



# Idee per una buona lezione a distanza

Preconoscenze > **Lezione** > Attività > Restituzione > Conclusione

Argomento lezione: Le uova

Classe: 3a classe degli Istituti Prof.li Settore Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazioni: enogastronomia e sala e vendita

Tempo previsto: 50'

	<p><b>Obiettivi formativi:</b> Comprendere il valore nutritivo e l'importanza del consumo di uova in un'alimentazione equilibrata.</p> <p><b>Strumenti consigliati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un software per videochiamate o per fare la lezione diretta con la classe (Google Meet, GoogleClassroom, Screencast-o-matic, Microsoft Teams, Skype, Zoom);</li> <li>• in alternativa la piattaforma online della scuola (es. Classeviva Spaggiari <i>Aule virtuali Live forum</i>)</li> </ul>
<p></p> <p></p>	<p><b>Verifica conoscenze pregresse 10 minuti</b></p> <p><b>Cosa serve?</b> L'uso dell'ebook è utile per effettuare un ripasso veloce, utilizzando la sintesi (anche audio) delle lezioni precedenti, riguardanti gli alimenti del IV gruppo.</p> <p><b>Cosa fa il docente?</b> Richiama il ruolo degli "alimenti primari" del IV gruppo, di cui le uova fanno parte e che svolgono un importante apporto di proteine, sali minerali (ferro) e vitamine (gruppo B).</p> <p><b>L'idea in più</b> Riproporre il modello della dieta mediterranea moderna, individuando il ruolo delle uova in un consumo equilibrato e sostenibile.</p>



### Lezione diretta 15 minuti

#### Cosa serve?

Una presentazione PowerPoint (o strumenti simili) per mettere in luce la struttura e la composizione delle uova ed evidenziare il valore nutritivo all'interno di una dieta equilibrata.

Il docente che avesse dimestichezza con il digitale potrebbe anche usare **Screencast-o-matic** (versione base *open-source*) per realizzare brevi filmati di spiegazione (max 15 minuti). Il programma cattura audio e video direttamente dal proprio computer. Il filmato, così realizzato, potrebbe poi essere caricato in GoogleClassroom o consegnato agli allievi mediante la piattaforma istituzionale della scuola.

#### Cosa fa il docente?

Con l'ausilio del libro digitale e delle presentazioni PowerPoint, che possono fungere da riferimenti sintetici, procede a spiegare:

- struttura e composizione delle uova
- sistemi di allevamento delle galline ovaiole
- classificazione ed etichettatura delle uova
- criteri di valutazione della freschezza delle uova
- valore nutritivo delle uova

#### L'idea in più

Si può condurre questa fase della spiegazione sul tema *Le uova* scaricando dal sito <http://www.clitt.it/scienze/alimentazione-oggi-2ed/> la presentazione PowerPoint "Uova lezione 3" dell'Unità 6 del libro Alimentazione oggi (se si usa GoogleClassroom inserirla in GooglePresentazioni).



### Attività (singoli)





Lo studente approfondisce lo studio sul libro di testo considerando i concetti relativi alla struttura delle uova, alla loro etichettatura e al valore nutritivo.

#### Cosa serve?

GoogleClassrom offre la possibilità di inserire, per tutta la classe, alcune domande di carattere generale sulla lezione e verificare se l'allievo ha scaricato il materiale consegnato e risposto ai quesiti assegnati.

#### Cosa fa il docente?

- propone agli studenti di analizzare l'etichetta di una confezione di uova;
- invita gli allievi a proporre una ricetta con le uova tra gli ingredienti (es. un dolce, una frittata, ecc.) e a calcolare il relativo apporto calorico-nutrizionale, evidenziando quante kcal, macronutrienti e colesterolo apportano le uova nel

	<p>loro insieme.</p> <p><b>Cosa fanno gli studenti?</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● individuano nell'etichetta di una confezione di uova le indicazioni obbligatorie;</li><li>● elaborano una ricetta della tradizione alimentare del territorio in cui vivono con le uova tra gli ingredienti e calcolano il relativo apporto calorico-nutrizionale.</li></ul> <p><b>L'idea in più</b> Per il calcolo calorico-nutrizionale lo studente può utilizzare l'App NutriLab (utilizzabile anche dall'ebook).</p>
 	<p><b>Restituzione collettiva</b></p> <p>Si commentano le proposte degli studenti verificando se hanno individuato correttamente le indicazioni obbligatorie sull'etichetta commerciale di una confezione di uova.</p> <p>Si verifica se il calcolo calorico-nutrizionale relativo alle uova, inserite in una ricetta tradizionale, sia corretto (attraverso l'App NutriLab).</p>
 	<p><b>Conclusione, feedback formativi e assegnazione compiti</b></p> <p>Il docente invita gli studenti a svolgere il test <i>Impara con metodo</i> e a leggere l'approfondimento di pagina 168 dell'ebook.</p> <p>Con questa lezione si conclude l'unità relativa agli alimenti primari del IV gruppo; si suppone che carne e prodotti ittici siano stati trattati precedentemente.</p>