



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

PIANO DI STUDI

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

TRIENNIO

PERCORSO NOTO

Insegnamenti 1° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Ore	SEM
1	FISICA ED ELEMENTI DI MATEMATICA	FIS/03	A	8	48	I
	ELEMENTI DI INFORMATICA	INF/01	F	3	18	I
1	FONDAMENTI DI CHIMICA	CHIM/03	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	ALIMENTAZIONE E DEMOGRAFIA	SECS S/04	C	6	36	II
	IGIENE GENERALE ED APPLICATA	MED/42	C	6	36	II
				30		
7		TOT CFU 1° anno		56		

Insegnamenti 2° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Or 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

(*): 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	ANATOMIA DEGLI ANIMALI DA REDDITO MOD. A (PRODUZIONI ANIMALI)	VET/01	B	6 (4LT+2EL)	48	I
	CONTROLLO SANITARIO NELLA FILIERA DEGLI ALIMENTI DI O.A. MOD. B (PRODUZIONI ANIMALI)	VET/04	B	6 (4LT+2EL)	48	I
				24		
1	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
				36		
5		TOT CFU 2° anno		60		

Insegnamenti 3° anno di corso

Esame	Insegnamento	SSD	TAF*	CFU	Or 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	FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI	VET 02	C	6	36	I
	RECUPERO E RICICLO DEI RIFIUTI ALIMENTARI	CHIM/12	C	6	36	I
1	AGROTECNOLOGIE MANGIMISTICHE MOD. A (SISTEMI AGROZOOTECNICI DI FILIERA)	AGR/18	B	6 (4LT+2EL)	48	I
	PRODUZIONI ZOOTECNICHE CERTIFICATE MOD. B (SISTEMI AGROZOOTECNICI DI FILIERA)	AGR/19	B	6 (4LT+2EL)	48	I
				30		
1	PRODUZIONI 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				24		
	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE		F	5	125	II
	PROVA FINALE		E	5		II
		TOT CFU 3°anno		64		

(*) 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