				MANIFESTO LT Viticoltura ed Enologia A.A. 2019-202	0											
				(ex D.M. 270/04)												
				I ANNO												
				I SEMESTRE												
Codice ESSE3	Propedeuticità	N°	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività formativa	CFU	a1	a2	a3	b1 b	2 b3	b4 C	D	E F	Ore Note
170001		1	Matematica e statistica	Mathematics and statistics	MAT/05	A- base	6	6								60
170003			Biologia generale ed ecologia: modulo Biologia generale con esercitazioni di laboratorio	Biology and ecology: module biology (with lab practice)	BIO/03	A- base	6			6						60
170004		3	Chimica generale ed inorganica	General and inorganic chemistry	CHIM/03	A- base	6		6					T	$\Box$	60
170005		4	Economia e gestione aziendale	Economy and business administration	AGR/01	B – caratterizzanti	6					6		T		60
170000			Informatica di base (abilità informatiche)	Basic computer science (computer skills)	-	F - Ulteriori attività formative	3							T	3	
				•	TOT. I sem.		27	6	6	6	0	6	0 0	0	0 3	240
				II SEMESTRE	'											•
Codice ESSE3	Propedeuticità	N°	Attività formative	Courses	Settore		CFU	a1	a2	a3	b1 b	2 b3	b4 C	D	E F	Ore Note
170002		5	Fisica	Physics	FIS/01	A- base	6	6						Т		60
170003			Biologia generale ed ecologia: modulo Ecologia con esercitazioni di laboratorio	Biology and ecology: module Ecology (with lab practice)	BIO/03	A- base	6			6						60
170006	3	6	Chimica organica	Organic chemistry	CHIM/06	A- base	6		6							60
170007	·	7	Genetica agraria con esercitazioni di laboratorio	Agricultural genetics with lab practice	AGR/07	A- base	6			6						60
170008		8	Microbiologia generale con esercitazioni di laboratorio	Principles of Microbiology with lab practice	AGR/16	B – caratterizzanti	6				6			Т	$\Box$	60
					TOT. II sem.		30	6	6	12	6	0	0 0	0	0 0	240
					TOT. I anno		57	12	12	18	6	6	0 0	0	0 3	540

Gli esami del secondo anno sono consentiti soltanto a coloro che hanno soddisfatto il requisito di conoscenza della lingua inglese (livello B1) richiesto per l'accesso al corso di studio.

				II ANNO												
				I SEMESTRE												
Codice ESSE3	Propedeuticità	N°	Attività formative	Courses	Settore		CFU	a1	a2	a3 b	1 b2	b3	b4 C	D	E	F Ore No
170033	6	9	Chimica agraria e biochimica con esercitazioni	Agricultural chemistry and biochemistry with lab practice	AGR/13	B – caratterizzanti	6			6						60
170010	6, 8	10	Chimica e microbiologia enologica: modulo Microbiologia enologica con esercitazioni di laboratorio	Wine chemistry and wine microbiology: module Wine microbiology with lab practice	AGR/16	C – Affini o integrative	6			6						60
170010	6, 8	10	Chimica e microbiologia enologica: modulo Chimica enologica	Wine chemistry and wine microbiology: module Wine chemistry	CHIM/10	C – Affini o integrative	6						6			60
170011	2.7	11	Viticoltura 1: modulo Morfologia e fisiologia della vite con esercitazioni	Viticulture 1: module Grapevine morphology and physiology whit lab practice	AGR/03	B – caratterizzanti	6			6						60
170011	2, /		Viticoltura 1: modulo Genetica e miglioramento genetico della vite con esercitazioni	Viticulture 1: module Grapevine genetics and breeding with lab practice	AGR/07	B – caratterizzanti	6			6						60
					TOT. I sem.		30	0	0	0 24	1 0	0	0 6	0	0 (	0 300
				II SEMESTRE												
Codice ESSE3	Propedeuticità	N°	Attività formative Courses		Settore		CFU	a1	a2	a3 b	1 b2	b3	b4 C	D	E	F Ore No
170012	6, 8	12	Enologia 1: modulo Analisi sensoriale con esercitazioni di laboratorio	Enology 1: module Sensorial analysis with lab practice	AGR/15	B – caratterizzanti	6				6					60
170012	6, 8	12	Enologia 1: modulo Tecnica enologica	Enology 1: module Wine technology with lab practice	CHIM/10	B – caratterizzanti	6						6			60
170013	2. 7. 8	13	Difesa della vite: modulo Patologia viticola con esercitazioni	Grapevine protection: module Grapevine pathology with lab practice	AGR/12	B – caratterizzanti	6						6			60
170013	2, 1, 0		Difesa della vite: modulo Entomologia viticola con esercitazioni	Grapevine protection: module grapevine entomology with lab practice	AGR/11	B – caratterizzanti	6						6			60
170014	1, 5	14	Meccanizzazione viticola e viticoltura di precisione	Viticulture mechanisation and precision farming	AGR/09	B – caratterizzanti	6				6				П	60
170022			Lingua inglese (livello B2)	English language (level B2)	-	E – Per la prova finale e per la lingua straniera	3								3	
			<u>.                                      </u>	·	TOT. II sem.		33	0	0	0 0	12	0	12 6	0	3	0 300
					TOT, II anno		63	0	0	0 2	4 12	0	12 1	0	3	0 600

				III ANNO													
				I SEMESTRE													
Codice ESSE3	Propedeuticità	N°	Attività formative	Courses	Settore		CFU	a1	a2	a3 I	b1 b	2 b3	b4	C D	E	F Ore	Note
170020			Tirocinio	Stage	-	F – Ulteriori attività formative	6									6	
170034	10, 12	15	Enologia 2 con esercitazioni	Enology 2 whit lab practice	AGR/15	C – Affini o integrative	6				6	3				60	
170016	4		Marketing e legislazione prodotti vitivinicoli: modulo Legislazione vitivinicola	Marketing and legislation of wine products: module wine legislation												60	
170017	9, 10, 12	17	Laboratorio controllo qualità prodotti vitivinicoli	Quality control laboratory for vitivinicultural products	AGR/15	B – caratterizzanti	6				6	3				60	
170018	1, 5, 12	18	Ingegneria alimentare ed impianti enologici	Food engineering and oenological installations	ING/IND 24	C – Affini o integrative	6							6		60	
		TOT. I sem.		30	0	0	0	0 1	2 6	0	6 0	0	6 240	1			
				II SEMESTRE													
Codice ESSE3	Propedeuticità	Ν°	Attività formative	Courses	Settore		CFU	a1	a2	a3 I	b1 b	2 b3	b4	C D	E	F Ore	Note
170016	4		Marketing e legislazione prodotti vitivinicoli: modulo Marketing e promozione dei prodotti vitivinicoli	Marketing and legislation of wine products: Marketing and promotion of wine products	AGR/01	B – caratterizzanti	6					6				60	
170035	11	19	Viticoltura 2: Tecnica viticola con esercitazioni	Viticulture 2: Viticultural technique with lab practice	AGR/03	B – caratterizzanti	6				6					60	
		20a	Insegnamento a scelta 1	Elective course	-	D – A scelta dello studente	6							6		60	
		20b	Insegnamento a scelta 2	Elective course	-	D – A scelta dello studente	6							6	П	60	
170021			Prova finale	Final exam	-	E – Per la prova finale e per la lingua straniera	6								6		
					TOT. II sem.		30	0	0	0	6 (	) 6	0	0 12	2 6	0 240	)
					TOT. III anno		60	0	0	0	6 1	2 12	0	6 12	2 6	6 480	7

TOT 3 ANNI	180	12	12	18	36	24	18	12	18	12	9	9	

		ALTRI INSEGNAMENTI IMPA	ARTITI (saranno attivati nel 2018-2019 con un numero minimo di 6 iscri	itti)												
Codice ESSE3	Ν°	Attività formative	Modulo integrato	Settore	Tipo di attività formativa	CFU	a1 .	a2	a3 b1	b2	ьз	b4 C	CFU tipolo gia D	0 E   I	F Ore	e Note
170023	1	Tecnica enologica speciale Modulo: Vini spumanti e vini speciali Tecnica enologica speciale Modulo: Tecnologie dei distillati	Oenological specific technique	AGR/15 AGR/15	D – A scelta dello studente	3							- 6	H	30 30	
170024	2	Viticoltura biologica Modulo: Aspetti agronomici delle viticoltura biologica Viticoltura biologica Modulo: Infrastrutture ecologiche	Organic viticulture	AGR/03 AGR/11	D – A scelta dello studente	3							- 6	$\mathbb{H}$	30	
170032		Metodi statistici applicati alle indagini in agricoltura	Statistics applied to farming science	VET/06	D – A scelta dello studente	6		1				1	6	ightharpoons	60	
170025 170026	5	Gestione idrica e irrigazione Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e gestione reflui Modulo: Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e gestione reflui Modulo: Gestione reflui di cantinia	Water management and irrigation  Valorisation of by-products of the  oenological industry and waste management	ICAR/02 ING-IND/24 ICAR/03	D – A scelta dello studente  D – A scelta dello studente	3							6	Ħ	30	
170028	6	Vitienologia internazionale Geografia viticola: Modulo territori e denominazioni Vitienologia internazionale Modulo: Viti-enologia internazional: (territori e vini)	International viticulture ed oenology	AGR/03 AGR/15	D – A scelta dello studente	3							- 6	H	30	+
170027		Tracciabilità della filiera viti-enologica e metabolomica applicata Modulo: Tracciabilità della filiera viti-enologica Tracciabilità della filiera viti-enologica e metabolomica applicata Modulo: Metabolomica applicata	Traceability of the vine-enological supply chain and applied metabolomics	CHIM/01 CHIM/10	D – A scelta dello studente	3							- 6	H	30	
170029	8	Bioagrofarmaci e tecniche innovative di difesa Modulo: Bioinsetticidi, semiochimici e tecniche innovative per la difesa contro gli insetti Bioagrofarmaci e tecniche innovative di difesa Modulo: Biofungicidi e tecniche innovative per la difesa contro i patogeni	Bio-pesticides and innovative techniques of grapevine protection	AGR/12 AGR/12	D – A scelta dello studente	3							- 6	H	30	-
170031	10	Pratiche di consumo e società Modulo: Pratiche di consumo e società Pratiche di consumo e società Modulo: Metodi di indagline sui consumi	Consumer practices and society	SPS/07 SPS/08	D – A scelta dello studente	3				H			- 6	H	30	