

Aula: C12 [Colombo M]

Periodo didattico: Secondo semestre 2017/2018

Orario delle lezioni visualizzato: Secondo semestre

Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte:: 29-03-2018, 30-03-2018, 03-04-2018, 26-04-2018, 27-04-2018, 30-04-2018, 02-05-2018, 03-05-2018, 04-05-2018

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
08:30-09:30	<p>Elementi di fisica ediz: unica <i>ANIELLO MENNELLA / VITTORIA PETRILLO / ROBERTO GUERRA</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Elementi di economia e statistica (g30) ediz: unica <i>Valentina Raimondi</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Enologia 2 ediz: unica mod: tecnologie e processi enologici <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Viticoltura ed enologia (classe I-25) - 3 anno - Unico</p>	<p>Elementi di fisica ediz: unica <i>ANIELLO MENNELLA / VITTORIA PETRILLO / ROBERTO GUERRA</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Microbiologia degli alimenti e igiene ediz: unica mod: unita' didattica 2: microbiologia degli alimenti <i>CLAUDIA PICOZZI</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</p>
09:30-10:30	<p>Elementi di fisica ediz: unica <i>ANIELLO MENNELLA / VITTORIA PETRILLO / ROBERTO GUERRA</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Elementi di economia e statistica (g30) ediz: unica <i>Valentina Raimondi</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Enologia 2 ediz: unica mod: tecnologie e processi enologici <i>ANTONIO GIOVANNI TIRELLI</i> Viticoltura ed enologia (classe I-25) - 3 anno - Unico</p>	<p>Elementi di fisica ediz: unica <i>ANIELLO MENNELLA / VITTORIA PETRILLO / ROBERTO GUERRA</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Microbiologia degli alimenti e igiene ediz: unica mod: unita' didattica 2: microbiologia degli alimenti <i>CLAUDIA PICOZZI</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</p>
10:30-11:30	<p>Elementi di chimica e chimica fisica ediz: unica <i>Dimitrios Fessas</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Elementi di chimica e chimica fisica ediz: unica <i>Dimitrios Fessas</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Enologia 2 ediz: unica mod: analisi sensoriale fd: lez <i>MONICA LAUREATI</i> Viticoltura ed enologia (classe I-25) - 3 anno - Unico</p>	<p>Elementi di chimica e chimica fisica ediz: unica <i>Dimitrios Fessas</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Progettazione e logistica dei sistemi di ristorazione ediz: unica <i>RICCARDO GUIDETTI</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</p>
11:30-12:30	<p>Chimica organica (g30) ediz: unica fd: lez <i>SABRINA DALLAVALLE</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Chimica organica (g30) ediz: unica fd: lez <i>SABRINA DALLAVALLE</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Enologia 2 ediz: unica mod: analisi sensoriale fd: lez <i>MONICA LAUREATI</i> Viticoltura ed enologia (classe I-25) - 3 anno - Unico</p>	<p>Elementi di economia e statistica (g30) ediz: unica <i>Valentina Raimondi</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Sistemi di gestione per la qualità nella ristorazione ediz: unica <i>VERA AGNESE LAVELLI</i> Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</p>

12:30-13:30	<p>Chimica organica (g30) ediz: unica fd: lez</p> <p>SABRINA DALLAVALLE</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Chimica organica (g30) ediz: unica fd: lez</p> <p>SABRINA DALLAVALLE</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>		<p>Elementi di economia e statistica (g30) ediz: unica</p> <p>Valentina Raimondi</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Sistemi di gestione per la qualità nella ristorazione ediz: unica</p> <p>VERA AGNESE LAVELLI</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</p>
13:30-14:30	<p>Sistemi di gestione per la qualità nella ristorazione ediz: unica</p> <p>VERA AGNESE LAVELLI</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</p>		<p>Enologia 2 ediz: unica mod: analisi sensoriale fd: lez</p> <p>MONICA LAUREATI</p> <p>Viticultura ed enologia (classe I-25) - 3 anno - Unico</p>	<p>Fisica (g26) ediz: unica</p> <p>FRANCESCO BROGGI</p> <p>Agrotecnologie per l'ambiente e il territorio (classe I-25) - 1 anno - Unico</p> <p>Produzione e protezione delle piante e dei sistemi del verde (classe I-25) - 1 anno - Unico</p>	<p>* Microbiologia degli alimenti e igiene ediz: unica mod: unita' didattica 1: igiene</p> <p>ALBERTO ZAMPIERO</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</p>
14:30-15:30	<p>Sistemi di gestione per la qualità nella ristorazione ediz: unica</p> <p>VERA AGNESE LAVELLI</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</p>	<p>Elementi di fisica ediz: unica</p> <p>ANIELLO MENNELLA / VITTORIA PETRILLO / ROBERTO GUERRA</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Enologia 2 ediz: unica mod: analisi sensoriale fd: lez</p> <p>MONICA LAUREATI</p> <p>Viticultura ed enologia (classe I-25) - 3 anno - Unico</p>	<p>Fisica (g26) ediz: unica</p> <p>FRANCESCO BROGGI</p> <p>Agrotecnologie per l'ambiente e il territorio (classe I-25) - 1 anno - Unico</p> <p>Produzione e protezione delle piante e dei sistemi del verde (classe I-25) - 1 anno - Unico</p>	<p>* Microbiologia degli alimenti e igiene ediz: unica mod: unita' didattica 1: igiene</p> <p>ALBERTO ZAMPIERO</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</p>
15:30-16:30	<p>Progettazione e logistica dei sistemi di ristorazione ediz: unica</p> <p>RICCARDO GUIDETTI</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</p>	<p>Elementi di fisica ediz: unica</p> <p>ANIELLO MENNELLA / VITTORIA PETRILLO / ROBERTO GUERRA</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</p>	<p>Enologia 2 ediz: unica mod: analisi sensoriale fd: lez</p> <p>MONICA LAUREATI</p> <p>Viticultura ed enologia (classe I-25) - 3 anno - Unico</p>	<p>SLAM (inglese) - A2</p> <p>Agrotecnologie per l'ambiente e il territorio (classe I-25) - 1 anno - Unico</p> <p>Agrotecnologie per l'ambiente e il territorio (classe I-25) - 2 anno - Unico</p> <p>Agrotecnologie per l'ambiente e il territorio (classe I-25) - 3 anno - Unico</p> <p>[e altri 15]</p>	<p>* Microbiologia degli alimenti e igiene ediz: unica mod: unita' didattica 1: igiene</p> <p>ALBERTO ZAMPIERO</p> <p>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</p>

16:30-17:30	Progettazione e logistica dei sistemi di ristorazione ediz: unica <i>RICCARDO GUIDETTI</i> <i>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</i>	Elementi di fisica ediz: unica <i>ANIELLO MENNELLA / VITTORIA PETRILLO / ROBERTO GUERRA</i> <i>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 1 anno - Unico</i>	Enologia 2 ediz: unica mod: analisi sensoriale fd: lez <i>MONICA LAUREATI</i> <i>Viticoltura ed enologia (classe I-25) - 3 anno - Unico</i>	SLAM (inglese) - A2 <i>Agrotecnologie per l'ambiente e il territorio (classe I-25) - 1 anno - Unico</i> <i>Agrotecnologie per l'ambiente e il territorio (classe I-25) - 2 anno - Unico</i> <i>Agrotecnologie per l'ambiente e il territorio (classe I-25) - 3 anno - Unico</i> [e altri 15]	* Microbiologia degli alimenti e igiene ediz: unica mod: unita' didattica 1: igiene <i>ALBERTO ZAMPIERO</i> <i>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</i>
17:30-18:30					* Microbiologia degli alimenti e igiene ediz: unica mod: unita' didattica 1: igiene <i>ALBERTO ZAMPIERO</i> <i>Scienze e tecnologie della ristorazione (classe I-26) - 3 anno - Unico</i>

DETTAGLI (*):

- Microbiologia degli alimenti e igiene ediz: unica mod: unita' didattica 1: igiene [ALBERTO ZAMPIERO]
 - Nei seguenti giorni le lezioni NON verranno svolte: 07-05-2018, 08-05-2018, 10-05-2018, 11-05-2018, 14-05-2018, 15-05-2018, 18-05-2018

Nome insegnamento	Professori	Assistenti alla docenza	Corso di laurea	Data inizio/fine insegnamento
Chimica organica (g30) ediz: unica fd: lez	S. DALLAVALLE		G30	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: martedì 5 giugno 2018
Elementi di chimica e chimica fisica ediz: unica	D. Fessas		G30	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Elementi di economia e statistica (g30) ediz: unica	V. Raimondi		G30	Inizio: martedì 27 febbraio 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018
Elementi di fisica ediz: unica	A. MENNELLA, V. PETRILLO, R. GUERRA		G30	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018
Enologia 2 ediz: unica mod: analisi sensoriale fd: lez	M. LAUREATI		G25	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: mercoledì 6 giugno 2018
Enologia 2 ediz: unica mod: tecnologie e processi enologici	A. TIRELLI		G25	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018
Fisica (g26) ediz: unica	F. BROGGI		G26 / G27	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018

Microbiologia degli alimenti e igiene ediz: unica mod: unita' didattica 1: igiene	A. ZAMPIERO		G30	Inizio: venerdì 20 aprile 2018 Fine: martedì 22 maggio 2018
Microbiologia degli alimenti e igiene ediz: unica mod: unita' didattica 2: microbiologia degli alimenti	C. PICOZZI		G30	Inizio: giovedì 1 marzo 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Progettazione e logistica dei sistemi di ristorazione ediz: unica	R. GUIDETTI		G30	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
Sistemi di gestione per la qualità nella ristorazione ediz: unica	V. LAVELLI		G30	Inizio: lunedì 26 febbraio 2018 Fine: venerdì 8 giugno 2018
SLAM (inglese) - A2			G26 / G27 / G28 [e altri 3]	Inizio: mercoledì 28 febbraio 2018 Fine: giovedì 7 giugno 2018