

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

A.A. 2015/16

PIANO DEGLI STUDI

I ANNO

Insegnamento	CFU
I Semestre	
Matematica	7
C.I. Biologia e Produzioni Vegetali I Mod.: Biologia e Fisiologia Vegetale	7
II Mod.: Produzioni Vegetali	6
Chimica Generale	7
Idoneità di Lingua Inglese B1	3
Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	1
Totale crediti semestre	31
II Semestre	
Microbiologia Generale	6
Fisica	6
Economia Agroalimentare	6
Produzioni Animali	6
Totale crediti	24
Totale crediti	55

II° ANNO

I° Semestre	C. F. U
Denominazione corso	C. F. U
Chimica Organica (Annualizzato)	10 (5)
C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale I° Mod. Igiene	6
II° Mod. Ispezione degli Alimenti di Origine Animale	6
Fisica Tecnica	6
Tecnologie Alimentari I (Annualizzato)	10 (5)
Totale crediti semestre	28
II° Semestre	
Denominazione corso	C. F. U
Tecnologie Alimentari I (Annualizzato)	10 (5)
Chimica analitica	7
Biochimica	6

Economia e Legislazione delle imprese alimentari	6
Chimica Organica (Annualizzato)	10 (5)
Tecnologie Alimentari 2	6
Totale crediti semestre	35
Totale crediti annuale	63

III° ANNO

Denominazione corso	C. F.U
Chimica degli alimenti	9
C. I. di Microbiologia degli I°mod. Microbiologia degli alimenti	6
Alimentazione e Nutrizione umana	6
Totale crediti semestre	21
III° Anno	
Denominazione corso	C. F.U
C.I. Tecnologie Alimentari 3 I Mod. Processi e Gestione della Qualità 1 II Mod. Processi e Gestione della Qualità 2	6 6
C. I. di Microbiologia degli II°mod. Microbiologia degli alimenti Fermentati	6
A scelta dello studente	12
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	6
Prova finale	5
Totale crediti semestre	41
Totale crediti annuali	62
Totale crediti triennio	180