



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO
MANIFESTO DEGLI STUDI A.A. 2019/20
LAUREA IN
SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)
Immatricolati dall'anno accademico 2017/18

GENERALITA'

Classe di laurea di appartenenza:	L-26 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Titolo rilasciato:	Dottore
Durata del corso di studi:	3 anni
Cfu da acquisire totali:	180
Annualità attivate:	1°, 2°, 3°
Modalità accesso:	Programmato
Codice corso di studi:	G30

RIFERIMENTI

Presidente Collegio Didattico

Prof. Paolo Simonetti

Docenti tutor

Tutor per i piani di studio:

lettera iniziale cognome studenti A-BE: Prof. Alberto Giuseppe Barbiroli

lettera iniziale cognome studenti BF-BZ: Prof. Matias Pasquali

lettera iniziale cognome studenti C-CL: Prof. Dimitrios Fessas

lettera iniziale cognome studenti CM-DE: Prof.ssa Gabriella Giovanelli

lettera iniziale cognome studenti DF-F: Prof. Riccardo Guidetti

lettera iniziale cognome studenti G-L: Prof.ssa Sabrina Dallavalle (Responsabile docenti Tutor per i piani di studio)

lettera iniziale cognome studenti M-O: Prof.ssa Maria Grazia Fortina

lettera iniziale cognome studenti P-S: Prof.ssa Daniela Martini

lettera iniziale cognome studenti T-Z: Prof.ssa Monica Laureati (Responsabile Erasmus)

Referente DSA: Prof.ssa Sara Limbo

Sito web del corso di laurea

<https://scienzeristorazione.cdl.unimi.it/>

Referente DSA

Prof.ssa Sara Limbo Email: sara.limbo@unimi.it

Telefono e indirizzo e-mail

0250316724 Email: paolo.simonetti@unimi.it

CARATTERISTICHE DEL CORSO DI STUDI

Obiettivi formativi generali e specifici

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione si pone l'obiettivo di preparare laureati con conoscenze e capacità professionali specifiche per le richieste delle imprese e delle organizzazioni che operano nel mondo della ristorazione. Per soddisfare queste richieste la formazione viene incentrata sugli aspetti della sicurezza e qualità della preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti per collettività, e sulla gestione delle aziende di ristorazione e di servizio alla stessa.

Il corso di laurea è erogato dal Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali.

Risultati di apprendimento attesi

I laureati in Scienze e Tecnologie della Ristorazione avranno acquisito conoscenze, capacità e competenze relative a:

- processi di preparazione, conservazione e distribuzione delle derrate e dei prodotti alimentari nelle aziende di ristorazione;
- qualità e sicurezza dei servizi di ristorazione;
- programmazione di pasti e di regimi dietetici in funzione delle esigenze nutrizionali dei consumatori destinatari;
- progettazione di impianti e di sistemi di ristorazione;
- gestione economica e marketing delle imprese e dei servizi di ristorazione;
- attività di ispezione, programmazione e controllo dei servizi di ristorazione nelle amministrazioni pubbliche;

- analisi chimico-fisiche, nutrizionali, sensoriali, microbiologiche ed entomologiche delle derrate e delle preparazioni alimentari;
 - sviluppo di test diagnostici della qualità e della sicurezza degli alimenti;
 - indagini sui consumi e sull'igiene alimentare di popolazioni e di segmenti specifici della popolazione;
 - indagini storiche, motivazionali, sociologiche e psicologiche sui consumi e sulle preferenze alimentari;
 - editoria ed informazione tecnico-scientifica in materia di alimentazione;
 - legislazione alimentare e promozione dei prodotti della tradizione gastronomica e dei modelli della "dieta mediterranea".
- Al termine degli studi il laureato possiederà una autonomia di giudizio che gli permetterà di acquisire le informazioni necessarie per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza dei sistemi di ristorazione e di tutte le attività connesse e sarà in grado di comunicare efficacemente anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

I laureati in Scienze e Tecnologie della Ristorazione hanno una buona formazione di base nei settori microbiologico, nutrizionale, chimico, tecnologico ed economico ed acquisiscono familiarità con metodologie di indagine, analisi, elaborazione e gestione di dati ai fini della ottimizzazione dei processi e dei prodotti e della minimizzazione del rischio alimentare. La multidisciplinarietà della formazione, che comprende conoscenze di base e abilità professionali, determina un profilo professionale in grado di rispondere alle diverse funzioni presenti nel settore della ristorazione e nelle attività produttive correlate.

Gli sbocchi professionali dei laureati in Scienze e Tecnologie della Ristorazione sono nelle aziende di ristorazione e di servizio alla ristorazione, dove possono svolgere compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione e somministrazione degli alimenti, nonché in aziende ed uffici pubblici di vigilanza, in istituzioni pubbliche di programmazione, controllo e certificazione delle attività produttive e in laboratori di analisi. Possono inoltre trovare impiego nelle aziende agro-alimentari, nella piccola e grande distribuzione, nell'agriturismo e nel settore della comunicazione. Possono collaborare alla progettazione dei sistemi di ristorazione collettiva e alle attività di società di consulenza.

Secondo la classificazione delle professioni dell'ISTAT (2011) gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni nella gestione dei processi produttivi di beni e servizi (codice ISTAT: 3.1.5.4.1 Tecnici della preparazione alimentare - 3.1.5.4.2 Tecnici della produzione alimentare - 3.1.5.5.0 Tecnici della produzione di servizi - 3.2.2.3.2 Tecnici dei prodotti alimentari).

I principali sbocchi professionali sono pertanto nei settori della produzione, della pubblica amministrazione e delle istituzioni di ricerca. A titolo d'esempio, il laureato ha competenze per:

- a) la gestione della produzione e il controllo di qualità nelle aziende di ristorazione e banqueting;
- b) lo sviluppo, l'innovazione e la ricerca nell'area della qualità aziendale;
- c) la formazione e la selezione del personale addetto alla ristorazione collettiva e commerciale;
- d) la certificazione di processo e dei sistemi di autocontrollo applicati alla ristorazione collettiva;
- e) la partecipazione alla gestione degli appalti per la ristorazione collettiva;
- f) la direzione e sorveglianza degli approvvigionamenti e controllo dei prodotti alimentari nella grande distribuzione;
- g) lo sviluppo di processi e prodotti nel settore della ristorazione.

Conoscenze per l'accesso

E' consigliata una buona preparazione di base nelle materie fondamentali della Scuola secondaria di secondo grado, con particolare riferimento a quelle tecnico-scientifiche.

Tutorato

il corso di laurea offre un servizio di tutorato con lo scopo di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il percorso degli studi, particolarmente nella preparazione del piano degli studi.

Prove di lingua / Informatica

PROVE DI LINGUE

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta la conoscenza della lingua inglese di livello B1. Tale livello può essere attestato nei seguenti modi:

* tramite l'invio di una certificazione linguistica conseguita non oltre i 3 anni antecedenti la data di presentazione della stessa, di livello B1 o superiore (per la lista delle certificazioni linguistiche riconosciute dall'Ateneo si rimanda al sito: <http://www.unimi.it/studenti/100312.htm>). La certificazione può essere caricata al momento dell'immatricolazione o inviata al Servizio/Centro Linguistico d'Ateneo SLAM tramite il servizio Infostudente;

* tramite Placement Test, erogato da SLAM esclusivamente durante il I anno, da settembre a dicembre. In caso di non superamento del test, sarà necessario seguire i corsi erogati da SLAM.

Il Placement Test è obbligatorio per tutti gli studenti che non sono in possesso di una certificazione valida.

Coloro che non sosterranno il Placement Test entro dicembre oppure non supereranno il test finale potranno comunque conseguire una certificazione esterna entro la laurea.

INFORMATICA

Con l'avvio del prossimo a.a 2019/20 è prevista l'attivazione del nuovo Servizio di Accertamento delle Competenze Informatiche di base (3CFU Informatica).

Referente del Servizio sarà il CTU Centro per l'Innovazione Didattica e le Tecnologie Multimediali.

Il nuovo Servizio consente il conseguimento dei 3CFU al termine del completamento di un percorso didattico online, della

partecipazione facoltativa a due sessioni di laboratorio in aula informatica e al superamento di una prova di valutazione in aula informatica.

Il calendario delle sessioni di laboratorio e di esami sarà reso disponibile all'interno della piattaforma dedicata al Servizio. Saranno previste sessioni durante l'intero anno accademico (primo e secondo semestre).

L'accesso alla piattaforma avviene mediante questo indirizzo: <http://3cfuinformatica.unimi.it>

A decorrere dal prossimo ottobre, le matricole del nuovo anno accademico e gli studenti degli anni precedenti che dovessero ancora conseguire i 3 CFU di accertamento informatico, potranno accedere alla piattaforma e fruire di questo nuovo Servizio.

Gli studenti che invece avessero già fatto accesso ai corsi di accertamento delle competenze informatiche durante l'anno accademico 2018/19 o nei precedenti e che non avessero ancora completato il percorso online o conseguito i crediti, potranno decidere se proseguire con l'attuale edizione di corso - attivo sino a fine gennaio 2020 - oppure se ricominciare dall'inizio accedendo al nuovo Servizio.

Coloro che decideranno di proseguire l'attività nei corsi dell'edizione 2018/19 potranno svolgere l'esame solo fino all'appello di gennaio 2020. Le date degli appelli previsti sino a questa data, saranno riportate all'interno degli ambienti online dedicati all'erogazione dei suddetti corsi.

A decorrere da febbraio 2020 saranno attivi solo i corsi del nuovo Servizio, con date dedicate di laboratorio e esami, mentre i corsi precedenti saranno chiusi.

Per l'acquisizione dei 3 CFU relativi alle conoscenze informatiche possono essere riconosciuti, dal Collegio Didattico, eventuali corsi (ECDL o equivalenti) seguiti presso enti esterni all'Università.

Formulazione e presentazione piano di studi

Il piano degli studi può essere compilato a partire dal secondo anno di corso

Attività formative a scelta libera

Lo studente potrà acquisire i 13 CFU a scelta libera scegliendo tra gli insegnamenti offerti dall'Università degli Studi di Milano, purché riconosciuti coerenti con il percorso formativo da parte del Collegio Didattico del corso di laurea, o seguendo corsi seminariali, convegni o corsi di aggiornamento organizzati dall'Ateneo o altro Ente, proposti annualmente con la denominazione: Aggiornamenti professionali nella ristorazione, sempre dopo parere favorevole del Collegio Didattico.

Il Collegio Didattico consiglia i sotto elencati corsi opzionali tra quelli offerti in Facoltà; tali corsi potranno essere previsti tutti gli anni o ad anni alterni:

Pianificazione, approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche 5 CFU

Legislazione alimentare 4 CFU

Il packaging nella ristorazione 4 CFU

Pari opportunità e carriere scientifiche 3 CFU

Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/08) 2 CFU

Ispezione degli alimenti di origine animale 4 CFU

Altre attività didattiche: Aggiornamenti professionali nella ristorazione 1-4 CFU

Per conoscere l'offerta didattica relativa all'anno in corso, si raccomanda di consultare il sito del corso di Laurea www.agraria.unimi.it/G30/presentazione.php

Caratteristiche Tirocinio

Il tirocinio formativo di fine corso potrà essere iniziato solo dopo avere superato tutti gli esami previsti al primo anno e avere ottenuto le idoneità per la conoscenza della lingua straniera e delle abilità informatiche.

Caratteristiche della prova finale

La prova finale consiste nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione di docenti. L'elaborato è attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio, che possono consistere in:

- attività operative in una funzione aziendale;

- attività gestionali

- attività ispettive e di controllo

- attività di comunicazione e formazione

- attività sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;

- elaborazione di dati e applicazione di modelli fisici, statistici e/o revisionali;

- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 CFU, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 144 CFU, e acquisito i 13 CFU relativi alle attività formative a libera scelta;

- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 3 CFU;

- aver dato prova di abilità informatiche, conseguendo 3 CFU;

- aver effettuato il tirocinio pratico applicativo presso un'azienda privata, un Ente pubblico o una struttura dell'Università per complessivi 14 CFU;

- aver preparato un elaborato scritto sull'attività di tirocinio.

Durante la prova finale il candidato espone il proprio elaborato finale, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto, le capacità acquisite. L'elaborato può essere scritto in lingua

inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale. Il punteggio assegnato dalla commissione terrà conto della presentazione del candidato e del giudizio espresso dal relatore.

ESPERIENZA DI STUDIO ALL'ESTERO NELL'AMBITO DEL PERCORSO FORMATIVO

L'Università degli Studi di Milano sostiene la mobilità internazionale dei propri iscritti, offrendo loro la possibilità di trascorrere periodi di studio e di tirocinio all'estero, occasione unica per arricchire il proprio curriculum formativo in un contesto internazionale.

A tal fine l'Ateneo aderisce al programma europeo Erasmus+ nell'ambito del quale ha stabilito accordi con oltre 300 Università in oltre 30 Paesi. Nell'ambito di tale programma, gli studenti possono frequentare una delle suddette Università al fine di svolgervi attività formative sostitutive di una parte del proprio piano di studi, comprese attività di tirocinio/stage presso imprese, centri di formazione e di ricerca o altre organizzazioni, o ancora per prepararvi la propria tesi di laurea.

L'Ateneo intrattiene inoltre rapporti di collaborazione con diverse altre prestigiose Istituzioni estere offrendo analoghe opportunità anche nell'ambito di corsi di studio di livello avanzato.

Cosa offre il corso di studi

Lo studente iscritto al corso di laurea ha la possibilità di trascorrere periodi di studio e di tirocinio all'estero, occasione unica per arricchire il proprio curriculum formativo in un contesto internazionale. A tal fine l'Ateneo aderisce al programma europeo Erasmus +. Le aree geografiche europee presso cui risiedono le Università partner sono principalmente in: Francia, Germania, Norvegia, Paesi Bassi, Regno Unito, Portogallo, Spagna e Svezia.

L'Erasmus + Placement permette, invece, di svolgere un tirocinio formativo all'estero presso centri di ricerca, istituzioni e laboratori.

Per maggiori informazioni <http://www.unimi.it/studenti/erasmus/70801.htm>

Modalità di partecipazione ai programmi di mobilità - mobilità Erasmus

L'Università degli Studi di Milano favorisce la preparazione linguistica degli studenti selezionati per i programmi di mobilità, organizzando ogni anno corsi intensivi nelle seguenti lingue: inglese, francese, tedesco e spagnolo.

L'Università per agevolare l'organizzazione del soggiorno all'estero e orientare gli studenti nella scelta delle destinazioni offre un servizio di assistenza.

Per assistenza rivolgersi a:

Ufficio Accordi e relazioni internazionali

via Festa del Perdono 7 (piano terra)

Tel. 02 503 13501-12589-13495-13502

Fax 02 503 13503

Indirizzo di posta elettronica: mobility.out@unimi.it

Orario sportello: Lunedì-venerdì 9 - 12

MODALITA' DI ACCESSO: 1° ANNO PROGRAMMATO

Informazioni e modalità organizzative per immatricolazione

Possono accedere al corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione i candidati in possesso del diploma di scuola media superiore o di titolo estero equipollente ai sensi del D.M. 22 ottobre 2004 n.270.

L'accesso al corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione è a numero programmato secondo le disposizioni previste dalla Legge 2 Agosto 1999, n. 264. Per l'anno accademico 2019-2020 il numero di posti disponibili per l'iscrizione al I anno di corso è fissato in 100. L'accesso al corso prevede il superamento di un test obbligatorio, volto ad accertare la preparazione iniziale degli studenti, in termini di requisiti minimi di conoscenze di discipline scientifiche di base (matematica, fisica, chimica, biologia), con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della Scuola Media Superiore, e di comprensione di logica elementare. I dettagli relativi a orario, luogo e modalità di esecuzione del test e ai requisiti di accesso saranno resi disponibili sul bando pubblicato sul sito www.unimi.it. Le modalità di accesso degli studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Università degli Studi di Milano, da altri Atenei o già laureati saranno rese note nel bando di concorso disponibile sul sito di Ateneo.

Corsi propedeutici

Per colmare le carenze che possono emergere dai risultati del test ed in particolare le conoscenze di base in matematica e fisica (talvolta lacunose se conseguite in scuole medie superiori diverse dal liceo scientifico), la Facoltà offre allo studente alcuni brevi corsi propedeutici, che saranno attivati prima dell'inizio delle lezioni. La cui frequenza è fortemente raccomandata a tutti coloro che avranno manifestato carenze di preparazione. Dell'iniziativa verrà data tempestiva notizia sul sito www.agraria.unimi.it

N° posti assegnati

100

MODALITA' DI ACCESSO: 2° ANNO LIBERO

MODALITA' DI ACCESSO: 3° ANNO LIBERO**1° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie**

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
	Accertamento di lingua inglese - livello B1 (3 CFU)		3	L-LIN/12
annuale	Elementi di chimica e chimica fisica		8	CHIM/02
1 semestre	Elementi di biologia generale (tot. cfu:6)	Unita' didattica 1 (1 semestre)	4	BIO/01, BIO/05, BIO/10
		Unita' didattica 2 (1 semestre)	2	BIO/01, BIO/05, BIO/10
1 semestre	Matematica		8	MAT/05
2 semestre	Chimica organica (G30)		6	CHIM/06
2 semestre	Elementi di economia e statistica (G30)		8	AGR/01
2 semestre	Elementi di fisica (tot. cfu:8)	Unita' didattica 1 (2 semestre)	4	FIS/03, FIS/05
		Unita' didattica 2 (2 semestre)	4	FIS/03, FIS/05
Totale CFU obbligatori			47	

2° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
annuale	Analisi chimica degli alimenti		9	AGR/15
annuale	Biochimica e analisi biochimica degli alimenti		8	BIO/10
1 semestre	Alimenti di origine vegetale e animale (tot. cfu:10)	mod.1: alimenti di origine vegetale (1 semestre)	5	AGR/03
		mod.2: alimenti di origine animale (1 semestre)	5	AGR/19
1 semestre	Analisi sensoriale degli alimenti		6	M-PSI/05, AGR/15
1 semestre	Microbiologia		6	AGR/16
2 semestre	Alimentazione e nutrizione umana		8	BIO/09, MED/49
2 semestre	Contaminazione biotica degli alimenti e degli ambienti e residui (tot. cfu:8)	Gestione integrata degli infestanti negli alimenti e negli ambienti della ristorazione (2 semestre)	3	AGR/11, AGR/12, VET/04
		Patologia delle derrate alimentari e residui (2 semestre)	5	AGR/11, AGR/12, VET/04
2 semestre	Tecnologie della ristorazione		8	AGR/15
Totale CFU obbligatori			63	

3° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
annuale	Microbiologia degli alimenti e igiene (tot. cfu:9)	Unita' didattica 1: igiene (1 semestre)	3	AGR/16
		Unita' didattica 2: microbiologia degli alimenti (2 semestre)	6	AGR/16
1 semestre	Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare (tot. cfu:8)	Unita' didattica 1 (1 semestre)	6	AGR/01, IUS/13, IUS/15
		Unita' didattica 2 (1 semestre)	2	AGR/01, IUS/13, IUS/15
1 semestre	Nutrizione delle collettività		6	BIO/09, MED/49
1 semestre	Sistemi di gestione per la qualità nella ristorazione		6	SECS-P/13, AGR/15
2 semestre	Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione (tot. cfu:8)	Progettazione e logistica	6	AGR/09, AGR/15
		Sostenibilità	2	AGR/09, AGR/15
Totale CFU obbligatori			37	

ANNO DI CORSO NON DEFINITO Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
1 semestre	Informatica		3	INF/01
Totale CFU obbligatori			3	

Altre attività a scelta

A scelta dello studente: CFU 13

Attività conclusive

	Prova finale		3	NA
--	--------------	--	---	----

Tirocinio		14	NA
	Totale CFU obbligatori	17	