

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

ORDINAMENTO DIDATTICO - L 26

A. A. 2017/2018

I ANNO

I Semestre	S.S.D.	C.F.U.	Esito finale
Chimica (annualizzato)	CHIM/06	10 (5)	V
Immagine del cibo nella cultura contemporanea	L-ART/03	6	V
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	M-STO/01	9 (4)	V
Matematica e Fisica applicata alla gastronomia	FIS/03	10	V
C.I. Biologia I Modulo : Biologia	BIO/04	10 6	V
Idoneità di lingua inglese		3	G
Corso in materia di Sicurezza sui Luoghi di lavoro	NN	1	G
Totale crediti semestre		35	
II Semestre			
Chimica (annualizzato)	CHIM/06	10 (5)	V
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	M-STO/01	9 (5)	V
C.I. Biologia II Modulo: Biochimica	BIO/10	10 4	V
Marketing	AGR/01	6	V
Cibo Comunicazione	L-ART/06	8	V
Totale crediti semestre		28	
Totale crediti annuali		63	

II ANNO

I° Semestre	S.S.D. Inseg.	C.F.U	Esito finale
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti I Modulo: Microbiologia Generale <u>Mutuata da Microbiologia Generale I Anno STA LT</u>	AGR/16	6	V
Produzioni Vegetali	AGR/03	12 (6)	V
Produzioni Animali	AGR/19	6	V
Trasformazioni Molecolari negli Alimenti e Composti di Neoformazione			

	CHIM/10	9	V
Totale crediti semestre		27	
II° Semestre			
Insegnamento	S.S.D. Inseg.	C.F.U	Esito finale
Alimenti e Bevande I	AGR/15	6	V
Economia del Sistema agroalimentare	AGR/01	9	V
Produzioni Vegetali	AGR/03	12 (6)	V
Igiene degli Alimenti	VET/04	6	V
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti II Modulo: Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	6	V
Totale crediti semestre		33	
Totale crediti annuali		60	

III° ANNO

	I° Semestre		
Insegnamento	SSD Inseg.	CFU	Esito Finale
C.I. Alimenti e Bevande 2 II Mod. Bevande Alcoliche, analcoliche e alimenti nervini	AGR/15	6	V
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica (annualizzato)	BIO/09	9 (6)	V
Ispezione degli alimenti	VET/04	6	V
Totale crediti semestre		21	
III° ANNO			
	II° Semestre		
Insegnamento	SSD Inseg.	CFU	Esito Finale
C.I. Alimenti e Bevande 2 I Mod. Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	6	V
Microbiologia dei prodotti trasformati	AGR/16	6	V
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica (annualizzato)	BIO/09	9 (3)	
A scelta dello studente		12	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:			
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	7	G
Prova finale	NN	5	G
Totale crediti semestre		36	
Totale crediti annuali		57	
Totale triennio		180	