

Università	Università degli Studi di PADOVA
Classe	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
Nome del corso in italiano	Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche <i>adeguamento di: Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche (1373460)</i>
Nome del corso in inglese	Viticulture and enology science and technology
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Codice interno all'ateneo del corso	AG0058^2017^000ZZ^026021
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	04/08/2017
Data di approvazione della struttura didattica	06/12/2017
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	07/02/2017
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	27/05/2016
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://didattica.unipd.it/didattica/2017/AG0058/2017
Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi	AGRONOMIA ANIMALI ALIMENTI RISORSE NATURALI E AMBIENTE - DAFNAE
EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi	
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Corsi della medesima classe	<ul style="list-style-type: none"> • Scienze e Tecnologie agrarie • Tecnologie forestali e ambientali
Numero del gruppo di affinità	2
Data della delibera del senato accademico relativa ai gruppi di affinità della classe	14/03/2011

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

possedere un'adeguata conoscenza propedeutica nei settori della matematica, fisica, informatica, chimica, biologia orientate agli aspetti applicativi;

conoscere i metodi disciplinari di indagine e essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi dei settori agrario e forestale;

possedere conoscenze e competenze operative e di laboratorio in uno o più dei settori indicati, tra questi:

* l'agrario, con particolare riferimento agli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico-sanitari, ai problemi del territorio agrario, compresi gli aspetti catastali, topografici e cartografici, alla stima dei beni fondiari, dei mezzi tecnici, degli impianti e dei prodotti di interesse agrario, alimentare e forestale, alla gestione sostenibile delle risorse agrarie, alla progettazione semplice ed alla gestione di strutture e impianti in campo agrario, compreso il verde;

* il forestale, con particolare riferimento alla protezione e alla gestione sostenibile delle risorse dell'ambiente e territorio montano, forestale, compresi gli aspetti catastali, topografici e cartografici e silvo-zootecnico, alla gestione di progetti e di lavori, alla produzione, raccolta, lavorazione e commercializzazione di prodotti e derivati; alla stima dei suprasuoli forestali;

possedere le conoscenze di base per la semplice progettazione di sistemi agricoli, forestali e ambientali; essere in grado di svolgere assistenza tecnica nei settori agrario e forestale; essere capaci di valutare l'impatto in termini di ambiente e di sicurezza di piani ed opere propri del settore agrario e forestale; conoscere i principi e gli ambiti delle attività professionali e le relative normative e deontologia; conoscere i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dei settori agrario e forestale; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze; essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua di norma l'inglese, dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possedere adeguate competenze e strumenti per la gestione e la comunicazione dell'informazione; essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe svolgeranno attività professionali in diversi ambiti:

* agrario, con particolare riferimento alla progettazione semplice e all'applicazione di semplici tecnologie per il controllo delle produzioni vegetali ed animali nei loro aspetti quantitativi, qualitativi ed ambientali, alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti, alla gestione delle imprese, alla valutazione e stima di beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti del settore agrario, ai problemi del territorio agrario, con particolare riferimento alla protezione e gestione economica ed ecologica sostenibile delle risorse dell'ambiente rurale;

* -forestale, con particolare riferimento all'analisi e rilievi per l'ausilio al monitoraggio dell'ambiente montano e degli ecosistemi forestali, alla conservazione e gestione sostenibile delle risorse dell'ambiente forestale e silvo-zootecnico, alla gestione di lavori per la protezione del suolo e dell'ingegneria forestale, alla produzione, raccolta, lavorazione industriale e commercializzazione di prodotti legnosi, per impieghi strutturali e alla trasformazione chimico industriale ed energetica).

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe comprendono in ogni caso attività finalizzate a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia, nonché un'adeguata preparazione sui problemi generali dei settori agrario e forestale;

prevedono, in relazione a obiettivi specifici, un congruo numero di crediti formativi per attività di laboratorio, di attività di campagna, di stages aziendali e professionali; la conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese;

l'accertamento della conoscenza può essere effettuata autonomamente od affidata ad una riconosciuta istituzione.

Possono prevedere soggiorni presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

I curricula inoltre prevedono, in relazione ad obiettivi specifici, l'acquisizione di conoscenze essenziali delle tecnologie e dell'ingegneria agraria e forestale e ambientale, dei metodi chimici e microbiologici di analisi.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

La riprogettazione del CdS è stata effettuata nell'ambito di una rigorosa cornice di coordinamento, indirizzo e prevalutazione, condotta a livello complessivo di Ateneo.

L'Ateneo ha adottato, con proprie linee guida cogenti, criteri di riferimento più stringenti rispetto a quelli definiti a livello nazionale (vedi <http://www.unipd.it/nucleo/relazioni/index.htm>).

Questa riprogettazione, basata su un'attenta analisi del preesistente CdS, è finalizzata al superamento dei suoi punti di debolezza (elevato tasso di abbandono e ritardo alla laurea). La forte attrattività unita a buoni esiti occupazionali, per numeri limitati a quelli dei laureati attuali, giustifica la richiesta di conferma del numero programmato a 75. Il CdS è proposto fuori sede con strutture didattiche sufficienti e soddisfa i requisiti di docenza grazie alle risorse presenti e con una marginale integrazione di docenti disponibili in Ateneo. La proposta è adeguatamente motivata e sono chiaramente formulati gli obiettivi formativi e la riprogettazione, basata anche su requisiti di qualità coerenti con standard europei. Sono motivate le ragioni che inducono la Facoltà a proporre la istituzione di 3 CdS nella stessa classe, analogamente con l'attuale offerta ex DM 509/99. Tali corsi sono adeguatamente differenziati per obiettivi, percorsi didattici e solidi sbocchi occupazionali. Il NVA esprime parere favorevole sulla proposta.

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

Le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione di beni e servizi, e delle professioni sono coinvolte nella valutazione della rispondenza tra il percorso formativo e le necessità del territorio in termini di sbocchi professionali attraverso la presenza degli stakeholders nei GAV (gruppi per l'accreditamento e la valutazione).

In tale processo sono state coinvolte soprattutto l'Assoenologi, la Camera di Commercio, Industria e Artigianato e un'organizzazione di categoria dei produttori agricoli.

All'interno del GAV sono presenti rappresentanti di tali enti. Essi hanno contribuito attivamente alla stesura dei documenti richiesti dalla procedura AVA.

A partire dall'a.a. 2014/2015 il corso di studio si impegna a svolgere regolarmente indagini e consultazioni con le organizzazioni rappresentative a livello nazionale e internazionale, tra cui: Assoenologi, Consorzio agrario di Treviso e Belluno, Confcooperative sede regione Veneto, Consorzi di tutela (Prosecco Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.;

Prosecco D.O.C.; Vini Venezia; Colli Euganei; Valpolicella; UViVe; FederD.O.C.).

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche della vitivinicoltura. Esso considera i diversi aspetti della filiera vitivinicola, la coltivazione della vite e la produzione dell'uva, la trasformazione della stessa in prodotti, la promozione del vino e dei distillati, considerando aspetti nutrizionistici e salutistici. In particolare, il Corso si propone di fornire una solida preparazione di base tecnico-scientifica che consenta l'acquisizione delle nozioni, oltre che di natura fisico-matematica e chimico-biologica, relative a filoni culturali specifici della coltivazione della vite e della produzione del vino, conseguendo un'apertura intellettuale che consenta di affrontare gli aspetti della sicurezza, dell'impatto ambientale, della qualità e della salubrità dei prodotti vitivinicoli. Il Corso di Studio si prefigge, inoltre, di fornire le cognizioni fondamentali della conservazione, distribuzione e consumo responsabile del vino e dei suoi derivati, integrando elementi di economia ed etica nella produzione.

Alla luce di quanto esposto, il percorso formativo del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche si articola su tre livelli:

a) la formazione fisico-matematica e chimico-biologica, nelle aree dell'analisi matematica, della fisica, della chimica, della biologia e della statistica;

b) la formazione generale in economia, genetica agraria, microbiologia, difesa fitosanitaria, viticoltura, enologia;

c) la formazione specifica indirizzata al settore delle trasformazioni dell'uva, delle tecnologie e analisi enologiche, del marketing e della legislazione.

Tra le finalità principali del Corso di Studio si pone la preparazione di tecnici con competenze specifiche nel settore, abilitati alla professione di Enologo in Italia e in Europa, in accordo con la Legge 10 aprile 1991, n. 129.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Lo studente conosce ed è in grado di comprendere le tematiche più ampie della viticoltura e dell'enologia. L'articolazione degli insegnamenti prevede un'adeguata formazione scientifica di base per affrontare in modo appropriato lo studio delle discipline proprie del settore viticolo-enologico. Nell'area di apprendimento della viticoltura lo studente conosce ed è in grado di comprendere tematiche riguardanti la biologia e la fisiologia della vite, le interazioni suolo-clima-pianta, il miglioramento genetico della vite, le tecniche produttive sostenibili, la protezione del vigneto dalle avversità biotiche e abiotiche.

Nell'area di apprendimento dell'enologia lo studente conosce ed è in grado di comprendere tematiche riguardanti la microbiologia enologica, la chimica enologica e le tecniche di controllo della qualità del vino, le tecnologie enologiche e i principi della degustazione, l'impiantistica enologica.

Le tematiche riguardanti la gestione economica dei prodotti vitivinicoli, il marketing e la legislazione vitivinicola sono trasversali nella conoscenza e nella comprensione del sistema vitivinicolo.

La conoscenza e la capacità di comprensione sono acquisite tramite lezioni frontali tenute dai docenti, esercitazioni in aula e in altre strutture didattiche e visite tecniche, a cui si aggiungono attività di studio e lavori individuali e/o di gruppo allo scopo di stimolare il confronto su specifici approfondimenti.

Per ciascun insegnamento, la verifica dell'acquisizione delle conoscenze e del livello di comprensione avviene tramite l'esame finale (prove scritte e/o orali). Possono essere valutati anche lavori individuali e/o di gruppo svolti dagli studenti durante il corso, rappresentati da approfondimenti di specifici aspetti delle tematiche trattate, anche a carattere interdisciplinare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

Alla fine del percorso formativo lo studente è in grado di applicare le tecniche di gestione del vigneto e di intervenire nel modulare gli effetti indotti dai fattori agronomici, culturali e ambientali sulle produzioni. E' in grado di gestire i processi produttivi vitivinicoli e di mercato del settore enologico e di attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza delle produzioni e delle attività connesse, anche in termini di sostenibilità economica, ambientale e sociale.

Queste capacità si sviluppano anche mediante l'analisi critica di casi di studio riconducibili alle tematiche trattate negli insegnamenti, da condursi individualmente e/o in gruppo. La verifica della capacità di applicare la conoscenza e la comprensione acquisita avviene attraverso l'esame finale che può comprendere anche una parte dedicata all'analisi dei casi di studio proposti. Le esercitazioni e le esperienze sul campo maturate nel periodo di studio saranno anch'esse oggetto di verifica.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche è in grado di valutare in modo critico le problematiche connesse a tutti gli aspetti della sua attività, incluse quelle relative alle responsabilità sociali ed etiche derivanti dal suo operare. Il laureato deve essere in grado di interpretare l'impatto dell'innovazione e dalla ricerca e di partecipare sul piano esecutivo al rilevamento e al trattamento preliminare dei dati sperimentali raccolti in campo vitivinicolo.

La capacità di sostenere e giustificare le scelte effettuate, nella logica di coniugare le logiche del "sapere" con quelle del "saper fare", e la consapevolezza delle implicazioni sociali ed etiche delle azioni intraprese saranno sviluppate nei vari insegnamenti. Questo processo sarà facilitato da esercitazioni guidate e attività seminariali integrative nel corso delle quali promuovere l'analisi critica di documenti, prodotti e dati, la classificazione di eventi e processi, la raccolta, la selezione e l'elaborazione di informazioni provenienti da fonti diverse.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.

Le modalità di accertamento e valutazione della preparazione dello studente potranno prevedere prove orali durante le quali saranno valutate le conoscenze acquisite dallo studente e la sua capacità di comunicarle con chiarezza e rigore. Nel corso di alcuni degli insegnamenti caratterizzanti il Corso di studi, saranno previste delle attività di laboratorio e seminari svolte da gruppi di studenti su argomenti specifici. La prova finale offrirà allo studente un'ulteriore opportunità di verificare l'efficacia dell'apprendimento e le capacità di comunicazione, nonché di realizzare prodotti (testuali e digitali) adeguati alla specifica situazione comunicativa.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il laureato in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche possiede gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Ha sviluppato le capacità di studio e di apprendimento necessarie per mantenere e migliorare le proprie conoscenze attraverso un continuo aggiornamento nonché intraprendere ulteriori studi in autonomia.

La capacità di apprendimento appropriata per intraprendere studi di livello superiore (laurea magistrale ed eventualmente dottorato di ricerca) sarà sviluppata attraverso diversi strumenti che conducano a una costruzione dinamica e consapevole dei saperi.

Le ore di lavoro complessive prevedono per lo studente un adeguato carico di lavoro personale, che consentirà allo studente stesso di verificare ed eventualmente migliorare la propria capacità di apprendimento. L'impostazione metodologica degli insegnamenti persegue un analogo obiettivo, allo scopo di guidare lo studente a sviluppare la propria capacità di individuare gli aspetti rilevanti di un problema, anche complesso e interdisciplinare (problem setting) e di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving).

Al conseguimento di una capacità di verifica e confronto delle proprie abilità potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilità studentesca da tempo attivate presso l'Ateneo.

Conoscenze richieste per l'accesso

(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Requisiti d'accesso

Per essere ammessi al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Animali occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo conseguito all'estero e considerato idoneo.

Conoscenze richieste

E' necessario il possesso di un'adeguata preparazione iniziale comprendente adeguate conoscenze e competenze nelle discipline di base: biologia, chimica, fisica e matematica.

Verifica delle conoscenze

Tutti gli studenti devono sostenere una prova di ammissione per la verifica delle conoscenze richieste per l'accesso al Corso di laurea.

Agli studenti ammessi al corso con una votazione inferiore alla prefissata votazione minima, verranno assegnati uno o più obblighi formativi aggiuntivi (OFA) nelle materie della prova di ammissione per cui è richiesta un'adeguata conoscenza di base.

Le verifiche delle conoscenze richieste per l'accesso al Corso di laurea avverrà secondo le modalità determinate annualmente nel bando di ammissione.

Obblighi formativi aggiuntivi

L'esito negativo della prova di verifica delle conoscenze comporta l'attribuzione di uno o più obblighi formativi aggiuntivi (OFA) nelle materie della prova di ammissione per cui è richiesta un'adeguata conoscenza di base, OFA che devono essere assolti durante il primo anno di corso sulla base di criteri definiti annualmente e specificati nel Regolamento Didattico del Corso di Studi.

Caratteristiche della prova finale

(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La prova finale consiste nella discussione di un elaborato scritto attinente prove sperimentali o indagini; può riguardare, inoltre, le attività svolte dallo studente durante il tirocinio.

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

I corsi istituiti nella classe L-25 costituiscono percorsi formativi ben differenziati che offrono programmi didattici specifici per le differenti figure professionali da formare. Anche gli ambiti delle attività economiche in cui si possono inserire i laureati sono distinte e non sovrapponibili.

Sintesi delle motivazioni dell'istituzione dei gruppi di affinità

In seguito alla revisione del piano formativo in applicazione a quanto previsto dal DM 22 settembre 2010 n. 17, si è resa necessaria una differenziazione rispetto ai corsi della stessa classe presenti nella facoltà di Agraria per meglio caratterizzare la figura professionale del Laureato in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche in risposta alle esigenze del mondo del lavoro.

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Si segnala che nel quadro A1.b sono riportati i risultati delle rinnovate consultazioni con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi, delle professioni.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati**Laureati con competenze specifiche nel settore vitivinicolo, abilitati alla professione di Enologo in Italia e in Europa (Legge 10 aprile 1991, n. 129).****funzione in un contesto di lavoro:**

Il laureato in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche svolge compiti tecnici di gestione e di controllo nelle attività di coltivazione della vite, trasformazione dell'uva in vino e suoi derivati, conservazione, distribuzione e promozione di vini e derivati, in un contesto di adeguata sostenibilità ed eco-compatibilità dei processi produttivi ed economici.

competenze associate alla funzione:

I laureati in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche acquisiscono il titolo di Enologo. Possono trovare impiego nell'ambito dell'intera filiera vitivinicola e nel mercato nazionale ed internazionale del vino e dei prodotti enologici (aziende coinvolte nella produzione e trasformazione dell'uva in vino e derivati; imprese dei servizi con particolare riferimento alle attività di controllo della qualità; imprese della commercializzazione e distribuzione; aziende produttrici di mezzi tecnici per la vitivinicoltura; attività professionali nel settore vitivinicolo; Enti che svolgono analisi, controllo, certificazioni o attività di formazione e divulgazione). Le tipiche competenze acquisite per l'esercizio di tale professione riguardano la viticoltura in senso lato (incluse discipline quali pedologia e chimica del suolo, agronomia e agrometeorologia, genetica e miglioramento genetico, tecnologie viticole, difesa fitosanitaria a basso impatto ambientale), l'enologia (chimica enologica, microbiologia enologica, tecnologie enologiche, impiantistica enologica), l'economia agroalimentare, la legislazione vitivinicola e il marketing. I laureati acquisiscono ulteriori abilità utili alla professione mediante attività di esercitazione in vigneto, laboratorio e cantina (ad es. microvinificazione e microspumantizzazione), degustazione e analisi sensoriale, analisi e trattamento dati economici, tirocinio e tesi, così come previsto dal percorso formativo.

sbocchi occupazionali:

L'attività professionale del laureato in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche si svolge nelle aziende viticole e vitivinicole, nelle industrie enologiche per la produzione, la trasformazione, la conservazione e la distribuzione del vino e dei suoi derivati, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni enologiche. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende che forniscono materiali, attrezzature, impianti, prodotti e microrganismi (ad es. lieviti) per il settore vitivinicolo e in strutture che sviluppano programmi e interventi di formazione e divulgazione. Il laureato in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche può sostenere l'esame di abilitazione all'esercizio della professione di agronomo junior.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

- Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
- Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
- Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)

Il corso consente di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:

- agronomo e forestale junior
- agrotecnico laureato
- perito agrario laureato
- perito industriale laureato

Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 40 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 §2.

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica INF/01 Informatica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	16	24	8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	8	16	8
Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia BIO/13 Biologia applicata	8	16	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		-		

Totale Attività di Base	32 - 56
--------------------------------	---------

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	8	12	-
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	20	32	-
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale	10	16	-
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali AGR/09 Meccanica agraria AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	14	28	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	60 - 88
--	---------

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/09 - Meccanica agraria AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria ING-IND/25 - Impianti chimici IUS/03 - Diritto agrario M-STO/02 - Storia moderna M-STO/04 - Storia contemporanea M-STO/06 - Storia delle religioni MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	18	36	18

Totale Attività Affini	18 - 36
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	16
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	12
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	4
	Abilità informatiche e telematiche	0	4
	Tirocini formativi e di orientamento	4	16
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		24 - 64	

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	134 - 244

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

(AGR/01 AGR/02 AGR/03 AGR/09 AGR/15 AGR/16 IUS/03)

La classe L-25 comprende numerosi ambiti, ben caratterizzati e distinti. Alcuni settori considerati come affini compaiono in ambiti caratterizzanti della classe L-25 e tale fatto si spiega considerando che all'interno di molti settori, accanto a insegnamenti di carattere più generale, sono compresi insegnamenti più specifici.

I settori scientifico disciplinari AGR/01 - AGR/02 - AGR/03 - IUS/03, pur previsti dalla classe, sono stati ripetuti nelle attività affini e integrative, per consentire l'approfondimento di competenze specifiche della gestione dell'attività imprenditoriale;

l'inserimento dei settori scientifico disciplinari SSD AGR/15 e AGR/16 è motivato dalla necessità di integrare il percorso formativo con discipline che curano gli aspetti tecnici e professionalizzanti.

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 09/05/2017