

Syllabus

Descrizione del corso

Titolo del corso	Gestione dei Processi di Approvvigionamento, Conduzione e Manutenzione degli Stabilimenti ristorativi
Codice del corso	40412
Settore scientifico disciplinare del corso	AGR/09
Corso di studio	Scienze enogastronomiche di Montagna
Semestre	Primo
Anno del corso	Secondo
Anno accademico	2024/25
Crediti formativi	6
Modulare	No

Numero totale di ore di lezione	36
Numero totale di ore di laboratorio	/
Numero totale di ore di esercitazioni	24
Frequenza	libera
Corsi propedeutici	/
Sito web del corso	/

Obiettivi formativi specifici del corso	<p>Il corso rientra nell'ambito dell'area affine integrativa in quanto permette allo studente di cogliere alcuni aspetti ingegneristici necessari per la gestione delle realtà ristorative montane.</p> <p>L'insegnamento, si propone di fornire conoscenze professionali sui criteri di dimensionamento di impianti e attrezzature per la ristorazione di montagna, con particolare riguardo alle principali norme sulla sicurezza degli impianti e delle attrezzature. Altro principale obiettivo formativo è quello di analizzare i modelli logistici utilizzati nel settore della ristorazione con lo scopo di ottimizzare l'approvvigionamento.</p>
--	--

Modulo	UNICO
Docenti	Riccardo Guidetti riccardo.guidetti@unimi.it Roberto Beghi roberto.beghi@unimi.it
Settore scientifico disciplinare del docente	AGR/09

Lingua ufficiale del corso	Italiana
Orario di ricevimento	<p>Guidetti: su appuntamento con il docente</p> <p>Beghi: 13.11.2024, 13-14 e 18-19; 14.11.2024, 12-13; 15.01.2025, 13-14 e 18-19; 16.01.2025, 12-13; 22.01.2025, 13-14 e 17-18; 23.01.2025, 12-13.</p>
Lista degli argomenti trattati	<p>Elementi di scelta tecnico-economica degli impianti: la definizione di impianto industriale applicata alla ristorazione, i costi fissi ed i costi variabili, gli indici economici per la valutazione delle prestazioni di un impianto. Il Food Cost.</p> <p>La progettazione e la gestione: criteri metodologici e elementi di input e di output di un progetto per la ristorazione.</p> <p>La progettazione integrata: sicurezza-igiene-ambiente.</p> <p>I locali per la ristorazione di montagna: la cucina, i locali per il consumo, i locali di servizio. Influenza della destinazione degli alimenti ed organizzazione degli spazi.</p> <p>Tipologie di lay-out: ristoranti, mense, self-service. Analisi di casi. Tecniche di analisi di Lay-out.</p> <p>Gli impianti di servizio: idrico-sanitari, per la climatizzazione, elettrici, del gas (tipologie, criteri di dimensionamento). La sicurezza degli impianti elettrici e la scelta dei dispositivi.</p> <p>Gli impianti frigoriferi: il ciclo frigorifero, le componenti di impianto, tipologie.</p> <p>Gli impianti per la conservazione dei cibi e per la climatizzazione: diagramma di Mollier, le principali grandezze.</p> <p>Il concetto di disegno igienico delle attrezzature: norme di riferimento, concetti applicativi, i materiali a contatto con gli alimenti.</p> <p>Le principali attrezzature nella ristorazione: definizione, dimensionamento, potenze.</p> <p>I sistemi per la gestione dei rifiuti.</p> <p>Elementi di Logistica e di approvvigionamento. La distribuzione degli alimenti: sistemi di movimentazione interna. (sistemi, flussi, influenze sul lay-out). La distribuzione degli alimenti: sistemi di movimentazione esterni (approvvigionamento, distribuzione); i distributori automatici. Modellizzazioni dei sistemi logistici ad uso della ristorazione: sistemi logistici e di stoccaggio. Soluzioni informatiche.</p>
Attività didattiche previste	Lezioni, esercitazioni numeriche e sviluppo di un progetto.
Risultati di apprendimento	Gli studenti, dopo aver seguito il corso saranno in grado

attesi	di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare (sia qualitativamente, sia quantitativamente) gli elementi gestionali e progettuali necessari per una struttura ristorativa di montagna. 2. Conoscere i diversi lay-out e le attrezzature per la ristorazione di montagna 3. Sapranno applicare (problem solving) metodi quantitativi per la gestione e la progettazione di locali per la ristorazione montana. 4. Avranno acquisito la capacità di lavorare in gruppo a seguito di un progetto che dovranno sviluppare. 5. Saranno in grado di valutare la funzionalità di strutture per la ristorazione montana 6. Sapranno descrivere le strutture per la ristorazione identificando i flussi di materiali e persone. 7. Avranno acquisito la capacità di rappresentare in maniera semplificata un locale per la ristorazione montana.
Metodo d'esame	Scritto e project work: Scritto con esercizi numerici e domande di verifica sul programma del corso. Gli studenti saranno poi divisi in gruppi (max 4 persone per gruppo) e gli verrà assegnato un tema progettuale (project work) che dovranno sviluppare e presentare al docente.
Lingua dell'esame	Italiano o inglese
Criteri di misurazione e criteri di attribuzione del voto	Il voto risulta essere la somma delle due parti dell'esame: <ul style="list-style-type: none"> - La prova scritta contribuisce per 80% al voto complessivo; - Il progetto contribuisce per il 20 % al voto complessivo I criteri adottati sono: <ul style="list-style-type: none"> - Prova scritta: viene valutata la correttezza dello svolgimento degli esercizi (problem solving) chiarezza delle risposte e la proprietà di linguaggio, la capacità di sintesi, la pertinenza argomentativa e l'attinenza degli argomenti trattati; - Progetto: viene valutata la capacità di collaborazione, la capacità creativa e l'originalità critica, la capacità di rielaborazione.
Bibliografia fondamentale	Slides delle lezioni A. Montanari -Progettare la Ristorazione Professionale - Tecniche Nuove.
Bibliografia consigliata	AA. Professional Kitchens, FCSI - HUSS B.Milson, D. Kirk - Principles of design and operation of catering equipment - Ellis Horwood Limited

	C.Katsigris, C. Thomas - DESIGN and EQUIPMENT for RESTAURANTS and FOODSERVICE - John Wiley & Sons, Inc. D.
--	--

Syllabus

Course description

Course title	Management of Supplying, Working and Maintenance Processes of Catering Companies
Course code	40412
Scientific sector	AGR/09
Degree	Enogastronomy in Mountain Areas
Semester	First
Year	Second
Academic Year	2024/25
Credits	6
Modular	<i>No</i>

Total lecturing hours	36
Total lab hours	/
Total exercise hours	24
Attendance	Free
Prerequisites	/
Course page	/

Specific educational objectives	<p>The course falls within the integrative related area as it allows the student to grasp some engineering aspects necessary for the management of mountain restaurants. The teaching aims to provide professional knowledge on the sizing criteria of systems and equipment for mountain catering, with particular regard to the main regulations on the safety of systems and equipment. Another main objective is to analyze the logistics models used in the catering sector with the aim of optimizing supply.</p>
--	---

Module	Single
Lecturer	Riccardo Guidetti riccardo.guidetti@unimi.it Roberto Beghi roberto.beghi@unimi.it
Scientific sector of the lecturer	AGR/09
Teaching language	Italian
Office hours	Guidetti: to be defined with the professor

	<p>Beghi: 13.11.2024, 13-14 e 18-19; 14.11.2024, 12-13; 15.01.2025, 13-14 e 18-19; 16.01.2025, 12-13; 22.01.2025, 13-14 e 17-18; 23.01.2025, 12-13.</p>
<p>List of topics covered</p>	<p>Elements of technical-economic choice of plants: the definition of industrial plant applied to catering, fixed costs and variable costs, economic indices for evaluating the performance of a plant. The Food Cost. Planning and management: methodological criteria and input and output elements of a restaurant project. Integrated planning: safety-hygiene-environment. The rooms for mountain catering: the kitchen, the rooms for consumption, the service rooms. Influence of food destination and organization of spaces. Layout typologies: restaurants, canteens, self-service. Case analysis. Lay-out analysis techniques. The service systems: water-sanitary, for air conditioning, electricity, gas (typologies, sizing criteria). The safety of electrical systems and the choice of devices. Refrigerating systems: the refrigeration cycle, system components, typologies. Food storage and air conditioning systems: Mollier diagram, the main quantities. The concept of hygienic design of equipment: reference standards, application concepts, materials in contact with food. The main equipment in catering: definition, sizing, powers. Waste management systems. Elements of Logistics and Procurement. Food distribution: internal handling systems. (systems, flows, influences on the lay-out). Food distribution: external handling systems (procurement, distribution); vending machines. Modeling of logistics systems for catering: logistics and storage systems. IT solutions.</p>
<p>Teaching format</p>	<p><i>Frontal lectures, exercises and projects.</i></p>
<p>Learning outcomes</p>	<p>After completing the course, students will be able to:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identify (both qualitatively and quantitatively) the managerial and planning elements necessary for a mountain restaurant facility. 2. Know the different lay-outs and equipment for mountain catering 3. They will be able to apply (problem solving) quantitative methods for the management and design of mountain catering establishments.

	<p>4. They will have acquired the ability to work in a team following a project they will have to develop.</p> <p>5. They will be able to evaluate the functionality of mountain catering facilities</p> <p>6. They will be able to describe catering facilities by identifying the flows of materials and people.</p> <p>7. They will have acquired the ability to represent a mountain restaurant in a simplified way.</p>
Assessment	<p>Written and project work: Written with numerical exercises and verification questions on the course program.</p> <p>The students will then be divided into groups (max 4 people per group) and will be assigned a project theme (project work) which they will have to develop and present to the professor.</p>
Assessment language	Italian or English
Evaluation criteria and criteria for awarding marks	<p>The grade is the sum of the two parts of the exam:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The written test contributes 80% to the overall grade; - The project contributes 20% of the overall mark <p>The criteria adopted are:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Written test: the correctness of carrying out the exercises (problem solving) is evaluated, clarity of the answers and the property of language, the ability to synthesise, the argumentative relevance and the relevance of the topics covered; - Project: the ability to collaborate, the creative ability and critical originality, the ability to re-elaborate are evaluated.
Required readings	<p>Slides of the lectures</p> <p>A. Montanari -Progettare la Ristorazione Professionale - Tecniche Nuove.</p>
Supplementary readings	<p>AA. Professional Kitchens, FCSI - HUSS</p> <p>B.Milson, D. Kirk - Principles of design and operation of catering equipment - Ellis Horwood Limited</p> <p>C.Katsigris, C. Thomas - DESIGN and EQUIPMENT for RESTAURANTS and FOODSERVICE - John Wiley & Sons, Inc. D.</p>