

**Corso di laurea in Scienze Turistiche: Enogastronomia e turismo**  
**Piano di Studio coorte 2021/2022**

**I anno**

Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
<a href="#">Diritto del turismo</a>		IUS/01	6	3	18	Base	I s
		IUS/09		3			
<a href="#">Statistica per il turismo</a>		SECS-S/01	6	6	36	Base	I s
<a href="#">Sociologia del territorio</a>		SPS/10	6	6	36	Caratterizzante	I s
<a href="#">Inglese</a>		L-LIN/12	9	9	54	Base - Altre	Ann
<a href="#">Geografia dei prodotti locali</a>		M-GGR/01	9	9	54	Base	II s
<a href="#">Paesaggio e sistemi agroalimentari</a>		AGR/01	6	6	36	Affine	II s
<a href="#">Management del turismo</a>		SECS-P/08	6	6	36	Caratterizzante	II s
<a href="#">Economia aziendale</a>		SECS-P/07	9	9	54	Base	II s
<a href="#">Information Technology per i sistemi turistici</a>		INF/01	6	6	36	Altre	II s

**Totale I anno CFU      63              63**

**II anno**

Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
Lingua a scelta tra:			6	6	36	Altre	I s
<a href="#">Tedesco</a>		L-LIN/14					
<a href="#">Francese</a>		L-LIN/04					
<a href="#">Spagnolo</a>		L-LIN/07					
<a href="#">Microbiologia e qualità degli alimenti</a>		AGR/16	8	8	48	Affine	I s
<a href="#">Organizzazione delle imprese agrituristiche e della ristorazione</a>		SECS-P/10	8	8	48	Caratterizzante	I s
<a href="#">Laboratorio di analisi sensoriale</a>		AGR/15	6	6	36	Affine	I s
<a href="#">Enologia e marketing del vino</a>		AGR/15	8	4	24	Affine	II s
		AGR/01		4			
<a href="#">Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione</a>		SECS-P/12	7	7	42	Caratterizzante	II s
<a href="#">Sociologia del cibo</a>		SPS/07	6	6	36	Caratterizzante	II s
<a href="#">Politiche del cibo</a>		SECS-P/06	9	9	54	Caratterizzante	II s

**Totale II anno CFU      58              58**

**III anno**

Denominazione insegnamenti	Modulo	SSD	CFU AD	CFU mod	Ore	Attività	Ciclo
<a href="#">Destination management e organizzazione degli eventi</a>		SECS-P/08	9	9	54	Caratterizzante	I s
<a href="#">Diritto alimentare</a>		IUS/03	6	6	36	Affine	I s
<a href="#">Tirocinio</a>			9	9	144	Altre	I s
<a href="#">Tecnologie alimentari e Laboratorio di enogastronomia</a>	Tecnologie alimentari	AGR/15	8	4	24	Affine	II s
	Laboratorio di enogastronomia	AGR/15		4			
<a href="#">Comunicazione enogastronomica</a>		L-ART/06	9	9	54	Caratterizzante	II s
<a href="#">A scelta dello studente</a>			12	12	72	Altre	I-II s
<a href="#">Prova finale</a>			6	6	36	Altre	II s

**Totale III anno CFU      59              59**

**Totale CFU                      180              180**