

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

**A.A. 2017/18**

**PIANO DEGLI STUDI**

**I ANNO**

<b>Insegnamento</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>CFU</b>	<b>Esito finale</b>
<b>I Semestre</b>			
Matematica	MAT/05	6	V
Biologia e Fisiologia Vegetale	BIO/01	6	V
Chimica Generale	CHIM/03	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1		3	G
Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	NN	1	G
Microbiologia Generale	AGR/16	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>28</b>	
<b>II Semestre</b>			
Chimica Organica	CHIM/06	9	V
Fisica	FIS/03	6	V
Economia Agroalimentare	AGR/01	6	V
C.I. Produzioni Primarie I Mod.: Produzioni Vegetali II Mod. Produzioni Animali	AGR/03 AGR/19	6 6	V
<b>Totale crediti</b>		<b>33</b>	
<b>Totale crediti</b>		<b>61</b>	

**II° ANNO –**

<b>I° Semestre</b>			
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>C. F.U</b>	<b>Esito finale</b>
Biochimica	BIO/10	6	V
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti I Modulo Chimica degli Alimenti	CHIM/10	12 (6)	V
C. I. di Microbiologia degli I°mod. Microbiologia degli alimenti	AGR/16	12 6	V
Chimica analitica	CHIM/01	6	V

Fisica Tecnica	ING-IND/11	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>30</b>	
<b>II° Semestre</b>			
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>C. F.U</b>	<b>Esito finale</b>
C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti II Modulo Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti	CHIM/10	12 (6)	V
C. I. di Microbiologia degli II°Mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	AGR/16	6	V
<b>C.I. Tecnologie Alimentari I</b> I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	AGR/15 AGR/15	12 6 6	V
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	AGR/01	6	V
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>30</b>	
<b>Totale crediti annuale</b>		<b>60</b>	

### III° ANNO

	<b>I° Semestre</b>		
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>C. F.</b>	<b>Esito finale</b>
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale I°Mod. Igiene II° Mod. Ispezione degli Alimenti Or. Anim	VET/04 VET/04	6 6	V
Tecnologie Alimentari 2. Tecnologia Lattiero Casearia	AGR/15	6	V
A scelta dello studente		6	V
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>24</b>	
<b>III° Anno</b>			
<b>Denominazione corso</b>	<b>S.S.D. Inseg.</b>	<b>C. F.</b>	<b>Esito finale</b>
C.I. Tecnologie Alimentari 3 I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità II Mod. Tecnologie di Oli, grassi e prodotti carnei	AGR/15 AGR/15	6 6	V
Alimentazione e Nutrizione umana	MED/49	6	V
A scelta dello studente		6	V
<b>Tirocinio articolato in tipologie a scelta:</b>			
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	NN	6	G
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	6	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	6	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	6	G
Prova finale	NN	5	G
<b>Totale crediti semestre</b>		<b>35</b>	
<b>Totale crediti annuali</b>		<b>59</b>	
<b>Totale crediti triennio</b>		<b>180</b>	