



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRIESTE
Centro Interdipartimentale per la Ricerca Didattica (CIRD)
Polo di Ateneo per la Formazione Permanente dei Docenti (Fo.Pe.D.)

Laboratorio multidisciplinare per la formazione degli insegnanti

Corso di Formazione per insegnanti operanti nell'ambito del primo ciclo dell'istruzione (a. a. 2017-18)



Laboratorio “La chimica nel carrello della spesa. Lettura di etichette”

Durata: 8 ore acc. (due incontri pomeridiani - orario: 15.15-18.30, pausa 16.45-17.00)

Disciplina curricolare: Scienze (ambito: Chimica)

Docenti: Prof.ssa Patrizia Dall'Antonia (ITS “A. Volta” - TS, CIRD), Prof.ssa Nadia Gasparinetti (Nucleo di Ricerca Didattica del Dipartimento di Matematica e Geoscienze).

Luogo di svolgimento:

Aula C, Palazzina O, via Weiss 6, Università di Trieste (Parco di San Giovanni).

Data di svolgimento: 21 marzo 2018; 22 marzo 2018.

Breve descrizione delle attività formative

Questo evento di formazione costituisce un segmento di un percorso formativo di più ampio respiro, promosso dal Centro Interdipartimentale per la Ricerca Didattica dell'Università degli Studi di Trieste nell'ambito dell'ormai consolidato Progetto “Laboratorio Multidisciplinare di Formazione degli Insegnanti” che si svolgerà da febbraio a maggio 2018 (per maggiori informazioni in proposito si rinvia al sito web: <http://www.cird.units.it/content/laboratorio-multidisciplinare-di-formazione-degli-insegnanti-ediz-2017-18>).

Attraverso il ricorso ad attività di carattere precipuamente laboratoriale, l'evento formativo consentirà di avvicinarsi in termini operativi-concreti a conoscenze e a sviluppare abilità riferibili alle seguenti discipline curriculari: SCIENZE - ambito: Chimica.

Obiettivi

La *didattica per competenze* rappresenta la risposta a un nuovo bisogno di formazione di giovani a cui si chiede di utilizzare le proprie conoscenze per risolvere problemi di vita personale e lavorativa. A tal fine è bene che i docenti trovino modo di confrontare le loro esperienze per ottimizzare le modalità di insegnamento/apprendimento che hanno sperimentato in questi ultimi anni. In quest'ottica sta nascendo il progetto che si intende presentare: si dovrebbero aiutare i docenti a perseguire alcuni obiettivi sugli studenti già presenti nel piano di lavoro delle classi, obiettivi che riguarderebbero aspetti legati sia alla personalità dello studente sia alle conoscenze ed abilità di cui esso dovrebbe essere dotato. Ma l'idea fondante è che le difficoltà che gli alunni si trovano ad affrontare attraverso un approccio tradizionale potrebbero essere superate con l'introduzione di modalità innovative nell'organizzazione degli interventi didattici da parte dei docenti.

Programma

Dalla lettura di un'etichetta:

- confronto tra principi nutrizionali ed ingredienti;
- riconoscimento della composizione qualitativa di miscele solide e liquide con lettura consapevole delle notizie fornite;
- rapporti e proporzioni: calcolo dell'apporto energetico degli alimenti e della composizione percentuale dei principi nutrizionali nonché degli ingredienti;
- utilizzo di unità di misura.

Partendo dall'impatto nel quotidiano (raccolta dati in supermercati, negozi di enogastronomia, parafarmacia, farmacia) le azioni continuano con problemi che, partendo da semplici spunti, si sviluppano in esercitazioni più complesse che coinvolgono la presenza di tutte le scienze integrate e della matematica.

L'approccio a ciascun macroargomento comprenderà tecniche didattiche alternative da affiancare ad altre più tradizionali:

- *cooperative learning* con l'ausilio dei tutor del corso;
- *peer education*, grazie a lavori di gruppo tra pari;
- didattica capovolta;
- didattica laboratoriale e multimediale (es. *thing link*).

Mappatura delle competenze

L'esito dell'attività formativa sui docenti prevede:

- il raggiungimento delle competenze di base sugli allievi in uscita da ogni ordine e grado di scuola, nonché il raggiungimento di traguardi di competenze disciplinari;
- il raggiungimento di una certa autonomia di gestione delle modalità didattiche innovative sopra previste.

Tipologie di verifica formativa

Le modalità di attuazione sopra descritte permettono sempre l'elaborazione di un compito da parte del corsista singolo o di gruppi di corsisti, compito che verrà consegnato in varie forme (es. *videotutorial*, raccolta in bacheca, mappa concettuale interattiva, ...) e che verrà valutato secondo criteri stabiliti sulla base del compito stesso.