



**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO**  
**MANIFESTO DEGLI STUDI A.A. 2020/21**  
**LAUREA IN**  
**SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)**  
**Immatricolati dall'anno accademico 2017/18**

### **GENERALITA'**

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

### **RIFERIMENTI**

#### **Presidente Collegio Didattico**

Prof. Paolo Simonetti

#### **Docenti tutor**

Tutor per l'orientamento:

A-BE Alberto Giuseppe Barbiroli

BF-BZ Matias Pasquali

C-CL Dimitrios Fessas

CM-DE Gabriella Giovanelli

DF-F Riccardo Guidetti

G-L Sabrina Dallavalle (Responsabile docenti Tutor per l'orientamento)

M-O Maria Grazia Fortina

P-S Daniela Martini

T-Z Monica Laureati (Responsabile Erasmus)

Sara Limbo (Referente DSA)

#### **Sito web del corso di laurea**

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

#### **Presidenza del corso di laurea**

Tel. 0250316724      Email: [presidenza.risto@unimi.it](mailto:presidenza.risto@unimi.it)

#### **Segreteria didattica di Scienze agrarie e alimentari**

via Celoria 2 - Milano Città Studi    Apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì dalle ore 10 alle ore 12    Email: [didattica.agraria@unimi.it](mailto:didattica.agraria@unimi.it)

#### **Segreteria Studenti**

via Celoria 18 - Milano Città Studi    Tel. 0250325032    <https://www.unimi.it/it/node/360>    <https://www.unimi.it/it/node/359>

#### **Tutor per i piani di studio**

L'abbinamento tra l'iniziale del cognome degli studenti e il docente tutor è consultabile nel Manifesto degli studi:

[https://apps.unimi.it/files/manifesti/ita\\_manifesto\\_G30of2\\_2021.pdf](https://apps.unimi.it/files/manifesti/ita_manifesto_G30of2_2021.pdf)

### **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).

A titolo d'esempio, il laureato ha competenze per:

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

## **Conoscenze per l'accesso**

- Requisiti e conoscenze richieste per l'accesso:

Possono accedere al corso 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.

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

- Modalità di verifica delle conoscenze e della preparazione personale

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.

L'accesso al corso prevede il superamento del TOLC-AV (Test On Line CISIA - <https://www.cisiaonline.it/>) 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 di Ateneo (<https://www.unimi.it/it/corsi/corsi-di-laurea/scienze-e-tecnologie-della-ristorazione>).

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.

- Obblighi formativi aggiuntivi e modalità per il recupero (OFA)

Le conoscenze disciplinari di accesso si intendono positivamente verificate con il raggiungimento nella prova di ammissione della votazione minima indicata nel bando di concorso. Agli studenti ammessi con una votazione inferiore alla minima prefissata per la disciplina Matematica sono assegnati degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) che dovranno essere soddisfatti entro il primo anno di corso. Per colmare tali carenze (OFA) il corso di laurea propone un corso di allineamento di Matematica prima dell'inizio delle lezioni che si concluderà con un test di valutazione ripetuto più volte entro il termine dell'anno accademico. Il mancato assolvimento dell'OFA entro la scadenza stabilita non permette allo studente di sostenere gli esami del secondo e terzo anno. L'obbligo formativo può essere assolto anche con il superamento dell'esame di Matematica previsto dal piano di studio.

### **Percorsi consigliati dopo la laurea**

La laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione offre una buona base formativa per l'ammissione a numerose lauree magistrali, in particolare Alimentazione e nutrizione umana e Scienze e tecnologie alimentari.

### **Struttura del corso**

- Modalità didattica ed articolazione della stessa:
- lezioni frontali
- esercitazioni in aula
- esercitazioni in laboratorio
- attività seminariale
- visite didattiche.

- Articolazione insegnamenti

Gli insegnamenti comprendono corsi monodisciplinari e corsi modulari, principalmente di durata semestrale. L'articolazione del curriculum è riportata nella tabella alla fine del presente documento.

- Calendario attività didattiche

Consultare il sito web della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari: <https://www.unimi.it/it/corsi/facolta-e-scuole/scienze-agrarie-e-alimentari/studiare-scienze-agrarie-e-alimentari>.

- Orario lezioni

Consultare il sito web del corso di laurea alla pagina: <https://scienzeristorazione.cdl.unimi.it/it/studiare/orario-delle-lezioni>.

- Esami

Consultare il sito web del corso alla pagina: <https://scienzeristorazione.cdl.unimi.it/it/studiare/appelli-esame>.

### **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**

- Lingua straniera

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta la conoscenza della lingua inglese di livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER). 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: <https://www.unimi.it/it/studiare/competenze-linguistiche/placement-test-test-di-ingresso-e-corsi-di-inglese>). La certificazione deve essere caricata al momento dell'immatricolazione;

- tramite Placement Test, erogato da SLAM esclusivamente durante il I anno, da ottobre 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 del corso entro 6 tentativi, dovranno conseguire una certificazione esterna entro la laurea.

- Informatica

I 3 CFU delle competenze informatiche di base vengono acquisiti con la partecipazione all'insegnamento "Accertamento 3CFU Informatica".

L'insegnamento è erogato in modalità blended learning con una prova di valutazione finale in aula informatica.

L'eventuale riconoscimento di certificazioni informatiche, acquisite in precedenza, è subordinato ad una valutazione da parte

del Collegio Didattico.

Il Servizio di Accertamento delle Competenze Informatiche di base è gestito dal CTU – Centro per l'innovazione didattica e le tecnologie multimediali.

### **Obbligo di frequenza**

La frequenza a corsi e laboratori è fortemente consigliata.

### **Caratteristiche Tirocinio**

Il percorso formativo prevede un tirocinio obbligatorio di 14 CFU.

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.

Le attività di tirocinio 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.

### **Caratteristiche della prova finale**

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

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 degli studenti, offrendo loro periodi di studio e di tirocinio all'estero, occasione unica per arricchire il proprio percorso formativo in un contesto nuovo e stimolante.

Gli accordi stipulati dall'Ateneo con oltre 300 università di 30 diversi Paesi nell'ambito del programma europeo Erasmus+ permettono agli studenti regolarmente iscritti di svolgere parte del proprio percorso di studi presso una delle università partner o seguire percorsi di tirocinio/stage presso imprese, centri di formazione e di ricerca e altre organizzazioni.

Analoghe opportunità di mobilità internazionale vengono garantite inoltre anche per destinazioni extra-europee, grazie ai rapporti di collaborazione stabiliti dall'Ateneo con diverse prestigiose istituzioni.

### **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.

Nell'ambito del 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+ Traineeship permette, invece, di svolgere un tirocinio formativo all'estero presso centri di ricerca, istituzioni e laboratori.

Le informazioni sulla mobilità internazionale sono disponibili alla pagina <https://www.unimi.it/it/internazionale/studiare-all'estero>.

### **Modalità di partecipazione ai programmi di mobilità - mobilità Erasmus**

Ai programmi di mobilità per studio – che durano dai 3 ai 12 mesi - gli studenti dell'Università Statale regolarmente iscritti possono partecipare solo con una procedura di selezione pubblica

finalizzata a valutare, grazie a specifiche commissioni:

- la proposta di programma di studio all'estero del candidato
- la sua conoscenza della lingua straniera richiesta
- le motivazioni alla base della candidatura

## Bando e incontri informativi

La selezione pubblica ha inizio in genere verso febbraio di ogni anno con la pubblicazione di un bando che indica: le destinazioni, con la rispettiva durata della mobilità, i requisiti richiesti e i termini per la presentazione della domanda online.

Ogni anno, prima della scadenza del bando, l'Ateneo organizza incontri informativi per illustrare agli studenti opportunità e regole di partecipazione.

## Borsa di studio Erasmus +

Per i soggiorni all'estero che rientrano nel programma Erasmus+, l'Unione Europea assegna ai vincitori della selezione una borsa di studio a sostegno delle spese di mobilità, che viene integrata da un contributo dell'Ateneo per gli studenti in condizioni economiche svantaggiate.

## Corsi di lingua

Gli studenti che superano le selezioni per i programmi di mobilità possono avvalersi dei corsi intensivi di lingue straniere proposti ogni anno dall'Ateneo.

Maggiori informazioni alla pagina <https://www.unimi.it/it/internazionale/studiare-all'estero/partire-con-erasmus>.

Per assistenza:

Ufficio Mobilità internazionale

Via Santa Sofia 9 (secondo piano)

Tel. 02 503 13501-12589-13495-13502

[mobility.out@unimi.it](mailto:mobility.out@unimi.it)

Orario sportello: Lunedì-venerdì ore 9 - 12

## MODALITA' DI ACCESSO: 1° ANNO PROGRAMMATO

### Informazioni e modalità organizzative per immatricolazione

Coloro che in seguito al test di ammissione verranno collocati in posizione utili ai fini della graduatoria dovranno immatricolarsi rispettando le scadenze come riportato nel bando di concorso disponibile sul sito di Ateneo (<https://scienzeristorazione.cdl.unimi.it/it/isciversi>).

### Link utili per immatricolazione

<https://www.unimi.it/it/studiare/immatricolarsi-e-isciversi>

### N° posti riservati a studenti extracomunitari non soggiornanti in Italia

10

### 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	ND
annuale	Elementi di chimica e chimica fisica		8	CHIM/02
1 semestre	Elementi di biologia generale (tot. cfu:6)	Unità didattica 1	4	BIO/01, BIO/05, BIO/10
		Unità didattica 2	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)	Unità didattica 1	4	FIS/03, FIS/05
		Unità didattica 2	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
1 semestre	Alimenti di origine vegetale e animale (tot. cfu:10)	mod.1: alimenti di origine vegetale	5	AGR/03
		mod.2: alimenti di origine animale	5	AGR/19

1 semestre	Analisi sensoriale degli alimenti		6	M-PSI/05, AGR/15
1 semestre	Biochimica e analisi biochimica degli alimenti		8	BIO/10
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	3	AGR/11, AGR/12, VET/04
		Patologia delle derrate alimentari e residui	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)	Unità didattica 1: igiene (1 semestre)	3	AGR/16
		Unità didattica 2: microbiologia degli alimenti (2 semestre)	6	AGR/16
1 semestre	Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare (tot. cfu:8)	Unità didattica 1	6	AGR/01, IUS/13, IUS/15
		Unità didattica 2	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
	Accertamento delle competenze informatiche		3	INF/01
Totale CFU obbligatori			3	

### Altre attività a scelta

Il piano degli studi può essere compilato a partire dal secondo anno di corso. I 180 CFU previsti dal curriculum sono rappresentati da attività formative obbligatorie e a libera scelta, abilità linguistiche ed informatiche, il tirocinio formativo e la prova finale.

Lo studente potrà acquisire 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 propone 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; ssd BIO/09; 2°semestre;**

**Legislazione alimentare 4 cfu; ssd IUS/03; 1°semestre;**

**Il packaging nella ristorazione 4 cfu; ssd AGR/15; 1°semestre;**

**Pari opportunità e carriere scientifiche 3 cfu; ssd SPS/09; 2°semestre;**

**Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 8 1/08) 2 cfu; ssd AGR/09; 1°semestre;**

**Ispezione degli alimenti di origine animale 4 cfu; ssd VET/04; 2°semestre;**

**Organizzazione, processi e sicurezza alimentare nella grande distribuzione organizzata 4 cfu; ssd AGR/15; 1°semestre;**

**Laboratorio - sostenibilità e sviluppo sostenibile 4 cfu; ssd AGR/13-IUS/01-SECS-P/01-SPS/04; 2°semestre;**

**- 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 alla**

pagina:

<https://scienzeristorazione.cdl.unimi.it/it/studiare/presentazione-piano-di-studio>.

**Attività conclusive**

	Prova finale		3	NA
	Tirocinio		14	NA
		Totale CFU obbligatori	17	