

<b>CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE</b> <b>PIANO DI STUDI ANNO ACCADEMICO</b> <b>2004/2005-2003/2004-2002/2003</b> <b>PER STUDENTI IMMATRICOLATI IN QUESTI ANNI</b>		
<b>PRIMO ANNO</b>		
<b>N</b>	<b>CORSO</b>	<b>CFU</b>
1	Economia agraria	5
2	Economia e gestione dell'azienda agroindustriale	5
3	Fondamenti di biochimica agraria	3
4	Analisi chimico agrarie (alimenti)	4
5	Biochimica degli alimenti	2
6	Biologia generale	5
7	Nutrizione e alimentazione umana	3
8	Chimica generale	5
9	Istituzioni di chimica organica	4
10	Fisica	5
11	Informatica (ECDL START DAL A.A. 2003/2004)	3
12	Matematica	5
13	Statistica	3
14	Inglese 1	4
15	Inglese 2	4
16	Visite e relazione	1
<b>TOTALE 1° ANNO</b>		<b>61</b>
<b>SECONDO ANNO</b>		
1	Politica agroalimentare	4
2	Marketing dei prodotti agroalimentari	4
3	Macchine e impianti dei prodotti agroalimentari	4
4	Ecotossicologia alimentare	2
5	Detergenza e sanificazione degli impianti delle industrie alimentari	2
6	Analisi sensoriali dei prodotti alimentari	4
7	Tecnologie dei prodotti alimentari per la ristorazione	6
8	Analisi chimiche dei prodotti agroalimentari 1°	4
9	Microbiologia generale	5
10	Legislazione alimentare	5
11	Igiene generale ed applicata	5
12	Dietologia applicata	6
13	Disciplina a scelta – Dietologia delle collettività	4
<b>TOTALE 2° ANNO</b>		<b>55</b>
<b>TERZO ANNO</b>		
1	Approvvigionamento e qualità dei prodotti erbacei	3
2	Approvvigionamento e qualità dei prodotti frutticoli	5
3	Approvvigionamento e qualità dei prodotti orticoli	3
4	Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	2
5	Patologia dei prodotti e delle derrate agrarie	3

6	Processi delle tecnologie della ristorazione	6
7	Gestione della qualità nella ristorazione	3
8	Analisi chimiche dei prodotti agroalimentari 2°	4
9	Microbiologia degli alimenti	4
10	Tecniche microbiologiche	4
11	Approvvigionamento dei prodotti di origine animale	4
12	Valutazione della qualità dei prodotti di origine animale	4
13	Disciplina a scelta – C.I. Approfondimenti delle tecnologie della ristorazione: Tecniche della ristorazione, Tecnologia dei prodotti da forno	5
14	Tirocinio	12
15	Prova finale	2
	<b>TOTALE 3° ANNO</b>	<b>64</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>180</b>