

## SCHEMA DI PROGETTAZIONE DEL CORSO

**Titolo del corso:**

***Dall'idea alla produzione industriale di un alimento – Un percorso alla scoperta di come si fa e quali competenze occorre avere.***

**Referente dell'Istituzione per il Corso:** Prof. Fabio Favati

**Data di inizio del corso: (inserire data)** febbraio 2023

**Data di fine del corso: (inserire data)** aprile 2023

**Tipologia di formazione erogata.**

PRESENZA

MISTA

CURRICULARE

EXTRACURRICULARE

**Contenuto e formato del Corso**

**- Descrivere sinteticamente le attività svolte (massimo 500 caratteri)**

Il corso sarà focalizzato su quello che è il processo che porta allo sviluppo di nuovi prodotti alimentari. Verranno presentate agli studenti le diverse fasi che compongono questo processo, dalla generazione dell'idea del prodotto al suo lancio sul mercato. Nello specifico durante le lezioni agli studenti verranno fornite nozioni teoriche e verranno coinvolti in diverse attività pratiche tra cui: produzione, analisi strumentale e analisi sensoriale di alcuni prototipi alimentari. In generale, anche per le parti teoriche, non si tratterà mai di classiche lezioni frontali, ma di lezioni dinamiche e interattive sfruttando alcune piattaforme online e l'utilizzo degli smartphone.

**- individuare una o più finalità tra quelle menzionate di seguito e definire la rilevanza, in termini di peso %, di ciascuna nell'ambito del percorso complessivo.**

Ai sensi del d.m. 934/2022, art. 3, comma 2, i corsi di orientamento mirano a dare agli alunni l'opportunità di:

a) conoscere il contesto della formazione superiore e del suo valore in una società della conoscenza, informarsi sulle diverse proposte formative quali opportunità per la crescita personale e la realizzazione di società sostenibili e inclusive

% 10

b) fare esperienza di didattica disciplinare attiva, partecipativa e laboratoriale, orientata dalla metodologia di apprendimento del metodo scientifico

% 40

c) autovalutare, verificare e consolidare le proprie conoscenze per ridurre il divario tra quelle possedute e quelle richieste per il percorso di studio di interesse;

% 20

d) consolidare competenze riflessive e trasversali per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale

% 10

e) conoscere i settori del lavoro, gli sbocchi occupazionali possibili nonché i lavori futuri sostenibili e inclusivi e il collegamento fra questi e le conoscenze e competenze acquisite

% 20