

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Metodologie didattiche nelle tecnologie alimentari C.I. Didattica e metodologie didattiche delle tecnologie alimentari
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Crediti formativi	3 CFU (2 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	
Obbligo di frequenza	
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Discipline della Tecnologia alimentare	AGR/15	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	
Anno di corso	
Modalità di erogazione	Lezioni frontali; esercitazioni in aula o laboratorio

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	45

Calendario	
Inizio attività didattiche	marzo 2019
Fine attività didattiche	giugno 2019

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di base di biologia, microbiologia e tecnologie degli alimenti
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza delle Tecnologie alimentari contestualizzate nella comprensione del ruolo della didattica e delle metodologie nell'insegnamento attraverso l'approccio riduzionistico/olistico utile a descrivere come gli alimenti assumano nella società un ruolo determinante per gli aspetti culturali, sociali ed economici • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Applicazione delle conoscenze acquisite ai fini dell'insegnamento delle Tecnologie alimentari nella Scuola Secondaria, attraverso didattica frontale ed esperimenti di laboratorio • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Acquisizione di autonomia nella valutazione della qualità degli alimenti e dei processi tecnologici connessi, nonché nella promozione di indagini ed esperienze didattiche che possano favorire l'acquisizione delle conoscenze. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di diffondere le conoscenze acquisite sui metodi delle Tecnologie alimentari a studenti della Scuola Secondaria, promuovendo il confronto costruttivo sui temi intorno all'ambito alimentare e delle nuove tecnologie • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Acquisizione di capacità metodologiche nell'affrontare

	l'insegnamento delle Tecnologie alimentari per arrivare ai contenuti di questa disciplina, alimentando il desiderio di conoscenza e favorendo l'apprendimento attraverso il coinvolgimento degli studenti della Scuola Secondaria nelle varie attività didattiche.
Contenuti di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> - Metodologie didattiche per il potenziamento del linguaggio scientifico e delle attività laboratoriali inerenti alle scienze degli alimenti - Problem solving nel campo delle tecnologie alimentari e dello sviluppo di alimenti innovativi - Metodologie di progettazione dei prodotti alimentari - Il ruolo delle attività pratiche nell'insegnamento delle scienze degli alimenti: progettazione di attività di laboratorio e di osservazione. - Metodologie di approccio all'osservazione dei fenomeni scientifici: dall'osservazione all'esperimento scientifico, ipotesi e teorie, deduzione e induzione - La didattica delle tecnologie alimentari attraverso i casi di studio e l'apprendimento tra pari - Aspetti nutrizionali degli alimenti e i comportamenti alimentari - Analisi del cambiamento delle scelte alimentari nel tempo - La didattica per progetti su temi che coinvolgono alimenti e società: ambiente, salute, nuove tecnologie per prodotti innovativi. - La globalizzazione dei prodotti alimentari <p>Attività laboratoriale, e sviluppo delle metodologie didattiche mediante apprendimento collaborativo.</p>

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti delle lezioni • P. Bortolon, N. Schmidt. Didattica delle scienze degli alimenti. Casa Editrice FrancoAngeli • S. Fioretti. Laboratorio e competenze. Basi pedagogiche e metodologie didattiche. Casa Editrice FrancoAngeli
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Lezioni frontali con utilizzo di PowerPoint. Lezioni in laboratorio
Metodi di valutazione	Colloquio orale. Programmazione e Presentazione di una lezione di scienze degli alimenti per studenti della Scuola Secondaria
Criteri di valutazione	<p>Accertamento dell'acquisizione degli argomenti trattati e dei metodi. Accertamento della capacità critica di utilizzo delle nozioni di scienze e tecnologie alimentari.</p> <p>Lo studente deve mostrare la capacità di trasferire le conoscenze a studenti della Scuola Secondaria attraverso l'utilizzo di esempi ed approfondimenti</p>
Orario di ricevimento	