



UNIVERSITÀ  
di **VERONA**

Corso di laurea in

## **Scienze e tecnologie viticole ed enologiche**

L-25 Classe delle lauree in Scienze agrarie e forestali

### **DESCRIZIONE DEL PERCORSO DI FORMAZIONE – REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO (quadro B1 della SUA-CdS)**

**COORTE 2020/21**

## Indice degli argomenti

### INFORMAZIONI GENERALI

1. SITO
2. REFERENTE
3. SEGRETERIA DI RIFERIMENTO
4. DOCENTI, PROGRAMMI E ORARIO DI RICEVIMENTO
5. DURATA
6. SEDE
7. DIPARTIMENTO DI AFFERENZA
8. CURRICULUM
9. LINGUA DI EROGAZIONE
10. ACCESSO
11. TITOLO NECESSARIO ALL'IMMATRICOLAZIONE
12. MODALITÀ DI VERIFICA DELLE CONOSCENZE RICHIESTE E OBBLIGHI FORMATIVI AGGIUNTIVI (OFA)
13. ISCRIZIONI
14. SUPPORTO STUDENTESSE E STUDENTI CON DISABILITÀ E DSA
15. CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI

### PIANO DIDATTICO

16. OFFERTA DIDATTICA PROGRAMMATA
17. OFFERTA DIDATTICA EROGATA

### REGOLE SUL PERCORSO DI FORMAZIONE

18. MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO
19. PROPEDEUTICITÀ
20. SBARRAMENTI
21. ATTIVITÀ A SCELTA DELLO STUDENTE (D)
22. ATTIVITÀ FORMATIVE TRASVERSALI (F), STAGE, TIROCINI, ALTRO
23. REGOLE DI PRESENTAZIONE DEI PIANI DI STUDIO INDIVIDUALI
24. FREQUENZA
25. TUTORATO PER GLI STUDENTI
26. PASSAGGIO / TRASFERIMENTO DA ALTRO CORSO DI STUDIO
27. RICONOSCIMENTO CARRIERA PREGRESSA
28. PART TIME
29. PROVA FINALE
30. ULTERIORI INFORMAZIONI

## INFORMAZIONI GENERALI

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 1.  | <b>SITO</b>   | Per informazioni su obiettivi formativi del CdS, sbocchi occupazionali, ammissione, risultati di apprendimento attesi, piano didattico, calendario didattico, orario lezioni e prova finale è possibile consultare la <a href="#">pagina web del corso di studio</a> oppure la <a href="#">Scheda Unica Annuale</a> (SUA-CdS) pubblicata nella stessa pagina web.   |
| 2.  | <b>REFERENTE</b>  | Prof. Maurizio Ugliano  |
| 3   | <b>SEGRETERIA DI RIFERIMENTO</b>  | <a href="#">Unità Operativa Didattica e Studenti Scienze e Ingegneria</a>   |
| 4.  | <b>DOCENTI, PROGRAMMI E ORARIO DI RICEVIMENTO</b>   | Ogni docente ha una propria pagina web in cui pubblica informazioni relative alle attività di didattica e ricerca. È possibile accedere alle pagine dei docenti dal sito del corso di studio.<br>I programmi sono pubblicati nella pagina web di ogni insegnamento. L'orario di ricevimento è pubblicato nella pagina web di ogni docente.  |
| 5.  | <b>DURATA</b>   | 3 anni  |
| 6.  | <b>SEDE</b>   | Villa Lebrecht – San Floriano di San Pietro in Cariano  |
| 7.  | <b>DIPARTIMENTO DI AFFERENZA</b>  | Biotecnologie   |
| 8.  | <b>CURRICULUM</b>   | Unico   |
| 9.  | <b>LINGUA DI EROGAZIONE</b>   | Italiano  |
| 10. | <b>ACCESSO</b>  | Programmato   |
| 11. | <b>TITOLO NECESSARIO ALL'IMMATRICOLAZIONE</b>   | Diploma di istruzione secondaria di secondo grado, o altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.  |
| 12. | <b>MODALITA' DI VERIFICA DELLE CONOSCENZE RICHIESTE E OBBLIGHI FORMATIVI AGGIUNTIVI (OFA)</b> | <a href="#">Informazioni alla pagina web dedicata.</a>  |
| 13. | <b>ISCRIZIONI</b>   | <a href="#">Come iscriversi</a>   |
| 14. | <b>SUPPORTO STUDENTESSE E STUDENTI CON DISABILITA' E DSA</b>                                  | Per informazioni <a href="http://www.univr.it/inclusione">www.univr.it/inclusione</a>   |
| 15. | <b>CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI</b>   | Le attività formative, l'elenco degli insegnamenti, i CFU attribuiti a ciascun insegnamento e le propedeuticità, sono riportate nelle sezioni dedicate del presente regolamento.<br>A ciascun CFU corrispondono 25 ore di impegno complessivo dello studente.<br>Le diverse tipologie di attività didattica prevedono i seguenti rapporti ORE/CFU: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione: 1 CFU/ 8 ore</li> <li>- Esercitazione-laboratorio: 1 CFU/12 ore</li> <li>- Stage/tirocinio professionale: 1 CFU/ 25 ore</li> </ul> |

## PIANO DIDATTICO

|     |                                      |   |
|-----|--------------------------------------|---|
| 16. | <b>OFFERTA DIDATTICA PROGRAMMATA</b> | <p>È l'elenco degli insegnamenti e delle altre attività formative che viene offerto nel corso del triennio agli studenti che si immatricolano nell'a.a. 2020/21.</p> <p>L'insieme degli studenti iscritti al 1° anno nell'a.a. 2020/21 formano la coorte 2020/21.</p> <p>Per coorte si intende l'insieme degli studenti iscritti in un dato anno accademico.</p> <p><a href="#">Piano didattico</a></p> |
| 17. | <b>OFFERTA DIDATTICA EROGATA</b>     | <p>A differenza dell'offerta didattica programmata, è data dal complesso degli insegnamenti erogati in un determinato anno accademico a più coorti di studenti.</p> <p><a href="#">Insegnamenti</a></p>   |

## REGOLE SUL PERCORSO DI FORMAZIONE

| 18.  | <b>MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO</b> | <p>La verifica dell'apprendimento viene condotta mediante gli esami di profitto erogati secondo il calendario degli appelli definito in base alle disposizioni del regolamento didattico di Ateneo. Le specifiche modalità d'esame previste per i singoli corsi vengono definite prima dell'inizio dell'anno accademico e contestualmente alla programmazione didattica e sono reperibili alla <a href="#">pagina web degli insegnamenti</a>.</p> <p>Per la composizione delle commissioni di esame di profitto si applicano le indicazioni del regolamento didattico di Ateneo.</p>   |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
|--|--|--|--------------|---------------------------|------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------|--------------------------------|------------------|------------------------------------|------------------|------------------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------|--|------------------------------------|------------------------------------|
| 19.  | <b>PROPEDEUTICITÀ</b>                          | <p>Un esame si definisce propedeutico se deve necessariamente essere superato prima di poter essere ammessi a sostenere un altro esame. Il mancato rispetto delle propedeuticità implica l'annullamento d'ufficio degli esami verbalizzati in violazione della norma.</p> <p>Le propedeuticità vigenti determinate dal Collegio didattico sono riportate nella tabella sottostante</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Insegnamento</th> <th style="text-align: left;">Insegnamenti propedeutici</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chimica organica</td> <td>Chimica generale ed inorganica</td> </tr> <tr> <td>Genetica e miglioramento genetico</td> <td>Biologia e fisiologia vegetale</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Chimica agraria</td> <td>Biologia vegetale</td> </tr> <tr> <td>Chimica generale ed inorganica</td> </tr> <tr> <td>Chimica organica</td> </tr> <tr> <td>Enologia I: mod. chimica enologica</td> <td>Chimica organica</td> </tr> <tr> <td>Economia dell'impresa vitivinicola</td> <td>Economia vitivinicola</td> </tr> <tr> <td>Politica vitivinicola</td> <td>Economia dell'impresa vitivinicola</td> </tr> <tr> <td>Tecniche viticole e meccanizzazione</td> <td>Viticoltura</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Enologia II: mod tecnologie e processi enologici</td> <td>Enologia I: mod. chimica enologica</td> </tr> <tr> <td>Microbiologia agraria ed enologica</td> </tr> </tbody> </table> | Insegnamento | Insegnamenti propedeutici | Chimica organica | Chimica generale ed inorganica | Genetica e miglioramento genetico | Biologia e fisiologia vegetale | Chimica agraria | Biologia vegetale | Chimica generale ed inorganica | Chimica organica | Enologia I: mod. chimica enologica | Chimica organica | Economia dell'impresa vitivinicola | Economia vitivinicola | Politica vitivinicola | Economia dell'impresa vitivinicola | Tecniche viticole e meccanizzazione | Viticoltura | Enologia II: mod tecnologie e processi enologici | Enologia I: mod. chimica enologica | Microbiologia agraria ed enologica |
| Insegnamento                                     | Insegnamenti propedeutici                      |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
| Chimica organica                                 | Chimica generale ed inorganica                 |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
| Genetica e miglioramento genetico                | Biologia e fisiologia vegetale                 |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
| Chimica agraria                                  | Biologia vegetale                              |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
|  | Chimica generale ed inorganica                 |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
|  | Chimica organica                               |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
| Enologia I: mod. chimica enologica               | Chimica organica                               |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
| Economia dell'impresa vitivinicola               | Economia vitivinicola                          |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
| Politica vitivinicola                            | Economia dell'impresa vitivinicola             |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
| Tecniche viticole e meccanizzazione              | Viticoltura                                    |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
| Enologia II: mod tecnologie e processi enologici | Enologia I: mod. chimica enologica             |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
|  | Microbiologia agraria ed enologica             |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
| 20.  | <b>SBARRAMENTI</b>                             | <p>Per sbarramento si intende il requisito richiesto per potersi iscrivere al successivo anno di corso.</p> <p>Per iscriversi al secondo anno lo studente deve avere superato entro la fine della sessione autunnale del primo anno il test dei saperi minimi (OFA).</p> <p>Il test d'ingresso vale come test dei saperi minimi .</p>  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
| 21.  | <b>ATTIVITA' A SCELTA DELLO STUDENTE (D)</b>   |  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |
| 22.  |  | <p>Ai fini del riconoscimento dei relativi CFU eventuali attività formative in ambito F quali corsi di perfezionamento e/o aggiornamento professionale devono essere preventivamente approvate dal collegio didattico su proposta di uno o più docenti del collegio didattico stesso che definiscono contenuti del corso e modalità di accertamento dell'apprendimento.</p> <p>Le attività di stage sono finalizzate a far acquisire allo studente una conoscenza diretta dei diversi settori professionali per l'inserimento nel mondo del lavoro e per l'acquisizione di abilità specifiche d'interesse professionale. Tali attività possono essere svolte nel contesto di attività</p>  |              |                           |                  |                                |                                   |                                |                 |                   |                                |                  |                                    |                  |                                    |                       |                       |                                    |                                     |             |  |                                    |                                    |

|     |   |  |
|-----|---|--|
|     | <b>ATTIVITÀ FORMATIVE TRASVERSALI (F), STAGE, TIROCINI, ALTRO</b> | <p>di laboratorio o progettuali sotto la diretta responsabilità di un singolo docente o presso aziende accreditate presso l'Ateneo di Verona, enti della Pubblica Amministrazione, laboratori pubblici o privati. Tale attività sarà verificata mediante le relazioni dei tutor previsti per i tirocini e in sede d'esame finale di laurea attraverso una breve presentazione dell'attività svolta.</p> <p>All'attività di stage sono riservati 6 CFU per il cui riconoscimento si rimanda al regolamento didattico di Ateneo vigente e alle procedure previste dall'Area stage e orientamento al lavoro dell'Ateneo.</p> <p>Il prolungamento del periodo di stage dovrà essere preventivamente autorizzato dalla commissione didattica ai fini dell'eventuale riconoscimento dei CFU in esubero nell'ambito delle attività a scelta dello studente.</p> <p>Il percorso didattico prevede l'acquisizione di CFU in ambito E relativi alla conoscenza della lingua inglese: per l'accertamento, obbligatorio, della lingua inglese è richiesto il livello "B1" completo.</p> <p>All'acquisizione di questo livello sono riservati 6 CFU che saranno acquisiti in seguito al superamento di un test del livello richiesto presso il Centro Linguistico di Ateneo (CLA). Ai fini dell'acquisizione dei crediti saranno ritenute valide anche le certificazioni rilasciate da scuole o istituti riconosciuti dal Ministero.</p> <p>Ulteriori conoscenze linguistiche, ulteriori conoscenze informatiche e altre attività formative ricadenti in ambito E e F saranno riconosciute solo dopo il parere del Collegio didattico che valuterà caso per caso se eventualmente sono rientranti nelle attività di ambito D.</p> <p>Inoltre, il corso di studio promuove l'acquisizione di competenze trasversali finalizzate alla più completa formazione dello studente e utilizzabili per il successivo percorso di inserimento lavorativo, riconoscendo un adeguato numero di crediti formativi universitari alle studentesse e agli studenti che seguono con profitto i corsi appositamente proposti dall'Ateneo o da altre istituzioni.</p> <p>I crediti formativi relativi ad attività trasversali (ambito F) saranno inseriti in carriera come sovrannumerari e non saranno quindi computati in quelli necessari per conseguire la laurea.</p> |
| 23. | <b>REGOLE DI PRESENTAZIONE DEI PIANI DI STUDIO INDIVIDUALI</b>    | Il piano di studio si compila durante le finestre di modifica dei piani studio, secondo le modalità e scadenze reperibili alla <a href="#">pagina web del Dipartimento di Biotecnologie</a>  |
| 24. | <b>FREQUENZA</b>  | La frequenza è obbligatoria per le esercitazioni pratiche e di laboratorio.  |
| 25. | <b>TUTORATO PER GLI STUDENTI</b>                                  | <p>All'inizio di ciascun anno accademico, a ciascun docente è assegnato un gruppo di studenti, per i quali svolgerà la funzione di tutor.</p> <p>Le attività di tutorato hanno il compito di guidare gli studenti durante l'intero percorso di studi, di orientarli nella scelta dei percorsi formativi, di renderli attivamente partecipi del processo formativo e di contribuire al superamento di eventuali difficoltà individuali.</p>   |
| 26. | <b>PASSAGGIO / TRASFERIMENTO DA ALTRO CORSO DI STUDIO</b>         | <p>Per "passaggio" si intende il cambio di corso di studio all'interno dell'Università di Verona. Il "trasferimento", invece, riguarda il caso di studenti che, provenendo da altro Ateneo, si spostano all'Università di Verona.</p> <p>La commissione didattica è competente per la convalida dei crediti conseguiti, con relativo punteggio, in altri corsi di laurea, in Italia o all'estero.</p> <p>In caso di passaggio/trasferimento da altro corso di laurea, la convalida può avere luogo solo su dettagliata documentazione rilasciata dal corso/sede di provenienza (acquisita d'ufficio), che certifichi gli esami svolti con relativo voto ottenuto e crediti maturati.</p>   |

|     |  |   |
|-----|--|---|
|     |  | <p>La commissione didattica, deliberando entro 45 giorni dalla trasmissione della richiesta effettuerà le convalide applicando i seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• per attività per le quali sia previsto un riferimento ad un settore scientifico disciplinare specifico saranno convalidati i crediti acquisiti valutando caso per caso il contenuto delle attività formative ed il raggiungimento degli obiettivi formativi del corso di studio. Ad integrazione di eventuali carenze di crediti, la commissione didattica può individuare le attività integrative più opportune necessarie al raggiungimento dei crediti previsti per la singola attività in relazione a uno o più insegnamenti attivi presso il corso di laurea;</li> <li>• in caso di attività per le quali non è previsto il riferimento ad un settore scientifico disciplinare la commissione didattica valuterà caso per caso il contenuto delle attività formative e la loro coerenza con gli obiettivi del corso di studio, considerando la quantità dei crediti acquisiti che possono essere convalidati nell'ambito delle attività formative previste nel corso di studio;</li> <li>• nel caso in cui una particolare attività formativa sia il contributo di più attività che hanno dato luogo a votazioni differenti, la valutazione finale sarà determinata dalla media pesata dei voti riportati.</li> </ul> <p>In seguito alle valutazioni di cui sopra, la commissione didattica determinerà l'anno di iscrizione.</p> <p>Possono essere convalidati crediti in eccedenza, comunque maturati.</p> <p>La procedura per il cambio di ordinamento è la medesima dei passaggi di corso.</p> |
| 27. | <b>RICONOSCIMENTO CARRIERA PREGRESSA</b> | <p>E' la valutazione di un titolo di studio conseguito o di un percorso universitario pregresso tramite il riconoscimento parziale o totale dei crediti, a seconda della corrispondenza dei due percorsi formativi.</p> <p>Le norme indicate per i passaggi/trasferimenti ad altro corso di studio si applicano anche in caso di iscrizione di studenti che chiedono il riconoscimento per carriera pregressa. In seguito alle valutazioni di cui sopra, la commissione didattica determinerà l'anno di iscrizione.</p>   |
| 28. | <b>PART TIME</b>                         | <p>Gli studenti che, per impegni lavorativi o familiari o per motivi di salute, ritengano di poter dedicare allo studio solo una parte del loro tempo, possono scegliere l'iscrizione part time. L'opzione formulata per la scelta del regime di part time non modifica la "durata normale del corso" per il riscatto degli anni ai fini pensionistici. Sui certificati verrà, quindi, indicata "durata normale del corso", valida ai fini giuridici e "durata concordata del corso", che riguarda l'organizzazione didattica del corso stesso. Il regime a part time regola esclusivamente la durata della carriera universitaria e i relativi oneri economici e permette di conseguire il titolo, senza incorrere nella condizione di fuori corso, per il doppio della durata normale del corso stesso.</p> <p>Il percorso formativo degli studenti che all'atto dell'immatricolazione scelgono l'impegno part time è stabilito dal regolamento studenti di Ateneo.</p>   |
| 29. | <b>PROVA FINALE</b>                      | <p>Per essere ammessi alla prova finale occorre avere conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano degli studi.</p> <p>La laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche viene conseguita dallo studente superando con esito positivo l'esame di laurea e completando in questo modo i 180 CFU stabiliti dal suo piano di studi.</p>   |

|     |                               |  |
|-----|-------------------------------|--|
|     |                               | <p>La prova finale consisterà nella discussione di un elaborato scritto ed in una proclamazione solenne ed è finalizzata all'approfondimento da parte dello studente di uno specifico argomento tecnico scientifico che dovrà essere affrontato utilizzando metodologie proprie dell'indagine scientifica.</p> <p>La stesura dell'elaborato e la sua presentazione in sede pubblica costituiscono un ulteriore elemento di crescita delle capacità dello studente.</p> <p>Su proposta del relatore la tesi finale/elaborato può essere compilata e discussa in lingua straniera.</p> <p>La forma dell'esame viene concordata tra lo studente e il docente referente (relatore) il quale è membro della commissione di laurea</p> <p>La valutazione dell'esame è basata sul livello di approfondimento dimostrato dallo studente, sulla chiarezza espositiva e sulla capacità dello studente di inquadrare l'argomento assegnato in un contesto più ampio.</p> <p>La commissione per la prova finale deve includere non meno di 5 docenti di ruolo dell'università di Verona con incarico di insegnamento presso il corso di laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche.</p> <p>Può essere relatore un docente del corso di laurea o altro docente del dipartimento di Biotecnologie e Economia Aziendale, o un altro docente dell'Ateneo previa autorizzazione del collegio didattico del corso di laurea.</p> <p>Il voto di ammissione è determinato rapportando la media degli esami di profitto a 110. Per media degli esami di profitto si intende la media ponderata sui crediti.</p> <p>Al voto di ammissione si aggiungono:<br/> 3 punti per la laurea in corso<br/> 1 punto per la laurea nel primo anno fuori corso<br/> 2 punti per una media <math>\geq 99/110</math><br/> 0,33 punti per ogni lode<br/> 2 punti per esperienze all'estero nell'ambito di ERASMUS-SOCRATES.</p> <p>Il voto viene arrotondato all'intero più vicino, e a parità di distanza, all'intero superiore.</p> <p>La Commissione di Laurea attribuisce per la prova finale un punteggio da 0 a 4 punti, in base al livello di approfondimento dimostrato dallo studente, alla chiarezza espositiva e alla capacità dello studente di inquadrare l'argomento assegnato in un contesto più ampio. L'esposizione dovrà comprendere anche una breve relazione sull'attività di tirocinio. Il punteggio finale di Laurea è espresso in centodecimi con eventuale lode. Il punteggio minimo per il superamento dell'esame finale è di 66/110.</p> <p>La commissione di laurea per la prova finale attribuisce un punteggio da 0 a 4 punti.</p> <p>L'attribuzione della lode, nel caso di una votazione almeno pari a 110/110, è a discrezione della commissione di laurea e viene attribuita solo se il parere dei membri della commissione è unanime.</p> <p>Le modalità e le scadenze per la presentazione della domanda di laurea e del relativo elaborato sono stabilite dal collegio didattico e dalle segreterie competenti.</p> <p>Alla prova finale sono assegnati 3 CFU.</p> |
| 30. | <b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b> | <p><b>Titoli stranieri e periodi di studio svolti all'estero</b></p> <p>La Commissione didattica è competente per il riconoscimento dei crediti e titoli conseguiti all'estero dallo studente con relativo punteggio. In seguito alle valutazioni la Commissione didattica determinerà l'anno d'iscrizione.</p> <p>Il riconoscimento di crediti conseguiti da studenti iscritti al corso di Scienze e tecnologie viticole ed enologiche durante i periodi di studio all'estero, nell'ambito di programmi internazionali ai quali aderisce</p>  |

l'Università di Verona, è sottoposto alla valutazione della commissione didattica ai sensi del [“Regolamento sul riconoscimento dei periodi di studio all'estero”](#) della Scuola di Scienze ed Ingegneria.

**Calendario didattico**

L'attività didattica è organizzata secondo l'ordinamento semestrale: i due periodi di lezione sono solitamente ottobre-gennaio e marzo-giugno.

Prima dell'inizio di ogni anno accademico il Collegio didattico stabilisce l'allocazione degli insegnamenti nei semestri.

Per ogni anno accademico il calendario didattico, proposto dal Collegio didattico, viene deliberato e pubblicizzato sul sito web del corso di studio.

Le sessioni d'esame iniziano al termine di ciascun periodo di lezione. Sono previste tre sessioni d'esame e cinque appelli per anno accademico oltre ad eventuali prove in itinere. Infine, sono previste quattro sessioni di laurea.

Il presente regolamento è prevalente in caso di eventuali difformità con quanto riportato nelle pagine web relative al corso di studio.

**Collegio didattico e Commissioni del Collegio.**

L'organo competente del CdL in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche è il collegio didattico, presieduto da un Presidente, e articolato in commissioni temporanee o permanenti, per specifiche materie o questioni particolari. Il collegio afferisce alla Scuola di Scienze e Ingegneria. In seno al Collegio didattico è nominata la Commissione didattica che svolge funzioni di facilitazione dei processi di programmazione, coordinamento e valutazione delle attività formative e di tutorato. Il Collegio nomina annualmente la commissione AQ, responsabile dell'elaborazione della SUA – CDS, delle Schede di Monitoraggio annuale e del Riesame Ciclico.