ALLEGATO 1

Corso di LM in QSPA: regolamento attuativo per la prova finale
(Ai sensi di quanto riportato nel Regolamento Didattico e nella SUA-CdS del Corso di LM in QSPA)

Art. 1
Per la prova finale, a cui corrispondono 22 CFU, ogni studente individua uno o più relatori. Tra i relatori scelti, almeno uno di essi deve essere un docente. Tale docente può essere anche esterno all'Ateneo (UNISS). Nel caso lo studente dovesse scegliere un docente esterno, il Consiglio del Corso di Studio assegnerà allo studente un tutor interno.
La prova finale consiste di un elaborato/tesi, a carattere applicativo-sperimentale. Tale elaborato dovrà essere discusso dallo studente al fine di poter conseguire la laurea in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari. Gli argomenti sui quali verterà l'elaborato devono essere degli approfondimenti su tematiche attinenti ad una o più aree specifiche affrontate dallo studente sia durante il tirocinio pratico-applicativo (TPA), sia durante il corso di studi.
Di seguito si riportano le tematiche da sviluppare per la stesura dell'elaborato, che potranno essere anche integrate fra loro:

1. monitoraggio e valutazione critica di uno o più processi o attività produttive del settore agroalimentare, ivi compresi i sistemi di controllo ed i relativi software gestionali;
2. progettazione tecnico-economica di attività produttive agroalimentari o di parte di esse e/o di specifici interventi innovativi di processo e/o di prodotto;
3. valutazione degli aspetti fisico-sensoriali ed alimentari di prodotti agroalimentari tradizionali e/o innovativi, correlati o meno ad apposite analisi di mercato e di studi finalizzati all'implementazione e/o messa a punto di nuove metodologie di valutazione;
4. valutazioni ed innovazioni di carattere microbiologico e biotecnologico applicate e/o da applicare lungo la filiera produttiva agroalimentare, ivi incluse le specifiche analisi e valutazioni di carattere microbiologico;
5. analisi, valutazione critica e possibili interventi d'implementazione o progettazione dei sistemi per l'assicurazione e la gestione della sicurezza e della qualità dei prodotti agroalimentari e dei relativi processi produttivi, ivi compresi quelli inerenti la tracciabilità, rintracciabilità, la certificazione di produzioni tipiche, biologiche, ecc.
6. ulteriori tematiche inerenti alle Scienze e Tecnologie Alimentari.

Art. 2
Per la prova finale ogni studente redigerà, in lingua italiana o in lingua inglese, un elaborato in cui, dopo aver descritto in maniera sintetica, ma esaustiva, lo stato dell'arte, illustrerà in maniera chiara ed esaustiva lo scopo della tesi e le attività svolte: materiali e metodi utilizzati, risultati ottenuti e relativa discussione, considerazioni conclusive (massimo 80 pagine incluse figure, immagini, diagrammi, tabelle, bibliografia, ecc.; interlinea 1,1 – 1,2; spazio dopo paragrafo 6 pt; font Arial oppure Calibri; dimensione 11 oppure 12; margini superiore, inferiore, e destro pari a 2 cm, margine sinistro pari a 2,6). Sarà

riconosciuta un'apposita premialità per gli studenti che redigeranno lo scritto della prova finale in lingua inglese, secondo quanto riportato nel successivo Art. 5. Nel caso in cui l'elaborato finale venga redatto in italiano, dovrà contenere un riassunto esteso (da 1 a 3 pagine) scritto in lingua inglese.

Art.3

La domanda di laurea dovrà essere presentata nei termini previsti dal regolamento del Dipartimento di Agraria (*sito: https://agrariaweb.uniss.it/it > Didattica > Laurea*).

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 22 CFU, lo studente deve aver conseguito tutti i 97 CFU rimanenti previsti dall'ordinamento di studi. La laurea magistrale in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari si consegue con il superamento della suddetta prova finale. La discussione dell'elaborato scritto avverrà, in forma pubblica, di fronte ad una Commissione composta da docenti del Corso di Studio, presieduta dal Presidente del Corso di Studio o da un docente da lui delegato.

Art. 4

La presentazione orale dovrà contenere una valutazione da parte del candidato dei punti di forza e di debolezza della propria esperienza maturata nel corso dell'intero percorso formativo oppure nella specifica esperienza illustrata per la prova finale. La presentazione orale dovrà durare al massimo 20 minuti, al termine della quale la Commissione di Laurea porrà degli specifici quesiti al laureando. Per la presentazione orale il candidato potrà avvalersi di supporti informatici quali file in power point, foto, filmati, ecc.

Al termine della sessione di Laurea, ai candidati verranno comunicate le valutazioni della Commissione e le relative votazioni ottenute e verranno quindi proclamati dottori in "Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari per la classe delle Lauree Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari".

Art. 5

La attribuzione della votazione finale verrà effettuata nel seguente modo:

- la votazione ponderale media in trentesimi verrà convertita in centodecimi;
- saranno attribuiti ulteriori punti, da zero a due, per la carriera: 2 punti per i laureati in corso, zero punti per i fuori corso;
- saranno quindi attribuiti ulteriori punti, da zero a sei, in funzione della qualità dell'elaborato finale, di quanto presentato dal candidato e della capacità mostrata nel rispondere ai quesiti dei componenti della Commissione di laurea (correttezza dei contenuti, proprietà di linguaggio e di utilizzo degli specifici termini tecnico-scientifici, capacità critica e conoscenza della tematica trattata, capacità di sintesi e rispetto dei tempi di esposizione). I punti sono così ripartiti: 6, eccellente; 5, ottimo; 4, molto buono; 3, buono; 2, discreto; 1, sufficiente; 0, insoddisfacente. **Sei punti rappresentano l'eccellenza e potranno essere attribuiti solo in caso di unanimità da parte dei componenti della Commissione di Laurea**;
- potranno essere attribuiti ulteriori punti, da zero a tre, per l'eventuale esperienza di studio all'estero (Erasmus, Ulisse, ecc.) in relazione alle attività effettivamente svolte (le attività svolte saranno valutate dalla Commissione Erasmus del Dipartimento);
- potranno essere attribuiti ulteriori punti, da zero a due, per la qualità dell'elaborato del Tirocinio Pratico Applicativo, così come valutata dall'apposita Commissione: punti 2 se valutato Eccellente (A); punti 1 se valutato Ottimo (B); nessun punto per valutazioni inferiori: Buono (C); Discreto (D); Sufficiente (E).

- Un ulteriore punto verrà attributo agli studenti che hanno redatto la propria tesi di laurea in lingua inglese.

La lode potrà essere proposta dal Presidente della Commissione di laurea ed assegnata esclusivamente all'unanimità al raggiungimento di un voto complessivo non inferiore a 113 (arrotondato).