

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari - Cl. 70M - DM 270/04

Piano Didattico immatricolati coorte a.a. 2014/2015

insegnamento	lingua di erogazione	SSD attivati	anno	sem	CFU	ore	ore lez	ore eser	ore lab	tipo di valutazione	tipologia	ambito	Sede di svolgimento delle lezioni
Biotechnologie microbiche alimentari e industriali	italiano	AGR/16	I	1°	8	64	48		16	voto	affine		Legnaro
Fondamenti di food packaging	italiano	AGR/15	I	1°	8	64	48		16	voto	caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	Legnaro
Valutazione e analisi sensoriale degli alimenti	italiano	AGR/15	I	1°	6	48	32		16	voto	affine		Legnaro
Filiere agroalimentari e strategie delle imprese	italiano	AGR/01	I	1°	8	64	40	24		voto	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	Legnaro
Cultura professionale per l'industria alimentare	italiano	AGR/15	I	2°	6	48	48			voto	caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	Legnaro
Qualità dei prodotti animali	italiano	AGR/19	I	2°	8	64	40	16	8	voto	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	Legnaro
Qualità dei prodotti vegetali	italiano	AGR/03	I	2°	8	64	48	16		voto	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	Legnaro
Informatica avanzata		INF/01	I	2°	4	32				idoneità	altre attività	Abilità informatiche e telematiche	
Metodologie avanzate per l'analisi degli alimenti	italiano	AGR/13	II	1°	8	64	40		24	voto	caratterizzante	Discipline della produzione e gestione	Legnaro
Qualità chimica e fisica degli alimenti	italiano	AGR/15	II	1°	6	48	48			voto	caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	Legnaro
Sistemi di certificazione e accreditamento del laboratorio e legislazione sanitaria per le produzioni alimentari	italiano	MED/42	II	2°	8	64	48	16		voto	caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	Legnaro
Enzimologia applicata	italiano	AGR/15	II	2°	6	48	24	16	8	voto	caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	Legnaro
a scelta					8					voto			
lingua inglese B2					4					idoneità			
prova finale					32								

insegnamenti tra loro alternativi

Il corso di studio, per gli studenti che si immatricolano nell'a.a. 2014/2015, prevede 11 esami distribuiti in 2 anni di corso.

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.