

REGOLAMENTO DIDATTICO A.A. 2016/2017 <b>ALLEGATO 3</b>							
Corso di Laurea in “ <b>SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI</b> ” (STAL) <b>Cod. AT03</b>							
Classe 26: Scienze e Tecnologie Alimentari							
<b>PIANO STATUTARIO DI FACOLTA'   FULL TIME</b>							
<b>I ANNO</b>							
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
				<b>totale</b>		567	63
<b>II ANNO</b>							
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: <i>Fondamenti di fisica tecnica</i>	ING-IND/10	27	3
	2		C=Aff/Int	Modulo 2: <i>Macchine e impianti per l'industria e l'energia</i>	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
				<b>totale II anno</b>		459	57
<b>III ANNO</b>							
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
				<b>totale III anno</b>		486	60
				<b>TOTALE CL</b>		1512	180
LEGENDA :		A=Base		D=(DS) (a scelta dello studente)			
		B=Caratterizzante					
		C= Affine/Integrative		E=lingua e prova finale			
		M= Mutuato		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
				<b>totale</b>		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
				<b>totale</b>		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: <i>Fondamenti di fisica tecnica</i>	ING-IND/10	27	3
	2		C=Aff/Int	Modulo 2: <i>Macchine e impianti per l'industria e l'energia</i>	AGR/09	54	6
3	2		B=Carat	Operazioni unitarie nelle tecnologie alimentari	AGR/15	81	9
				<b>totale</b>		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
				<b>totale</b>		189	27
III ANNO SLOT 1							
N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento	Settore	ore	CFU
1	1		B=Carat	Controllo analitico di qualità	AGR/15	108	12
2	1/2		B=Carat	Conservare e additivi	AGR/15	108	12
3	2		C=Aff/Int	Igiene dei processi e prodotti alimentari	AGR/16	54	6
4	2		C=Aff/Int	Protezione delle derrate alimentari	AGR/11	54	6
				<b>totale</b>		324	36
III ANNO SLOT 2							
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
				<b>totale III anno</b>		162	24
				<b>TOTALE CL</b>		1512	180
LEGENDA :		A=Base		D=(DS) (a scelta dello studente)			
		B=Caratterizzante					
		C= Affine/Integrative		E=lingua e prova finale			
		M= Mutuato		F= tirocinio e varie			