Piano PART TIME
Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche L-26
Coorte 2023
a.a. 2023/24

I Anno – I SLOT Attivo dall'a.a. 2023/2024	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
Chimica	CHIM/06	A	9	V
C.I. Immagine del Cibo nella Cultura Contemporanea I Modulo: Storia dell'Arte Contemporanea II Modulo: Iconografia del Cibo e della mensa	 L-ART/03 L-ART/03	 C C	6 3 3	 V V
C.I. Matematica e Fisica Gastronomica I Mod. Matematica	MAT/03	A	6	V
II Mod. Fisica Gastronomica	FIS/03	A	8	V
Corso in Materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro	NN	F	1	G
Totale CFU slot			**30**	
I ANNO – II SLOT Attivo dal 2024/2025	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
Marketing Agroalimentare	AGR/01	B	6	V
Idoneità di Lingua Inglese B1	L-LIN/12	E	3	G
Storia e Cultura dell'Alimentazione	M-STO/01	C	6	V
C.I. Biologia Mod. I Biologia Animale	BIO/05	A	6	V
C.I. Biologia Mod. II Biologia Vegetale e Etnobotanica	BIO/15	A	6	V
Totale CFU slot			**27**	
Totale crediti I ANNO			**57**	

II ANNO I SLOT				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
Comunicazione del Cibo	L-ART/06	C	6	V
Biochimica	BIO/10	A	6	V
Elementi di Microbiologia generale per il settore alimentare	AGR/16	B	6	V
Agronomia	AGR/03	B	6	V
Produzioni Animali	AGR/19	B	6	V
Totale crediti SLOT			**30**	
II ANNO II SLOT				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
Economia del Sistema Agroalimentare	AGR/01	B	9	V

Prodotti Vegetali	AGR/03	B	6	V
Alimenti e Bevande 1	AGR/15	B	6	V
C.I. Composizione degli Alimenti I MOD. Fondamenti di composizione degli alimenti	CHIM/10	B	7 6	V
II MOD. Metodologie di caratterizzazione deli alimenti	CHIM/10	C	1	
Totale crediti SLOT			**28**	
Totale crediti annuali			**58**	

III ANNO I SLOT				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
C.I. Microbiologia degli Alimenti I MOD. Microbiologia degli Alimenti	AGR/16	B	9	V
II MOD. Princìpi di analisi microbiologica degli alimenti	AGR/16	C	1	
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. I Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	AGR/15	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. II Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini	AGR/15	B	6	V
C.I. Alimenti e Bevande 2 Mod. III Laboratorio di degustazione e valutazione sensoriale	AGR/15	C	1	
Igiene ed Ispezione degli Alimenti	VET/04	B	9	V
Totale crediti SLOT			**32**	
III ANNO II SLOT				
Insegnamento	**SSD**	**TAF**	**C.F.U.**	**Esito Finale**
Nutrizione umana e principi di dietetica	BIO/09	B	9	V
A scelta dello studente		D	12	V
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:	NN	F	7	
Attività di Tirocinio e Formative Equivalenti	NN	F	7	
Tirocinio c/o strutture Esterne	STA	F	7	G
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	STI	F	7	G
Tirocinio in Mobilità Internazionale	STE	F	7	G
Prova finale	NN	E	5	
Totale crediti SLOT			**33**	
Totale crediti annuali			**65**	
Totale triennio			**180**	

1 CFU Lezione Frontale = 8 ore
1 CFU Laboratorio = 15 ore
1 CFU Esercitazione = 15 ore