

Percorso formativo del corso di laurea in
SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE (IF0365, ordinamento 2017)
DM270 Classe L-26

COORTE 2019

Insegnamento	Tipologia	Ambito	SSD	Codice	CFU	ORE	Anno	Periodo	Att. Obblig.	Freq. Obblig.	Lingua	Valutaz.	Attività formative che devono essere superate per sostenere gli esami del terzo anno (vedi art. 8)	Insegnamenti per i quali è richiesto il preventivo assolvimento degli obblighi formativi aggiuntivi assegnati
MATEMATICA E INFORMATICA APPLICATA				AVP7077917				S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	X	OFA Matematica
<i>INFORMATICA APPLICATA</i>	BASE	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	INF/01	AVP7077919	7	LEZ: 24 ore; ESE: 16 ore; L: 16 ore	I	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	---	---
<i>MATEMATICA</i>	BASE	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/07	AVP7077918	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	I	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	---	---
CHIMICA APPLICATA	BASE	Discipline chimiche	CHIM/06	AG01101145	8	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore; L: 16 ore	I	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	X	OFA Chimica
ECONOMIA AZIENDALE	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	SECS-P/07	AVP7079720	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	I	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
STORIA DELL'AGRICOLTURA E DELL'ALIMENTAZIONE	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	M-STO/02	AVP7077921	7	LEZ: 48 ore; ESE: 8 ore	I	S1	NO	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
LINGUA INGLESE	LINGUA/PROVA FINALE	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	NN	AG17105165	4	ALT: 100 ore	I	S1	SI	NO	INGLESE	GIUDIZIO FINALE	X	
BIOLOGIA APPLICATA	BASE	Discipline biologiche	BIO/01	AG01100876	8	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore; L: 8 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	X	OFA Biologia
FILIERE AGRO-ALIMENTARI E ANALISI SENSORIALE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/19	AVP7077900	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	X	
TECNOLOGIE ALIMENTARI E GASTRONOMICHE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15	AVP7079719	7	LEZ: 32 ore; L: 24 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	X	
TECNOLOGIE ENO-GASTRONOMICHE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15	AVP7079718	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	X	
CULTURA E SIMBOLOGIA DEI CIBI	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	M-STO/06	AVP7077920	7	LEZ: 48 ore; ESE: 8 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	X	
TIROCCINO	ALTRO	Tirocini formativi e di orientamento	--	AGL1004328	15	T: 375 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	GIUDIZIO FINALE		
MICROBIOLOGIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (C.I.)				AVP7078163				S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
<i>ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (MOD. B)</i>	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	VET/04	AVP7078164	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	II	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	---	---
<i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (MOD. A)</i>	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	CHIM/11	AVP7078165	7	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	II	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	---	---
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/19	AVP7077968	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	II	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	MED/49	AVP7078159	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	II	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	AGR/04	AVP7078157	7	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	II	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
ISTITUZIONI DI DIRITTO E DIRITTO DELL'ALIMENTAZIONE	CARATTERIZZANTE	Discipline economiche e giuridiche	IUS/03	AVP7078158	7	LEZ: 48 ore; ESE: 8 ore	II	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
ISTITUZIONI DI ECONOMIA POLITICA	CARATTERIZZANTE	Discipline economiche e giuridiche	SECS-P/01	AVP7077969	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	II	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	CARATTERIZZANTE	Discipline economiche e giuridiche	SECS-P/10	AVP7077970	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	II	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
ALIMENTAZIONE E AMBIENTE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/17	AVP8082784	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	III	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
BUSINESS PLAN	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	SECS-P/07	AVP7077972	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	III	S1	NO	NO	INGLESE	VOTO FINALE		
COMUNICAZIONE NELL'ENOGASTRONOMIA	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	SECS-P/07	AVP8082785	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	III	S1	NO	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
MARKETING	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	SECS-P/08	AVP7077973	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	III	S1	NO	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
STORIA DEL CIBO E GLOBALIZZAZIONE	AFFINE/INTEGRATIVA	Attività formative affini o integrative	M-STO/02	AVP7077975	7	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore	III	S1	NO	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		
PROVA FINALE	LINGUA/PROVA FINALE	Per la prova finale	PROFIN_S	LE05106948	5	PRF: 125 ore	I	A1	SI	NO	ITALIANO	GIUDIZIO FINALE		

Insegnamenti tra loro alternativi: lo studente deve sostenere 2 su 5 esami

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

Legenda Periodo
A1 = annuale
S1 = primo semestre
S2 = secondo semestre

Il corso di studio, per gli studenti che si immatricolano nell'a.a. 2019/20 prevede 19 esami distribuiti in 3 anni di corso.

Le idoneità ottenute con il superamento della prova per la lingua inglese non rientra nel conteggio dei 19 esami.

Per poter sostenere l'esame di Matematica e Informatica applicata è necessario assolvere preventivamente l'OFA in Matematica, per poter sostenere l'esame di Biologia applicata è necessario assolvere preventivamente l'OFA in Biologia, per poter sostenere l'esame di Chimica applicata è necessario assolvere preventivamente l'OFA in Chimica.

Nel caso in cui l'obbligo formativo attribuito non venisse soddisfatto entro il 30 settembre 2018, lo studente viene iscritto per l'anno accademico successivo quale ripetente del primo anno, ma potrà sostenere gli esami del 2° anno di un corso una volta soddisfatti gli OFA attribuiti e nel rispetto di eventuali sbarramenti e propedeuticità previste.

Non sono previste propedeuticità
La frequenza delle lezioni è consigliata

Lo studente ha a disposizione 14 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 triennali 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.