

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|--|---------|---|--------------|----|---|---|---|----|----|---|---|---|---|---|---|---|--|-----|
| 170012 | Enologia 1: Modulo B - Tecnica enologica | Enology 1: module Wine technology with lab practice | CHIM/10 | C – Affini o integrative | 6 | | | | | | | | | | | 6 | | | | 60 |
| 170013 | Difesa della vite: Modulo A - Patologia viticola con esercitazioni | Grapevine protection: module Grapevine pathology with lab practice | AGR/12 | B – caratterizzanti | 6 | | | | | | | | | | | 6 | | | | 60 |
| 170014 | Meccanizzazione viticola e viticoltura di precisione | Viticulture mechanisation and precision farming | AGR/09 | B – caratterizzanti | 6 | | | | | 6 | | | | | | | | | | 60 |
| 170022 | Lingua inglese (livello B2) | English language (level B2) | - | E – Per la prova finale e per la lingua straniera | 3 | | | | | | | | | | | | | 3 | | |
| | | | | | TOT. II sem. | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 3 | 0 | | | 240 |
| | | | | | TOT. II anno | 51 | 0 | 0 | 0 | 24 | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 3 | 0 | | | 480 |

***NOTA BENE: Gli esami del 3° anno sono consentiti soltanto a coloro che hanno soddisfatto i seguenti requisiti:

- 1) il requisito di conoscenza della lingua inglese (livello B1) richiesto per l'accesso al corso di studio.
- 2) aver superato almeno 30CFU
- 3) dei 30CFU minimo 18CFU negli SSD: MAT/05, BIO/03, BIO/05, CHIM/03, AGR/01, FIS/01, CHIM/06, AGR/07, AGR/16

3° ANNO

1° SEMESTRE

| Codice ESSE3 | Attività formative | Courses | Settore | Tipo di attività | CFU | a1 | a2 | a3 | b1 | b2 | b3 | b4 | C | D | E | F | Ore | Note | |
|--------------|--|---|------------|----------------------------------|-------------|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|-----|------|-----|
| 170020 | Tirocinio | Stage | - | F – Ulteriori attività formative | 6 | | | | | | | | | | | 6 | | | |
| 170034 | Enologia 2 con esercitazioni | Enology 2 whit lab practice | AGR/15 | B – caratterizzanti | 6 | | | | | 6 | | | | | | | | | 60 |
| 170016 | Marketing e legislazione prodotti vitivinicoli: modulo Legislazione vitivinicola | Marketing and legislation of wine products: Module wine legislation | IUS-03 | B – caratterizzanti | 6 | | | | | | 6 | | | | | | | | 60 |
| 170017 | Laboratorio controllo qualità prodotti vitivinicoli | Quality control laboratory for vitivinicultural products | AGR/15 | B – caratterizzanti | 6 | | | | | 6 | | | | | | | | | 60 |
| 170018 | 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 | 12 | 6 | 0 | 6 | 0 | 0 | 6 | | | 240 |

2° SEMESTRE

| Codice ESSE3 | Attività formative | Courses | Settore | Tipo di attività | CFU | a1 | a2 | a3 | b1 | b2 | b3 | b4 | C | D | E | F | Ore | Note | |
|--------------|---|--|---------|---|---------------|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|---|-----|------|-----|
| 170016 | 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 | Viticultura 2: Tecnica viticola con esercitazioni | Viticulture 2: Viticultural technique with lab practice | AGR/03 | B – caratterizzanti | 6 | | | | 6 | | | | | | | | | | 60 |
| | Insegnamento a scelta 1 | Elective course | - | D – A scelta dello studente | 6 | | | | | | | | | 6 | | | | | 60 |
| | Insegnamento a scelta 2 | Elective course | - | D – A scelta dello studente | 6 | | | | | | | | | 6 | | | | | 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 | 18 | 18 | 0 | 12 | 12 | 6 | 6 | | 240 |
| | | | | | TOT. III anno | 60 | 0 | 0 | 0 | 6 | 30 | 24 | 0 | 18 | 12 | 6 | 12 | | 480 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|--|-----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|---|----|--|--|--|--|--|--|
| TOT 3 ANNI | | 168 | 12 | 12 | 18 | 36 | 42 | 30 | 6 | 24 | 12 | 9 | 15 | | | | | | |
|------------|--|-----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|---|----|--|--|--|--|--|--|

INSEGNAMENTI A SCELTA attivati nell' a.a. 2022/23

2° SEMESTRE

| Codice ESSE3 | Attività formative | Modulo integrato | Settore | Tipo di attività | CFU | a1 | a2 | a3 | b1 | b2 | b3 | b4 | C | D | E | F | Ore | Note |
|--------------|--|---------------------------------------|---------|-----------------------------|-----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|-----|------|
| 170028 | Vitienologia internazionale - Modulo: Geografia viticola: territori e denominazioni | International viticulture ed oenology | AGR/03 | D – A scelta dello studente | 6 | | | | | | | | | 6 | | | | 30 |
| | Vitienologia internazionale Modulo: Viti-enologia internazionale: (territori e vini) (ENG) | International viticulture ed oenology | AGR/15 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 170023 | Tecnica enologica speciale Modulo: Vini spumanti e vini speciali | Oenological specific technique | AGR/15 | D – A scelta dello studente | 6 | | | | | | | | | 6 | | | | 30 |
| | Tecnica enologica speciale Modulo: Tecnologie dei distillati | | AGR/15 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 170024 | Viticultura biologica Modulo: Aspetti agronomici della viticoltura biologica | Organic viticulture | AGR/03 | D – A scelta dello | 6 | | | | | | | | | 6 | | | | 30 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|--|------------|-----------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|----|----|-----|
| 170024 | Viticultura biologica Modulo: Infrastrutture ecologiche | Organic viticulture | AGR/11 | studente | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | 30 | |
| 170026 | Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e gestione reflui - Modulo: Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica | Valorisation of by-products of the oenological industry and waste management | ING-IND/24 | D – A scelta dello studente | 6 | | | | | | | | | | | 6 | | | | 30 | |
| | Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e gestione reflui - Modulo: Gestione reflui di cantina | | ICAR/03 | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | | |
| 170031 | Pratiche di consumo e società Modulo: Pratiche di consumo e società | Consumer practices and society | SPS/07 | D – A scelta dello studente | 6 | | | | | | | | | | | 6 | | | | 30 | |
| | Pratiche di consumo e società Modulo: Metodi di indagine sui consumi | | SPS/08 | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | | |
| 170047 | Meteorologia per la viticoltura | Meteorology for viticulture | FIS/06 | D – A scelta dello studente | 6 | | | | | | | | | | | 6 | | | | 60 | |
| 170046 | Bioagrofarmaci, biofertilizzanti e tecniche innovative di gestione per una viticoltura sostenibile (eng) | Biopesticides, biofertilizers and innovative management techniques for a sustainable viticulture | AGR/12 | D – A scelta dello studente | 6 | | | | | | | | | | | 6 | | | | 60 | ENG |