# Syllabus

## *Descrizione corso*

| | |
|---|---|
| **Titolo insegnamento** | Gestione dei processi di approvvigionamento, conduzione e manutenzione degli stabilimenti ristorativi |
| **Codice insegnamento** | 40412 |
| **Titolo aggiuntivo** | |
| **Settore Scientifico-Disciplinare** | AGRI-04/B |
| **Lingua** | Italiano |
| **Corso di Studio** | Corso di laurea in Scienze Enogastronomiche di Montagna |
| **Altri Corsi di Studio (mutuati)** | |
| **Docenti** | prof. Riccardo Guidetti,<br>Riccardo.Guidetti@unibz.it<br>https://www.unibz.it/en/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/academic-staff/person/48877<br>dr. Pasqualina Gloria Sacco,<br>PasqualinaGloria.Sacco@unibz.it<br>https://www.unibz.it/en/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/academic-staff/person/48345 |
| **Assistente** | |
| **Semestre** | Primo semestre |
| **Anno/i di corso** | 2nd |
| **CFU** | 6 |
| **Ore didattica frontale** | 36 |
| **Ore di laboratorio** | 24 |
| **Ore di studio individuale** | 90 |
| **Ore di ricevimento previste** | 18 |
| **Sintesi contenuti** | Elementi di scelta tecnica-economica degli impianti;<br>la progettazione e la gestione;<br>la progettazione integrata;<br>gli impianti di servizio;<br>gli impianti frigoriferi; |

| | |
|---|---|
| | gli impianti per la conservazione dei cibi e per la climatizzazione;<br>il concetto di disegno igienico delle attrezzature;<br>le principali attrezzature nella ristorazione;<br>i sistemi per la gestione dei rifiuti;<br>elementi di logistica e di approvvigionamento;<br>soluzioni informatiche. |
| **Argomenti dell'insegnamento** | Elementi di energetica e concetti di base per la comprensione degli impianti.<br>Energia elettrica: concetti di base e reti di distribuzione.<br>Gli impianti frigoriferi: il ciclo frigorifero, le componenti di impianto, tipologie.<br>Gli impianti per la conservazione dei cibi e per la climatizzazione: diagramma di Mollier, le principali grandezze.<br>Elementi di bilanci energetici, carbon footprint e certificazioni ambientali. Cenni su impatti e sostenibilità ambientale.<br>Ristorazione smart e tecnologie abilitanti.<br>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.<br>La progettazione e la gestione: criteri metodologici e elementi di input e di output di un progetto per la ristorazione.<br>La progettazione integrata: sicurezza-igiene-ambiente.<br>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. Tipologie di lay-out: ristoranti, mense, self-service. Analisi di casi. Tecniche di analisi di Lay-out.<br>Il concetto di disegno igienico delle attrezzature: norme di riferimento, concetti applicativi, i materiali a contatto con gli alimenti.<br>Le principali attrezzature nella ristorazione: definizione, dimensionamento, potenze.<br>I sistemi per la gestione dei rifiuti.<br>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.<br>Modellizzazioni dei sistemi logistici ad uso della ristorazione: sistemi |

| | |
|---|---|
| | logistici e di stoccaggio. Soluzioni informatiche. |
| **Parole chiave** | Approvvigionamento sistemi ristorativi<br>Conduzione e manutenzione sistemi ristorativi<br>Progettazione sistemi ristorativi<br>Macchinari e processi sistemi ristorativi<br>Prestazioni attrezzatura sistemi ristorativi |
| **Prerequisiti** | - |
| **Insegnamenti propedeutici** | Nessuno |
| **Modalità di insegnamento** | Lezioni, esercitazioni numeriche e sviluppo di un progetto. |
| **Obbligo di frequenza** | No |
| **Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi** | 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. 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. |
| **Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi (ulteriori info.)** | Gli studenti, dopo aver seguito il corso saranno in grado di: 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. |
| **Modalità di esame** | Scritto e project work: 1) Scritto con esercizi numerici e domande di verifica sul programma del corso. Sono previste due prove intermedie sul programma parziale o, in alternativa, una unica prova scritta su tutto il programma al termine del corso. 2) 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. |
| **Criteri di valutazione** | Il voto risulta essere la somma delle due parti dell'esame: - La prova scritta contribuisce per 80% al voto complessivo; - Il progetto contribuisce per il 20% al voto complessivo.<br><br>I criteri adottati sono: - 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 obbligatoria** | Materiale distribuito e consigliato a lezione.<br><br>Testo: A. Montanari -Progettare la Ristorazione Professionale - Tecniche Nuove. |
| **Bibliografia facoltativa** | AA. Professional Kitchens, FCSI - HUSSB.Milson, D. Kirk - Principles of design and operation of catering equipment - Ellis Horwood Limited<br><br>C.Katsigris, C. Thomas - DESIGN and EQUIPMENT for RESTAURANTS and FOODSERVICE - John Wiley & Sons, Inc. D. |
| **Altre informazioni** | - |
| **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)** | Sconfiggere la fame, Buona salute, Istruzione di qualità, Parità di genere, Lotta contro il cambiamento climatico, Buona occupazione e crescita economica, Innovazione e infrastrutture, Utilizzo responsabile delle risorse, Energia rinnovabile e accessibile |