

**Allegato 3 per il corso di laurea magistrale in
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (AG0064, ordinamento 2017)
DM270 Classe LM-70**

COORTE 2019

| Insegnamento | Tipologia | Ambito | SSD | Codice | CFU | ORE | Anno | Periodo | Att. Obblig. | Freq. Obblig. | Lingua | Valutaz. |
|---|---------------------|---|----------|------------|-----|------------------------------------|------|---------|--------------|---------------|----------|-----------------|
| FONDAMENTI DI FOOD PACKAGING | CARATTERIZZANTE | Discipline delle tecnologie alimentari | AGR/15 | AGN1030325 | 8 | LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore | I | S1 | SI | NO | ITALIANO | VOTO FINALE |
| METODOLOGIE AVANZATE PER L'ANALISI DEGLI ALIMENTI | CARATTERIZZANTE | Discipline della produzione e gestione. | AGR/13 | AGO2044654 | 8 | LEZ: 40 ore; L: 24 ore | I | S1 | SI | NO | ITALIANO | VOTO FINALE |
| QUALITA' CHIMICA E FISICA DEGLI ALIMENTI | CARATTERIZZANTE | Discipline delle tecnologie alimentari | AGR/15 | AG03111650 | 6 | LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore | I | S1 | SI | NO | ITALIANO | VOTO FINALE |
| BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI E INDUSTRIALI | AFFINE/INTEGRATIVA | Attività formative affini o integrative | AGR/16 | AGN1030340 | 8 | LEZ: 48 ore; L: 16 ore | I | S1 | SI | NO | ITALIANO | VOTO FINALE |
| LINGUA INGLESE 2 | ALTRO | Ulteriori conoscenze linguistiche | -- | AG01105201 | 4 | ALT: 100 ore | I | S1 | SI | NO | INGLESE | GIUDIZIO FINALE |
| CULTURA PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE | CARATTERIZZANTE | Discipline delle tecnologie alimentari | AGR/15 | AVP5074357 | 8 | LEZ: 40 ore; ESE: 24 ore | I | S2 | SI | NO | ITALIANO | VOTO FINALE |
| QUALITA' DEI PRODOTTI ANIMALI* | CARATTERIZZANTE | Discipline della produzione e gestione. | AGR/19 | AG01122714 | 8 | LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore; L: 8 ore | I | S2 | NO | NO | ITALIANO | VOTO FINALE |
| QUALITA' DEI PRODOTTI VEGETALI* | CARATTERIZZANTE | Discipline della produzione e gestione. | AGR/03 | AGN1030345 | 8 | LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore; L: 8 ore | I | S2 | NO | NO | ITALIANO | VOTO FINALE |
| INFORMATICA AVANZATA | ALTRO | Abilità informatiche e telematiche | -- | AG04122567 | 4 | ALT: 100 ore | I | S2 | SI | NO | ITALIANO | GIUDIZIO FINALE |
| FILIERE AGROALIMENTARI E STRATEGIE DELLE IMPRESE | CARATTERIZZANTE | Discipline della produzione e gestione. | AGR/01 | AGN1030327 | 8 | LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore | II | S1 | SI | NO | ITALIANO | VOTO FINALE |
| VALUTAZIONE E ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI | CARATTERIZZANTE | Discipline delle tecnologie alimentari | AGR/15 | AGN1030335 | 6 | LEZ: 32 ore; L: 16 ore | II | S1 | SI | NO | ITALIANO | VOTO FINALE |
| ENZIMOLOGIA APPLICATA | CARATTERIZZANTE | Discipline delle tecnologie alimentari | AGR/15 | AGO2044600 | 6 | LEZ: 32 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore | II | S2 | SI | NO | ITALIANO | VOTO FINALE |
| SISTEMI DI CERTIFICAZIONE, ACCREDITAMENTO DEL LABORATORIO E LEGISLAZIONE SANITARIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI | AFFINE/INTEGRATIVA | Attività formative affini o integrative | VET/04 | AGO2044650 | 8 | LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore | II | S2 | SI | NO | ITALIANO | VOTO FINALE |
| PROVA FINALE | LINGUA/PROVA FINALE | Per la prova finale | PROFIN_S | AG27106948 | 30 | PRF: 750 ore | I | A1 | SI | NO | ITALIANO | GIUDIZIO FINALE |

* insegnamenti tra di loro alternativi

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 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 proposti dal CCS 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.