



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di Napoli Federico II
<b>Nome del corso in italiano</b>	Gestione dell'Ospitalita' Turistica ( <i>IdSua:1591929</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Hospitality Management
<b>Classe</b>	L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano, inglese
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.hospitalitymanagement.unina.it/">http://www.hospitalitymanagement.unina.it/</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unina.it/didattica/sportello-studenti/guide-dello-studente">http://www.unina.it/didattica/sportello-studenti/guide-dello-studente</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale

## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	DELLA CORTE Valentina					
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Commissione di Coordinamento didattico del Corso di Laurea sperimentale ad orientamento professionale in Hospitality Management.					
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Economia, Management, Istituzioni (Dipartimento Legge 240)					
<b>Docenti di Riferimento</b>						
N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CICIA	Giovanni		PO	1	
2.	DE LUCA PICIONE	Giuseppe Luca		PA	1	

3.	DELLA CORTE	Valentina	PO	1
4.	SACCHI	Raffaele	PO	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Rappresentanti degli studenti non indicati
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	GIANFRANCO ALFANO CLAUDIA ARENA ALDO BARBA GIOVANNI CICIA ALESSANDRO CIRILLO GIOVANNA DEL GAUDIO VALENTINA DELLA CORTE FRANCESCA LIETO ANTONELLA MILETTI DANIELA NENNA CIRO OLINO ELIGIO RIBELLINO PASQUALE SARNACCHIARO
<b>Tutor</b>	Valentina DELLA CORTE Teresa DEL GIUDICE Raffaele SACCHI Claudia ARENA Antonella MILETTI



## 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<sup>AD</sup>

---

### 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 sèguito 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 (proattivo).

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

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

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

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

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

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

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)**

28/04/2023

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 Coordinatore del CdS, da alcuni docenti del CdS e da

rappresentanti del mondo imprenditoriale e delle professioni, 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. 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 (online e in loco) con le singole strutture per verificare i fabbisogni specifici delle aziende;
- Incontri (online e in loco) con le associazioni di Categoria (Unione Industriale e Federalberghi) per delineare le strategie di medio e lungo termine;
- Incontri (online e in loco) con gli ordini professionali (ad esempio, Ordine dei Dottori Commercialisti, Consiglio dell'Ordine degli Avvocati) 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 (online e in loco) con attori pubblico-privati per stabilire attività pratico-applicative, raccogliere le istanze territoriali per la realizzazione di progetti che valorizzano gli attrattori locali.

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

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

Per la preparazione allo stage sono previste visite preliminari in struttura, anche al fine di far familiarizzare lo stagista con la realtà territoriale in cui opera.

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

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

A seguito delle consultazioni, si è quindi proceduto a:

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

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

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

A seguito degli incontri preliminari all'istituzione del CdS, il comitato di indirizzo si è costituito ufficialmente il 12 Marzo



2019 con i principali rappresentanti del mondo del turismo, non solo a livello locale ma anche nazionale, e molti di questi associati a marchi internazionali.

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

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

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

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

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

Nel 2020, in ottemperanza alle normative introdotte a causa della pandemia Covid-19, sono stati organizzati una serie di seminari sul tema delle possibili strategie di resilience per le imprese e per le destinazioni.

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

Inoltre, per l'avvio e l'attivazione degli stage del 2021 e 2022, il Coordinatore del CdS ha incontrato le singole imprese per dare il via alla stipula delle convenzioni, fissare gli obiettivi formativi, far il meet e match tra studenti e imprese.

Il 3 Febbraio 2021 si è riunito il comitato di indirizzo per definire le modalità e la durata degli stage. In tale occasione, si precisa che l'organizzazione dei tirocini tiene conto sia degli interessi degli studenti relativamente a settore di attività, dipartimento (per esempio Food & Beverage, Front Office, Back Office, Sales and Marketing) e luogo di svolgimento (regione Campania, Italia o Estero), sia di quelli delle imprese. A tal proposito, la Prof.ssa Della Corte ha mostrato la scheda che è stata predisposta per raccogliere le adesioni delle imprese partner.

Il Comitato di Indirizzo si è riunito il 29 Settembre 2022 per discutere degli stage, sottolineando la necessità di incentivare gli stage all'estero, anche in considerazione del venir meno delle restrizioni imposte dalla pandemia. Il Comitato di indirizzo ha poi delineato i contenuti delle nuove attività pratico-applicative e degli incontri tenuti da esperti del settore sui temi del social media e del marketing online. La Professoressa Della Corte ha comunicato che la CCD ed il comitato di indirizzo si impegnano a continuare a mantenere gli standard di qualità sia per la certificazione ISO, sia per ciò che è previsto dal sistema AVA.

Il Comitato di Indirizzo si è poi riunito il 18 Aprile 2023 per tracciare la performance dell'andamento degli stage dell'anno precedente. Dai questionari somministrati, emerge un elevato grado di soddisfazione da parte degli studenti che delle aziende. In riferimento ai profili professionali del CdS, i membri suggeriscono di ampliare il concetto di ospitalità anche al travel (tour operator e agenzie di viaggio), attraverso un'attività didattica integrativa. In riferimento alle attività pratico-applicative, gli esperti suggeriscono anche di inserire un approfondimento sul comparto MICE (meeting, incentive, congress, events). Infatti, il Comitato di Indirizzo fornisce anche indicazioni per l'attivazione di attività pratico-applicative, che mirano a rafforzare specifiche competenze di settore, a fornire contenuti per il business planning e a migliorare le conoscenze linguistiche.

Nello specifico, le attività pratico-applicative attualmente inserite nell'offerta formativa e in aggiunta ai corsi previsti nel piano di studi, sono le seguenti:

- Federico II apre le corti in vista delle celebrazioni degli 800 anni della Federico II
- Social media and tourism experience
- Smart events and digital strategies
- Influencer marketing
- English course and open badge
- Hotel Management Advanced
- Virtual tourism hospitality observatory

- Start-up and innovation
- Informatica.

Link: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbali riunioni Comitato degli Esperti



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

28/04/2023

Il Corso di Laurea è a numero programmato secondo quanto previsto dalla legge 2 agosto 1999, n.264, con accessi regolati da una procedura di selezione, finalizzata a valutare le attitudini dello studente ad intraprendere gli studi prescelti e lo stato delle conoscenze di base richieste.

Nel rispetto delle norme dall'Ateneo, al Corso di Laurea sono ammessi studenti selezionati in base al voto del diploma e ad una prova di verifica obbligatoria, ivi inclusa la verifica della conoscenza della lingua straniera. La prova di verifica obbligatoria verte su argomenti di cultura generale con particolare riferimento alla conoscenza generale del settore turistico. Nell'ambito della prova di verifica obbligatoria, sono valutati il grado di conoscenza della lingua inglese ed il grado

di motivazione dei candidati rispetto al settore di riferimento del Corso di Studi.

Nella valutazione complessiva, per la formazione della graduatoria finale, la Commissione giudicatrice dispone complessivamente di 100 punti, di cui 50 punti per la prova di verifica obbligatoria e 50 punti attribuiti secondo il voto riportato all'esame di stato per il conseguimento del diploma di scuola secondaria superiore. Noti gli esiti, gli studenti collocati nella graduatoria di merito per l'accesso al Corso di Laurea provvederanno al perfezionamento della procedura di immatricolazione, entro i termini stabiliti dal bando di concorso per l'ammissione al primo anno. Il giorno successivo la scadenza di tale termine, sarà resa nota l'eventuale disponibilità di posti non coperti e si procederà con lo scorrimento della graduatoria. In riferimento ai requisiti di ammissione, sono ammessi tutti i cittadini italiani, i cittadini comunitari ovunque soggiornanti, i cittadini non comunitari, di cui all'art. 26 della legge n.189/2002 ed i cittadini non comunitari residenti all'estero che sono in possesso di diploma di istruzione secondaria di secondo grado.

Link: <http://www.hospitalitymanagement.unina.it/selezione/> ( Sezione del sito del CDS relativa alle modalità di ammissione )



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

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.



A4.b.1

▶ QUADRO

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

<p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b></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 &amp; 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><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b></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 &amp; 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. E' 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</p>	

utilizzo di strumenti culturali di confronto nazionale ed internazionale, anche grazie alla possibilità di periodi di studio e di svolgimento di stage e tirocini all'estero.

Tali capacità sono sperimentate e verificate direttamente nel percorso di studio attraverso esami di profitto, relazioni e project work, anche in termini di risultati delle attività di stage e tirocinio in azienda, basate sull'approccio di active learning, di problem solving, di team building e di leadership.

## ▶ QUADRO A4.b.2

### Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

#### Area Generica

##### Conoscenza e comprensione

Il profilo professionale del laureato in Hospitality Management è il risultato di una equilibrata combinazione di competenze appartenenti a diverse aree disciplinari economico, aziendale, giuridico, quantitativo, agrario e sociologico. Tale interdisciplinarietà favorisce competenze trasversali che consentono allo studente di acquisire conoscenze nelle diverse divisioni dell'HM. Al contempo, i laureati acquisiscono soft skills per l'inserimento nel mondo del lavoro. Sono organizzati seminari e workshop con le aziende partner, finalizzati alla migliore preparazione multidisciplinare. Il focus sull'hospitality management in particolare consente 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 acquisisce quindi conoscenze ed è 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 institute attività pratico-applicative (inclusi challenges, 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](#)  
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, dello story telling 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](#)



<b>Autonomia di giudizio</b>	<p>Il laureato in HM è in grado di gestire le conoscenze acquisite per formulare valutazioni ed assumere decisioni nel comparto dell'ospitalità turistica.</p> <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>	
<b>Abilità comunicative</b>	<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>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<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</p>	

in lingua inglese, che i laureati in HM potenziano durante il percorso formativo. Queste capacità sono verificate sia durante il percorso di studi, attraverso le prove d'esame ed i project work, che in sede di prova finale, redatta in lingua inglese, su temi specifici.

La consistente presenza di crediti collegati alle attività formative pratiche consente di sviluppare, nello studente, un'effettiva esperienza di felice combinazione tra teoria e pratica.

Durante il percorso di studi, lo studente matura la capacità di cogliere il significato delle differenti anime dell'hospitality management e del food and beverage management secondo una prospettiva economico-manageriale.

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

Tali obiettivi sono conseguiti tramite lezioni frontali, esercitazioni in aula, attività seminariali, 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 A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

13/06/2022



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.

28/04/2023

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, project works e attività svolta sul campo. Rispetto a tali temi, il candidato deve dimostrare di possedere capacità di analisi e di elaborazione critica.



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 B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico del Corso di Studio

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 corso 1	AMBIENTE E TERRITORIO <a href="#">link</a>			10		
2.	AGR/01	Anno di corso 1	CULTURA GASTRONOMICA ED ETHICAL FOOD <a href="#">link</a>	CICIA GIOVANNI	PO	6	42	
3.	IUS/01	Anno di corso 1	DIRITTO PRIVATO, DEL TURISMO E DELL'AGROALIMENTARE <a href="#">link</a>	MILETTI ANTONELLA	RU	6	42	
4.	SECS- P/07	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE <a href="#">link</a>	ALLINI ALESSANDRA	PA	8	56	
5.	SECS- P/07	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE NELLO SMART TOURISM <a href="#">link</a>	ARENA CLAUDIA	PA	6	42	
6.	SECS- P/08	Anno di corso 1	FONDAMENTI DI MANAGEMENT <a href="#">link</a>	DELLA CORTE VALENTINA	PO	6	42	
7.	SECS- S/06	Anno di corso 1	METODI QUANTITATIVI <a href="#">link</a>	CARUSO FRANCESCO	RD	6	42	
8.	SECS- P/02 SECS- P/02	Anno di corso 1	POLITICA ECONOMICA DEL TURISMO E DEI TRASPORTI <a href="#">link</a>	BARBA ALDO	PA	10	70	
9.	M- DEA/01	Anno di corso 1	TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE ( <i>modulo di AMBIENTE E TERRITORIO</i> ) <a href="#">link</a>	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> ) <a href="#">link</a>	SAULINO LUIGI	RD	5	35	

## ▶ 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/>

Descrizione altro link: Centro di Ateneo per le Biblioteche 'Roberto Pettorino'

Altro link inserito: <http://www.sba.unina.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: BIBLIOTECHE

## ▶ QUADRO B5

## Orientamento in ingresso

28/04/2023

Per l'orientamento in entrata, il CdS segue un percorso strategico, che si articola in differenti momenti.

Innanzitutto, l'attività di orientamento, insieme ai diversi corsi di laurea offerti dal Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni (DEMI), è promossa presso tutti gli eventi e le iniziative realizzate a livello di Ateneo, secondo un programma innovativo e mirato alla promozione delle diverse competenze presenti nella Federico II.

Inoltre, il DEMI organizza ogni anno l'Open Day, insieme al Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche (DISES), per presentare agli studenti del quinto anno delle scuole i Corsi di Studio dell'area di Economia e le relative modalità di accesso. Anche in questa sede, uno spazio specifico è destinato alla presentazione del Corso di Studio. E' altresì previsto anche un Open Day ad hoc con le imprese partner per il CdS.

Un'altra attività di orientamento è l'organizzazione di incontri presso le sedi delle scuole superiori o anche mediante collegamenti online, in cui 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), con lo scopo di arricchire le conoscenze degli studenti degli istituti superiori e, anche in questo caso, alcune iniziative sono specificamente focalizzate sul settore turistico, in collegamento con il Corso di Studio.

In generale, l'orientamento in entrata è 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, insieme alla commissione di orientamento in entrata della Commissione di Coordinamento del Corso di Studio, organizza l'orientamento in entrata attraverso una precisa programmazione.

Per l'A.A. 2023/2024, sono state individuate anche la modalità online per l'orientamento in entrata.

I momenti di incontro realizzati ed in corso sono rappresentati da:

- incontro con le singole scuole in presenza e attraverso le piattaforme online già utilizzate dagli studenti come, ad esempio, google classroom, teams, ecc.;
- incontri dedicati, partecipazione a lezioni universitarie previa programmazione, realizzazione di laboratori rivolti agli Istituti Superiori che ne fanno richiesta;
- incontri presso il Complesso Universitario di Monte Sant'Angelo per gli studenti degli istituti superiori;
- Open day del DEMI, in cui si illustra anche il CdS in HM e che è tenuto ogni anno. Quest'anno si è tenuto il 1 Febbraio 2023, in presenza. In tale occasione, il Coordinatore del CdS ha presentato il corso in Hospitality Management;
- partecipazione a eventi di Orientamento esterni alla struttura quali, ad esempio, Univexpo, evento di orientamento, organizzato da "Ateneapoli", dedicato a tutti gli studenti degli istituti superiori, finalizzato a mostrare l'offerta formativa degli Atenei Campani;
- Open day dedicato al CdS (20 aprile 2023), sulla piattaforma teams e divulgato attraverso il canale youtube, per illustrare i contenuti del corso, il programma, i profili in uscita e le modalità di accesso per l' A.A. 2023/2024;
- incontri completamente dedicati ad illustrare le modalità di ammissione con cadenza bisettimanale a partire da aprile 2023 a luglio 2023;
- inviti al Coordinatore presso trasmissione 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=1q9kp6xntvtn](https://instagram.com/hospitalitymanagement_unina?igshid=1q9kp6xntvtn)) 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

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

## ▶ QUADRO B5

### Orientamento e tutorato in itinere

28/04/2023

L'orientamento in itinere prevede il supporto agli studenti durante il percorso di carriera, per eventuali difficoltà, criticità, consigli rispetto a scelte legate al piano di studi e all'organizzazione dello studio.

Il CdS ha istituito uno sportello di supporto degli studenti, tenuto dai docenti del corso di laurea, che prevede incontri settimanali per assistenza agli studenti. Inoltre, è stata inserita un'attività pratico-applicativa legata al miglioramento della lingua inglese, per gruppi omogenei di studenti, di intesa con il Centro Linguistico di Ateneo. L'attività prevede incontri settimanali in lingua inglese con docente madrelingua, distinto per gruppi di studenti, in base al livello di conoscenza della lingua e potenziamento di attività collegate, quali: predisposizione di CV, realizzazione di video-presentazioni, e simulazione di colloqui di lavoro in lingua.

Descrizione link: Job&Career 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)

28/04/2023

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, individuando nel Coordinatore del Cds, la Prof.ssa Valentina Della Corte, e nei proff. Antonella Miletta e Aldo Barba le professionalità richieste per tale incarico. Dal 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 svolgere 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;
- avvio di relazioni con nuovi partner aziendali;
- supporto ai tutor aziendali nelle differenti fasi del tirocinio;
- organizzazione di giornate ad hoc con imprese, gruppi aziendali e catene alberghiere;
- organizzazione di challenges aziendali nell'ambito delle attività pratico-applicative.

Descrizione link: Job&Career opportunities

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

## ▶ QUADRO B5

### Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

**i**

*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.*

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. Il corso organizza momenti di accoglienza per gli studenti internazionali incoming. L'assistenza agli 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>

Sono inoltre stati sviluppati accordi quadro con università ed organizzazioni internazionali, che prevedono la mobilità di studenti e del personale docente. Attualmente sono in corso accordi con la Hebrew university of Jerusalem (per il comparto food & beverage), con l'Association of North America Higher Education International, con la Society of Open Innovation: Technology, Market and Complexity (SOLTM).



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		30/06/2020	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	University of La Rioja		17/12/2013	solo italiano
11	Turchia	Bilkent University		09/11/2021	solo italiano
12	Ungheria	Budapest Business School		22/02/2022	solo italiano

## QUADRO B5

### Accompagnamento al lavoro

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 e nella fase di orientamento in itinere attraverso:

- la presenza di attività pratico-applicative (Federico II apre le corti in vista delle celebrazioni degli 800 anni della Federico II, Social media and tourism experience, Smart events and digital strategies, Influencer marketing, English course and open badge, Hotel Management Advanced, Virtual tourism hospitality observatory, Start-up and innovation, Informatica), i cui docenti sono manager ed imprenditori del mondo del lavoro;
  - la partecipazione a cicli di seminari con esperti di settore sia on-site/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;
  - teamwork 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, il Prof. Cihan Cobanoglu della University della South Florida il Prof. Dogan Gursoy della Washington State University e le Prof.sse Laima Jesevičiūtė-Ufartienė e Renata Korsakienė della Vilnius Gediminas Technical University sulle dinamiche e le sfide delle aziende dell'ospitalità e sulle relative opportunità di collocazione 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, attività propedeutica agli stage.
  - attività di sportello sul placement con incontri settimanali con gli studenti, al fine di individuare i migliori match tra i profili dei discenti e le richieste delle aziende.
- Inoltre, sul sito internet 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

### Eventuali altre iniziative

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

- 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, fiere ed eventi culturali;
- partecipazione alle iniziative in programma ed in corso per la celebrazione degli 800 anni dell'Ateneo nel 2024.

## QUADRO B6

### Opinioni studenti

08/09/2023

Il livello di soddisfazione degli studenti che emerge dalla 'Rilevazione opinioni studenti a.a. 2022/2023 conferma l'elevato gradimento riscontrato nel precedente questionario. Nella quasi totalità dei casi, il valore medio registrato dal corso di laurea nell'anno 2022/2023 è maggiore di quello registrato nell'anno 2021/2022. I valori medi relativi al corso di laurea restano poi più elevati della mediana di Ateneo nella quasi totalità dei quesiti.

Per ciò che riguarda l'adeguatezza delle aule e delle attrezzature per le attività didattiche integrative, così come per i servizi bibliotecari (indicatori q1-q3), l'apprezzamento degli studenti è particolarmente significativo: il dato sull'adeguatezza delle aule (1,26), così come quello su laboratori e attrezzature (1,17), è superiore a quello mediano di Ateneo (0,53). Anche i servizi bibliotecari ricevono un giudizio globale positivo (1,08) più elevato di quello dell'anno precedente (0,9) e di quello mediano di Ateneo (0,47).

Per quanto riguarda invece gli indicatori relativi al modo in cui sono strutturati gli insegnamenti (q4-q16), nel favorevole quadro generale – sia in confronto allo stesso corso di laurea l'anno precedente che rispetto alla mediana Ateneo – si segnala un miglioramento relativo al quesito q.11 riferito alle conoscenze preliminari possedute, con un dato pari a 0,73, in crescita rispetto allo 0,68 della precedente rilevazione ed ora superiore al dato di Ateneo (0,65). Il carico di lavoro rispetto ai crediti assegnati (q.8) è ben valutato (0,92).

L'organizzazione complessiva dei corsi è apprezzata (0,72 a fronte di una mediana di Ateneo pari a 0,49).

Nella sezione 'docente' emergono risultanze che consolidano i valori della precedente rilevazione, mantenendoli più elevati della mediana di Ateneo. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro e stimola l'interesse verso la disciplina (rispettivamente 1,05 e 1,04 contro una mediana di Ateneo pari a 0,90 e 0,85); rispetta gli orari (1,04 contro 1,05) ed è attento ai problemi segnalati (1,08 contro 1,00); è reperibile (1,05 contro 1,03, sebbene in leggero calo rispetto a 1,07 dello scorso anno). Gli studenti, inoltre, valutano in maniera positiva la disponibilità del materiale didattico per lo studio della materia (0,94 contro 0,83 della mediana Ateneo). La regolarità del docente nel presiedere le lezioni (1,18 rispetto a 1,13 dello scorso anno) emerge come l'unica risultanza inferiore alla mediana di Ateneo (1,24).

Descrizione link: Portale Opinioni Studenti di Ateneo

Link inserito: <https://opinionistudenti.unina.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Risultati Valutazione della Didattica

## QUADRO B7

### Opinioni dei laureati

08/09/2023

Le opinioni dei laureati sono contenute nel rapporto AlmaLaurea 2022. Caratteristiche del campione: 30 laureati e 25 questionari compilati nell'anno di laurea 2022.

I dati relativi all'opinione dei laureati nel 2022 risultano in generale molto soddisfacenti. Particolare rilievo assume la domanda sulla 'soddisfazione complessiva', la cui valutazione positiva si attesta al 92%. Per quanto riguarda le domande su aspetti specifici, per il carico di studio degli insegnamenti, la totalità dei laureati intervistati (100%) è soddisfatta; il 96% è soddisfatto per l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazione), il 92% è soddisfatto del rapporto con i docenti e delle postazioni informatiche.

Per quanto riguarda la valutazione delle aule, la totalità dei laureati intervistati (100%) le considera adeguate

Più in particolare, il carico di studio è ritenuto adeguato dalla totalità dei laureati intervistati (100%).

Si ritiene anche importante che si iscriverrebbero di nuovo allo stesso corso il 92% dei laureati.

Nel complesso, questi dati suggeriscono un generale rilevante apprezzamento del corso di studi in Hospitality Management da parte dei laureati.

Descrizione link: Indagine AlmaLaurea profilo laureati

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?>

[anno=2022&corstipo=L&ateneo=70018&facolta=tutti&gruppo=7&livello=1&area4=2&pa=70018&classe=tutti&postcorso=0630106201800003&isstella=0&preslui=tutti&disaggregazione="](#)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Indagina AlmaLaurea Profilo Laureati



## 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 C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

08/09/2023

Dalla 'Scheda del Corso di Studio', Anagrafe Nazionale Studenti (ANS), gli studenti iscritti per l'anno accademico 2022/2023 sono risultati pari a 156, a fronte di 146 nel 2021/2022 (iC00d). L'incremento è di per sé poco significativo essendo il corso di studio a numero chiuso. Tale incremento è dovuto alla modifica del Regolamento del Cds che ha previsto un aumento di 10 posti, estendendo il limite di iscrizioni a 60 studenti.

Esso tuttavia offre una conferma indiretta del bassissimo tasso di abbandono del corso, così come confermato dalla percentuale di studenti che proseguono nel II anno dello stesso corso di studio, pari nel 2021, al 91,1% a fronte dei dati di Ateneo, pari nel 2021, al 64,1% (iC14).

Per quanto riguarda il bacino di provenienza geografica degli iscritti, il corso di laurea continua a registrare un forte interesse sull'intero territorio nazionale e ad attrarre studenti stranieri: gli iscritti al primo anno nel 2022 provenienti da altre regioni sono 5, pari al 9,1% del totale degli iscritti, a fronte di una media di Ateneo del 3,4% e una media per area geografica del 5,3% (iC03); gli iscritti al primo anno nel 2022 che hanno conseguito il precedente titolo di studio all'estero sono 3 (pari al numero del 2021).

Per quanto riguarda, infine, i dati di percorso, la già segnalata elevata percentuale di studenti che proseguono nel secondo anno del corso di studio si mantiene tale anche quando si considerino i dati relativi ai CFU acquisiti al primo anno. Nel 2021, il 91,1% degli studenti aveva acquisito almeno 1/3 dei CFU previsti al primo anno; l'86,7% aveva acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al primo anno. Il dato di Ateneo è rispettivamente pari al 56,7% e al 41,1% (iC15bis e 1C16bis). Il riferimento ai dati in uscita, la percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS è pari al 92% (iC25).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: INDICATORI CDS - DATI ANS

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

08/09/2023

Non si dispone dei dati relativi all'efficacia esterna in quanto i primi laureati si sono registrati a luglio 2022. Si precisa che per i corsi di studio triennali le interviste avvengono solo ad un anno dalla laurea. Attualmente i dati di Almalaurea sono aggiornati a giugno 2023.

## ▶ QUADRO C3

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

08/09/2023

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. 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.

Le opinioni degli studenti e delle imprese, per l'a.a. 2022-2023, sono ancora parziali in quanto le attività di stage sono

ancora in corso di svolgimento. Infatti, a latere della valutazione finale dell'attività di stage prevista a livello di Ateneo, sono stati predisposti ulteriori questionari e schede di assessment sia per gli studenti, sia per i tutor aziendali. 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.

Rispetto alla formazione in azienda, dalla prima analisi dei dati raccolti è emerso che gli aspetti maggiormente apprezzati dagli studenti riguardano la capacità di lavorare in team (4,5/5) e la gestione dei conflitti (4,5/5). Altri fattori rilevanti riguardano la disponibilità e il supporto del tutor aziendale (4,7/5) e l'apprendimento sul campo (4,6/5). Inoltre, la maggioranza degli studenti ritiene di aver conseguito gli obiettivi formativi (4,7/5). I tutor aziendali hanno espresso un'elevata soddisfazione relativamente al rispetto delle regole e delle dotazioni aziendali (5/5), la capacità di adattamento all'ambiente lavorativo (4,8/5), la capacità di gestione delle relazioni formali e informali (4,9/5), la disponibilità all'apprendimento (4,9/5), l'intraprendenza (4,7/5) e autonomia (4,6/5). Per quanto riguarda la disposizione geografica, il Corso di Laurea ha attivato stage presso importanti strutture alberghiere sul territorio nazionale e all'estero. Gli studenti hanno beneficiato di numerose opportunità di formazione on the job offerte da aziende campane, operanti in particolare presso le isole del Golfo di Napoli, la costiera amalfitana e sorrentina. A livello nazionale, i tirocini hanno interessato le principali città italiane, tra le quali Roma, Milano e Venezia, mentre a livello internazionale hanno interessato Barcellona, Bruxelles, Parigi, Lisbona, Ginevra, Madrid e Ibiza.



Convenzione corso professionalizzante  
R<sup>AD</sup>

## 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 dettarne 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

28/04/2023

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.

Si certifica che il sistema di gestione per la qualità del Corso di Laurea in Hospitality Management è conforme alla norma ISO 9001:2015 a partire dal 15/12/2020.

Per garantire che il Sistema di Gestione per la Qualità sia efficacemente implementato, non basta pianificarlo ma occorre anche definire i ruoli di tutte le funzioni operative del Corso di Studio. La norma ISO 9001 prescrive pertanto che la Direzione debba definire all'interno dell'organizzazione i ruoli, i compiti, le autorità ed i poteri di ciascuna figura. Un valido strumento utile a tal fine è rappresentato dall' 'Organigramma Funzionale e/o Nominale' che definisce le attività delle singole funzioni, i loro rapporti e le responsabilità di ognuno.

Rettore: il Rettore ha la rappresentanza legale dell'Università, esercita le funzioni di indirizzo, iniziativa e coordinamento delle attività scientifiche e didattiche, è responsabile del perseguimento delle finalità dell'Università secondo criteri di qualità e nel rispetto dei principi di efficacia, efficienza, trasparenza e promozione del merito.

Consiglio Di Amministrazione (CDA): è l'organo di indirizzo strategico e di programmazione finanziaria dell'Università.

Senato Accademico (SA): è l'organo che esercita la funzione di alta vigilanza sulla ricerca, la didattica e i servizi agli studenti. Il Senato accademico promuove e coordina la complessiva programmazione strategica a garanzia della politica culturale dell'Ateneo.

Direttore di Dipartimento (DD): viene eletto dal Consiglio di Dipartimento e il mandato ha durata triennale rinnovabile per una sola volta. Egli rappresenta il Dipartimento, ne coordina le attività e promuove le iniziative utili al buon funzionamento dello stesso.

Consiglio Di Dipartimento (CDD): è l'organo collegiale del Dipartimento con funzioni consultive e propositive quali proporre iniziative o progetti a carattere programmatico sugli argomenti inerenti le attività del Dipartimento, verificare il raggiungimento degli obiettivi dipartimentali, ratificare eventuali provvedimenti urgenti assunti dal Direttore.

Coordinatore Scientifico del Corso di Laurea in HM (CS): 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.

Ufficio Didattico (UD): si occupa dei contratti di didattica integrativa in collaborazione con il Coordinatore del CdL e la commissione di coordinamento didattico.

Commissione di Coordinamento Didattico (CCD): il Consiglio Scientifico è presieduto dal Coordinatore ed è composto da Professori di ruolo e Ricercatori Universitari, da rappresentanti del mondo del lavoro, da esperti di elevata e comprovata qualificazione. Il Consiglio designa i componenti della commissione per l'ammissione e per l'esame finale. Propone i nominativi di esperti di elevata e comprovata qualificazione da invitare per seminari e conferenze nonché i requisiti di competenza scientifica e professionale da richiedere agli eventuali tutors di supporto alle attività formative. Il Consiglio ha competenze in ordine alla programmazione delle attività didattiche previste dal regolamento del Corso ed in ordine al riconoscimento dei CFU.

Collaborazione Didattica (Cd): prevede attività di supporto al Coordinatore Scientifico, svolte dal personale strutturato afferente al gruppo di lavoro del settore del Dipartimento di Agraria ed Ingegneria. In particolare, le attività prevedono: la condivisione del materiale didattico inerente alle lezioni.

Responsabile Di Qualità (RQ): è un Docente del CdS (nonché componente del Comitato di Indirizzo) e ha il compito di monitorare tutte le attività della didattica garantendone la gestione in qualità.

Personale Docente Interno (PDI): è rappresentato da Docenti e Ricercatori di Ruolo afferenti all'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Personale Docente Esterno (PDE): è rappresentato da Docenti e Ricercatori di Ruolo afferenti ad Università italiane e straniere e Professionisti al fine di assicurare il collegamento con il mondo del lavoro e delle imprese e gli obiettivi di aggiornamento professionale.

Tutor (T): sono rappresentati da Manager aziendali che si occupano dello stage in azienda degli studenti. Hanno il compito di supportare gli studenti e di fungere da ponte di collegamento tra la struttura che ospita il/i tirocinante/i e il Coordinatore Scientifico.

Gruppo Del Riesame: responsabile di tutte le attività relative allo sviluppo del Rapporto di Riesame. 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. È 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 Erasmus: composta dai docenti del Dipartimento responsabili di convenzioni con Atenei stranieri. Essa promuove convenzioni con altre Università europee ed extraeuropee, al fine di implementare l'outcoming degli studenti del CdS e l'incoming di studenti stranieri. È compito della Commissione approvare i learning agreement degli studenti in entrata e in uscita, stabilire le equipollenze dei programmi con la collaborazione dei Docenti del CdS e le convalide degli esami sostenuti all'estero.

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 tirocinio 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.

Strutture per il Tirocinio (ST): sono rappresentate da strutture operanti nel comparto dell'ospitalità alberghiera ed extra-alberghiera e del settore turistico in generale.

Stakeholders: sono rappresentati dai Presidenti degli Ordini Professionali, di Associazioni che si occupano di turismo, di organi pubblici e privati che collaborano a vario titolo per il CdS. Rappresentanti di queste ultime sono anche inserite nel Comitato d'Indirizzo.

L'Unità di Gestione Qualità (UGQ) o Gruppo del Riesame (GdR-GRIE) è composto da docenti del Corso di Studi (CdS), di cui uno è il Referente di Assicurazione della Qualità (AQ) del CdS, e da uno o più studenti rappresentanti.

L'UGQ/GdR-GRIE del CdS, di cui è Referente Responsabile il Coordinatore del CdS, è costituita, su proposta della Commissione di Coordinamento Didattico (CCD), da:

Prof.ssa Valentina Della Corte (Coordinatrice della CCD – Responsabile del Riesame)

Prof. Aldo Barba – (Coordinatore del GRIE)

Prof. Giovanni Cicia– (altro docente CdS)

Prof.ssa Antonella Miletta – (altro docente CdS)

Prof. Alessandro Cirillo – (altro docente CdS)

Prof. Pasquale Sarnacchiaro – (altro docente CdS)

Prof.ssa Claudia Arena – (altro docente CdS)

Prof. Gianfranco Alfano – (altro docente CdS)

Dott.ssa Giovanna Del Gaudio – (altro docente CdS)

Dott.ssa Daniela Nenna (tecnico amministrativo del Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni)

Dott. Eligio Ribellino (tecnico amministrativo dell'Area didattica di Economia)

Ciro Olinò (studente)

Francesca Lieto (studente)



## QUADRO D3

### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

28/04/2023

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



allegati. Riesame annuale

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda di Monitoraggio Annuale 2022

## ▶ 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

## ▶ QUADRO D7 | Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria

## ▶ | Convenzione corso professionalizzante R<sup>3</sup>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

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



## Corsi interateneo R<sup>2</sup>D



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



## Docenti di altre Università



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	DELLA CORTE Valentina
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Commissione di Coordinamento didattico del Corso di Laurea sperimentale ad orientamento professionale in Hospitality Management.
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Economia, Management, Istituzioni (Dipartimento Legge 240)



## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	CCIGNN60C31B963T	CICIA	Giovanni	AGR/01	07/A	PO	1	
2.	DLCGPP64R18F839M	DE LUCA PIZIONE	Giuseppe Luca	SPS/07	14/C	PA	1	
3.	DLLVNT69C68F839C	DELLA CORTE	Valentina	SECS-P/08	13/B	PO	1	
4.	SCCRFL62A08H703Y	SACCHI	Raffaele	AGR/15	07/F	PO	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

**Gestione dell'Ospitalita' Turistica**



## Figure specialistiche

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE	CURRICULUM	ACCORDO
ACAMPORA	GINO	Quadri e Dirigenti di istituzioni pubbliche e aziende private	2023/24	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>
MONTECATINO	MAURIZIO	Quadri e Dirigenti di istituzioni pubbliche e aziende private	2023/24	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>
CASTIGLIA	PAOLA	Quadri e Dirigenti di istituzioni pubbliche e aziende private	2023/24	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>
SORRENTINO	ALBERTO	Quadri e Dirigenti di istituzioni pubbliche e aziende private	2023/24	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>
ZANA	ANDREA	Quadri e Dirigenti di istituzioni pubbliche e aziende private	2023/24	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>



## Rappresentanti Studenti

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

Rappresentanti degli studenti non indicati



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
ALFANO	GIANFRANCO
ARENA	CLAUDIA
BARBA	ALDO
CICIA	GIOVANNI
CIRILLO	ALESSANDRO
DEL GAUDIO	GIOVANNA

DELLA CORTE	VALENTINA
LIETO	FRANCESCA
MILETTI	ANTONELLA
NENNA	DANIELA
OLINO	CIRO
RIBELLINO	ELIGIO
SARNACCHIARO	PASQUALE

 Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
DELLA CORTE	Valentina		Docente di ruolo
ARENA	Claudia		Docente di ruolo
SACCHI	Raffaele		Docente di ruolo
DEL GIUDICE	Teresa		Docente di ruolo
MILETTI	Antonella		Docente di ruolo

 Programmazione degli accessi 

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 60

**Requisiti per la programmazione locale**

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

 Sedi del Corso 



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

Data di inizio dell'attività didattica 20/09/2023

Studenti previsti 60



### Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



### Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



#### Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
DE LUCA PICIONE	Giuseppe Luca	DLCGPP64R18F839M	
CICIA	Giovanni	CCIGNN60C31B963T	
DELLA CORTE	Valentina	DLLVNT69C68F839C	
SACCHI	Raffaele	SCCRFL62A08H703Y	

#### Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
ACAMPORA	GINO	
MONTECATINO	MAURIZIO	
CASTIGLIA	PAOLA	
SORRENTINO	ALBERTO	
ZANA	ANDREA	

#### Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
DELLA CORTE	Valentina	

ARENA	Claudia
SACCHI	Raffaele
DEL GIUDICE	Teresa
MILETTI	Antonella



Convenzione corso professionalizzante  
R<sup>AD</sup>

### 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

R<sup>ad</sup>



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



## Date delibere di riferimento

R<sup>ad</sup>



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



## Per le sole classi LP: convenzione in parola



Per le sole classi LP: lettera d'impegno



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



**i**

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 e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **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 e' 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 sostenibilita' 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'ospitalita' in ambito alberghiero. Particolare riferimento e' riservato all'Hotel Management ed al Food and Beverage Management.

Buona premessa alla progettazione e' 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 gia' 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 attivita' 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 e' 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. E' 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'Ospitalita' 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 Qualita' del corso garantita dall'attivita' del Presidio di

Qualita' e dagli uffici dell'Area della Didattica che supportano tale processo in Ateneo.

\*\*\*

## Sintesi delle motivazioni dell'istituzione dei gruppi di affinità

R<sup>a</sup>D



## Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R<sup>a</sup>D

Il Comitato, verificata la sussistenza di tutti i requisiti normativamente richiesti per l'istituzione dei Corsi di studio, valuta 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<sup>a</sup>D

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<sup>a</sup>D

---

### Convenzioni con imprese, collegi od ordini professionali

Pdf inserito: [visualizza](#)



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2021	182301854	<b>BUSINESS PLANNING</b> <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Alessandro CIRILLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-P/07	<a href="#">42</a>
2	2023	182307452	<b>CULTURA GASTRONOMICA ED ETHICAL FOOD</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Giovanni CICIA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/01	<a href="#">42</a>
3	2022	182304015	<b>DIRITTO COMMERCIALE E DELLA NAVIGAZIONE</b> <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	<a href="#">42</a>
4	2023	182307453	<b>DIRITTO PRIVATO, DEL TURISMO E DELL'AGROALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	IUS/01	Antonella MILETTI <i>Ricercatore confermato</i>	IUS/01	<a href="#">42</a>
5	2023	182307454	<b>ECONOMIA AZIENDALE</b> <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Alessandra ALLINI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-P/07	<a href="#">56</a>
6	2023	182307455	<b>ECONOMIA AZIENDALE NELLO SMART TOURISM</b> <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Claudia ARENA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-P/07	<a href="#">42</a>
7	2023	182307456	<b>FONDAMENTI DI MANAGEMENT</b> <i>semestrale</i>	SECS-P/08	<b>Docente di riferimento</b> Valentina DELLA CORTE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	SECS-P/08	<a href="#">42</a>
8	2022	182304016	<b>HUMAN RESOURCES MANAGEMENT AND TEAM BUILDING</b> <i>semestrale</i>	SECS-P/10	Paolo CANONICO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	SECS-P/10	<a href="#">42</a>
9	2022	182304018	<b>MANAGEMENT AND MARKETING OF HOSPITALITY FIRMS</b> <i>semestrale</i>	SECS-P/08	<b>Docente di riferimento</b> Valentina DELLA CORTE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	SECS-P/08	<a href="#">63</a>
10	2023	182307457	<b>METODI QUANTITATIVI</b> <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	<a href="#">42</a>

11	2022	182304019	<b>PERFORMANCE MANAGEMENT SYSTEMS</b> <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Rosanna SPANO' <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-P/07	<a href="#">42</a>
12	2023	182307458	<b>POLITICA ECONOMICA DEL TURISMO E DEI TRASPORTI</b> <i>semestrale</i>	SECS-P/02	Aldo BARBA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-P/02	<a href="#">70</a>
13	2021	182301857	<b>REVENUE MANAGEMENT</b> <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	<a href="#">42</a>
14	2021	182301858	<b>SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS</b> (modulo di STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS) <i>semestrale</i>	SPS/07	<b>Docente di riferimento</b> Giuseppe Luca DE LUCA PIZIONE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SPS/07	<a href="#">21</a>
15	2021	182301858	<b>SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS</b> (modulo di STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS) <i>semestrale</i>	SPS/07	Leandro LIMOCCIA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	SPS/07	<a href="#">14</a>
16	2022	182304020	<b>SOFT SKILLS (PROFESSIONAL DEVELOPMENT, INTERCULTURALITÀ E LEADERSHIP)</b>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Emmanuela SPEDALIERE		<a href="#">14</a>
17	2021	182301860	<b>STATISTICS</b> (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	<a href="#">35</a>
18	2021	182301861	<b>STRATEGY AND SMART INNOVATION: BASICS FOR DESTINATION MANAGEMENT</b> <i>semestrale</i>	SECS-P/08	<b>Docente di riferimento</b> Valentina DELLA CORTE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	SECS-P/08	<a href="#">42</a>
19	2022	182304021	<b>TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Raffaele SACCHI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	<a href="#">42</a>
20	2023	182307459	<b>TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE</b> (modulo di AMBIENTE E TERRITORIO) <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Alfonso PECORARO SCANIO		<a href="#">35</a>
21	2023	182307460	<b>TUTELA E VALORIZZAZIONE AMBIENTALE E TERRITORIALE</b> (modulo di AMBIENTE E	AGR/05	Luigi SAULINO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/05	<a href="#">35</a>

TERRITORIO)  
*semestrale*

22	2022	182307450	<b>VALORIZZAZIONE E FRUIZIONE INNOVATIVA DEL PATRIMONIO CULTURALE</b> <i>semestrale</i>	L-ART/01	Stefano D'OVIDIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	L- ART/01	<a href="#">42</a>	
							ore totali	889





## Offerta didattica programmata

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

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Aziendale	SECS-P/07 Economia aziendale	39	33	33 - 33
	↳ ECONOMIA AZIENDALE NELLO SMART TOURISM (1 anno) - 6			

	<p><i>CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>PERFORMANCE MANAGEMENT SYSTEMS (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>BUSINESS PLANNING (3 anno) - 6 CFU</i></p> <hr/> <p>SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese</p> <hr/> <p>↳ <i>FONDAMENTI DI MANAGEMENT (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>MANAGEMENT AND MARKETING OF HOSPITALITY FIRMS (2 anno) - 9 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>STRATEGY AND SMART INNOVATION: BASICS FOR DESTINATION MANAGEMENT (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>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/> <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/>	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 - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 62)</b>			
<b>Totale attività caratterizzanti</b>		65	65 - 65

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - 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>			
	SECS-P/10 Organizzazione aziendale ↳ <i>HUMAN RESOURCES MANAGEMENT AND TEAM BUILDING (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>		18	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
<b>Totale Altre Attività</b>	67	67 - 67

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>	
<b>CFU totali inseriti</b>	180	180 - 180



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base R<sup>AD</sup>

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
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 28:</b>		-		
<b>Totale Attività di Base</b>		30 - 30		



## Attività caratterizzanti R<sup>AD</sup>

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
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 62:</b>				-
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>			65 - 65	



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



## Altre attività

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

**Totale Altre Attività**
**67 - 67**


## Riepilogo CFU

**CFU totali per il conseguimento del titolo**
**180**

Range CFU totali del corso

180 - 180



## 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<sup>a</sup>D

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<sup>a</sup>D

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<sup>a</sup>D

Le altre attività formative includono:

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

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



### Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>a</sup>D

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.



### Convenzione corso professionalizzante

R<sup>a</sup>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

---