



Supplemento al Diploma

Premessa

Obiettivo del Supplemento al Diploma è fornire dati indipendenti atti a migliorare la 'trasparenza' internazionale dei titoli (diplomi, lauree, certificati ecc.), e consentirne un equo riconoscimento accademico e professionale. Il supplemento intende offrire una descrizione della natura, del livello, del contesto, del contenuto e dello status degli studi effettuati dal detentore del titolo originale al quale è allegato. Esso esclude ogni valutazione discrezionale, dichiarazione di equivalenza o suggerimenti relativi al riconoscimento. Il Supplemento al Diploma è stato sviluppato dalla Commissione Europea, dal Consiglio d'Europa e dall' UNESCO.

1. Dati anagrafici

1.1 Cognome

KHOLENKO

1.2 Nome

YULIA

1.3 Data di nascita (gg/mm/aaaa)

16/11/1997

1.4 Numero di Matricola

1237502

2. Informazioni sul titolo di studio

2.1 Titolo di studio rilasciato e qualifica accademica (nella lingua originale) :

Laurea Magistrale in Italian Food and Wine - Alimenti e Vini d'Italia
Dottoranda magistrale

2.2 Classe e area disciplinare

Scienze e tecnologie alimentari - LM-70
Codice ISCED: 0811

2.3 Nome e tipologia dell'Università che rilascia il titolo di studio :

Università degli Studi di PADOVA
Università Statale
Sede: Via 8 Febbraio, 2 PADOVA

2.4 Nome e tipologia dell'Università che gestisce gli studi, se diversa dalla precedente (nella lingua 2.3 originale) :

Come al punto 2.3

2.5 Lingua/e di insegnamento e di verifica del profitto :

INGLESE



3. Informazioni sul livello e la durata del corso di studio

3.1 Livello del titolo di studio

2° ciclo QF-EHEA / 7° LIVELLO EQF

3.2 Durata ufficiale del corso di studio in crediti e/o anni

120 CFU/ECTS - Due anni a tempo pieno

3.3 Requisiti di accesso

Laurea o altro titolo di studio conseguito all'estero ritenuto idoneo in base alla normativa vigente.

4. Informazioni sul curriculum e sui risultati conseguiti

4.1 Modalità di studio:

Tempo Pieno - Convenzionale
Lezione

4.2 Risultati di apprendimento del corso di studio

L'interesse generale del corso di studio è la conoscenza, la gestione, la valorizzazione e la tutela delle produzioni agroalimentari a valore aggiunto, incluse le vinicole, con particolare riferimento a quelle del sistema produttivo italiano che costituiscono un modello riconosciuto a livello internazionale per i diversi aspetti della qualità (tecnologica, nutrizionale, organolettica, igienico-sanitaria, storico-sociale e legata al territorio). Queste tematiche acquistano un significato sempre maggiore in relazione ai nuovi modi di intendere le produzioni agroalimentari in un contesto globalizzato e rispondono a una domanda crescente di produzioni di qualità 'terroir-based' sui mercati internazionali, anche in quanto elementi caratterizzanti la cosiddetta 'dieta mediterranea'.

L'interesse specifico del corso di studio è quello di fornire conoscenze e competenze utili per poter comprendere e gestire in modo multidisciplinare e sistemico i diversi elementi tecnici, economici e culturali, che concorrono alla formazione di un sistema complesso. Tale sistema parte dalle produzioni agricole e attraverso particolari modalità di produzione arriva alla immissione sul mercato di prodotti alimentari e di vino il cui valore è determinato da un insieme di caratteristiche materiali e immateriali, le quali possono essere fatte risalire non solo ad aspetti agricoli e di trasformazione, ma anche a valori storici e culturali ben radicati nel nostro paese, nonché a riconosciute virtù salutistiche, che hanno anche reso grande la cucina italiana nel mondo.

La natura del programma di studio è quindi essenzialmente multidisciplinare, ma con l'obiettivo ultimo ben definito di formare professionisti che, partendo da una base di conoscenze già acquisite in campi specifici, anche differenti tra loro, siano in grado di operare con una visione ampia all'interno del sistema delle produzioni agroalimentari di qualità superiore, con particolare riferimento alla loro valorizzazione.

Il corso è rivolto sia a studenti italiani che stranieri interessati alle tematiche di una migliore e più efficace valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità, incluso il vino, sia sul mercato comunitario che su quello internazionale. Per questa ragione la lingua veicolare della LM è l'inglese. L'obiettivo è di far conoscere meglio le specificità delle produzioni di qualità agroalimentari italiane e i motivi del loro riconosciuto valore. Questo sarà utile a chi volesse svolgere attività di 'buyer' sul mercato internazionale e, più in generale, a chi volesse acquisire una serie di strumenti e buone pratiche per la valorizzazione di un prodotto con attributi qualitativi e/o di reputazione basata sul 'terroir', che sono giuridicamente differenziati nei diversi mercati, comunitario ed internazionali. Un altro obiettivo è quello di mettere gli studenti in condizione di conoscere, promuovere in modo efficace e coordinato, valorizzare e commercializzare questo tipo di produzioni avendo conoscenza



approfondita sia delle caratteristiche tecnologiche, sensoriali, nutrizionali ed igienico-sanitarie sia di quelle immateriali che concorrono alla formazione del valore del prodotto. Il corso intende inoltre fornire agli studenti gli strumenti per gestire al meglio, nelle strutture associate di gruppi di produttori, la complessità, legata ai 'common property rights,' che caratterizzano le indicazioni geografiche, sia a scopi commerciali che in una logica più ampia di sviluppo territoriale, ove le produzioni agroalimentari di qualità giocano un ruolo rilevante nei loro collegamenti con le attività turistiche e la cultura in senso lato.

I risultati di apprendimento sono distribuiti in tre aree principali: sugli aspetti materiali che caratterizzano la qualità delle produzioni alimentari (tecnologie alimentari, sicurezza, tracciabilità, nutrizione), su quelli immateriali, storico-umanistici, antropologici e sociali e sulle competenze economiche che consentono una piena valorizzazione di tali aspetti sui diversi mercati internazionali. L'apprendimento è basato su uno studio attivo che comprende attività in aula, in laboratorio e sul territorio, offrendo allo studente non solo le basi teoriche di carattere multidisciplinare, ma anche la possibilità di avvalersi del contributo di docenti qualificati, anche stranieri, esterni all'Ateneo ed esperti di valorizzazione di prodotti a valore aggiunto 'terroir-based' che possano riportare casi di studio particolari sui quali costruire un percorso esperienziale che permetta di toccare con mano situazioni reali di eccellenza, valutando così le proprie capacità di analisi e formulazione di strategie di valorizzazione efficaci e mirate sui diversi mercati di sbocco. E' prevista, inoltre, una intensa attività di tutoraggio individuale degli studenti, nonché la possibilità di svolgere esperienze dirette di durata almeno semestrale in imprese ed organismi pubblici e privati finalizzate allo studio di casi di eccellenza ai fini della redazione della tesi di laurea.

Conoscenza e comprensione. Qualità delle produzioni agroalimentari (Tecnologie alimentari, sicurezza, tracciabilità, nutrizione) Il laureato magistrale conosce ed è in grado di comprendere: • le caratteristiche della qualità tecnologica e sensoriale delle produzioni agroalimentari e dei vini italiani e gli elementi che li distinguono; • gli effetti della qualità delle materie prime e della tecnologia e del territorio di produzione, compresi i fattori microbiologici; • l'importanza della biodiversità animale e vegetale nella produzione di alimenti a valore aggiunto; • gli elementi che determinano l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari, l'importanza della tracciabilità e i suoi metodi; • gli effetti nutrizionali dell'alimentazione con particolare riferimento ai benefici della cosiddetta "dieta mediterranea". Per questa area di apprendimento, la conoscenza e la capacità di comprensione sono acquisite tramite lezioni frontali tenute dal docente titolare, seminari tenuti da esperti esterni, esercitazioni in aula di analisi sensoriale e in altre strutture didattiche, visite tecniche in aziende di produzione agricola e di trasformazione degli alimenti, incontri con produttori, a cui si aggiungono attività di studio e lavori individuali e di gruppo che possano favorire un approccio critico alle tematiche trattate, stimolando il confronto. Per ciascun corso, la verifica della acquisizione delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene tramite l'esame finale, ma anche attraverso la valutazione dei lavori individuali e/o di gruppo che vengono svolti dagli studenti durante il corso, che comprendono approfondimenti su specifici aspetti delle tematiche trattate, anche a carattere interdisciplinare. Economica e di valorizzazione dei prodotti Il laureato magistrale conosce ed è in grado di comprendere: • gli attributi qualitativi materiali ed immateriali apprezzati dai consumatori sui mercati comunitario ed internazionali caratterizzanti le produzioni agroalimentari e vinicole di qualità; • le motivazioni che spingono i consumatori a orientare sulla qualità la domanda alimentare e la loro evoluzione; • i sistemi di certificazione pubblici che tutelano le produzioni di qualità superiore nel mercato comunitario e le strategie per la loro tutela sui mercati internazionali, caratterizzati da legislazioni anche sostanzialmente diverse; • le strategie più opportune per valorizzare tali produzioni nei diversi mercati, anche in relazione alle diverse strutture sociali di questi ultimi e in chiave di sviluppo territoriale; • le più appropriate modalità di governance delle imprese associate investite del ruolo di tutela e valorizzazione delle produzioni di qualità superiore. Per questa area di apprendimento, la conoscenza e la capacità di comprensione sono acquisite tramite lezioni frontali tenute dal docente titolare, seminari tenuti da esperti esterni, visite di studio in aziende e organizzazioni pubbliche e private per la

commercializzazione, la promozione e la tutela dei prodotti agroalimentari e vini e più in generale ai territori interessati dalle produzioni agroalimentari di qualità, a cui si aggiungono attività di studio e lavori individuali e di gruppo che possano favorire un approccio critico alle tematiche trattate, stimolando il confronto. Per ciascun corso, la verifica della acquisizione delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene tramite l'esame finale, ma anche attraverso la valutazione dei lavori individuali e/o di gruppo che vengono svolti dagli studenti durante il corso, che comprendono approfondimenti su specifici aspetti delle tematiche trattate, anche a carattere interdisciplinare.

Storico- culturale e sociale Il laureato magistrale conosce ed è in grado di comprendere: • la tradizione socio-storica dei prodotti di qualità in relazione ai cambiamenti di contesto; • il rapporto di questi prodotti con il territorio, l'ambiente culturale e sociale e le tipologie di consumatori (analisi antropologica e sociologica); • la funzione sociale e le scelte che la società opera in rapporto a questi prodotti, sapendo individuare le trasformazioni culturali e del gusto; • l'evoluzione degli stili di comunicazione sulla qualità in relazione ai passaggi generazionali, in prospettiva storico-umanistica, antropologica e sociologica. Per questa area di apprendimento, la conoscenza e la capacità di comprensione sono acquisite tramite lezioni frontali tenute dal docente titolare, seminari tenuti da esperti esterni, incontri guidati dai docenti con studiosi specialisti, a cui si aggiungono lavori di gruppo coordinati dal docente che possano favorire un approccio critico alle tematiche trattate, stimolando il confronto. Per ciascun corso, la verifica della acquisizione delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene tramite l'esame finale, ma anche attraverso la valutazione dei lavori di gruppo che sono stati svolti dagli studenti durante il corso, che comprendono approfondimenti su specifici aspetti delle tematiche trattate, anche a carattere interdisciplinare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione. Qualità delle produzioni agroalimentari (Tecnologie alimentari, sicurezza, tracciabilità, nutrizione) Lo studente è in grado di analizzare con senso critico le basi delle caratteristiche di qualità (tecnologica, sensoriale, igienica e nutrizionale) delle produzioni primarie, degli alimenti e dei vini, individuando i passaggi critici (qualità delle materie prime, tecnologia di trasformazione e conservazione) che le determinano, e le problematiche correlate. E' in grado di mettere a punto il corretto approccio e le soluzioni di problemi complessi relativi alla valutazione anche in relazione al processo produttivo di prodotti agroalimentari e di vini di qualità. Questa capacità si sviluppa considerando casi di studio specifici riconducibili alle tematiche trattate nei corsi, che sono oggetto di una analisi critica condotta dallo studente, individualmente o in gruppo, sulla base delle conoscenze acquisite. La verifica della capacità di applicare la conoscenza e la comprensione acquisita nei diversi corsi avviene attraverso l'esame finale che comprende anche una parte dedicata all'analisi dei casi di studio proposti. Inoltre, si considera anche la capacità di valutare criticamente le attività individuali e/o di gruppo relative alle esercitazioni e alle esperienze sul campo maturate durante i corsi, sulle quali gli studenti devono relazionare. Economica e di valorizzazione dei prodotti Lo studente è in grado di analizzare con senso critico gli studi sulla domanda alimentare di qualità riconoscendo le dinamiche evolutive delle caratteristiche qualitative in grado di generare valore. E' quindi in grado di tradurre queste conoscenze in efficaci strategie di valorizzazione del prodotto sui diversi mercati, in particolare extracomunitari, utilizzando le più opportune leve di marketing. E' capace di trasferire queste conoscenze in strategie di valorizzazione territoriale 'food and wine-based'. E' in grado di gestire organizzazioni complesse quali i 'producer group' che hanno il ruolo di promozione, tutela e/o commercializzazione dei prodotti alimentari e dei vini di qualità 'terroir-based'. Questa capacità si sviluppa considerando casi di studio specifici riconducibili alle tematiche trattate nei corsi, che sono oggetto di una analisi critica condotta dallo studente, individualmente o in gruppo, sulla base delle conoscenze acquisite. La verifica della capacità di applicare la conoscenza e la comprensione acquisita nei diversi corsi avviene attraverso l'esame finale che comprende anche una parte dedicata all'analisi critica di problematiche concrete riconducibili alle tematiche trattate in questa area di apprendimento. E' considerata anche la capacità di valutare criticamente le esperienze individuali e/o di gruppo maturate durante le attività di corsi, anche in relazione alle testimonianze esterne, sulle quali gli studenti devono relazionare con approccio critico. Storico- culturale e sociale Lo studente è in grado di capire e orientare criticamente i comportamenti, al fine di favorire la scelta oculata dei prodotti agroalimentari di qualità e di fornire



inoltre una corretta e complessiva informazione su di essi, comprendente la storia, le tradizioni, il loro fondamento culturale e il loro contributo, anche attraverso la grande cucina, alla civiltà e alla società italiana. Questa capacità si sviluppa considerando casi di studio specifici riconducibili alle tematiche trattate nei corsi, che sono oggetto di una analisi critica condotta dallo studente, individualmente o in gruppo, sulla base delle conoscenze acquisite. La verifica della capacità di applicare la conoscenza e la comprensione acquisita nei diversi corsi avviene attraverso l'esame finale che comprende una parte dedicata all'analisi critica di particolari contesti storico-antropologici e sociologici riconducibili alle tematiche trattate in questa area di apprendimento. E' considerata anche la capacità di valutare criticamente le esperienze di gruppo maturate durante le attività di corsi, anche in relazione agli apporti degli specialisti esterni sui quali gli studenti devono relazionare con approccio critico.

Autonomia di giudizio. Lo studente è in grado di analizzare criticamente, formulare e perfezionare in modo autonomo significativi problemi di gestione di tematiche relative ai prodotti agroalimentari e ai vini di qualità con un approccio multidisciplinare, essendo capace di raccogliere informazioni e dati, di elaborarli, e di giungere a conclusioni ragionate utili alla successiva formulazione di strategie di valorizzazione. L'autonomia di giudizio e la capacità critica si conseguono soprattutto attraverso le attività individuali e di gruppo condotte sotto la guida del docente. Tali attività sono indirizzate alla analisi critica di casi di studio pertinenti ai contenuti dei diversi corsi, nonché a quella delle differenti realtà di cui si fa esperienza durante gli incontri con gli esperti dei diversi settori, durante le visite sul territorio e durante il lavoro di preparazione delle tesi di laurea. L'acquisita autonomia di giudizio sui temi trattati nel corso è verificata e valutata non solo con gli accertamenti finali, ma anche sulla base delle relazioni relative ai lavori individuali e di gruppo, nonché nel corso del lavoro di preparazione e discussione della tesi di laurea.

Abilità comunicative. Lo studente è in grado di redigere testi scritti, a carattere tecnico-economico, scientifico e divulgativo, e di sostenere presentazioni orali anche complesse, in modo chiaro sia nella propria lingua madre sia in inglese; è capace di partecipare a gruppi di lavoro, interagendo con organizzazioni sia private che pubbliche, e di coordinarli, presiedendo a dibattiti e discussioni; utilizzando le proprie conoscenze, è capace di inserire le proprie argomentazioni in un ampio contesto culturale e di trovarne i collegamenti multidisciplinari. Le attività comunicative, scritte e orali, sono sviluppate tramite una obbligatoria attività di presentazione e discussione pubblica di elaborati relativi alle attività individuali e di gruppo. La partecipazione attiva a seminari e ad incontri con esperti e professionisti dei diversi settori contribuisce alla acquisizione di strumenti utili per perfezionare le capacità comunicative dello studente. La verifica del conseguimento delle abilità comunicative avviene tramite la valutazione delle relazioni scritte sulle attività individuali e di gruppo prodotte dagli studenti e della loro presentazione orale, nonché durante la presentazione del lavoro di tesi.

Capacità di apprendimento. Lo studente possiede le necessarie capacità di apprendimento che gli consentono di continuare a studiare ed aggiornarsi in modo autonomo, avendo ben presente la necessità di una formazione continua che spazi in diverse discipline. Conosce le più importanti fonti di informazione, compresi i database bibliografici e quelli statistici anche internazionali, gli strumenti di formazione e gli organismi, pubblici e privati, da consultare. E' in grado di integrare i risultati di studi multidisciplinari e di tradurli in organici progetti strategici di valorizzazione. Queste capacità sono conseguite durante tutto il percorso di studio con lo studio individuale, con le attività di approfondimento previste e con il lavoro di preparazione della tesi di laurea. La capacità di apprendimento viene valutata attraverso verifiche informali durante i corsi, con gli esami di profitto e durante lo svolgimento del lavoro di tesi.



4.3 Curriculum con crediti e voti

Attività formative	CFU/ECTS	Voto	Data	Riconoscimento
ANIMAL BIODIVERSITY AND FOOD	6	30 e lode	11/11/2019	P
FOOD AND WINE HISTORY, ANTHROPOLOGY AND SOCIETY	8	28	11/11/2019	P
FOOD MICROBIOLOGY AND QUALITY	6	28	11/11/2019	P
FOOD, WINE AND NUTRITION	6	28	11/11/2019	P
PLANT BIODIVERSITY AND FOOD	6	28	11/11/2019	P
QUALITY, PROCESSING AND SENSORIAL ANALYSIS OF ITALIAN FOOD	8	27	11/11/2019	P
VALUE ADDING QUALITY SCHEMES AND CONSUMER DEMAND	8	28	11/11/2019	P
FOOD AND WINE: INSIGHTS FROM ABROAD	6	Idoneo	20/01/2020	
QUALITY, PROCESSING AND SENSORIAL ANALYSIS OF ITALIAN WINE	6	27	20/01/2020	
CONSUMER BEHAVIOUR	6	29	28/01/2020	
FOOD AND WINE - BASED TERRITORIAL VALORIZATION AND RURAL DEVELOPMENT	8	27	03/02/2020	
QUALITY-ORIENTED FOOD AND WINE MANAGEMENT AND GOVERNANCE	6	27	07/02/2020	
FOOD SAFETY, HYGIENE AND TRACEABILITY FOR FOOD QUALITY	8	28	16/06/2020	
COMMUNICATION SKILLS	2	Idoneo	24/06/2020	
FINAL DISSERTATION	30	Idoneo	25/09/2020	

Totale Crediti CFU/ECTS: 120

PROVA FINALE		
FINAL DISSERTATION	CFU:30	Data Superamento:25/09/2020

TESI	
Titolo: The Economic Role of PDO Still Wines in the Export from Italy, France, and Spain	
Relatore: EDI DEFRANCESCO	



Legenda	
CFU	Credito formativo universitario
P	Ricon. per abbreviazione di carriera e riconoscimenti in genere

4.4 Sistema di votazione e, se disponibile, tabella di distribuzione dei voti

Per i corsi di studio di I e II ciclo il sistema di votazione italiano prevede una scala in trentesimi, con 18/30 come voto minimo per il superamento della prova d'esame. In caso di eccellenza al voto massimo può essere aggiunta la lode (30 e lode). Gli esami sostenuti con esito negativo non sono riportati nella carriera dello studente.

ECTS table of course grades			
ISCED CODE 0811 - LM-70 - Classe delle lauree magistrali in Scienze e tecnologie alimentari - 2° ciclo QF-EHEA /7° LIVELLO EQF			
Voto	N° Voti	% Voti	% Cumulativa
18	15	1.00	100
19	15	1.00	99.00
20	34	2.00	98.00
21	44	2.00	96.00
22	43	2.00	94.00
23	67	3.00	92.00
24	117	6.00	89.00
25	126	6.00	83.00
26	213	11.00	77.00
27	246	13.00	66.00
28	307	16.00	53.00
29	141	7.00	37.00
30	426	22.00	30.00
30 e lode	162	8.00	8.00

Anni accademici considerati: dal 01/11/2016 al 31/10/2019

Totale voti: 1956

4.5 Votazione finale conseguita

Voto finale: 110/110.

Data: 25/09/2020

Per i corsi di studio di I e II ciclo la votazione finale prevede un massimo di 110 punti, con 66/110 come voto minimo. In caso di eccellenza, al voto massimo può essere aggiunta la lode. Il calcolo del voto finale di ciascuno studente tiene conto del curriculum e del risultato della prova finale.



ECTS table of course grades			
ISCED CODE 0811 - LM-70 - Classe delle lauree magistrali in Scienze e tecnologie alimentari - 2° ciclo QF-EHEA /7° LIVELLO EQF			
Voto	N° Voti	% Voti	% Cumulativa
80	1	1 %	100
83	1	1 %	99
91	1	1 %	98
92	2	1 %	97
93	1	1 %	96
94	3	2 %	95
95	4	3 %	93
97	5	3 %	90
98	7	5 %	87
99	3	2 %	82
100	3	2 %	80
101	4	3 %	78
102	6	4 %	75
103	6	4 %	71
104	4	3 %	67
105	4	3 %	64
106	6	4 %	61
107	2	1 %	57
108	10	7 %	56
109	4	3 %	49
110	15	10 %	46
110 e lode	61	36 %	36

Anni accademici considerati: dal 01/11/2016 al 31/10/2019

Totale voti:153

5. Informazioni sull'ambito di utilizzazione del titolo di studio

5.1 Accesso ad ulteriori studi

Il titolo dà accesso al corso di specializzazione, al Master Universitario di secondo livello e ai Dottorati di Ricerca, rispettando i vincoli posti dalla normativa.

5.2 Accesso ad una professione regolamentata (se applicabile)

Funzione in contesto di lavoro:

Le figure professionali formate saranno dunque capaci di operare nell'ambito della gestione tecnica ed economica, valorizzazione e tutela dei prodotti agroalimentari, in una logica di orientamento all'esportazione e di sviluppo territoriale, utilizzando il sistema italiano come modello di riferimento, e troveranno occupazione nelle imprese del primario e agroalimentari, nei consorzi di tutela e nelle associazioni di prodotto, ma anche in quelle del terziario, sia privato che pubblico, che si occupano di valorizzazione, commercializzazione, consulenza, formazione, informazione inerente ai prodotti agroalimentari di qualità.



Competenze associate alla funzione:

- Professionista nella commercializzazione dei prodotti alimentari e vini di qualità sia sul mercato comunitario che internazionale conoscendone le caratteristiche, anche materiali, che li qualificano;
- Professionista nella pianificazione strategica della promozione e della valorizzazione di prodotti agroalimentari di qualità;
- Professionista nella gestione delle organizzazioni investite del ruolo di tutela dei prodotti agroalimentari e dei vini ad indicazione geografica;
- Professionista 'buyer off-trade' e 'on-trade' di prodotti agroalimentari di qualità soprattutto sui mercati internazionali;
- Professionista della gestione dell'informazione riguardante gli alimenti e i vini di qualità;
- Professionista per la pianificazione e gestione di strategie di sviluppo territoriale incentrate su produzioni a qualità certificata 'terroir-based'.

Sbocchi professionali:

Gli ambiti professionali più significativi riguardano:

imprese di produzione di beni agroalimentari e vini di qualità; imprese, nazionali ed internazionali, del settore dell'approvvigionamento e della commercializzazione dei prodotti agroalimentari e dei vini di qualità; organizzazioni, pubbliche e private, nazionali ed internazionali, che si occupano della promozione e della tutela dei prodotti agroalimentari e dei vini di qualità. Organizzazioni, pubbliche e private, nazionali ed internazionali, che operano nel campo della formazione ed della informazione sui prodotti agroalimentari e dei vini di qualità e/o nello sviluppo territoriale incentrato sulla loro offerta.

6. Informazioni aggiuntive

6.1 Informazioni aggiuntive

Non disponibile

6.2 Altre fonti di informazioni

La più completa forma di informazione è l'URL www.unipd.it dal quale si può accedere ai siti delle Scuole, dei Dipartimenti, dei Corsi di studio e degli altri servizi dell'Ateneo. Sito web del Ministero dell'Università e della Ricerca: www.miur.it



7. Sottoscrizione del supplemento

7.1 Data del rilascio

02/11/2020

7.2 Nome e Firma

Dott. Alberto Scuttari

Dott. Andrea Grappeggia

7.3 Funzione

Direttore Generale

Dirigente d'area

7.4 Timbro ufficiale



8. Informazioni sul sistema nazionale di istruzione superiore

Il Sistema Universitario Italiano

Il sistema universitario italiano si articola sui 3 cicli del Processo di Bologna: i principali titoli italiani sono la Laurea (1° ciclo), la Laurea Magistrale (2° ciclo) e il Dottorato di Ricerca (3° ciclo). Il sistema italiano offre anche altri corsi accademici con i relativi titoli.

Primo ciclo. E' costituito esclusivamente dai Corsi di Laurea. Essi hanno l'obiettivo di assicurare agli studenti un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali e l'acquisizione di specifiche conoscenze professionali. Requisito minimo per l'accesso è il diploma finale di scuola secondaria, rilasciato al completamento di 13 anni di scolarità complessiva e dopo il superamento del relativo esame di Stato, o un titolo estero comparabile; l'ammissione può essere subordinata alla verifica di ulteriori condizioni. I corsi hanno durata triennale. Per conseguire il titolo di Laurea, lo studente deve aver acquisito 180 Crediti Formativi Universitari (CFU), equivalenti ai crediti ECTS; può essere richiesto un periodo di tirocinio e la discussione di una tesi o la preparazione di un elaborato finale. Il titolo di Laurea dà accesso alla Laurea Magistrale e agli altri corsi di 2° ciclo.

Secondo ciclo. I principali corsi di 2° ciclo sono quelli di Laurea Magistrale; essi offrono una formazione di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione in ambiti specifici. L'accesso ai corsi è subordinato al possesso di una Laurea o di un titolo estero comparabile; l'ammissione è soggetta a requisiti specifici decisi dalle singole università. I corsi hanno durata biennale. Per conseguire il titolo di Laurea Magistrale, lo studente deve aver acquisito 120 crediti (CFU) e aver elaborato e discusso una tesi di ricerca. Alcuni corsi (Medicina e chirurgia, Medicina veterinaria, Odontoiatria e protesi dentaria, Farmacia e Farmacia industriale, Architettura e Ingegneria edile, Architettura, Giurisprudenza, Scienze della formazione primaria) sono definiti "Corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico": requisito di accesso è il diploma di scuola secondaria superiore o un titolo estero comparabile; l'ammissione è subordinata a una prova di selezione; gli studi si articolano su 5 anni (6 anni e 360 CFU per Medicina e Chirurgia e per Odontoiatria e protesi dentaria). Per conseguire il titolo di Laurea Magistrale lo studente deve quindi aver acquisito 300 CFU ed aver elaborato e discusso una tesi di ricerca. Il titolo di Laurea Magistrale dà accesso al Dottorato di Ricerca e agli altri corsi di 3° ciclo.

Terzo ciclo. I principali corsi di 3° ciclo sono quelli di Dottorato di Ricerca; essi hanno l'obiettivo di far acquisire una corretta metodologia per la ricerca scientifica avanzata, adottano metodologie innovative e nuove tecnologie, prevedono stage all'estero e la frequenza di laboratori di ricerca. L'ammissione richiede una Laurea Magistrale (o un titolo estero comparabile) e il superamento di un concorso; la durata è di minimo 3 anni. Il dottorando deve elaborare una tesi originale di ricerca e discuterla durante l'esame finale.

Altri corsi:

- Corsi di Specializzazione: corsi di 3° ciclo aventi l'obiettivo di fornire conoscenze e abilità per l'esercizio di attività professionali di alta qualificazione, particolarmente nel settore delle specialità mediche, cliniche e chirurgiche. Per l'ammissione è richiesta una Laurea Magistrale (o un titolo estero comparabile) e il superamento di un concorso; la durata degli studi varia da 2 (120 CFU) a 6 anni (360 CFU) in rapporto al settore disciplinare. Il titolo finale rilasciato è il Diploma di Specializzazione.

- Corsi di Master universitario di primo livello: corsi di 2° ciclo di perfezionamento scientifico o di alta formazione permanente e ricorrente. Vi si accede con una Laurea o con un titolo estero comparabile. La durata minima è annuale (60 CFU); non consente l'accesso a corsi di Dottorato di Ricerca e di 3° ciclo, perché il corso non ha ordinamento didattico nazionale e il titolo è rilasciato sotto la responsabilità autonoma della singola università. Il titolo finale è il Master universitario di



primo livello.

- Corsi di Master Universitario di secondo livello: corsi di 3° ciclo di perfezionamento scientifico o di alta formazione permanente e ricorrente. Vi si accede con una Laurea Magistrale o con un titolo estero comparabile. La durata è minimo annuale (60 CFU); non consente l'accesso a corsi di Dottorato di Ricerca e di 3° ciclo, perché il corso non ha ordinamento didattico nazionale e il titolo è rilasciato sotto la responsabilità autonoma della singola università. Il titolo finale è il Master universitario di secondo livello.

Crediti Formativi Universitari: i corsi di studio sono strutturati in crediti. Al Credito Formativo Universitario (CFU) corrispondono normalmente 25 ore di lavoro dello studente, ivi compreso lo studio individuale. La quantità media di lavoro accademico svolto in un anno da uno studente a tempo pieno è convenzionalmente fissata in 60 CFU. I crediti formativi universitari sono equivalenti ai crediti ECTS.

Classi di Corsi di Studio: i corsi di studio di Laurea e di Laurea Magistrale che condividono obiettivi e attività formative sono raggruppati in "classi". I contenuti formativi di ciascun corso di studio sono fissati autonomamente dalle singole università; tuttavia le università devono obbligatoriamente inserire alcune attività formative (ed il corrispondente numero di crediti) determinate a livello nazionale. Tali requisiti sono stabiliti in relazione a ciascuna classe. I titoli di una stessa classe hanno lo stesso valore legale.

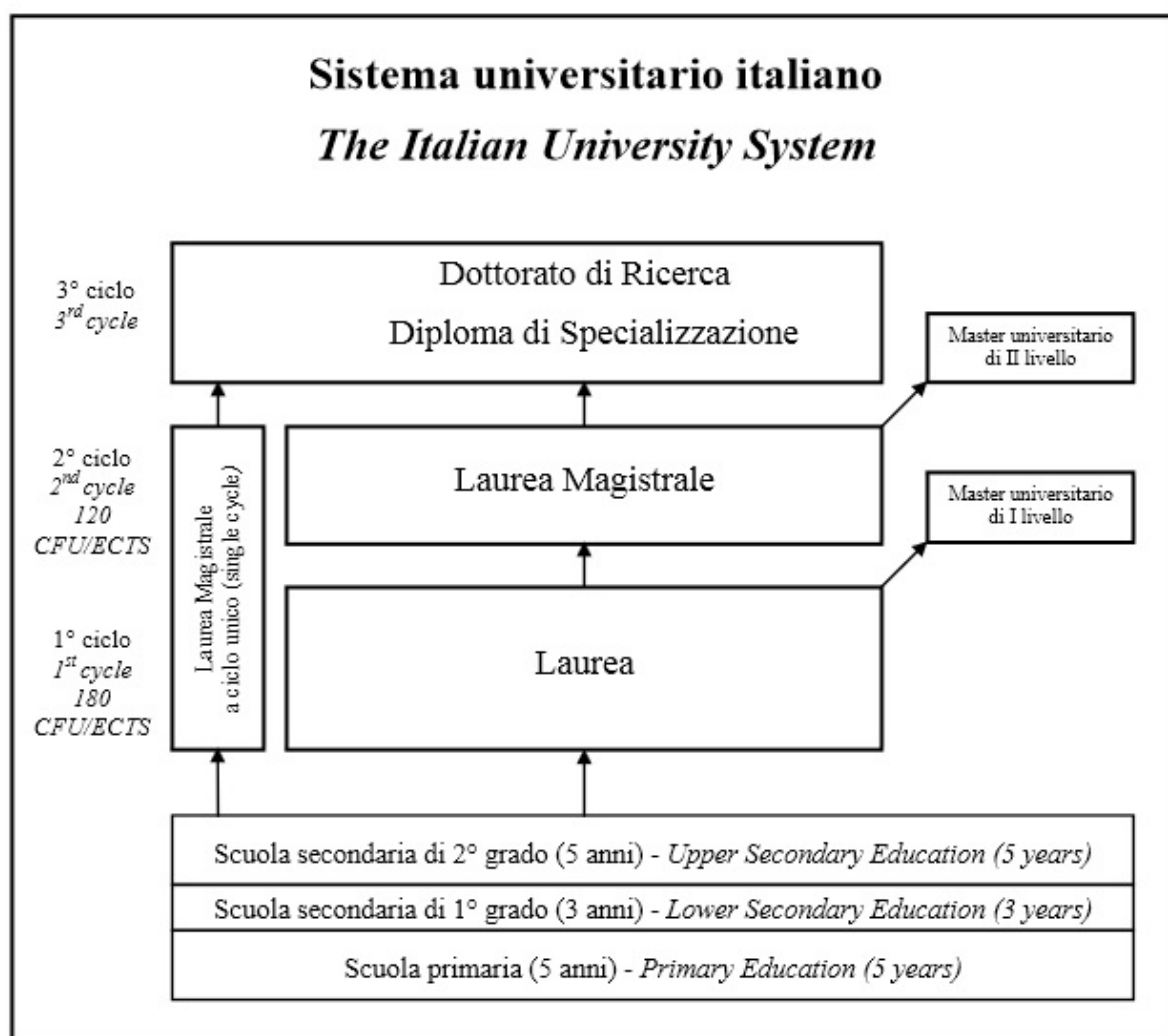
Titoli Accademici: la Laurea dà diritto alla qualifica accademica di "Dottore"; la Laurea Magistrale dà diritto a quella di "Dottore magistrale"; il Dottorato di Ricerca conferisce il titolo di "Dottore di ricerca" o "PhD".

Titoli Congiunti: le Università italiane possono istituire corsi di studio in cooperazione con altre università, italiane ed estere, al termine dei quali sono rilasciati titoli congiunti o titoli doppi/multipli.

Maggiori informazioni:

Quadro dei Titoli Italiani - QTI

<http://www.quadrodeititoli.it>





Diploma Supplement

Preamble

The purpose of the Diploma Supplement is to provide sufficient independent data to improve the international 'transparency' and fair academic and professional recognition of qualifications (diplomas, degrees, certificates etc.). It is designed to provide a description of the nature, level, context, content and status of the studies that were pursued and successfully completed by the individual named on the original qualification to which this supplement is appended. It is free from any value judgements, equivalence statements or suggestions about recognition. This Diploma Supplement model was developed by the European Commission, Council of Europe and UNESCO.

1. Information identifying the holder of the qualification

1.1 Last name(s)

KHOLENKO

1.2 Name(s)

YULIIA

Date of birth(dd/mm/yyyy)

16/11/1997

1.4 Student Identification Number

1237502

2. Information identifying the qualification

2.1 Name of the qualification and (if applicable) title conferred (in the original language)

Laurea Magistrale in Italian Food and Wine
Dottoressa magistrale

2.2 Main field(s) of study for the qualification

Food science - LM-70
ISCED CODE: 0811

2.3 Name (in original language) and status of the awarding institution

Università degli Studi di PADOVA
State University
Head Office: Via 8 Febbraio, 2 PADOVA

2.4 Name and status of institution (if different from 2.3) administering studies (in original language)

Same as in 2.3



2.5 Language(s) of instruction/examination

English

3. Information on the level and duration of the qualification

3.1 Level of qualification

2 ° cycle QF-EHEA / 7° Level EQF

3.2 Official duration of the programme in credits and/or years

120 CFU/ECTS - Two full time years

3.3 Access requirement(s)

Laurea degree or foreign comparable qualifications recognized as equivalent.

4. Information on the programme completed and results obtained

4.1 Mode of study:

Full time - Traditional teaching

Lectures

4.2 Programme learning outcomes

The focus of the Master course, entirely taught in English, is on the understanding, management, promotion and protection of high-quality agro-food products, including wine. In particular, the internationally-recognised Italian food production system is analysed, taking it as a model characterised by many value-adding food quality attributes (technological, nutritional, organoleptic, hygienic, historical, social and terroir-related). These attributes are receiving an increasing attention in relation to the new ways of looking at the agro-food products in a globalized context. In addition, they meet an internationally growing demand for 'terroir-related' high-quality foods (geographical indications –GI) and are connected to the advantages of the so-called 'Mediterranean diet'.

The achieved specific learning outcome is the deep understanding and applying knowledge needed for a multi-disciplinary and systemic management of the different technological, economical and cultural aspects, which contribute to a complex system. This system, starting from agricultural production, through particular modes of processing, reaches the commercial output of high quality foods and wines, whose value is determined by a combination of tangible and intangible factors. These factors can be traced back not only to agriculture and food processing, but also to the historical and cultural roots typical of Italy as well as to the well-known healthy effects of the Italian diet.

The nature of the Master program is therefore multi-disciplinarian, with the ultimate objective to train professionals who - starting with a technical knowledge acquired in their specific backgrounds (also varying between them) - are able to operate with a wide vision within the complex system of production of high-quality foods and wines, being aware of the reasons determining their well-recognised value.

The curriculum is addressed to both Italian and foreign students interested in themes related to an improved valorisation of high-quality agro-food products, including wines, for both EU and international markets. The aim is to provide the students with the knowledge of the peculiarities of the high-quality Italian foods and wines and of the reasons for their universally recognised value. This will be useful to whom ever would like to operate as a buyer on the international market and, more generally, to acquire tools for the valorisation of products with qualitative and/or reputational terroir-based attributes, which are differently legally protected in the different markets. Another objective is to provide the students with the ability to know, promote, valorise and commercialise food products after



having acquired a deep understanding of the technological, sensorial, nutritional and sanitary characteristics, as well as of the merits of intangible nature, which all together contribute to the value of the product. The course has also the aim to supply the students with the tools for the optimal management, within the associations of producers and in relation to the “common property rights”, of the complex system of the “Protected Geographical Indication” for commercial purposes as well as for territorial development, where the agro-food production plays a relevant role when connected with tourism and culture in a wide sense.

Learning outcomes are distributed in three main areas: the aspects characterising food quality (food technology, safety, traceability, nutrition), those related with food history, anthropology and sociology and those regarding the economic competences which allow the full valorisation of those aspects on the domestic and international markets.

. Learning is based on lectures, laboratory and field visits and practical work, and on experts' seminars providing students relevant and successful case studies in different contexts. This chance to “get one's hands dirty” while studying will allow the student to evaluate his/her capacity of analysing particular problems and developing effective strategies for the products valorisation. Furthermore students may take advantage of an intense tutoring activity and improve their skills by spending at least six months in outstanding agro-food companies and/or public or private organisations in order to prepare their master thesis.

Knowledge and understanding. Quality of agro-food products (food technology, safety, traceability, nutrition) The masters graduate knows and is able to understand: • The characteristics of the technological and sensorial quality of Italian agro-food and wine products and the aspects that distinguish them; • The effects of the quality of the raw materials, the processing technology and the area of production (including microbiological factors); • The importance of plant and animal biodiversity in the production of high-quality food; • The elements which determine the safety of food products and the importance of the methods of traceability; • The nutritional effects of diet, with particular reference to the benefits of “the Mediterranean diet”. In this learning area, knowledge and understanding are achieved through classes, seminars by experts, exercises in the sensorial analysis laboratory and in other teaching facilities, technical visits, meeting with food producers, as well as by studying and by individual and group activities promoting a critical approach to the courses' topics. For each course, knowledge and skills acquisition is verified by both the final exam and the evaluation of the individual and group activities done by the students during the course, which include in-depth analyses on specific aspects, also of interdisciplinary nature. Economics and product valorisation The MSc graduate knows and is able to understand: • the attributes, both tangible and intangible, which characterize the high-quality agro-food and wine products and are appreciated by the European Union consumer and in the international markets; • the motivations that push consumers to direct their demand for food toward quality and their evolution over time and in different countries; • the European Union public certification schemes for quality food products and the EU strategies for the geographical indication (GI) protection in the international markets; • the best strategies for promoting these products in various markets, also in relation to different social structures and in terms of territorial development; • the most appropriate governance of the companies having the institutional role of protecting and promoting these superior quality products (producers' groups). In this learning area, knowledge and understanding are acquired through classes, seminars by experts, visits to agro-food companies and public and private organizations involved in the commercialization, promotion and protection of agro-food products and wines, and, more generally, to the areas in which those productions are made, as well as by studying and individual and group activities promoting a critical approach to the courses' topics. For each course, knowledge and skills acquisition are verified by both the final exam and the evaluation of the individual and group activities done by the students during the course, which includes in-depth analyses on specific aspects, also of interdisciplinary nature. Historical and socio-cultural The masters graduate knows and is able to understand: • the social-historical tradition of the agro-food products in relation to context changes; • the relationships of those products with the territory, the cultural and social environments and the consumer typology

(anthropological and sociological analyses); • the social function and the choices of the society in relation with those products, being able to identify the transformations of culture and taste; • the evolution of the styles used to communicate quality in relation to generational transitions, in historical, anthropological and sociological perspectives. In this learning area, knowledge and understanding are acquired through classes, seminars, guided meetings with specialists of the sector as well as by group activities coordinated by the teacher promoting also a critical approach to the courses' topics. For each course, knowledge and skills acquisition are verified by both the final exam and the evaluation of the group activities done by the students during the course, which include in-depth analyses on specific topics, also of interdisciplinary nature.

Applying knowledge and understanding. Quality of agro-food products (food technology, safety, traceability, nutrition) MSc student is able to critically analyze the basis of characteristics contributing to quality (technological, sensorial, nutritional and hygienic) of agricultural products, processed foods and wines, identifying the critical steps (quality of raw materials, processing technology and storage) which determine the said quality, as well as related issues. The student is also able to develop the correct approach and solutions to complex problems related to the evaluation and production of food products and wines. These abilities are developed by considering specific case studies having reference to the topics of each course. These cases are the object of critical analysis by the student, acting individually or in group, on the base of the acquired knowledge. The ability of apply the knowledge and understanding achieved in the different courses of this learning area is assessed through the final exam which includes also a part devoted to the case studies analysed. Moreover, the ability to critically evaluate the individual and group activities related to both the technical exercises and the field experiences gained during the courses is also assessed. Economics and product valorisation The student is able to critically analyze the demand for food quality by recognizing the dynamics of the qualitative characteristics that can generate value. He/she is therefore able to translate this knowledge into effective strategies for promoting the product in different markets, particularly those outside the EC, using the most appropriate marketing tools. The student is also able to transfer this knowledge into strategies for food and wine-based promotion of the territory. He/she can also manage complex organizations such as producer groups that have the role of promoting, protecting and/or marketing of "terroir-based" high-quality foods and wines. These abilities are developed by considering specific case studies having reference to the topics of each course. These cases are the object of critical analysis by the student, acting individually or in group, on the base of the acquired knowledge. The ability of apply the knowledge and understanding achieved in the different courses of this learning area is assessed through the final exam which includes a part devoted to the critical analysis of real cases having reference to the topics of each course. Moreover, the ability to critically evaluate the individual and group activities related to the field experiences gained during the courses, also in relation to what reported by the experts, is also assessed. Historical and socio-cultural The student is able to understand and critically orient the behaviors, with the aim to promote the careful choice of high-quality food products and to give a correct and complex information on them, including history, traditions, their cultural basis and their contribute, also through the high-quality cuisine, to the Italian culture and society. The ability of apply the knowledge and understanding achieved in the courses of this learning area is assessed through the final exam which includes a part devoted to the critical analysis of particular historical, anthropological and sociological situations having reference to the topics of the course units. Moreover, the ability to critically evaluate the group activities performed during the courses, also in relation to the meetings with the specialists, is also assessed.

Making judgements. The student is able to critically analyze, formulate and refine in an independent way relevant problems of management of themes related to high-quality agro-food products and wines with a multi-disciplinary approach, being able to collect information and data, to process them and to reach reasonable conclusions useful for the formulation of valorization strategies. The capacity to make judgements and to adopt a critical approach to the themes of the course is achieved mainly through the individual and group activities performed during the course under the supervision of the



teacher. These activities are focused on the critical analysis of “case studies” pertaining to the contents of the course units, as well as on that of the different situations faced during the meetings with the experts of the different sectors, during the visits and the preparation of the Master thesis. The acquisition of these capacities are verified and evaluated not only with the final exams, but also on the base of the reports on the individual and group activities of the student and during the preparation and presentation of the Master thesis

Communication skills. The student is able to prepare written technical-economical texts, both scientific and popular, and to make oral presentations, also complex, clearly and in both mother tongue and English. Is able to participate to working groups, interacting with public and private organizations, and to coordinate them, chairing debates and discussions, using his/her knowledge. Is able to put his/her arguments in a wide cultural context and to find their multidisciplinary connections. The written and oral communication skills are developed through a mandatory public presentation and discussion of reports deriving from the individual and group activities performed by the students. The active participation to seminars and meetings with experts and professionals of the different sectors also contributes to the acquisition of tools useful for the improvement of the student's communication skills. The achievement of the communication skills is verified by the evaluation of both the written reports on the individual and group activities and their oral presentation as well as during the defense of the Master thesis.

Learning skills. The master students own the necessary learning skills enabling him/her to continue to study and to update its knowledge independently, having in mind the need for continuous training ranging in different disciplines. He/she knows the most important sources of information, including bibliographic and statistical databases (also international), the training tools and public and private bodies to consult. Is able to integrate the results of multidisciplinary studies and to put them into organic strategic projects of valorization. These skills are achieved during the whole master course by the individual studying and in-depth analysis activities, and during the preparation of the Master thesis. The learning skills are verified and evaluated during the courses by informal tests, by the exams and during the preparation of the Master thesis.



4.3 Programme details, individual credits gained and grades/marks obtained

Educational activities	CFU/ECTS Credits	Grade	Date	Recognition
ANIMAL BIODIVERSITY AND FOOD	6	30 cum laude	11/11/2019	P
FOOD AND WINE HISTORY, ANTHROPOLOGY AND SOCIETY	8	28	11/11/2019	P
FOOD MICROBIOLOGY AND QUALITY	6	28	11/11/2019	P
FOOD, WINE AND NUTRITION	6	28	11/11/2019	P
PLANT BIODIVERSITY AND FOOD	6	28	11/11/2019	P
QUALITY, PROCESSING AND SENSORIAL ANALYSIS OF ITALIAN FOOD	8	27	11/11/2019	P
VALUE ADDING QUALITY SCHEMES AND CONSUMER DEMAND	8	28	11/11/2019	P
FOOD AND WINE: INSIGHTS FROM ABROAD	6	Pass	20/01/2020	
QUALITY, PROCESSING AND SENSORIAL ANALYSIS OF ITALIAN WINE	6	27	20/01/2020	
CONSUMER BEHAVIOUR	6	29	28/01/2020	
FOOD AND WINE - BASED TERRITORIAL VALORIZATION AND RURAL DEVELOPMENT	8	27	03/02/2020	
QUALITY-ORIENTED FOOD AND WINE MANAGEMENT AND GOVERNANCE	6	27	07/02/2020	
FOOD SAFETY, HYGIENE AND TRACEABILITY FOR FOOD QUALITY	8	28	16/06/2020	
COMMUNICATION SKILLS	2	Pass	24/06/2020	
FINAL DISSERTATION	30	Pass	25/09/2020	

Total CFU/ECTS credits: 120

FINAL EXAMINATION	
FINAL DISSERTATION	Credits: 30 Date: 25/09/2020

THESIS	
Title: The Economic Role of PDO Still Wines in the Export from Italy, France, and Spain	
Supervisor: EDI DEFRANCESCO	



Legend	
CFU	Credits
P	

4.4 Grading system and, if available, grade distribution table

For I and II cycle programmes the Italian grading system is based on a maximum of 30 points with 18/30 as the lowest passing grade. In case of excellence 30 cum laude may be awarded. Failed exams are not indicated in the student's transcript.

ECTS table of course grades			
ISCED CODE 0811 - LM-70 - Food science - 2° Cycle QF-EHEA /7° LEVEL EQF			
Grade	N° Grade	% Grade	% Cumulative
18	15	1.00	100
19	15	1.00	99.00
20	34	2.00	98.00
21	44	2.00	96.00
22	43	2.00	94.00
23	67	3.00	92.00
24	117	6.00	89.00
25	126	6.00	83.00
26	213	11.00	77.00
27	246	13.00	66.00
28	307	16.00	53.00
29	141	7.00	37.00
30	426	22.00	30.00
30 cum laude	162	8.00	8.00

Academic years considered: from 01/11/ 2016 to 31/10/ 2019

Total marks: 1956

4.5 Overall classification of the qualification

Final mark: 110/110.

Date: 25/09/2020

For I and II cycle programmes the final grade is based on a maximum of 110 points, with 66/110 as the lowest passing grade. In case of excellence, 110 cum laude may be awarded. The final grade is based on the curriculum as well as on the final exam.



ECTS table of course grades			
ISCED CODE 0811 - LM-70 - Food science - 2° Cycle QF-EHEA /7° LEVEL EQF			
Mark	N° Grade	% Grade	% Cumulative
80	1	1 %	100
83	1	1 %	99.00
91	1	1 %	98.00
92	2	1 %	97.00
93	1	1 %	96.00
94	3	2 %	95.00
95	4	3 %	93.00
97	5	3 %	90.00
98	7	5 %	87.00
99	3	2 %	82.00
100	3	2 %	80.00
101	4	3 %	78.00
102	6	4 %	75.00
103	6	4 %	71.00
104	4	3 %	67.00
105	4	3 %	64.00
106	6	4 %	61.00
107	2	1 %	57.00
108	10	7 %	56.00
109	4	3 %	49.00
110	15	10 %	46.00
110 cum laude	61	36 %	36.00

Academic years considered: from 01/11/ 2016 to 31/10/ 2019

Total marks: 153

5. Information On The Function Of The Qualification

5.1 Access to further study

Laurea Specialistica degree courses (2nd cycle degree courses, master level in the Bologna Process) give the graduate access to the Dottorato di Ricerca, to the Specializzazione degree courses and to the 2nd level Italian Master Universitario degree courses (3rd cycle degree courses: Research Doctorate Programmes - P.h.D. and Specialization Courses in the Bologna Process) in accordance with the requirements established by the respective norms.

5.2 Access to a regulated profession (if applicable)

Role in a working environment:

The "Italian Food and Wine" MSs graduate will be able to operate in the technical and economic management, valorization and protection of high quality agro-food products in an export and territorial development-oriented perspective, by using the Italian system as the reference model. He/she will find employment opportunities in quality-oriented agro-food companies, in producers' organizations, and in



public and private consultancy companies involved in the protection, valorization, marketing, consulting, training and communication activities for high-quality agro-food products.

Competencies associated with the role:

- Expert in the field of high-quality foods and wines trade in both the EU and international market, having a deep knowledge of characteristics which qualify their value.
- Expert in the field of strategic planning of promotion and valorization strategies for high-quality agro-food products;
- Expert in the field of management of organizations with the role of protection of foods and wines with Protected Geographical Indication.
- Expert 'buyer off-trade' and 'on-trade' of high-quality agro-food products, mainly on international markets;
- Expert in the field of management of information on high-quality foods and wines;
- Expert in the field of planning and management of territorial development strategies built around products with 'terroir-based' certified quality.

Employment opportunities:

The most relevant positions concern:

Production companies as well as domestic and international trading companies of high-quality foods and wines;

public and private organizations (domestic and international) involved in the high-quality agro-food and wine promotion and protection activities;

public and private organizations (domestic and international) which operate in the field of education and information on high-quality agro-food and wine products and /or in that of the territorial development based on their supply.

6. Additional information

6.1 Additional information

Not available

6.2 Further information sources

More information can be found at www.unipd.it where the sites of the various schools, departments, degree courses and other University services can be found. Web site of the Ministry of University and Research: www.miur.it



7. Certification of the supplement

7.1 Date (dd/mm/yyyy)

02/11/2020

7.2 Name and signature

Dott. Alberto Scuttari

Dott. Andrea Grappeggia

7.3 Capacity

Ceo

Head of Academic Affairs Division

7.4 Official stamp or seal





8. Information on the national higher education system

The Italian University System

The Italian university system is organised in three cycles, according to the Bologna structure: the main academic degrees are the Laurea (1st cycle), the Laurea Magistrale (2nd cycle) and the Dottorato di Ricerca (3rd cycle). The system also offers other study programmes and related qualifications.

First cycle. This cycle consists exclusively of Corsi di Laurea. These degree programmes provide students with an adequate command of general scientific methods and contents as well as with specific professional skills. The general access requirement is the Italian school leaving qualification awarded after completion of 13 years of schooling and passing the relevant State examination; comparable foreign qualifications may also be accepted. Admission to some degree courses may be based on specific course requirements. The studies last 3 years. The Laurea is awarded to students who have gained 180 ECTS credits (called Crediti Formativi Universitari - CFU) and satisfied all curricular requirements, including the production of a final written paper or equivalent final project. The Laurea gives access to the Corsi di Laurea Magistrale as well as to other 2nd cycle study programmes.

Second cycle. The main degree programmes in this cycle are the Corsi di Laurea Magistrale. They provide education at an advanced level for the exercise of highly qualified activities in specific areas. Access is by a Laurea degree or a comparable foreign degree; admission is based on specific course requirements determined by single universities. The studies last 2 years. The Laurea Magistrale degree is awarded to students who have gained 120 ECTS/CFU credits and satisfied all curricular requirements, including the production and public defence of an original dissertation. Some programmes (namely, those in dentistry, medicine, veterinary medicine, pharmacy, architecture, construction engineering/architecture, law, primary education) are defined "single cycle programmes" (Corsi a ciclo unico); for these programmes access is by the Italian school leaving qualification (or a comparable foreign qualification); admission is based on entrance exams. The studies last 5 years (6 years and 360 ECTS/CFU credits in the cases of medicine and dentistry). A Laurea Magistrale degree is awarded to students who have gained 300 ECTS/CFU credits and satisfied all curricular requirements, including the production and public defence of an original dissertation. A Laurea Magistrale degree gives access to Corsi di Dottorato di Ricerca as well as to other 3rd cycle study programmes.

Third cycle. The main degree programmes in this cycle are Corsi di Dottorato di Ricerca (research doctorate programmes); the students/young researchers enrolled in these programmes will acquire methodologies for advanced scientific research, will be trained in new technologies and will work in research laboratories, wherever appropriate. Access is by a Laurea Magistrale degree (or a comparable foreign degree); admission is based on a competitive exam; studies last at least three years and include the completion and public defence of an original research project.

Other programmes.

- Corsi di Specializzazione. These are 3rd cycle programmes intended to provide students with the knowledge and skills required for the practice of highly qualified professions, mainly in medical, clinical and surgical specialities. Admission is by a Laurea Magistrale degree (or by a comparable foreign degree) and is based on a competitive exam; studies may last from 2 (120 ECTS/CFU credits) to 6 years (360 ECTS/CFU credits) depending on the discipline. The final degree awarded is a Diploma di Specializzazione.
- Corsi di Master Universitario di primo livello. These are 2nd cycle programmes intended to provide students with further specialization or higher continuing education after completion of the first cycle.



Access is by a Laurea degree (or a comparable foreign degree); admission may be subject to additional requirements. Studies last at least 1 year (60 ECTS/CFU credits). The qualification awarded (Master Universitario di primo livello) does not give access to Corsi di Dottorato di Ricerca or to any other 3rd cycle programme since this type of course does not belong to the general requirements established at national level, but it is offered under the autonomous responsibility of each university.

- Corsi di Master Universitario di secondo livello These are 3rd cycle programmes intended to provide students with further specialization or higher continuing education studies after completion of the second cycle. Access is by a Laurea Magistrale degree (or a comparable foreign degree); admission may be subject to additional requirements. Studies last at least 1 year (60 ECTS/CFU credits). The qualification awarded (Master Universitario di secondo livello) does not give access to Corsi di Dottorato di Ricerca or to any other 3rd cycle programmes, since this type of course does not belong to the general requirements established at national level, but it is offered under the autonomous responsibility of each university.

Credits: degree courses are structured in credits (Crediti Formativi Universitari -CFU). University credits are based on the workload students need in order to achieve the expected learning outcomes. Each credit corresponds to 25 hours of student workload, including independent study. The average workload of a full time student is conventionally fixed at 60 credits per year. Thus, the CFU fully coincide with ECTS credits.

Classes of Degree Courses: all degree programmes of Laurea and Laurea Magistrale sharing general educational objectives are grouped into "classes". In developing the specific learning outcomes of single programmes, Universities have to comply with some national requirements for each class concerning the types (and corresponding amount of credits) of teaching learning activities to be included. Degrees belonging to the same class have the same legal value.

Academic Titles: Those who receive the Laurea are entitled to be called "Dottore", the holders of a Laurea Magistrale have a right to the title of "Dottore Magistrale", the Dottorato di ricerca confers the title of "Dottore di Ricerca" or "PhD".

Joint Degrees: Italian universities are allowed to establish degree programmes in cooperation with Italian and foreign partner universities, on completion of which joint or double/multiple degrees can be awarded.

Further information: Italian Qualifications Framework

Quadro dei Titoli Italiani - QTI

<http://www.quadrodeititoli.it>

