

UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Dipartimento di Educazione
e Scienze Umane

Presentazione progetto e App Linguacuisine

G. Pallotti, P. Della Putta, N. Niemants

Cos'è un *task*?

È un'attività…

- in cui il significato ha la precedenza;
- che consiste nel risolvere qualche problema comunicativo;
- il cui scopo primario è raggiungere un obiettivo;
- che è affine ad altre attività che si svolgono nella vita reale;
- che viene valutata in base al risultato raggiunto.

(Skehan 1998: 95)

Esempi di *task*

- Discutere diverse opzioni per organizzare una gita scolastica;
- Collocare oggetti su una mappa seguendo le istruzioni del partner;
- Raggiungere un accordo di gruppo sulla priorità da dare a certe cose (ad es. le migliori 5 bevande / canzoni / serie televisive);
- Seguire le istruzioni, da soli o in gruppo, per realizzare una ricetta di cucina.

Esempi di non *task*

- Un esercizio con *cloze*;
- Un'attività di sostituzione di forme grammaticali;
- Leggere un testo per rispondere a domande di comprensione.

I *task* e l'insegnamento

Ruolo centrale nell'approccio comunicativo

Soluzione radicale: un sillabo interamente ed esclusivamente basato sui task (Long 2015)

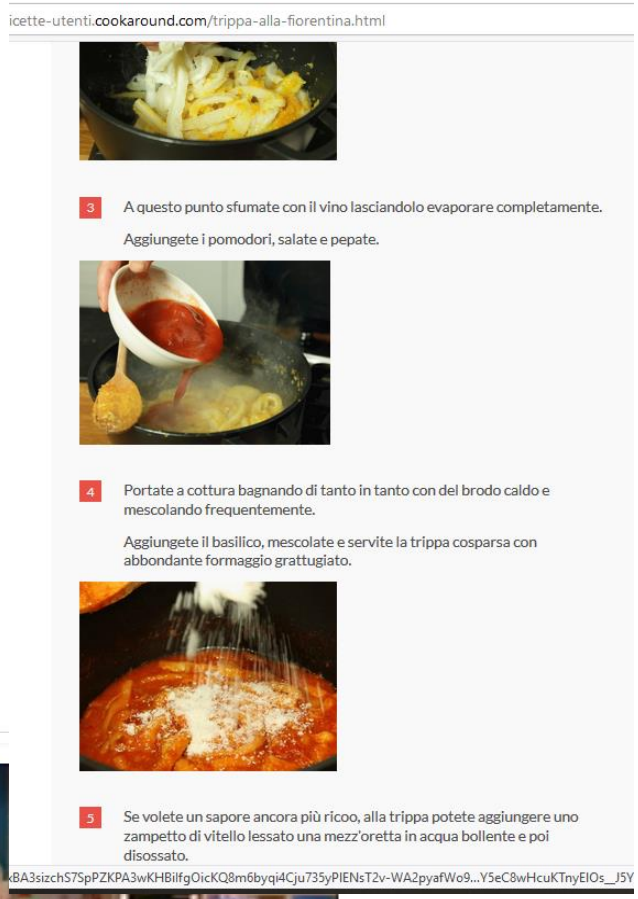
Soluzione moderata: un sillabo che includa i task (Ellis 2013)

Un task è un'attività...	La ricetta di cucina
in cui il significato ha la precedenza;	si legge/ascolta per capire cosa fare;
che consiste nel risolvere qualche problema comunicativo;	bisogna capire cosa fare perché il piatto riesca bene;
il cui scopo primario è raggiungere un obiettivo;	lo scopo primario è preparare un buon piatto;
che è affine ad altre attività che si svolgono nella vita reale;	**è** un'attività che si svolge (spesso) nella vita reale;
che viene valutata in base al risultato raggiunto.	the proof of the pudding is in the eating....

Le ricette multimediali

Nuova forma di un’attività antica

- Suddivisione del compito in sotto-fasi
- Un’immagine vale più di 100 parole (e un video più di 1000)
- Commenti della comunità







La App *Linguacuisine*

Una tappa di un processo



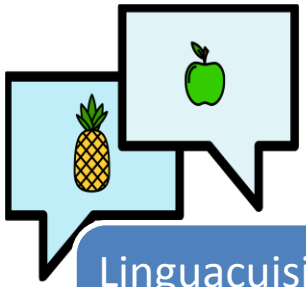
French Digital Kitchen

- 2011



European Digital Kitchen

- 2012-2014



Linguacuisine

- 2016-2018

Linguacuisine

Due modalità d'uso

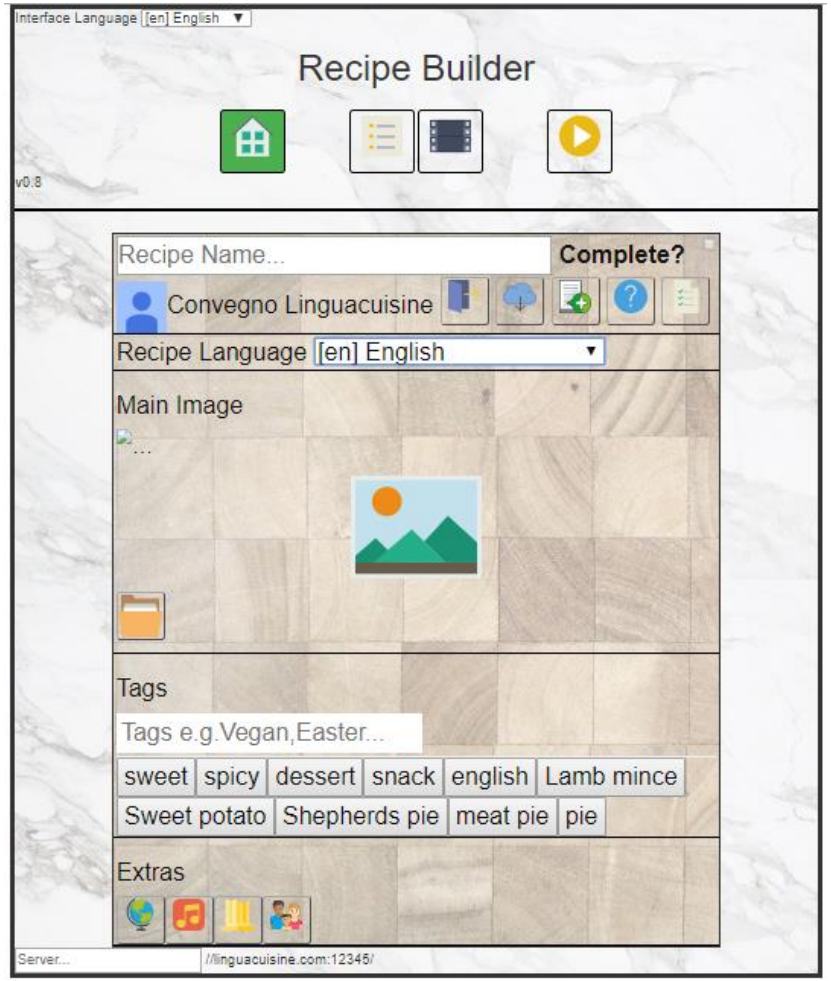
Modalità autore:

- Insegnante per la sua classe o altre
- Apprendente (o apprendenti) per far conoscere una loro ricetta al mondo

Modalità cuoco:

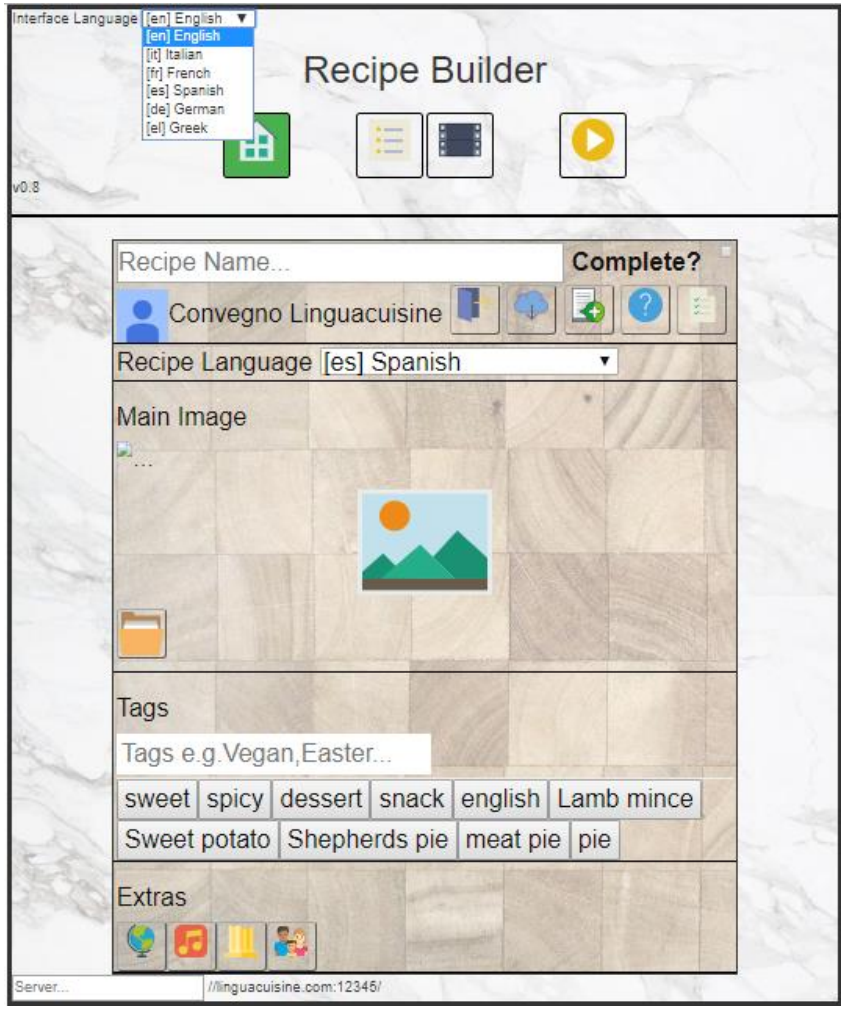
- Uso individuale
- Uso in coppia
- Uso in gruppo

Linguacuisine
Modalità autore



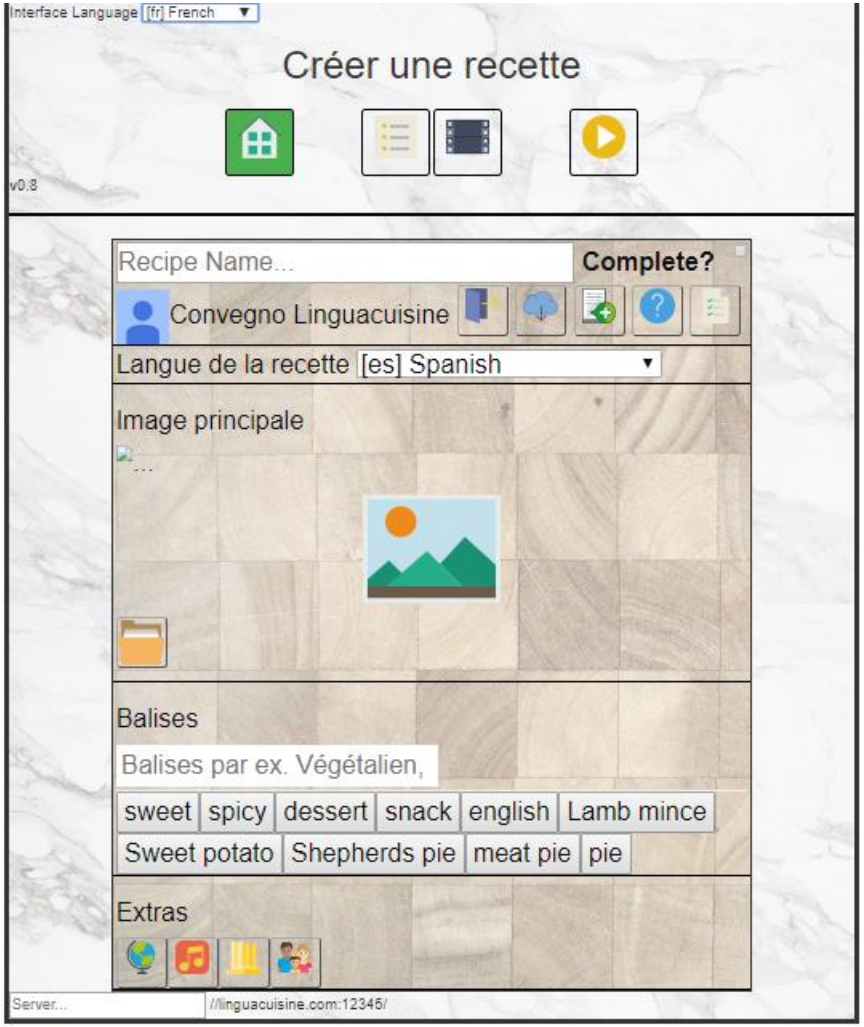
Linguacuisine

Modalità autore



Linguacuisine

Modalità autore

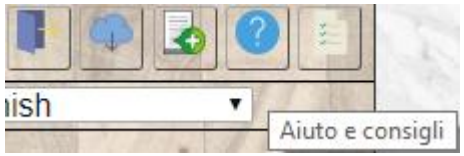


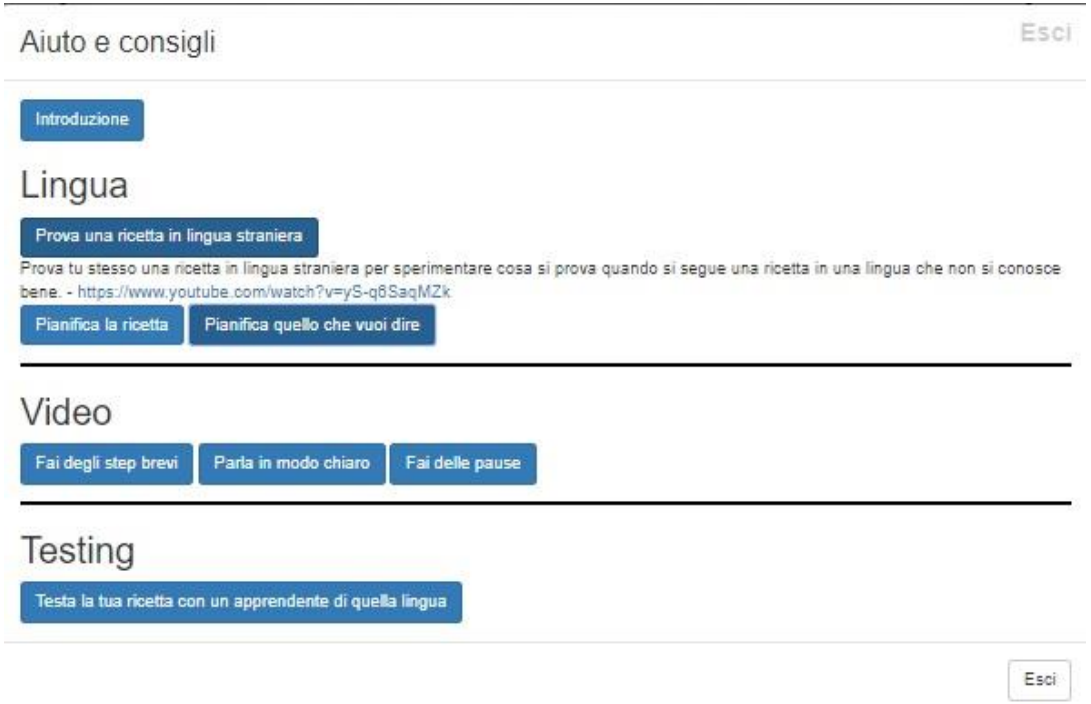
Linguacuisine
Modalità autore





Linguacuisine
Modalità autore





Linguacuisine

Modalità autore



Riassumendo

Esci

Involtini di carne alla contadina

- Ingredienti:9 (Le ricette più semplici hanno 5 - 10 ingredienti. Le ricette complesse potrebbero averne di più.)
- Utensili:12 (Le ricette più semplici hanno 3 - 5 utensili. Le ricette complesse potrebbero averne di più.)
- Step:19 (Le ricette più semplici hanno 5 - 15 step. Le ricette complesse potrebbero averne di più.)

Ingredienti

- 10 olive verdi snocciolate
- 2 acciughe
- 2 tea spoon capperi
- 10 table spoon passata di pomodoro
- 1 table spoon olio
- sale
- pepe
- aglio
- 2 slice carne

Utensili

- batticarne
- stuzzicadenti
- spatola
- padella
- forchetta
- cucchiaio
- cucchiaino
- tagliere rosso
- coltello da tavola
- coltello da cucina
- tagliere verde
- fornello

Step

- 1:Per cominciare, prendete il tagliere rosso
- 2:Ora mettete la carne sul tagliere e battetela con il batticarne
- 3:Bene, condite la carne con un po' di sale e pepe e lasciatela sul tagliere rosso
- 4:Adesso prendete il tagliere verde
- 5:Usando il cucchiaio, mettete una decina di olive verdi snocciolate su questo secondo tagliere
- 6:Benissimo, aggiungete anche 2 cucchiaini di capperi strizzati
- 7:Aiutandovi con la forchetta, prendete 2 acciughe e mettete anche quelle sul tagliere verde
- 8:Ora usando il coltello da cucina, tritate finemente le olive, i capperi e le acciughe
- 9:Usando il cucchiaino, cospargete la carne con il trito così ottenuto
- 10:Quindi arrotolate ogni fetta di carne e fissatela con uno stuzzicadenti
- 11:A questo punto, prendete la padella e appoggiatela su un fornello
- 12:Ok, mettete un cucchiaio di olio nella padella
- 13:Usando il coltello da tavola, pelate uno spicchio d'aglio e mettete anche quello nella padella
- 14:Bene, accendete il fornello e regolatelo su una bassa temperatura
- 15:Dopo un po', quando l'aglio inizia a diventare giallo, aggiungete gli involtini
- 16:Ora fate rosolare gli involtini su tutti i lati girandoli varie volte con la spatola
- 17:Poi aggiungete 10 cucchiai di passata di pomodoro
- 18:Quindi aggiungete 1 pizzico di sale
- 19:Infine fate cuocere gli involtini per circa 5 minuti, girandoli di tanto in tanto con la spatola e poi... BUON APPETITO!

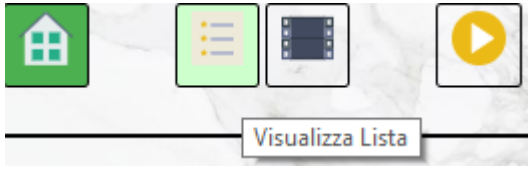
Da Fare

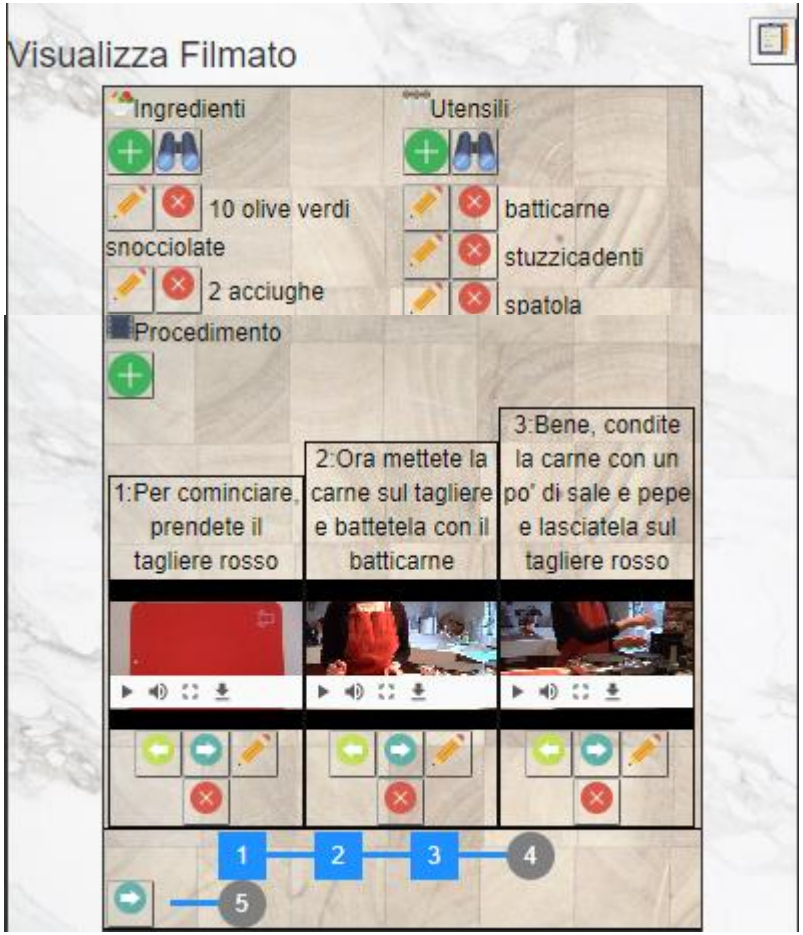
- Recipe has no image...

Esci

Linguacuisine

Modalità autore





Linguacuisine

Modalità autore





Linguacuisine

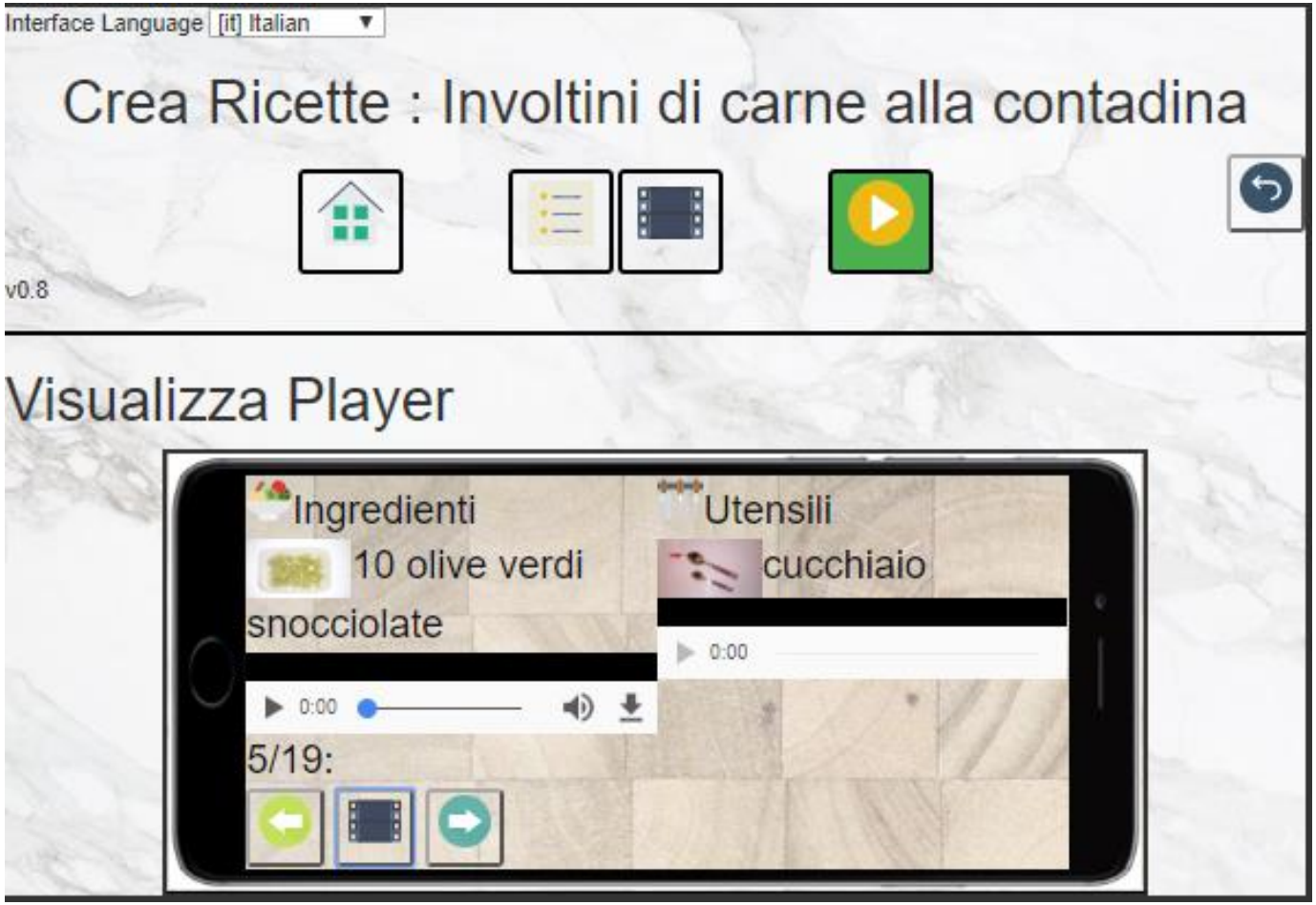
Modalità autore





Linguacuisine
Modalità autore

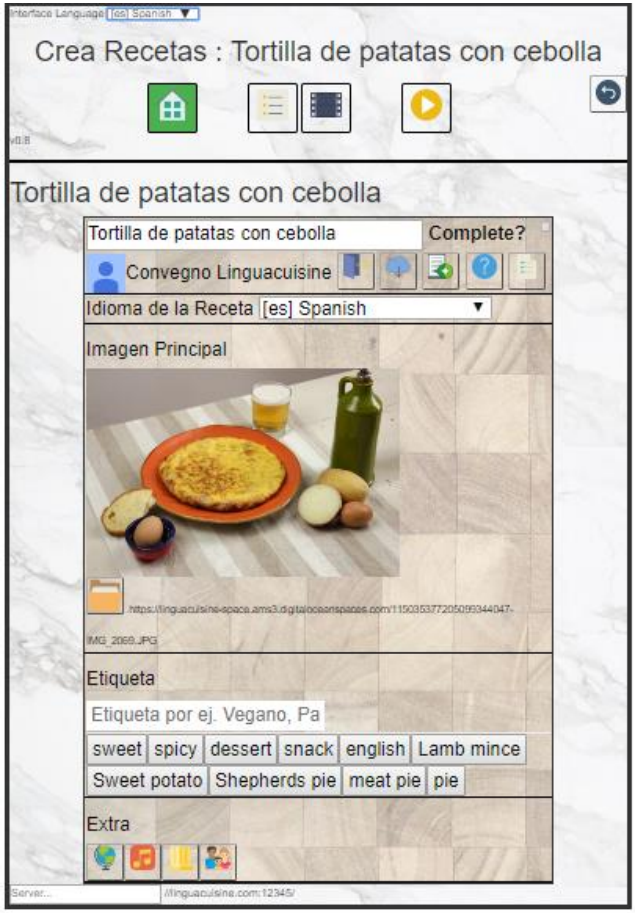




Linguacuisine

Modalità autore > Modalità cuoco





Linguacuisine

Modalità cuoco

Parte di Linguacuisine fruibile completamente tramite App.

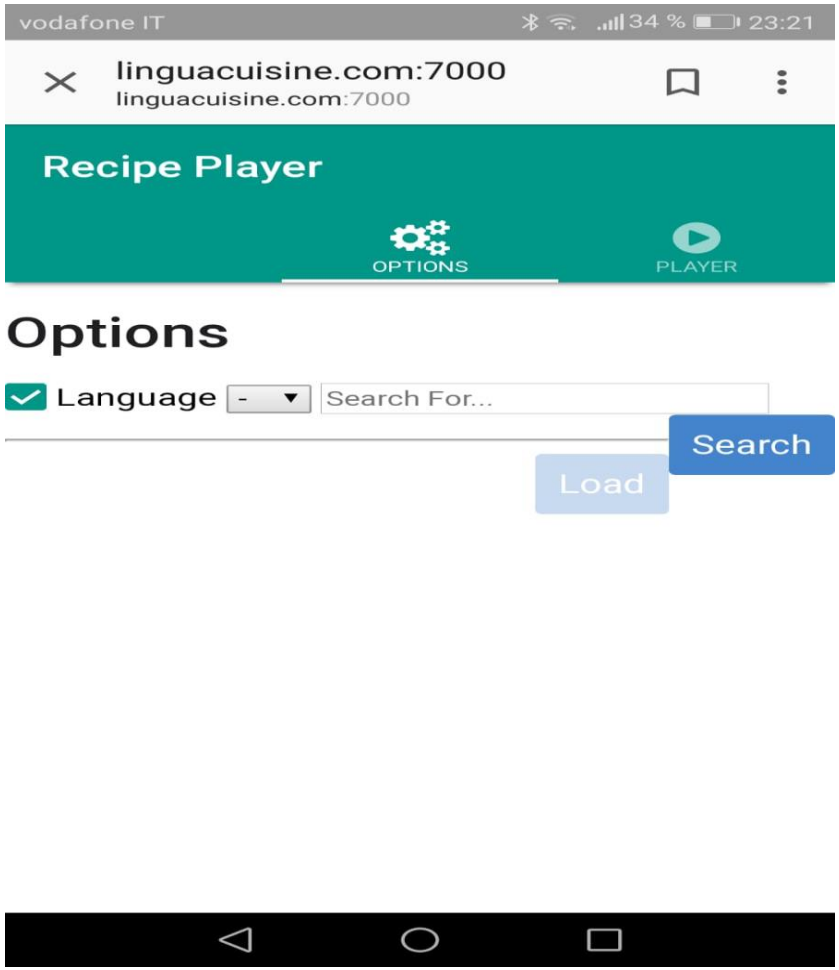
Permette di vedere le ricette divise in passi.

Se necessario o se si vuole, si possono leggere i testi dei vari passi della ricetta.

Offre sommario/aiuto lessicale per ingredienti e utensii.

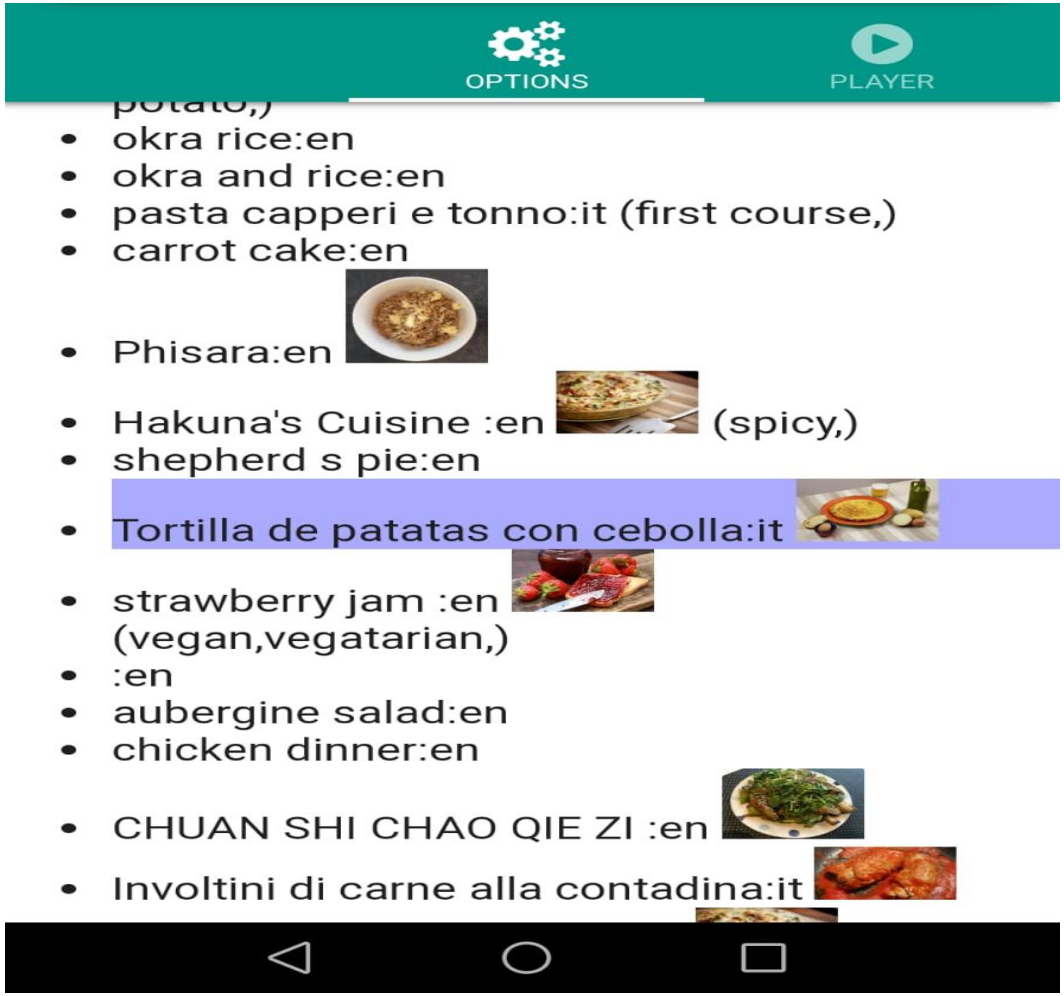
Linguacuisine

Modalità cuoco



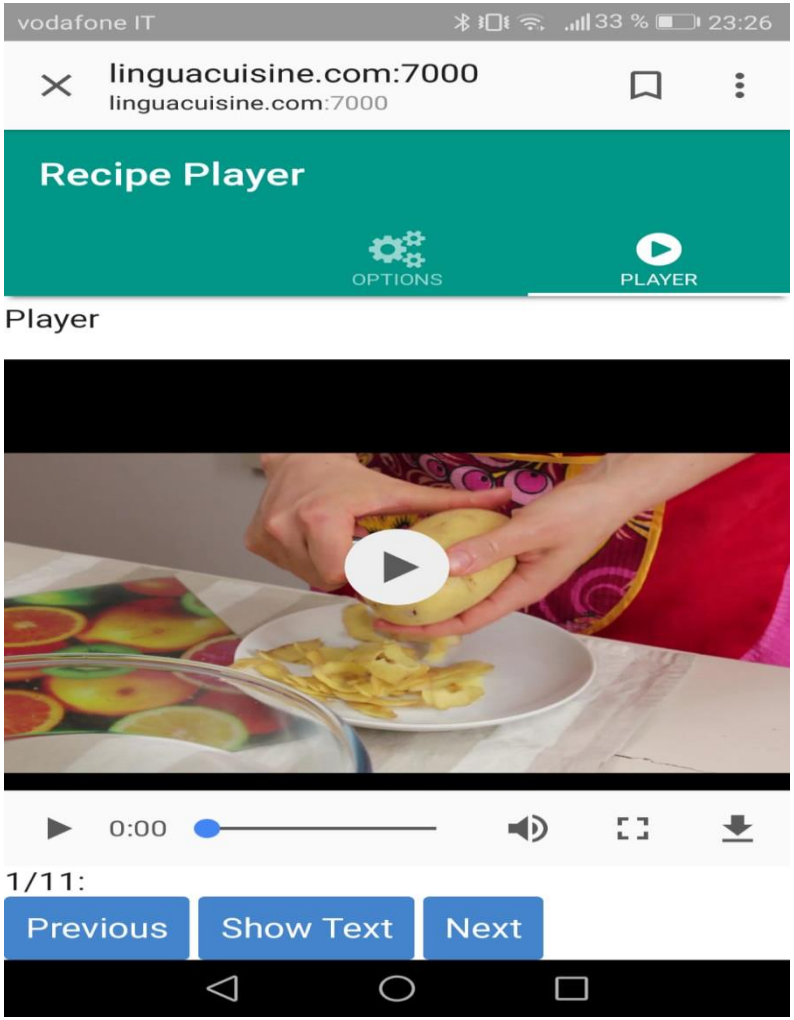
Linguacuisine

Modalità cuoco



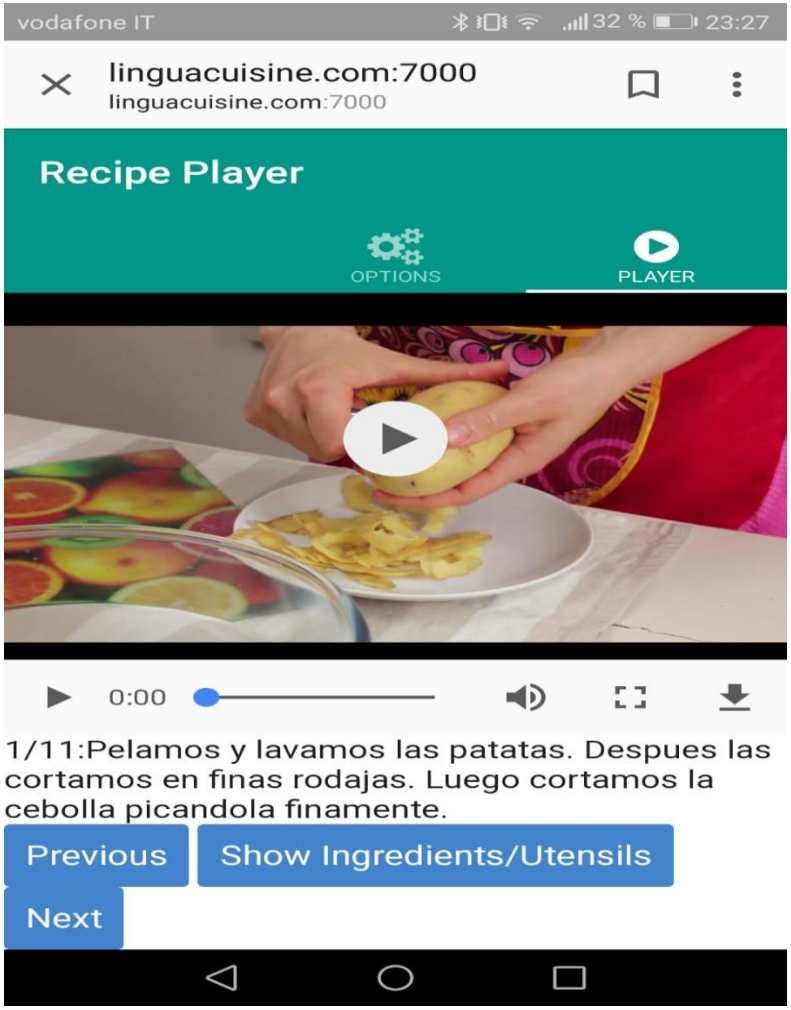
Linguacuisine

Modalità cuoco – la tortilla – primo passaggio



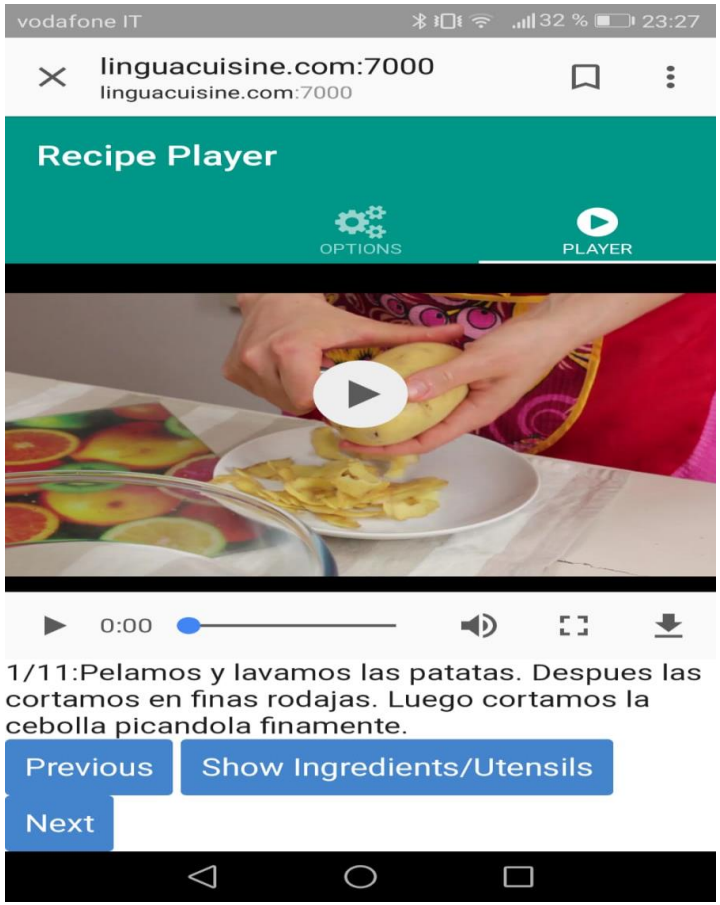
Linguacuisine

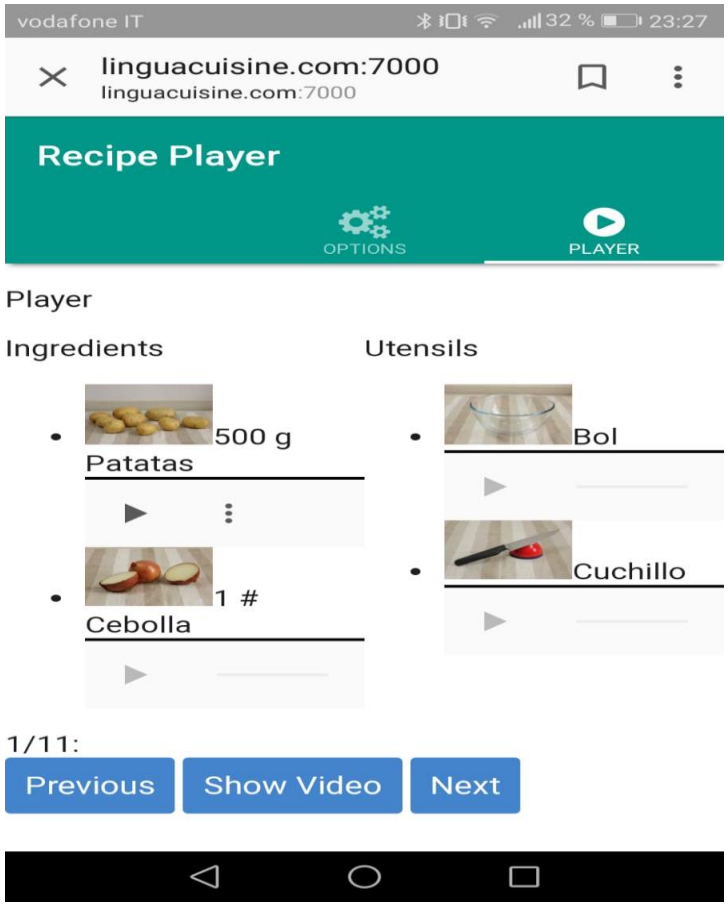
Modalità cuoco – primo passaggio – con testo scritto



Linguacuisine

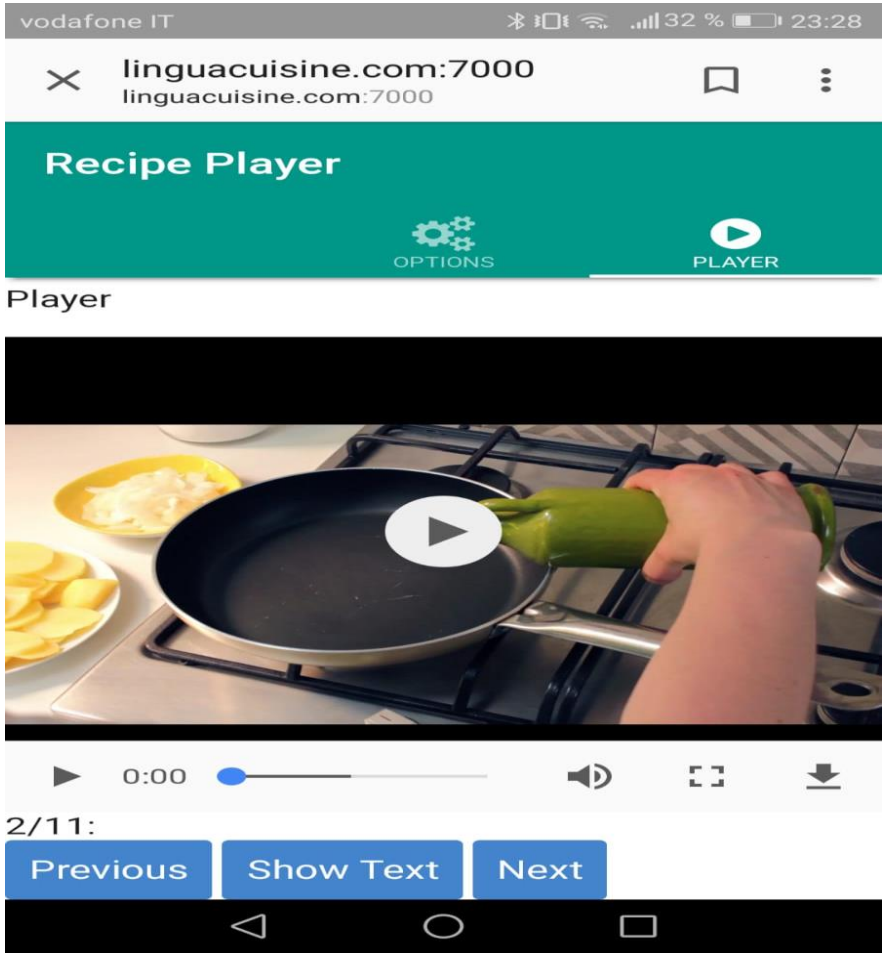
Modalità cuoco – primo passaggio – ingredienti e utensili





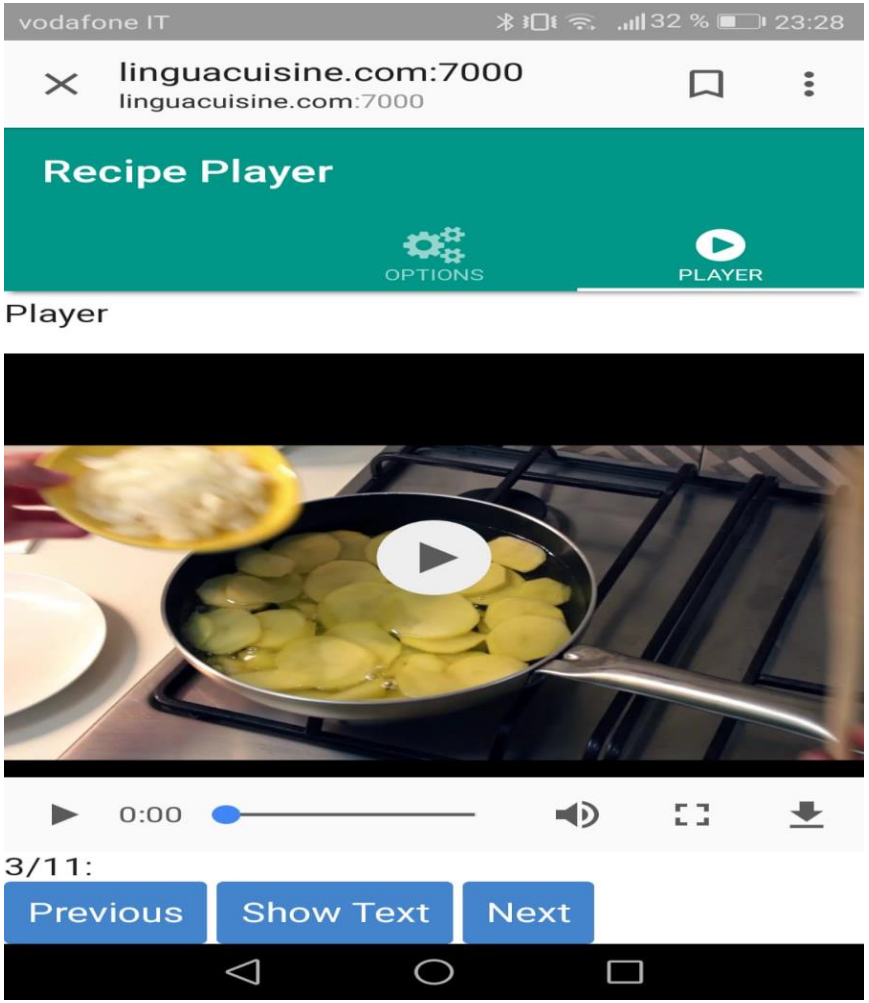
Linguacuisine

Modalità cuoco – tortilla – secondo passaggio



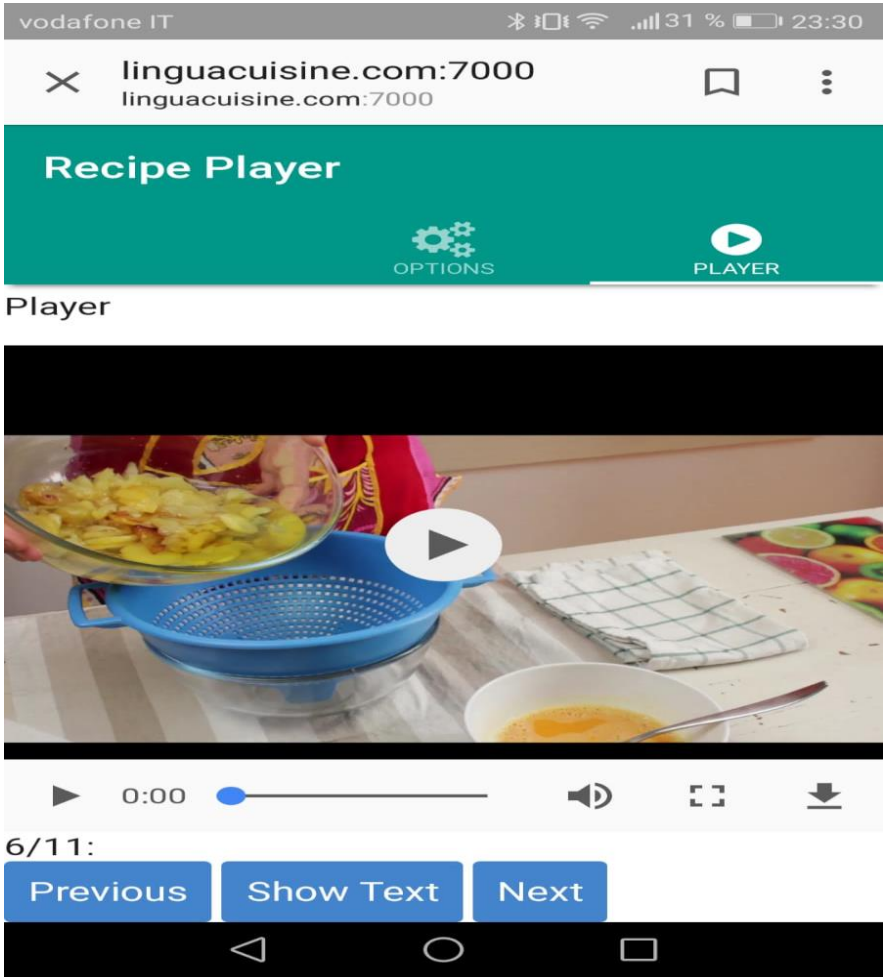
Linguacuisine

Modalità cuoco – tortilla – terzo passaggio



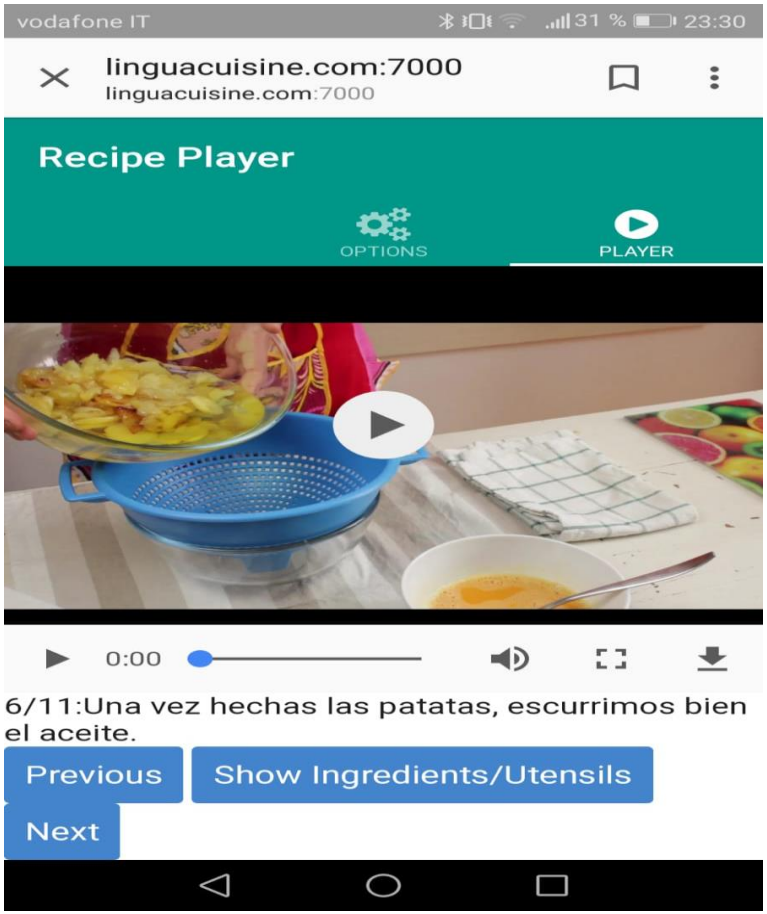
Linguacuisine

Modalità cuoco – tortilla – quarto passaggio



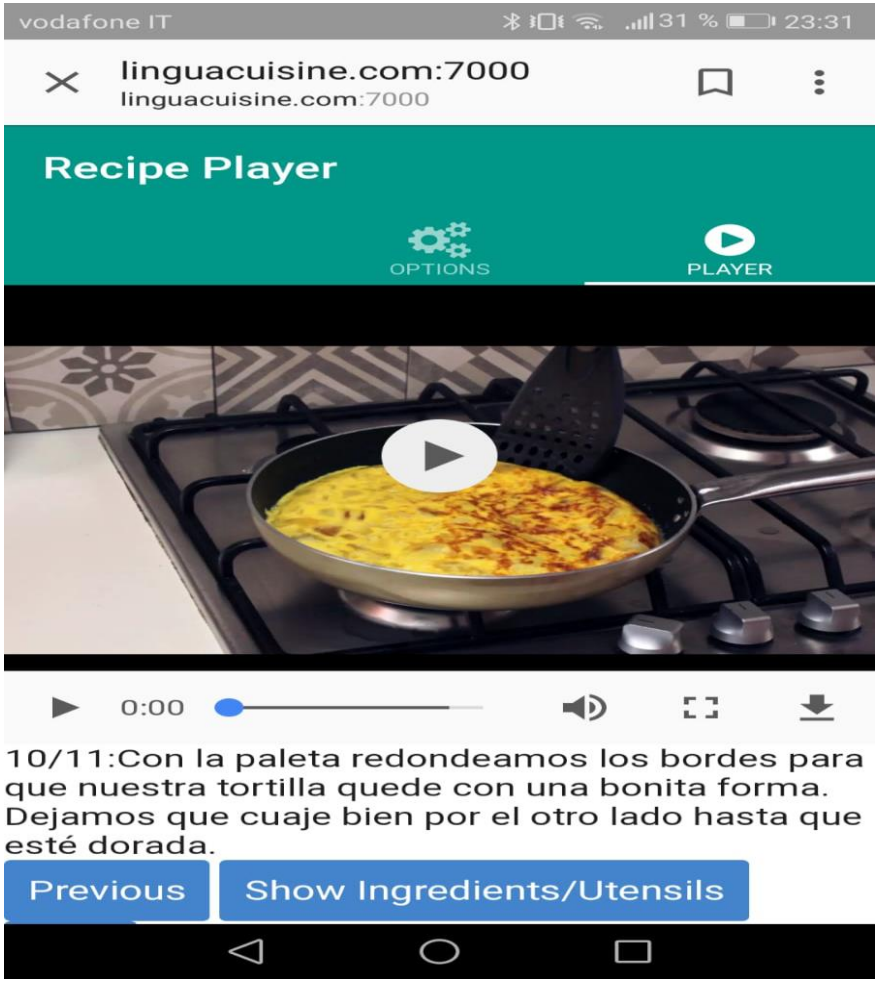
Linguacuisine

Modalità cuoco – tortilla – quarto passaggio con testo scritto



Linguacuisine

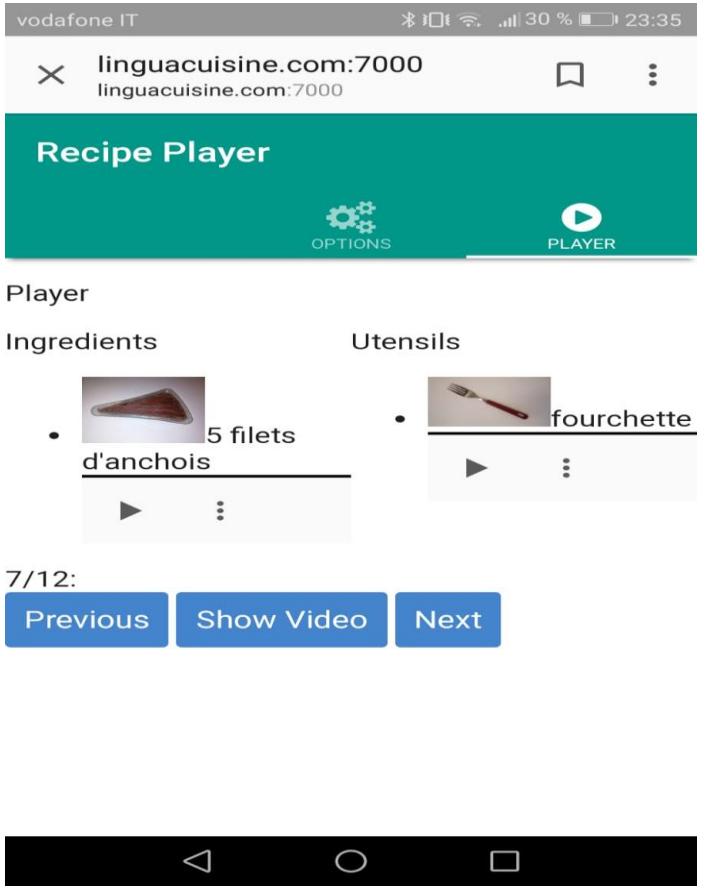
Modalità cuoco – tortilla – uno dei passaggi finali



Linguacuisine

Modalità cuoco – tapenade – altro passaggio con strumenti e ingredienti





Sviluppi del progetto

- Entro agosto: messa a punto della App, disponibile per Android e Ios;
- 11 settembre 2018: evento conclusivo a Londra;
- Ricerca sull'efficacia:
  - video registrazione sessioni in modalità autore e in modalità cuoco
  - apertura di piste di ricerca future

Prospettive di ricerca

1. **Analisi dell'interazione**: come gli apprendenti interagiscono tra loro e con la App per realizzare una ricetta;
2. **Analisi dell'uso**: l'osservazione dei log delle interazioni uomo-macchina;
3. **Analisi dell'acquisizione**: valutazione della competenza lessicale mediante pre e post test, ed eventuale correlazione con variabili individuali, interazionali, linguistiche e del task (ad es. tipo dispositivo, nr. di utensili, ingredienti, step).