



V CONGRESSO CKBG & KNOWLEDGE BUILDING SUMMER INSTITUTE

SIMPOSIO

Il Trialogical Learning Approach: innovare la didattica e promuovere le competenze di knowledge work

“Sperimentazioni trialogiche in un Istituto Professionale e Tecnico”

Proponenti: Palmisano N. Semeraro G. Cupertino V. Nappo P. Giannuzzi F.
Palmisano G. Brunetti A. Carbonara P.

I CASI REALIZZATI PRESSO I.I.S.S "G. Salvemini" di Fasano (BR)

Alcuni Dati

- **4 Progetti** (Aprile 2014 – Giugno 2015);
- **8 Docenti** coinvolti appartenenti ai due Istituti (Professionale Alberghiero e Tecnico Tecnologico);
- **10 Ore di Formazione** (Marzo 2014 - Principi Approccio Trialogico e Uso Tecnologie);
- **93 Studenti** coinvolti di cui:
 - 65 del Professionale e 28 del Tecnico,
 - 33 di corsi serali,
 - 60 del primo biennio;
- **400 Ore** circa di Sperimentazione in classe/laboratorio.

PROGETTO: IL MENU

Principali Caratteristiche

- **Disciplina: Cucina** Istituto Professionale Alberghiero (G. Semeraro);
- **33 Studenti** coinvolti del corso serale **3° anno**.
- **Oggetto/Idea Progettuale:** realizzare un **Menu** che valorizzi i **prodotti tipici locali** e che preveda diversi metodi di cottura.
- **Metodologia:** studenti organizzati in gruppi di lavoro (jigsaw); ciascun gruppo si è specializzato su una determinata portata (antipasti, primi, secondi, dolci) **ricercando prodotti e fornitori**.
- **Oggetto finale:** al termine della sperimentazione è stato **realizzato un menù** ed è stata effettivamente **organizzata una cena** per far gustare i piatti tipici ai fornitori e ai docenti coinvolti in tutti i progetti di sperimentazione.

PROGETTO: VIDEOGIOCO tratto da “Novecento-Baricco”

Principali Caratteristiche

- **Discipline: Lingua Italiana e Informatica** Istituto Tecnico Tecnologico Indirizzo Grafica e Comunicazione (V. Cupertino, P. Nappo);
- **28 Studenti** coinvolti del primo biennio **1° e 2° anno**.
- **Oggetto/Idea Progettuale:** realizzare un oggetto che potesse far riflettere sui collegamenti tra due tipi di linguaggi (narrativo ed informatico) convergendo verso la realizzazione di un prodotto ludico (**Videogioco**).
- **Metodologia:** studenti organizzati in gruppi di lavoro; **laboratorio** di informatica e laboratorio multimediale.
- **Oggetto finale:** Videogioco realizzato con “**Scratch**” e fruibile sul web: [The legend of 9cento](#).

PROGETTO: VIDEO SULLE BUONE ABITUDINI ALIMENTARI

Principali Caratteristiche

- **Discipline: Scienze della Terra/Biologia e Matematica** Istituto Professionale Alberghiero (F. Giannuzzi, G. Palmisano);
- **16 Studenti** coinvolti del primo biennio **1° e 2° anno**.
- **Oggetto/Idea Progettuale:** realizzare una guida sulle buone abitudini alimentari. Fasi: **elaborazione questionario** sulle abitudini alimentari; raccolta dati da **500 studenti** dell'Istituto; elaborazione dati con tabelle e grafici; realizzazione guida.
- **Metodologia:** studenti organizzati in gruppi di lavoro (jigsaw); **laboratorio** scientifico e multimediale.
- **Oggetto finale:** **cortometraggio** che fornisce indicazioni utili per una corretta alimentazione rivisitando e riproponendo in veste scenografica le linee guida dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).

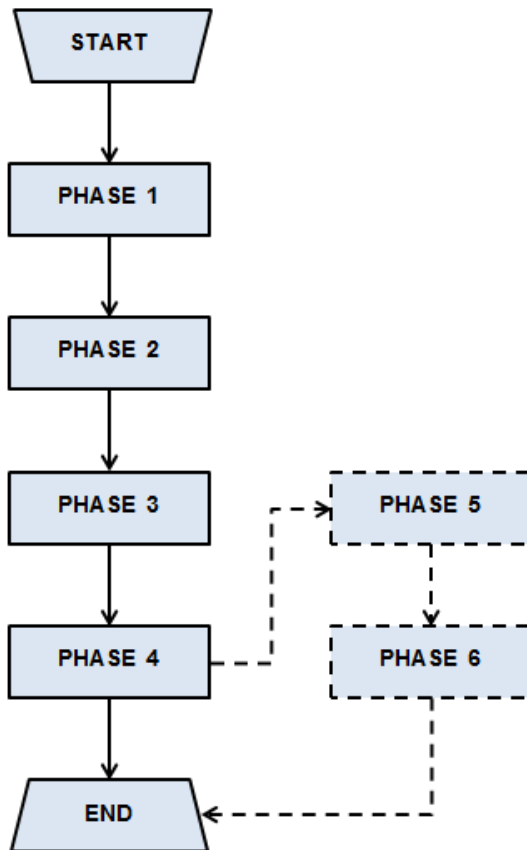
PROGETTO: GUIDA SUL FORNO A CONVEZIONE VAPORE

Principali Caratteristiche

- **Discipline: Fisica e Lingua Italiana** Istituto Professionale Alberghiero (N. Palmisano, A. Brunetti);
- **16 + 23 Studenti** coinvolti del primo biennio **1° anno**.
- **Oggetto/Idea Progettuale:** realizzare una **Guida sull'Uso e Manutenzione** di un Forno a Convezione Vapore presente in un Laboratorio di Cucina dell'Istituto.
- **Metodologia:** studenti organizzati in gruppi di lavoro (jigsaw); **laboratorio Scientifico** e laboratorio **Cucina**.
- **Oggetti finali:** **Guida in forma cartaceo** che è stato appeso in cucina nei pressi del forno e fornisce indicazioni sulle parti costituenti e funzioni del Forno. **Guida in forma di video** realizzati nei pressi del Forno e nel Laboratorio Scientifico con uno **Schema Funzionale a Blocchi**.

PROGETTO: GUIDA SUL FORNO A CONVEZIONE VAPORE

Prima Sperimentazione: Fasi



- **Start**(3 ore): Google Account, Gmail, Mailing list.
- **Fase1**(6 ore): Brainstorming, Schema Diario di Bordo, Gruppi di Lavoro, Campi di Indagine, esercizi su Drive;
- **Fase2**(6 ore): lavori di Gruppo, Web Quest, Analisi documenti, Sintesi con creazione Guida in bozza per sezioni, Presentazione lavori di Gr. e 1° valutazione;
- **Fase3**(6 ore): lavori di Gruppo con creazione Guida 1° emissione, rilievi fotografici in lab. Cucina; elaborazione immagini (piZap) e testi; Stampa.
- **Fase4**(2ore): presentazione lavori di gruppo e 2° valutazione (descrizione sezione guida, processo di lavoro, collegamenti); stampa guida Rev. 0
- **Fase5**(2ore-non realizzata): Review di progetto con docenti di cucina, analisi coerenza tra le sezioni;
- **Fase6**(4ore-non realizzata): lavori di Gruppo (jigsaw), implementazione commenti, stampa Rev.1.
- **End**: Consegna Guida all'utente finale (Cucina).

PROGETTO: GUIDA SUL FORNO A CONVEZIONE VAPORE **Prima e Seconda Sperimentazione: Criticità e Punti di Forza**

Criticità:

- Attività rallentate a causa di mancanza lavoro a casa (mancanza PC, internet).
- Riprogrammazione continua con necessità di assegnare compiti precisi individuali (*ruoli flessibili, lavoro in coppie, favorire attitudini personali*).
- Problemi tecnici (*connessione wireless, efficienza batterie*) hanno rallentato le attività e creato distrazione.
- Necessità di formare all'uso delle tecnologie (*elaborazione testi, e-mail*).
- Frequenza discontinua e difficoltà nei lavori di gruppo.

Punti di Forza:

- Modalità collaborativa con cui gli alunni si sono poste domande e hanno trovato risposte in autonomia e con stimolo della creatività;
- Motivazione degli alunni ad interagire con i docenti con domande (comm. Drive);
- Clima di attenzione che ha facilitato il docente a far «passare» nuovi contenuti;
- L'uso del processo iterativo con verifica coerenza informazioni tra diversi gruppi;
- Evidenza dei collegamenti tra diversi aspetti della stessa realtà;
- Recupero motivazione studenti e valorizzazione eccellenze;
- Collaborazione tra i docenti.

PROGETTO: GUIDA SUL FORNO A CONVEZIONE VAPORE

Prima e Seconda Sperimentazione: Confronto

Main Topics		School year 2013/2014	School year 2014/2015	
Context	Number of Students	16	23	
	Time of experimentation	20 hours in 8 weeks (two hour at once)	30 hours in 12 weeks (one hour at once)	
	Object Format	Paper	Video	
Workgroups Activities	Workgroups 1° Step	Goups / Students per Group	4 / 4	7 / 3
	Areas of investigation	Number	4	7
		Description	1)Input/Output; 2)Types and Oven components; 3)Operating Modes; 4)Maintenance-Cleaning-Hhygiene and Safety (Phases 1+2).	1)Input/Output; 2-3)Oven components 1/2; 4)Oven Types; 5)Operating Modes; 6)Safety; 7)Maint-Cleaning-Hhygiene (Phases 1+2).
	Workgroups 2° Step	Goups / Students per Group	4 (Jigsaw model) / 4	7 (Jigsaw model modified) / 3
	Areas of investigation	Number	4	7
		Description	The whole Guide for each gruop (Phases 3+4).	Story Board, Texts, Video shooting and Oven Block Diagram (Phases 3+4). 1)Story Board and Video editing; 2)Input/Output; 3)Oven Block Diagram; 4)Operating Modes; 5)Safety; 6) Oven Components; 7)Maint-Clean-Hhygiene
	Activity Evaluation	Number	1	2

PROGETTO: IL MENU

<i>Fase</i>	<i>Attività</i>
1 Organizzazione dell'attività	<ul style="list-style-type: none"> - Spiegazione sulle motivazioni della scelta di partecipare al progetto (KNORK); - Spiegazione sulle motivazioni della scelta inerente l'oggetto (il menu); - Divisione della classe in gruppi e assegnazioni compiti per gruppo e all'interno del gruppo.
2 Ricerca-azione	<ul style="list-style-type: none"> - Brainstorming su "MENU"; - Lezione frontale su ciò che un menu è in letteratura; - Metodologia Jigsaw: 1 fase ricerca per tipi di prodotti; 2 fase comporre piatti utilizzando i prodotti ricercati; 3 fase comporre menu utilizzando i piatti; - Lavoro individuale: ricerca delle aziende e richiesta adesione al progetto; - Raccolta delle adesioni di aziende interessate con possibile revisione del menu.
3 Produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Lavori di gruppo: <ol style="list-style-type: none"> 1) Assaggio dei piatti preparati, discussione in plenaria per eventuale revisione di sapori/abbinamenti; 2) Gruppi di esperti codificano le ricette in base alle revisioni attuate. - Organizzazione evento conclusivo con elaborazione pratica del menu e presentazione dei prodotti. <p>Con la docente di lingua Inglese è stato tradotto il menu.</p> <p>Con la docente di scienze dell'alimentazione è stato realizzato il calcolo delle calorie.</p>
4 Monitoraggio/Disseminazione	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione dei singoli corsisti sul lavoro individuale e sul lavoro di gruppo; - Autovalutazione dei corsisti; - Valutazione del prodotto e preparazione di un opuscolo finale.

PROGETTO: IL MENU

Criticità e Punti di Forza

Criticità:

- La lentezza e le difficoltà di connessione alla rete internet hanno limitato l'uso dei file condivisi e costretto gli alunni a lavorare spesso offline, oltre all'aver prolungato di gran lunga i tempi previsti;
- Per mettere in atto una lezione con il metodo triadologico occorrono almeno il triplo delle ore che si impiegano con una lezione tradizionale.

Punti di Forza:

- Favorita la presenza di momenti comuni di riflessione;
- Consolidamento del grado di autonomia operativa;
- Sviluppo di metodo di lavoro;
- Miglioramento del grado di integrazione;
- Rispetto dei ruoli;
- Miglioramento dello spirito collaborativo.