

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN DESIGN SOSTENIBILE PER IL SISTEMA ALIMENTARE

(L-4 Classe delle Lauree in Disegno Industriale)

*Approvato dal Consiglio del Corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare in data
03/02/2022*

Approvato dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti in data 07/02/2022

Approvato dal Consiglio del Dipartimento di Ingegneria e Architettura in data 09/02/2022

Titolo I: FINALITA' E ORDINAMENTO DIDATTICO

Art. 1 – Informazioni generali

1. Il corso di laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare afferisce alla Classe L-4 (Disegno Industriale) ed è incardinato nel Dipartimento di Ingegneria e Architettura.
2. La struttura didattica responsabile del Corso è il Dipartimento di Ingegneria e Architettura.
3. Il Corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare è un corso di laurea interateneo coordinato dall'Università di Parma in convenzione con il Politecnico di Torino.
4. Le sedi in cui si svolgono le attività didattiche del I e II anno di corso sono rispettivamente il Dipartimento di Ingegneria e Architettura, Università di Parma ed il Dipartimento di Architettura e Design, Politecnico di Torino; le sedi in cui si svolgono le attività didattiche del terzo anno di corso dipendono dal curriculum scelto dallo studente tra i due previsti: a) curriculum "Design per l'industria e il prodotto alimentare", presso l'Università di Parma; b) curriculum "Design per la sostenibilità sociale e ambientale del sistema alimentare", presso il Politecnico di Torino.
5. È prevista procedura di indirizzamento degli studenti al terzo anno verso i due curricula per garantirne un'equa ripartizione fra gli stessi. Essa sarà basata in primis sull'indicazione della preferenza da parte del singolo studente, ed eventualmente integrata da una graduatoria di merito nel caso in cui la numerosità non fosse considerata sostenibile. Tale graduatoria riporterà informazioni relative alla carriera degli studenti alla data corrispondente al termine della sessione di esami del primo semestre del secondo anno.
6. L'Università di Parma rilascia il titolo, erogato in modalità congiunta con il Politecnico di Torino, di "Dottore in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare".
7. L'organo cui sono attribuite le responsabilità del Corso di Studio è il Consiglio di Dipartimento di Ingegneria e Architettura dell'Università di Parma.
8. Il presente Regolamento, in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo, disciplina i principi generali e l'organizzazione didattica del Corso di Laurea per quanto non definito si rinvia al predetto Regolamento di Ateneo.
9. L'Ordinamento Didattico (RAD) è riportato nell'Allegato 1.
10. Il quadro generale delle attività formative (piano degli studi) è riportato nell'Allegato 2.
11. Il piano ufficiale degli studi è riportato nel Manifesto degli Studi approvato ogni anno dal Dipartimento di Ingegneria e Architettura.
12. L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è il 2021/22.
13. L'indirizzo del sito internet del corso di laurea è <https://cdl-dssa.unipr.it/it>

TITOLO II - OBIETTIVI FORMATIVI, RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI, SBocchi OCCUPAZIONALI

Art. 2 – Obiettivi formativi

1. Il Corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare (Classe L-4) mette a sistema saperi e discipline diverse con lo scopo di formare designer esperti nella progettazione di artefatti, tangibili e intangibili, processi produttivi, distributivi e fruitivi legati al sistema cibo, con una particolare sensibilità verso gli aspetti tutela ambientale e sociale e dell'innovazione. La figura di designer che il corso intende formare, propone soluzioni innovative alle sfide dello sviluppo sostenibile e inclusivo delle imprese, dei territori e della società, grazie ad un approccio critico e consapevole.
2. I principali obiettivi del Corso di Laurea sono relativi alla formazione di designer con una solida preparazione sul metodo progettuale, una capacità di lettura del sistema cibo nel suo complesso, e un'attitudine ad effettuare scelte progettuali, in ragione di una preparazione tecnico-scientifica ampia, articolata e multidisciplinare.
3. La figura professionale che questa Laurea prepara è in grado di affrontare in modo completo e aperto le esigenze di innovazione di prodotti, processi e sistemi alimentari in un'ottica di sostenibilità economica, ambientale e sociale.
4. Il corso intende formare una figura professionale che possiede soft skills relative, nello specifico, alla creazione di team, alla capacità di gestione dei conflitti, alla soluzione creativa di problemi, alla facilitazione tra diverse competenze professionali coinvolte nei processi di progettazione nell'ambito del sistema cibo.

Art. 3 – Risultati di apprendimento attesi e sbocchi professionali

I risultati di apprendimento attesi e gli sbocchi professionali del corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare sono quelli indicati nella Scheda Unica Annuale (SUA) alla quale si rinvia.

1. Modalità didattiche.

Gli strumenti didattici per fornire le capacità applicative sono prevalentemente basati su esercitazioni in aula, in laboratorio e con workshop, individuali o in piccoli gruppi, con impiego di attrezzature e software dedicati.

2. Modalità di accertamento.

La verifica delle capacità applicative avviene durante le revisioni in aula, gli esami scritti e orali e attraverso la valutazione di documentazione riferita all'applicazione dei processi metodologici progettuali, ai disegni tecnico-rappresentativi, ai mock-up e ai prototipi. Ulteriore verifica delle capacità applicative avviene al completamento del periodo di tirocinio obbligatorio.

3. Autonomia di giudizio

Ai futuri designer sono richieste la capacità di raccogliere e interpretare le informazioni elaborandole autonomamente, la sensibilità e la capacità di riflettere sui temi etici, sociali, culturali ad esse connessi. Tali capacità sono perseguite durante tutto il percorso didattico e raggiunte, in particolare, attraverso l'elaborazione della prova finale, che si conferma quale momento di riflessione approfondita, nonché di maturazione personale e professionale di importanza fondamentale.

Nelle varie prove di esame e nelle prove pratiche, viene data particolare importanza alla capacità dello studente di sapersi organizzare in modo proprio, per stimolare l'autonomia di giudizio soprattutto nelle discipline caratterizzanti dove il futuro designer dovrà maggiormente operare.

Ai docenti è offerta la possibilità di valutare questo importante aspetto della formazione, tramite colloqui con gli studenti a livello di tutorato, di riunioni per i piani di studio individuali e di proposte per la scelta delle varie attività messe a disposizione dalle diverse strutture del Dipartimento.

4. Abilità comunicative

Le abilità comunicative sono richieste alla luce della necessità di interagire con le diverse culture, aree disciplinari e professionalità che il design connette.

Sono richieste la capacità di lavorare in team mono e multidisciplinari, di presentare in pubblico il proprio lavoro e di lavorare in un quadro di rapporti internazionali.

Tali abilità vengono conseguite attraverso il lavoro in team, il confronto tra i gruppi di studenti e i docenti in momenti dedicati alla presentazione e discussione degli avanzamenti; quindi nel momento dell'esame finale, per il quale è richiesta l'esposizione e la presentazione del proprio lavoro davanti ad una commissione con modalità e strumenti comunicativi diversi.

5. Capacità di apprendimento

La capacità di apprendere viene richiesta in relazione alla costante necessità che i futuri designer hanno di essere informati e aperti all'innovazione, interessati alla multidisciplinarietà e disponibili all'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze. Tali capacità vengono verificate nell'ambito dei singoli insegnamenti, nei quali allo studente viene chiesto di approfondire in modo autonomo conoscenze in particolari ambiti di interesse, e nella prova finale di laurea.

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

Designer per l'industria e il prodotto alimentare

Per il designer per l'industria e il prodotto alimentare, si prevede un impegno, prevalentemente come membro di team multidisciplinari, nelle diverse fasi del processo di definizione e realizzazione di prodotti finali e dispositivi correlati alla produzione alimentare.

L'ambito lavorativo di riferimento si identifica nelle imprese di produzione, trasformazione e distribuzione, industriali e artigianali, di beni alimentari e di prodotti, strumenti ad essi correlati, e negli studi professionali di progettazione che supportano le imprese nella definizione di nuovi prodotti, tangibili e intangibili, e processi per il sistema alimentare.

Designer per la sostenibilità sociale e ambientale del sistema alimentare

Per il designer per la sostenibilità sociale e ambientale del sistema alimentare si prevede, un impegno come membro di team multidisciplinari, nelle diverse fasi del processo di definizione e realizzazione di sistemi-prodotto o servizi per il sistema alimentare.

L'ambito lavorativo di riferimento si identifica negli studi professionali e nel comparto manifatturiero e terziario del settore food, soprattutto in ruoli di progettazione e di valutazione degli impatti. Ulteriori sbocchi occupazionali sono individuabili nelle organizzazioni pubbliche e private che lavorano nell'ambito dei beni culturali, del sociale e della sostenibilità ambientale legati alla salute e al cibo.

TITOLO III: MODALITÀ DI ACCESSO

Art. 5 – Utenza sostenibile e programmazione degli accessi

1. L'utenza sostenibile del Corso di Studio in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare è quella prevista dalla classe L-4, annualmente viene definita del Consiglio di Dipartimento su proposta del Consiglio di corso di studio.
2. Il corso di laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare prevede l'accesso sottoposto a programmazione locale.

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

1. L'ammissione al Corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare richiede il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dai competenti organi dell'Università.
2. L'accertamento della preparazione iniziale in tali discipline è attuato secondo le modalità descritte nell'Art. 7 del presente Regolamento.

Art. 7 – Il test di ammissione

1. L'accesso al corso di laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare è subordinato al superamento del test di ammissione denominato "Test di in Laboratorio di Design" (acronimo TIL-D).
2. In opportuno anticipo rispetto all'inizio dell'anno accademico, sarà emanato un bando di Ateneo contenente i dettagli del test di ammissione in termini di contenuti, tempi e procedure di selezione.
3. Possono partecipare al TIL nelle sessioni febbraio-luglio gli studenti iscritti al quinto anno delle scuole superiori.
4. Gli studenti che non abbiano raggiunto un punteggio minimo in un ambito culturale indicato nel bando di ammissione potranno avere un Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA) le cui modalità di applicazione saranno indicate nel bando stesso.

Art. 8 – Trasferimenti passaggi e riconoscimento crediti

1. Sono ammessi passaggi o trasferimenti verso il corso di laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare, purché vi sia disponibilità di posti rispetto all'eventuale numero programmato per la coorte di riferimento approvata dal CCS e il riconoscimento dei crediti acquisiti (o della carriera pregressa) sarà effettuato previa analisi della coerenza degli obiettivi e dei contenuti didattico-formativi. Il CCS indicherà il piano degli studi da completare e l'anno di iscrizione. Lo studente che desideri iscriversi al Corso di Laurea dovrà comunque sostenere il test di ammissione di Design (TIL).
2. Gli studi compiuti sono valutati in crediti e riconosciuti ai fini del conseguimento del titolo, sulla base del Piano ufficiale degli Studi del Corso di Laurea nel rispetto dell'Ordinamento didattico.

TITOLO IV: ORGANIZZAZIONE DIDATTICA E SVOLGIMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO

Art. 9 – Organizzazione e svolgimento della didattica

1. Di norma entro il 15 giugno di ogni anno il Consiglio di Dipartimento approva il "Piano degli Studi del corso di laurea" specificando anche gli insegnamenti offerti e precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di ore di attività didattica frontale, la sede, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.
2. Le attività formative previste, corrispondenti a 180 CFU, sono organizzate su base semestrale e distribuite su sei periodi didattici della durata di almeno dodici settimane ciascuno separati da periodi di esclusiva valutazione finale degli studenti.
3. La durata normale del corso di laurea è pari a tre anni. La quantità media di impegno complessivo di apprendimento svolto in un anno da uno studente impegnato a tempo pieno negli studi universitari è fissata convenzionalmente in 60 crediti.
4. Per conseguire la laurea lo studente deve avere acquisito almeno 180 crediti suddivisi nelle diverse tipologie come riportato nell'Ordinamento didattico (Allegato 1).
5. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio, tirocini.
6. Il carico di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, corrispondente a un credito formativo è pari a 25 ore.
7. Per gli insegnamenti elencati nel piano degli studi allegato al presente Regolamento, ogni credito formativo corrisponde di norma a: 10 ore di attività didattica frontale.
8. Nell'Allegato 2 è riportato il quadro generale delle attività formative con l'indicazione degli insegnamenti, la loro eventuale organizzazione in corsi integrati, la tipologia, i CFU assegnati alle singole discipline e i relativi esami.
9. I programmi degli insegnamenti e delle altre attività formative, nonché il calendario degli esami e le relative modalità, vengono pubblicati annualmente sul sito web del Corso di Laurea.

10. Nel superamento degli esami gli studenti devono rispettare le propedeuticità, ove previste, annualmente nel Manifesto degli Studi.

Art. 10 – Frequenza e iscrizione agli anni successivi al primo

1. La frequenza ai corsi è un diritto/dovere degli studenti. Gli studenti ottengono automaticamente la frequenza al termine del periodo nel quale l'insegnamento previsto nel loro piano degli studi è stato impartito.
2. Non sono previsti vincoli per l'ammissione agli anni successivi al primo per gli studenti già iscritti.
3. Lo studente che non consegue il titolo di studio al termine della durata normale viene iscritto come fuori corso.
4. Lo studente che per un numero di anni accademici consecutivi pari al doppio della durata del corso non rinnovi l'iscrizione al corso stesso, ovvero lo studente che, pur avendo regolarmente rinnovato l'iscrizione al corso di studi, non abbia sostenuto esami di profitto, decade dagli studi.
5. Per quanto non espressamente disciplinato nel presente articolo, si rimanda al vigente Regolamento didattico di Ateneo

Art. 11 – 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 nell'Allegato 2.
2. Nell'ambito delle attività formative "a scelta dello studente", il Consiglio di Corso di Studi, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di scegliere autonomamente altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno dell'offerta formativa erogata dagli Atenei di Parma e di Torino.
3. Lo studente per particolari ed eccezionali esigenze personali può presentare un piano di studio individuale, diverso da quello ufficiale, compilando un apposito modulo entro la data indicata nel Manifesto degli Studi.
4. Il piano proposto sarà esaminato dal Consiglio di Corso di Studio (CCS), che valuterà la sua congruità con la formazione necessaria al conseguimento del titolo, la conformità all'ordinamento didattico e le motivazioni culturali fornite dallo studente.
5. Il piano di studio approvato è vincolante per lo studente, anche per quanto riguarda gli insegnamenti e le attività formative a scelta.

Art. 12 – Riconoscimento di Crediti Formativi Universitari relativi alle attività a libera partecipazione

1. I CFU certificati allo studente secondo quanto previsto dal Regolamento di Ateneo in materia, sono riconosciuti in toto dal Corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare nell'ambito delle Attività a scelta (TAF D) previste nel piano di studio dello studente.
2. I CFU riconosciuti relativamente alle attività a libera partecipazione non potranno comunque essere complessivamente superiori a 6, come da regolamento di Ateneo (https://www.unipr.it/sites/default/files/albo_pretorio/allegati/29-05-2017/regolamento_per_le_attivita_libere_di_partecipazione_editabile.pdf).

Art. 13 – Composizione, funzionamento e nomina delle commissioni d'esame (Art. 38 comma 7 del regolamento didattico di ateneo)

1. Le commissioni d'esame sono composte dal Presidente, coordinatore del corso integrato o titolare dell'insegnamento, e da uno o più membri scelti fra gli altri professori ufficiali del corso di studio,

ricercatori e cultori della materia di cui all'articolo 38, comma 11, del vigente Regolamento Didattico di Ateneo. La seduta d'esame è validamente costituita quando siano presenti almeno due membri della commissione, fra cui il Presidente. In caso di impedimento del Presidente, la Commissione è presieduta da altro docente titolare di materie affini nominato dal Presidente del Consiglio di Corso. In caso di verbalizzazione on-line, la sottoscrizione del verbale telematico viene effettuata dal solo Presidente di Commissione. La ripartizione del lavoro delle commissioni d'esame in sottocommissioni, o in altra forma di articolazione organizzativa, si attua su indicazione dei rispettivi Presidenti.

2. La nomina delle commissioni per gli esami di profitto spetta al Presidente del Consiglio di Corso di Studio su proposta del docente titolare del Corso.

Art. 14 – Tipologia degli esami e delle verifiche di profitto

1. L'esame di profitto è un processo valutativo sviluppato durante il corso d'insegnamento con prove, esercitazioni e colloqui che si conclude con un voto finale o con un giudizio di idoneità. Il voto finale è espresso in trentesimi. L'esame si intende superato se la votazione è pari o superiore a 18/30.
2. Le modalità di accertamento della preparazione nonché la possibilità di accertamenti in itinere sono indicate dal docente all'inizio di ogni anno accademico e vengono coordinate nel CCS.
3. La valutazione degli insegnamenti integrati è espressa con un unico voto in trentesimi. Per accedere all'esame finale dell'insegnamento integrato, è necessario che le valutazioni dei moduli afferenti ad esso siano tutte almeno sufficienti.
4. Le modalità di scelta e di verifica della congruità delle "Attività a scelta" degli studenti sono precisate nel Manifesto degli Studi.
5. Il calendario degli appelli è stabilito per ciascun insegnamento, ferma restando la non sovrapposibilità di esami relativi ad insegnamenti obbligatori dello stesso anno di corso e periodo didattico. Per ciascun insegnamento devono essere previsti un numero minimo di appelli in accordo con il Regolamento Didattico di Ateneo, opportunamente distribuiti nell'arco dell'anno accademico e ragionevolmente distanziati nell'ambito della medesima sessione. Il Presidente della commissione di esame può aggiungere, di volta in volta, appelli oltre a quelli già previsti dal calendario. Ogni eventuale spostamento della data di inizio dell'appello deve avere carattere di eccezionalità e deve essere comunicato con la massima tempestività agli studenti, dandone notizia, con le relative motivazioni, al Direttore del Dipartimento, al Presidente del Consiglio di Corso di Studio e alla Servizio didattica del Dipartimento. Le date e orario di inizio degli appelli resi pubblici non possono in alcun caso essere anticipati, se non per comprovate esigenze organizzative avvenute nello stesso giorno.
6. In ciascuna sessione si tengono esami di tutti gli insegnamenti.
7. In ciascuna sessione di esame lo studente in regola con l'iscrizione può partecipare, senza alcuna limitazione numerica, a tutti gli appelli di tutti gli esami per i quali possiede l'attestazione di frequenza.
8. Gli studenti fuori corso, gli studenti iscritti sotto condizione di laurea, possono sostenere gli esami di profitto in qualsiasi data, previo accordo con il docente.
9. Per i periodi didattici svolti dagli studenti presso il Politecnico di Torino, si applicheranno le modalità organizzative del Politecnico di Torino in merito al calendario accademico.

Art. 15 – Mobilità Internazionale degli Studenti

1. Il Corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare aderisce ai programmi di mobilità studentesca riconosciuti dalle Università della Comunità Europea e ad altri programmi risultanti da eventuali convenzioni bilaterali.
2. In conformità ai Regolamenti di Ateneo è stata istituita dal Dipartimento una Commissione di Dipartimento per la Mobilità internazionale per promuovere e rendere efficace la mobilità internazionale degli studenti ai fini di studio sia in uscita che in entrata.
3. Il Corso di Laurea si uniforma per il riconoscimento delle attività formative effettuate all'estero dagli studenti ai regolamenti e alle procedure di Ateneo che disciplinano suddetta materia.
4. Le modalità di svolgimento della mobilità all'estero saranno comunicate sul sito web del Corso.

Art. 16 – Attività di tirocinio

1. Il tirocinio è obbligatorio e consente allo studente di svolgere attività professionalizzanti a forte contenuto applicativo con enti pubblici e privati che operano nel settore del design e della comunicazione. Per poter accedere al tirocinio lo studente deve aver già concluso la frequenza dei corsi e conseguito almeno 100 CFU. Il periodo istituzionale per lo svolgimento del tirocinio è pertanto maggio/giugno, al termine quindi del percorso formativo del 3° anno.
2. I tirocini sono attuati nel rispetto della normativa vigente e secondo la disponibilità accertata di aziende ed enti pubblici e privati, studi professionali, etc., la cui proposta di attività sia conforme agli obiettivi formativi del Corso di Studio. L'attivazione dei tirocini è stabilita dalla procedura dell'Università degli Studi di Parma, la conformità sarà valutata dal docente "tutor accademico", membro del CdS dello specifico tirocinio.

Art. 17 – Prova finale e conseguimento del titolo

1. Con la preparazione e la stesura dell'elaborato finale, che consiste nella predisposizione di una ricerca che il candidato redige sotto la guida di un docente tutore e di eventuali co-tutori, e che presenta alla Commissione di Laurea per la discussione, si ha un accertamento complessivo delle capacità di applicare quanto appreso nei diversi insegnamenti.
2. Questa prova finale, che approfondisce e sviluppa una tematica di carattere interdisciplinare scelta sovente a partire dall'esperienza del tirocinio, richiede l'integrazione di conoscenze acquisite in diversi insegnamenti e la capacità di apportare nuovi sviluppi, nonché di comunicarli in maniera sintetica ed efficace.
3. Obiettivi:
 - la tesi come momento di contatto tra università, studenti ed il mondo del lavoro;
 - la tesi come lavoro in evoluzione: l'inquadramento del tema deve essere strutturato all'interno di progetti di ricerca di ampio respiro per fornire allo studente un ambito di lavoro esteso in cui trovare il proprio spazio di azione e per permettere al tutore di sviluppare tematiche di ricerca anche attraverso le tesi;
 - la scelta del tema: si consiglia di prendere in esame inizialmente e discutere con il possibile tutore di laurea più argomenti, scelti tra una rosa proposta dal docente, oppure dallo studente stesso.
4. Per ogni argomento è anche opportuno valutare:
 - a) il tipo di trattazione del tema; se di ricerca, oppure se di tipo progettuale.
 - b) l'opportunità o la necessità di avere un co-relatore (nel caso di prova finale multidisciplinare)
 - c) la disponibilità di tempo e la sua commisurazione con i 9 crediti formativi.
5. Caratteristiche:
 - elementi di originalità;
 - sviluppo metodologico;
 - valenza di elaborato precontrattualmente rilevante.
6. Criteri di valutazione:

La valutazione avviene tenendo conto di alcuni fattori fondamentali quali, ad esempio ma non esclusivamente:

 - la coerenza con gli obiettivi didattici del percorso di studi effettuato
 - la solidità metodologica della ricerca
 - il percorso di analisi dello scenario tematico affrontato
 - l'approfondimento progettuale e/o di ricerca disciplinare
 - le eventuali ricadute pratiche ed applicazioni concrete
 - la capacità di sintesi e esposizione in fase di discussione anche nel rispetto del tempo dato a disposizione dalla commissione.

7. A richiesta l'elaborato finale può essere redatto in lingua inglese, con un ampio riassunto in lingua italiana. La determinazione del voto finale è assegnata alla Commissione di Laurea che prenderà in esame la media complessiva degli esami su base 110.
8. La votazione viene espressa in centodecimi.
9. La lode potrà essere assegnata al raggiungimento del punteggio 110 ai candidati il cui elaborato finale abbia avuto la massima valutazione possibile (5 punti). La lode è attribuita a discrezione della commissione e a maggioranza qualificata, ovvero con parere favorevole di almeno i 2/3 dei componenti la Commissione.
10. Come riconoscimento della carriera universitaria, ovvero della capacità di organizzazione dimostrata dal Candidato nel corso degli studi e dell'impegno nel seguire i ritmi previsti per la didattica, è previsto il conferimento di 1 punto aggiuntivo per il conseguimento del titolo entro la sessione autunnale (sedute di settembre e dicembre) del terzo anno accademico dall'immatricolazione al Corso di Laurea.
11. A tale media la commissione potrà sommare, di norma, sino ad un massimo di 5 punti determinati prendendo in considerazione:
 - la valutazione dell'elaborato scritto;
 - una serie di informazioni sul percorso di laurea dello studente: ad esempio numero lodi conseguite, percorso estero, eventuali attività extracurricolari etc.
12. La valutazione della prova finale sarà effettuata da una Commissione composta da almeno 5 membri, la maggioranza dei quali deve essere costituita da docenti di ruolo. La commissione è nominata dal Direttore del Dipartimento di afferenza dei corsi di studio.
13. Per ciascun anno accademico sono previste tre sessioni di esami di laurea: estiva, autunnale e invernale. Di norma la prima sessione utile per sostenere l'esame di laurea è quella al termine del secondo periodo del terzo anno di corso. La sessione invernale è una sessione dell'anno accademico precedente e termina di norma alla fine di marzo/aprile.
14. Ai laureandi che nel corso degli studi abbiano prestato servizio come Rappresentanti degli Studenti negli Organismi di Ateneo viene conferita una menzione speciale, con annotazione della medesima nel Diploma Supplement.
15. La domanda di ammissione all'esame di laurea deve essere presentata secondo le modalità specificate in <https://dia.unipr.it/it/didattica/esami-di-laurea>
16. Il relatore deve essere un docente del Corso di Studio all'atto della presentazione della domanda.
17. Il titolo di studio conseguito è la "Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare (classe delle lauree in disegno industriale L-4)".

Art. 18 – Valutazione e monitoraggio della qualità della didattica

1. Il CCS attua iniziative per la valutazione e il monitoraggio della didattica di concerto con Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) e di Dipartimento (PQD), al fine di garantire la qualità delle attività formative secondo quanto previsto dal sistema AVA (Autovalutazione, Valutazione periodica, Accreditamento) dell'ANVUR (Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca).
2. Per questo motivo, l'attività del Presidente è supportata dal Responsabile dell'Assicurazione della Qualità (RAQ) del Corso di Studi e dal Gruppo di Riesame, la cui composizione viene pubblicata sul sito web del Corso di studio.

Art. 19 – Studenti impegnati a tempo parziale (studenti part-time)

1. È prevista la figura dello studente part-time ovvero dello studente che si immatricola o si iscrive ad anni regolari dei corsi di studio e che, per motivi di lavoro, salute o personali si trovi nell'impossibilità di dedicarsi agli studi a tempo pieno.
2. Lo studente part-time è tenuto a versare una contribuzione stabilita nella misura del 50% (ad esclusione dell'imposta di bollo virtuale e della tassa regionale per il diritto allo studio) rispetto a quella dello studente regolare e presenta il piano di studio, per ciascun anno di corso, che non potrà contenere più

della metà dei crediti formativi universitari previsti per l'anno accademico per il quale ha presentato la domanda di part-time.

3. Per maggiori dettagli e per quanto non disciplinato dal presente articolo si rimanda a quanto previsto nel Regolamento di Ateneo per l'iscrizione degli studenti a tempo parziale ai corsi di studio dell'Università degli Studi di Parma.

TITOLO V NORME FINALI E TRANSITORIE

Art. 20 – Entrata in vigore e validità del regolamento

Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti immatricolati nell'a.a. 2021-22 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.

Su richiesta degli studenti, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.

Art. 21 – Modifiche al Regolamento

Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Presidente del Consiglio di Corso di Studio o da almeno un terzo dei membri del Consiglio e devono essere approvate con il voto favorevole della maggioranza assoluta.

Art. 22 – Norma di rinvio

Per tutto quanto non previsto nel presente regolamento si applicano le disposizioni contenute nel regolamento didattico di ateneo, nello statuto e negli altri regolamenti di ateneo e nelle leggi vigenti in materia.

ALLEGATO 1

CORSO DI LAUREA IN DESIGN SOSTENIBILE PER IL SISTEMA ALIMENTARE (classe L-4)

ATTIVITÀ FORMATIVE

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo D.M. l'ambito	da per
		min	max		
Formazione scientifica	CHIM/07 Fondamenti chimici delle tecnologie	4	6	4	
	MAT/03 - Geometria				
Formazione tecnologica	ICAR/08 Scienza delle costruzioni	15	21	4	
	ICAR/12 Tecnologia dell'architettura				
	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale				
	ING-IND/21 Metallurgia				
	ING-IND/22 Scienza e tecnologia dei materiali				
	ING-INF/01 Elettronica				
	ING-INF/05 – Sistemi di elaborazione delle informazioni				
Formazione di base nel progetto	ICAR/13 Disegno industriale	18	24	14	
Formazione umanistica	ICAR/18 Storia dell'architettura	9	15	4	
	L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea				
Formazione di base nella rappresentazione	ICAR/17 Disegno	6	12	6	
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 32:		55			

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Design e comunicazioni multimediali	ICAR/13 Disegno industriale	36	46	36
	ICAR/16 Architettura degli interni e allestimento			
	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione			
Discipline tecnologiche e ingegneristiche	ING-IND/13 Meccanica applicata alle macchine	8	12	8
	ING-IND/14 Progettazione meccanica e costruzione di macchine			
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni			
Scienze economiche e sociali	ING-IND/35 Ingegneria economico-gestionale	12	15	8
	M-PSI/01 Psicologia generale			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 52:		56		
Totale Attività Caratterizzanti	56 - 73			

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	19	33	18
	AGR/16 - Microbiologia agraria			
	ICAR/10 - Architettura tecnica			
	ICAR/17 - Disegno			
	ICAR/22 - Estimo			
	ING-IND/11 - Fisica Tecnica Ambientale			
	ING-IND/15 - Disegno e metodi dell'ingegneria industriale			
	ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione			
	ING-IND/17 - Impianti industriali meccanici			
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali			
	ING-IND/25 - Impianti chimici			
	ING-IND/35 - Ingegneria economico-gestionale			
	ING-INF/03 - Telecomunicazioni			

	M-DEA/01 - Discipline demoetnoantropologiche			
	SPS/08 - Sociologia dei processi culturali e comunicativi			
Totale Attività Affini	19 - 33			

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	9	9
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		12	
Ulteriori attività formative	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
(art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		12	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	166 - 220

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

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/15, ICAR/22 , ING-IND/15 , ING-IND/16 , M-DEA/01 , SECS-P/12, SPS/08)
(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : ICAR/17 , ING-IND/35 , ING-INF/05)

La proposta di percorso formativo prevede una offerta di numerosi settori scientifico-disciplinari affini per rendere più completa e flessibile la formazione dei laureati in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare. I seguenti settori scientifico-disciplinari, non previsti nell'ambito delle attività di base e caratterizzanti, sono qui inseriti in quanto presenti come contributo al completamento dell'offerta didattica:

- ICAR/22: tale settore fornisce aspetti relativi allo studio dell'impatto sociale ed ambientale del progetto e alla valutazione economica del progetto alla luce della risposta del potenziale mercato obiettivo dello studio.
- ING-IND/11: fornisce conoscenze relative alla trasmissione del calore, all'energetica, all'illuminotecnica all'acustica applicata sia negli ambiti del disegno industriale.
- ING-IND/15, ING-IND/16: questi settori completano le conoscenze relative alla gestione degli strumenti CAD per il disegno tecnico di prodotto e di processo, e quelle relative ai processi tecnologici per la realizzazione di prodotti industriali, da quelli tradizionali (es. stampaggio a iniezione, colata a cera persa, finitura superficiale) a quelli avanzati (es. marcatura e incisione laser).

- M-DEA/01: fornisce approfondimenti relativamente all'antropologia applicata al Design, in relazione ai comportamenti dell'uomo nell'ambito del food social Design, articolando lo studio sugli aspetti esperienziali.
- SPS/08: completa le conoscenze relative all'ambito dell'impatto sociale del design, studiando la teoria dei consumi degli alimenti declinandoli in particolare in base ai diversi specifici ambiti culturali, perfezionando l'efficacia delle azioni comunicative riferite a processi e prodotti.

Nell'ambito dell'offerta formativa sono stati previsti come affini alcuni insegnamenti specifici facenti capo a settori scientifico disciplinari già presenti fra quelli di base o caratterizzanti, allo scopo di approfondire le conoscenze degli studenti nell'ambito delle caratteristiche del loro percorso didattico e per conferire un maggiore livello di flessibilità all'offerta formativa. Tali settori scientifico-disciplinari sono qui di seguito elencati:

- ICAR/17: fornisce approfondimenti relativamente al rilievo e all'analisi degli spazi architettonici destinati alla produzione, alla distribuzione e al consumo degli alimenti; fornisce inoltre approfondimenti legati alle conoscenze e competenze del disegno come linguaggio grafico, info-grafico e multimediale, applicato al processo progettuale degli spazi destinati alla produzione, dalla formazione dell'idea alla definizione esecutiva, tramite l'applicazione di procedure e tecniche tradizionali e digitali.
- ING-IND/22: fornisce un approfondimento relativamente a: le proprietà dei materiali per il packaging in relazione alle possibili interazioni con i prodotti alimentari; i nuovi materiali per il design, dai materiali compositi ai materiali intelligenti (es. piezoelettrici, materiali a memoria di forma).
- ING-IND/35: fornisce approfondimenti sulla gestione dell'innovazione in ambito aziendale, dal lavoro in squadra all'ottimizzazione delle riunioni di progetto.

ALLEGATO 2

CORSO DI LAUREA IN DESIGN SOSTENIBILE PER IL SISTEMA ALIMENTARE (classe L-4) ORDINAMENTO DIDATTICO VIGENTE

Piano di studio per gli Studenti immatricolati dall'a.a. 2021/2022

I ANNO (svolto presso l'Università di Parma)

Periodo	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Primo semestre	Laboratorio di rappresentazione	120		12
	Geometria descrittiva e disegno	60	ICAR/17	6
	Rappresentazione del modello digitale	30	ICAR/17	3
	Strumenti di elaborazione grafica e digital media	30	ING-IND/15	3
Primo semestre	Laboratorio di modellazione	120		12
	Teoria e pratica del modello per il design	60	ICAR/13	6
	Modellazione, disegno e rendering per il design	60	ING-IND/13	6
Primo semestre	Design with food	120		12
	Basic Design	60	ICAR/13	6
	Storia e Teoria del Progetto	30	ICAR/18	3
	Statica per il design	30	ICAR/08	3
Secondo semestre	Packaging Design for Food	120		12
	Concept Design	60	ICAR/13	6
	Comportamento del consumatore, branding e advertising	60	ING-IND/35	6
Secondo semestre	Materiali e Tecnologie per il sistema alimentare sostenibile	120		12
	Materiali e tecnologie per il design alimentare	30	ING-IND/22	3
	Fondamenti chimici per le tecnologie alimentari	40	CHIM/07	4
	Sicurezza e qualità degli alimenti	20	AGR/16	2
	Efficienza energetica per il design sostenibile	30	ING-IND/10	3
Altre attività	Idoneità lingua inglese			3
Totale		630		63

II ANNO (svolto presso il Politecnico di Torino)

Tipologia/Periodo	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Primo Semestre	Design for Food	120		12
	Design di scenario	60	ICAR/13	6
	Nuovi materiali per il sistema alimentare	30	ING-IND/22	3
	Impatto e Valutazione	30	ICAR/22	3
Primo semestre	Animazione e storytelling per il Design	60	ICAR/13	6
Primo semestre	Laboratorio di storia per i sistemi alimentari	120		12
	Storia dell'architettura e del design	60	ICAR/18	6
	Storia del pensiero sistemico	60	ICAR/13	6
Secondo semestre	Design about Food	120		12
	Design e requisiti ambientali del prodotto	60	ICAR/13	6
	Sensori e strumenti digitali per il design	30	ING-INF/01	3
	Gestione Sostenibile	30	ING-IND/35	3
Secondo semestre	Communication about Food	120		12
	Grafica e web design	60	ICAR/13	6
	Percezione e user experience per il design	60	M-PSI/01	6
	MATERIE A SCELTA *	60		6
Totale		600		60

III ANNO

Curriculum "Design per l'industria e il prodotto alimentare" (svolto presso l'Università di Parma)

Tipologia/Periodo	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Primo semestre	Progettazione per l'industria alimentare	120		12
	Metodologia di sviluppo del prodotto virtuale integrata	60	ING-IND/14	6
	Strumenti di valutazione per la sostenibilità del sistema alimentare	30	ING-IND/17	3
	Materiali innovativi per il design	30	ING-IND/22	3
	INSEGNAMENTO A SCELTA VINCOLATI TRA:			
Primo semestre	Innovazione nel sistema alimentare	60		6
	Tecnologia per la tracciabilità alimentare e lo smart packaging	30	ING-IND/17	3
	Sviluppo di nuovi prodotti alimentari	30	AGR/15	3
Primo Semestre	Sostenibilità dei processi alimentari	60		6
	Processi energetici sostenibili	30	ING-IND/11	3

	Processi innovativi per il design	30	ING-IND/16	3
Primo Semestre	Rigenerazione sostenibile degli spazi per il cibo	60		6
	Progettazione tecnologica rigenerativa	30	ICAR/10	3
	Rilievo ed analisi degli spazi esistenti	30	ICAR/17	3
Secondo semestre	Design per il Cultural Heritage nel Food	120		12
	Design per i beni culturali	60	ICAR/13	6
	Storia degli spazi del cibo	30	ICAR/18	3
	Immagine del cibo nella cultura contemporanea	30	L-ART/03	3
	Materie e attività a scelta *	60		6
Altre attività	Tirocinio			12
Altre attività	Prova finale			9
Totale				57

III ANNO
Curriculum "Design per la sostenibilità sociale e ambientale del sistema alimentare"
(svolto presso il Politecnico di Torino)

Tipologia/Periodo	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Primo semestre	Systemic Food Design	120		12
	Design dei sistemi	60	ICAR/13	6
	Processi di re-impiego e valorizzazione	30	ING-IND/25	3
	Teoria dei consumi	30	SPS/08	3
Primo semestre	Info-comunicazione per il sistema alimentare	60	ING-INF/05	6
Secondo semestre	Food Social Design	120		12
	Public interest design	60	ICAR/13	6
	Antropologia applicata al design	30	M-DEA/01	3
	Cultura tecnologica della progettazione	30	ICAR/12	3
	Materie e attività a scelta *	60		6
Altre attività	Tirocinio			12
Altre attività	Prova finale			9
Totale				57