

REGOLAMENTO DIDATTICO A.A. 2016/2017 ALLEGATO 3

Corso di Laurea in “ SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI” (STAL) Cod. AT03
 Classe 26: Scienze e Tecnologie Alimentari

PIANO STATUTARIO DI FACOLTA' FULL TIME

I ANNO

N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento	Settore	ore	CFU
1	2		A=base	Biochimica 1	BIO/10	54	6
2	1		A=base	Biologia vegetale ed etnobotanica	BIO/02	81	9
3	1		A=base	Chimica generale e organica	CHIM/06	108	12
4	2		B=Carat	Economia e marketing	AGR/01	81	9
5	2		A=base	Fisica	FIS/07	54	6
6	1		A=base	Matematica	MAT/01	54	6
7	2		B=Carat	Morfofisiologia zootecnica e produzioni animali	AGR/17	81	9
	1		E	Lingua liv. intermedio		54	6
				totale		567	63

II ANNO

N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento	Settore	ore	CFU
8	1		A=base	Biochimica 2	BIO/10	54	6
9	2		B=Carat	Biologia dei microrganismi	AGR/16	54	6
10	1		B=Carat	Chimica degli alimenti	CHIM/10	54	6
11	1		B=Carat	Genetica agraria	AGR/07	81	9
12		I		Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare C.I.			
	2		C=Aff/Int	Modulo 1: Fondamenti di fisica tecnica	ING-IND/10	27	3
	2		C=Aff/Int	Modulo 2: Macchine e impianti per l'industria e l'energia	AGR/09	54	6
13	2		B=Carat	Operazioni unitarie nelle tecnologie alimentari	AGR/15	81	9
14	1		C=Aff/Int	Produzioni erbacee alimentari	AGR/02	54	6
		F		Tirocinio			6
				totale II anno		459	57

III ANNO

N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento	Settore	ore	CFU
15	1/2		B=Carat	Conserve e additivi	AGR/15	108	12
16	1		B=Carat	Controllo analitico di qualità	AGR/15	108	12
17	2		C=Aff/Int	Igiene dei processi e dei prodotti alimentari	AGR/16	54	6
18	1		B=Carat	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	54	6
19	2		B=Carat	Protezione delle derrate alimentari	AGR/11	54	6
20	2		D=DS	Laboratorio di microbiologia	AGR/16	54	6
20	1		D=DS	Chimica enologica (STA-VE)	AGR/15	54	6
		E		Prova finale			6
				totale III anno		486	60
				TOTALE CL		1512	180

LEGENDA : A=Base D=(DS) (a scelta dello studente)

B=Caratterizzante

C= Affine/Integrative

M= Mutuato

E=lingua e prova finale

F=tirocinio e varie

PIANO STATUTARIO DI FACOLTA' PER STUDENTI TEMPO PARZIALE

MANIFESTO DEGLI STUDI IMMATRICOLATI A.A. 2016/2017 ALLEGATO 3

Corso di Laurea in “SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI” (STAL) Cod. AT03
Classe 26: Scienze e Tecnologie Alimentari

I ANNO SLOT 1

N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento	Settore	ore	CFU
1	2		A=base	Biochimica 1	BIO/10	54	6
2	1		A=base	Chimica generale e organica	CHIM/06	108	12
3	1		A=base	Matematica	MAT/01	54	6
4	2		B=Carat	Economia e marketing	AGR/01	81	9
					totale	297	33

I ANNO SLOT 2

1	1		A=base	Biologia vegetale ed etnobotanica	BIO/02	81	9
2	1		E	Lingua liv. intermedio		54	6
3	2		A=base	Fisica	FIS/07	54	6
4	2		B=Carat	Morfofisiologia zootecnica e produzioni animali	AGR/17	81	9
				totale		270	30

II ANNO SLOT 1

N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento	Settore	ore	CFU
1	1		A=base	Biochimica 2	BIO/10	54	6
2	1		B=Carat	Chimica degli alimenti	CHIM/10	54	6
2		I		Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare C.I.			
	2		C=Aff/Int	Modulo 1: Fondamenti di fisica tecnica	ING-IND/10	27	3
	2		C=Aff/Int	Modulo 2: Macchine e impianti per l'industria e l'energia	AGR/09	54	6
3	2		B=Carat	Operazioni unitarie nelle tecnologie alimentari	AGR/15	81	9
					totale	270	30

II ANNO SLOT 2

1	2		B=Carat	Biologia dei microrganismi	AGR/16	54	6	
2	1		B=Carat	Genetica agraria	AGR/07	81	9	
3	1		C=Aff/Int	Produzioni erbacee alimentari	AGR/02	54	6	
4			F	Tirocinio			6	
					totale		189	27

III ANNO SLOT 1

III ANNO - SLOT 2

III ANNO - SEZ 1								
1	1		B=Carat	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	54	6	
2	1		D=DS	Chimica enologica (STA-VE)	AGR/15	54	6	
3	2		D=DS	Laboratorio di microbiologia	AGR/16	54	6	
			E	Prova finale				6
				totale III anno			162	24
				TOTALE CL			1512	180
LEGENDA :		A=Base	D=(DS) (a scelta dello studente)					

LEGENDA : A=Base

D=(DS) (a scelta dello studente)