

**Allegato 3 per il corso di laurea magistrale in
ITALIAN FOOD AND WINE - ALIMENTI E VINI D'ITALIA (AV2190, ordinamento 2015)
DM270 Classe LM-70**

COORTE 2018

Insegnamento	Tipologia	Ambito	SSD	Codice	CFU	ORE	Anno	Periodo	Att. Obblig.	Freq. Obblig.	Lingua	Valutaz.
ANIMAL BIODIVERSITY AND FOOD	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione e gestione.	AGR/18 (CFU 3.0), AGR/20 (CFU 3.0)	AVP5070062	6	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore	I	S1	SI	NO	INGLESE	VOTO FINALE
PLANT BIODIVERSITY AND FOOD	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione e gestione.	AGR/04	AVP5070057	6	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore	I	S1	SI	NO	INGLESE	VOTO FINALE
VALUE ADDING QUALITY SCHEMES AND CONSUMER DEMAND	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione e gestione.	AGR/01	AVP5070061	8	LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore	I	S1	SI	NO	INGLESE	VOTO FINALE
FOOD AND WINE HISTORY, ANTHROPOLOGY AND SOCIETY	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	M-STO/06 (CFU 4.0), SPS/07 (CFU 4.0)	AVP7080218	8	LEZ: 64 ore	I	S1	NO	NO	INGLESE	VOTO FINALE
COMMUNICATION SKILLS	ALTRO	Ulteriori conoscenze linguistiche	--	AVP5072138	2	LEZ: 16 ore	I	S1	SI	NO	INGLESE	GIUDIZIO FINALE
FOOD MICROBIOLOGY AND QUALITY	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/16	AVP5070077	6	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore	I	S2	SI	NO	INGLESE	VOTO FINALE
FOOD, WINE AND NUTRITION	AFFINE/INTEGRATIVA, CARATTERIZZANTE	Attività formative affini o integrative, Discipline della produzione e gestione.	AGR/18 (CFU 3.0), MED/42 (CFU 3.0)	AVP5070081	6	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore	I	S2	SI	NO	INGLESE	VOTO FINALE
QUALITY, PROCESSING AND SENSORIAL ANALYSIS OF ITALIAN FOOD	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15	AVP5070079	8	LEZ: 48 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	I	S2	SI	NO	INGLESE	VOTO FINALE
FOOD SAFETY, HYGIENE AND TRACEABILITY FOR FOOD QUALITY	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	AGR/17 (CFU 4.0), VET/04 (CFU 4.0)	AVP6077157	8	LEZ: 56 ore; ESE: 8 ore	I	S2	NO	NO	INGLESE	VOTO FINALE
FOOD AND WINE - BASED TERRITORIAL VALORIZATION AND RURAL DEVELOPMENT	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione e gestione.	AGR/01	AVP5070065	8	LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore	II	S1	SI	NO	INGLESE	VOTO FINALE
QUALITY, PROCESSING AND SENSORIAL ANALYSIS OF ITALIAN WINE	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15	AVP7079977	6	LEZ: 32 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	II	S1	SI	NO	INGLESE	VOTO FINALE
CONSUMER BEHAVIOUR	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	M-PSI/02	AVP5070069	6	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore	II	S1	SI	NO	INGLESE	VOTO FINALE
QUALITY-ORIENTED FOOD AND WINE MANAGEMENT AND GOVERNANCE	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	AGR/01 (CFU 3.0), SECS-P/07 (CFU 3.0)	AVP5070067	6	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore	II	S1	SI	NO	INGLESE	VOTO FINALE
FOOD AND WINE: INSIGHTS FROM ABROAD	ALTRO	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	--	AVP8084717	6	LEZ: 48 ore	II	S1	SI	NO	INGLESE	GIUDIZIO FINALE
FINAL DISSERTATION	LINGUA/PROVA FINALE	Per la prova finale	PROFIN_S	AVP5070523	30	PRF: 750 ore		A1	SI	NO	INGLESE	GIUDIZIO FINALE

Legenda ORE

LEZ = lezione
ESE = esercitazione
L = laboratorio
ALT = altre attività

Legenda Periodo

A1 = annuale
S1 = primo semestre
S2 = secondo semestre

**Insegnamenti tra loro alternativi. Lo studente potrà inserire uno dei due tra gli esami a libera scelta.
Alternative exams**

Lo studente ha a disposizione 8 crediti, da destinare ad altri insegnamenti da lui scelti liberamente nell'ambito degli insegnamenti attivati per il corso di laurea o per gli altri corsi di laurea Magistrali della Scuola e dell'Ateneo.

Queste attività, liberamente scelte dallo studente, purché congruenti con il suo percorso formativo, danno luogo ad una unica valutazione complessiva.

Il piano sarà automaticamente approvato nel caso in cui lo studente inserisca tra gli insegnamenti a libera scelta gli insegnamenti alternativi che non siano stati inseriti tra gli esami obbligatori. La Commissione verificherà solo che l'insegnamento non sia già stato svolto nel percorso di Laurea triennale.

Course units alternative each other. The student will have to choose 1 of these units. The other can be inserted in the study plan as elective course

8 credits have to be used for optional course units freely chosen by the student among those present in the "Italian Food and Wine" program and/or in other programs of the School of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine and/or the Padova University.

The study plan will be automatically approved if the elective course units are chosen among those indicated as alternative in the list of the course units for the "Italian Food and Wine" program.