



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	D – A scelta dello studente																30	ENG
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	D – A scelta dello studente																30	
170024	Viticultura biologica Modulo: Aspetti agronomici della viticoltura biologica	Organic viticulture	AGR/03	D – A scelta dello	6									6					30		

