

Esami sostenuti nell'AA di erogazione dell'insegnamento per coorte (Analisi 2021)

Attività didattica per anno di corso			AA di Erogazione dell'AD												
			2018/19				2019/20				2020/21				
Dipartimento di Scienze della Vita															
LM	Controllo e sicurezza degli alimenti (D.M.270/04) (RE)	Obbligatorio	Esami Sostenibili	Esami Sostenuti	%	Voto Medio	Esami Sostenibili	Esami Sostenuti	%	Voto Medio	Esami Sostenibili	Esami Sostenuti	%	Voto Medio	
1															
	Altre attività formative	CSA11	S	19	16	84%	0,0	49	49	100%	0,0	61	61	100%	0,0
	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	CSA13	S	75	50	67%	29,2	60	29	48%	28,7	70	38	54%	28,4
	Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare	CSA 16	S	75	55	73%	28,4	59	51	86%	27,5	70	44	63%	28,0
	Chimica e tecnologia degli aromi	MN1-11052	S	75	53	71%	27,3	60	50	83%	27,4	70	44	63%	28,9
	Innovazioni di prodotto e food packaging	CSA19	S	75	49	65%	28,6	60	38	63%	28,3	69	59	86%	28,5
	Microbiologia dei prodotti fermentati	MN1-08956	S	75	53	71%	28,6	60	48	80%	29,3	69	34	49%	28,3
	Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari	CSA18	S	75	68	91%	28,5	59	57	97%	28,2				
	Tecniche di previsione della shelf life	OPZ32	S									70	41	59%	28,4
	Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale	CSA9	S	75	60	80%	28,7	60	56	93%	29,4	69	41	59%	28,6
	Elementi di economia circolare nell'ambito delle tecnologie agroalimentari	OPZ60	N	25	8	32%	29,4	17	9	53%	29,6				
	Food packaging	STAA84	N	68	52	76%	27,8	32	18	56%	26,7	16	7	44%	29,0
	Il laboratorio chimico per l'industria alimentare	OPZ73	N									21	5	24%	28,8
	Patologia delle derrate agrovegetali	OPZ-50	N	16	17	106%	29,1	15	14	93%	28,6				
	Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari	CSA18	N									60	48	80%	29,3
	Tecniche di previsione della shelf life	OPZ32	N	32	19	59%	29,2	20	6	30%	29,3				
	Tecnologie delle conserve vegetali	OPZ58	N	58	47	81%	29,3	33	21	64%	29,0	40	22	55%	29,3
				743	547	74%		584	446	76%		685	444	65%	
2															
	Chemiometria per il controllo degli alimenti	CSA6	S	62	47	76%	27,3	64	52	81%	28,3	59	44	75%	27,8
	Diritto della sicurezza alimentare	CSA20	S	62	46	74%	27,6	64	57	89%	28,9	59	57	97%	28,9
	Metodologie biochimiche agroalimentari	CSA14	S	62	42	68%	28,1	64	56	88%	28,9	59	48	81%	28,9

Attività didattica per anno di corso			AA di Erogazione dell'AD											
			2018/19				2019/20				2020/21			
Tecniche microbiologiche e gestione della qualità	CSA15	S	62	54	87%	29,5	64	59	92%	29,8	59	52	88%	29,9
Ulteriori competenze linguistiche	CSA21	S					32	32	100%	0,0	52	52	100%	0,0
Elementi di economia circolare nell'ambito delle tecnologie agroalimentari	OPZ60	N	7	6	86%	28,8								
Il laboratorio chimico per l'industria alimentare	OPZ73	N									7	5	71%	28,8
			255	195	76%		288	256	89%		295	258	87%	

NOTE:

Esami Sostenuti per AA di erogazione dell'insegnamento entro il 31/12/20XX+1

Dati estratti dal Data Mart in data 31/01/2022