



I NUMERI GIUSTI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

ANNO ACCADEMICO 2023•24

CORSO DI LAUREA SCIENZE TURISTICHE CLASSE L-15

INDIRIZZI:

- Turismo e Sviluppo Locale
- Enogastronomia e Turismo

Termoli (CB)



Corso certificato dall'Organizzazione Mondiale del Turismo

DIPARTIMENTO DI BIOSCIENZE E TERRITORIO

OBIETTIVI DEL CORSO

Il turismo è un settore significativo dell'economia nazionale e regionale, in cui è sempre più avvertito il bisogno di professionalità adeguate alla tutela e valorizzazione turistica delle risorse territoriali.

Il Corso di Laurea in Scienze turistiche ha l'obiettivo di formare figure idonee a lavorare in posizione qualificata nel turismo e nelle filiere produttive fortemente integrate col turismo, nell'ambito del mercato del lavoro legato alle attività di gestione pubblica e di intrapresa privata (profit e non profit) dedicate allo sviluppo sostenibile dei territori. Chi si iscrive può scegliere tra due indirizzi:

- Turismo e sviluppo locale, orientato ai temi della valorizzazione turistica dei patrimoni territoriali (beni culturali e ambientali) nel loro complesso;
- Enogastronomia e turismo, incentrato specificamente sulla valorizzazione turistica delle produzioni enogastronomiche e agro-alimentari.

Questo corso garantisce agli studenti:

- massima attenzione al percorso formativo attraverso un rapporto diretto con i docenti e servizi personalizzati di orientamento e tutorato;
- un approccio multidisciplinare, essenziale per l'integrazione dei saperi e alla loro concreta applicazione nel settore turistico;
- certificazione dell'Organizzazione Mondiale del Turismo (prima in Italia) con il marchio TEDQUAL (Tourism Education Quality);
- rapporti con il mondo del lavoro tramite stages, tirocini, convenzioni e servizi di placement;
- possibilità di proseguire gli studi in sede con la Laurea Magistrale in Turismo e Beni Culturali (LM-49), master e altri percorsi formativi.

www.unimol.it

numero verde
800588815



SBOCCHI PROFESSIONALI

Il corso forma esperti nel settore del turismo in ambito territoriale e imprenditoriale, rivolgendosi al mercato del lavoro sia pubblico che privato. A partire da un'ampia preparazione culturale ed economica di base, gli studenti sono avviati all'analisi territoriale, alla creazione d'impresa e all'organizzazione dei sistemi turistici, con particolare attenzione alle risorse culturali e ambientali e all'enogastronomia.

La figura in uscita potrà svolgere compiti qualificati nella gestione di strutture e attività turistiche, di programmatore di turismo, esperto travel designer, esperto di turismo incoming, esperto in wine&food tours, professional event organizer, comunicatore cooking demo e ogni altra attività del settore riconducibile all'ambito tecnico dell'accoglienza, della promozione turistica ed enogastronomica, della gestione di servizi turistici culturali.

PIANO DI STUDIO 2023/2024

Sede

Via Duca degli Abruzzi, s.n.c.
86039 Termoli (CB)

Presidente del Corso di Studio

Prof. Luciano DE BONIS
luciano.debonis@unimol.it
0874-404936

Segreteria Didattica

Dott.ssa Antonella d'AIMMO
daimmo@unimol.it
0874-404802

Referente Disabilità / DSA

Prof. Angela STANISCI
stanisci@unimol.it
0874-404992

Sito del Corso di Laurea:

<https://www2.dipbioter.unimol.it/scienze-turistiche/>
facebook: scienzeturisticheunimol

Accesso

Libero

TURISMO E SVILUPPO LOCALE

I ANNO	CFU
Diritto del turismo	6
Statistica per il turismo	6
Storia e moderna e contemporanea	9
Information Technologies per i sistemi turistici	6
Geografia	6
Inglese	12
Economia aziendale	6
Economia politica	6
Totale crediti I anno	57
II ANNO	
Organizzazione aziendale	9
Economia e gestione delle imprese turistiche	9
Marketing turistico	6
Sociologia del territorio	6
Archeologia e Museologia	9
Economia ambientale e sviluppo e sviluppo sostenibile	9
Antropologia del turismo	9
Aree protette e biodiversità	9
Totale crediti II anno	66
III ANNO	
Cartografia e Gis	6
Storia del turismo	6
Geografia del turismo	6
Progettazione territoriale del turismo	9
A scelta dello studente	12
Tirocinio	9
Prova finale e lingua straniera	9
Totale crediti III anno	57
Totale crediti	180
Totale esami	20

ENOGASTRONOMIA E TURISMO

Diritto del turismo	6
Statistica per il turismo	6
Storia e moderna e contemporanea	9
Information Technologies per i sistemi turistici	6
Geografia	6
Inglese	12
Economia aziendale	6
Economia politica	6
Totale crediti I anno	57
II ANNO	
Organizzazione aziendale	9
Economia e gestione delle imprese turistiche	9
Marketing turistico	6
Sociologia del cibo	6
Politiche del cibo	9
Diritto alimentare	6
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	9
Paesaggio e sistemi agroalimentari	6
Totale crediti II anno	60
III ANNO	
Microbiologia e qualità degli alimenti	9
Tecnologie alimentari e Laboratori del gusto	12
Geografia dei prodotti locali	6
Enologia	6
A scelta dello studente	12
Tirocinio	9
Prova finale e lingua straniera	9
Totale crediti III anno	63
Totale crediti	180
Totale esami	20