

PERCORSI ON DEMAND

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

Responsabile scientifico: Delegato PCTO del Dipartimento

n. studenti: non esistono vincoli, se non la data di completamento del percorso (entro il 1 aprile 2023)

1. Durata dei percorsi: 25 ore (2 ore di orientamento in e-learning in sincrono+12 ore di lezioni videoregistrate + 11 ore per la realizzazione del project work.
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 1 aprile 2022 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.