

COORTE 2017

Insegnamento	Tipologia	Ambito	SSD	Codice	Curriculum	CFU	ORE	Anno	Periodo	Att.Oblig.	Freq.Obblig.	Lingua	Valutaz.	Propedeuticit� (codice e descrizione attivit� formativa/e)	Attivit� formative che devono essere superate per sostenere gli esami del secondo anno (vedi art. 8)	Attivit� formative del secondo anno per le quali � richiesto il preventivo superamento di quelle indicate nella colonna precedente	Attivit� formative che devono essere superate per sostenere gli esami del terzo anno (vedi art. 8)	Attivit� formative del terzo anno per le quali � richiesto il preventivo superamento di quelle indicate nella colonna precedente	Insegnamenti per i quali � richiesto il preventivo assolvimento degli obblighi formativi aggiuntivi assegnati
BIOLOGIA	BASE	Discipline biologiche	BIO/13	AG04100865	COMUNE	8	LEZ: 56 ore; ESE: 8 ore	I	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AGN1029222 CHIMICA GENERALE E INORGANICA CON ELEMENTI DI CHIMICA FISICA	X		X		NECESSARIO SUPERAMENTO OFA IN BIOLOGIA
CHIMICA GENERALE E INORGANICA CON ELEMENTI DI CHIMICA FISICA	BASE	Discipline chimiche	CHIM/02	AGN1029222	COMUNE	8	LEZ: 56 ore; L: 8 ore	I	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		X		X		NECESSARIO SUPERAMENTO OFA IN CHIMICA
MATEMATICA	BASE	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/09	AG11105558	COMUNE	8	LEZ: 56 ore; ESE: 8 ore	I	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE		X		X		NECESSARIO SUPERAMENTO OFA IN MATEMATICA
LINGUA INGLESE	LINGUA/PROVA FINALE	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera		AG17105165	COMUNE	4	ALT: 100 ore	I	S1	SI	NO	INGLESE	GIUDIZIO FINALE		X		X		
CHIMICA ORGANICA E BIOLOGICA	BASE	Discipline chimiche	CHIM/06	AGN1029250	COMUNE	8	LEZ: 56 ore; L: 8 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AGN1029222 CHIMICA GENERALE E INORGANICA CON ELEMENTI DI CHIMICA FISICA			X		NECESSARIO SUPERAMENTO OFA IN CHIMICA
FISICA	BASE	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07	AG03103039	COMUNE	6	LEZ: 40 ore; ESE: 8 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AG11105558 MATEMATICA			X		NECESSARIO SUPERAMENTO OFA IN FISICA
PRODUZIONI ANIMALI	AFFINE/INTEGRATIVA	Attivit� formative affini o integrative	AGR/17	AGN1029247	COMUNE	8	LEZ: 48 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AGN1029250 CHIMICA ORGANICA E BIOLOGICA AG04100865 BIOLOGIA					
PRODUZIONI VEGETALI	AFFINE/INTEGRATIVA	Attivit� formative affini o integrative	AGR/02	AGN1029248	COMUNE	8	LEZ: 40 ore; ESE: 16 ore; L: 8 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AGN1029250 CHIMICA ORGANICA E BIOLOGICA AG04100865 BIOLOGIA					
TIROCIPIO	ALTRO	Tirocini formativi e di orientamento	--	AGN1029564	COMUNE	8	T: 200 ore	I	S2	SI	NO	ITALIANO	GIUDIZIO FINALE						
INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (C.I.)				AVP4068174	COMUNE				A1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AG03103039 FISICA		X			
ELEMENTI DELL'INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (MOD.B)	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/09	AVP4068176	COMUNE	6	LEZ: 32 ore; ESE: 16 ore	II	A1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	----	----	----	----	----	----
FONDAMENTI DELL'INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (MOD. A)	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/09	AVP4068175	COMUNE	6	LEZ: 32 ore; ESE: 16 ore	II	A1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	----	----	----	----	----	----
MICROBIOLOGIA GENERALE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/16	AG01106098	COMUNE	6	LEZ: 32 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	II	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AG11105558 MATEMATICA AGN1029250 CHIMICA ORGANICA E BIOLOGICA AG04100865 BIOLOGIA		X			
TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15	AGL1000092	COMUNE	8	LEZ: 56 ore; ESE: 8 ore	II	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AG11105558 MATEMATICA AGN1029248 PRODUZIONI VEGETALI		X			
STATISTICA APPLICATA	ALTRO	Abilit� informatiche e telematiche	--	AGO2042490	COMUNE	4	LEZ: 24 ore; ESE: 8 ore	II	S1	SI	NO	ITALIANO	GIUDIZIO FINALE			X			
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/16	AGL1000336	COMUNE	8	LEZ: 56 ore; L: 8 ore	II	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AG01106098 MICROBIOLOGIA GENERALE		X			
TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15	AGL1000755	COMUNE	8	LEZ: 48 ore; ESE: 16 ore	II	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AG11105558 MATEMATICA AGN1029247 PRODUZIONI ANIMALI		X			
ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI	CARATTERIZZANTE	Discipline economiche e giuridiche	AGR/01	AGM0013346	COMUNE	8	LEZ: 64 ore	III	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AG11105558 MATEMATICA				X	
ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	VET/04	AVP3051657	COMUNE	8	LEZ: 48 ore; L: 16 ore	III	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AG01106098 MICROBIOLOGIA GENERALE AGL1000755 TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE				X	
MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	CHIM/11	AVP3051669	COMUNE	10	LEZ: 72 ore; ESE: 8 ore	III	S1	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AG01106098 MICROBIOLOGIA GENERALE AGL1000755 TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE AGL1000092 TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE				X	
PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 (CFU 4.0), AGR/12 (CFU 4.0)	AVP3051673	COMUNE	8	LEZ: 48 ore; L: 16 ore	III	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AG01106098 MICROBIOLOGIA GENERALE				X	
TECNOLOGIE ALIMENTARI E ANALISI DEGLI ALIMENTI	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15	AVP3051667	COMUNE	10	LEZ: 64 ore; ESE: 8 ore; L: 8 ore	III	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AGL1000755 TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE AGL1000092 TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE				X	
NORMATIVA E MERCATI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	AFFINE/INTEGRATIVA	Attivit� formative affini o integrative	AGR/01	AVP3051658	COMUNE	8	LEZ: 64 ore	III	S2	SI	NO	ITALIANO	VOTO FINALE	AG11105558 MATEMATICA				X	
PROVA FINALE	LINGUA/PROVA FINALE	Per la prova finale	PROFIN_S	AGL1004340	COMUNE	4	PRF: 100 ore	I	A1	SI	NO	ITALIANO	GIUDIZIO FINALE						

Il corso di studio, per gli studenti che si immatricolano nell'a.a. 2017/2018, prevede 19 esami distribuiti in 3 anni di corso.

Lo studente ha a disposizione 12 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.

Il piano sar  automaticamente approvato anche nel caso in cui lo studente scelga tra questi insegnamenti:

Corso di Studio	Insegnamento	Denominazione	cfu	note
IF1839	SCP3056616	BIOTECNOLOGIE ANIMALI APPLICATE	8	
IF1839	SCP3056665	BIOTECNOLOGIE APPLICATE AI MICRORGANISMI DI INTERESSE AGRAROALIMENTARE E VETERINARIO	7	
IF1839	SCP3056662	BIOTECNOLOGIE DELLE PIANTE DI INTERESSE AGRARIO	6	
IF0365	AVP7077920	CULTURA E SIMBOLOGIA DEI CIBI	7	
IF0365	AVP7077900	FILIERE AGRO-ALIMENTARI E ANALISI SENSORIALE	7	
IF0365	AVP7079718	TECNOLOGIE ENO-GASTRONOMICHE	7	
IF0365	AVP7079719	TECNOLOGIE ALIMENTARI E GASTRONOMICHE	7	
IF0365	AGN1029565	STORIA DELL'AGRICOLTURA E DELL'ALIMENTAZIONE	7	

IF0365	AG01121764	ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	8	
IF0365	AG01122574	ISTITUZIONI DI DIRITTO E DIRITTO	8	
IF0365	AGO2042429	ALIMENTARE	8	
IF0365	AVP3050145	VALUTAZIONE NUTRIZIONALE	8	
IF0365	AVP3050095	ANTHROPOLOGY OF FOOD	6	Inglese
IF0365	AVP5070385	BUSINESS PLAN	6	Inglese
IF0365	AVP5070997	STORIA ECONOMICA DEL CIBO	6	
IF0365	AVP5070997	ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	8	
IF0365	AVP5070386	ALIMENTI, CUCINA E DIETE ITALIANE	8	Inglese
AG0056	AVP4068153	COLTIVAZIONI ARBOREE E		
AG0056	AGM0013342	ORTICOLTURA (C.I.)	12	
AG0058	AG01102599	COLTIVAZIONI ERBACEE	8	
AG0058	AVP3051943	ENOLOGIA 1	6	CONEGLIANO
AG0058	AVP3051272	DEGUSTAZIONE ED ENOGRAFIA	6	CONEGLIANO
AG0058	AVP3051938	ENOLOGIA 2	8	CONEGLIANO
AG0058	AVP3051932	GESTIONE DEI REFLUI E	6	CONEGLIANO
AG0058	AVP3051968	UTILIZZAZIONI BIOENERGETICHE	6	CONEGLIANO
AG0058	AVP3051932	GESTIONE, MARKETING E	10	CONEGLIANO
AG0058	AVP3051968	LEGISLAZIONE DELL'IMPRESA	6	CONEGLIANO
MV1734	MVN1028401	VITIVINICOLA		
AG0059	AG04122575	CONTROLLO E QUALITA' DEL VINO	12	
IF0325	AGL1000544	METODOLOGIE PER		
IF0362	MVN1031325	L'AUTOCONTROLLO AZIENDALE,		
AG0064	MVN1031381	CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ E		
IF0362	MVN1031742	IGIENE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI		
AG0064	AG01101545	DI LAVORO	8	
AG0064	AGN1030340	ISTITUZIONI DI ECONOMIA AGRARIA,	8	
AG0064	AVP5074357	FORESTALE E AMBIENTALE	8	
AG0064	AGN1030327	POLITICA AGRICOLA COMUNITARIA	8	
AG0064	AGN1030325	LABORATORIO DI BIOTECNOLOGIE		
AG0064	AGN1030345	APPLICATE ALLA SICUREZZA		
AG0064	AGN1030335	ALIMENTARE	10	
AG0064	AGN1030335	SISTEMI DI CERTIFICAZIONE,		
AG0064	AGN1030335	ACCREDITAMENTO DEL		
AG0064	AGN1030335	LABORATORIO E LEGISLAZIONE		
AG0064	AGN1030335	SANITARIA PER LE PRODUZIONI		
AG0064	AGN1030335	ALIMENTARI	8	(+)
AG0064	AGN1030335	TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI DI		
AG0064	AGN1030335	ORIGINE ANIMALE E VEGETALE	8	
AG0064	AGN1030335	COLTURE PROTETTE	6	
AG0064	AGN1030335	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE		
AG0064	AGN1030335	ALIMENTARI E INDUSTRIALI	8	(+)
AG0064	AGN1030335	CULTURA PROFESSIONALE PER		
AG0064	AGN1030335	L'INDUSTRIA ALIMENTARE	8	(+)
AG0064	AGN1030335	FILIERE AGROALIMENTARI E		
AG0064	AGN1030335	STRATEGIE DELLE IMPRESE	8	(+)
AG0064	AGN1030335	FONDAMENTI DI FOOD PACKAGING	8	(+)
AG0064	AGN1030335	QUALITA' DEI PRODOTTI ANIMALI	8	(+)
AG0064	AGN1030335	QUALITA' DEI PRODOTTI VEGETALI	8	(+)
AG0064	AGN1030335	VALUTAZIONE E ANALISI SENSORIALE		
AG0064	AGN1030335	DEGLI ALIMENTI	6	(+)
AG0064	AGO2044600	ENZIMOLOGIA APPLICATA	6	(+)
AG0064	AGO2044654	METODOLOGIE AVANZATE PER		
AG0064	AGO2044654	L'ANALISI DEGLI ALIMENTI	8	(+)
AG0064	AG03111650	QUALITA' CHIMICA E FISICA DEGLI		
AG0064	AG03111650	ALIMENTI	6	(+)
AG0064	AGO2044650	SISTEMI DI CERTIFICAZIONE,		
AG0064	AGO2044650	ACCREDITAMENTO DEL		
AG0064	AGO2044650	LABORATORIO E LEGISLAZIONE		
AG0064	AGO2044650	SANITARIA PER LE PRODUZIONI		
AG0064	AGO2044650	ALIMENTARI	8	(+)
AG0065	AGN1030401	ACQUACOLTURA E QUALITA' DEI		
AG0065	AGN1030401	PRODOTTI ITTICI	8	
AG0065	AVP3050236	LIVESTOCK BIODIVERSITY AND		
AG0065	AVP3050236	ANIMAL FOOD SAFETY	8	

(+) SOLO PER STUDENTI CHE NON INTENDONO CONSEGUIRE LA LAUREA MAGISTRALE in Scienze e Tecnologie Alimentari

IF0362	MVN1031325	LABORATORIO DI BIOTECNOLOGIE	10	(++)
IF0362	MVN1031742	APPLICATE ALLA SICUREZZA		
IF0362	MVN1031742	ALIMENTARE	8	(++)
IF0362	AVP5073517	TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI DI	10	(++)
IF0362	AVP5073517	ORIGINE ANIMALE E VEGETALE	10	(++)
IF0362	AVP5073599	APPLIED BIOINFORMATICS	8	(++)
IF0362	AVP5073599	FOOD MICROBIOLOGY AND FOOD		
IF0362	AVP5073497	MICROBIAL BIOTECHNOLOGY	8	(++)
IF0362	AVP5073497	APPLIED GENOMICS FOR ANIMAL AND	8	(++)
IF0362	AVP5073657	CROP IMPROVEMENT	8	(++)
IF0362	AVP5073657	BIOTECHNOLOGY FOR CROP	8	(++)
IF0362	AVP5073697	PRODUCTION	6	(++)
IF0362	AVP5073697	EPIDEMIOLOGY AND RISK ANALYSIS	6	(++)
IF0362	AVP5073637	LABORATORY OF ADVANCED DNA,	9	(++)
IF0362	AVP5073637	RNA AND PROTEIN ANALYSIS	9	(++)
IF0362	AVP5073618	MOLECULAR BASIS OF DISEASE,	6	(++)
IF0362	AVP5073618	IMMUNOLOGY, AND TRANSMISSIBLE	6	(++)
IF0362	AVP5073338	DISEASES	8	(++)
IF0362	AVP5073338	TRACEABILITY TOOLS FOR SPECIES	8	(++)
IF0362	MVO2045239	AUTHENTICATION	13	(++)
IF0362	MVO2045239	BIOTECHNOLOGY IN PLANT	13	(++)
IF0362	MVO2045239	PROTECTION	13	(++)

(++) In lingua inglese - SOLO PER STUDENTI CHE NON INTENDONO CONSEGUIRE LA LAUREA MAGISTRALE in Biotecnologie per l'alimentazione