

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ matr. n. \_\_\_\_\_  
cellulare \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_  
Iscritto/a per l'A.A. \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_<sup>1</sup> anno del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e  
Tecnologie Alimentari

**PROPONE**

l'inserimento nel proprio Piano di Studio, nel limite dei CFU previsti dallo stesso, dei seguenti insegnamenti a scelta attivati nei vari Corsi di Laurea dell'Università degli Studi della Basilicata e coerenti col percorso formativo<sup>2</sup>:

**1° scelta**

Insegnamento e SSD <sup>3</sup>	Docente proponente <sup>4</sup>	Sem.	CFU	Corso di Laurea

**2° scelta**

Insegnamento e SSD <sup>5</sup>	Docente proponente <sup>6</sup>	Sem.	CFU	Corso di Laurea

Il sottoscritto/a prende atto che:

- il Consiglio di Corso di Studi garantisce che gli orari degli insegnamenti a scelta saranno compatibili con la frequenza degli insegnamenti obbligatori solo per gli insegnamenti offerti dal CCdS e elencati in allegato e declina ogni responsabilità su eventuali difficoltà a frequentare altri insegnamenti
- gli insegnamenti saranno attivati solo se frequentati da almeno 4 studenti
- questo modulo deve essere vistato dal tutor e il Consiglio di Corso di Studi si riserva il diritto di approvare o bocciare (entro il 30/9/2019) le proposte indicate, motivando adeguatamente la scelta.

Il sottoscritto si impegna ad inserire il piano di studi così come approvato.

Potenza \_\_\_\_\_

Lo studente \_\_\_\_\_ Il tutor \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> indicare l'anno di corso, 1°, 2°, 1° FC etc.

<sup>2</sup> scegliere almeno 18 cfu come prima scelta e 12 cfu come seconda scelta; può essere scelta qualsiasi attività formativa offerta dall'Università degli Studi della Basilicata (inclusi corsi di lingue e attività di tirocinio); il riconoscimento di eventuali altre attività formative deve essere richiesto al Consiglio di Corso di Studi. Il totale dei CFU non deve superare 18. Per attività formative con crediti in eccesso rispetto a 18 CFU deve essere chiesto l'inserimento nel Diploma Supplement

<sup>3</sup> settore scientifico-disciplinare

<sup>4</sup> indica il docente che si è dichiarato disponibile a coprire il corso qualora venisse attivato e che ha redatto la scheda di trasparenza disponibile sul sito

<sup>5</sup> settore scientifico-disciplinare

<sup>6</sup> docente che si è dichiarato disponibile a coprire il corso e che ha redatto la scheda di trasparenza disponibile sul sito

**Allegato 1.** Insegnamenti proposti dal Consiglio di Corso di Studi e coerenti con gli obiettivi formativi della laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Insegnamento e SSD <sup>7</sup>	Docente proponente <sup>8</sup>	Sem.	CFU	Corso di Laurea
Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie AGR/09 (ITA <sup>9</sup> )	Dott. F. Genovese	II	6	STAL
Microbiologia lattiero casearia AGR/16 (ITA)	Prof. Eugenio Parente	I	6	STAL
Business plan per le aziende agricole e alimentari AGR/01 (ITA)	Prof. A. Vastola	II	6	STAL
Genetic authentication and traceability of food products AGR/07 (ENG)	Dr. Tania Gioia	I	6	STAL
Machines and plants for the mediterranean high quality agro-food industry productions AGR/09 (ENG)	Prof. G. C. Di Renzo	I	6	STAL
Protezione sostenibile delle piante e degli alimenti dalle fitopatie AGR/12 (ITA)	Dott.ssa M. Nuzzaci	I	6	STAL
Machines and plants for fresh and fresh cut products AGR/09 (ENG)	Prof. G. C. Di Renzo	I	6	STAL
Quality management and certification AGR/15 (ENG)	Prof. F. Galgano	I	6	STAL

---

<sup>7</sup> settore scientifico-disciplinare

<sup>8</sup> indica il docente che si è dichiarato disponibile a coprire il corso qualora venisse attivato e che ha redatto la scheda di trasparenza disponibile sul sito

<sup>9</sup> lingua di erogazione dell'insegnamento