

Allegato 2 per il corso di laurea in
SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE (IF0365, ordinamento 2008)
DM270 Classe L-26

COORTE 2016

Insegnamento	Tipologia	Ambito	SSD	Codice	Curriculum	CFU	ORE	Anno	Periodo	Obblig.	Lingua	Valutaz.	Attività formative che devono essere superate per sostenere gli esami del terzo anno (vedi art. 8)	Attività formative del terzo anno per le quali è richiesto il preventivo superamento di quelle indicate nella colonna precedente	Insegnamenti per i quali è richiesto il preventivo assolvimento degli obblighi formativi aggiuntivi assegnati
MATEMATICA E INFORMATICA APPLICATA				AVP4068073	COMUNE				S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE	X		NECESSARIO SUPERAMENTO OFA IN MATEMATICA
INFORMATICA APPLICATA	BASE	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	INF/01	AVP4068075	COMUNE	6	LEZ: 24 ore; L: 24 ore	I	S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE	---	---	---
MATEMATICA	BASE	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/07	AVP4068074	COMUNE	8	LEZ: 64 ore	I	S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE	---	---	---
CHIMICA APPLICATA	BASE	Discipline chimiche	CHIM/06	AG01101145	COMUNE	8	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore; L: 16 ore	I	S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE	X		NECESSARIO SUPERAMENTO OFA IN CHIMICA
STORIA DELL'AGRICOLTURA E DELL'ALIMENTAZIONE	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	M-STO/02	AGN1029565	COMUNE	6	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore	I	S1	NO	ITALIANO	VOTO FINALE			
LINGUA INGLESE	LINGUA/PROVA FINALE	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera		AG17105165	COMUNE	4	ALT: 100 ore	I	S1	SI	INGLESE	GIUDIZIO FINALE	X		
BIOLOGIA APPLICATA	BASE	Discipline biologiche	BIO/01	AG01100876	COMUNE	8	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore; L: 8 ore	I	S2	SI	ITALIANO	VOTO FINALE	X		NECESSARIO SUPERAMENTO OFA IN BIOLOGIA
FILIERE AGRO-ALIMENTARI E ANALISI SENSORIALE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/19	AVP5070382	COMUNE	8	LEZ: 48 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	I	S2	SI	ITALIANO	VOTO FINALE	X		
LABORATORIO DI TECNOLOGIE ENO-GASTRONOMICHE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15	AVP6075258	COMUNE	8	LEZ: 32 ore; L: 32 ore	I	S2	SI	ITALIANO	VOTO FINALE	X		
TECNOLOGIE ENO-GASTRONOMICHE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15	AVP6075259	COMUNE	8	LEZ: 56 ore; L: 8 ore	I	S2	SI	ITALIANO	VOTO FINALE	X		
CULTURA E SIMBOLOGIA DEI CIBI	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	M-STO/06	AG01121770	COMUNE	8	LEZ: 64 ore	I	S2	SI	ITALIANO	VOTO FINALE	X		
TIROCINIO	ALTRO	Tirocini formativi e di orientamento		AGL1004328	COMUNE	15	T: 375 ore	I	S2	SI	ITALIANO	GIUDIZIO FINALE			
MICROBIOLOGIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (C.I.)				AVP4068076	COMUNE				S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE			
ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (MOD. B)	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	VET/04	AVP4068077	COMUNE	6	LEZ: 32 ore; ESE: 16 ore	II	S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE	---	---	---
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (MOD. A)	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	CHIM/11	AVP4068078	COMUNE	6	LEZ: 40 ore; L: 8 ore	II	S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE	---	---	---
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/19	AGO2042398	COMUNE	8	LEZ: 40 ore; ESE: 24 ore	II	S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE			
ISTITUZIONI DI ECONOMIA POLITICA	CARATTERIZZANTE	Discipline economiche e giuridiche	SECS-P/01	AGO2042423	COMUNE	8	LEZ: 40 ore; ESE: 24 ore	II	S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE			
VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	MED/49	AVP6075261	COMUNE	8	LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore	II	S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE			
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	AGR/04	AG01121764	COMUNE	8	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore; L: 8 ore	II	S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE			
ISTITUZIONI DI DIRITTO E DIRITTO DELL'ALIMENTAZIONE	CARATTERIZZANTE	Discipline economiche e giuridiche	IUS/03	AVP6075260	COMUNE	8	LEZ: 64 ore	II	S2	SI	ITALIANO	VOTO FINALE			
ECONOMIA AZIENDALE	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	SECS-P/07	AG03102202	COMUNE	8	LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore	II	S2	SI	ITALIANO	VOTO FINALE			
ALIMENTI, CUCINA E DIETE ITALIANE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/17	AVP5070386	COMUNE	8	LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore	III	S1	SI	ITALIANO	VOTO FINALE		X	
MARKETING	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	SECS-P/08	LE05105549	COMUNE	6	LEZ: 32 ore; ESE: 16 ore	III	S1	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		X	
STORIA DEL CIBO E GLOBALIZZAZIONE	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	M-STO/02	AVP6075263	COMUNE	6	LEZ: 32 ore; ESE: 16 ore	III	S1	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		X	
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	CARATTERIZZANTE	Discipline economiche e giuridiche	SECS-P/10	AVP5070997	COMUNE	8	LEZ: 40 ore; ESE: 24 ore	III	S2	SI	ITALIANO	VOTO FINALE		X	
ANTHROPOLOGY OF FOOD	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	M-STO/06	AVP3050145	COMUNE	6	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore	III	S2	NO	INGLESE	VOTO FINALE		X	
BUSINESS PLAN	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	SECS-P/07	AVP3050095	COMUNE	6	LEZ: 32 ore; L: 16 ore	III	S2	NO	INGLESE	VOTO FINALE		X	
PROVA FINALE	LINGUA/PROVA FINALE	Per la prova finale	PROFIN_S	LE05106948	COMUNE	5	PRF: 125 ore	I	A1	SI	ITALIANO	GIUDIZIO FINALE			

Legenda ORE

S.I. = studio individuale
LEZ = lezione
ESE = esercitazione
L = laboratorio
ALT = altre attività

Legenda Periodo

A1 = annuale
S1 = primo semestre
S2 = secondo semestre

Legenda Curriculum

COMUNE: Insegnamenti comuni a TUTTO il Corso di Studio

Insegnamenti tra loro alternativi: lo studente deve sostenerne 1 su 5