



I.P.S.S.C.T.A. "ALDO MORO"
MONTESARCHIO (BN)
Prot. N. 5485 del 10/10/16
Cat. C Cl. 4 Fasc. Pers

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"ALDO MORO"

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it

PROGETTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Flipped Class Room

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA: DIETA MEDITERRANEA

REALIZZATO DALLA CLASSI SECONDE SEZ.D – SEZ.E INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

DOCENTI RESPONSABILI:

DIANA FLAVIA (DOCENTE DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI)

Coadiuvata dai docenti di sostegno delle rispettive classi

Prof. SSA Diana FLAVIA

PROGETTAZIONE ATTIVITÀ DIDATTICA

TITOLO	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA: DIETA MEDITERRANEA
Finalità formative generali	Favorire: <ul style="list-style-type: none"> - l'osservazione e l'interpretazione dei fenomeni; - la ricerca di materiale; - l'assunzione responsabile dei compiti assegnati e l'impegno nella loro realizzazione; - la condivisione del senso e dell'utilità dei compiti assegnati. - l'elaborazione di strategie di lavoro.
Competenze mirate (DM139/2007) <ul style="list-style-type: none"> • <i>assi culturali</i> • <i>cittadinanza</i> 	<p>Assi culturali</p> <p>Asse scientifico-tecnologico Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricerca attraverso il web delle abitudini alimentari • Organizzare e rappresentare i dati raccolti • Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli • Presentare i risultati dell'analisi • Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento • Padroneggiare gli strumenti espressivi e comunicativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti. • Usare diversi strumenti e nuove tecnologie utilizzando un lessico settoriale-tecnico-professionale <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricercare informazioni /dati ed elementi del tema proposto • Imparare ad imparare • Progettare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Essere disponibili ad assumersi incarichi e responsabilità • Acquisire ed interpretare l'informazione • Pianificare il lavoro e rispettare i tempi e le consegne
Competenze aggregate (DM139/2007)	<p>Asse scientifico-tecnologico Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società. <p>Asse dei linguaggi Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il messaggio contenuto in un testo scritto e orale. <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo • Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative e relativi alle immagini in power point.

PROGETTAZIONE ATTIVITÀ DIDATTICA

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere i principi nutritivi contenuti nei diversi alimenti e analizzare il fabbisogno in glucidi, protidi e lipidi; • conoscere le buone e cattive abitudini alimentari; • conoscere la piramide alimentare; • conoscere la dieta mediterranea; • conoscere le principali patologie derivanti da cattive abitudini alimentari; • conoscere le linee guida MIUR per l'educazione alimentare; <p>Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lessico fondamentale inerente alla materia di studio. • Elementi di coerenza di un testo; organizzazione dei contenuti e progressione dell'informazione. • Fasi di progettazione dei testi delle tipologie indicate. 	<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere attraverso attività laboratoriale cooperativa (ricerca su internet, letteratura scientifica etc...) i principi nutritivi contenuti in altri semplici alimenti. ▪ Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale. ▪ Esporre dati e risultati attraverso strumenti multimediali ▪ Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente ed inserirli in una piramide alimentare ▪ Saper costruire un menu equilibrato e salutare. <p>Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere ed interpretare informazioni espresse nel linguaggio tecnico scientifico. ▪ Trovare informazioni specifiche in prospetti, tabelle, testi, documenti, internet. ▪ Selezionare i dati raccolti in funzione del testo da produrre. ▪ Progettare il testo stabilendo destinatario, scopo e tipo di testo

Collegamenti interdisciplinari

Conoscenze /contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
Italiano: cibo, cultura e letteratura.	Padroneggiare diversi registri linguistici e i più comuni linguaggi settoriali
Lingue straniere: traduzioni	Linguaggio di uso comune
Storia: abitudini alimentari nella storia moderna e contemporanea	sapere come si sono evolute le abitudini alimentari nella storia, facendo riferimento soprattutto all'effetto della globalizzazione sulle nuove tendenze alimentari.
Laboratorio di cucina: cottura cibi	Saper individuare le tecniche di cottura più salutari
Laboratorio di sala-bar: cocktail; bevande nervine	Saper riconoscere gli effetti delle bevande nervine; Conoscere abbinamenti e quantità giuste
Biologia: il diabete	Essere consapevoli del ruolo di una corretta alimentazione nella prevenzione del diabete
Chimica: Conoscere il significato di soluzione e di concentrazione Elementi tossici e salutari nella tavola periodica	Riconoscere gli elementi chimici
Diritto/Economia: salute e costituzione (diritti fondamentali)	Riconoscere i diritti fondamentali come illustrati nella Carta Costituzionale

PROGETTAZIONE ATTIVITÀ DIDATTICA

Informatica: Gestione dei file; uso di Word: formattazione testi, inserimento immagini.	Eseguire indagini e ricerche valorizzando la rete e valutare i dati raccolti in termini di importanza e significatività. Utilizzare Word per produrre testi con tabelle, grafici, immagini; Utilizzare la rete web per ricercare materiale
Utenti attività didattica	Allievi del II anno un istituto alberghiero
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze di base di informatica. - Conoscenze elementari sui nutrienti. - Conoscenze delle diete alimentari in età evolutiva
Tempi	Progettazione: 1 h e 30 min Attività didattica: 3 h
Periodo di applicazione	Gennaio – Febbraio- Marzo
Sequenza in fasi	<p>Fase 1 (30 min) Esposizione della tematica trattata ed indicazioni orientative su come muoversi e sulle risorse da utilizzare (siti internet, testi, riviste) per il lavoro di ricerca- studio da realizzare a casa.</p> <p>Fase 2 (30 min) Definizione dei gruppi e suddivisione dei compiti per raccolta e selezione delle informazioni</p> <p>Fase 3 (1 h) Attività di rielaborazione del materiale multimediale e grafico attraverso attività laboratoriali di gruppo in aula. I gruppi avranno specifiche situazioni problematiche da trattare e produrranno in modo cooperativo, prodotti atti a mostrare il loro apprendimento.</p> <p>Fase 4 (40 min) Presentazione dei prodotti realizzati dai gruppi a classi parallele per favorire l'apprendimento collaborativo.</p> <p>Fase 5 (20 min) Momento di autovalutazione</p>
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Flipped classroom • Role-Playing • Lezione attiva, dialogata e partecipata • Attività laboratoriale d'informatica • Cooperative learning • Brain storming • Problem solving/Stimolo alla riflessione attraverso domande mirate • Momenti di verifica formativa • Peer tutoring
Strumenti	Siti specifici, Prospetti, tabelle, testi, documenti, grafici.
Criteri e modalità di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione in itinere (sia nella fase di progettazione che nella fase dell'attività didattica): osservazione dei comportamenti individuali / di gruppo ed esame dei lavori prodotti
Breve descrizione dell'attività didattica da attuare	Insieme alla docente di scienze degli alimenti, ho pensato di progettare un'attività didattica di approfondimento sullo stile alimentare equilibrato e sulla dieta mediterranea. Tenuto conto della situazione di partenza delle classi in cui abbiamo pensato di avviare tale percorso didattico, abbiamo cercato di identificare sia gli obiettivi trasversali che quelli prettamente disciplinari in termini di competenze oltre che di abilità e conoscenze e di adeguarli alle capacità di tutti gli studenti soprattutto quelli in difficoltà per favorire il processo inclusivo.

PROGETTAZIONE ATTIVITÀ DIDATTICA

Al fine di contribuire allo sviluppo delle competenze programmate ci siamo servite della flipped classroom programmando l'utilizzo di materiale multimediale (powerpoint, siti internet, mappe concettuali) finalizzato al raggiungimento degli specifici obiettivi finali.

Abbiamo utilizzato la strategia del *problem solving* nella forma del lavoro di gruppo (*cooperative learning*) per fare in modo che ciascun alunno o gruppo valuti i propri risultati e si proponga degli obiettivi di miglioramento confrontandosi con gli altri.

Abbiamo pensato di organizzare infatti piccoli gruppi di lavoro per ricercare informazioni e immagini attraverso attività laboratoriale informatica utilizzando le reti web sulla tematica proposta. Tale modo di procedere potrebbe risultare efficace e produttivo per uno sviluppo formativo e metacognitivo del singolo studente perché stimolerebbe il "learning by doing". Il gruppo raccoglierà i dati, esaminerà i materiali e produrrà un lavoro in power point da condividere con altri gruppi classe. Il lavoro di ricerca e analisi del materiale sarà svolto a casa mentre in classe ci sarà il confronto tra i membri del gruppo. In questo modo si darà a tutti la possibilità di soffermarsi sui concetti nel rispetto dei propri ritmi di apprendimento.

Denominazione progetto	"SCIENZA ATTIVA" A. Moro (Progetto di Educazione e Cittadinanza scientifica basato sulla Democrazia Partecipativa)
Priorità cui si riferisce	Potenziamento delle competenze digitali e del loro uso come strumento di conoscenza e crescita culturale Potenziamento delle competenze in materia di cittadinanza attiva.
Traguardo di risultato (event.)	Acquisire un uso consapevole delle competenze digitali e trasformarle in metodologia di apprendimento e di produzione creativa .
Obiettivo di processo (event.)	°Abituare gli studenti ad usare in modo più efficiente le nuove tecnologie , il Web e in modo particolare attraverso questi alla condivisione dei traguardi raggiunti nelle attività laboratoriali e dei risultati della ricerca . ° Stimolare negli studenti il sentimento di cittadinanza scientifica attraverso lo studio e la ricerca di temi scientifici di rilevanza sociale ed educarli all'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e del patrimonio naturale ,indirizzarli alla consapevolezza dei propri diritti e dei doveri .
Altre priorità	Gli allievi verranno guidati ad interiorizzare il concetto di sviluppo sostenibile ,ad agire con consapevolezza nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse prendendo coscienza dei rischi e dei pericoli . L'azione è rivolta
Situazione su cui interviene	Descrizione accurata, ma sintetica, della situazione su cui si vuole intervenire per modificarla in meglio. Indicare in particolare i valori che si vogliono migliorare o gli aspetti che si vogliono sviluppare o eliminare. Fare riferimento ad indicatori quantitativi (numeri, grandezze, percentuali) o qualitativi (situazioni del tipo si/no, presente/assente, ecc.)
Attività previste	Le tematiche relative alle attività sono proposte nell' agorà ,piazza virtuale dell' università di Torino (piattaforma multimediale).Gli studenti potranno accedere ai materiali disposti dai docenti dell'università e attraverso una comunicazione digitale potranno formulare domande e proporre i risultati delle loro attività. Gli alunni provvederanno a salvare sulla loro pen drive quanto elaborato e a diffonderlo in rete attraverso la piattaforma messa a disposizione dell'Università di Torino I prodotti da realizzare saranno molteplici e di varia tipologia: documenti in power point , glossari, mappe concettuali, time line, ricerche mono e pluridisciplinari, simulazioni e verifiche on line, produzione di filmati ,raccolta fotografica di immagini legate alle tematiche scientifiche trattate. . Gli incontri prestabiliti si svolgeranno nell'arco dell'anno scolastico da Novembre a Febbraio con regolarità e ritmo adeguato anche agli impegni scolastici degli alunni ed al loro livello di partecipazione .E prevista la partecipazione verticale di tutte le classi di un corso per la realizzazione di una classe virtuale costituita da gruppi di livello , supportata dal docente di Scienze e Scienze degli alimenti.
Risorse finanziarie necessarie	Il progetto avrà la durata di 40 ore calendarizzate dalla docente referente, coadiuvata per 20 ore dalla docente di scienze, sulla base delle esigenze prescritte dalla scuola onde utilizzare momenti di apertura pomeridiana previsti per altre attività senza ulteriore impiego personale ATA.

Risorse umane (ore) / area	<i>Ai percorsi formativi parteciperanno i docenti appartenenti all'organico di potenziamento come parte del proprio orario di servizio, il docente di Scienza degli alimenti (40 ore) di attività formative, e il docente di scienze che manifesteranno interesse partecipativo alle attività (20 ore).</i>
Altre risorse necessarie	<i>Le normali dotazioni didattiche e di laboratorio già esistenti a scuola Una LIM per le attività di comunicazione multimediale (già disponibile). Un portatile per attività organizzative. Aula multimediale .Aula Magna.</i>
Indicatori utilizzati	<i>Quali indicatori per misurare il livello di raggiungimento dei risultati alla fine del processo saranno somministrati test e saranno prodotti elaborati conclusivi. Gli studenti parteciperanno ad un concorso con le altre scuole in rete tramite l'università che terminerà con una premialità per la scuola con i migliori prodotti pubblicati in piattaforma.</i>
Valori / situazione attesi	<i>Con riferimento agli indicatori utilizzati, al termine del percorso di durata triennale , ripetuto annualmente, il 90% degli studenti avrà raggiunto un sufficiente livello di consapevolezza relativa agli obiettivi prefissati di cittadinanza e competenze digitali più sicure e produttive.</i>