



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di Napoli Federico II
Nome del corso in italiano	Gestione dell'Ospitalita' Turistica(<i>IdSua:1573345</i>)
Nome del corso in inglese	Hospitality Management
Classe	L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale
Lingua in cui si tiene il corso	italiano, inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.hospitalitymanagement.unina.it/
Tasse	http://www.unina.it/didattica/sportello-studenti/guide-dello-studente
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	DELLA CORTE Valentina
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Commissione di Coordinamento didattico del Corso di Laurea sperimentale ad orientamento professionale in Hospitality Management.
Struttura didattica di riferimento	Economia, Management, Istituzioni

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CICIA	Giovanni	AGR/01	PO	1	Caratterizzante
2.	DE LUCA PICIONE	Giuseppe Luca	SPS/07	RU	1	Caratterizzante

3.	DELLA CORTE	Valentina	SECS-P/08	PO	1	Base/Caratterizzante
4.	LIMOCCIA	Leandro	SPS/07	RD	1	Caratterizzante
5.	SACCHI	Raffaele	AGR/15	PO	1	Affine

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
Gruppo di gestione AQ	PAOLO BARONE PAOLO CANONICO SIMONA CATUOGNO ORESTE DE CICCO FILOMENA EGIZIO ROBERTO MAGLIO ROBERTA MARINO STEFANIA MENNELLA DANIELA NENNA ELIGIO RIBELLINO
Tutor	Antonella MILETTI Claudia ARENA Raffaele SACCHI Teresa DEL GIUDICE Valentina DELLA CORTE



Il Corso di Studio in breve

18/02/2019

Il settore turistico è ipercompetitivo, ossia caratterizzato da crescente varietà e variabilità della domanda, forti e bruschi cambiamenti tecnologici e spinta alla globalizzazione. In questo scenario, la crescente digitalizzazione ed i modelli di acquisizione delle informazioni, selezione e scelta delle mete e delle strutture turistiche sono divenuti, per certi aspetti, più facili ed immediati; per altri, sicuramente più complessi, essendo aumentata a dismisura la quantità di informazioni eterogenee presenti sul web. Di fronte a tale scenario, le prospettive per le imprese sono legate alla capacità di sviluppare skills e competenze sempre più differenziate ed esclusive, attraverso processi di innovazione creativa e di elevata professionalità. Parallelamente a tali evoluzioni, si assiste anche ad una forte e crescente attenzione verso approcci esperienziali, genuini, legati al desiderio non solo di conoscere ma anche di 'vivere un territorio'. Questo aspetto rappresenta una innegabile opportunità per le imprese italiane, in grado di esprimere, attraverso la propria offerta differenziata e personalizzata, l'identità territoriale e le tradizioni culturali distintive della cultura dell'ospitalità locale, con tutti gli elementi connessi (enogastronomia, artigianato, imprese culturali). Innovazione e tradizione divengono una combinazione vincente, oggi in modo ancora più forte e sentito, richiedendo professionalità in grado di assimilare tutto questo e di trasmetterlo in modo efficace e professionale alla domanda, con la quale il rapporto diviene sempre più interattivo.

È proprio in questo scenario che l'Università degli Studi di Napoli Federico II, da anni impegnata nel settore turistico grazie all'attività di ricerca e didattica di un corpo docente specializzato, in linea con quanto previsto dal D.M. 635 e 987/2016, dal D.M. 60/2017 e dal D.M. 6/2019 ha in programma il lancio di un corso di laurea sperimentale ad orientamento professionale nel comparto dell'Ospitalità Turistica: Corso di Gestione dell'ospitalità turistica (da ora in poi verrà utilizzata la denominazione inglese Hospitality Management - HM) nella versione inglese, volto alla creazione di figure specializzate nel comparto dell'ospitalità, rispetto alle principali aree di attività delle imprese ricettive. Nella traduzione del titolo in lingua inglese non è stata inserita la parola turismo in quanto nella dizione inglese il termine turismo è sottinteso, come nella

maggioranza dei corsi esistenti a livello europeo. Inoltre tale dizione è particolarmente utile per il Diploma Supplement, rilasciato dall'Ateneo in quanto hospitality management individua una professione/ professionalità chiaramente definita a livello internazionale.

Il corso, d'ora in poi indicato con il titolo Hospitality Management (HM), nasce, infatti, in collaborazione con le aziende che maggiormente esprimono il comparto dell'ospitalità turistica sul territorio campano, nazionale ed internazionale. Tali imprese hanno espresso concreto interesse alla partecipazione all'iniziativa, non solo per stage e tirocini ma anche per l'attività di formazione in azienda, gestita insieme all'università. Questo aspetto rappresenta un innegabile punto di forza del progetto, in quanto l'interazione con le aziende riguarda tutte le fasi di realizzazione dello stesso.

Il corso di Hospitality Management si propone di formare specialisti della cultura dell'ospitalità, con particolare riferimento all'Hotel Management ed al Food and Beverage Management, in ambito alberghiero. Si precisa che i termini in lingua straniera sono necessari in quanto adottati ormai, nel panorama internazionale, da tutte le imprese ricettive. Nell'ambito di una preparazione trasversale, è possibile per lo studente specializzarsi, attraverso le materie a scelta e nell'attività di stage/tirocinio, nelle seguenti aree:

Hotel Management;

Food and Beverage (F&B) Management nell'impresa ricettiva.

Il corso impartisce conoscenze e skills nel campo del management delle imprese ricettive (ivi incluso il Food and Beverage Management), con attenzione alle diverse funzioni aziendali. In particolare, i laureati svilupperanno competenze tali da poter aspirare a posizioni di middle-management, con ruoli funzionali ed operativi, in diverse aree della gestione aziendale nel campo delle imprese dell'ospitalità, ivi incluse le imprese crocieristiche e le imprese del settore eventi e congressi.



Convenzione corso professionalizzante
R&D

Convenzioni con imprese, collegi od ordini professionali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzioni con Unione degli Industriali della Provincia di Napoli, Federalberghi Campania, Ordine dei Dottori Commercialisti di Napoli



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

14/02/2019

La consultazione con le organizzazioni locali rappresentative della produzione, dei servizi e delle professioni è avvenuta grazie alle relazioni instaurate, nel corso degli anni, dal Direttore e dai docenti del Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni.

Alle consultazioni hanno partecipato differenti tipologie di organizzazioni: imprenditori, top managers, ordini professionali e associazioni di categoria.

La consultazione è avvenuta con i seguenti attori:

Federalberghi Campania, con diffusione sull'intero territorio regionale. Tale associazione si è resa disponibile a selezionare, tra le associate, imprese con un livello organizzativo ed una dimensione tale da poter svolgere adeguata formazione sul campo ai discenti; saranno individuati dei responsabili di sub-area, tra gli imprenditori/manager più giovani ed innovativi dell'associazione;

Unione degli Industriali della Provincia di Napoli e della Campania, rappresentativa delle principali imprese e catene alberghiere a livello territoriale, con collegamenti con l'intera filiera turistica;

Convention Bureau Napoli, che raccoglie le principali imprese della città di Napoli, di dimensione ed organizzazione adeguata, in grado anche di ospitare eventi e congressi;

Catene alberghiere di livello nazionale ed internazionale: in particolare, la Starhotels, catena autenticamente made in Italy, oltre ad imprese locali collegate al gruppo Accor, alla catena Hilton e alla catena Marriott;

Imprese di catering specializzate nel F&B alberghiero;

L'impresa che organizza la principale fiera del turismo al Sud Italia – la Borsa Mediterranea del Turismo – il cui gruppo sta investendo anche nel settore dell'ospitalità.

Durante la fase preliminare, sono avvenute consultazioni informali a livello individuale e collettivo, con l'obiettivo di valutare l'opportunità di istituire il nuovo corso di studio in oggetto. Da questi primi confronti, è emersa l'esigenza di formare risorse umane altamente qualificate, in grado di operare nel comparto dell'hospitality management sia nello scenario nazionale sia internazionale.

La prima occasione di confronto è avvenuta il 23 Febbraio 2018, presso il Rettorato, in un incontro a cui hanno partecipato, oltre il Rettore, un gruppo di docenti dell'Ateneo, il Dr Consoli (Italy Country Manager per QSI (Italy Country Manager per QS Intelligence Unit - World University Rankings) e il Dr Contini, Marketing Director di EUHT St Pol (Hotel Escuela de St Pol De Mar). In quella sede nella discussione con gli interlocutori internazionali, è emersa la forte carenza, in Italia, di percorsi professionalizzanti in grado di competere con le principali università specializzate nel settore turistico a livello internazionale. Sono state anche esaminate alcune best practices europee.

In accordo con il Rettorato, nell'ambito del Dipartimento di Economia Aziendale, diretto dalla Prof.ssa Caldarelli, essendovi già competenze specifiche nel settore anche in corsi già esistenti in Ateneo (comunque diversi), si è avviato uno studio sull'offerta formativa a livello nazionale ed internazionale. Verificando l'effettiva opportunità di partire con una nuova offerta formativa, sono stati svolti incontri con imprenditori, da parte della Prof.ssa Della Corte e del Direttore del DEMI, la Prof.ssa Caldarelli, nei mesi di Marzo ed Aprile del 2018 e poi un primo incontro il 26 Aprile 2018 con alcuni attori particolarmente attivi nel settore, organizzato presso l'hotel Terminus, per confrontarsi in modo diretto sull'impostazione del corso, sul piano di studi e sugli sbocchi occupazionali.

La metodologia generale adottata ha previsto due tipi di attività: 1. organizzazione di successivi panel di esperti, rappresentati dalle imprese partner del progetto; 2. predisposizione di un questionario per tutte le imprese interessate a collaborare al progetto, che stanno procedendo alla compilazione (il questionario è indicato in allegato A, in calce al presente documento).

Attraverso la metodologia del panel di esperti è stato possibile mappare le competenze e le skills necessarie per ogni profilo, monitorare l'andamento comportamentale, valutare le performance individuali alla luce degli obiettivi prefissati.

L'interazione, già nella fase costitutiva, è stata serrata e molto produttiva.

L'analisi per identificare e definire i profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze è stata espressa dagli esperti del settore in relazione ai fabbisogni professionali e di formazione provenienti non solo dal mondo aziendale ma anche dal confronto tra realtà accademiche nazionali ed internazionali.

Il 3 Maggio, 2018 è stata organizzata una consultazione ufficiale con le parti, presso il Rettorato, che ha visto la presenza delle più prestigiose aziende locali e nazionali.

Tale occasione di incontro ha contribuito a rinsaldare ulteriormente la solidità del rapporto di interazione tra università e tessuto economico-sociale locale migliorando, dunque, la sinergia tra differenti competenze ed esperienze nell'ottenimento di un output 'formativo' condiviso e rispondente alle logiche di crescita economica e sociale del territorio.

Non è un caso, infatti, che le collaborazioni tra parti istituzionali e attori economici locali abbiano acquisito un rinnovato interesse, sia a causa della loro crescente numerosità, sia per le diverse configurazioni che queste tendono di volta in volta ad assumere. In tal senso, si parla sempre più spesso per l'Università di 'terza missione', riferendosi generalmente al complesso di attività nate in ambito accademico per favorire l'applicazione diretta, la valorizzazione e l'impiego di una conoscenza 'ad impatto', orientata cioè allo sviluppo sociale, culturale ed economico della società e della comunità di riferimento, attraverso una relazione diretta con il territorio e con tutti i suoi stakeholder. È, dunque, nell'interazione tra politica, industria e conoscenza che risiede la chiave per l'innovazione e lo sviluppo economico; la collaborazione diventa quindi un veicolo fondamentale per implementare strategie socialmente responsabili, oltre che per raggiungere la mission sociale ed economica di riferimento.

In tale incontro, pertanto, è stata sottolineata l'importanza della costituzione di un tavolo di consultazione permanente, fondamentale sia nella fase di identificazione degli ambiti formativi verso i quali orientarsi, sia nella definizione e selezione delle figure professionali urgenti di un'offerta formativa calibrata in grado di valorizzarle. In tal senso, le varie parti hanno auspicato per il futuro la creazione di occasioni informali di scambio di informazioni, azioni, buone pratiche, oltre che fenomeni di 'fertilizzazione incrociata', volti ad incrementare il bagaglio culturale e di conoscenza tra formazioni eterogenee, permettendo alle organizzazioni specificamente coinvolte di coltivare relazioni con gli altri attori del proprio territorio e di confrontarsi con modi diversi di operare.

Le consultazioni hanno messo in luce, dunque, l'importanza delle finalità formative del corso di studio in oggetto in quanto esso si propone di diventare un punto di riferimento per la formazione manageriale nell'hospitality management, tramite la messa in rete di competenze tecniche e scientifiche provenienti dalle realtà aziendali e dal mondo accademico.

Inoltre, è emersa altresì la necessità di istituire presso le strutture un percorso condiviso di formazione dello studente, svolto in modo specifico e altamente focalizzato, con un forte impegno anche da parte delle aziende coinvolte in una costante attività di coordinamento con il mondo accademico. Ciò è stato anche chiaramente sancito dal Miur nei lavori della Cabina di regia nazionale per il coordinamento del sistema di istruzione tecnica superiore e delle lauree professionalizzanti (2017); si rende necessario, pertanto, migliorare le opportunità di occupazione dei giovani attraverso il coinvolgimento da parte delle Università dei diversi attori economici e sociali fin dalla fase di progettazione dei percorsi formativi attraverso strumenti di natura pattizia.

Rispetto all'impostazione generale, quindi, gli stakeholders interpellati hanno manifestato apprezzamento ed altissimo interesse verso l'iniziativa, affermando che trattasi della prima azione reale di stretta collaborazione tra formazione accademica e formazione in azienda.

Non in ultimo, durante le consultazioni sono stati approfonditi gli aspetti metodologici (tra lezioni frontali, project work, case study analysis, educational tour, testimonianze aziendali, team work) ed i criteri di ammissione, al fine di soddisfare le aspettative collegate alle esigenze del mercato del lavoro. È stato anche sollevato il tema della forte necessità di organizzazione e coordinamento dell'attività di tirocinio, considerando che sarà svolta, contemporaneamente, in diverse strutture alberghiere del territorio nonché di un sistema di reporting efficace.

È stato istituito un calendario delle consultazioni al fine di poter verificare, in maniera longitudinale, il raggiungimento degli obiettivi formativi programmati, eventuali scostamenti e la coerenza con i contenuti proposti.

Infine, sono pervenute al Direttore di Dipartimento manifestazioni di interesse per l'istituzione del corso da parte di stakeholder che non hanno potuto presenziare alle consultazioni.

Rispetto ai contenuti, sono stati acquisiti spunti e riflessioni dei partecipanti, in termini di materie da inserire nel percorso di studi e di figure professionali. Tra gli aspetti sollevati dagli operatori, vi è stata l'esigenza pressante di alcune figure professionali (es. maitre, concierge), che sono ormai scomparse nell'accezione tradizionale e che invece hanno un ruolo strategico, sebbene in chiave rivisitata e innovativa, sia rispetto alla clientela dell'hotel che in sala. Per tali figure, occorre una formazione di cultura dell'ospitalità e dell'accoglienza, in chiave innovativa, che può aprire svariate opportunità nelle strutture ricettive di un certo rilievo. Un aspetto molto apprezzato dai rappresentanti delle imprese ha riguardato sia la doppia anima del profilo previsto (Hotel Management e Food and Beverage Management), sia la possibilità prevista nel percorso, in riferimento alle materie a scelta, di poter scegliere la tipologia di materie più specifiche, in funzione del profilo

preferito dallo studente.

Si è discusso, inoltre, circa l'opportunità di inserimento di uno stage di orientamento iniziale. Tale ipotesi andrà successivamente verificata sulla base delle effettive possibilità delineate dagli uffici dell'Ateneo.

I partecipanti alle riunioni, in maniera corale, hanno sostenuto che sia auspicabile, oltre all'attivazione del presente CdS, la costituzione di un vero e proprio University College of Hospitality, che funga da facilitatore rispetto al rafforzamento di un'offerta formativa di specializzazione a più livelli, anche successivi alla laurea triennale, e rivolto a diversi target di possibili discenti.

In data 10 Maggio, il progetto del Corso di Laurea è stato altresì sottoposto ufficialmente al Comitato degli Esperti del Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni, che vede coinvolti operatori di diversi settori di attività, tra cui quello turistico, e svolge un ruolo consultivo rispetto a tutte le attività didattiche messe in campo dal Dipartimento. Gli esperti si sono espressi con favore, in ragione della coerenza dell'offerta didattica con le esigenze di formazione e creazione di valore che un settore come questo (in espansione) richiede.

In data 25 Maggio si è proceduto con un ulteriore incontro con un gruppo ristretto di rappresentanti, per verificare ulteriori dettagli del percorso formativo.

È emersa infatti l'opportunità di favorire la formazione più specifica, anche attraverso le materie a scelta, in quattro ambiti:

1. hotel management, inserendo materie come il Risk Management, oggi molto richiesto dalle catene alberghiere; 2. food and beverage management, con altre discipline in grado di completare la preparazione di questo profilo specifico; 3. culturale, ossia legato alla conoscenza del territorio (archeologia, storia dell'arte, geografia), per chi intenda approfondire la conoscenza dei luoghi; 4. lingue straniere, che include altre lingue oltre alla lingua inglese.

Molto costruttivo è risultato anche il commento del Dr Antonio Lettera, espressione della catena Starhotels, che ha evidenziato l'importanza di rivisitare funzioni come l'housekeeping, attività cruciale per il prodotto alberghiero rispetto alla percezione complessiva della domanda. Per tale motivo, oggi sono richieste competenze sempre più manageriali in tale reparto, anche perché molte aziende, dopo l'insuccesso delle formule di outsourcing, preferiscono svolgere in house un servizio così strategico per la percezione del cliente.

Un altro aspetto rilevante ha riguardato la futura organizzazione degli stage e tirocini. In merito si è concordata l'importanza di coinvolgere solo strutture ricettive con un'organizzazione di tipo funzionale, organizzata per reparti, in modo da consentire, da un lato, agli studenti di acquisire una visione completa dell'organizzazione alberghiera nel suo complesso e, successivamente, di approfondire alcune attività specifiche, sulla base di un preventivo match tra esigenze aziendali da un lato e propensione professionale dello studente dall'altro.

L'ordine professionale consultato per il CdS è stato l'Ordine dei Dottori Commercialisti, a cui è stata sottoposta la proposta di sottoscrizione della Convenzione. Il Consiglio, il 23 Maggio, 2018, ha deliberato di sottoscrivere la convenzione con il CdS a seguito dell'approvazione degli organi di Ateneo.

In data 18 Luglio si è proceduto con un ulteriore incontro con un gruppo di rappresentanti, per verificare ulteriori dettagli del percorso formativo.

A seguito di un attento esame del percorso, sono emersi rilievi e spunti estremamente importanti, recepiti poi nella pianificazione del corso di studi.

In primo luogo, sono stati affrontati due aspetti rilevanti, in riferimento agli stage e precisamente:

l'importanza di pianificarne il periodo in modo strategico, rispetto ai tempi di apertura delle strutture ricettive, tra il secondo ed il terzo anno previsti nel progetto;

la necessità ed importanza per gli studenti di maturare un'esperienza anche all'estero presso catene alberghiere con marchi riconosciuti a livello internazionale.

Alla luce di questa osservazione, sono stati successivamente contattati i gruppi internazionali Accor, Marriott ed Hilton.

Inoltre, è stata suggerita l'esplicitazione del termine 'marketing' nel titolo della materia che maggiormente tratta tale aspetto.

Tutti questi suggerimenti sono stati quindi accolti e recepiti nella programmazione complessiva e si è anche pervenuti alla definizione del titolo della materia di 'Management and Marketing of hospitality firms'.

La seconda attività prevista si è basata sulla somministrazione di un questionario (Allegato A al presente documento) ai top manager e agli imprenditori delle aziende coinvolte, strutturato con domande a risposta aperta e a risposta chiusa, con l'obiettivo di conoscere e comprendere:

- quali sono le principali necessità di professionalità nell'area Hospitality e nell'area F&B;
- quali sono le capacità dei tirocinanti, rispetto alle esperienze pregresse, di svolgere i compiti assegnati nei tempi previsti;
- se, rispetto alle esperienze pregresse, la preparazione dei tirocinanti era corrispondente alle aspettative;
- quali sono, rispetto all'area di Hospitality and Food and Beverage Management aziendali, particolari preferenze/esigenze in termini di profili;
- in quali aree aziendali si sono riscontrate le principali criticità;

- quali sono le aspettative aziendali in riferimento al corso di laurea in Hospitality Management;
- informazioni aziendali di tipo quali-quantitativo (numero posti letto, numero dipendenti, numero stage ospitati negli ultimi cinque anni, ecc.).

Tra i principali risultati emersi dalla somministrazione del questionario, è necessario sottolineare che, tra le criticità riscontrate nelle esperienze pregresse, rientrano la scarsa conoscenza della lingua inglese, assenza di capacità di project planning, assenza di curiosità e di partecipazione attiva e/o propositiva (proattivismo).

In riferimento alle principali necessità di professionalità specializzata nell'area Hospitality, le aziende hanno risposto che esiste limitata capacità di individuare ed analizzare le differenze in base alla provenienza, alle differenze socio-culturali, religiose, etc., scarsa conoscenza nel revenue management, del front office e social media marketing, limitata conoscenza della moderna evoluzione di figure tradizionali (ad esempio, il concierge, il maitre di sala, il responsabile housekeeping). Per quanto riguarda l'F&B le aziende hanno risposto che i principali gap di formazione rientrano nell'area ricevimento, direzione, sala e gestione costi F&B.

Alla luce delle osservazioni emerse, sono avvenute delle integrazioni specifiche nei contenuti delle attività previste dal piano del corso di laurea.

Da tutti gli incontri emerge un grande apprezzamento ed un forte interesse delle aziende alla realizzazione del suddetto corso ed un elevato grado di motivazione a partecipare concretamente all'iniziativa. In calce (Allegato B al presente documento) si allega il primo elenco di aziende che ha già manifestato concreto interesse a partecipare alla formazione degli studenti, sia attraverso stage e tirocini, che in riferimento ad altre attività di didattica e laboratoriali. Sono in corso contatti importanti con rinomate catene nazionali ed internazionali, che hanno mostrato un notevole apprezzamento per il corso e confermato un concreto interesse a collaborare nella formazione in azienda, con le proprie strutture. L'aspetto importante, già emerso dai colloqui telefonici e via e-mail, è che queste grandi catene sono molto attratte dall'approccio proposto, più esperienziale e meno standardizzato rispetto a quanto offrono oggi le principali realtà accademiche europee, con un attento legame alla valorizzazione del contesto locale. Le grandi catene alberghiere, d'altra parte, oggi stanno vivendo una rivisitazione del proprio concept, cercando di adattare l'offerta delle proprie strutture ai territori di riferimento. L'1 Agosto, 2018 l'Ente Nazionale del Turismo Italiano, a cui è stato sottoposto il progetto, ha conferito il patrocinio al Corso di Laurea. Questo importante risultato esprime anche l'apprezzamento della principale istituzione del turismo per l'iniziativa.

Infine, in data 21 Novembre 2018, è stato costituito il Comitato di Indirizzo, formato da esperti di ranking universitari, dirigenti di scuole di alta formazione nel settore turistico di rilievo internazionale e molti dei partner che hanno rappresentato i principali stakeholders nelle consultazioni (la nomina del comitato è allegata alla documentazione).

L'approvazione dell'istituzione del Cds da parte degli organi è avvenuta il 27/12/2018. La convenzione con l'Ordine dei Dottori Commercialisti è stata stipulata anche a seguito dell'emanazione del Decreto Ministeriale n. 6 del 7 Gennaio, 2019, in data 14 Gennaio, 2019.

Sono state inoltre siglate due convenzioni con le associazioni di imprese maggiormente rappresentative su scala locale e nazionale, anche in collegamento con le realtà internazionali: Federalberghi Campania e l'Unione degli Industriali della Provincia di Napoli, stipulate sempre in data 14 Gennaio, 2019.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbali di consultazione, lettere di apprezzamento, nomina Comitato di Indirizzo, Questionario, elenco prime aziende aderenti



QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

14/04/2021

La consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello nazionale e internazionale avviene attraverso il Comitato di indirizzo del CdS in Hospitality Management, in quanto espressione di differenti tipologie di organizzazioni.

Il Comitato di indirizzo del CdS (Board of Experts), composto dal presidente del CdS, da alcuni docenti del CdS e da

rappresentanti del mondo imprenditoriale e delle professionali, ha un ruolo di indirizzo strategico, di monitoraggio delle attività didattiche e delle attività di tirocinio, verificando che siano in linea con gli obiettivi definiti e condivisi in sede strategica, proponendo eventuali innovazioni in modo costante e continuativo. Il Comitato si riunisce semestralmente. Ciò favorisce l'adozione di un sistema di peer review, condotto da un gruppo che include sia soggetti provenienti dal mondo universitario sia soggetti che rappresentano le esigenze del mondo esterno. I gruppi di valutazione prevedono, infatti: l'indispensabile competenza di docenti (nell'area disciplinare del Corso); la presenza di esperti (sempre con esperienza in ambito universitario); una rappresentanza esterna proveniente dal mondo imprenditoriale e professionale. La valutazione esterna rappresenta un'opportunità di crescita per il CdS, qualunque sia il livello di qualità da esso raggiunto. Ad integrazione dell'assetto organizzativo dedicato al corso in HM, a livello dipartimentale è presente un Comitato di indirizzo (Comitato degli esperti con professionalità di diversi settori, tra cui quello turistico), con funzioni consultive e di orientamento, il quale fornisce proprie valutazioni con periodicità annuale e si confronterà quindi con il Comitato di Indirizzo del CdS.

Il Coordinatore Scientifico del CdS organizza le consultazioni delle parti interessate, attraverso incontri programmati nel corso dell'anno accademico. Momenti di incontro sono rappresentati da:

- Comitato di Indirizzo in cui i componenti dell'Accademia ed i partner aziendali si confrontano costantemente sui programmi didattici e sul programma di tirocinio in azienda;
- Incontri ad hoc nelle singole strutture per verificare i fabbisogni specifici delle aziende;
- Incontri presso le associazioni di Categoria (Unione Industriale e Federalberghi) per delineare le strategie di medio e lungo termine;
- Incontri presso gli ordini professionali (ad esempio, Ordine dei Dottori Commercialisti) per la creazione di sinergie finalizzate all'attività di orientamento e all'organizzazione di convegni le cui tematiche ricadono nell'ambito dell'hospitality management;
- Incontri con attori pubblico-privati per stabilire attività laboratoriali, raccogliere le istanze territoriali per la realizzazione di progetti che valorizzano gli attrattori locali.

A sèguito degli incontri preliminari alla partenza del Cds, il 7 ottobre 2019 è stato organizzato il primo incontro del Comitato di Indirizzo in Hospitality Management, dopo l'inizio del Corso, con la presenza degli esperti del mondo aziendale (imprenditori e top managers) e del mondo associativo (ordini professionali e associazioni di categoria).

In questa occasione, sono stati affrontati degli aspetti importanti come quello dell'avvio programmazione delle attività di stage, delle attività laboratoriali e della definizione collaborazioni e supporti da parte del mondo aziendale. È stata suggerita la possibilità di nominare una commissione per gli stage per programmarne i contenuti ed il processo. Si è stabilito che, negli stage che partiranno al II anno, secondo il piano di studi, lo stagista dovrà inizialmente affiancare i responsabili dei vari dipartimenti delle strutture. Gli stage avranno una durata di 8 ore giornaliere. La maggior parte degli stage si terrà sul territorio nazionale ma anche all'estero con le catene alberghiere in particolare, chiedendo al partner la possibilità di offrire vitto e alloggio allo stagista.

Gli stage partiranno nei mesi di Febbraio e Marzo 2021, in base alla destinazione in cui avvengono, per aver luogo nel secondo semestre: il mese di Febbraio riguarderà, in particolare, le imprese che operano nelle città, il mese di Marzo le strutture che operano nelle destinazioni leisure.

Per la preparazione allo stage sono previste visite preliminari sia nel territorio in cui è ubicata la struttura, che in struttura stessa, al fine di far familiarizzare lo stagista con la realtà territoriale in cui opererà.

Quanto alla definizione di collaborazioni e supporti da parte del mondo aziendale, si richiede ai partner di fornire agli stagisti vitto e alloggio nel caso fosse necessario, eventuali rimborsi spese, la possibilità di fornire loro un segno distintivo con il logo del corso di laurea.

Inoltre, è stato chiesto ai partner la possibilità di far soggiornare a rotazione presso le loro strutture i professori stranieri che prenderanno parte alla didattica del corso come visitors and fellows.

A sèguito delle consultazioni, si è quindi proceduto a:

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

In riferimento allo screening delle aziende, si procede con un'attenta analisi dei fabbisogni per poi fare un match con i profili ed i curricula degli studenti. La fase di tirocinio si avvale di un sistema di reporting e di assessment, ideato e strutturato non solo con i partner aziendali ma anche in collaborazione con le Università straniere, al fine di omogeneizzare gli standard della fase degli stage. Infatti, sono previsti confronti periodici con i tutor aziendali, definizione ex ante di

obiettivi e di aspettative, sia dal lato delle aziende sia da parte degli studenti.

La cooperazione con il mondo delle organizzazioni e delle aziende avviene anche attraverso un planning dedicato ai visiting fellows. Inoltre, il confronto tra mondo accademico e realtà aziendale porta anche all'ideazione di un ciclo di conference sui temi della programmazione strategica, del crisis management, della digitalizzazione, dell'importanza del servicescape, degli aspetti finanziari e giuridici che riguardano le imprese dell'hospitality.

Il Comitato di Indirizzo fornisce anche indicazioni per l'attivazione di laboratori, che mirano a rafforzare specifiche competenze di settore, a fornire contenuti per il business planning e a migliorare le conoscenze linguistiche. Nello specifico, sono stati attivati una serie di laboratori, in aggiunta ai corsi previsti nel piano di studi:

- il Laboratorio Business to Business, volto ad illustrare i sistemi di prenotazione tra strutture ricettive, agenzie di viaggio ed altri attori della filiera;
- il Laboratorio di Hotel Operations, per un approfondimento dei sistemi tipici della gestione alberghiera;
- il laboratorio Lab Start and Innovation in Tourism, dove gli studenti sono chiamati ad ideare un proprio progetto imprenditoriale o ad elaborare un progetto assegnato dalle aziende. Infatti, agli studenti sono affidate delle challenges, stabilite con i partner aziendali, alle quali rispondono con degli avanzamenti periodici;
- il laboratorio di lingua inglese, in collaborazione con il Centro Linguistico di Ateneo.

A seguito degli incontri preliminari all'istituzione del Cds, il comitato di indirizzo si è costituito ufficialmente il 12 Marzo 2019 con i principali rappresentanti del mondo del turismo non solo a livello locale ma anche nazionale e molti di questi associati a marchi internazionali.

Durante questo incontro sono state illustrate le caratteristiche del corso (80% di placement, 50 iscritti, selezionati con test di ingresso, due terzi delle lezioni in lingua inglese).

I membri del Comitato concordano sull'importanza della padronanza della lingua Inglese e sulla necessità di un requisito minimo di accesso, corrispondente al B1.

Con riferimento all'organizzazione dell'attività di stage, sono state sviluppate riflessioni e proposte da parte dei partecipanti; al termine del dibattito, tutti hanno concordato sull'opportunità di espletare tirocini al secondo e al terzo anno di corso, da completare anche nel periodo estivo di alta stagione, ed eventualmente prevedere anche un tirocinio extracurricolare.

I membri del Comitato hanno ampiamente condiviso la possibilità di coinvolgere esperti nel settore alberghiero in testimonianze/laboratori/attività didattiche integrative, da selezionare in base a criteri fissati dallo stesso Comitato.

Durante il 2019, il Comitato di indirizzo si è riunito anche il 7 Ottobre, per illustrare il resoconto del processo di selezione dei candidati, le attività didattiche e scientifiche (inclusi i laboratori), la programmazione interventi in aula; l'avvio programmazione attività di stage con la nomina commissione, la definizione collaborazioni e supporti da parte del mondo aziendale.

Nel 2020, in ottemperanza alla situazione Covid-19, sono stati organizzati una serie di seminari sul tema delle le possibili strategie di resilience per le imprese e per le destinazioni.

Il comitato di indirizzo si è anche riunito il 3 febbraio 2021 per definire la possibilità di attivazione degli stage nella stagione successiva e la relativa modalità di svolgimento, alla luce della situazione Covid-19. Il Coordinatore ha altresì aggiornato i membri del comitato sui laboratori svolti, per illustrare la programmazione e le attività del secondo semestre. Sono infine proposte ed approvate alcune variazioni alla composizione del Comitato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbali Comitato d'Indirizzo: 12/03/2019 - 07/10/2019 - 03/02/2021



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Hotel Manager

funzione in un contesto di lavoro:

I laureati svolgono funzioni di middle-management nelle seguenti aree:

- 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;
- 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.

Il laureato presenta 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:

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.

Il laureato, pertanto, ricopre 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 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:

Nel F&B management, il laureato svolge 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:

Il laureato in Hospitality management acquisisce 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.).



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

18/02/2019

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

Sono altresì richieste conoscenze nell'ambito umanistico-sociale e logico-quantitativo, anche in riferimento al settore turistico, E' altresì richiesto un livello di conoscenza della lingua inglese corrispondente almeno al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

Per le modalità di verifica del possesso delle conoscenze ed i criteri per l'assegnazione di eventuali obblighi formativi aggiuntivi si rimanda al regolamento didattico del Corso di Studio.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

14/04/2021

Il Corso di Laurea è a numero programmato, secondo quanto previsto dall'art. 8, comma 2 del DM 6/2019. L'iscrizione al Corso di Studio è subordinata al superamento di una specifica prova di ammissione valutativa (test). L'adeguatezza della preparazione iniziale è positivamente verificata con il raggiungimento, nella prova di ammissione, del punteggio minimo prestabilito per ciascun argomento. Tale prova permette la formulazione di una graduatoria generale di merito fino al raggiungimento del numero dei posti disponibili. Ai candidati utilmente collocati nella graduatoria di merito, ma che non abbiano ottenuto il punteggio minimo previsto, sono assegnati specifici obblighi formativi aggiuntivi (OFA), da soddisfare comunque entro il primo anno di corso nelle forme previste dal Regolamento didattico del Corso di Studio. Per le modalità di verifica del possesso delle conoscenze ed i criteri per l'assegnazione di eventuali obblighi formativi aggiuntivi si rimanda al regolamento didattico del Corso di Studio.

Per l'anno accademico 2021-2022, come già avvenuto nel 2020-2021, in ottemperanza alla situazione Covid-19 e seguendo le indicazioni ministeriali, le selezioni avvengono in modalità online nella prima decade di settembre, 2022.

Il bando pubblicato sul sito www.unina.it e sul sito www.hospitalitymanagement.unina.it. I criteri di selezione prevedono il voto

di diploma ed il colloquio orale, condotto online.

La prova di ammissione consiste in una prova orale. Il colloquio verte su argomenti di cultura generale con particolare riferimento alla conoscenza generale del settore turistico. Nell'ambito della prova sono altresì valutati: il grado di conoscenza della lingua inglese, che deve risultare pari ad un livello equivalente alla certificazione B1; il grado di motivazione dei candidati rispetto al settore di riferimento del corso di laurea di cui al presente bando.

Coloro che dalla selezione non hanno superato la parte in lingua straniera ma hanno raggiunto, complessivamente, un punteggio tale da rientrare in graduatoria, dovranno poi conseguire la certificazione pari al livello B1 entro il primo anno di iscrizione (Obblighi Formativi Aggiuntivi).

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.



18/02/2019

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

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

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

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

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

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

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

In sintesi

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

La prospettiva, in termini di conoscenza approfondita del comparto, consente agli studenti di apprendere le dinamiche di settore, dei comportamenti e dei modelli di consumo, da un lato e, dall'altro, gli strumenti e le metodologie operative per la gestione delle imprese dell'hospitality, sia nell'hotel management che nel food & beverage.

Imprescindibile è la conoscenza e la padronanza della lingua inglese, favorendo l'apertura internazionale anche attraverso scambi con Atenei di paesi membri dell'Unione Europea e non.

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>Il profilo professionale del laureato in Hospitality Management è caratterizzato da conoscenze e capacità di comprensione delle principali dinamiche dell'hospitality management, sia rispetto all'hotel management che al food & beverage management, in coerenza con le caratteristiche di un tessuto economico contraddistinto da aziende proiettate verso la nuova frontiera dell'hospitality management. Oltre ad alcune dinamiche trasversali ai due profili (tra le quali, logiche gestionali, rapporto con il territorio, orientamento alla qualità e alla customer satisfaction e retention, sviluppo della digitalizzazione), il laureato presenta anche conoscenze specifiche per ciascun profilo. Il nucleo fondante del corso di studio riguarda infatti le caratteristiche principali della gestione delle imprese dell'ospitalità, con un approccio interdisciplinare, che spazia dagli aspetti economici e quantitativi a quelli più strettamente connessi alla gestione aziendale, agli aspetti giuridici e a quelli tipici delle scienze agro-alimentari. Il laureato presenta una maggiore specializzazione in hotel management piuttosto che nel food and beverage management in funzione degli approfondimenti scelti e dell'esperienza teorico-pratica legata allo stage/tirocinio. Le conoscenze e capacità elaborative sono conseguite e verificate attraverso un percorso teorico-pratico, basato sull'interazione tra lezioni interattive, attività di stage/tirocinio, attività seminariali e attività di sviluppo delle soft skills. Le principali modalità di verifica saranno gli esami di profitto, la predisposizione di project work, relazioni su specifiche discipline anche nell'attività di tirocinio e stage.</p>	
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>Il laureato in Hospitality Management è capace di applicare le competenze acquisite nei diversi contesti del management alberghiero, con riferimento ai reparti dell'hotel management e del food & beverage. Presenta professionalità specifica, un approccio orientato al problem solving e capacità di utilizzo dei principali strumenti operativi di supporto alle funzioni e alle diverse attività. È in grado di applicare metodologie scientifiche innovative nell'ospitalità, basate sulla valorizzazione del territorio, sullo sviluppo, anche in collaborazione con altri attori della filiera turistica, di forme di offerta esperienziale, collegando il turismo alle produzioni locali di eccellenza, ai beni culturali e alle tradizioni locali, in ottica di innovazione, customer satisfaction e sostenibilità; ha padronanza e capacità di utilizzo di strumenti culturali di confronto nazionale ed internazionale, anche grazie alla possibilità di periodi di studio e di svolgimento di stage e tirocini all'estero.</p> <p>Tali capacità sono sperimentate e verificate direttamente nel percorso di studio attraverso esami di profitto, relazioni e project work, anche in termini di risultati delle attività di stage e tirocinio in azienda, basate sull'approccio di active learning, di problem solving, di team building e di leadership.</p>	

Area Generica

Conoscenza e comprensione

Il profilo professionale del laureato in Hospitality Management è il risultato di un'equilibrata combinazione di competenze appartenenti a diverse aree disciplinari economico, aziendale, giuridico, quantitativo, agrario e sociologico. Tale interdisciplinarietà favorisce competenze trasversali che consentiranno allo studente di acquisire conoscenze nelle diverse divisioni dell'HM. al contempo, i laureati acquisiranno soft skills per l'inserimento nel mondo del lavoro. Saranno organizzati seminari e workshop con le aziende partner, finalizzati alla migliore preparazione multidisciplinare. Il focus sull'hospitality management in particolare consentirà agli studenti di apprendere e di acquisire la capacità di adottare una prospettiva overlapping per la comprensione delle dinamiche sia di mercato, sia della singola impresa. Il laureato acuirà quindi conoscenze e sarà in grado di comprendere le principali dinamiche gestionali, sia nell'hotel management in senso stretto, che nel food & beverage.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in HM è in grado di affrontare e gestire le principali problematiche collegate al funzionamento delle aziende e delle organizzazioni, nella prospettiva della gestione strategica d'impresa. Mostra capacità di applicazione delle conoscenze acquisite, affrontando le tematiche connesse al management del turismo, anche come driver di sviluppo dei territori, nei suoi vari aspetti specifici.

A tal scopo, sono istituiti laboratori applicativi (inclusi business game e role playing), preparatori all'attività di stage e tirocinio, nei quali le aziende partner, alle quali sono forniti tutti gli elementi per valutare i curricula degli studenti del corso, mettono a disposizione le loro elevate competenze e le opportunità maggiormente richieste dal mercato. Tale approccio si completa nell'attività di sperimentazione durante il tirocinio.

Attraverso questo percorso, il laureato è in grado affrontare i processi decisionali a livello di middle-management nelle imprese dell'ospitalità.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AMBIENTE E TERRITORIO [url](#)

BUSINESS PLANNING [url](#)

CULTURA GASTRONOMICA ED ETHICAL FOOD [url](#)

DIRITTO COMMERCIALE E DELLA NAVIGAZIONE [url](#)

DIRITTO PRIVATO, DEL TURISMO E DELL'AGROALIMENTARE [url](#)

ECONOMIA AZIENDALE [url](#)

ECONOMIA AZIENDALE NELLO SMART TOURISM [url](#)

FONDAMENTI DI MANAGEMENT [url](#)

HUMAN RESOURCES MANAGEMENT AND TEAM BUILDING [url](#)

INSEGNAMENTO A SCELTA DELLO STUDENTE [url](#)

INSEGNAMENTO A SCELTA DELLO STUDENTE [url](#)

MANAGEMENT AND MARKETING OF HOSPITALITY FIRMS [url](#)

METODI QUANTITATIVI [url](#)

PERFORMANCE MANAGEMENT SYSTEMS [url](#)

POLITICA ECONOMICA DEL TURISMO E DEI TRASPORTI [url](#)

PROJECT WORK ED ELABORATO DI LAUREA [url](#)

REVENUE MANAGEMENT [url](#)

SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS (*modulo di STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS*) [url](#)
SOFT SKILLS (PROFESSIONAL DEVELOPMENT, INTERCULTURALITÀ E LEADERSHIP) [url](#)
STATISTICS (*modulo di STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS*) [url](#)
STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS [url](#)
STRATEGY AND SMART INNOVATION: BASICS FOR DESTINATION MANAGEMENT [url](#)
TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
TIROCINIO FASE I [url](#)
TIROCINIO FASE II [url](#)
TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE (*modulo di AMBIENTE E TERRITORIO*) [url](#)
TUTELA E VALORIZZAZIONE AMBIENTALE E TERRITORIALE (*modulo di AMBIENTE E TERRITORIO*) [url](#)

Area Aziendale

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione a livello approfondito degli strumenti manageriali e delle teorie di impresa, con particolare riferimento ad aspetti di: strategia, international management, tourism management, accounting, performance management, marketing, HR management e organizzazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di analizzare e interpretare le principali dinamiche economico-finanziarie connesse ai modelli di business del settore turistico, utilizzando tecniche e strumenti propri dell'economia aziendale e del management; comprensione e capacità di applicare la conoscenza in queste aree, con attenzione all'ambiente smart, agli strumenti moderni di analisi e di marketing, sia rispetto alle dinamiche interne all'azienda che alla gestione dell'insieme complessivo di relazioni.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BUSINESS PLANNING [url](#)

ECONOMIA AZIENDALE [url](#)

ECONOMIA AZIENDALE NELLO SMART TOURISM [url](#)

FONDAMENTI DI MANAGEMENT [url](#)

HUMAN RESOURCES MANAGEMENT AND TEAM BUILDING [url](#)

MANAGEMENT AND MARKETING OF HOSPITALITY FIRMS [url](#)

PERFORMANCE MANAGEMENT SYSTEMS [url](#)

REVENUE MANAGEMENT [url](#)

STRATEGY AND SMART INNOVATION: BASICS FOR DESTINATION MANAGEMENT [url](#)

Area Economica

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione dell'economia politica con particolare riferimento alle tematiche di turismo e trasporti, all'impatto sull'economia locale e sulle dinamiche di settore.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di discutere differenti paradigmi nelle politiche per l'economia e il turismo, cogliendo le principali interazioni esistenti tra attività e contesto macroeconomico e microeconomico.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

POLITICA ECONOMICA DEL TURISMO E DEI TRASPORTI [url](#)

Area Quantitativa

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione approfondita dei principali modelli matematico-statistici in ambito aziendale al fine di favorire conoscenza e comprensione dei principali software per l'elaborazione dei modelli statistici e lettura dell'output con particolari applicazioni all'ambito turistico; conoscenza delle fonti statistiche sul turismo in campo nazionale ed internazionale; acquisizione delle principali metodologie di analisi dei fenomeni turistici, con particolare attenzione a: a) strumenti di analisi statistica univariata e multivariata; b) tecniche di rilevazione; c) piano di campionamento; d) misure indirette dei fenomeni turistici (indicatori).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare correttamente i modelli ai casi concreti e di fornire una interpretazione analitica del fenomeno oggetto di studio in riferimento ad altri contesti internazionali; essere in grado di scegliere opportune basi di dati e opportune metodologie per il loro trattamento statistico; capacità di valutare le criticità presenti nella scelta. Acquisire competenze anche informatiche, trattandosi di un settore ad alto contenuto tecnologico, necessarie sia per il management interno, sia per le relazioni di filiera, sia per la realizzazione di ricerche, rilevazioni ed elaborazioni di dati quantitativi.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

METODI QUANTITATIVI [url](#)

STATISTICS (modulo di STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS) [url](#)

STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS [url](#)

Area Giuridica

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione approfondita dei principi e delle regole del diritto privato, del turismo e delle produzioni agroalimentari, del diritto commerciale e della navigazione. Capacità necessarie ad individuare ed approfondire la disciplina degli istituti giuridici, e ad utilizzare concretamente le conoscenze e gli strumenti acquisiti durante il corso di lezioni, ai fini dell'inquadramento e della risoluzione di casi e problemi applicativi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di qualificare le fattispecie giuridiche ai fini della corretta individuazione della disciplina applicabile ai casi concreti, alla luce delle interpretazioni dottrinali prevalenti, della giurisprudenza interna e dell'Unione europea e della prassi internazionale e regionale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIRITTO COMMERCIALE E DELLA NAVIGAZIONE [url](#)

DIRITTO PRIVATO, DEL TURISMO E DELL'AGROALIMENTARE [url](#)

Area Sociologica

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione dei nuovi trend in tema di gestione di big data e utilizzo delle tecnologie di comunicazione, dei social media, e del social media marketing e influencing.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di qualificare le fattispecie di gestione di big data e utilizzo delle tecnologie di comunicazione, dei social media, e del social media marketing e influencing, e di applicarle nel concreto.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS (*modulo di STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS*) [url](#)

STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS [url](#)

Area Agraria

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione di tematiche di tutela e valorizzazione della cultura e del patrimonio territoriale, anche alla luce delle emergenti questioni etiche, di responsabilità sociale e di sostenibilità. Approfondimento delle culture gastronomiche e del relativo impatto nell'offerta turistica, con particolare riferimento ad esigenze di specifici target di mercato, con abitudini di consumo legate a fattori culturali e/o religiosi. Approfondimento delle principali tecnologie nella gestione degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare correttamente i modelli e gli strumenti acquisiti ai casi concreti, e fornire una interpretazione analitica del fenomeno oggetto di studio in riferimento anche ad altri contesti internazionali.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AMBIENTE E TERRITORIO [url](#)

CULTURA GASTRONOMICA ED ETHICAL FOOD [url](#)

TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE (*modulo di AMBIENTE E TERRITORIO*) [url](#)

TUTELA E VALORIZZAZIONE AMBIENTALE E TERRITORIALE (*modulo di AMBIENTE E TERRITORIO*) [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il laureato in HM è in grado di gestire le conoscenze acquisite per formulare valutazioni ed assumere decisioni nel comparto dell'ospitalità turistica.

	<p>In particolare, lo studente è in grado di motivare le decisioni concernenti la gestione d'impresa in ragione anche di una eventuale personale responsabilità; sul piano funzionale, è capace di utilizzare conoscenze e competenze acquisite affinché l'avanzamento delle nuove conoscenze tecnologiche possa essere capitalizzato e messo a frutto per promuovere cambiamenti a livello di mercati, ambienti competitivi e servizi erogati. Al contempo, ha le capacità di valutazione e scelta dei fattori sui quali puntare nella costruzione e promozione dell'esperienza dell'accoglienza.</p> <p>Il laureato in HM, inoltre, dispone di uno spirito critico per comprendere, interpretare e risolvere le problematiche connesse al management alberghiero, anche nelle relazioni di filiera con gli altri attori del sistema.</p> <p>E' quindi capace di analizzare, interpretare risultati, programmare ed adattarsi a contesti e gruppi di lavoro diversi, nonché ad interfacciarsi con una clientela molto ampia e differenziata, quale quella turistica.</p> <p>Gli obiettivi sono perseguiti mediante il ricorso ad attività formative (didattica frontale, case study, stage, teamwork projects, tirocini, laboratori didattici, e predisposizione di un elaborato finale). Il raggiungimento degli obiettivi formativi è verificato nell'ambito della valutazione finale delle diverse attività formative.</p>	
<p>Abilità comunicative</p>	<p>Il laureato in HM utilizza in modo appropriato le conoscenze maturate anche in ambito linguistico di tipo specialistico, sviluppando specifiche abilità di comunicazione verbale e scritta, altresì in lingua inglese. Le abilità comunicative sono comprovate pure dall'attitudine a redigere reports e documenti tecnici con uno stile linguistico appropriato e formalmente corretto. Il laureato possiede sia abilità comunicative on line, in linea con le attuali tendenze nel settore, sia professionalità nella fase esperienziale dell'attività, ossia di supporto al coordinamento nell'erogazione dei servizi al cliente.</p>	
<p>Capacità di apprendimento</p>	<p>Il laureato in HM potenzia l'attitudine a impiegare in modo efficace ed efficiente le conoscenze conseguite volte alla risoluzione di problemi di carattere manageriale focalizzati sulle specifiche dinamiche della gestione alberghiera. Il laureato è, altresì, incentivato a non sospendere mai la sua formazione, anzi è stimolato a prestare particolare cura all'aggiornamento professionale in modo che sia duraturo nel tempo anche nelle prospettive successive.</p> <p>Il laureato in HM possiede il know-how mirato per operare in maniera distintiva nel campo dell'Hospitality Management. Inoltre, il laureato rafforza le capacità e le competenze collegate al contesto globale ed inter-culturale.</p> <p>Molto importante appare il metodo di apprendimento e di studio, in parte anche in lingua inglese, che i laureati in HM potenziano durante il percorso formativo. Queste capacità sono verificate sia durante il percorso di studi, attraverso le prove d'esame ed i project work, che in sede di prova finale, redatta in lingua inglese, su temi specifici.</p> <p>La consistente presenza di crediti collegati alle attività formative pratiche consente di sviluppare, nello studente, un'effettiva esperienza di felice combinazione tra teoria e pratica.</p> <p>Durante il percorso di studi, lo studente matura la capacità di cogliere il significato delle differenti anime dell'hospitality management e del food and beverage management secondo una prospettiva economico-manageriale.</p>	

Inoltre, lo studente acquisisce la capacità di valutare l'efficienza e l'efficacia delle scelte strategiche ed operative.

Tali obiettivi sono conseguiti tramite lezioni frontali, esercitazioni in aula, attività seminari, testimonianze di imprenditori e manager, analisi di casi studio specifici, stage e tirocini presso le aziende partner, verifiche in forma scritta ed orale ed elaborato della prova finale.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

27/11/2018

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

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

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



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

05/06/2020

L'ultima fase dell'erogazione del servizio è rappresentato dal Diploma di Laurea che viene ottenuto dallo studente quando ha acquisito tutti i CFU previsti.

Il definitivo ottenimento del Diploma di Laurea è rappresentato dalla Prova finale che consiste nella presentazione e discussione di un elaborato (Tesi di Laurea) che conferisce 3 CFU ed è valutata attraverso un sistema di votazioni ben preciso e collaudato. La procedura per la preparazione della prova finale inizia con la richiesta della tesi che lo studente effettua presso l'Ufficio Area Didattica di Economia, compilando una domanda in carta semplice, nella quale indica il Relatore identificabile in un Docente del Corso, il titolo della Tesi di Laurea, la tipologia di Tesi, la presunta sessione di laurea.

Nella formazione della Commissione, le caratteristiche dell'interdisciplinarietà saranno tenute in considerazione. La Commissione esprime una valutazione complessiva sulla carriera dello studente, attraverso un voto finale in centodecimi. Il voto finale viene proclamato dalla Commissione stessa, o da una sua rappresentanza, ai candidati in apposita seduta pubblica di conferimento del titolo.



Convenzioni con imprese, collegi od ordini professionali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzioni con Unione degli Industriali della Provincia di Napoli, Federalberghi Campania, Ordine dei Dottori Commercialisti di Napoli



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Tabella insegnamenti e schede sintetiche

Link: <http://www.hospitalitymanagement.unina.it/programma-di-studio/>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.hospitalitymanagement.unina.it/calendario-delle-lezioni/>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<http://www.hospitalitymanagement.unina.it/calendario-esami/>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale



<http://www.demi.unina.it/didattica/calendario-degli-esami>

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/05 M- DEA/01	Anno di	AMBIENTE E TERRITORIO link			10		

		corso 1						
2.	AGR/01	Anno di corso 1	CULTURA GASTRONOMICA ED ETHICAL FOOD link	CICIA GIOVANNI	PO	6	42	
3.	IUS/01	Anno di corso 1	DIRITTO PRIVATO, DEL TURISMO E DELL'AGROALIMENTARE link	MILETTI ANTONELLA	RU	6	42	
4.	SECS- P/07	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE link	ALLINI ALESSANDRA	PA	8	56	
5.	SECS- P/07	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE NELLO SMART TOURISM link	ARENA CLAUDIA	RD	6	42	
6.	SECS- P/08	Anno di corso 1	FONDAMENTI DI MANAGEMENT link	DELLA CORTE VALENTINA	PO	6	42	
7.	SECS- S/06	Anno di corso 1	METODI QUANTITATIVI link	CARUSO FRANCESCO	RD	6	42	
8.	SECS- P/02 SECS- P/02	Anno di corso 1	POLITICA ECONOMICA DEL TURISMO E DEI TRASPORTI link	BARBA ALDO	PA	10	70	
9.	M- DEA/01	Anno di corso 1	TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE (<i>modulo di AMBIENTE E TERRITORIO</i>) link	PECORARO SCANIO ALFONSO		5	35	
10.	AGR/05	Anno di corso 1	TUTELA E VALORIZZAZIONE AMBIENTALE E TERRITORIALE (<i>modulo di AMBIENTE E TERRITORIO</i>) link	SARACINO ANTONIO	PO	5	35	
11.	IUS/04	Anno di corso 2	DIRITTO COMMERCIALE E DELLA NAVIGAZIONE link			6		
12.	SECS- P/10	Anno di corso 2	HUMAN RESOURCES MANAGEMENT AND TEAM BUILDING link			6		

13.	NN	Anno di corso 2	INSEGNAMENTO A SCELTA DELLO STUDENTE link	6
14.	SECS-P/08	Anno di corso 2	MANAGEMENT AND MARKETING OF HOSPITALITY FIRMS link	9
15.	SECS-P/07	Anno di corso 2	PERFORMANCE MANAGEMENT SYSTEMS link	6
16.	NN	Anno di corso 2	SOFT SKILLS (PROFESSIONAL DEVELOPMENT, INTERCULTURALITÀ E LEADERSHIP) link	2
17.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI link	6
18.	NN	Anno di corso 2	TIROCINIO FASE I link	20
19.	SECS-P/07	Anno di corso 3	BUSINESS PLANNING link	6
20.	NN	Anno di corso 3	INSEGNAMENTO A SCELTA DELLO STUDENTE link	6
21.	NN	Anno di corso 3	PROJECT WORK ED ELABORATO DI LAUREA link	3
22.	SECS-P/08	Anno di corso 3	REVENUE MANAGEMENT link	6
23.	SPS/07	Anno di corso 3	SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS (modulo di STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS) link	5
24.	SECS-S/01	Anno di	STATISTICS (modulo di STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS) link	5

		corso 3			
25.	SPS/07 SECS- S/01	Anno di corso 3	STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS link		10
26.	SECS- P/08	Anno di corso 3	STRATEGY AND SMART INNOVATION: BASICS FOR DESTINATION MANAGEMENT link		6
27.	NN	Anno di corso 3	TIROCINIO FASE II link		30



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco aule a disposizione dei CdS



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni

Link inserito: <http://www.demi.unina.it/strutture/laboratori>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco laboratori a disposizione dei CdS



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco sale studio a disposizione degli studenti



QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: SITO BIBLIOTECA di AREA ECONOMIA

Link inserito: <http://www.bibliotecaeconomia.unina.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco biblioteche di area economica



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

14/04/2021

Per l'orientamento in entrata, il CdS ha consolidato una collaborazione efficace con Dipartimento Scolastico regionale.

Infatti, questa un'attività strategica per il CdS, che si articola in differenti momenti. Innanzitutto, il Dipartimento di 'Economia, Management, Istituzioni' (DEMI) organizza ogni anno l'Open Day, per presentare agli studenti del quinto anno delle scuole i Corsi di Studio e le relative modalità di accesso. Un'altra attività di orientamento l'organizzazione di incontri presso le sedi delle scuole superiori o anche mediante collegamenti online, dove viene illustrato il CdS, gli obiettivi, il piano di studi, i profili in uscita e le modalità di accesso. Anche la partecipazione a lezioni del CdS rappresenta un altro momento importante e viene effettuato on-demand sia agli studenti degli istituti superiori sia alle singole persone che ne fanno richiesta. Infine, il DEMI propone un programma integrato di percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO, ex Alternanza Scuola-Lavoro) e di Piani PON, con lo scopo di arricchire le conoscenze degli studenti degli istituti superiori per gli studenti che scelgono il percorso dedicato al settore turistico possibile acquisire competenze tecniche e trasversali e conoscere in maniera più approfondita il CdS. L'orientamento in entrata rivolto a studenti delle scuole superiori a livello nazionale ed internazionale e a diplomati che desiderano approfondire il comparto dell'ospitalità.

Il Coordinatore Scientifico del CdS organizza l'orientamento in entrata attraverso incontri programmati periodici. Momenti di incontro sono rappresentati da:

- Attività di promozione del CdS presso gli istituti superiori interessati;
- Incontri presso il Complesso Universitario di Monte Sant'Angelo per gli studenti degli istituti superiori;
- Open day annuale del DEMI in cui si illustra anche il Cds in HM;
- Incontri dedicati, partecipazione a lezioni universitarie previa programmazione, realizzazione di laboratori dedicati agli Istituti Superiori che ne fanno richiesta.

Per gli anni accademici 2020-2021 e 2021-2022, in ottemperanza alla situazione Covid-19, il coordinatore scientifico, in collaborazione con la commissione di coordinamento del corso di laurea, ha identificato la modalità online per l'orientamento in entrata. Momenti di incontro realizzati ed in corso sono rappresentati da:

- incontro con le singole scuole attraverso le piattaforme online già utilizzate dagli studenti come, ad esempio, google classroom, teams, ecc. (per un totale di 27 Istituti Superiori al 12 aprile 2021).
- Open day del DEMI (14 maggio 2020, 25 febbraio 2021). In questa occasione, il Coordinatore del CdS ha presentato il corso in Hospitality

Management attraverso il canale youtube;

- Open day dedicato al CdS (4 giugno 2020, 7 aprile 2021), per illustrare i contenuti del corso, il programma, i profili in uscita e le modalità di accesso per gli A.A. 2020-2021 e 2021/2022;
- incontri completamente dedicati ad illustrare le modalità di ammissione;
- sportello online per i singoli studenti dal lunedì al venerdì attraverso la piattaforma Microsoft Teams;
- partecipazioni a trasmissioni televisive e radiofoniche.
- Richiesta di informazioni da parte degli studenti interessati ad iscriversi attraverso le pagine Facebook ed Instagram (<https://www.facebook.com/hospitalitymanagementunina/>, https://instagram.com/hospitalitymanagement_unina?igshid=1q9kp6xntvtvn) ed il modulo dedicato 'Richiedi informazioni' presente sul sito internet (<http://www.hospitalitymanagement.unina.it/iscrizione/>).

Inoltre, anche il sito del Dipartimento presenta una sezione dedicata all'orientamento.

Descrizione link: Sezione del sito del Dipartimento dedicata all'orientamento in entrata

Descrizione link: Sezione del sito del Dipartimento dedicata all'orientamento in entrata

Link inserito: <http://www.demi.unina.it/orientamento-in-entrata>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

14/04/2021

In quanto corso di laurea professionalizzante, secondo quanto previsto dal DM 6/2019, la formazione in azienda rappresenta una componente rilevante del percorso formativo corrispondente a 50 crediti, mediante la realizzazione di stage e tirocini in stretto raccordo con l'attività d'aula.

La gestione di stage e tirocini gestita dal Coordinatore che, insieme ai partner aziendali stabilisce, la tempistica, i contenuti, il sistema di monitoraggio, il sistema di quantificazione della satisfaction sia delle aziende, sia degli studenti. Il Comitato di Indirizzo ha concordato di istituire una Commissione Stage, tirocini, rapporto con le imprese composta da docenti del corso di laurea e rappresentanti del mondo delle imprese. Il 23 marzo 2020, in occasione del Consiglio del Corso di Studio, sono state nominate le Professoressa Antonella Miletta e Teresa Del Giudice quali membri della commissione. Da un punto di vista amministrativo, la Dott.ssa Maria Luisa Proto si occupa della stipula delle convenzioni tra l'azienda e l'Università.

La Commissione Stage, tirocini, rapporto con le imprese svolgerà le attività di:

- orientamento in itinere per identificare le propensioni degli studenti che svolgeranno lo stage presso le strutture partner;
- predisposizione di questionari per le aziende e per gli studenti al fine di mappare le opportunità ed i profili idonei per poi effettuare un match tra domanda e offerta;
- predisposizione format per questionari di monitoraggio, per le aziende e per gli studenti, e per la relazione finale;
- possibilità di sviluppare relazioni con nuovi partner aziendali;
- supportare i tutor aziendali nelle differenti fasi del tirocinio;
- opportunità di collaborare per iniziative di orientamento e formazione;
- opportunità di collaborazione per le challenges aziendali come nel caso del Laboratorio
- Monitoraggio del placement di studenti.

Inoltre, sul sito internet presente la sezione dedicate 'Job&Career opportunities', ossia la bacheca degli annunci, dove sono inseriti gli annunci e le opportunità di stage, tirocini e colloqui per gli studenti e per i laureati interessati a trovare nuove opportunità nel settore. Ogni studente può accedere a questa sezione utilizzando le credenziali unina.

Descrizione link: Job&Career opportunities

Link inserito: <http://www.hospitalitymanagement.unina.it/jobcareer-opportunities/>

Link inserito: <http://www.hospitalitymanagement.unina.it/jobcareer-opportunities/>



QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

05/06/2020

In quanto corso di laurea professionalizzante, secondo quanto previsto dal DM 6/2019, la formazione in azienda rappresenta una componente rilevante del percorso formativo corrispondente a 50 crediti, mediante la realizzazione di stage e tirocini in stretto raccordo con l'attività d'aula.

La gestione di stage e tirocini è gestita dal Coordinatore che, insieme ai partner aziendali stabilisce, la tempistica, i contenuti, il sistema di monitoraggio, il sistema di quantificazione della satisfaction sia delle aziende, sia degli studenti. Il Comitato di Indirizzo ha concordato di istituire una Commissione Stage, tirocini, rapporto con le imprese composta da docenti del corso di laurea e rappresentanti del mondo delle imprese. Il 23 marzo 2020, in occasione del Consiglio del Corso di Studio, sono state nominate le Professoressa Antonella Miletta e Teresa Del Giudice quali membri della commissione.

La Commissione Stage, tirocini, rapporto con le imprese svolgerà le attività di:

- orientamento in itinere per identificare le propensioni degli studenti che svolgeranno lo stage presso le strutture partner;

- predisposizione format per questionari di monitoraggio, per le aziende e per gli studenti, e per la relazione finale;
- possibilità di sviluppare relazioni con nuovi partner aziendali;
- supportare i tutor aziendali nelle differenti fasi del tirocinio;
- opportunità di collaborare per iniziative di orientamento e formazione;
- Monitoraggio del placement di studenti.

Inoltre, sul sito internet è presente la sezione dedicate 'Job&Carrer opportunities', ossia la bacheca degli annunci, dove sono inseriti gli annunci e le opportunità di stage, tirocini e colloqui per gli studenti e per i laureati interessati a trovare nuove opportunità nel settore. Ogni studente può accedere a questa sezione utilizzando le credenziali unina.

Descrizione link: Job&Carrer opportunities

Link inserito: <http://www.hospitalitymanagement.unina.it/jobcareer-opportunities/>



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco accordi Erasmus 2021/22

L'assistenza e gli accordi internazionali sono gestiti dall'Ufficio Relazioni Internazionali che opera sulla base degli indirizzi forniti dal Rettore per i programmi di internazionalizzazione dell'Ateneo e per le attività riguardanti il programma Erasmus Plus.

Inoltre, il Cds prevede attività di assistenza sia per gli studenti incoming sia per gli studenti outgoing. La Prof.ssa Valentina Della Corte, Coordinatore del Corso di Laurea, fornisce assistenza agli studenti incoming. L'assistenza per gli studenti outgoing è svolta dai docenti del Dipartimento, promotori delle sedi Erasmus.

Le opportunità di studio all'estero sono rese note agli studenti attraverso appositi bandi di selezione. Agli studenti prescelti potranno essere concessi contributi finanziari in forma di borse di mobilità, assegnate in genere nel quadro del Programma comunitario Erasmus.

Il programma Erasmus Plus promosso dal CdS si inserisce all'interno delle opportunità offerte dal Dipartimento di 'Economia, Management, Istituzioni.

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito del Dipartimento all'indirizzo: <http://www.demi.unina.it/didattica/erasmus>

Descrizione link: Sezione del sito del Dipartimento dedicata al programma Erasmus

Link inserito: <http://www.demi.unina.it/didattica/erasmus>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Francia	Universite Lumiere Lyon 2		11/02/2014	solo italiano
2	Germania	Duale Hochschule Baden- Wurttemberg		10/11/2014	solo italiano
3	Lettonia	Biznesa Augstskola Turiba		15/03/2019	solo italiano
4	Lettonia	Riga Technical University		14/03/2018	solo italiano
5	Lituania	Mykolas Romerio Universitetas		10/06/2015	solo italiano
6	Lituania	Vilnius Gediminas Technical University		14/07/2015	solo italiano
7	Portogallo	Instituto Politecnico de Viana do Castelo		03/12/2013	solo italiano
8	Spagna	Universidad Catolica de Avila		15/11/2013	solo italiano
9	Spagna	Universidad Politecnica de Cartagena		30/10/2018	solo italiano
10	Spagna	Universidad de Zaragoza		25/07/2019	solo italiano
11	Spagna	University of La Rioja		17/12/2013	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

14/04/2021
Il Corso di Laurea in Hospitality Management, essendo ad indirizzo professionalizzante, ha l'obiettivo di avviare al lavoro direttamente gli studenti a seguito del percorso triennale. Questo aspetto, come detto, risponde all'esigenza ed opportunità di presentare un'offerta formativa professionalizzante in questo campo, al pari degli altri Paesi Europei. Quindi, l'accompagnamento al lavoro avviene già nella fase di formazione in aula attraverso:

- l'istituzione di laboratori (Hotel Operations, Start-up and Innovation in Tourism, BtoB; Food & Chef Lab; Accor Students Meet Up; Lab Social media) i cui docenti sono manager ed imprenditori del mondo del lavoro;
- la partecipazione a cicli di seminari con esperti di settore sia on-site, sia online;
- la partecipazione a fiere di settore (come ad esempio, la Borsa Mediterranea del Turismo, Gustus, Hospitality Sud) durante le quali gli studenti incontrano gli operatori del BtoB ed hanno l'opportunità di somministrare questionari e di confrontarsi con gli esperti di settore;
- testimonianze in aula dei manager aziendali delle imprese di hospitality;
- team work proposti dai docenti su case studies di aziende di settore;
- insegnamento di 'soft skills', dedicato allo sviluppo di competenze trasversali per completare la formazione e l'employability degli studenti;
- lezioni con docenti di Università straniere, come la Prof.ssa Karin Reinhard della Duale Hochschule Baden Württemberg ed il Prof. Cihan Cobanoglu della University della South Florida, sulle dinamiche e le sfide delle aziende dell'ospitalità anche in contesti internazionali;
- creazione di challenges da parte delle aziende partner rispetto alle quali gli studenti devono elaborare un progetto, lavorando fianco a fianco con i referenti delle aziende.

Link: <http://www.hospitalitymanagement.unina.it/laboratori/>

<http://www.hospitalitymanagement.unina.it/manager-ed-imprenditori-in-aula/>

<http://www.hospitalitymanagement.unina.it/seminari/>

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Il Corso di Laurea in Hospitality Management offre agli studenti l'opportunità di partecipare ad altre iniziative quali: 14/04/2021

- webinar organizzati da enti ed università nazionali ed internazionali sulle tematiche collegate all'ospitalità turistica, all'intelligenza artificiale con applicazione al comparto, agli aspetti normativi del settore
- attività di osservatorio turistico attraverso somministrazione di questionari, analisi dei dati, elaborazione dei questionari ed analisi descrittive;
- partecipazione a mostre ed eventi culturali.

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

Le risposte fornite dagli studenti sulla valutazione della didattica mostrano un elevato grado di soddisfazione, con valori anche significativamente più elevati rispetto alla mediana di Ateneo, per 15 parametri su 16. Particolarmente significativo è l'apprezzamento delle aule e dei laboratori dove si svolgono le lezioni nonché dell'equilibrato carico didattico e dell'organizzazione complessiva degli insegnamenti previsti. Tutti i parametri relativi alla sezione 'docente' risultano ugualmente superiori a quelli rilevati per l'Ateneo. 13/09/2021

Rispetto alla dotazione strutturale i valori mostrano un elevato grado di soddisfazione. Nello specifico, gli studenti valutano: l'adeguatezza delle aule (1,35), le altre attrezzature didattiche (1,35) ed i servizi bibliotecari (0,94).

Altri dati che emergono fanno riferimento alla percezione dell'efficacia del questionario ai fini del miglioramento della didattica (0,81 rispetto ad una mediana di Ateneo pari a 0,45), al carico di lavoro rispetto ai crediti assegnati (0,89, con una mediana di Ateneo pari a 0,64), all'organizzazione complessiva dei corsi (0,77° fronte di una mediana di Ateneo pari a 0,45).

L'unico elemento di criticità emerso attiene ad una certa difficoltà in merito alle conoscenze di base possedute (0,52) che risulta essere leggermente inferiore rispetto ai valori della media di Ateneo. Tuttavia, 42 studenti sugli attuali 48 iscritti risultano aver conseguito gli esami del primo anno ed i relativi crediti (fonte: Datawarehouse di Ateneo & Ndv).

Nella sezione "docente", dall'analisi dei dati relativi ai parametri utilizzati nella valutazione emerge che i valori medi sono elevati e superiori alla mediana di Ateneo. Infatti la soddisfazione complessiva sugli insegnamenti è di 1,04 (con una mediana a livello di Ateneo pari a 0,80), il livello di interesse verso gli argomenti trattati negli insegnamenti è di 1 (rispetto a 0,94 come mediana di Ateneo), la chiarezza delle spiegazioni su programmi ed obiettivi è di 1,10 (con una mediana di Ateneo pari a 0,89), le capacità motivazionali dei docenti sono pari a 1,06, con una mediana di Ateneo pari a 0,83, il rispetto degli orari delle attività didattiche è di 1,11, la reperibilità dei docenti per chiarimenti e spiegazioni è di 1,11. Gli studenti, inoltre, valutano in maniera positiva l'adeguata disponibilità del materiale didattico per lo studio della materia (1,10 di fronte ad una mediana di Ateneo pari a 0,79), l'attenzione del docente verso i problemi segnalati dallo studente (1,12) e la regolarità del docente a presiedere le lezioni (1,24).

Per valutare l'efficacia della didattica a distanza erogata nel secondo semestre a seguito dell'emergenza COVID-19, è stato somministrato un questionario agli studenti, in aggiunta all'indagine svolta dall'ateneo sull'intera platea studentesca. Le risposte raccolte (43 su 48 studenti) hanno evidenziato un elevato grado di soddisfazione).

Il 46,5% degli studenti di HM ha dato un giudizio complessivo di ottimo alla DAD (rispetto al 21,9% dell'Ateneo) e solo l'11,6% ha dato un giudizio di sufficiente, mentre nessuno ha attribuito un valore mediocre o scarso (a fronte del 35,9%

dell'Ateneo per le valutazioni sufficiente/mediocre/scarso).

Per quanto riguarda poi gli specifici aspetti della DAD, utilizzando una scala graduata da 1 (totale disaccordo) a 5 (totale accordo), gli studenti Hospitality Management hanno ritenuto che le lezioni a distanza consentono di porre domande ai docenti durante alla lezione (valutazione pari a 4,4 rispetto al 3,6 di Ateneo), favoriscono la partecipazione costante alle lezioni 3,8 (valutazione pari a 3,8, rispetto al 3,2 di Ateneo), consentono l'interazione docenti-studenti (valutazione pari a 3,7, rispetto a 3,1 di Ateneo). D'altro canto, hanno riscontrato problemi di connessione alla rete solo in misura ridotta 2,7 (a fronte del 3,1 di Ateneo) e non disponevano di uno strumento idoneo alla connessione in misura del 2,3 (contro il 2,7 di Ateneo) Complessivamente, la maggioranza degli studenti giudica pertanto favorevolmente la didattica erogata a distanza durante l'emergenza Covid-19, esprimendo un gradimento più elevato di quello della media di Ateneo in tutti gli aspetti indagati dal questionario.

Descrizione link: RISULTATI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA

Link inserito: <http://www.unina.it/documents/11958/26435450/DEMI.pdf>



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Il corso è di nuova istituzione è stato istituito nell'a.a. 2019/20, non si dispone pertanto di dati relativi alle opinioni dei laureati 10/09/2021

Link inserito: <http://>



Convenzione corso professionalizzante
R^{AD}

Convenzioni con imprese, collegi od ordini professionali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzioni con Unione degli Industriali della Provincia di Napoli, Federalberghi Campania, Ordine dei Dottori Commercialisti di Napoli



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Gli studenti immatricolati per l'anno accademico 2020/2021 sono 50 per il primo anno e 46 per il secondo anno. 13/09/2021
Il corso di laurea continua a registrare un forte interesse sull'intero territorio nazionale: gli studenti provenienti da altre Regioni rappresentano il 10% del totale degli iscritti al primo anno (dati ANS). Inoltre, gli indicatori relativi al grado di internazionalizzazione evidenziano la presenza di uno studente iscritto al primo anno che ha conseguito il precedente titolo all'estero (dati ANS). L'analisi delle performance, utilizzando come riferimento il DataWarehouse di Ateneo, mostra i dati relativi al percorso rispetto al quale il 46% dei nuovi immatricolati ha già conseguito tutti gli esami previsti al primo anno, e più del 50% degli iscritti al secondo anno ha già superato almeno 12 esami rispetto ai 14 previsti dal piano di studio nei primi due anni. (fonte: Datawarehouse di Ateneo - Ndv). La percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio è pari al 92%.

Non è possibile ancora registrare dati di uscita in quanto si tratta di un corso di laurea giunto al terzo anno di attività.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: INDICATORI CDS - DATI ANS

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Il corso è stato istituito nell'a.a. 2019/20, non si dispone pertanto di dati relativi all'efficacia esterna. 10/09/2021

Link inserito: <http://>

▶ QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

In quanto corso di laurea professionalizzante, secondo quanto previsto dal DM 6/2019, la formazione in azienda rappresenta una componente rilevante del percorso formativo corrispondente a 50 crediti, mediante la realizzazione di stage e tirocini in stretto raccordo con l'attività d'aula. Nonostante l'emergenza COVID-19, l'attività di stage, prevista a partire dal secondo semestre del secondo anno accademico, ha avuto inizio da febbraio 2021. I programmi di stage sono stati definiti dal comitato di indirizzo (Board of Experts), composto dal presidente del CdS, docenti del CdS e da rappresentanti del mondo imprenditoriale e delle professioni, con ruoli di indirizzo strategico, monitoraggio delle attività didattiche e delle attività di tirocinio, verificando che siano in linea con gli obiettivi definiti e condivisi in sede strategica e proponendo eventuali innovazioni in modo costante e continuativo. 13/09/2021

Le opinioni degli studenti e delle imprese non sono ancora disponibili in quanto le attività di stage sono attualmente in corso di svolgimento. Inoltre, a latere della valutazione finale dell'attività di stage prevista a livello di Ateneo, sono state predisposti ulteriori questionari e schede di assessment sia per gli studenti, sia per i tutor aziendali (auto-valutazione da parte degli studenti e valutazione da parte dell'azienda). Il questionario rivolto agli studenti è incentrato sulla rilevazione e valutazione delle competenze tecniche, metodologiche, sociali e personali acquisite durante la fase pratica, nello specifico:

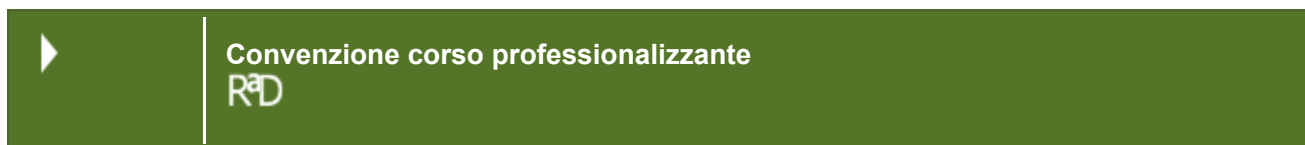
- ¿ conoscenze tecnico-professionali in riferimento al settore turistico ed alla tipologia di impresa ospitante;
- ¿ competenze linguistiche;
- ¿ conoscenza ed utilizzo di software operativi/gestionali;

- ¿ capacità organizzativa, di problem solving e teamwork;
- ¿ riscontro di elementi teorici appresi durante il percorso accademico.

La scheda di assessment destinata ai tutor aziendali è incentrata sull'analisi delle attitudini, competenze e capacità maturate dallo studente (stagista), in particolare:

- ¿ comprensione delle caratteristiche del lavoro in ambito turistico-manageriale;
- ¿ capacità di lavorare in team, perseguendo obiettivi di gruppo;
- ¿ inserimento dello stagista nell'organico aziendale;
- ¿ disponibilità all'apprendimento, sfruttando le mansioni assegnate per migliorare la propria formazione;
- ¿ svolgimento di attività pratiche mediante il ricorso alle competenze teoriche acquisite durante il percorso accademico;
- ¿ capacità di lavorare in autonomia, assumendo la responsabilità delle attività assegnate;
- ¿ messa in pratica delle conoscenze/competenze acquisite durante lo stage.

Link inserito: <http://>



Convenzioni con imprese, collegi od ordini professionali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzioni con Unione degli Industriali della Provincia di Napoli, Federalberghi Campania, Ordine dei Dottori Commercialisti di Napoli



IL SISTEMA DI ASSICURAZIONE DI QUALITÀ DELL'ATENEO FEDERICO II

Il processo di AQ presenta le seguenti articolazioni:

Modello per l'Assicurazione interna della Qualità (Modello AQ) della Didattica e della Ricerca,

Metodologie: progettazione e implementazione di strumenti metodologici per la traduzione del Modello AQ in procedure operative di Ateneo,

Comunicazione e formazione: rivolte agli stakeholder interni in relazione al modello ed alle procedure AQ,

Supervisione: per lo svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di AQ di tutto l'Ateneo,

Rilevazione, per il feedback periodico, delle Politiche per la Qualità definite dagli Organi di Ateneo,

Cura del flusso informativo da e verso il Nucleo di Valutazione nonché da e verso le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti dei Dipartimenti.

Nell'ambito delle attività formative, il processo prevede l'organizzazione e la verifica, e il continuo aggiornamento delle informazioni contenute nelle SUA-CdS di ciascun Corso di Studio dell'Ateneo. Il Coordinatore della Commissione per il Coordinamento Didattico di ciascun Corso di Studio è responsabile della redazione della documentazione richiesta ai fini dell'Assicurazione della Qualità della formazione e della stesura del Rapporto di Riesame presidiando il buon andamento dell'attività didattica.

Obiettivi principali del sistema Assicurazione di Qualità sono:

- garantire che la qualità della didattica sia ben documentata, verificabile e valutabile;
- facilitare l'accesso alle informazioni, rendendole chiare e comprensibili a studenti, famiglie ed esponenti del mondo del lavoro;
- favorire la partecipazione attiva di tutte le componenti al processo di assicurazione di qualità dei Corsi di Studio finalizzato al miglioramento continuo.

IL RUOLO DEL PRESIDIO DI QUALITÀ DELL'ATENEO NEL PROCESSO DI ASSICURAZIONE DI QUALITÀ

Il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) ha il compito di coadiuvare, monitorare e controllare il processo di Assicurazione di Qualità dell'Università Federico II in linea con le indicazioni degli organi di governo dell'Ateneo e del Nucleo di valutazione, di concerto con i Direttori e i presidenti delle Scuole, i Consigli di Coordinamento dei Corsi di Studio, i referenti AQ ed i Gruppi del Riesame, le commissioni paritetiche docenti-studenti, i referenti per la SUA-RD e la Terza Missione, e avvalendosi del supporto tecnico e amministrativo del Centro per la Qualità di Ateneo e degli uffici competenti.

Compito del PQA, nell'ambito del Sistema di Assicurazione Interna di Qualità dell'Università di Napoli Federico II, è di promuovere il miglioramento della qualità dei Corsi di Studio, della ricerca dipartimentale e delle attività di terza missione, coadiuvando nell'assicurare tre elementi fondamentali: a) un sistema efficiente di autovalutazione e monitoraggio delle criticità; b) la costante attenzione alle opinioni e alle esigenze degli studenti, dei docenti, del personale tecnico-amministrativo e di tutte le componenti dell'Ateneo che a vari livelli e con varie responsabilità concorrono al raggiungimento degli obiettivi di qualità; c) la messa a punto su base collegiale e condivisa di azioni correttive volte a risolvere efficacemente le criticità.

Il PQA è costantemente impegnato nello svolgimento delle attività ordinarie di organizzazione, controllo e supporto dei processi AQ di Ateneo secondo quattro ambiti principali:

- 1) i processi gestionali con annessi flussi documentali
- 2) la didattica e l'organizzazione dell'offerta e dei processi formativi
- 3) la ricerca dipartimentale
- 4) le attività di terza missione e i rapporti con l'esterno ed il territorio.

Nello svolgimento di tale ruolo il PQA:

- a) sovrintende al regolare svolgimento delle procedure di AQ delle singole strutture didattiche ai fini della conformità a quanto programmato e dichiarato;
- b) regola e verifica le attività periodiche di Riesame dei Corsi di Studio, esamina le richieste di nuove istituzioni, controlla l'efficacia degli interventi di miglioramento e le loro effettive conseguenze;
- c) supporta i Dipartimenti nella compilazione della SUA-RD e, successivamente, nella discussione delle modalità di un'eventuale diffusione dei dati sulla ricerca in Ateneo;
- d) coadiuva il Nucleo di Valutazione favorendo la comunicazione e l'integrazione degli attori del processo AQ nella direzione dei nuovi impegni previsti dalle nuove metodologie di accreditamento.

Il PQA riferisce periodicamente agli organi di governo sullo stato delle azioni relative all'Assicurazione della Qualità. Il Consiglio di Amministrazione, acquisito il parere obbligatorio del Senato Accademico, anche sulla base delle relazioni del Nucleo di Valutazione e delle risultanze delle valutazioni del processo dedicato all'Assicurazione della Qualità, assume le necessarie iniziative per adeguare nel tempo il soddisfacimento dei requisiti per l'Assicurazione della Qualità.

Il PQA inoltre si occupa di coordinare i flussi documentali e dettare la tempistica fornendo ai Dipartimenti le indicazioni sull'iter temporale che i documenti devono seguire e le varie approvazioni necessarie, es. scadenze di compilazione dei rapporti annuali e ciclici, informazioni su ruoli e competenze, ruoli delle commissioni paritetiche.

Ulteriori informazioni sul sistema di AQ dell'Ateneo sono disponibili sul sito <http://www.pqaunina.it/>

Descrizione link: Sito Presidio della Qualità di Ateneo

Link inserito: <http://www.pqaunina.it>



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

14/04/2021

Il CdS in HM è orientato a un costante monitoraggio della qualità, nell'ambito e in coerenza con il sistema di qualità a livello di ateneo. Ci si avvale, pertanto, di processi di autovalutazione e di valutazione esterna della qualità del servizio offerto, che mirano a sostenere la realizzazione degli aspetti più innovativi della riforma dell'autonomia didattica ex DM 509/99 (e successive integrazioni e modificazioni) ma anche ad introdurre una visione integrata dell'organizzazione delle attività.

Quest'ultima è raggiunta attraverso un'ottica di interscambio continuativo tra tutti i soggetti coinvolti nel processo formativo, mediante rapporti consolidati, sin dalla fase di progettazione, con il mondo del lavoro e delle professioni. Una simile prospettiva rende le attività e le competenze universitarie un sistema integrato e vincente, in un orizzonte non solo nazionale ma internazionale.

Gli organi previsti nell'ambito del Corso di Studi sono:

- Commissione di Coordinamento didattico del Corso di Laurea sperimentale ad orientamento professionale in Hospitality Management.
- Coordinatore della Commissione del Corso di Studi (CCD), responsabile della corretta conduzione dei processi di gestione del CdS il quale, fra l'altro, interagisce con gli altri organi dipartimentali e di Ateneo, cura le consultazioni con le parti interessate (es. Comitato di Indirizzo) in relazione agli obiettivi formativi ed agli sbocchi occupazionali del CdS, nonché coordina i delegati all'attività di stage e tirocini e cura la raccolta degli opinioni di enti e imprese che hanno stipulato accordi di stage/tirocinio curriculare o extracurriculare. Fra le altre cose, è responsabile della supervisione delle schede descrittive degli insegnamenti del CdS e della verifica della presenza, in ciascuna scheda, degli elementi richiesti dalla SUA-CdS. È, altresì, responsabile della verifica della coerenza tra gli obiettivi formativi del CdS, nel suo complesso e dei risultati di apprendimento degli insegnamenti previsti nell'ambito del CdS, concordando con i docenti le necessarie modifiche da apportare ai risultati di apprendimento.
- Responsabile AQ del CdS, responsabile della descrizione e dell'organizzazione degli aspetti principali inerenti ai processi di gestione del CdS. Ha il compito di supportare il Coordinatore nel presidio delle procedure di assicurazione di qualità e

nella diffusione della cultura delle qualità, di verificare l'attuazione delle azioni di miglioramento approvate annualmente dal Consiglio di Corso nel documento di riesame e di monitorare l'andamento delle carriere degli studenti.

- Gruppo del Riesame, responsabile di tutte le attività relative allo sviluppo della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) e del Rapporto Ciclico di Riesame (RCR). Fanno parte del Gruppo, il Coordinatore della CCD, il Responsabile di AQ, nonché alcuni docenti del Dipartimento che si occupano di gestire periodicamente le aree specifiche in ordine alle problematiche didattiche del CdS (esempio, stage e tirocinio; accordi erasmus), dei rappresentanti del personale tecnico/amministrativo e dei rappresentanti degli studenti. Sarà istituito il primo anno di attivazione del CdS.

- Commissione Paritetica, composta in egual numero da professori, ricercatori e studenti (tra cui un dottorando) del Dipartimento in cui è istituita. A quest'ultima è già stata sottoposta la presente proposta formativa in data 21/05/2018.

L'organo si è espresso favorevolmente all'iniziativa di attivazione del nuovo Corso di Laurea.

- Commissione Ricerca, con la funzione di pianificare e verificare annualmente gli obiettivi della ricerca; ha inoltre compiti di studio ed istruttoria in materia di problemi relativi alle attività di ricerca scientifica e, in particolare, in relazione ai criteri per la ripartizione e assegnazione delle risorse destinate. Si occupa poi della definizione di strategie per la partecipazione a progetti di ricerca oltre che sollecitare, con cadenza semestrale, l'inserimento delle pubblicazioni scientifiche all'interno dell'archivio informatico IRIS.

- È costituito il Comitato di Indirizzo (Board of experts), composto dal presidente del CdS, docenti del CdS e da rappresentanti del mondo imprenditoriale e delle professioni, con ruoli di indirizzo strategico, monitoraggio delle attività didattiche e delle attività di tirocinio, verificando che siano in linea con gli obiettivi definiti e condivisi in sede strategica e proponendo eventuali innovazioni in modo costante e continuativo. Il Comitato si riunisce semestralmente. Ciò favorisce l'adozione di un sistema di peer review condotto da un gruppo che include sia soggetti provenienti dal mondo universitario sia soggetti che rappresentano le esigenze del mondo esterno. I gruppi di valutazione prevedono, infatti: l'indispensabile competenza di docenti (nell'area disciplinare del Corso); la presenza di esperti (sempre con esperienza in ambito universitario); una rappresentanza esterna proveniente dal mondo imprenditoriale e professionale. La valutazione esterna rappresenta un'opportunità di crescita per il CdS, qualunque sia il livello di qualità da esso raggiunto.

Ad integrazione dell'assetto organizzativo dedicato al corso in HM, a livello dipartimentale è presente un Comitato di indirizzo (Comitato degli esperti con professionalità di diversi settori, tra cui quello turistico), con funzioni consultive e di orientamento, il quale fornirà proprie valutazioni con periodicità annuale e si confronterà quindi con il Comitato di Indirizzo del CdS.

Trattandosi di un Corso professionalizzante e prevedendo l'attività di tirocini svolta in diverse aziende, saranno individuati i delegati a stage e tirocini, con il compito di coordinare l'attività di stage delle imprese, con la guida del Coordinatore del CdS, al fine di rendere quanto più possibile omogeneo l'approccio delle aziende nella fase di tirocinio e creare un processo interattivo tra i tutor aziendali e tra questi ed i docenti del CdS. La metodologia di applicazione del sistema di qualità si fonda su una struttura integrata e funzionale e si avvale di una valutazione periodica delle attività, ponendo l'accento sul legame tra valutazione, analisi dei risultati e miglioramento continuo. Tale approccio è funzionale a generare una consapevolezza degli elementi di forza e degli spazi di miglioramento, che diventa essenziale per riconoscere le specificità del CdS, per ragionare sull'organizzazione, per individuare gli obiettivi ed i soggetti di riferimento, oltre che per identificarne e analizzarne le eventuali carenze, comprendendone le cause e ricercando soluzioni adeguate. In altre parole, il sistema di qualità realizza una anamnesi incentrata sull'idea che il miglioramento debba entrare a far parte delle logiche decisionali che presiedono un CdS.

A tale scopo, oltre all'istituzione degli organi e del sistema di qualità, nell'ambito del sistema di Ateneo, saranno svolte una serie di attività aggiuntive rispetto a quelle previste dal sistema ed in particolare:

1. rilevazioni ad hoc con questionari agli studenti, al termine di ciascun anno accademico, in modo da raccogliere feedback in itinere che la CCD e il Comitato di Indirizzo possono valutare in corso d'opera;
2. riunioni di coordinamento con i tutor aziendali ed istituzione di un sistema ad hoc di feedback e verifica durante la fase di stage, finalizzato anche alla costruzione di schede complessive di valutazione degli studenti, utili per il successivo placement degli studenti;
3. l'istituzione di indagini ad hoc sulle imprese, al fine di individuare i profili maggiormente richiesti e le valutazioni degli studenti in corso di stage.

Si ritiene che tali attività siano necessarie, al fine di un efficace svolgimento del percorso di studi, professionalizzante e sperimentale.

Elemento imprescindibile è il coinvolgimento forte di tutti coloro che da sempre sostengono e alimentano con il proprio lavoro la qualità delle attività accademiche e dei riscontri pratici ad esse collegate, in un connubio università-mondo del lavoro ormai imperativo. La collegialità della valutazione, l'assunzione di responsabilità, la condivisione degli obiettivi, il riportare le analisi nelle sedi appropriate di governo e gestione, il controllo e la condivisione dei risultati raggiunti e dei fattori di successo sono gli elementi che sostanziano e sostengono la valutazione.

Concludendo, è importante porre l'accento sulla complementare dinamicità di autovalutazione e valutazione esterna: una dinamicità che deve entrare a far parte anche del patrimonio genetico dei corsi di studio, poiché in una società e in una economia moderna, l'università può e deve dare risposte adeguate e di altissimo profilo, sia che si opti per dimensioni formative più professionalizzanti, sia che si prediligano percorsi di preparazione alla ricerca e all'eccellenza accademica.



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

02/06/2020

I Gruppi gestione AQ dei Corsi di Studio provvedono, con congruo anticipo rispetto alle scadenze stabilite, alla redazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) e, se richiesto, a quella del Rapporto Ciclico di Riesame (RCR), che vengono sottoposti all'approvazione prima della Commissione per il Coordinamento Didattico del Corso di Studio e poi del Consiglio di Dipartimento.

Successivamente la SMA e il RCR vengono esaminati dalla Commissione Paritetica e dal Presidio di Qualità di Ateneo, che provvede a segnalare eventuali necessità di revisione ed approfondimento. In tal caso, i Gruppi di Riesame provvedono a rivedere la Scheda e il Rapporto, che vengono poi nuovamente sottoposti all'approvazione della Commissione per il Coordinamento Didattico del Corso di Studio e del Consiglio di Dipartimento e quindi inoltrati agli Organi di Ateneo.

L'A.Q. del Corso di Studio provvede: al monitoraggio dei processi relativi alla gestione della didattica, attraverso l'implementazione del Modello di Assicurazione della Qualità definito dal Presidio della Qualità di Ateneo; al coordinamento dell'attuazione delle azioni di miglioramento; alla verifica dei risultati e dei tempi di attuazione delle azioni di miglioramento; all'analisi delle eventuali criticità in caso di mancato o parziale raggiungimento dei risultati o ritardo nell'attuazione delle azioni di miglioramento; al coordinamento del processo relativo alla definizione delle SMA e dei RCR.

È inoltre attualmente in corso il processo di adesione del CdS al Sistema per la Qualità.



QUADRO D4

Riesame annuale

14/04/2021

allegati. Riesame annuale

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda di Monitoraggio Annuale 2020



QUADRO D5

Progettazione del CdS

21/02/2019

La progettazione del CdS è illustrata nel documento allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda di progettazione



QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

21/02/2019

In linea con le consultazioni con le parti sociali, esponenti del costituendo Corso di Studio hanno incontrato la direzione dell'Ufficio Scolastico Regionale (USR), al fine di verificare opinioni e suggerimenti da parte dell'ente che interagisce con le scuole del territorio. L'USR, nell'ambito di n. 2 riunioni dedicate sul tema, ha espresso apprezzamento sul corso, al punto di convocare una riunione formale, il giorno 12 Febbraio 2019, con dirigenti scolastici e responsabili dell'orientamento nelle scuole, per un confronto diretto circa il profilo che si intende creare e le competenze richieste in accesso. L'esito della riunione è stato molto positivo.

Si allega il verbale dell'incontro.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale incontro 12 febbraio 2019



Convenzione corso professionalizzante
R&D

Convenzioni con imprese, collegi od ordini professionali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzioni con Unione degli Industriali della Provincia di Napoli, Federalberghi Campania, Ordine dei Dottori Commercialisti di Napoli



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di Napoli Federico II
Nome del corso in italiano	Gestione dell'Ospitalita' Turistica
Nome del corso in inglese	Hospitality Management
Classe	L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale
Lingua in cui si tiene il corso	italiano, inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.hospitalitymanagement.unina.it/
Tasse	http://www.unina.it/didattica/sportello-studenti/guide-dello-studente
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R²D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	DELLA CORTE Valentina
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Commissione di Coordinamento didattico del Corso di Laurea sperimentale ad orientamento professionale in Hospitality Management.
Struttura didattica di riferimento	Economia, Management, Istituzioni

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	CICIA	Giovanni	AGR/01	PO	1	Caratterizzante	1. CULTURA GASTRONOMICA ED ETHICAL FOOD
2.	DE LUCA PIZIONE	Giuseppe Luca	SPS/07	RU	1	Caratterizzante	1. SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS
3.	DELLA CORTE	Valentina	SECS-P/08	PO	1	Base/Caratterizzante	1. MANAGEMENT AND MARKETING OF HOSPITALITY FIRMS 2. STRATEGY AND SMART INNOVATION: BASICS FOR DESTINATION MANAGEMENT 3. FONDAMENTI DI MANAGEMENT
4.	LIMOCCIA	Leandro	SPS/07	RD	1	Caratterizzante	1. SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS
5.	SACCHI	Raffaele	AGR/15	PO	1	Affine	1. TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI

✓ requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

✓ requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Nota n.15034 del 21/5/2021 "...la verifica del rispetto dei requisiti minimi della docenza a.a. 21/22 verrà effettuata, con

riferimento alla didattica erogata, per tutti i Corsi di Studio che nell'a.a. 2021/2022 abbiano completato almeno un ciclo di studi. Per i restanti Corsi tale verifica verrà svolta tenuto conto dei docenti presenti anche nel quadro della didattica programmata, ... "



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
---------	------	-------	----------

Rappresentanti degli studenti non indicati



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
---------	------

BARONE	PAOLO
--------	-------

CANONICO	PAOLO
----------	-------

CATUOGNO	SIMONA
----------	--------

DE CICCO	ORESTE
----------	--------

EGIZIO	FILOMENA
--------	----------

MAGLIO	ROBERTO
--------	---------

MARINO	ROBERTA
--------	---------

MENNELLA	STEFANIA
----------	----------

NENNA	DANIELA
-------	---------

RIBELLINO	ELIGIO
-----------	--------



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
---------	------	-------	------

MILETTI	Antonella		
---------	-----------	--	--

ARENA	Claudia		
-------	---------	--	--

SACCHI	Raffaele
DEL GIUDICE	Teresa
DELLA CORTE	Valentina

► Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 50

Requisiti per la programmazione locale

- E' obbligatorio il tirocinio didattico presso strutture diverse dall'ateneo

► Sedi del Corso

[DM 6/2019](#) Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso: Via Cinthia Complesso Universitario Monte S. Angelo 80126 - NAPOLI - NAPOLI

Data di inizio dell'attività didattica	20/09/2021
Studenti previsti	50

► Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

► Convenzione corso professionalizzante R³D

Convenzioni con imprese, collegi od ordini professionali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzioni con Unione degli Industriali della Provincia di Napoli, Federalberghi Campania, Ordine dei Dottori Commercialisti di Napoli



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	P31
Massimo numero di crediti riconoscibili	DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Corsi della medesima classe	<ul style="list-style-type: none">• Economia Aziendale• Economia delle Imprese Finanziarie approvato con D.M. del 05/07/2011
Numero del gruppo di affinità	2 <i>Corso professionalizzante</i>
Data della delibera del senato accademico / consiglio di amministrazione relativa ai gruppi di affinità della classe	27/12/2018



Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	26/11/2018
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	27/12/2018
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	03/05/2018
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	10/12/2018



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 15 febbraio 2021 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni

- Gestione dell'Ospitalità Turistica - Corso professionalizzante tenuto in lingua italiana e in inglese

L-18 Scienze dell'economia e della gestione aziendale

(ID SUA=1552996 - CODICIONE=0630106201800003)

Il Nucleo è chiamato a verificare ai fini dell'accREDITAMENTO 'se l'istituendo corso è in linea con gli indicatori di accREDITAMENTO iniziale definiti dall'ANVUR e, solo in caso di esito positivo di tale verifica, redige una relazione tecnico-illustrativa, che l'università è tenuta a inserire, in formato elettronico, nel sistema informativo e statistico del Ministero' (Art.8, c.4, D.Lgs. n. 19/2012).

L'istruttoria è stata svolta in due tempi.

Una prima analisi è stata svolta dal Nucleo di Valutazione alla data del 17 dicembre 2018 sulla documentazione redatta dai Corsi di Studio e sottoposta al vaglio del PQA e degli Organi collegiali per l'inoltro al CUN nei tempi previsti. Alla luce degli esiti di tale prima analisi, il Nucleo ha messo in evidenza alcuni specifici elementi di attenzione ai Direttori di Dipartimento interessati, alla Coordinatrice della Commissione Didattica del Senato Accademico e p.c. al Delegato alla Didattica, al fine di fornire una valutazione preliminare.

La seconda analisi è stata svolta dal Nucleo alla data del 19 febbraio 2019, sulla documentazione aggiornata: schede Sua-CdS (alla data del 18.02.2019), rilievi formulati da parte del CUN (prot. gen. nn. 11967-11968 -11969 del 5 /02/2019), al fine di esprimere la relazione da inserire nella banca dati Sua- CdS.

Per i CdS del Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni, gli elementi utili alla verifica del possesso dei requisiti di docenza ovvero della sostenibilità dei piani di raggiungimento degli stessi sono stati acquisiti nel corso della riunione del NdV del 17/12/2018.

R3 A progettazione del Corso di studio

Il corso di studio si propone di formare specialisti della cultura dell'ospitalità in ambito alberghiero. Particolare riferimento è riservato all'Hotel Management ed al Food and Beverage Management.

Buona premessa alla progettazione è un'attenta analisi dei principali studi di settore sull'industria turistica campana, italiana ed internazionale e delle relative prospettive occupazionali. Sono state consultate le principali fonti legate al settore: il World Travel and Tourism Council (WTTC), Eurispes, Istat, World Tourism Organization, Unioncamere, Ciset, Miur, Il Sole 24 Ore, Assaeroporti, Miur.

Alla luce dell'analisi comparata con riferimento all'offerta didattica già presente presso la Federico II (Scienze del Turismo a Indirizzo Manageriale e con le classi di LT L-33 e L-18) risulta determinante la caratterizzazione professionalizzante del corso, il quale si propone di fornire ai laureati una solida preparazione di base e le piene conoscenze e competenze necessarie per una soddisfacente immediata collocazione nel mondo del lavoro. La ricognizione effettuata sull'offerta formativa in Italia mostra che nell'ambito dei corsi di laurea erogati dagli Atenei campani e nelle altre Regioni non sono stati attivati corsi di studio di questa natura.

Analisi della domanda di formazione

Ben condotta e avvenuta anche con la consultazione di significativi attori del settore quali Federalberghi Campania; Unione degli Industriali della Provincia di Napoli e della Campania, rappresentativa delle principali imprese e catene alberghiere a livello territoriale, con collegamenti con l'intera filiera turistica; Convention Bureau Napoli, che raccoglie le principali imprese cittadine in grado di ospitare eventi e congressi; le catene Starhotels, Accor, Hilton e Marriott; Borsa Mediterranea del Turismo.

Esperienza dello studente

Le attività di orientamento, nelle diverse declinazioni, sono adeguate. Le iniziative di supporto per gli studenti con esigenze specifiche sono ben presidiate dall'ateneo. Essendo prevista una prova di ammissione, il possesso delle conoscenze iniziali indispensabili è verificato.

Si nota che la documentazione presenta il ricorso all'uso di schede insegnamento difformi da quelle predisposte dal PQA. Se ne raccomanda la sostituzione. La natura professionalizzante del CdS sarebbe rafforzata dalla previsione di laboratori sostanzianti in indicazioni il più possibile puntuali nelle suddette schede. È opportuno che il regolamento degli studi specifichi quali siano gli insegnamenti impartiti in lingua inglese e che gli insegnamenti impartiti in lingua italiana abbiano una denominazione chiaramente riconoscibile.

Pertanto, il Nucleo:

Alla luce dell'analisi svolta per la proposta del corso di Gestione dell'Ospitalità Turistica, L-18 Scienze dell'economia e della gestione aziendale, per la verifica richiesta al Nucleo ai sensi dell'art. 7 c.1 lettera a) del DM n.6 del 7/1/2019 sui punti di cui all'Allegato A, il Nucleo secondo quanto riportato nella documentazione fornita dall'Ateneo e secondo quanto emerge dai contenuti della SUA-CDS disponibili ritiene che:

1. il documento di progettazione del corso sia completo e ben argomentato;
2. l'analisi della domanda di formazione sia stata ben svolta, gli sbocchi professionali siano definiti e suffragati dalla consultazione di portatori di interesse;
3. siano definiti in modo chiaro i profili di competenza e siano rappresentati in modo adeguato i risultati di apprendimento attesi;
4. gli obiettivi formativi siano chiaramente espressi e il percorso formativo sia adeguato;
5. siano disponibili le risorse strutturali per il funzionamento del corso e siano garantiti i requisiti di docenza;
6. sia documentata la presenza del sistema di Assicurazione della Qualità del corso garantita dall'attività del Presidio di Qualità e dagli uffici dell'Area della Didattica che supportano tale processo in Ateneo.



Sintesi delle motivazioni dell'istituzione dei gruppi di affinità

RaD



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{AD}

Il Comitato, verificata la sussistenza di tutti i requisiti normativamente richiesti per l'istituzione dei Corsi di studio, valutata in particolare la congruenza delle relative proposte rispetto all'offerta didattica dell'Ateneo proponente ed a quella complessiva del sistema universitario regionale, esprime all'unanimità parere favorevole all'istituzione del Corso di studio.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Estratto verbale CUR



Convenzioni per tirocini

R^{AD}

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzioni con Unione degli Industriali della Provincia di Napoli, Federalberghi Campania, Ordine dei Dottori Commercialisti di Napoli



Convenzione corso professionalizzante

R^{AD}

Convenzioni con imprese, collegi od ordini professionali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzioni con Unione degli Industriali della Provincia di Napoli, Federalberghi Campania, Ordine dei Dottori Commercialisti di Napoli

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2021	182108713	CULTURA GASTRONOMICA ED ETHICAL FOOD <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Giovanni CICIA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/01	42
2	2020	182104882	DIRITTO COMMERCIALE E DELLA NAVIGAZIONE <i>semestrale</i>	IUS/04	Gianfranco ALFANO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	IUS/04	42
3	2021	182108714	DIRITTO PRIVATO, DEL TURISMO E DELL'AGROALIMENTARE <i>semestrale</i>	IUS/01	Antonella MILETTI <i>Ricercatore confermato</i>	IUS/01	42
4	2021	182108715	ECONOMIA AZIENDALE <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Alessandra ALLINI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-P/07	56
5	2021	182108716	ECONOMIA AZIENDALE NELLO SMART TOURISM <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Claudia ARENA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	SECS-P/07	42
6	2021	182108717	FONDAMENTI DI MANAGEMENT <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Docente di riferimento Valentina DELLA CORTE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	SECS-P/08	42
7	2020	182104883	HUMAN RESOURCES MANAGEMENT AND TEAM BUILDING <i>semestrale</i>	SECS-P/10	Paolo CANONICO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	SECS-P/10	42
8	2020	182104885	MANAGEMENT AND MARKETING OF HOSPITALITY FIRMS <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Docente di riferimento Valentina DELLA CORTE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	SECS-P/08	63
9	2021	182108718	METODI QUANTITATIVI <i>semestrale</i>	SECS-S/06	Francesco CARUSO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	SECS-S/06	42
10	2020	182108711	PERCORSI CULTURALI E TURISMO <i>semestrale</i>	L-FIL-LET/04	Rossana VALENTI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	L-FIL-LET/04	42

11	2020	182104886	PERFORMANCE MANAGEMENT SYSTEMS <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Francesca MANES ROSSI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-P/07	42
12	2021	182108719	POLITICA ECONOMICA DEL TURISMO E DEI TRASPORTI <i>semestrale</i>	SECS-P/02	Aldo BARBA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-P/02	70
13	2019	182100664	REVENUE MANAGEMENT <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Giovanna DEL GAUDIO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	SECS-P/08	42
14	2019	182100665	SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS (modulo di STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS) <i>semestrale</i>	SPS/07	Docente di riferimento Giuseppe Luca DE LUCA PICIONE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SPS/07	21
15	2019	182100665	SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS (modulo di STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS) <i>semestrale</i>	SPS/07	Docente di riferimento Leandro LIMOCIA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	SPS/07	14
16	2020	182104887	SOFT SKILLS (PROFESSIONAL DEVELOPMENT, INTERCULTURALITÀ E LEADERSHIP)	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente di riferimento Valentina DELLA CORTE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	SECS-P/08	14
17	2019	182100667	STATISTICS (modulo di STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS) <i>semestrale</i>	SECS-S/01	Pasquale SARNACCHIARO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-S/01	35
18	2019	182100668	STRATEGY AND SMART INNOVATION: BASICS FOR DESTINATION MANAGEMENT <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Docente di riferimento Valentina DELLA CORTE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	SECS-P/08	42
19	2020	182104888	TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Raffaele SACCHI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	42
20	2021	182108685	TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE (modulo di AMBIENTE E TERRITORIO) <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Alfonso PECORARO SCANIO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10) Università degli Studi di MILANO-BICOCCA</i>	XXX0	35

21	2021	182108720	TUTELA E VALORIZZAZIONE AMBIENTALE E TERRITORIALE (modulo di AMBIENTE E TERRITORIO) <i>semestrale</i>	AGR/05	Antonio SARACINO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/05	35	
							ore totali	847



Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Economico	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche	15	10	10 - 10
	↳ <i>TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>AMBIENTE E TERRITORIO (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	SECS-P/02 Politica economica			
	↳ <i>POLITICA ECONOMICA DEL TURISMO E DEI TRASPORTI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Aziendale	SECS-P/07 Economia aziendale	8	8	8 - 8
	↳ <i>ECONOMIA AZIENDALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
Statistico-matematico	SECS-S/06 Metodi matematici dell'economia e delle scienze attuariali e finanziarie	6	6	6 - 6
	↳ <i>METODI QUANTITATIVI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Giuridico	IUS/01 Diritto privato	6	6	6 - 6
	↳ <i>DIRITTO PRIVATO, DEL TURISMO E DELL'AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 28)				
Totale attività di Base			30	30 - 30

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Aziendale	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	39	33	33 - 33
	↳ <i>FONDAMENTI DI MANAGEMENT (1 anno) - 6 CFU - semestrale -</i>			

	<p><i>obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>MANAGEMENT AND MARKETING OF HOSPITALITY FIRMS (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>STRATEGY AND SMART INNOVATION: BASICS FOR DESTINATION MANAGEMENT (3 anno) - 6 CFU</i></p> <hr/> <p>SECS-P/07 Economia aziendale</p> <hr/> <p>↳ <i>ECONOMIA AZIENDALE NELLO SMART TOURISM (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>PERFORMANCE MANAGEMENT SYSTEMS (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>BUSINESS PLANNING (3 anno) - 6 CFU</i></p> <hr/>			
Economico	<p>AGR/05 Assestamento forestale e selvicoltura</p> <hr/> <p>↳ <i>AMBIENTE E TERRITORIO (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>TUTELA E VALORIZZAZIONE AMBIENTALE E TERRITORIALE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-P/02 Politica economica</p> <hr/> <p>↳ <i>POLITICA ECONOMICA DEL TURISMO E DEI TRASPORTI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	15	10	10 - 10
Statistico-matematico	<p>SPS/07 Sociologia generale</p> <hr/> <p>↳ <i>SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS (3 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS (3 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>SECS-S/01 Statistica</p> <hr/> <p>↳ <i>STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS (3 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>STATISTICS (3 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <hr/>	20	10	10 - 10
Giuridico	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <hr/> <p>↳ <i>CULTURA GASTRONOMICA ED ETHICAL FOOD (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>IUS/04 Diritto commerciale</p> <hr/> <p><i>DIRITTO COMMERCIALE E DELLA NAVIGAZIONE (2 anno) - 6</i></p>	12	12	12 - 12

	↳ <i>CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 62)				
Totale attività caratterizzanti			65	65 - 65

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	SECS-P/10 Organizzazione aziendale ↳ <i>HUMAN RESOURCES MANAGEMENT AND TEAM BUILDING (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	18	18	18 - 18 min 18
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese ↳ <i>REVENUE MANAGEMENT (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Totale attività Affini			18	18 - 18

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3 - 3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	-	0 - 0
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2	2 - 2
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	50	50 - 50
Totale Altre Attività	67	67 - 67

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	180 - 180



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Economico	SECS-P/02 Politica economica	10	10	
	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche	[5]	[5]	8
Aziendale	SECS-P/07 Economia aziendale			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	8	8	8
Statistico-matematico	SECS-S/06 Metodi matematici dell'economia e delle scienze attuariali e finanziarie	6	6	6
Giuridico	IUS/01 Diritto privato	6	6	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 28:		-		
Totale Attività di Base		30 - 30		



Attività caratterizzanti R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Aziendale	SECS-P/07 Economia aziendale			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	SECS-P/10 Organizzazione aziendale	33	33	32
Economico	SECS-P/02 Politica economica	10	10	
	AGR/05 Assestamento forestale e selvicoltura	[5]	[5]	8
	ICAR/05 Trasporti			
Statistico-matematico	SECS-S/01 Statistica			
	SECS-S/06 Metodi matematici dell'economia e delle scienze attuariali e finanziarie	10	10	
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	[5]	[5]	10
	SPS/07 Sociologia generale			
Giuridico	SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi			
	IUS/04 Diritto commerciale	12	12	
	AGR/01 Economia ed estimo rurale	[6]	[6]	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 62:		-		
Totale Attività Caratterizzanti			65 - 65	



ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	18	18	
	SECS-P/07 - Economia aziendale			18
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle			

Totale Attività Affini

18 - 18



Altre attività
R^aD

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

Totale Altre Attività

67 - 67

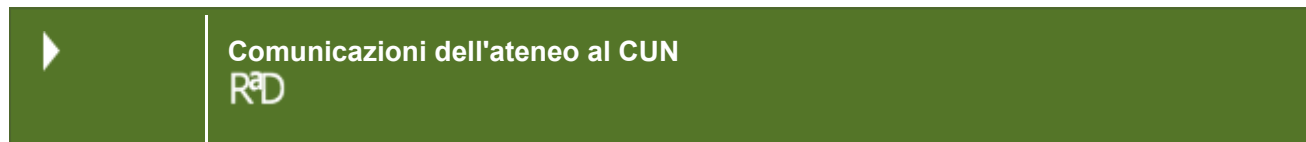


Riepilogo CFU
R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Range CFU totali del corso	180 - 180
Crediti riservati in base al DM 987 art.8	21 - 21
Crediti per titocini in base al DM 987 art.8	50 - 50



NOTA DI RISPOSTA

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

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

Inserimento del nome del corso in lingua italiana

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In sintesi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

g. Nel campo degli 'Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati' destinato al nome della figura professionale che si intende formare si chiede di modificare 'management' in 'manager' per i primi due profili. Il terzo profilo

deve, invece, essere espunto in quanto tale figura professionale richiede esperienze e particolari capacità decisionali ed organizzative che non sono coerenti con gli obiettivi formativi specifici e il percorso formativo di un corso di studio, e che possono spesso essere acquisite anche in ambito extra universitario.

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

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

Inoltre devono essere espunti i codici aventi struttura (2.X.X.X.X), in quanto, come richiamato dal documento CUN del 31 gennaio 2012, per le lauree è necessario indicare unità professionali del terzo grande gruppo della classificazione Istat. Sono stati eliminati i codici con inizio numero 1 e 2 ed inseriti ulteriori codici del gruppo 3.

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

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

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

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

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

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

1. Attività di base:

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

2. Attività caratterizzanti:

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

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

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

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

La ripetizione dei settori nella attività affini o integrative ha l'obiettivo di fornire le conoscenze necessarie, sulla base delle

richieste effettuate dalle parti interessate (vedi sopra), sulla base delle esigenze nel mondo del lavoro, rispetto agli obiettivi del corso di studi. Gli unici due nuovi inserimenti sono legati alle osservazioni del CUN, circa la mancanza dei settori dei trasporti e dell'informatica.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Determinazioni in merito ai CFU



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^{AD}

Il settore turistico è sempre più un settore ipercompetitivo ed in forte espansione, richiede sempre più competenze specifiche in ottica innovativa, rispetto sia alle spinte determinate dall'economia digitale, sia alla crescente professionalità in senso esperienziale, nell'erogazione dei diversi servizi. Tali dinamiche, tipiche del settore, investono in maniera incisiva il comparto dell'ospitalità turistica.

E' proprio in questo scenario che l'Università Federico II, da anni impegnata nel settore turistico grazie all'attività di ricerca e didattica di un corpo docente specializzato, in linea con quanto previsto dal D.M. 635 e 987/2016, dal D.M. 60/2017 e dal D.M. n. 6/2019 ha in programma il lancio di un corso di laurea sperimentale ad orientamento professionale nel comparto dell'ospitalità turistica: Corso di Hospitality Management, volto alla creazione di figure specializzate nel comparto dell'ospitalità, rispetto alle principali aree di attività delle imprese. Tale obiettivo nasce dalla necessità di meglio orientare il percorso di laurea triennale rispetto alle esigenze del mondo del lavoro. A tal fine, nasce in collaborazione con le imprese che maggiormente esprimono il comparto dell'ospitalità turistica sul territorio campano e nazionale. Tali imprese hanno espresso concreto interesse alla partecipazione dell'iniziativa, non solo per stage e tirocini ma anche per l'attività di formazione in azienda, gestita insieme all'università. Questo aspetto rappresenta un innegabile punto di forza del progetto, che rende non necessari investimenti corposi in strutture molto grandi, poco diffuse sul territorio campano, per ospitare il numero degli studenti del corso durante la formazione in azienda.

L'istituzione del corso di laurea professionalizzante in HM consentirà di soddisfare appieno le esigenze e le potenzialità di sviluppo dell'offerta formativa del Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II' nel settore economico-aziendale per tre ordini di motivi.

In primo luogo, nessuno dei corsi di studio (CdS) attualmente rientranti nell'offerta formativa del Dipartimento abbina l'apprendimento delle conoscenze relative agli strumenti propri dell'area economico-aziendale alle questioni più specificamente concernenti l'Hospitality Management, nonostante le innegabili potenzialità inesprese sia sotto il profilo didattico, sia sotto l'aspetto del placement. Si tratta quindi di un corso specialistico nel settore turistico, rispetto a quello generale di Economia Aziendale. In secondo luogo, è un corso di laurea sperimentale ad orientamento professionale, con caratteristiche specifiche (DM 6/2019, art. 8), che prevede un numero molto più elevato di stage e tirocini, un numero massimo di 50 studenti e un obiettivo di placement dell'80% dei ragazzi entro un anno dal conseguimento della laurea. Da ultimo, il corso si sviluppa in coerenza con un percorso di approfondimento scientifico sul settore, avviato, da anni, da alcuni esponenti del corpo docente. E' opportuno sottolineare che il corso di laurea professionalizzante proposto fornirà ai laureati una solida preparazione di base e ne svilupperà appieno le conoscenze e le competenze necessarie per una soddisfacente collocazione - nell'immediato - nel mondo del lavoro.



Note relative alle attività di base

R^{AD}

Secondo quanto previsto dal DM n.6/2019, è stato inserito, in ambito economico, il settore M-DEA/01- Discipline demotnoantropologiche, in considerazione della necessità di inserimento di attività relative al processo di studio e valorizzazione territoriale e al turismo enogastronomico, coerentemente con l'attenzione al food & beverage collegato al turismo, in ottica di sostenibilità.

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



Note relative alle altre attività

R^aD

Le altre attività formative includono:

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

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



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

R^aD

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : SECS-P/07 , SECS-P/08 , SECS-P/10)

Il ricorso a SSD indicati nelle tabelle ministeriali già utilizzati per attività caratterizzanti si rende necessario allo scopo di favorire, con un maggior ventaglio di discipline, la specializzazione dello studente in uscita, tenendo conto dei profili, sulla base dei rilievi e delle indicazioni provenienti dal mondo del lavoro.

In particolare, l'inserimento dei SSD SECS-P/07, SECS-P/08, SECS-P/10 si propone di potenziare la formazione nei profili che costituiscono l'asse portante del corso di Laurea, con particolare riferimento alla preparazione in hotel management.



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD

Secondo quanto previsto dal DM n.6/2019, sono stati inseriti settori non afferenti alla classe che, tuttavia, risultano fondamentali rispetto al profilo che si intende creare. Le motivazioni sono infatti legate alla necessità di inserimento di settori scientifico-disciplinari strategici rispetto al profilo formativo, con un arricchimento nei contenuti in termini di legame tra economia del turismo e trasporti, di discipline del settore agro-alimentare e di discipline di tipo informatico e

sociologico, per lo studio della digitalizzazione e delle relative dinamiche, in coerenza con l'attuale evoluzione del settore, come di seguito specificato:

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

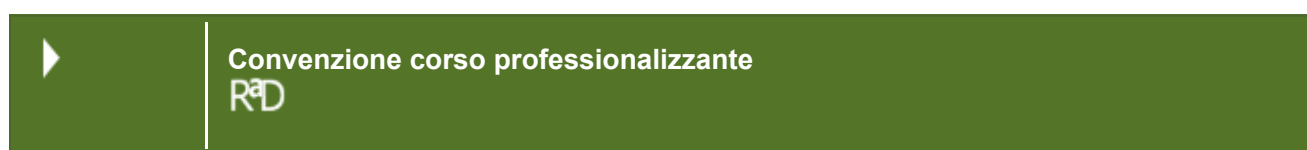
ING-INF/05: gli insegnamenti di questo settore permetteranno un approfondimento delle tecniche informatiche necessarie per il management

SPS/07: gli insegnamenti di questo settore permetteranno, in combinazione con gli insegnamenti del settore ING-INF/05, un approfondimento degli aspetti legati alla social media data analysis

SPS/08: gli insegnamenti di questo settore permetteranno un approfondimento degli aspetti comunicativi del management alberghiero

AGR/01 e AGR/05: gli insegnamenti di questo settore permetteranno un approfondimento degli aspetti economici e di valorizzazione del territorio.

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



Convenzioni con imprese, collegi od ordini professionali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzioni con Unione degli Industriali della Provincia di Napoli, Federalberghi Campania, Ordine dei Dottori Commercialisti di Napoli
