

PERCORSI ON DEMAND

Modalità: lezioni videoregistrate disponibili su drive. Il link di condivisione verrà fornito dopo formalizzazione dell'iscrizione

Responsabile scientifico: Prof. Antonio Bevilacqua

n. studenti: non esistono vincoli, se non la data di completamento del percorso (entro il 15 maggio 2022)

1. Durata dei percorsi: 25 ore (1 ora di orientamento in e-learning in sincrono+12 ore di lezioni videoregistrate + 10 ore per la realizzazione del project work + 2 ore evento finale in sincrono). L'ora accademica per le attività in elearning, come stabilito dal Regolamento di Ateneo, ha la durata di 45 minuti.
2. Per le 12 ore di videolezioni registrate si potrà scegliere dall'elenco in calce (almeno 4 moduli)
3. Periodo di svolgimento: a partire dalla formalizzazione della candidatura ed entro il 15 maggio 2022.
4. Destinatari: studenti del IV e del V anno; studenti delle classi terze potranno essere ammesse previo accordo con il Delegato del Dipartimento

Linee-guida per i percorsi

- Presenza di un unico referente per ciascun Istituto, per evitare di sovraccaricare ulteriormente il Dipartimento nella gestione delle comunicazioni.
- La compilazione dei registri e di qualsiasi altro documento sarà a carico della scuola e non del Dipartimento.
- La consegna del project work e di tutta la documentazione per l'apposizione della firma avverrà tramite sistemi di clouding.
- Le due attività in sincrono verranno comunicate 15 giorni prima

ELENCO DEI MODULI TRA CUI SCEGLIERE (è indicata anche una macroarea per consentire la progettazione di percorsi tematici). Tutti i moduli hanno la durata di 3 ore accademiche.

La scelta del modulo verrà effettuata scrivendo sul modulo di candidatura il nome del percorso (Percorsi on Demand, seguito dai 4 moduli)

Modulo	Obiettivi formativi	Competenze	Macroarea
Carne e latte	Latte e carne	Comprendere l'importanza della qualità dei prodotti di origine animale	Alimenti
Progettazione di nuovi alimenti funzionali	Caratteristiche degli alimenti funzionali	Comprendere le correlazioni tra alimentazione e salute	Alimenti
Sicurezza alimentare	Sicurezza alimentare nella nostra epoca	Comprendere come gli alimenti possano essere veicolo di malattia	Alimenti
Elementi di Microbiologia	Nozioni di base di microbiologia	Comprendere come lo sviluppo microbico possa influire sulla qualità degli alimenti	Alimenti/Ingegneria
Introduzione alla Microbiologia Predittiva	Database relazionali della Microbiologia Predittiva	Competenze informatiche	Alimenti/Ingegneria (per seguire questo modulo è indispensabile la frequenza del modulo "Elementi di Microbiologia")
Erbe Officinali	Il concetto di erba officinale e l'estrazione di principi attivi	Comprendere la ricchezza dell'ambiente e delle sue risorse	Agricoltura
Agricoltura sostenibile	Sostenibilità ambientale e agricoltura	Comprendere la nostra responsabilità sociale nei confronti dell'ambiente	Agricoltura
Elementi di estimo	Concetti di base dell'estimo. Simulazione	Essere in grado di valorizzare i beni materiali	Agricoltura/Ingegneria

Big Data e intelligenza artificiale	Ruolo dei big data nella vita quotidiana	Conessioni interconnessioni nell'era digitale	Ingegneria
Elementi di disegno	Nozioni base di disegno	Sperimentare comprendere l'importanza della progettazione	Ingegneria
Biomasse	Le biomasse come nuova ricchezza	Comprendere la ricchezza dell'ambiente e delle sue risorse	Agricoltura

* In caso di immatricolazione – come previsto da Art 2. Comma 8 della convenzione quadro – il soggetto ospitante potrà riconoscere, agli studenti che abbiano seguito il percorso in alternanza scuola-lavoro, l'acquisizione di n. 1 Credito Formativo Universitario se coerenti con i piani didattici dei corsi di laurea e secondo le modalità prescritte dai Regolamenti vigenti.