



REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE

Il presente Regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, appartenente alla classe delle lauree L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), attivato presso l'Università degli Studi di Milano.

In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 11, comma 2, della legge 19 novembre 1990, n. 341, dall'art. 12 del D.M. 22 ottobre 2004, n. 270 e dal Regolamento didattico d'Ateneo, il presente Regolamento specifica, nel rispetto della libertà di insegnamento e dei diritti doveri dei docenti e degli studenti, gli aspetti organizzativi e funzionali del corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, in analogia con il relativo Ordinamento didattico, quale definito nel Regolamento didattico d'Ateneo, nel rispetto della predetta classe di cui al D.M. 16 marzo 2007, alla quale il corso afferisce.

Concorrono al funzionamento del corso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (referente principale) e il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia (associato).

Art. 1 - Obiettivi formativi specifici del corso di laurea e profili professionali di riferimento

Il corso di laurea 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 curriculum contempla una buona formazione di base, in particolare nell'area della biologia, chimica generale e organica, matematica e fisica. Durante il percorso formativo lo studente acquisisce competenze legate al sistema Ristorazione nelle aree specifiche del settore tra cui tecnologia, assicurazione qualità, progettazione e logistica, analisi sensoriale, microbiologia e igiene, sistemi di difesa dalle contaminazioni, biochimica, fisiologia della nutrizione e alimentazione umana, economia e legislazione, necessarie per finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera di produzione e distribuzione degli alimenti.

Concorrono al raggiungimento dell'obiettivo formativo, oltre alle lezioni frontali, numerose attività didattiche e di laboratorio tra cui conferenze, seminari, gruppi di lavoro e discussione, esercitazioni in laboratorio, esercitazioni di calcolo applicate alla tecnologia e alla nutrizione, occasioni didattiche presso aziende del settore per finalizzare la teoria a specifici obiettivi nel campo della produzione, distribuzione e gestione della qualità del pasto, e dei rapporti con l'utente finale.

I laureati avranno anche familiarità con metodologie scientifiche di indagine, analisi, elaborazione e gestione di dati ai fini della ottimizzazione dei processi e dei prodotti e della minimizzazione del rischio alimentare.

Profilo professionale di riferimento:

D.R. 0296695 del 21 settembre 2015

D.R. 25 del 27 settembre 2016

D.R. 3674/17 repertorio registri del 9.10.2017

D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020

D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021

D.R. 3374/22 del 14.7.2022

La figura professionale che viene formata è quella del “Tecnologo della ristorazione” che opera a diversi livelli della catena alimentare per la preparazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti, bevande e pasti completi nelle diverse tipologie di ristorazione.

Gli sbocchi professionali dei laureati in Scienze e tecnologie della ristorazione saranno nelle aziende di ristorazione e di servizio alla ristorazione, in aziende ed uffici pubblici di vigilanza, in istituzioni pubbliche di programmazione e controllo delle attività produttive e in laboratori di analisi. I laureati potranno inoltre trovare impiego nelle aziende agro-alimentari, nella piccola e grande distribuzione, nell’agriturismo e nel settore della comunicazione. Potranno collaborare alla progettazione dei sistemi di ristorazione collettiva e alle attività di società di consulenza.

La formazione multidisciplinare consentirà loro di interagire con laureati provenienti da altri settori disciplinari (medicina, biologia, veterinaria, agraria, biotecnologia, scienze ambientali, ecc.), allo scopo di valutare le abitudini e i consumi alimentari e proporre soluzioni adeguate per una corretta alimentazione, presupposto essenziale per un buono stato di salute dell’individuo.

Il corso consente di conseguire l’abilitazione alle seguenti professioni regolamentate: agronomo e forestale junior, agrotecnico laureato, perito agrario laureato, perito industriale laureato.

Art. 2 - Accesso

Per l’ammissione al corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione i candidati devono essere 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 è a numero programmato secondo le disposizioni previste dalla legge 264/1999. Il numero di studenti ammissibili viene deliberato di anno in anno sulla base della valutazione delle risorse strutturali e strumentali disponibili per il funzionamento del corso.

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 alla modalità di esecuzione del test e ai requisiti di accesso sono resi disponibili sul bando di concorso per l’ammissione al primo anno.

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 sono assegnati degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA). Il corso di laurea propone un corso di allineamento di matematica che si concluderà con un test di valutazione ripetuto più volte entro il termine dell’anno accademico, il cui superamento assolve l’obbligo formativo. Il mancato assolvimento dell’OFA entro il primo anno di corso 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.

In caso di trasferimento da altro Ateneo o da altro corso di laurea, l’ammissione ad anni successivi al primo sarà subordinata alla valutazione della carriera pregressa da parte del Collegio Didattico. I crediti formativi universitari, acquisiti dallo studente a seguito di percorsi formativi diversi, sono valutati dal Collegio Didattico che può, motivando le sue decisioni, riconoscerli integralmente, parzialmente o non riconoscerli nel piano degli studi individuale. Il riconoscimento, che deve essere formalmente richiesto dallo studente, è subordinato alla coerenza con i risultati di apprendimento attesi dal corso di laurea ed alla eventuale obsolescenza dei contenuti corrispondenti. Analogo procedimento ed identici criteri di valutazione sono applicati alla richiesta di riconoscimento di crediti formativi a fronte di conoscenze e abilità professionali o di attività formative non erogate da Università.

D.R. 0296695 del 21 settembre 2015

D.R. 25 del 27 settembre 2016

D.R. 3674/17 repertorio registri del 9.10.2017

D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020

D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021

D.R. 3374/22 del 14.7.2022

Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 12 CFU.

Art. 3 - Organizzazione del corso di laurea

La durata normale del corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione è di tre anni e comporta il conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU). 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. I CFU di lezioni frontali corrispondono ad un numero di ore compreso tra 8 e 10; quelli riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore compreso tra 16 e 18 ore; i CFU relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di impegno dello studente.

La didattica è organizzata per ciascun anno di corso in due semestri, ciascuno costituito da almeno 12 settimane di attività didattica effettiva.

Sono previste lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio e in aula, e corsi seminariali di approfondimento professionale. Sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari sia corsi integrati, comprendenti due o tre moduli distinti. In quest'ultimo caso l'esame finale può essere condotto da docenti diversi per i diversi moduli, anche se la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale.

Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previsti una o più prove in itinere e/o un esame finale; le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta la conoscenza della lingua inglese a 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; - tramite Placement Test, erogato da SLAM - Servizio Linguistico di Ateneo esclusivamente durante il I anno, da ottobre a dicembre.

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.

Per l'accertamento delle competenze informatiche i relativi 3 CFU vengono acquisiti con la partecipazione all'insegnamento "Accertamento 3CFU Informatica" gestito dal CTU - Centro per l'innovazione didattica e le tecnologie multimediali. L'insegnamento è erogato in modalità blended learning con una prova di valutazione finale in aula informatica senza valutazione di merito (approvato/respinto).

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

Il curriculum prevede un tirocinio obbligatorio di 14 CFU, svolto presso un'azienda privata, un Ente pubblico o una struttura dell'Università che fornirà la base per lo svolgimento dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della Laurea.

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;

D.R. 0296695 del 21 settembre 2015

D.R. 25 del 27 settembre 2016

D.R. 3674/17 repertorio registri del 9.10.2017

D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020

D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021

D.R. 3374/22 del 14.7.2022

- 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.

Il tirocinio ha due funzioni principali di:

- formazione tecnica, tramite il coinvolgimento dello studente in attività pratiche aziendali;
- formazione umana all'ambiente del lavoro e ai rapporti interpersonali che vi si stabiliscono.

Lo studente potrà acquisire i 13 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Milano, purché riconosciuto coerente 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, sempre dopo parere favorevole del Collegio Didattico. Il collegio didattico suggerisce inoltre un elenco di corsi opzionali tra quelli offerti in facoltà, che potranno essere previsti tutti gli anni o ad anni alterni.

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.

Gli studenti che per giustificate ragioni di lavoro, familiari o di salute, o perché disabili o per altri validi motivi, non si ritengono in grado di frequentare con continuità gli insegnamenti del corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione possono usufruire dell'opportunità di iscriversi a tempo parziale ai sensi dell'art. 27 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 4 - Settori scientifico-disciplinari e relativi insegnamenti

Gli insegnamenti ufficiali del corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, definiti in relazione ai suoi obiettivi formativi, nell'ambito dei settori scientifico-disciplinari di pertinenza, sono i seguenti:

Insegnamenti fondamentali	SSD	CFU
Biochimica e analisi biochimica degli alimenti	BIO/10	8
Chimica organica	CHIM/06	6
Elementi di chimica e chimica fisica	CHIM/02	8
Matematica	MAT/01-05	8
Elementi di Fisica	FIS/01-07	8
Elementi di biologia generale	BIO/01, BIO/05, BIO/10	6
Alimentazione e nutrizione umana	BIO/09, MED/49	8
Alimenti di origine vegetale e animale - mod.1: alimenti di origine vegetale	AGR/03	5
Alimenti di origine vegetale e animale - mod.2: alimenti di origine animale	AGR/19	5
Analisi chimica degli alimenti	AGR/15	9
Contaminazione biotica degli alimenti e degli ambienti e residui	AGR/11, AGR/12, VET/04	8
Elementi di economia e statistica	AGR/01	8

D.R. 0296695 del 21 settembre 2015

D.R. 25 del 27 settembre 2016

D.R. 3674/17 repertorio registri del 9.10.2017

D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020

D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021

D.R. 3374/22 del 14.7.2022

Nutrizione della collettività	BIO09, MED/49	6
Microbiologia	AGR/16	6
Microbiologia degli alimenti e igiene	AGR/16	9
Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione	AGR/09, AGR/15	8
Tecnologie della ristorazione	AGR/15	8
Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare	AGR/01, IUS/13, IUS/15	8
Analisi sensoriale degli alimenti	AGR/15 M-PSI/05	6
Sistemi di gestione per la qualità nella ristorazione	AGR/15, SECS-P/13	6

“Eventuali insegnamenti aggiuntivi, nell’ambito dei settori sopra riportati, sono inseriti su proposta del Consiglio del Dipartimento o Dipartimenti competenti, approvata dal Senato Accademico. In casi eccezionali e motivati, eventuali insegnamenti aggiuntivi possono essere inseriti direttamente nel Manifesto degli studi.”

“La struttura e l’articolazione specifica, gli obiettivi e i risultati di apprendimento di ciascun insegnamento e delle altre attività formative, con l’indicazione di ogni elemento utile per la relativa fruizione da parte degli studenti iscritti, sono specificati annualmente, tramite l’immissione nel gestionale w4, nel manifesto degli studi e nella guida ai corsi di studio predisposta dalle competenti strutture dipartimentali. In tale guida sono altresì riportati i programmi di ogni insegnamento.”

Art.5 - Piano didattico

Per il conseguimento della laurea sono previste le seguenti attività formative:

Insegnamento	Tipo di attività	SSD	CFU
Matematica	Base	MAT/01-05	8
Elementi di Fisica	Base	FIS/01-07	8
Elementi di chimica e chimica fisica	Base	CHIM/02	8
Chimica organica	Base	CHIM/06	6
Biochimica e analisi biochimica degli alimenti	Base	BIO/10	8
Elementi di biologia generale	Base	BIO/01, BIO/05, BIO/10	6
Elementi di Economia e statistica	Caratterizzante	AGR/01	8
Contaminazione biotica degli alimenti e degli ambienti e residui	Caratterizzante	AGR/11 AGR/12, VET/04	8
Analisi chimica degli alimenti	Caratterizzante	AGR/15	9
Alimenti di origine vegetale e animale - mod.1: alimenti di origine vegetale - mod.2: alimenti di origine animale	Caratterizzante	AGR/03 AGR/19	5 5
Alimentazione e nutrizione umana	Caratterizzante	BIO/09, MED/49	8
Microbiologia	Caratterizzante	AGR/16	6
Tecnologie della ristorazione	Caratterizzante	AGR/15	8
Microbiologia degli alimenti e igiene	Caratterizzante	AGR/16	9
Economia delle imprese ed elementi di legislazione alimentare	Affine	AGR/01, IUS/13, IUS/15	8

Nutrizione delle collettività	Caratterizzante	BIO/09, MED/49	6
Analisi sensoriale degli alimenti	Affine	AGR/15, M-PSI/05	6
Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione	Caratterizzante	AGR/09, AGR/15	8
Sistemi di gestione per la qualità nella ristorazione	Affine	AGR/15, SECS-P/13	6
Ulteriori conoscenze linguistiche	Altre attività		3
Abilità informatiche e telematiche	Altre attività		3
Attività a scelta autonoma	Altre attività		13
Tirocinio formativo	Altre attività		14
Prova finale	Altre attività		3
Totale CFU			180

* Il corso "Alimenti di origine vegetale e animale" è costituito da due moduli di 5 CFU ciascuno: mod. 1 Alimenti di origine vegetale (AGR03) e mod. 2 Alimenti di origine animale (AGR 19). La dimensione del corso è legata al fatto che si ritiene indispensabile fornire agli studenti elementi di conoscenza e competenze relative alle materie prime di base sia di origine vegetale che animale, utilizzate nel mondo della ristorazione. Ciò nonostante, la maggior parte dei crediti tra le discipline caratterizzanti della Tecnologia Alimentare (40-54) del corso di studio, deve fornire competenze nelle aree delle tecnologie della ristorazione e della gestione della qualità, facendo riferimento agli specifici settori scientifico disciplinari (AGR 15, AGR 16, AGR 09).

Gli obiettivi e i contenuti dei singoli insegnamenti sono pubblicati nel sito del corso.

Caratteristiche prova finale:

La laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione si consegue con il superamento di una prova finale, consistente 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.

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 ogni candidato viene presentato alla commissione dal Relatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento del tirocinio e la stesura dell'elaborato; la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale; le abilità e le competenze acquisite; le capacità relazionali sviluppate. Vengono inoltre valutate eventuali esperienze formative all'estero (per es. Erasmus). L'elaborato può essere scritto in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale. La commissione, valutando la presentazione del candidato e tenendo conto del giudizio espresso dal relatore, assegna un punteggio compreso tra 2 e 6.

Art.6 - Organizzazione della Assicurazione della Qualità

D.R. 0296695 del 21 settembre 2015
D.R. 25 del 27 settembre 2016
D.R. 3674/17 repertorio registri del 9.10.2017
D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020
D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021
D.R. 3374/22 del 14.7.2022

La gestione collegiale e ordinaria delle attività didattiche e formative del corso è delegata al Collegio didattico del CdS, composto da tutti i professori e i ricercatori che prestano attività didattica per il corso e dai rappresentanti degli studenti presenti nel Collegio didattico. Al Collegio spetta altresì la facoltà di avanzare richieste e proposte al Consiglio di Dipartimento di riferimento.

A capo del Collegio vi è il Presidente, designato dallo stesso Collegio, di norma tra i professori appartenenti al dipartimento referente, che ha il compito di monitorare lo svolgimento delle attività didattiche gestite dal Collegio e verificare il pieno assolvimento degli impegni di competenza dei singoli docenti.

Il funzionamento del Collegio è disciplinato dal Regolamento del Dipartimento referente.

Il coordinamento e la razionalizzazione delle attività didattiche e formative del corso sono rimesse al Comitato di direzione della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, alla quale i Dipartimenti associati del corso sono raccordati. Il Comitato di direzione è anche investito del compito di valutare l'andamento del corso di studio e di verificare l'efficacia e la piena utilizzazione delle risorse di docenza a disposizione dei Dipartimenti interessati.

In conformità al modello delineato dal Presidio di Qualità di Ateneo ai fini della messa in opera del Sistema di Gestione della Qualità, è stato nominato un Referente AQ incaricato di diffondere la cultura della qualità nel corso di studio, supportare il Presidente del Collegio nello svolgimento dei processi di AQ e, fungendo da collegamento tra il CdS e il PQA, favorire flussi informativi appropriati.

Il Referente AQ partecipa attivamente alle attività di autovalutazione del CdS (monitoraggio e riesame) come componente del Gruppo di Riesame, congiuntamente al Presidente, ad un membro del Collegio didattico e ad un rappresentante degli studenti; nel lavoro del gruppo vengono coinvolti altri docenti o esperti in funzione dei problemi da affrontare. Oltre che con il Collegio didattico e le strutture dipartimentali di riferimento, il Referente AQ si relaziona con la Commissione Paritetica docenti-studenti competente per il Corso di Studio.

Il Gruppo di Riesame opera sotto la responsabilità del Presidente del Collegio, referente diretto del corso di studio, incaricato di gestire e migliorare il sistema di AQ del CdS, di promuovere la discussione delle analisi e proposte della Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS) e di assicurare l'applicazione delle indicazioni del PQA e degli Organi d'Ateneo. Al Presidente spetta inoltre la responsabilità di redigere la Scheda Unica Annuale del CdS (SUA-CdS) in collaborazione con il Gruppo di Riesame.

Tutte le azioni emerse dal lavoro dei soggetti deputati all'Assicurazione Qualità sono sottoposte al Collegio didattico che le discute apportando contributi.