



## CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26.

### PIANO DI STUDI

#### Corso di Laurea “SCIENZE GASTRONOMICHE” (classe L -26)

#### TRIENNIO

#### PERCORSO MESSINA

#### Insegnamenti 1° anno di corso

| Esame | Insegnamento   | SSD     | TAF* | CFU | Ore | SEM |
|-------|--|---------|------|-----|-----|-----|
| 1     | FISICA ED ELEMENTI DI MATEMATICA   | FIS/07  | A    | 8   | 48  | I   |
|       | ELEMENTI DI INFORMATICA  | INF/01  | F    | 3   | 18  | I   |
| 1     | FONDAMENTI DI CHIMICA  | CHIM/06 | A    | 6   | 36  | I   |
| 1     | BIOLOGIA VEGETALE  | BIO/01  | A    | 6   | 36  | I   |
|       | INGLESE  |         |      | 3   | 18  | I   |
|       |  |         |      | 26  |     |     |
| 1     | DIRITTO DEL SISTEMA ALIMENTARE MOD. A (DIRITTO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE) | IUS/03  | B    | 6   | 36  | II  |

(\*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali



## CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26.

|   |  |                        |   |           |    |    |
|---|--|------------------------|---|-----------|----|----|
|   | MARKETING AGROALIMENTARE MOD. B (DIRITTO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE) | AGR/01                 | B | 6         | 36 | II |
| 1 | ELEMENTI DI BIOLOGIA APPLICATA   | BIO/13                 | A | 6         | 36 | II |
| 1 | CHIMICA ANALITICA  | CHIM/01                | A | 6         | 36 | II |
| 1 | IGIENE GENERALE ED APPLICATA   | MED/42                 | C | 6         | 36 | II |
|   | FONDAMENTI DI ANATOMIA UMANA   | BIO/16                 | C | 6         | 36 | II |
|   |  |                        |   | 30        |    |    |
| 7 |  | <b>TOT CFU 1° anno</b> |   | <b>56</b> |    |    |

### Insegnamenti 2° anno di corso

| Esame | Insegnamento   | SSD    | TAF* | CFU         | Or<br>e | SEM |
|-------|--|--------|------|-------------|---------|-----|
| 1     | CHIMICA DEGLI ALIMENTI MOD. A (CHIMICA DEGLI ALIMENTI)                                   | CHIM10 | B    | 6 (4LT+2EL) | 48      | I   |
|       | SISTEMI DI COTTURA E IMPATTO NUTRIZIONALE NEGLI ALIMENTI MOD. B (CHIMICA DEGLI ALIMENTI) | CHIM10 | B    | 6 (5LT+1EL) | 42      | I   |
| 1     | ANATOMIA DEGLI ANIMALI DA REDDITO MOD. A (PRODUZIONI ANIMALI)                            | VET/01 | B    | 6 (4LT+2EL) | 48      | I   |

(\*): A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali



## CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26.

|          |  |                        |   |             |    |    |
|----------|--|------------------------|---|-------------|----|----|
|          | CONTROLLO SANITARIO NELLA FILIERA DEGLI ALIMENTI DI O.A. MOD. B (PRODUZIONI ANIMALI) | VET/04                 | B | 6 (4LT+2EL) | 48 | I  |
|          |  |                        |   | <b>24</b>   |    |    |
| <b>1</b> | ATTIVITA FORMATIVE A SCELTA  |                        | D | 12          |    | II |
| 1        | ANALISI DEGLI ALIMENTI MOD. A (TECNOLOGIE DI PRODUZIONE ED ANALISI DEGLI ALIMENTI)   | CHIM/10                | B | 6 (4LT+2EL) | 48 | II |
|          | TECNOLOGIE ALIMENTARI MOD. B (TECNOLOGIE DI PRODUZIONE ED ANALISI DEGLI ALIMENTI)    | AGR/15                 | B | 6 (5LT+1EL) | 42 | II |
| 1        | COLTIVAZIONI ERBACEE MOD. A (PRODUZIONI VEGETALI)                                    | AGR 02                 | B | 6(4LT+2EL)  | 48 | II |
|          | COLTIVAZIONI ARBOREE MOD. B (PRODUZIONI VEGETALI)                                    | AGR 03                 |   | 6 (4LT+2EL) | 48 | II |
|          |  |                        |   | <b>36</b>   |    |    |
| <b>5</b> |  | <b>TOT CFU 2° anno</b> |   | <b>60</b>   |    |    |

### Insegnamenti 3° anno di corso

| Esame | Insegnamento                                 | SSD     | TAF* | CFU         | Or<br>e | SEM |
|-------|--|---------|------|-------------|---------|-----|
| 1     | CONTAMINANTI DEI PRODOTTI ALIMENTARI         | CHIM/10 | B    | 6 (4LT+2EL) | 48      | I   |
| 1     | LE FILIERE VEGETALI TIPICHE DEL MEDITERRANEO | CHIM/10 | B    | 6 (2LT+4EL) | 60      | I   |

(\*): A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali



## CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26.

|   |  |                            |   |                          |     |    |
|---|--|----------------------------|---|--------------------------|-----|----|
| 1 | GESTIONE E CERTIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI  | SECS P/13                  | C | 6                        | 36  | I  |
|   | CHIMICA DELLE FERMENTAZIONI  | CHIM/11                    | C | 6                        | 36  | I  |
| 1 | AGROTECNOLOGIE MANGIMISTICHE MOD. A (SISTEMI AGROZOOTECNICI DI FILIERA)  | AGR/18                     | B | 6 (4LT+2EL)              | 48  | I  |
|   | PRODUZIONE ZOOTECNICHE CERTIFICATE MOD. B (SISTEMI AGROZOOTECNICI DI FILIERA)                                      | AGR/19                     | B | 6 (4LT+2EL)<br><b>30</b> | 48  | I  |
| 1 | PRODUZIONE DI QUALITA' E SALUTE MOD. A (ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA)                       | CHIM/10                    | B | 6 (5Lt+1EL)              | 42  | II |
|   | OLIO E VINO: PILASTRI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA MOD. B (ASPETTI SALUTISTICI DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA) | CHIM/10                    | B | 6 (4LT+2EL)              | 48  | II |
| 1 | LE FILIERE AVICOLE E ACQUATICHE  | AGR/20                     | C | 6                        | 36  | II |
|   | BIOLOGIA CELLULARE   | BIO/06                     | C | 6                        | 36  | II |
| 1 | MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI   | AGR /16                    | B | 6                        | 36  | II |
| 7 |  |                            |   | <b>24</b>                |     |    |
|   | TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE  |                            | F | 5                        | 125 | II |
|   | PROVA FINALE   |                            | E | 5                        |     | II |
|   |  | <b>TOT CFU 3°<br/>anno</b> |   | <b>64</b>                |     |    |

(\* ) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali



## CORSO DI LAUREA IN “Scienze Gastronomiche” CLASSE L-26.

### PERCORSO NOTO

(\*) A: Attività formativa di base; B: Attività formativa caratterizzante; C: Attività formativa affine o integrativa; D: Attività a scelta; E: Prova finale; F: Ulteriori attività formative - Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali