

**B020 – LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA – A.A. 2024/2025**

	PF60			PF30			PF36			SSD
	CFU	ORE	MODALITÀ	CFU	ORE	MODALITÀ	CFU	ORE	MODALITÀ	
<b>DISCIPLINE DI AREA PEDAGOGICA</b>										
Pedagogia generale e delle relazioni educative	3	15	Online	1	5	Online	1	5	Online	M-PED/01
Storia della scuola	3	15	Online	1	5	Online				M-PED/02
Ricerca educativa e valutazione scolastica	4	20	Online	2	5	Online	2	10	Online	M-PED/04
<b>FORMAZIONE INCLUSIVA DELLE PERSONE CON BES</b>										
Formazione inclusiva delle persone con BES MOD. 1	2	10	Online	2	10	Online				M-PED/03
Formazione inclusiva delle persone con BES MOD. 2	1	5	Online	1	5	Online				M-PED/03
<b>DISCIPLINA DI AREA LINGUISTICO-DIGITALE</b>										
Tecnologie didattiche	1	5	Online	1	5	Online	1	5	Online	M-PED/03
Tecnologie informatiche	1	5	Online	1	5	Online	1	5	Online	ING-INF/05
Tecnologie linguistiche	1	5	Online	1	5	Online	1	5	Online	L-LIN/02
<b>DISCIPLINE PSICO-SOCIO-ANTROPOLOGICHE</b>										
Psicologia dello sviluppo	2	10	Online	1	5	Online				M-PSI/04
Sociologia generale	1	5	Online	1	5	Online				SPS/08
Antropologia culturale	1	5	Online	1	5	Online				M-DEA/01
<b>METODOLOGIE DIDATTICHE: INTRODUZIONE AI MODELLI DI MEDIAZIONE DIDATTICA PER LA SECONDARIA</b>										
Metodologie didattiche: introduzione ai modelli di mediazione didattica per la secondaria MOD. 1	1	5	Online	1	5	Online	1	5	Online	M-PED/03
Metodologie didattiche: introduzione ai modelli di mediazione didattica per la secondaria MOD. 2	1	5	Online	1	5	Online	1	5	Online	M-PED/03
<b>DISCIPLINE RELATIVE ALL'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE NELL'AMBITO DELLA LEGISLAZIONE SCOLASTICA</b>										
Legislazione scolastica	2	10	Online	2	10	Online	2	10	Online	IUS/09
<b>DIDATTICHE DELLE DISCIPLINE E METODOLOGIE DELLE DISCIPLINE DI RIFERIMENTO</b>										
Didattica della microbiologia degli alimenti	2	10	Presenza	1	5	Presenza	1	5	Presenza	AGR/16
Insegnare la chimica del flavor	2	10	Presenza	1	5	Presenza	2	10	Presenza	CHIM/10
Didattica della gestione della sicurezza degli alimenti	3	15	Presenza	1	5	Presenza	3	15	Presenza	AGR/15
Insegnare i fondamenti della nutrizione	3	15	Presenza				2	10	Presenza	BIO/09
Storia e geografia della cucina italiana	4	20	Presenza				3	15	Presenza	AGR/01
Insegnare le metodologie della gestione di cucina	2	10	Presenza	1	5	Presenza	2	10	Presenza	AGR/15
<b>TIROCINIO DIRETTO E INDIRETTO</b>										
Tirocinio diretto	15	180					10	120		
Tirocinio indiretto	2			9			1			
Attività formative relative all'inclusione scolastica	3						2			
<b>TOTALE</b>	<b>60</b>	<b>380</b>		<b>30</b>	<b>105</b>		<b>36</b>	<b>235</b>		