Anno -		Corso di Studio in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Classe L-26 Manifesto degli Studi a tempo parziale per gli immatricolati a.a. 2019/2020									
Sem.	Settore Scientifico Disciplinare	Insegnamenti		CFU	Esame	Tipologia Attività	CFU per m.e.	Modalità Verifica	Modalità Valutazione		
I - 1	MAT/05 SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica MAT/05 - Matematica (6 CFU)		9	1	BASE	6F - 3E (4F - 2E)	Sc e Or	V		
	CHIM/03	SECS-S/01 - Principi di statistica (3 CFU) Elementi di Chimica	Totale	9	1 2	AFFINE BASE	(2F - 1E) 6F - 3E	Sc e Or	V		
I - 2	BIO/04 BIO/05	C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale BIO/04 - Biologia delle piante alimentari (6 CFU) BIO/05 - Zoologia (3 CFU)		9	1	BASE BASE	6F - 3E (4F - 2E) (2F - 1E)	Sc	V		
	Laboratorio c	li informatica	Totale	3 12	1	ALTRE	3L	La	G		
			Totale I anno	30	3						
п	AGR/02 AGR/03	C.I. Qualità delle materie prime vegetali AGR/02 - Produzioni erbacee e qualità delle materie AGR/03 - Produzioni arboree e qualità delle materie		6	1	CARATT CARATT	4F - 2E (2F - 1E) (2F - 1E)	Or	V		
	FIS/07 AGR/19	Fisica		6	1	BASE CARATT	4F - 2E 4F - 2E	Or Or	V		
	Attività a scel	Produzioni animali e qualità delle materie prime ta autonoma		6	1*	A SCELTA	411 - 213	Sc e/o Or			
	Idoneità di lir	ngua inglese		3	-	ALTRE	3L	Sc e Or	G		
		CIP: II : I F F	Totale II anno	27	3		0E 4E				
III	AGR/07 AGR/13	C.I. Biochimica degli alimenti e genetica AGR/07 - Principi di Genetica (3 CFU) AGR/13 - Principi di Biochimica (3 CFU)		12	1	CARATT CARATT	8F - 4E (2F - 1E) (2F - 1E)	Or	V		
	AGR/15	AGR/13 - Biochimica degli alimenti (6 CFU) Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari		6	1	CARATT CARATT	(4F - 2E) 5F - 1E	Or	V		
	CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio		6	1	CARATT	4F - 2L	Or	V		
	AGR/11 AGR/12	C.I. Alterazioni dei prodotti e delle derrate alimentari AGR/11 - Alterazioni da agenti animali (3 CFU) AGR/12 - Alterazioni da agenti microrganici ed abiot	ici (6 CFU)	9	1	CARATT CARATT	6F - 3E (2F - 1E) (4F - 2E)	Or	V		
IV	AGR/01	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro Principi di Economia della produzione (3 CFU) Economia e politiche del sistema agro-alimentare (6 C		9	1	CARATT CARATT	6F - 3E (2F - 1E) (4F - 2E)	Or	V		
	AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari Macchine ed impianti per la trasformazione (6 CFU) Macchine ed impianti per la conservazione (3 CFU)		9	1	CARATT CARATT	6F - 3E (4F - 2E) (2F - 1E)				
	AGR/16	C.I. Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli Biologia dei microrganismi (3 CFU) Biotecnologia degli alimenti (6 CFU)		9	1	CARATT CARATT	6F - 3E (2F - 1E) (4F - 2E)	Or	V		
			Totale IV anno	27	3		(F. 4F.				
V	AGR/15	C.I. Principi di Tecnologie alimentari Tecnologia olearia (3 CFU) Tecnologia lattiero-casearia (5 CFU)		8	1	AFFINE AFFINE	6F - 2E (2F - 1E) (4F - 1E)	Or	V		
	AGR/15	C.I. Tecnologia enologica e packaging Enologia e chimica enologica (6 CFU) Packaging (3 CFU)		9	1	CARATT CARATT	7,5F - 1,5E (5F - 1E) (2,5F - 0,5E)	Or	V		
	AGR/15	C.I. Certificazione di qualità e Analisi degli alimenti Analisi degli alimenti (4 CFU) Certificazione di qualità e sicurezza alimentare (6 CFU	J)	10	1	AFFINE CARATT	7F - 3E (2F - 2E) (5F - 1E)	Or	V		
	100 // :		Totale V anno	27	3	4	Æ .==				
VI	AGR/16	Microbiologia degli alimenti fermentati C.I. Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione	e alimenta r e	9	1	AFFINE	4F - 2E 6,5F - 2,5E	Or	V		
	AGR/16 MED/49	AGR/16 – Salubrità degli alimenti (6 CFU) MED/49 – Nutrizione ed educazione alimentare (3 C		,	1	CARATT CARATT	(4,5F - 1,5E) (2F - 1E)	Or	V		
	Attività a scel			6 12	1*	A SCELTA	12 T	Sc e/o Or			
	Tirocinio, sta Elaborato fin			3	-	ALTRE ALTRE	14 1		At V1		
Legenda: m.e. = modalità di erogazione F = lezioni frontali E = esercitazioni di laboratorio o d'aula e in campo L = attività di laboratorio Altre attività = attività di cui al D.M. 2.270/2004, art. 10, c. 5, lett. a), c), d), e) T = tirocinio formativo 1* = per le attività a scelta dello studente, il numero di prove di valutazione è considerato 1 a prescindere da quante se ne sostengano		Totale VI anno 36 3 Or = esame orale Sc = esame scritto La = esame con prova di laboratorio At = attestato G = giudizio (idoneo/non idoneo) V = voto espresso in trentesimi V1 = voto espresso in centodecimi									