

Gastronomia

Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, classe L26, permette allo studente di avere una formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.

Piano di studi

ANNO	Insegnamento	CFU
1	Fondamenti di matematica e statistica	6
1	Informatica	6
1	Fisica	6
1	Chimica inorganica e organica	12
1	Biochimica e chimica degli alimenti	12
1	Biologia e produzioni vegetali	12
1	Storia della gastronomia	6
1	Inglese	8

2	Fondamenti di fisiologia e anatomia	8
2	Diritto commerciale ed agroalimentare	6
2	Microbiologia degli alimenti	8
2	Gastronomia I	6
2	Scienza della nutrizione umana	8
2	Produzioni animali	6
2	Scienze e tecnologie degli alimenti	10

3	Fondamenti di economia e marketing	6
3	Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità	8
3	Ingegneria agraria	6
3	Estetica gastronomica	6
3	Comunicazione gastronomica e nutrizionale	6

Esami a scelta dello studente

Insegnamento	CFU
Gastronomia II	6
Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale	6
Cibo e arte	6
Tecniche di progettazione europea	6
Tirocinio	8
Prova finale	8

Obiettivi formativi

Gli obiettivi specifici per la formazione di questa figura professionale si articolano e collocano in quattro aree disciplinari:

1. L'area delle **discipline di base**, che fornirà allo studente le nozioni fondamentali necessarie a comprendere: il comportamento della materia, la natura della materia vivente, le caratteristiche degli organismi vegetali e animali, la composizione molecolare degli alimenti nonché le relazioni che sussistono con le loro proprietà chimico-fisiche.
2. L'area delle **scienze e tecnologie alimentari**, che fornirà allo studente le conoscenze sull'analisi delle materie prime, sui processi industriali di trasformazione e sui processi che garantiscono la conservazione e la distribuzione degli alimenti in condizioni di sicurezza igienica, con particolare attenzione all'integrità delle loro proprietà organolettiche e valore nutrizionale.
3. L'area delle **discipline economiche e giuridiche**, che introdurrà lo studente alle principali teorie economiche, commerciali e di marketing. Inoltre, attraverso le discipline di quest'area, lo studente svilupperà delle specifiche capacità di uso e interpretazione delle principali norme di legge, nazionali ed europee, che trovano applicazione nel settore commerciale e alimentare. Tutto ciò al fine di sostenere la possibilità di progettare e sviluppare delle specifiche azioni di promozione di prodotti agro-alimentari.
4. L'area delle **scienze gastronomiche**, che fornirà allo studente le conoscenze necessarie per affrontare le tematiche della gastronomia attraverso un approccio interdisciplinare, storico-geografico e socio-antropologico, mirato a definire il cibo come elemento culturale nella vita dell'uomo e, più in generale, nelle diverse etnie.

Gli obiettivi primari del Corso di Studio, e specifici per la formazione di questa figura professionale, saranno raggiunti attraverso insegnamenti e attività pratiche di tirocinio curricolare articolate come segue:

1. Insegnamenti afferenti all'area delle **discipline di base** (Fondamenti di matematica e statistica; Informatica; Fisica; Chimica Inorganica ed Organica; Biochimica e Chimica degli Alimenti; Biologia; Fondamenti di fisiologia e anatomia) che forniranno allo studente le nozioni fondamentali sulle scienze sperimentali e di calcolo, con particolare attenzione alle loro applicazioni nel settore alimentare.
2. Insegnamenti afferenti all'area delle **tecnologie alimentari** (Ingegneria agraria, Produzioni animali, Produzioni vegetali, Scienze e Tecnologie degli alimenti) che introdurranno il discente alla conoscenza delle procedure agronomiche e zootecniche - e ai processi industriali e gastronomici - utilizzati per la produzione, modificazione e distribuzione degli alimenti; nonché insegnamenti afferenti all'area della **sicurezza e valutazione degli alimenti** (Microbiologia degli alimenti; Igiene, Sicurezza alimentare e Controllo qualità; Scienza della nutrizione umana) che forniranno allo studente le nozioni necessarie all'analisi degli alimenti, soprattutto quelli di rilevanza nutrizionale per l'uomo, e dei processi che ne garantiscono la conservazione e l'arrivo alla tavola in condizioni di sicurezza igienica e integrità delle loro caratteristiche organolettiche e del loro valore nutrizionale.

3. Insegnamenti afferenti all'area delle **discipline economiche e giuridiche** (Fondamenti di economia e marketing; Diritto commerciale ed agroalimentare) che inseriranno lo studente nel contesto socio-economico dell'obiettivo formativo, con le sue norme, le sue regole e le sue strategie per la promozione di prodotti e attività imprenditoriali del settore agro-alimentare.
4. Insegnamenti afferenti all'area delle **scienze gastronomiche** (Storia della Gastronomia, Gastronomia I e II; Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale; Estetica Gastronomica; Cibo e Arte; Comunicazione gastronomica e nutrizionale) che consentiranno al discente di acquisire le conoscenze necessarie a valorizzare gli alimenti attraverso un punto di vista interdisciplinare, adottando opportune strategie di carattere comunicativo.

Ciascuna di queste aree, affrontate progressivamente durante il Corso di Studio attraverso competenze diversificate raccolte in un unico contesto formativo omogeneo, contribuirà alla formazione del Tecnologo in scienze dell'Alimentazione e Gastronomia. Infine, il Tirocinio pratico curricolare, la conoscenza di una lingua straniera e l'esame finale concluderanno il percorso formativo dello studente.

A ulteriore integrazione e con maggior dettaglio, si riporta che gli obiettivi formativi specifici (e trasversali - *soft skills*) previsti per questo Corso di Studio, anche in relazione alla destinazione professionale riportata nel riquadro A2.b, sono:

- ✓ raggiungere una conoscenza adeguata delle materie scientifiche di base (matematica, fisica, chimica e biologia) con particolare attenzione alla loro applicazione al settore alimentare;
- ✓ conoscere la composizione chimico-fisica degli alimenti e le loro caratteristiche nutrizionali;
- ✓ saper valutare e controllare la qualità delle produzioni agro-alimentari con particolare riferimento all'igiene degli alimenti freschi e trasformati nonché alla gestione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione dei prodotti di origine vegetale e animale;
- ✓ conoscere i principali sistemi di stoccaggio di prodotti agro-alimentari e saper ottimizzare i tempi e la conservabilità delle materie prime da lavorare;
- ✓ saper effettuare la scelta di materie prime e prodotti trasformati, e saperne verificare la corrispondenza a standard di sicurezza e qualità;
- ✓ conoscere i principi dell'analisi sensoriale di alimenti e bevande, sapendone valorizzare le caratteristiche qualitative e organolettiche;
- ✓ conoscere i principi che governano l'economia delle imprese del settore alimentare e saper utilizzare gli strumenti della ricerca di mercato per determinare il potenziale commerciale di un prodotto;
- ✓ saper utilizzare gli opportuni strumenti di marketing per pianificare e promuovere prodotti ed attività imprenditoriali nel settore eno-gastronomico
- ✓ conoscere la legislazione applicabile ad attività di carattere commerciale nonché la componente specifica del settore alimentare;

- ✓ saper utilizzare opportuni strumenti di comunicazione per veicolare, divulgare e gestire l'informazione sia in ambito alimentare che gastronomico;
- ✓ saper utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, nell'ambito specifico di pertinenza nonché per lo scambio di informazioni di carattere generale;
- ✓ Come obiettivi professionalizzanti (e trasversali - *soft skills*), il Corso di Studio prevede invece:
- ✓ saper sviluppare competenze di analisi e rielaborazione personale di contenuti, sistemi, buone pratiche e linee guida nell'ambito delle Scienze dell'alimentazione e della gastronomia;
- ✓ essere in grado di condurre attività ed esperienze formative specifiche all'interno del mondo lavorativo.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi sopracitati porterà alla formazione del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, declinato nei suoi diversi ambiti applicativi. Il Tirocinio curricolare e l'esame finale completeranno il percorso formativo dello studente.

Sbocchi occupazionali

Funzione in un contesto di lavoro

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, grazie ad un percorso formativo che prevede di far sviluppare competenze tecnico-scientifiche proprie delle tecnologie alimentari e capacità teorico-pratiche proprie del mondo gastronomico, potranno svolgere attività professionali che riguardano:

- ✓ l'analisi, lo sviluppo e il monitoraggio di attività di imprese agro-alimentari, sia del settore della produzione agricola sia della lavorazione dei prodotti agroalimentari, con particolare riguardo ai procedimenti e processi di: trasformazione, preparazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti agro-alimentari.
- ✓ La selezione e l'acquisto di prodotti agro- alimentari.
- ✓ La promozione e la commercializzazione di prodotti agro-alimentari.
- ✓ Lo sviluppo e la promozione di attività del settore turistico con particolare attenzione alla valorizzazione di risorse locali e agrituristiche.

Competenze associate alla funzione

Le principali competenze, intese come l'insieme dei processi cognitivi e attuativi da esercitare nell'attività professionale, associate alle funzioni del laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sono:

- ✓ Conoscere e saper controllare, monitorare e migliorare la qualità dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione alle possibili fonti di contaminazione (allergeni, microorganismi, ecc.), alle loro caratteristiche organolettiche e alle loro peculiarità nutrizionali;
- ✓ conoscere e saper selezionare i prodotti alimentari da un punto di vista del rapporto prezzo/qualità, delle caratteristiche nutrizionali, della tradizione, della tipicità ed anche della cultura gastronomica;
- ✓ conoscere e saper analizzare le fonti istituzionali e scientifiche di settore per svolgere attività di analisi e studio del mercato locale, regionale e nazionale ai fini di promuovere e commercializzare prodotti agro alimentari con particolare attenzione ad attività di comunicazione e studio della concorrenza e normativa regolatoria;

- ✓ saper promuovere iniziative di turismo culturale per la valorizzazione delle dimensioni storico-culturali, ambientali e gastronomiche del territorio.

Sbocchi professionali

Gli sbocchi professionali del laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia si collocano nelle diverse aree della produzione e trasformazione degli alimenti; si possono quindi prevedere specifiche mansioni riconducibili a:

- ✓ controllo di qualità dei processi di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;
- ✓ marketing, inteso come promozione e valorizzazione dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione ai prodotti tipici e alle risorse locali;
- ✓ comunicazione e turismo culturale eno-gastronomico.

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia potranno pertanto essere impiegati in:

- ✓ industrie alimentari;
- ✓ grande distribuzione organizzata;
- ✓ società addette alla ristorazione collettiva;
- ✓ aziende agrituristiche;
- ✓ enti, consorzi e fondazioni del settore agro-alimentare

Conoscenze e abilità richieste per l'accesso

Possono essere ammessi i candidati che siano in possesso di un diploma di Scuola Media Superiore quinquennale o di un titolo estero equipollente.

In particolare si indirizza a chi desidera organizzare il proprio studio in modo più flessibile senza i vincoli di orario e le necessità di spostamento imposti dalla frequenza. Gli unici vincoli riguardano la presenza ai laboratori per le esercitazioni pratiche nelle discipline che li prevedono.

Dotazioni necessarie

Lo studente per potersi interfacciare correttamente con le attività on line dell'Università Telematica San Raffaele Roma deve poter usufruire di:

- ✓ Una connessione Internet di tipo ADSL o altre tecnologie che consentano una velocità di connessione simile o superiore;
- ✓ Un PC di tipo multimediale, dotato di web-cam;
- ✓ Un browser di recente rilascio;

Strumenti didattici Online

Ogni studente è dotato di **username e password** per l'accesso alla piattaforma didattica e a tutti i materiali didattici in essa contenuti.

All'interno della piattaforma lo studente trova, per ciascuna materia, uno **spazio dedicato alla sua classe virtuale**, in cui oltre a una bacheca in cui viene dato spazio alle comunicazioni del docente, si trovano le lezioni e i materiali didattici relativi alle singole lezioni e al corso oltre alle risorse didattiche integrative (esercizi, ulteriori materiali, etc..). Inoltre è disponibile un forum, dedicato alla discussione e richieste di chiarimenti, oltre ad alcune sessioni live ove previste dal docente all'interno del corso.

L'Ateneo ha come piattaforma didattica una personalizzazione di Moodle che è il Learning management System (LMS) più diffuso al mondo. Noto soprattutto per la sua ergonomia, Moodle è stato realizzato seguendo la teoria pedagogica del **costruttivismo sociale** ma risulta molto **versatile** per la grande quantità di moduli disponibili ed è altamente personalizzabile grazie alla disponibilità del codice sorgente. Partendo da questa piattaforma, **MediaTouch** ha sviluppato una **soluzione completa** mediante la realizzazione di **moduli aggiuntivi, personalizzazioni e integrazioni** con altri componenti software, allo scopo di soddisfare appieno le richieste dei docenti e dei coordinatori didattici dell'Università Telematica San Raffaele Roma e di fornire nel contempo servizi connessi di **assistenza tecnica** (basati su sistemi di **troubleshooting**).

Attività collaborative Online

I processi di apprendimento della Laurea OnLine si svolgono per la maggior parte in rete attraverso un'**intensa interazione fra gli studenti, i tutor e i docenti** secondo due modalità distinte

- ✓ **attività asincrone** attraverso la mail, il forum e le bacheche che non richiedono l'utilizzo simultaneo da parte di docenti e studenti dello stesso strumento, ma ognuno lo utilizza in tempi diversi per sviluppare attività di approfondimento condividendo e confrontando i propri elaborati con quelli degli altri studenti e comunicare tra loro e/o con il corpo docente (tutor e professori), scambiandosi informazioni, spiegazioni, correzioni, chiarimenti.
- ✓ **attività sincrone** dove gli studenti, divisi per classi, si collegano a un orario prestabilito alle cosiddette sessioni live, un sistema che integra una chat testuale, una video, con una lavagna virtuale, sistemi per la condivisione di file, test in tempo reale, per seguire una spiegazione integrativa, chiarire punti critici, porre delle domande e avere subito la risposta dialogando simultaneamente con il resto della classe. I computer in dotazione/suggeriti agli studenti sono dotati di telecamera integrata per interagire in video con altri 3 utenti. Ciò consente di formare piccoli gruppi di studio e di colloquiare con il docente durante gli orari di 'ricevimento'.

Collaborazioni e attività

L'Università Telematica San Raffaele Roma ha progettato un formato didattico che integra in modo coerente tutti gli aspetti chiave di un'esperienza di formazione OnLine: **didattica, tecnologia, organizzazione**.

Le principali attività proposte allo **Studente** sono:

- ✓ **studio individuale** (sviluppato secondo il ritmo suggerito dai docenti) basato su materiali didattici online e offline che propongono i contenuti di base di ciascun insegnamento in versione multimediale, SAI (Software di Autointerrogazione), esercizi commentati, risorse specifiche messe online dai docenti durante il corso (slide, video, spiegazioni, appunti).

- ✓ **forme di apprendimento collaborativo online**, insieme ad altri studenti, tutor e docenti utilizzando strumenti asincroni (forum, e-mail, ecc.) e strumenti sincroni (sessioni live).
- ✓ **prove di auto valutazione online** periodiche su ciascuna materia laddove previste dal **Docente**.

Valutazione

All'esame di laurea si accede dopo aver sostenuto con esito positivo tutti gli esami degli insegnamenti presenti nel Piano degli Studi. Ciascun esame, per essere superato, può prevedere una prova orale e/o scritta, da svolgere rigorosamente **in presenza** presso una delle sedi dell'Ateneo. In aggiunta, ciascun docente può prevedere dei momenti didattici valutativi in itinere. Essi possono comprendere ad esempio: la realizzazione di un elaborato, la partecipazione ad un'attività collaborativa, la somministrazione di un test di domande a risposta multipla, ecc.

Le date delle **sessioni d'esame** vengono comunicate 30 giorni prima della relativa apertura. È prevista la possibilità di attuare sessioni straordinarie previa delibera del Corso di Studio, sulla base della valutazione delle esigenze degli studenti. Per quanto riguarda il conseguimento del Diploma di Laurea, è prevista una prova che consiste nella discussione di una relazione in una seduta pubblica di fronte ad una commissione di docenti che esprime una valutazione in 110/110.

Altre informazioni

Per ogni insegnamento saranno fornite le seguenti informazioni:

- ✓ Docente
- ✓ Numero di crediti formativi (*)
- ✓ Obiettivi formativi
- ✓ Programma/Contenuti
- ✓ Testi/Bibliografia
- ✓ Modalità di verifica dell'apprendimento:

Test in itinere che si svolgeranno durante il corso relativamente alle parti del programma man mano svolte con valore di autoverifica e preparazione all'esame

Prova scritta consiste in quesiti a scelta multipla e domande a risposta aperta breve. E' necessario ottenere la sufficienza per l'ammissione al colloquio orale.

Colloquio orale mira a valutare la maturazione delle conoscenze e le capacità di collegamento tra le varie parti della disciplina.

- Strumenti di supporto alla didattica:

forum per discussioni, richieste di chiarimenti, approfondimenti

bacheca per gli annunci di tipo organizzativo

buca delle lettere per la consegna degli esercizi e degli elaborati richiesti dal docente

- Link ed altre eventuali informazioni

Orario di ricevimento:

sessione live ambiente virtuale attivato in orari e giorni stabiliti per ciascuna materia.

chat testuale con una lavagna virtuale, sistemi per la condivisione di file e per "visite guidate" di siti Internet.

(*) 1 CFU = 25 ore: 10 Didattica + 5 Didattica integrativa e laboratori virtuali, verifiche in itinere + 10 Studio individuale, attività collaborative online.

Panoramica degli obiettivi

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Area delle discipline di Base

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia acquisirà conoscenze specifiche inerenti la: matematica, fisica, chimica, biologia e fisiologia umana. Esse comprenderanno: l'insiemistica, le funzioni matematiche elementari, la statistica, i principi fondamentali della fisica (meccanica, termodinamica ed elettrostatica), la chimica generale (strutture chimiche, stechiometria e reattività dei composti organici e biochimici), la chimica degli alimenti, la biologia cellulare (animale e vegetale) e i meccanismi cellulari e le funzioni dei principali organi ed apparati dell'organismo umano.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di operare calcoli numerici e statistici, applicare le leggi della fisica a casi reali; caratterizzare le materie prime alimentari da un punto di vista chimico e biochimico, anche dopo possibili trasformazioni del processo produttivo; descrivere le relazioni che si possono instaurare tra l'organismo umano e stimoli ambientali.

Area disciplinare delle tecnologie alimentari e della sicurezza degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia acquisirà conoscenze specifiche relative alla produzione di alimenti, sia di origine vegetale che animale. Saranno descritte sia le produzioni agricole sia le trasformazioni industriali. Particolare dettaglio sarà dato alla conoscenza dei principi di sicurezza alimentare applicati alle materie prime, ai prodotti finiti e alle caratteristiche che gli alimenti devono avere affinché possano essere consumati dall'uomo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare e le esperienze di laboratorio previste, lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di valutare e controllare i processi produttivi al fine di ottenere prodotti alimentari idonei al consumo umano. Inoltre, lo studente sarà in grado di sviluppare delle specifiche azioni per il miglioramento delle produzioni (animali e vegetali) e/o dei processi produttivi.

Area delle discipline economico-giuridiche applicate

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia acquisirà conoscenze specifiche relative: alle principali teorie economiche, alla normativa vigente in campo commerciale e agro-alimentare (a livello nazionale ed europeo) e alle teorie di base della comunicazione applicata alla gastronomica e alla nutrizionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di valutare, migliorare e promuovere, da un punto di vista economico-legislativo, differenti tipologie di attività legate alla produzione alimentare o nell'ambito della distribuzione e ristorazione sfruttando anche strategie di comunicazione efficaci.

Area disciplinare dell'alimentazione e della gastronomia

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative a: tradizioni eno-gastronomiche in Italia e nel mondo; valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo; estetica applicata ai modelli di consumo e di valorizzazione del gusto; caratterizzazione organolettica dei prodotti alimentari e alle possibili strategie di comunicazione nella valorizzazione delle risorse eno-gastronomiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di progettare, definire e promuovere di piani di sviluppo relativi al mondo dell'alimentazione, della gastronomia, della ristorazione e dei relativi segmenti di mercato.

Le conoscenze e le capacità di comprensione descritte saranno conseguite tramite la partecipazione ad attività di didattica erogativa e interattiva (con finalità anche di carattere esercitativo), alla frequenza di seminari di approfondimento, allo studio personale e allo studio indipendente/individuale previsto dalle attività formative progettate per il Corso di Studio. Il rigore logico delle lezioni di teoria, che richiedono necessariamente un personale approfondimento di studio e gli eventuali elaborati personali richiesti nell'ambito degli insegnamenti forniranno allo studente ulteriori mezzi per ampliare le proprie conoscenze e per affinare la propria capacità di comprensione. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi avverrà principalmente attraverso gli esami orali e scritti, test didattici (anche di carattere auto-valutativo) ed esposizioni orali.

Le capacità descritte di applicare conoscenza e comprensione saranno conseguite partecipando attivamente alle attività didattiche erogative e interattive (con finalità anche di carattere laboratoriale), applicando metodi di calcolo o logiche di "problem solving", nonché attraverso lo svolgimento del tirocinio curriculare. I risultati di apprendimento attesi potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni, delle prove d'esame, la stesura di elaborati tematici e della relazione alla base della prova finale.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO

Al termine degli studi il laureato sarà in grado di valutare, interpretare e rielaborare le informazioni necessarie per esprimere in autonomia dei giudizi nell'ambito di un contesto alimentare, produttivo e di mercato, al fine di attuare interventi atti a sviluppare, monitorare, migliorare e promuovere la qualità delle produzioni alimentari e di ogni altra attività ad esse connessa.

Lo sviluppo di capacità critiche e di giudizio sarà raggiunto attraverso gli insegnamenti e le specifiche attività di tirocinio previste dal percorso didattico nonché in occasione dell'attività assegnata dal docente relatore per la preparazione della prova finale.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà attraverso la valutazione delle prove d'esame previste per gli insegnamenti del piano degli studi nonché attraverso la valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare, anche in gruppo, espressa durante le attività svolte nell'ambito del tirocinio curriculare e in preparazione della prova finale.

ABILITÀ COMUNICATIVE

Il laureato sarà in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, anche utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'Inglese, nell'ambito delle discipline specifiche del percorso formativo.

Questa abilità si formerà e consoliderà attraverso il confronto sistematico con i docenti, sia on-line che in presenza, e con i tutor universitari e aziendali. Inoltre, anche l'uso della piattaforma didattica e la frequenza alle attività di carattere collaborativo, saranno occasioni ulteriori per stimolare questa abilità, soprattutto in un'ottica trasversale.

La valutazione e la verifica dell'acquisizione di opportune abilità comunicative avverrà attraverso l'esecuzione delle prove d'esame, sia scritte sia orali, la stesura di elaborati di approfondimento e di presentazioni tematiche, anche attraverso l'uso di strumenti informatici, in occasione dello svolgimento del tirocinio e della relazione conclusiva, nonché nel momento espositivo della prova finale. Le abilità comunicative per la lingua straniera, invece, saranno verificate tramite specifico insegnamento e per mezzo della relativa prova d'esame.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO

Il laureato sarà in grado di approfondire e aggiornare in autonomia le competenze acquisite durante il percorso di studi, sulla base del modello "life-long-learning".

Questa capacità sarà sviluppata durante il percorso formativo stimolando lo studente a utilizzare le fonti bibliografiche e le banche dati multimediali presenti sia in Ateneo sia in rete. Inoltre, l'interazione tra studente e docente, studente e tutor, e tra pari, esercitata in presenza e attraverso gli strumenti collaborativi disponibili nella piattaforma didattica, costituirà un'ulteriore occasione per sostenere lo sviluppo di questa abilità.

La suddivisione delle ore di lavoro complessive, che attribuisce un forte rilievo a quelle dedicate allo studio personale, offrirà allo studente la possibilità di verificare e di migliorare continuamente la propria capacità di apprendimento. Anche i test di autovalutazione, presenti in piattaforma didattica all'interno di ciascun insegnamento, rappresenteranno per lo studente uno strumento ulteriore di verifica e promozione di questa abilità. Infine, l'elaborato per la prova finale contribuirà al raggiungimento di questa capacità, prevedendo che lo studente si misuri e comprenda informazioni nuove, non necessariamente fornite dal docente relatore.

Costi, agevolazioni e iscrizione

Procedura di iscrizione (scrivere a segreteria@unisocrates.it)

Il costo della retta è di **€ 3.000,00**.

L'Università Telematica San Raffaele Roma ha attivato, per l'anno accademico 2022/2023, alcune **agevolazioni economiche** a sostegno della scelta universitaria per gli studenti che intendano immatricolarsi ad uno dei corsi di studio erogati dall'Ateneo:

- ✓ **Futuro sicuro (All Inclusive)*** - retta a Euro 1.900,00 riservata a immatricolati rientranti nella fascia d'età 17-22 anni;
- ✓ **Forze armate e Forze dell'ordine (All Inclusive)** – retta a Euro 1.600,00 riservata alle categorie afferenti e familiari entro il 4° grado;
- ✓ **Dolce attesa (All Inclusive)** – retta a Euro 1.900,00 riservata a donne in stato di gravidanza;
- ✓ **Promo Sindacati (All Inclusive)** - retta a Euro 2.000,00 riservata agli afferenti ai sindacati e familiari entro il 4° grado;
- ✓ **Disabilità 40-65 (All Inclusive)**** – retta a Euro 1.700,00 riservata a portatori di handicap con invalidità riconosciuta tra il 40% e il 65% compreso;
- ✓ **Disabilità 66-100 e handicap ai sensi dell'art.3, comma 1 o 3 della Legge 104/1992 (All Inclusive)**** – retta a Euro 1.500,00 riservata a portatori di handicap con invalidità riconosciuta tra il 66% e il 100%;
- ✓ **Promo famiglia** - Riduzione del 25% dell'importo delle tasse universitarie per le famiglie con più familiari iscritti all'Università Telematica San Raffaele Roma;
- ✓ **Porta un amico** - riduzione dell'importo delle tasse universitarie del 10% per gli studenti (iscritti da almeno 6 mesi ad un corso di laurea) che presentino nuovi iscritti e del 5% per gli immatricolati presentati nell'ambito della campagna.

Le agevolazioni economiche non sono cumulabili tra loro e con gli esoneri derivanti dalle convenzioni commerciali. Solo lo studente vincitore di borsa di studio per meriti accademici può usufruire anche di un'altra agevolazione economica o convenzione commerciale.

*Per maggiori informazioni e ulteriori agevolazioni economiche contatta o visita il sito **Unisocrates**.