirarsi dall'esame senza conseguenze per il suo curriculum personale valutabile al fine del conseguimento del titolo finale. La presentazione all'appello viene comunque registrata. Le modalità di svolgimento dell'esame sono descritte in maniera dettagliata nella scheda insegnamento pubblicata in GOAL (<https://unisannio.esse3.cineca.it/Guide/Home.do>)
12. Nella determinazione dell'ordine con cui gli studenti devono essere esaminati, vengono tenute in particolare conto le specifiche esigenze degli studenti lavoratori. Il Consiglio di Corso di Laurea, sensibile alle esigenze degli studenti universitari disabili, predispone i servizi allo scopo di rendere effettivo non solo il diritto allo studio delle persone con disabilità o con disturbi specifici dell'apprendimento ma, in senso più ampio, la loro inclusione all'interno della vita accademica. In accordo con gli uffici preposti di Ateneo, possono essere messi a disposizione degli allievi che ne faranno domanda al presidente del Corso di Studi sussidi didattici e tecnici specifici, e il supporto di appositi servizi di tutorato specializzato.
13. Iscrizione e frequenza di singoli insegnamenti. Chi è in possesso dei requisiti necessari per iscriversi a un corso di studio, oppure sia già in possesso di titolo di studio a livello universitario può iscriversi a singoli insegnamenti impartiti presso questo Corso di studio. L'iscrizione al corso è subordinata alla verifica della congruità delle conoscenze pregresse e alla disponibilità di strutture adeguate che consentano la frequenza del corso e le eventuali attività di laboratorio. Non è permessa l'iscrizione al solo scopo di svolgere stage presso le aziende.

## ARTICOLO 8

### Prova finale

1. Dopo aver superato tutte le verifiche delle attività formative incluse nel piano di studio e aver acquisito almeno 179 CFU, ivi compresi quelli relativi alla preparazione della prova finale, lo studente, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università, è ammesso a sostenere la prova finale. Questa consiste nella presentazione e discussione, in seduta pubblica e dinanzi a una apposita commissione, di una

Relazione finale consistente in un elaborato in forma scritta (comunemente detta "Tesi di Laurea"). La prova finale deve comprendere l'esposizione della risoluzione di un problema affrontato nel corso delle attività di tirocinio. La prova permetterà allo studente di dimostrare di aver acquisito capacità di ricerca di informazioni e dati, organizzazione dei medesimi, valutazione critica, sintesi e capacità di esposizione.

2. L'elaborato finale di tesi è prodotto dallo studente sotto la guida di un docente relatore o tutor scelto autonomamente dal laureando. Qualora il docente non sia afferente al Corso di laurea, ad esso è affiancato un relatore del corso di Laurea. Tutte le informazioni relative alla richiesta di assegnazione sono pubblicate sulla pagina web del CdS. La domanda di assegnazione può essere fatta solo dopo l'acquisizione di almeno 120 CFU.

3. La Commissione per la prova finale è nominata dal Direttore del Dipartimento o da persona da lui designata, ed è composta, di norma, da 7 membri effettivi, compreso il Presidente e comunque in numero non inferiore a cinque.

4. La valutazione conclusiva della carriera dello studente dovrà tenere conto delle valutazioni conseguite nelle attività formative precedenti e nella prova finale; in particolare, al voto finale di laurea, espresso in centodecimi, contribuiscono, in somma algebrica:

- a) voto curriculare: media delle votazioni ottenute negli esami di profitto ponderata con i CFU attribuiti a ciascun insegnamento, espressa in centodecimi, come prescritto all'articolo 23 comma 1 del Regolamento Didattico del Dipartimento di Scienze e Tecnologie. Il voto curriculare è arrotondato all'intero più vicino (ad esempio: 101.5 è arrotondato a 102, 101.49 è arrotondato a 101);
- b) gli studenti che sostengono l'esame di laurea in corso, 3 punti;
- c) gli studenti che sostengono l'esame di laurea entro un anno fuori corso, 1 punto;
- d) media delle votazioni degli esami compresa tra 27/30 e 30/30, 4 punti;
- e) valutazione della relazione scritta finale (tesi di laurea sul tirocinio), fino a 5 punti.

5. La lode può essere attribuita se il candidato raggiunge un punteggio complessivo uguale o superiore a 110, con l'unanimità dei componenti della commissione.

## ARTICOLO 9

### Propedeuticità, Obblighi di frequenza

1. Il CdS può prevedere, nell'ambito degli insegnamenti impartiti, propedeuticità obbligatorie ai fini del superamento degli esami. Le propedeuticità saranno riportate nel Piano degli Studi al seguente link



<http://dstunisannio.it/it/corso-di-laurea/laurea-professionalizzante-tecnologie-alimentari-le-produzioni-dolciarie.html>. Non sono previsti sbarramenti per l'iscrizione ad anni successivi al primo.

3. La frequenza alle attività di lezione frontale in aula, alle esercitazioni, ai laboratori è fortemente consigliata.
4. La frequenza delle attività di tirocinio presso le Aziende convenzionate è obbligatoria. Per poter sostenere la verifica finale del profitto e conseguire i CFU relativi all'attività formativa, lo studente dovrà avere frequentato tutte le ore di tirocinio previste e aver ricevuto un parere positivo sulle attività svolte.
5. Il CdS può imporre e verificare obblighi di frequenza per eventuali attività formative ritenute indispensabili e non previste nel presente Regolamento.

## ARTICOLO 10

### Riconoscimento di crediti in caso di passaggi, trasferimenti e seconde lauree

1. Gli studenti già in possesso di un titolo di laurea o di diploma universitario, o coloro che si iscrivono al corso di laurea a numero programmato a seguito di passaggio da altro corso di studio dell'Università del Sannio o trasferimento da altro Ateneo, dovranno comunque partecipare alla prova di ammissione seguendo le regole indicate precedentemente.
2. Il CdS, previa istruttoria, può riconoscere in termini di crediti formativi universitari attività formative svolte in Corsi di Laurea precedenti presso istituzioni universitarie, italiane o estere, che siano accompagnate da voto o idoneità. Esclusivamente nel caso in cui il trasferimento avviene da un altro corso di laurea ad orientamento professionale della stessa classe di laurea, la quota di crediti riconosciuti non può essere inferiore al 50% dei crediti maturati.
3. Al fine del riconoscimento, lo studente dovrà documentare esaurientemente i contenuti formativi, l'articolazione didattica delle attività svolte e il giudizio finale ottenuto (voto/idoneità).
4. Possono essere riconosciuti tutti i CFU acquisiti in SSD previsti nell'Ordinamento Didattico, se pertinenti con il progetto formativo del Corso di Laurea.
5. Insegnamenti non riconducibili ai SSD previsti nell'Offerta Didattica Programmata, ma coerenti con il progetto formativo del Corso di Laurea, possono essere riconosciuti come esami a scelta.
6. Il CdS può richiedere a studenti integrazioni e colloqui di verifica delle conoscenze relative a CFU acquisiti per insegnamenti per i quali valuta possibile l'obsolescenza dei contenuti conoscitivi.
7. Le Certificazioni di competenza linguistica si considerano convalidabili se relative alla lingua inglese e rilasciate da Enti Certificatori riconosciuti ai sensi della normativa vigente e a condizione che il livello di competenza certificato sia almeno pari al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue. Tali certificazioni possono essere riconosciute per un massimo di 6 CFU per l'Insegnamento di Lingua Inglese.

8. Ove il riconoscimento di crediti sia richiesto per attività formative svolte in Sedi Universitarie estere legate da accordi di scambio, il CdS fa riferimento al piano formativo preparato per i singoli studenti a cura della Commissione Erasmus.

9. Il CdS delibera secondo i criteri di cui al presente articolo anche sul riconoscimento di carriere universitarie di studenti decaduti o rinunciatari o che abbiano già conseguito un titolo di studio universitario.

## ARTICOLO 11

### Docenti

I Docenti del Corso di Studio ed i relativi SSD sono indicati in <http://dstunisannio.it/it/corso-di-laurea/laurea-professionalizzante-tecnologie-alimentari-le-produzioni-dolciarie.html>

## ARTICOLO 12

### Orientamento e Tutorato

1. Il CdS organizza attività di orientamento in itinere.
2. I docenti del Corso di Laurea svolgono attività di tutorato a supporto del percorso formativo degli studenti in rapporto alle specifiche materie oggetto dei diversi insegnamenti.
3. Il CdS può deliberare la predisposizione di ulteriori servizi per sostenere e orientare gli studenti nel percorso formativo e nel superamento di criticità. Per gli studenti iscritti al primo anno e gli studenti fuori corso o, comunque, in ritardo con il superamento degli esami di profitto, possono essere istituite attività la cui frequenza è obbligatoria.

## ARTICOLO 13

### Rinvii e Modifiche al regolamento

1. Per quanto non normato in questo regolamento si rinvia al Regolamento Didattico del Dipartimento di Scienze e Tecnologie, e al Regolamento Didattico di Ateneo;
2. Il regolamento didattico del Corso di Laurea, proposto dal CdS previo parere della Commissione Didattica Paritetica, su proposta del Consiglio di Dipartimento è approvato con Delibera del Senato Accademico previo parere del Consiglio di Amministrazione ed è emanato con Decreto Rettorale.