

PROGETTO DIOR EXCELLENCE 2022-2023
 Progetto di didattica orientativa in
 ambito scientifico



AI DIRIGENTI SCOLASTICI

ai docenti fs orientamento universitario

ai docenti referenti PROGETTO DIOR EXCELLENCE

Prot. n.

Oggetto: Progetto DIOR EXCELLENCE – moduli formativi I e II semestre a.a. 2022/2023

Gentilissimi Dirigenti, Docenti referenti progetto DIOR Excellence e Docenti FS orientamento universitario, a breve inizieranno .

Il progetto DIOR EXCELLENCE è un percorso di orientamento universitario che prevede la frequenza degli studenti delle classi quinte ai moduli formativi di alcuni insegnamenti dei corsi di studio di primo livello del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti, Risorse naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università degli Studi di Foggia con la possibilità.

I moduli saranno svolti in presenza per un numero di studenti pari a 3 per ogni scuola più 2 riserve per ogni modulo. Le lezioni riguarderanno insegnamenti altamente caratterizzanti i corsi di laurea di primo livello del nostro dipartimento e al termine del percorso gli studenti frequentanti potranno ottenere 2 attestati formativi, uno per frequenza e uno per superamento esame con rilascio di Crediti Formativi Universitari.

Il programma con l'indicazione dei moduli suddivisi per semestri è il seguente:

PRIMO SEMESTRE 2022/2023	N° studenti per Istituto	n. studenti totali	Destinatari: classi	Corsi di laurea di interesse Coerenza con l'indirizzo di studi/tipologia d'istituto di provenienza"
PRODUZIONE ANIMALI TIPICHE DI QUALITA' prof.ssa Antonella Santillo	3 + 2 RISERVE	Fino ad un max 50 studenti	quinte	Scienze e Tecnologie Alimentari Scienze e Tecnologie Agrarie Ingegneria gestionale Licei, istituti tecnici e alberghieri
GENETICA prof.ssa C. Lotti	3 + 2 RISERVE	50 studenti	quinte	Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tec. Agrarie Licei, istituti tecnici con indirizzo bio-chimico
BOTANICA prof.ssa Antonia Carlucci	3 + 2 RISERVE	Fino ad un max 50 studenti	quinte	Scienze e Tecnologie Alimentari Scienze e Tecnologie Agrarie



				Ingegneria gestionale Scienze Gastronomiche Licei, istituti tecnici e istituti tecnici
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI Prof. Antonio Bevilacqua	3 + 2 RISERVE	Fino ad un max 50 studenti	quinte	Scienze e Tecnologie Alimentari Scienze e Tecnologie Agrarie Ingegneria gestionale Licei, istituti tecnici e alberghieri
SECONDO SEMESTRE 2022-2023	N° studenti per Istituto	N° studenti	Destinatari: classi	Corsi di laurea di interesse Coerenza con l'indirizzo di studi/tipologia d'istituto di provenienza"
LOGISTICA	3 + 2 RISERVE	Fino ad un max 50 studenti	quinte	Ingegneria gestionale Licei e istituti tecnici (Altamura Da Vinci e Giannone/Masi)
ENTOMOLOGIA prof. S. Germinara	3 + 2 RISERVE	Fino ad un max 50 studenti	quinte	Scienze gastronomiche Scienze e tecnologie agrarie Licei, istituti tecnici e alberghieri
SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI E INNOVATIVE prof.ssa A. Bonasia	3 + 2 RISERVE	Fino ad un max 50 studenti	quinte	Scienze gastronomiche Licei, istituti tecnici e alberghieri

Sono presenti, in allegato, i programmi dei moduli del primo semestre con il relativo calendario delle lezioni e il programma dei moduli del secondo semestre.

Per la partecipazione al percorso i referenti del progetto DIOR EXCELLENCE di ogni scuola dovranno trasmettere all'indirizzo dior@unifg.it il modulo D entro 27 ottobre 2022 compilato con l'indicazione degli studenti partecipanti al suddetto modulo.

Per qualunque informazione e/o chiarimento è scrivere una mail all'indirizzo dior@unifg.it o contattare il seguente numero 3286678196.

Cordiali saluti

dott.ssa Valeria Gentile

