

Anna Maria SANTRONI e Elena CARDELLINI
Università degli Studi di Camerino

**La Curriculum map nella progettazione e monitoraggio del
percorso di formazione**

1998 - Consiglio Europeo in materia di garanzia della qualità

Sistemi di certificazione della qualità

1999 - dichiarazione di Bologna

Due cicli, titoli comparabili, crediti, mobilità...

2001 - Unicam: avvio percorso ISO 9001:2000

2003 - Conferenza dei ministri: comunicato su realizzazione dello spazio europeo dell'istruzione superiore

Rafforzamento SGQ

2003 - Unicam: certificazione ISO 9001:2000

2 CdS: Chimica e Biologia

2010 - Unicam: certificazione ISO 9001:2008

Tutti i CdS

2013 – AVA (DM 47/2013)



Progettazione del corso di studio

Analisi della domanda di formazione



Profili professionali/Funzioni/Competenze



Obiettivi formativi specifici del CdS



Risultati di apprendimento



Contenuti



Metodologie per la verifica degli apprendimenti

Obiettivi formativi specifici del corso devono:

- essere definiti in modo da passare dall'enunciazione generale della classe alla descrizione di quali sono gli obiettivi effettivi del singolo corso di studio;
- esplicitare il profilo culturale e professionale a cui il corso è finalizzato;
- essere una declinazione e precisazione degli obiettivi della classe;
- essere chiaramente correlati alla tabella delle attività formative; ogni dichiarazione di obiettivo deve avere un riscontro nelle attività formative.
- essere declinati secondo i descrittori di Dublino



Descrittori di Dublino

- ***Descrittori di Dublino disciplinari:***
 - D1 - Conoscenza e capacità di comprensione*
 - D2- Capacità di applicare conoscenza e comprensione*

- ***Descrittori di Dublino generalisti o trasversali:***
 - D3- Autonomia di giudizio*
 - D4- Abilità comunicative*
 - D5- Capacità di apprendimento*



Esempio obiettivi formativi specifici

Il Corso di Laurea ha una natura fortemente interdisciplinare e si pone l'obiettivo della creazione di figure professionali in grado di intervenire, con competenze qualificate di carattere tecnico-scientifico unite a competenze di ordine umanistico, nel processo che accompagna gli interventi di conservazione e restauro dei beni culturali. In particolare, la figura professionale che scaturisce dal percorso formativo è quella del tecnologo per la diagnostica di beni culturali, già presente in molti altri paesi (europei e non). Tale figura, che ha un'importanza ed un ruolo del tutto paritario rispetto a quello di altre figure professionali quali storici dell'arte, architetti, archeologi, etc., favorisce fra l'altro l'adeguamento di Enti quali Sovrintendenze, Musei Archeologici et alia agli standard europei e mondiali.

Il percorso formativo è organizzato attorno a sei aree di apprendimento:

- Area delle discipline fisico-chimico-matematiche di base
- Area delle discipline fisico-chimico-matematiche caratterizzanti
- Area delle discipline storico-artistiche relative ai Beni Culturali
- Area delle discipline antropologiche
- Area delle discipline giuridico-sociali
- Area delle discipline geonaturalistiche

Il laureato in è in grado, sulla base delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite nelle aree di apprendimento in cui è strutturato il Corso, di intervenire nel complesso delle fasi di un progetto di diagnostica, conservazione e restauro del Bene Culturale, con particolare riferimento alle caratteristiche strutturali, costitutive e proprietà dei materiali che li compongono, nonché delle cause e fenomeni di degrado a cui essi sono sottoposti.

Struttura del percorso di studio

Il percorso formativo comprende 180 CFU tra attività di base, caratterizzanti ed affini. Il Corso di Laurea aiuta gli studenti a sviluppare, fin dal primo anno di corso, sia conoscenze teoriche intese a fornire le basi scientifiche in chimica, matematica, fisica, mineralogia, petrografia, biologia; sia, a partire già dal secondo anno, competenze caratterizzanti attraverso l'apprendimento di tecniche sperimentali di laboratorio e sul campo applicate alle indagini su manufatti riferibili ai beni culturali in senso lato, oltre che di elaborazione dei dati. Nel Corso sono previste inoltre, nel primo anno, competenze integrative di tipo socio-giuridico e linguistico tese a fornire competenze di tipo gestionale e comunicativo agli studenti. La particolare struttura del Corso, fondato su solide basi teoriche e rapido inserimento nei contesti applicativi ed operativi, si avvale di un ampio spettro di metodologie e strumenti per l'apprendimento:

- lezioni frontali con l'utilizzo di cross fertilization tra corsi; esercitazioni in laboratorio e in scala reale sul campo;
- stage e tirocini presso istituzioni pubbliche, private e del Terzo Settore operanti nel campo dei Beni Culturali; presso laboratori e cantieri di restauro; presso aree di scavo;
- attività parallele quali corsi compattati monografici, cicli di conferenze, seminari, partecipazione ad eventi e convegni tematici, visite a musei, pinacoteche, mostre etc.

Esempio obiettivi formativi specifici

Al termine del percorso formativo il laureato in dovrà:

- conoscere la storia, la matematica, la fisica, la chimica nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera gastronomica;
- conoscere le produzioni agroalimentari e acquisire competenze nell'ambito delle produzioni di alta qualità, ai fini della loro valorizzazione commerciale;
- inquadrare la vocazione storico-culturale-alimentare di un territorio al fine di saper redigere testi di promozione di ricette o inventari di prodotti;
- conoscere la composizione chimica degli alimenti e il suo impatto sulla salute dell'uomo;
- conoscere e applicare i metodi di indagine propri delle scienze delle produzioni animali e vegetali, delle tecnologie alimentari e della sicurezza degli alimenti al fine di risolvere i molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva;
- acquisire conoscenza, sia di tipo teorico che pratico, nell'analisi sensoriale e nella degustazione, nell'ambito della valorizzazione delle caratteristiche qualitative degli alimenti;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione, la somministrazione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le tecnologie più avanzate applicate al food design, dall'allestimento di eventi agli spazi architettonici, dall'editoria multimediale alla comunicazione visiva ed alla grafica pubblicitaria, attraverso una visione critica, multidisciplinare ed olistica delle scienze gastronomiche;
- utilizzare i metodi basilari della ricerca di mercato e conoscere i principi che governano l'economia delle imprese e il marketing;
- conoscere le regole fondamentali che disciplinano il mercato dei prodotti agricoli con particolare riferimento ai diritti dell'uomo e del consumatore;
- saper comunicare a persone di pari competenze nonché a un pubblico non specializzato utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.

Il percorso di formazione del laureato in si articola in una prima parte nella quale verranno affrontate le scienze di base, come la matematica, la fisica e la chimica, le scienze del territorio e della memoria attraverso insegnamenti come storia e cultura dell'alimentazione, le scienze della biodiversità animale e vegetale, della microbiologia degli alimenti, le scienze giuridiche come il diritto alimentare. Il percorso formativo prevede poi approfondimenti specifici sulle scienze degli alimenti, contemplando la chimica, la tecnologia, l'igiene degli alimenti, l'ispezione degli alimenti e l'analisi sensoriale, nonché le scienze della comunicazione, del marketing enogastronomico, del food design, le scienze economiche relative al management del settore agroalimentare e le scienze della nutrizione attraverso la biochimica e la fisiologia della nutrizione. Sono inoltre previste attività laboratoriali di gastronomia nelle quali lo studente mette in campo le conoscenze acquisite relativamente alla preparazione e alla manipolazione di cibi e bevande. Un ruolo importante viene dato all'attività di stage e tirocinio e ai viaggi didattici che hanno lo scopo di calare lo studente nella realtà lavorativa di aziende agroalimentari, del turismo, della ristorazione, o in enti per la valorizzazione e tutela delle tipicità alimentari, o ancora in enti o associazioni dedite all'educazione alimentare e alla comunicazione gastronomica. Il percorso prevede inoltre attività dirette a fornire adeguate conoscenze linguistiche ed informatiche.



Curriculum Map

Rappresentazione grafica dei risultati di apprendimento previsti dalle attività formative (AF) che compongono il corso di studi e il loro rapporto con gli obiettivi del corso di studi stesso

Strumento per la calibrazione dei ***risultati di apprendimento attesi per ogni singola AF***, così che possano concorrere in modo bilanciato, senza vuoti o eccessive ridondanze, al raggiungimento degli ***obiettivi formativi*** del corso di studi



Scheda di contributo della singola Attività Formativa

Schema di contributo alla CURRICULUM MAP		Indicare
Risultati di apprendimento attesi del CdS (descrittori)		a quali risultati del CdS contribuisce l'AF
D1 - Conoscenza e capacità di comprensione	R1	
	R2	
	R3	
D2 - Capacità di applicare conoscenza e comprensione	R1	
	R2	
	R3	
D3 - Autonomia di giudizio	R1	
	R2	
	R3	
D4 – Abilità comunicative	R1	
	R2	
	R3	
D5 - Capacità di apprendimento	R1	
	R2	
	R3	



Curriculum Map: passaggi chiave

Attività	Responsabile	Strumento
Sintesi delle informazioni relative all'AF utili per la compilazione della Curriculum Map (CM)	Docente affidatario dell'AF	Scheda di contributo Singola Attività Formativa
Raccolta dei contributi e compilazione della CM	Responsabile del CdS (in collaborazione con i docenti affidatari o collegialmente)	Modello di CM
Verifica di coerenza e congruenza ed eventuali integrazioni e modifiche	Responsabile del CdS	CM compilata
Descrizione dell'Attività Formativa (AF)	Docente affidatario dell'AF	Scheda descrittiva singola AF



SCHEDA DESCRITTIVA DI OGNI SINGOLA ATTIVITA' FORMATIVA

Scuola diCorso di laurea Attività formativa..... Anno di corso..... Docente.....

Obiettivi formativi specifici descritti nella forma di risultati di apprendimento attesi (declinati in base ai descrittori europei tenendo conto di quanto previsto da quelli generali del Cds

D1 - Conoscenza e capacità di comprensione

Risultati attesi:

D2 - Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Risultati attesi:

D3 - Autonomia di giudizio

Risultati attesi:

D4 - Abilità comunicative

Risultati attesi:

1...

D5 – Capacità di apprendimento

Risultati attesi:

Informazioni sull'attività formativa:

Contenuti :

Metodi didattici:

Testi:

Prerequisiti:

Altre informazioni:

Verifica dell'apprendimento/Metodologia barra strumenti utilizzati per la verifica del raggiungimento dei risultati attesi.



Conclusioni:

- Strumento utile per progettazione e riprogettazione del CdS
- Percezione di maggiore coerenza interna del percorso formativo
- Riflessione collegiale sui *contenuti* del CdS



Possibili miglioramenti:

- Riformulare la CM raggruppando le attività formative in base alle aree di apprendimento (SUA-CdS, quadro A4.b.2), così da poter valutare l'effettivo peso assegnato alle aree e la loro coerenza interna;
- Approfondire la riflessione sui descrittori D4 e D5 e come essi possano essere opportunamente affrontati e verificati.

A background image showing a close-up of crumpled, light-colored paper, possibly a document or map, with some faint markings and shadows.

Manager Didattico

- Coordina le fasi dell'intero processo
- Collabora con il Responsabile del Corso per l'impostazione della tabella
- Controlla che gli obiettivi formativi siano declinati, in modo corretto, nella SUA CdS e fedelmente riportati nella curriculum map.
- Verifica l'omogenea distribuzione
- Verifica la coerenza insegnamenti / aree



Grazie per l'attenzione