

Relazione finale progetto Ambienti di apprendimento innovativi #Azione 7 #PNSD - Avviso prot 30562 del 27 novembre 2018

Relazione finale Progetto 'Ambiente di apprendimento innovativo #Azione 7 #PNSD'

Istituzione scolastica: I.I.S. "DON D. MELONI"

Cod. Mec. Ist. Principale: ORIS009007

Cod. Mec. Progetto: ORIS009007

Regione: SARDEGNA

Descrizione analitica dell'attività svolta:

Il laboratorio di trasformazione alimentare è un ex laboratorio di chimica immerso nel verde della sede centrale di Nuraxinieddu dell'IIS "Don Deodato Meloni" di Oristano e che, grazie al finanziamento del Ministero dell'Istruzione, è stato convertito in laboratorio alimentare per gli alunni degli indirizzi agrario e alberghiero. In entrambi gli indirizzi infatti sono presenti discipline che conducono allo studio, sia teorico che pratico, del cibo nelle diverse fasi del percorso "dal campo alla tavola". Le attività svolte nel laboratorio hanno l'obiettivo di far sperimentare ai ragazzi i processi di trasformazione degli alimenti, collaborando e interagendo tra loro. La conoscenza delle risorse alimentari del territorio in cui si vive e la sperimentazione dei processi produttivi, utilizzando tecnologie e strumenti innovativi, sono importanti per gli studenti e contribuiscono alla loro crescita consapevole. Grazie alla tecnologia digitale le attività svolte possono essere seguite a distanza dagli alunni non direttamente presenti.

Ambiente di apprendimento realizzato e dotazione di attrezzature e arredi

Descrizione dettagliata dell'ambiente di apprendimento realizzato:

Il laboratorio è un ambiente ampio, accogliente e luminoso per le numerose finestre. E' completamente immerso nel verde. E' dotato di sistema di condizionamento. E' presente un unico ambiente per tutte le attività, due stanze chiuse per lo stoccaggio di attrezzature e materiali, e i servizi igienici fruibili da disabili. All'interno dell'unico locale sono disposte le macchine e le attrezzature, le telecamere e il PC per trasmettere le attività in digitale; inoltre vi sono le sedie colorate per i ragazzi.

Numero di metri quadri dell'ambiente:

155.00

Presenza file planimetria:

Si

Codice meccanografico del plesso in cui è stato realizzato:

oris009007

Indirizzo del plesso:

Loc. Palloni - Nuraxinieddu (OR)

Dispositivi tecnologici acquisiti:

- Dispositivi HW e SW per realtà virtuale
- Dispositivi HW e SW per didattica collaborativa e cloud
- Piccoli dispositivi e accessori per il making
- Dispositivi per la robotica educativa e coding
- Dispositivi e materiali per le attività creative e STEAM

Altro

Descrizione e quantità dei dispositivi tecnologici acquisiti:

I dispositivi acquisiti sono n. 2 telecamere per le riprese delle attività in laboratorio che possono essere trasmesse in digitale agli alunni che si trovano in classe oppure che seguono la didattica a distanza. Le telecamere sono maneggevoli, mobili e orientabili e quindi possono essere spostate e utilizzate in punti differenti del laboratorio. Il laboratorio è dotato di computer, dispositivi e del software necessari per la condivisione delle attività. L' Istituto si è recentemente dotato di una connessione internet efficace ed efficiente.

Arredi acquisiti:

- Banchi e tavoli componibili
- Sedie mobili e sedute morbide
- Armadietti contenitori
- Arene e tribunette
- Altro

Descrizione e quantità degli arredi acquisiti:

Sono state acquistate 25 sedie in quattro colori brillanti diversi, fatte di materiale plastico completamente lavabile e sanificabile. Queste vengono utilizzate dagli alunni e dai docenti durante le attività in laboratorio che prevedono discussioni, condivisioni delle metodologie, resoconti di fine attività, etc. Le sedie risultano comode sia per quanto riguarda la seduta che lo schienale, e sono impilabili per occupare il minor spazio possibile all'interno del laboratorio. I colori delle sedie sono vivaci e rendono l'ambiente allegro e solare.

Numero immagini ambiente, attrezzature e arredi:

3

Attività svolte nell'ambiente e metodologie didattiche utilizzate

Descrizione delle attività svolte:

Il laboratorio serve per la trasformazione degli alimenti. E' dotato di una macchina polivalente per la trasformazione del latte in formaggio, di un tritacarne e di una insaccatrice per la produzione di salumi. I prodotti ottenuti possono essere destinati alla maturazione nell'armadio stagionatore e al confezionamento con la macchina sottovuoto. E' presente inoltre un impianto per la produzione della birra da servire e degustare durante i laboratori del corso alberghiero oppure da confezionare in

bottiglie sigillate con la tappatrice manuale, utilizzabile anche per il vino prodotto dall'azienda agricola della scuola. Il laboratorio è attrezzato di taglieri, pentole per la cottura, piastre ad induzione e di una pentola pastorizzatrice/sterilizzatrice per la produzione di marmellate e confetture.

Descrizione delle metodologie didattiche utilizzate:

Il laboratorio è considerato come metodologia di apprendimento. La didattica laboratoriale consente agli alunni di acquisire conoscenze mentre lavorano e, rispetto alla didattica in classe, permette allo studente di avere un ruolo attivo e di svolgere un'attività finalizzata alla realizzazione di un prodotto. L'apprendimento diventa significativo e si esprime nel "si impara dal fare": il "learning by doing". Inoltre viene utilizzata la cooperative learning: gli studenti lavorando e collaborando sono davvero protagonisti "dell'imparare ad imparare".

Numero di studenti che utilizzano in modo continuativo l'ambiente:

100

Descrizione delle attività svolte dai partner:

I partner, rappresentati da Aziende che lavorano nel settore agro-alimentare, si sono impegnati a sostenere e migliorare le attività del laboratorio fornendo consulenze, competenze e professionalità. Nello specifico la collaborazione riguarda esattamente la messa a disposizione delle risorse umane per le attività didattiche previste dal laboratorio; la messa a disposizione di spazi e strumenti delle strutture per meglio approfondire e perfezionare le tecnologie alimentari e le competenze; la promozione del progetto del laboratorio nel territorio.

Attività formative per docenti che sono state svolte per l'utilizzo ottimale dell'ambiente

Descrizione della formazione realizzata:

I docenti che svolgono le attività nel laboratorio sono per lo più Insegnanti tecnico- pratici che già conoscono i processi di trasformazione alimentare e le metodologie didattiche utilizzate. Le attività formative che i docenti hanno svolto sono inerenti al funzionamento dei nuovi macchinari e degli strumenti che risultano innovativi. Per quanto riguarda la formazione digitale questa è stata finalizzata, non tanto all'apprendimento di software particolari e specifici, quanto a prendere coscienza delle potenzialità e della varietà di possibilità che le nuove tecnologie possono offrire nei percorsi didattici laboratoriali.

Numero di ore complessive di formazione svolte:

10.00

Numero di docenti formati:

11

Risultati raggiunti e impatto prodotto in termini di innovazione didattica e digitale nell'istituzione scolastica:

Grazie al finanziamento, che ha consentito l'allestimento del laboratorio di trasformazione alimentare, il nostro Istituto può offrire agli alunni un ambiente confortevole e innovativo dove svolgere le attività laboratorio che riguardano gli alimenti caratteristici del nostro territorio, che ci appartengono da sempre. L'innovazione tecnologica e digitale costituiscono un punto di

forza perché fanno parte della realtà quotidiana dei ragazzi e rappresentano per la didattica una sorgente di spunti e nuove possibilità per conoscere, sperimentare e apprendere. Inoltre la didattica laboratoriale permette ai ragazzi di “entrare in contatto” lavorando e collaborando, aiuta la socializzazione, la condivisione e la sperimentazione del sé, principi fondamentali per la crescita dei nostri ragazzi.

Il Dirigente scolastico, sotto la propria personale responsabilità, dichiara che il progetto è stato realizzato in modo pienamente conforme al progetto presentato e ammesso al finanziamento.

In fede.

Data 30/03/2021

Firma del Dirigente Scolastico
(Firma solo digitale)