REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (STA) (classe L-26 R)

TITOLO I - ISTITUZIONE ED ATTIVAZIONE 2

ART. 1 – INFORMAZIONI GENERALI 2

TITOLO II - OBIETTIVI FORMATIVI, RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI, SBOCCHI OCCUPAZIONALI 2

ART. 2 - OBIETTIVI FORMATIVI 2
ART. 3 - RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI 2
1. CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRENSIONE 2
2. CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRENSIONE 2
3. AUTONOMIA DI GIUDIZIO 3
4. ABILITÀ COMUNICATIVE 3
5. CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO 3
ART. 4 - SBOCCHI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI PREVISTI PER I LAUREATI 3

TITOLO III - CONOSCENZE VERIFICATE ALL'ACCESSO E NUMERO DI ISCRITTI 4

ART. 5 – UTENZA SOSTENIBILE E PROGRAMMAZIONE DEGLI ACCESSI 4
ART. 6 - CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO E MODALITÀ DI VERIFICA DELLA PREPARAZIONE INIZIALE 4
ART. 7 – TRASFERIMENTI, PASSAGGI, RICONOSCIMENTO E OBSOLESCENZA DEI CREDITI. 4

TITOLO IV - ORGANIZZAZIONE DIDATTICA E SVOLGIMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO 5

ART. 8 – MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ DELLA DIDATTICA 5
ART. 9 – CURRICULA 5
ART. 10 – SVOLGIMENTO ATTIVITÀ FORMATIVE 5
ART. 11 – FREQUENZA, TUTORATO E ORIENTAMENTO 6
ART. 12 – PIANO DEGLI STUDI 6
ART. 13 - CFU SOVRANNUMERARI 6
ART. 14 – PIANO DEGLI STUDI PART TIME 7
ART. 15 – MOBILITÀ INTERNAZIONALE 7
ART. 16 – ISCRIZIONE AD ANNI SUCCESSIVI AL PRIMO 7
ART. 17 – ATTIVITÀ DI LIBERA PARTECIPAZIONE 7
ART. 18 – VERIFICA E VALUTAZIONE DEL PROFITTO 8
ART. 19 – PROVA FINALE E CONSEGUIMENTO DEL TITOLO 8
ART. 20 – AMMISSIONE AI SINGOLI INSEGNAMENTI 8

TITOLO V – NORME FINALI E TRANSITORIE 8

ART. 21 - ENTRATA IN VIGORE E VALIDITÀ DEL REGOLAMENTO. 8

TITOLO VI – PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI 9

ART. 22 PROCEDIMENTO DISCIPLINARE NEI CONFRONTI DEGLI STUDENTI 9

Titolo I - Istituzione ed attivazione

Art. 1 – Informazioni generali

1. Il presente Regolamento didattico si riferisce al corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, classe L-26 R D.M. 1648/2023, ordinamento decorrente dall'a.a. 2025/2026.
2. L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è il 2025/26
3. La struttura didattica responsabile è il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
4. La sede in cui si svolge l'attività didattica è presso il Dipartimento Scienze degli Alimenti e del Farmaco
5. L'indirizzo del sito web del corso di laurea è: https://corsi.unipr.it/cdl-sta,
6. Il corso di Studio rilascia titolo di Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari
7. L'organo cui sono attribuite le responsabilità è il Consiglio di Dipartimento.

Titolo II - Obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi, sbocchi occupazionali

Art. 2 - Obiettivi formativi

Il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, coerentemente con gli obiettivi formativi qualificanti della classe, forma figure professionali con conoscenze scientifiche di base nelle differenti discipline formative e conoscenze applicative nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari. I laureati saranno in grado di svolgere compiti tecnici, gestionali ed attività professionali di supporto alle attività produttive e di controllo di industrie, laboratori e servizi del settore alimentare.
La formazione del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede l'acquisizione di:

- conoscenze di base di matematica, fisica, chimica e biologia orientate agli aspetti applicativi caratteristici del settore alimentare;
- conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le soluzioni di problemi e lo sviluppo dell'innovazione caratteristici delle industrie alimentari;
- conoscenza teorica delle discipline caratterizzanti il settore alimentare, con particolare riferimento alle tecnologie produttive, alla composizione degli alimenti, alla microbiologia degli alimenti, al controllo della sicurezza e della qualità, all'economia del mercato del sistema agro-alimentare e alla gestione delle imprese di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari;
- conoscenza dei principi della nutrizione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute;
- capacità di utilizzare la lingua inglese nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- capacità di partecipare al lavoro di gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia, di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro e di adeguare le proprie conoscenze alle evoluzioni del settore.

Art. 3 - Risultati di apprendimento attesi

1. Conoscenza e capacità di comprensione

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari ha lo scopo di preparare laureati con solide conoscenze di base e applicative nei principali settori delle scienze e tecnologie alimentari. I laureati avranno competenze operative e saranno in grado di svolgere compiti tecnici, gestionali ed attività professionali di supporto alle attività produttive di industrie, laboratori e servizi del settore delle produzioni alimentari.

2. Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà in grado di applicare le conoscenze acquisite con approccio professionale al proprio lavoro finalizzando le conoscenze alla gestione e alla soluzione di problemi applicativi del sistema alimentare; inoltre sarà in grado di trasferire efficacemente informazioni relative alle scienze e tecnologie alimentari.

3. Autonomia di giudizio

Il titolo di laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti che siano capaci di raccogliere e interpretare autonomamente dati, operativi e di laboratorio, nel campo di studi relativo al settore alimentare, con particolare riferimento alla tecnologia alimentare, al controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati, alla gestione dei sistemi di qualità integrata, alla gestione delle imprese di produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, traendo adeguate conclusioni, volte sia alla risoluzione di problemi tecnici che alla riflessione su temi scientifici, etici e sociali.

L'autonomia di giudizio sarà acquisita anche grazie alla partecipazione ad attività di gruppo nel corso delle lezioni, e durante l'esperienza di tirocinio, ad esperienze di visite guidate d'istruzione, partecipazione a convegni e a seminari tecnico-scientifici.

4. Abilità comunicative

Il titolo di laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti capaci di comunicare, idee, informazioni, dati, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti, mediante modalità dirette in forma orale, scritta e multimediale. Tali abilità saranno conseguite mediante attività di gruppo in cui sia richiesta l'esposizione di temi specifici e attraverso le prove di valutazione del profitto anche con l'ausilio di strumenti informatici.

5. Capacità di apprendimento

Il titolo di laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari sarà conferito a studenti che abbiano sviluppato capacità di apprendimento autonomo e critico, necessario per intraprendere sia gli studi successivi di livello superiore che interagire positivamente con il mondo del lavoro. La capacità di apprendimento autonomo sarà potenziata e migliorata attraverso lo sviluppo dell'interazione con il docente e tra gli studenti nei lavori di gruppo, attraverso lo studio della lingua straniera (inglese) di base e scientifica e attraverso le attività di tutorato. La valutazione della capacità di apprendimento potrà avvenire attraverso la valutazione degli elaborati richiesti a fronte delle diverse attività e/o tramite le prove d'esame scritte e orali nonché mediante colloqui con lo studente attraverso la valutazione degli esiti dei test di verifica.

Art. 4 - Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari possono svolgere attività professionali in diversi ambiti dell'industria alimentare quali:

- Responsabile linee di produzione nell'industria alimentare;
- Responsabile controllo qualità nell'industria alimentare;
- Responsabile sicurezza nell'industria alimentare;
- Responsabile di laboratori di analisi degli alimenti interne agli stabilimenti;
- Operatore nel settore della comunicazione e promozione degli alimenti

Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato:

- Collaborazione e consulenza per aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione, distribuzione e conservazione dei prodotti alimentari;
- Gestione di operazioni di produzione;
- Valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari di materie prime, prodotti finiti, intermedi di lavorazione, semi-lavorati e sottoprodotti dell'industria alimentare;
- Impiego nei laboratori di analisi degli alimenti sia esterni che interni agli stabilimenti;
- Impiego in servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica;
- Impiego nell'Amministrazione pubblica

Sbocchi professionali:

I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari potranno trovare occupazione presso industrie del settore alimentare, aziende della distribuzione e della ristorazione, imprese impiantistiche, consorzi e cooperative del settore alimentare, imprese della comunicazione e della promozione degli alimenti e nella Amministrazione pubblica.

Il corso prepara altresì alla professione di (codifiche ISTAT):

- Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)

- Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
- Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
- Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)

Titolo III - Conoscenze verificate all'accesso e numero di iscritti

Art. 5 – Utenza sostenibile e programmazione degli accessi

Per l'anno 2025/26 il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede l'accesso sottoposto a programmazione locale con numero fissato a 133 studenti. Tale numero rimane confermato anche per gli anni successivi in assenza di specifica delibera del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco. La programmazione degli accessi è regolata in base alla disponibilità massima di posti utili a mantenere un elevato profilo didattico e alla disponibilità di spazi (aule e laboratori). Per tale motivo il criterio adottato per l'ammissione è quello dell'ordine cronologico di prenotazione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità. Si considera completata, e quindi con diritto di accesso alla graduatoria, l'iscrizione eseguita secondo le modalità comunicate sul sito web dell'Ateneo.

Art. 6 - Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica della preparazione iniziale

Per l'ammissione al corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore conseguito in Italia o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.
Per gli studenti immatricolati è prevista, ad iscrizione completata, una prova di valutazione in ingresso volta a valutare le potenzialità di apprendimento dello studente. Il test è finalizzato ad accertare il livello di conoscenza degli studenti immatricolati relativamente ad alcune materie scientifiche di base, quali matematica, biologia e chimica generale. Il possesso di tali conoscenze è ritenuto condizione minima necessaria per potere sostenere gli esami del Corso di Studio. Per questa ragione, il superamento del test è condizione per potersi iscrivere e quindi sostenere le prove di esame del Corso di Studio. Il programma del test di valutazione e tutte le informazioni relative (descrizione, modalità di erogazione, criteri di valutazione, obblighi formativi aggiuntivi, calendario delle prove) sono pubblicati sul sito web del Corso di Studio https://corsi.unipr.it/cdl-sta.
La prova di valutazione non ha alcuna ricaduta sulla validità dell'immatricolazione al Corso di Studio.

Art. 7 – Trasferimenti, passaggi, riconoscimento e obsolescenza dei crediti.

1. Per il Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari non sono ammessi passaggi e trasferimenti al I anno di corso qualora la modalità di accesso prevista sia il numero programmato a livello locale.
2. Sono invece ammessi passaggi e trasferimenti al secondo e al terzo anno del corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari.
3. Per l'iscrizione al secondo o al terzo anno lo studente dovrà verificare di aver conseguito nella propria carriera pregressa un minimo di 30 CFU (per il trasferimento al secondo anno) o 60 CFU (per il trasferimento al terzo anno) nei seguenti Settori Scientifico Disciplinari (SSD):
    - DISCIPLINE MATEMATICHE-FISICHE-STATISTICHE (max 12 CFU),
        - Settori accettati: MATH-01/A, MATH-01/B. MATH-02/A, MATH-02/B, MATH-03/A, MATH-03/B, MATH-04/A, MATH-05/A, MATH-06/A (ex MAT/01-MAT/09)
        - Settori accettati: PHYS-01/A, PHYS-02/A, PHYS-03/A, PHYS-04/A, PHYS-05/A, PHYS-05/B, PHYS-06/A, PHYS-06/B (ex FIS/01-FIS/08)
    - DISCIPLINE CHIMICHE (max 24 CFU),
        - Settori accettati: CHEM-01/A (ex CHIM/01), CHEM-02/A (ex CHIM/02), CHEM-03/A (ex CHIM/03), CHEM-05/A (ex CHIM/06), CHEM-07/B (ex CHIM/10).
    - DISCIPLINE BIOLOGICHE (max 18 CFU),
        - Settori accettati: BIOS-01/A (ex BIO/01), BIOS-03/A (ex BIO/05), BIOS-07/A (ex BIO/10), BIOS-01/D (ex BIO/15), AGRI-02/A (ex AGR/02), AGR-03/A (ex AGR/03), AGRI-09/C (ex AGR/19).
    - DISCIPLINE ECONOMICHE-GIURIDICHE (max 12 CFU),
        - Settori accettati: AGRI-01/A (ex AGR/01), GIUR-02/A (ex IUS/04), ECON-07/A (ex SECS-P/ 08).
    - DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (max 30 CFU),

- Settori accettati: AGR-07/A (ex AGR/15), AGRI-08/A (ex AGR/16), IIND-07/B (ex ING-IND/11).

- DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI (max 18 CFU),
  - Settori accettati: BIOS-06/A (ex BIO/09), MEDS-08/C (ex MED/49), MVET-02/B (ex VET/04) .

Si precisa che il Consiglio di Corso di Studio non accetterà richieste di iscrizioni al II o al III Anno di corso con CFU acquisiti esclusivamente mediante l'acquisto di corsi singoli, pertanto, i 30 o i 60 CFU richiesti per l'accesso rispettivamente al II o al III anno di corso non dovranno derivare unicamente dall'acquisto di corsi singoli.

4. I riconoscimenti di CFU, sono deliberati dal Consiglio di Corso di Studio in seguito ad opportuna valutazione preventiva della Commissione Didattica interna e delegata dal Consiglio di Corso di Studio. La modalità di richiesta avviene unicamente secondo i tempi e i modi indicati sul sito web del corso di studio. Non sono previste valutazioni preventive.
5. Possono inoltre essere riconosciute le competenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre competenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, nel limite massimo di 18 CFU, per attività, competenze e abilità di cui all'art. 2 – comma 1 del DI 931 del 04-07-2024, sulla base della valutazione della stretta coerenza con gli obiettivi formativi e i risultati di apprendimento attesi del corso di studio.
6. Le attività di cui ai punti 4 e 5 sono verificate e valutate tenendo conto del loro contributo al raggiungimento degli obiettivi formativi del corso di laurea e valutando caso per caso la validità rispetto al livello del corso di Studio, la congruenza, nonché l'eventuale obsolescenza delle competenze acquisite, rispetto al quadro generale delle attività formative previste per il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari nel rispetto del Regolamento Didattico di Ateneo
7. Data la profonda differenza tra la propria impostazione culturale tipicamente accademica e quella dei Corsi ITS TECH & FOOD, a fronte di insegnamenti talvolta anche molto simili nella denominazione, poiché nei corsi ITS manca progettualmente quella formazione di base che permette di avere una qualità della formazione assimilabile a quella accademica, non si ritiene possibile il riconoscimento totale o parziale di CFU relativi a singoli insegnamenti, ma solo il riconoscimento di CFU che attestino genericamente competenze e abilità maturate in ambito lavorativo e professionale, fra cui anche la conoscenza della lingua. Si precisa che questa norma è transitoria e potrebbe essere modificata nel caso in cui le politiche della CRUI e/o dell'Ateneo andassero in diversa direzione rispetto alle attuali indicazioni.

Titolo IV - Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo

Art. 8 – Monitoraggio della qualità della didattica

1. Il Consiglio di Corso di Studio, avvalendosi anche del Gruppo di Riesame (GdR) e del Responsabile dell'Assicurazione della Qualità (RAQ) nominati al suo interno e in collaborazione con il Presidio di Qualità dell'Ateneo, mette in atto, per la parte ad esso spettante, le procedure necessarie per il monitoraggio della qualità della didattica, per il controllo del rispetto degli orari di lezione e di ricevimento dei singoli docenti e per la libera fruizione delle strutture didattiche e di studio da parte degli studenti. Esso inoltre adotta tutte le iniziative idonee a promuovere un coinvolgimento pieno e costante della totalità dei docenti del Corso di Studio nelle attività istituzionali volte a garantire la qualità della didattica.
2. Il Consiglio di Corso di Studio, inoltre, mette in atto tutte le strategie necessarie per massimizzare la compilazione dei questionari di rilevazione dell'opinione studenti (OPIS). L'OPIS infatti, è uno strumento finalizzato a rilevare l'opinione degli studenti al fine di migliorare la didattica, la qualità e l'organizzazione dei corsi di studio e costituisce parte integrante del sistema di valutazione dell'Ateneo

Art. 9 – Curricula

Il corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede un solo *curriculum.*

Art. 10 – Svolgimento attività formative

1. Ogni anno, entro la data stabilita dall'Ateneo, il Consiglio di Dipartimento approva il Manifestodegli Studi del Corso di Studio specificando gli insegnamenti offerti a libera scelta e precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di ore di attività didattica frontale, esercitazioni e attività di laboratorio, la sede, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.
2. La durata del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari è di 3 anni. Le attività formative previste, corrispondenti a 180 CFU, sono organizzate su base semestrale e distribuite su sei periodi didattici. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio, visite didattiche, tirocini e attività formative equivalenti.
3. Le modalità di svolgimento e di conseguimento dei crediti delle attività di tirocinio e formativi equivalenti sono disciplinate da apposito regolamento disponibile sul sito web del corso di studio
4. Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un CFU è pari a 25 ore.
5. Per gli insegnamenti elencati nel piano degli studi riportato sul sito web del corso di studio, ogni CFU corrisponde a:
   - 8 ore di attività didattica frontale
   - 15 ore di esercitazioni in aula e/o in laboratorio
6. L'eventuale organizzazione di attività didattiche in modalità non convenzionale, ai sensi dell'art. 27 del Regolamento didattico di Ateneo, potrà essere definita annualmente e secondo scadenze e modalità indicate dalla normativa seppur nel rispetto della tipologia di erogazione che caratterizza questo corso di studio e che si configura come convenzionale ai sensi del D.M. 1835 del 06.12.2024, art.3 c.1.

Art. 11 – Frequenza, tutorato e orientamento

La frequenza alle lezioni frontali non è obbligatoria ma è fortemente consigliata. La frequenza ai laboratori è obbligatoria.
Il percorso di studio è supportato dalla presenza di Tutori. L'attività di Tutorato è rivolta a tutti gli studenti iscritti per guidarli e sostenerli durante il percorso formativo, garantendo loro un supporto informativo e motivazionale, al fine di favorire il completamento senza ritardi della conclusione degli studi. Sono inoltre previste attività di orientamento rivolte agli studenti iscritti ai corsi di studio e a coloro che abbiano già conseguito un titolo accademico, per favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro.
Sul sito web del corso di studio sono disponibili i nominativi dei referenti per attività di orientamento e tutorato

Art. 12 – Piano degli studi

1. All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard. Il piano degli studi è riportato sul sito web del corso di studio È altresì facoltà dello studente presentare un piano di studio individuale, che deve comunque soddisfare requisiti previsti dall'Ordinamento per la coorte di iscrizione.
2. Data la presenza di insegnamenti che prevedono attività di laboratorio, è requisito fondamentale per lo/a studente/studentessa essere in possesso della certificazione relativa all'espletamento del Corso Sicurezza erogato dall'Università di Parma. Il completamento del Corso sulla Sicurezza non dà adito ad alcun riconoscimento di CFU in carriera.
3. Nell'ambito delle attività formative "a libera scelta dello studente", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di scegliere autonomamente, previo parere favorevole del Consiglio di Corso, altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno dell'Ateneo di Parma o presso altre Università e/o Enti pubblici o privati, italiani o stranieri.
4. Non è consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

Art.13 - CFU sovrannumerari

Il Consiglio di Corso di Studio prevede che lo studente del III anno di corso possa inserire nel piano degli studi attività formative "a scelta dello studente" da un minimo obbligatorio di 12 CFU di TAF D, così come previsto dal piano degli studi standard, sino ad un massimo di 18 CFU (6 CFU in più rispetto al minimo obbligatorio previsto).
Non è consentita l'introduzione di un numero di attività a scelta dello studente che comporti lo "sforamento" del limite massimo di 18 CFU.
I CFU sovrannumerari di cui sopra, se inseriti a piano, concorrono al calcolo della media.
Nell'ambito del suddetto range compreso dai 12 CFU minimi obbligatori previsti al massimo consentito di 18 CFU potranno essere contemplate, fatti salvi riconoscimenti di attività sostenute in pregresse carriere, le scelte effettuate dallo studente nell'ambito delle tipologie di TAF D suggerite ogni anno dal Corso di Studio. Le suddette tipologie, di norma, potranno prevedere:

1. Insegnamenti opzionali attivati *ad hoc* dai corsi di studio di area Food del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco nell'ambito della propria offerta didattica (fatte salve esplicite restrizioni);
2. Insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma;
3. Attività di libera partecipazione (vedi art. 17);
4. Competenze Trasversali individuate ogni anno dall'Ateneo.

È data facoltà allo studente di poter modificare il piano degli studi nei termini previsti per l'operazione in oggetto, ovvero, non sarà più consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.
Prima dell'inserimento nel piano degli studi di insegnamenti incardinati in corsi di studio del medesimo livello attivati nell'Ateneo di Parma e quindi afferenti ad ambiti così detti "extra Food" è caldeggiata la preventiva condivisione della scelta in oggetto con il Consiglio di Corso di Studio. Lo studente, pertanto, dovrà inoltrare richiesta di parere preventivo al proprio Consiglio di Corso di Studio di afferenza secondo modalità e tempistiche rese note ogni anno per tempo.

Art. 14 – Piano degli studi Part Time

1. L'articolazione del Piano degli Studi riservato a studenti part time ai sensi del Regolamento per l'iscrizione degli studenti a tempo parziale - emanato con DRD 1153 – prot. 26986 del 11.05.2015, viene formalizzata dal Consiglio di Corso di Studio per ogni anno accademico.
2. Di norma, l'offerta formativa dei piani part time viene mutuata sugli insegnamenti erogati nell'ambito del percorso formativo standard del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari per studenti full time.

Art. 15 – Mobilità internazionale

1. Nel rispetto delle leggi vigenti e del Regolamento Didattico di Ateneo, il Consiglio di Corso di Studio promuove azioni volte a migliorare il livello di internazionalizzazione dei percorsi formativi anche attraverso l'inserimento nei corsi di studio di periodi all'estero sulla base di rapporti convenzionali di scambio utilizzando il sistema di European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS). Tale sistema è pensato per l'accumulazione e il trasferimento di crediti incentrato sullo studente e basato sulla trasparenza dei risultati e dei processi di apprendimento, volto a facilitare la progettazione, l'erogazione, la valutazione, il riconoscimento dei corsi e dei periodi di studio e ad agevolare la mobilità studentesca (Regolamento Didattico di Ateneo).
2. A tal fine il Consiglio di Corso di Studio individua un Referente per la Mobilità Internazionale che è membro della Commissione di Dipartimento per la Mobilità Internazionale.
3. Sul sito del Dipartimento è disponibile un *Vademecum* per lo studente intenzionato a intraprendere un'esperienza all'estero nell'ambito del Programma Erasmus+ e/o Overworld; include informazioni, scadenze e documentazioni necessarie per seguire l'iter burocratico e pianificare per tempo la partecipazione ai bandi.
4. Il documento utile alla pianificazione e successivo riconoscimento delle attività svolte all'estero è il Learning Agreement, ovvero il documento stilato dall'Università ospitante con il piano delle attività e riconosciuto dalla Commissione di Internazionalizzazione di Dipartimento, anche per

evitare duplicazioni e sovrapposizioni di insegnamenti.

5. Il documento necessario ai fini di riconoscimento dell'attività didattica svolta all'estero è il Transcript of Records rilasciato dall'Università ospitante che certifica gli esami o l'attività svolta e assegna ad esse una valutazione. Tale documento viene inviato allo studente e agli uffici competenti che lo inoltrano alla Commissione di Internazionalizzazione di Dipartimento per svolgere le successive azioni di convalida e riconoscimento. La Commissione valuta la coerenza tra Learning Agreement e Transcript of Records, definisce la valutazione numerica, ove possibile, attraverso la piattaforma Egracons.
6. Il Consiglio di Corso di Studio prende atto dei riconoscimenti stabiliti dalla Commissione

Art. 16 – Iscrizione ad anni successivi al primo

Non sono previsti blocchi e propedeuticità.

Art. 17 – Attività di libera partecipazione

Tra le attività a libera scelta dello studente sono da comprendersi le attività di libera partecipazione, svolte autonomamente dal medesimo durante la sua carriera universitaria anche presso strutture esterne all'Ateneo ma certificate dagli Enti certificatori indicati dal Regolamento emanato dall'Ateneo di Parma con DRD. N. 834 del 6 aprile 2017. Tali attività potranno essere riconosciute nel limite massimo di 6 CFU sia nel caso di istanza di riconoscimento di CFU per un'unica tipologia di attività (sportiva, sociale, artistico-culturale) che nel caso di richiesta cumulativa riferita a più tipologie.

Art. 18 – Verifica e valutazione del profitto

1. Il Consiglio di Corso di Studio propone al Dipartimento, che ne delibera l'approvazione, il calendario didattico all'interno del quale sono definiti i periodi per le verifiche di profitto. Le date delle prove di esame sono rese note secondo le modalità previste dal Regolamento Didattico di Ateneo.
2. Le modalità di verifica del profitto potranno prevedere esami scritti e/o orali, prove in itinere, prove parziali, test con domande a risposta libera o vincolata, prove di laboratorio, esercitazioni on line, elaborati personali, presentazioni di casi studio o il riconoscimento di attività formative svolte nell'ambito di programmi di mobilità internazionale.
3. Le modalità di svolgimento dell'attività didattica e le modalità di esame sono pubblicate per ciascun insegnamento nel Syllabus di ciascun corso.
4. L'esame è valutato in trentesimi, con eventuale lode.
5. Per quanto non disciplinato dal presente articolo si rimanda a quanto previsto nel Regolamento didattico di Ateneo.

Art. 19 – Prova finale e conseguimento del titolo

1. Per il conseguimento del titolo di Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari lo studente deve sostenere una prova finale, dopo aver superato tutte le altre attività formative, compreso il tirocinio o le attività formative equivalenti.
2. Le modalità di svolgimento e valutazione della prova finale sono disciplinate dall'apposito regolamento della prova finale disponibile sul sito web del corso di studio che rappresenta appendice e parte integrate del suddetto regolamento didattico.

Art. 20 – Ammissione ai singoli insegnamenti

1. L'Ateneo di Parma (art. 34 del Regolamento didattico di Ateneo) consente a coloro che non sono iscritti ai corsi di studio dell'Università, indipendentemente dal titolo di studio posseduto, l'ammissione ai singoli insegnamenti.
2. L'iscrizione in oggetto vale per un solo anno accademico per un massimo di 30 CFU previo il pagamento di contributi previsti da tabella predisposta dagli uffici competenti dell'Ateneo stesso.
3. La procedura prevede che la scelta degli insegnamenti sia subordinata all'autorizzazione del Consiglio di Corso di Studio tenuto conto che:
    a. per gli studenti che si iscrivono a insegnamenti che prevedono attività di laboratorio, si rende necessario e requisito fondamentale sostenere o avere sostenuto il corso in materia

di sicurezza sui luoghi di lavoro

b. la data ultima per l'iscrizione ai corsi singoli, stabilita annualmente dal Consiglio di Corso di studio e pubblicata per tempo sul sito di corso di studio, deve essere precedente all'inizio delle lezioni del primo semestre per gli insegnamenti offerti nel primo semestre e del secondo semestre per gli insegnamenti offerti nel secondo semestre.

Titolo V – Norme finali e transitorie

Art. 21 - Entrata in vigore e validità del regolamento.

1. Il presente Regolamento didattico è entrato in vigore con la coorte di studenti immatricolati nell'a.a. 2025-26 (fatte salve successive modifiche puramente formali e non sostanziali) e rimane valido per ogni coorte per un periodo almeno pari al numero di anni di durata normale del corso di studio o comunque sino all'emanazione del successivo regolamento.
2. Su richiesta degli studenti, attraverso i rappresentanti, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.

Titolo VI – Provvedimenti disciplinari

Art. 22 Procedimento disciplinare nei confronti degli studenti

Costituisce un illecito disciplinare qualunque comportamento, commesso in violazione dell'ordinamento nazionale e universitario vigente, del Regolamento didattico, del Codice etico e per la tutela della dignità delle lavoratrici e dei lavoratori, delle studentesse e degli studenti dell'Ateneo e dei regolamenti di Ateneo o dei Dipartimenti, nonché di ogni regola di comportamento dettata dall'Ateneo purché comunicata in forma scritta, istituzionale, chiara e immediatamente identificabile dagli studenti.

Il Regolamento (con le disposizioni relative a sanzioni disciplinari, segnalazione dell'illecito, contestazione e termini del contraddittorio, conclusione del procedimento e irrogazione della sanzione, ecc.) è pubblicato e consultabile sul sito di Ateneo a questa pagina web https://www.unipr.it/node/30476