

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO  
 CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE  
 PIANO DEGLI STUDI - studenti a tempo parziale  
 A. A. 2015/2016

**I ANNO**

<b>I anno</b>	<b>C.F.U.</b>
Chimica (annualizzato)	10
Immagine del cibo nella cultura contemporanea	6
Matematica e Fisica applicata alla gastronomia	10
Idoneità di lingua inglese	3
Corso in materia di Sicurezza sui Luoghi di lavoro	1
<b>Totale crediti I anno</b>	<b>30</b>
<b>II Anno</b>	
Storia e cultura dell'alimentazione (annualizzato)	9
C.I. Biologia I Modulo : Biologia	(10) 6
C.I. Biologia II Modulo: Biochimica	(10) 4
Marketing	6
Cibo Comunicazione	8
<b>Totale crediti II anno</b>	<b>33</b>

<b>III anno</b>	
<b>Insegnamento</b>	<b>C.F.U</b>
C.I. Microbiologia generale e Microbiologia degli Alimenti I Modulo: Microbiologia Generale	6
II Modulo: Microbiologia degli Alimenti	6
Produzioni Vegetali	12
Alimenti e Bevande I	6
<b>Totale crediti III anno</b>	<b>30</b>
<b>IV anno</b>	
Insegnamento	C.F.U

Trasformazioni Molecolari negli Alimenti e Composti di Neoformazione	9
Produzioni Animali	6
Economia del Sistema agroalimentare	9
Igiene degli Alimenti	6
<b>Totale crediti IV anno</b>	<b>30</b>

<b>V anno</b>	
<b>Insegnamento</b>	<b>CFU</b>
C.I. Alimenti e Bevande 2	
I Mod. Alimenti di origine animale, Oli, Grassi e Conserve	6
II Mod. Bevande Alcoliche, analcoliche e alimenti nervini	
	6
Microbiologia dei prodotti trasformati	6
Nutrizione Umana e Principi di Dietetica	9
A scelta dello studente	4
<b>Totale crediti V anno</b>	<b>31</b>
<b>VI anno</b>	
<b>Insegnamento</b>	<b>CFU</b>
Ispezione degli alimenti	6
A scelta dello studente	8
Tirocinio	7
Prova finale	5
<b>Totale crediti VI anno</b>	<b>26</b>
<b>Totale crediti</b>	<b>180</b>