



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

### Corso di Laurea ad orientamento professionale in Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie\* L-26 Piano di studio - coorte 2020/2021

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	Ciclo
<b>I anno</b>								
Biologia	BIO/06	6			6	48	C	I s
Chimica	CHIM/03	9			9	72	A	I s
Matematica e statistica	MAT/05	6			6	48	A	I s
Economia e marketing	AGR/01	9			9	72	B	I s
Chimica analitica	CHIM/01	6			6	48	B	II s
Biologia delle piante alimentari	BIO/02	6			6	48	A	II s
Fisica	FIS/01	6			6	48	A	II s
Inglese - livello B2	L-LIN/12	3			6	24	C	II s
		3				24	E	II s
Informatica	INF/01	6			6	48	C	II s
		<b>Tot CFU</b>		<b>60</b>				
<b>II anno</b>								
Biochimica degli alimenti	BIO/10	6			6	48	A	I s
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6			9	48	B	I s
		3				24	C	I s
Igiene degli alimenti	MED/42	6			6	48	B	I s
Operazioni unitarie	AGR/15	6			6	48	B	I s
Gestione della qualità	AGR/16	7			7	56	B	I s
Tecnologie e processi dei prodotti da forno	AGR/15	6			6	48	B	II s
Protezione degli alimenti con elementi di packaging alimentare	AGR/15	6			6	48	B	II s
Microbiologia dei prodotti della filiera dolciaria	AGR/16	6			6	48	D	II s
Attività di tirocinio in azienda		12			12	300	F	II s
		<b>Tot CFU</b>		<b>64</b>				
<b>III anno</b>								
Impianti agroalimentari	ING-IND/10	8			8	64	B	I s
Esame a scelta (a seconda dell'indirizzo)		6			6	48	D	I s
Controllo dei processi di produzione (Indirizzo Processo)	AGR/15							I s
Tecnologie di formulazione dei prodotti dolciari (Indirizzo R&D)	AGR/15							I s
Schemi di certificazione di prodotto e di processo (Indirizzo Qualità)	AGR/15							I s
Attività di tirocinio in azienda		16			16	400	F	I s
Attività di tirocinio in azienda		25			25	400	F	II s
Prova finale		1			1	25	E	II s
		<b>Tot CFU</b>		<b>56</b>				
		<b>Tot CFU</b>		<b>180</b>				



## **Regole di propedeuticità**

Non sono previste regole di propedeuticità.

### **Legenda**

\* In corso di accreditamento

SSD->Settore scientifico disciplinare

TAF-> Tipologia attività formativa

F->Lezioni frontali

E->Esercitazioni in aula

L->Attività laboratoriali

I s->Primo semestre

II s->Secondo semestre

Ann->Annuale

