

Allegato 2 per il corso di laurea magistrale in
ITALIAN FOOD AND WINE - ALIMENTI E VINI D'ITALIA (AVZ190, 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