

# Progetto di una UdA “flipped”

Titolo **Ma cosa mangi?**

Docente **Monica Masiero**

Tipo di scuola **Scuola secondaria di I grado**

Materia **Tecnologia (A033)** Classe **2°**

Scelta dell'argomento curricolare:

*(indicare l'argomento curricolare che si vuole affrontare con approccio flipped classroom, esempi: la struttura atomica della materia, la punteggiatura grammaticale, il Congresso di Vienna ecc.)*

**Educazione alimentare: La lettura delle etichette alimentari e nutrizionali.**

Come si intende attivare l'interesse e la curiosità degli allievi:

*(indicare come si intende stimolare l'interesse, motivare e coinvolgere gli allievi in modo da renderli parte attiva nella costruzione delle conoscenze indicate. Tipicamente ciò avviene lanciando una sfida che può consistere nel porre una domanda a cui risponde oppure un problema da risolvere, oppure una ricerca da effettuare, un caso da analizzare in modo coinvolgente e motivante.)*

Presento agli studenti questo video

<https://www.youtube.com/watch?v=oVQdwsyN8Fk&feature=youtu.be>

dal titolo **Cosa mettiamo nel piatto?**

Gli studenti come compito per casa dovranno ricercare informazioni sugli argomenti indicati e dalla sitografia consigliata. (cfr. punto seguente).

Cosa sono?

I Grassi vegetali

Gli additivi alimentari

I conservanti

Gli edulcoranti

Gli aromi

Il glutammato

Ci sono informazioni ingannevoli?

Faccio raccogliere le etichette di alcuni cibi che abitualmente mangiano, dico di rilevare gli ingredienti principali e le loro proprietà. Poi in classe sottopongo loro una **prova formativa** (prova strutturata a risposta multipla) per verificare le conoscenze. Sento le risposte degli studenti e non fornisco feedback sulle varie strategie e proposte presentate e anticipo che su questo argomento si svolgerà un lavoro di gruppo. Suddividerò in gruppi disomogenei in base alle risposte date.

Quali attività si intendono svolgere prima della lezione:

*(indicare se l'azione didattica proposta prevede attività preparatorie da svolgere prima della lezione d'aula. Ed esempio fruizione di risorse didattiche che costituiscano un quadro di riferimento, richiamino preconoscenze, attivino la curiosità oppure attività di verifica delle conoscenze già affrontate per mettere meglio a punto l'azione in classe. Indicare le risorse utilizzate.)*

Fornisco la seguente sitografia su cui avere informazioni utili sulle preconoscenze prima del lavoro di gruppo (cfr. punto precedente):

<http://www.consumatori.it>

<http://www.adiconsum.it>

<http://www.salute.gov.it>

<http://www.altroconsumo.it>

<http://www.sicurezzalimentare.it>

<http://aiab.it>

<http://www.slowfood.it>

<http://www.scienzavegetariana.it/conoscere/etichette/index-etichette.html>

Il libro di testo: Gianni Arduino TecnoMedia ed. Lattes, Area 4, capitolo 4

Si concorderà con l'insegnante di Scienze (come competenza trasversale) la trattazione di argomenti quali: la piramide alimentare e l'alimentazione.

Quali attività si intendono svolgere in aula:

*(indicare le metodologie didattiche che si intendono utilizzare in classe: lezione frontale, lavoro di gruppo, apprendimento fra pari, studio individuale per consentire agli allievi di rispondere alla sfida proposta e costruire le conoscenze richieste, indicando anche diverse metodologie e più fasi successive.)*

### **Lavoro di gruppo, apprendimento fra pari.**

Suddivido gli alunni in gruppi di 4 alunni, ognuno avrà un proprio ruolo,

Un coordinatore, un responsabile della ricerca, un responsabile dei testi, un responsabile delle immagini, ma tutti collaboreranno alla ricerca dei materiali e alla redazione di un prodotto multimediale che esponga il lavoro svolto.

Dovranno continuare il lavoro svolto a casa e discutere dei risultati anche della verifica formativa e continuare la ricerca in gruppo.

Presento questo video <https://www.youtube.com/watch?v=nlnjv6kDQso&feature=youtu.be> "**Ma cosa mangi?**" che conterrà l'indicazione per lo svolgimento della ricerca da effettuare e del lavoro di gruppo da svolgere.

Nel video pongo agli studenti le seguenti domande:

Immagina di essere un ispettore del Nas che deve controllare le etichette degli alimenti....

Sai quali sono le informazioni obbligatorie che le etichette devono contenere? E quelle facoltative o complementari? Sai dire come sono disposti gli ingredienti nelle etichette?

Sai riconoscere gli ingredienti sani da quelli da evitare?

Propongo la redazione di una narrazione multimediale (video o powerpoint).

Comunico la programmazione delle attività che copriranno 10-11 ore di lezione (6 settimane):

<b>Tempi di svolgimento</b>	
1° giorno	<b>Prova Formativa</b> Formazione dei gruppi, lettura del compito e ricerca e selezione delle informazioni ( si continua anche a casa individualmente)
2° giorno	Ricerca e selezione delle informazioni
3° giorno	Ricerca e selezione informazioni e realizzazione dei prodotti richiesti
4° giorno	Realizzazione dei prodotti richiesti, per casa <b>autovalutazione</b>
5° giorno	Esposizione finale delle presentazioni, confronto e dialogo con i compagni
6° giorno	<b>valutazione sommativa (1 h max)</b>

Durante le attività fornisco informazioni, incoraggio il lavoro senza dare soluzioni e lascio la più ampia libertà espressiva. Facilito la comunicazione tra pari delle ricerche effettuate.

Durante l'esposizione finale modero le discussioni tra compagni, gratificando i gruppi che hanno realizzato i lavori più significativi, senza dare giudizi troppo negativi a chi non ha raggiunto i risultati migliori.

Quali attività di verifica degli apprendimenti concludono l'attività didattica:  
(indicare quali strumenti di valutazione formativa e sommativa si ritiene di dover attuare per verificare e consolidare gli apprendimenti e lo sviluppo di competenze.)

Valutazione **formativa (prova strutturata ad esempio con Kahoot)** dopo la fase di informazione preliminare.

**Autovalutazione** secondo la seguente rubrica:

#### AUTOVALUTAZIONE INDIVIDUALE

	Parziale Punti =1	Adeguito Punti =2	Pieno Punti =3
<b>Ricerca delle informazioni</b>	Ho trovato poche informazioni	Ho trovato molte informazioni	Ho trovato tutte le informazioni necessarie
<b>Responsabilità</b>	Ho svolto il lavoro assegnato solo perchè sollecitato	Ho svolto il lavoro assegnato con qualche di sollecitazione	Ho svolto il lavoro assegnato senza bisogno di sollecitazioni
<b>Attività in gruppo</b>	Non ho messo in comune le informazioni	Ho comunicato ai compagni le informazioni essenziali	Ho comunicato tutte le informazioni ai compagni
<b>Collaborazione</b>	Aiuto i compagni solo se sollecitato e seguo solo le mie idee, non propongo iniziative	Aiuto i compagni, ma non rispetto sempre le loro idee, proponendo di rado iniziative	Aiuto sempre i compagni rispettando le loro idee e propongo iniziative

Valutazione con **prova strutturata** sull'argomento per un controllo le conoscenze acquisite.

Valutazione **sommativa** dei prodotti multimediali, secondo le dimensioni:

Capacità di organizzare l'attività di gruppo

Capacità di rispettare i tempi

Capacità di raccogliere e selezionare informazioni

Capacità di rielaborare informazioni

Capacità di gestire l'autocontrollo

Capacità di interagire nel gruppo

Livelli di valutazione:

Pieno

Adeguito

Parziale

In che modo l'approccio proposto differisce dal suo approccio tradizionale?

(indicare i vantaggi dell'approccio scelto rispetto all'approccio tradizionale e mettere in luce le differenze.)

L'argomento delle etichette alimentari è di solito trattato come lezione frontale mirata alla conoscenza delle indicazioni obbligatorie che in esse devono essere riportate e dei vari componenti dei cibi. Questa modalità di apprendimento può risultare un semplice elenco di nozioni e materiali avulsi dalla realtà, nomi da conoscere e poi dimenticare. Con l'approccio flipped gli studenti, saranno incuriositi dalla sfida della ricerca, verranno coinvolti in prima persona, ricaveranno le conoscenze che saranno loro utili per gli acquisti consapevoli e critici. I singoli componenti dei cibi assumeranno un significato se legati all'esperienza pratica e alla consapevolezza degli effetti sul loro organismo. Dalla ricerca personale e dalla collaborazione in gruppo saranno motivati a conoscere il valore di un cibo BUONO, PULITO e SANO! E i risultati rimarranno maggiormente impressi.

P.s.:

Gentile professor Cecchinato

ho registrato i video senza audio perchè è sparito il suono in ingresso e in uscita... sarà la "maledizione di Prezi"??? Mi era successo anche durante l'altra esercitazione. Ho sentito il centro di assisenza Apple e dovrò cambiare la scheda madre, ma non riescono a darmi il computer in tempo per la consegna.

In ogni caso può essere un segno positivo del destino per lei e per gli ipotetici alunni, viste le mie scarse abilità nella recitazione ;-)

Cordiali saluti

Monica Masiero