

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

*Piano automaticamente approvato 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

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.