

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE PIANO DI STUDI ANNO ACCADEMICO 2005/2006 2006/2007 2007/2008 PER STUDENTI IMMATRICOLATI IN QUESTI ANNI ACCDEMICI		
PRIMO ANNO		
N	CORSO	CFU
1	Economia agraria	5
2	Economia e gestione dell'azienda agroindustriale	5
3	Fondamenti di biochimica agraria	3
4	Analisi chimico agrarie (alimenti)	5
5	Biochimica degli alimenti	3
6	Biologia generale	5
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
TOTALE 1° ANNO		59
SECONDO ANNO		
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	Processi delle tecnologie alimentari	6
8	Analisi chimiche dei prodotti agroalimentari 1°	4
9	Microbiologia generale	5
10	Legislazione alimentare	5
11	Igiene generale ed applicata	5
12	Igiene della nutrizione e dietologia	6
13	Disciplina a scelta – Dietologia delle collettività	5
TOTALE 2° ANNO		56
TERZO ANNO		
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	<u>Disciplina a scelta per a.a. 2005/2006</u> C.I. Approfondimenti delle tecnologie della ristorazione: Tecniche della ristorazione, Tecnologia dei prodotti da forno Per a.a. 2006/2007 2007/2008 <u>Disciplina a scelta per a.a. 2006/2007 2007/2008:</u> Applicazioni tecniche della ristorazione CFU 3 Tecnologia prodotti da forno CFU 2 Per a.a. 2008/2009 <u>Disciplina a scelta per a.a. 2008/2009:</u> Educazione alimentare e ristorazione collettiva CFU 4 Tecnologia prodotti da forno CFU 2	5
14	Tirocinio	13
15	Prova finale	2
	TOTALE 3° ANNO	65
	TOTALE	180