**Piano PART TIME**

**Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche L-26**

**Coorte 2023**

**a.a. 2024/25**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **I Anno – I SLOT** **Attivo dall’a.a. 2024/2025** | **SSD** | **TAF** | **C.F.U.** | **Esito Finale**  |
| Chimica  | CHIM/06 | A | 9 |  V |
| C.I. Immagine del Cibo nella Cultura ContemporaneaI Modulo: Storia dell’Arte ContemporaneaII Modulo: Iconografia del Cibo e della mensa | L-ART/03L-ART/03 |  C C |  633 | VV |
| 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 2025/2026** | **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** **dal 2026/2027** |  |  |  |  |
| **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 dal 2027/2028** |  |  |  |   |
| **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 AlimentiI MOD. Fondamenti di composizione degli alimenti  | CHIM/10 | B | 76 | V |
| II MOD. Metodologie di caratterizzazione deli alimenti  | CHIM/10 | C | 1 |  |
| **Totale crediti SLOT** |   |   | **28** |   |
| **Totale crediti annuali** |  |  | **58** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **III ANNO I SLOT dal 2028/2029** |  |  |  |  |
| **Insegnamento** | **SSD** | **TAF** | **C.F.U.** | **Esito Finale**  |
| C.I. Microbiologia degli AlimentiI 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 dal 2029/2030** |  |  |  |   |
| **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