

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si articola in 3 anni ciascuno dei quali è strutturato in due semestri didattici durante i quali è previsto che lo studente segua lezioni, esercitazioni, corsi di laboratorio ed un tirocinio pratico-formativo, quest'ultimo propedeutico alla preparazione di un elaborato per la prova finale, per complessivi 180 crediti formativi.

In particolare, lo studente dovrà conseguire 136 CFU formativi seguendo insegnamenti obbligatori, 12 CFU a scelta libera - selezionati tra tutti gli insegnamenti attivati presso l'Ateneo, inclusi i corsi di lingue del CLAV, ma esclusi gli insegnamenti offerti nel Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - e 7 CFU a scelta programmata nell'ambito dei corsi appositamente attivati e riportati di seguito. Lo studente potrà inoltre selezionare corsi a scelta libera anche tra quelli offerti per la scelta programmata. Oltre alle attività formative precedentemente menzionate, lo studente dovrà acquisire 9 CFU svolgendo un tirocinio formativo e 6 CFU attraverso la preparazione di un elaborato per la prova finale. Le attività di tirocinio e quelle per la predisposizione della prova finale potranno essere svolte all'interno dell'Università o presso qualificate realtà aziendali ed istituzioni italiane e straniere con le quali si siano stipulate apposite convenzioni.

Ulteriori dettagli sono riportati nel regolamento di tirocinio (<http://tirocini.uniud.it/tirocini/public/agraria/index.jsp>)

Gli studenti dovranno sostenere gli esami rispettando le seguenti propedeuticità:

- per sostenere l'esame di Chimica organica: aver sostenuto l'esame di Chimica Generale e Inorganica
- per sostenere l'esame di Chimica fisica: aver sostenuto gli esami di Chimica Generale e Inorganica e Chimica Organica
- per sostenere l'esame di Chimica analitica I e II: aver sostenuto gli esami di Chimica Generale e Inorganica e Chimica Organica
- per sostenere l'esame relativo al modulo di Biochimica (CI

- Biochimica e Fisiologia Post Raccolta): aver sostenuto gli esami di Chimica Generale e Inorganica e Chimica Organica
- per sostenere l'esame di Proprietà degli alimenti: aver sostenuto gli esami di Introduzione alle Tecnologie Alimentari, Chimica Generale e Inorganica e Chimica Organica
 - per sostenere l'esame di Microbiologia degli alimenti: aver sostenuto l'esame di Microbiologia Generale e Immunologia
 - per sostenere l'esame di Fisica Tecnica e Macchine e Impianti per l'industria alimentare: aver sostenuto l'esame di Fisica
 - per sostenere l'esame di Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica: aver sostenuto l'esame di Chimica Analitica I e II per sostenere l'esame di Operazioni Unitarie: aver sostenuto gli esami di Proprietà degli Alimenti e Fisica Tecnica e Macchine e Impianti
 - per sostenere l'esame di Processi della Tecnologia Alimentare: aver sostenuto l'esame di Operazioni Unitarie.

PIANO DI STUDI - A. A. 2014 / 15

	INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1°	anno			
	Chimica generale ed inorganica	7	CHIM/03	1
	Introduzione alle tecnologie alimentari	1	-	1
	Matematica e metodi statistici			
	- <i>Modulo</i> Matematica	6	MAT/05	1
	- <i>Modulo</i> Metodi statistici	3	SECS-S/02	1
	Biologia vegetale	6	BIO/01	1
	Microbiologia generale e immunologia	7	AGR/16	2
	Fisica	6	FIS/07	2
	Produzione animale			
	- <i>Modulo</i> Produzione animale	6	AGR/18	2
	- <i>Modulo</i> Ispezione delle carni	3	VET/04	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
2° anno			
Chimica fisica	5	CHIM/02	1
Fisica tecnica e macchine e impianti per l'industria alimentare			
- <i>Modulo</i> Fisica tecnica	5	ING-IND/10	1
- <i>Modulo</i> Macchine e impianti per l'industria alimentare	4	AGR/09	1
Chimica analitica			
- <i>Modulo</i> Chimica analitica I	6	CHIM/01	1
- <i>Modulo</i> Chimica analitica II	6	CHIM/01	2
Chimica organica	11	CHIM/06	1-2
Biochimica e fisiologia post-raccolta			
- <i>Modulo</i> Biochimica	6	BIO/10	2
- <i>Modulo</i> Fisiologia post-raccolta	3	AGR/03	2
Microbiologia degli alimenti	8	AGR/16	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
3° anno			
Chimica degli alimenti e principi di analisi chimica	6	CHIM/10	2
Operazioni unitarie	6	AGR/15	1
Proprietà degli alimenti			
- <i>Modulo</i> Proprietà chimiche e fisiche degli alimenti	3	AGR/15	1
- <i>Modulo</i> Proprietà sensoriali degli alimenti	2	AGR/15	1
Processi della tecnologia alimentare			
- <i>Modulo</i> Detergenza e sanificazione degli impianti	3	AGR/15	1
- <i>Modulo</i> Filiere e confezionamento	8	AGR/15	2
Economia, marketing e legislazione			
- <i>Modulo</i> Legislazione alimentare	2	IUS/03	1
- <i>Modulo</i> Economia e marketing	8	AGR/01	2

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Informatica di base	3
Prova di conoscenza della lingua inglese (*)	6
Insegnamenti a scelta programmata (**)	7
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	9
Prova finale	6

(*) Consigliata al 1° anno

(**) Lo studente dovrà scegliere 2 insegnamenti per 7 CFU

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATTA CFU S.S.D. SEMESTRE

Lo studente dovrà scegliere 2 insegnamenti per 7 CFU a scelta programmata tra:

Tecnologia della birra	4	AGR/15	1
Depurazione microbiologica dei reflui e residui alimentari	4	AGR/16	1
Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno	4	AGR/15	1
Tecnologia degli oli e dei grassi	3	AGR/15	1
Enologia	3	AGR/15	1
Chimica analitica dei processi industriali	2	CHIM/01	1
Genetica dei microrganismi	4	AGR/16	1
Difesa delle derrate alimentari	4	AGR/11	1
Tecnologia dei prodotti di origine animale	3	AGR/15	1
Tecnologia lattiero casearia	4	AGR/15	2
Tecnologia delle bevande alcoliche	3	AGR/15	1
Tecnologia dei prodotti di origine vegetale	3	AGR/15	2
Controllo e gestione della qualità nella ristorazione collettiva	2	AGR/16	1
Biotechnologia dei microrganismi	4	AGR/16	2
Microbiologia lattiero casearia	3	AGR/16	2
Chemiometria	2	CHIM/01	2