UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO
MANIFESTO DEGLI STUDI A.A. 2021/22
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 l'orientamento:
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 l'orientamento)
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/

Presidenza del corso di laurea

Tel. 0250316724 Email: presidenza.risto@unimi.it

Segreteria didattica della Facoltà di Scienze agrarie e alimentari (Settore SE.FA. Area Scientifico Tecnologica)

via Celoria 2 - Milano Città Studi Tel. 0250316511-0250316512 Lunedì, mercoledì e venerdì dalle 10.30 alle 12.30; martedì e giovedì dalle 14 alle 16. Email: 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

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 - Produzione, Territorio, Agroenergia.

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:

Per essere ammessi al corso di laurea occorre possedere un diploma di scuola secondaria superiore, o altro titolo riconosciuto idoneo, e un'adeguata preparazione nelle discipline scientifiche di base (matematica, chimica, fisica e biologia).

Modalità di verifica delle conoscenze e della preparazione personale

Il corso di laurea è a numero programmato al fine di garantire la qualità dell'offerta didattica in relazione alle risorse disponibili. Per l'iscrizione al primo anno sono disponibili 100 posti, più 10 posti per gli studenti extracomunitari residenti all'estero.

L'accesso al corso è regolamentato da un test obbligatorio, con valenza selettiva, volto ad accertare la preparazione iniziale in termini di requisiti di conoscenze nelle discipline scientifiche di base, con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della Scuola Media Superiore, e di comprensione di logica elementare.

Il test valido per l'accesso al corso di laurea è il TOLC-AV, un test online erogato dal CISIA (Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso - https://www.cisiaonline.it).

Struttura e argomenti della prova e altre informazioni utili sono disponibili alla pagina https://www.cisiaonline.it/area-tematica-tolc-agraria-veterinaria/struttura-della-prova-e-syllabus/

Il TOLC-AV può essere sostenuto presso l'Università degli Studi di Milano o presso una qualsiasi altra Università aderente al CISIA.

Alla pagina https://tolc.cisiaonline.it/calendario.php è pubblicato il calendario con le sedi e le date disponibili.

Procedure di iscrizione e scadenze sono indicate nel bando di ammissione pubblicato alla pagina https://scienzeristorazione.cdl.unimi.it/it/iscriversi

Potranno immatricolarsi soltanto gli studenti utilmente collocati nella graduatoria di merito.

Accesso per trasferimento o per studenti già laureati

Gli studenti già iscritti ad un corso di laurea dell'Università degli Studi di Milano, ad altro Ateneo o già laureati, possono essere esonerati dal test solo se ammessi ad anni successivi al primo.
A tal fine deve essere presentata apposita richiesta di valutazione preventiva della carriera accedendo al servizio online indicato nel bando di ammissione.
Gli interessati dovranno dichiarare tutti gli esami sostenuti con relativi settori, crediti e voti e allegare i programmi dei corsi.
Per maggiori dettagli sulla procedura si rinvia al bando.
La richiesta di valutazione della carriera deve essere presentata improrogabilmente entro il 10 giugno 2021.
L'esito della valutazione sarà comunicato via e-mail entro il 15 luglio 2021.
Gli studenti ammessi al primo anno dovranno sostenere il test e iscriversi al bando.

Obblighi formativi aggiuntivi e modalità per il recupero (OFA)

Agli studenti ammessi che nella sezione di Matematica del TOLC-AV hanno raggiunto un punteggio inferiore o uguale a 4 sono assegnati obblighi formativi aggiuntivi (OFA). Questi obblighi dovranno essere soddisfatti entro il primo anno di corso. Per colmare tali carenze (OFA) viene proposto un corso di recupero di Matematica che si concluderà con un test di valutazione. Il mancato superamento della prova per il recupero dell'OFA entro la scadenza stabilita non permette allo studente di sostenere gli esami del secondo e terzo anno. L'obbligo formativo può essere superato anche attraverso l'esito positivo dell'esame di Matematica previsto dal piano di studio. Ulteriori informazioni alla pagina https://scienzeristorazione.cdl.unimi.it/it/studiare/le-matricole

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 della didattica e articolazione della stessa

- lezioni frontali
- esercitazioni in aula
- esercitazioni in aula informatica
- laboratori
- attività di campo

Articolazione degli insegnamenti

Gli insegnamenti possono essere di durata annuale o semestrale.
Gli insegnamenti possono essere erogati in lingua italiana o in lingua inglese.

Presentazione del piano di studi

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.
Per sostenere gli esami obbligatori non è necessario presentare il piano di studio.
Il piano di studio deve essere obbligatoriamente presentato per sostenere gli esami a scelta.
Il piano dovrà essere presentato a partire dal secondo anno, nel corso del mese di ottobre, nelle date e con le modalità rese note dalla Direzione Segreterie Studenti con avvisi pubblicati alla pagina
https://www.unimi.it/it/studiare/frequentare-un-corso-di-laurea/seguire-il-percorso-di-studi/piano-studi
Gli studenti che intendano sostenere esami a scelta nel corso del primo anno dovranno presentare il piano di studio al primo anno.
Dopo l'approvazione del piano degli studi, lo studente può sostenere autonomamente ulteriori esami aggiuntivi rispetto al proprio percorso formativo.

Calendario attività didattiche

Per l'anno accademico 2021/2022, il calendario didattico è il seguente:
primo semestre dal 27 settembre 2021 al 21 gennaio 2022
secondo semestre dal 1° marzo al 17 giugno 2022
Sospensione della didattica erogata nel primo semestre per le sedute di laurea triennale: 18 ottobre 2021; 13 dicembre 2021
Sospensione della didattica erogata nel secondo semestre per le sedute di laurea triennale: 4 aprile 2022

Orario lezioni

L'orario delle lezioni sarà pubblicato sul sito web https://www.unimi.it/it/node/128/

Esami

Sessioni d'esame

Per l'anno accademico 2021/2022, gli appelli d'esame saranno distribuiti nei seguenti periodi:

- dal 24 gennaio 2022 al 28 febbraio 2022
- dal 20 giugno 2022 al 29 luglio 2022
- dal 1° al 23 settembre 2022

Sono previsti inoltre i seguenti periodi di sospensione della didattica erogata per appelli d'esame e prove in itinere:

- dal 15 al 19 novembre 2021
- dal 26 al 29 aprile 2022

Il calendario degli appelli è pubblicato alla pagina https://scienzeristorazione.cdl.unimi.it/it/studiare/appelli-esame

L'iscrizione agli esami è obbligatoria e si effettua tramite i Servizi on-line https://www.unimi.it/it/studiare/servizi-glistudenti/servizi-tecnologici-e-online/servizi-online-ex-sifa oppure dalla sezione “Esami e valutazione della didattica” di UNIMIA.

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 o, successivamente, sul portale http://studente.unimi.it/uploadCertificazioniLingue;
- 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.

Accertamento competenze informatiche

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.
Il primo appello è previsto nel mese di gennaio e a seguire ne saranno attivati altri in numero e secondo un calendario reso disponibile nella Piattaforma di erogazione.
L’eventuale riconoscimento di certificazioni informatiche, acquisite in precedenza, è subordinato ad una valutazione da parte del Collegio Didattico del Corso di Laurea.
La richiesta di riconoscimento va presentata attraverso InformaStudenti (https://www.unimi.it/it/studiare/servizi-gli-studenti/segreterie-informastudenti).
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 delle attività formative 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 dei 27 Paesi dell'Unione e di altri Paesi extra-europei nell'ambito del programma 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-allestero.

Modalità di partecipazione ai programmi di mobilità - mobilità Erasmus

Ai programmi di mobilità per studio gli studenti dell'Università Statale regolarmente iscritti possono partecipare solo con una procedura di selezione pubblica
finalizzata a valutare, grazie a specifiche commissioni:
• la carriera accademica
• 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 (da 2/3 mesi a un anno), 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-allestero/partire-con-erasmus

Per assistenza:
Ufficio Mobilità internazionale
Via Santa Sofia 9 (secondo piano)
Tel. 02 503 13501-12589-13495-13502
Contatti InformaStudenti: mobility.out@unimi.it
Orario sportello: prenotazioni da InformaStudenti

MODALITA' DI ACCESSO: 1° ANNO PROGRAMMATO

Link utili per immatricolazione
https://www.unimi.it/it/node/183/

N° posti riservati a studenti extracomunitari non soggiornanti in Italia
10

N° posti assegnati
100

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		6	BIO/10, BIO/05, BIO/01
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		8	FIS/05, FIS/03
		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)	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		8	IUS/15, IUS/13, AGR/01
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

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, nella tabella sottostante, gli insegnamenti a scelta libera tra quelli offerti in Facoltà. Allo svolgimento delle attività comprese nell'ambito degli "aggiornamenti professionali nella ristorazione" potrà essere attribuito da un minimo di 1 fino ad un massimo di 4 CFU.

1 semestre	Il packaging nella ristorazione		4	AGR/15
1 semestre	Legislazione alimentare		4	IUS/03
1 semestre	Organizzazione, processi e sicurezza alimentare nella grande distribuzione organizzata		4	AGR/15
1 semestre	Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (T.U. 81/08)		2	AGR/09
2 semestre	Ispezione degli alimenti di origine animale		4	VET/04
2 semestre	laboratorio SOSTENIBILITA' E SVILUPPO SOSTENIBILE (4cfu - Scienze e tecniche della ristorazione) (tot. cfu:4)	Brainstorming session	1	ND
		Diritti	0.25	IUS/01
		Sostenibilità sociale , politica ed economica	1.5	SPS/04
		Impatto energetico	0.75	SECS-P/01
		Riciclo e bioeconomia	0.5	AGR/13
2 semestre	Pari opportunità e carriere scientifiche (G)		3	SPS/09
2 semestre	Pianificazione degli approvvigionamenti e qualità delle formulazioni gastronomiche		5	BIO/09
2 semestre	Sicurezza dei prodotti ittici e derivati		4	AGR/20, VET/04

Attività conclusive

	Prova finale		3	NA
	Tirocinio		14	NA
		Totale CFU obbligatori	17	