



Il Team-Based Learning

Riolo Terme, 12 settembre 2025

- 03/09/2025 ore 10.30-13.00

Come funziona il TBL?

Sperimentiamolo!

- 05/09/2025 ore 10-12.30

I casi applicativi, il cuore del TBL

- 08/09/2025 ore 10.30-13.00

I test di “prontezza” e i materiali didattici per l’approccio flipped

- 12/09/2025 ore 14-16.30

Creare una sessione di TBL



**PROGRAMMA
DEL
CORSO**

Esempio di caso LAICO

Quale potrebbe essere l'utilità di presentare agli studenti un caso laico, cioè il cui argomento esula dalla materia della lezione?

Ad esempio potrebbe essere utilizzato per presentare agli studenti per la prima volta la metodologia del TBL, per un primo orientamento. Di seguito è presentato un TBL laico utilizzato per introdurre agli studenti il TBL in presenza e senza il supporto informatico (in precedenza avevano sperimentato solo il TBL online a distanza).

Materiale di studio e obiettivi di apprendimento

Lo studente sarà in grado di:

- applicare correttamente la metodologia del Team-Based Learning in un setting in presenza senza l'utilizzo del supporto informatico

Sua maestà il tortellino

A Bologna e a Modena si chiama tortellino, a Reggio Emilia e a Forlì cappelletto, a Parma e a Piacenza anolino... tanti nomi diversi per indicare il piatto tradizionale per eccellenza della cucina dell'Emilia-Romagna: la pasta col ripieno.

Pellegrino Artusi, forlivese, il più grande gastronomo italiano nel suo intramontabile ricettario "L'arte, la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" propone **la classica ricetta** del tortellino: una sfoglia di tre uova e per il ripieno, prosciutto crudo, mortadella, midollo di bue, parmigiano grattugiato e noce moscata.

Noi vi proponiamo una ricetta classica, abbastanza vicina a quella pubblicata nel 1891.

Ecco gli ingredienti per sei persone: • per la sfoglia: 3 etti di farina e tre uova • per il ripieno e la cottura: 150 grammi di Parmigiano grattugiato, 100 gr di polpa di maiale, 100 gr di mortadella Bologna, 100 gr di prosciutto crudo, 100 gr di petto di pollo, 20 gr di burro, due uova, noce moscata, sale e per la cottura circa due litri di ottimo brodo di manzo e gallina o meglio ancora di cappone.

Veniamo alla **preparazione**: Fate rosolare nel burro per dieci minuti la polpa di maiale e il petto di pollo tritati finemente. Lasciate raffreddare in una terrina e aggiungete poi il prosciutto e la mortadella anch'essi ben tritati, le due uova, una presa di sale, un pizzico di noce moscata e il parmigiano grattugiato. Mescolate il composto finché non sia ben omogeneo. Ora versate sulla spianatoia la farina a fontana, unite le tre uova e amalgamate bene con la punta delle dita. Impastate poi energicamente per 15 minuti, finché l'impasto non sia ben sodo e lasciatelo riposare. Stendete la pasta con un matterello fino ad ottenere una sfoglia sottile. Tagliate poi la sfoglia a quadri di 3 cm circa di lato. Al centro di ogni quadrato mettete una pallina di ripieno, poi ripiegate in due la pasta facendo combaciare i margini e premendo bene sui bordi. Piegate poi il tortellino attorno al dito indice e sovrapponetevi le due punte facendo forza perché restino ben unite. Man mano che preparate i tortellini, li appoggerete su un telo o su un tagliere appena infarinato stando attenti a non sovrapporli. Lasciateli riposare qualche ora. Portate a ebollizione i due litri di brodo, buttate i tortellini, mescolate con delicatezza e cuocete per due o tre minuti al massimo.

Ora è il momento di portare in tavola la vostra pasta, ecco alcuni **suggerimenti utili**. Per presentare ai vostri ospiti un brodo impeccabile gli esperti suggeriscono di preparare una dose doppia di brodo, metà vi servirà per la cottura e l'altra metà, bella limpida e senza frammenti di pasta e di ripieno, vi servirà per portarli in tavola. Ricordate nel fare i piatti che la tradizione vuole per ogni tortellino, un cucchiaino di brodo. Non mettete parmigiano sui tortellini perché la dose nel ripieno è già sufficiente.

Quiz iRAT-tRAT

1-Nelle provincie di Reggio Emilia a Forlì, la tipica pasta ripiena emiliano-romagnola prende il nome di...

- A. tortellino
- B. anolino
- C. cappellaccio
- D. cappelletto

Risposta corretta: D Materiale di studio: primo paragrafo

2-Secondo la ricetta di P. Artusi, quale ingrediente tra i seguenti non veniva utilizzato?

- A. pistacchio
- B. prosciutto crudo
- C. mortadella
- D. noce moscata

Risposta corretta: A Materiale di studio: secondo paragrafo

3- Secondo le ricette attualmente in uso che grandezza deve avere il quadro di sfoglia da ritagliare per ogni tortellino?

- A. 5x5
- B. 6x6
- C. 2x2
- D. 3x3

Risposta corretta: D Materiale di studio: quarto paragrafo, riga 8

4- Quale dei seguenti suggerimenti è indicato per “gustare al meglio” un piatto di tortellini in brodo?

- A. spolverare una generosa quantità di parmigiano sui tortellini una volta impiattati
- B. non servire i tortellini nel brodo di cottura ma in quello tenuto appositamente da parte
- C. accompagnare il piatto con un cucchiaino
- D. impiattare in modo che ogni 3 tortellini vi sia un cucchiaio di brodo

Risposta corretta: B Materiale di studio: ultimo paragrafo

Quiz iRAT-tRAT

Readiness Assurance Test (Test di verifica della preparazione)

Nome [REDACTED] Cognome [REDACTED]

Data 26-10-2022

Istruzioni per la compilazione individuale:

Ogni domanda vale al massimo 4 punti. Devi assegnare 4 punti sulla linea tra l'alternativa A e l'alternativa D, per ogni domanda. Se sei sicuro della risposta giusta, metti 4 nel quadratino della lettera corrispondente. Se non sei sicuro di quale sia la risposta corretta, puoi assegnare i punti in più spazi. Il totale deve sempre dare 4.

IMMEDIATE FEEDBACK ASSESSMENT TECHNIQUE (IF AT®)

Name _____ Test # _____

Subject _____ Total _____

6

SCRATCH OFF COVERING TO EXPOSE ANSWERS

	A	B	C	D	Score
1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4
2.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4
3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4
4.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1

	A	B	C	D	Punteggio individuale	Punteggio di squadra
D1	0	0	0	4	4	4
D2	4	0	0	0	4	4
D3	0	0	0	4	4	4
D4	0	0	0	4	0	1
D5						
D6						
D7						
D8						
D9						
D10						
D11						
D12						
TOTALI					12	13

TAPP 1

La risposta
simultanea dei
gruppi è
avvenuta con i
cartelli colorati

Il piatto di tortellini fatti in casa

Serena, di 19 anni, decide di voler preparare un piatto di tortellini in brodo come sorpresa per l'anniversario dei suoi genitori, due bolognesi doc.

Serena, scarica da internet la ricetta e si accinge a preparare tortellini per 3 persone. E' la prima volta che fa della pasta fresca e ce la mette tutta, meglio che può.

Quando arriva il momento di bollirli, con dispiacere, Serena si accorge che molti tortellini, in cottura, si sono aperti riversando il loro ripieno nel brodo.

Serena ripensa a tutte le volte che, per vari motivi, non è riuscita a seguire esattamente la ricetta.

Identificate tra le seguenti frasi qual è **la causa più probabile** del problema.

- A. dopo aver steso la pasta e ritagliato i quadri è stata interrotta per una telefonata della sua amica Francesca
- B. in mancanza di un uovo di gallina ha usato tre uova di quaglia
- C. ha preparato il brodo con il dado
- D. ha utilizzato del petto di tacchino invece che quello di pollo per il ripieno

Risposta scelta dal team _____

Razionale.

Giustificate la vostra risposta (ad esempio, perché avete scelto questa opzione e perché avete scartato le altre alternative...). L'80% del punteggio per questa domanda deriverà dal rationale e il 20% dalla lettera della risposta che avrete scelto.

TAPP 2

La risposta
simultanea dei
gruppi è
avvenuta con la
gallery walk

La difesa delle tradizioni

Siete in vacanza all'estero per lavoro e venite invitati ad una cena in stile europeo.

Pensando di omaggiarvi, vi portano come primo un piatto di "Tortellini alla bolognese". Vi accorgete che si tratta di pasta ripiena di ricotta e formaggio, condita con ragù di carne.

Colti da un irrefrenabile moto di orgoglio, vi alzate in piedi ed enunciate i vari motivi per cui questo piatto non rispecchia la tradizione e perché il tradizionale tortellino che faceva vostra nonna è più buono.

Gruppo n _____

Risposta del gruppo



Il piatto di tortellini fatti in casa

Serena, di 19 anni, decide di voler preparare un piatto di tortellini in brodo come sorpresa per l'anniversario dei suoi genitori, due bolognesi doc.

Serena, scarica da internet la ricetta e si accinge a preparare tortellini per 3 persone. E' la prima volta che fa della pasta fresca e ce la mette tutta, meglio che può.

Quando arriva il momento di bollirli, con dispiacere, Serena si accorge che molti tortellini, in cottura, si sono aperti riversando il loro ripieno nel brodo.

Serena ripensa a tutte le volte che, per vari motivi, non è riuscita a seguire esattamente la ricetta.

1. Identificate tra le seguenti frasi qual è la causa più probabile del problema.
 - A. dopo aver steso la pasta e ritagliato i quadri è stata interrotta per una telefonata della sua amica Francesca
 - B. in mancanza di un uovo di gallina ha usato tre uova di quaglia
 - C. ha preparato il brodo con il dado
 - D. ha utilizzato del petto di tacchino invece che quello di pollo per il ripieno

Risposta scelta dal team

A

Razionale.

Giustificate la vostra risposta (ad esempio, perché avete scelto questa opzione e perché avete scartato le altre alternative...). L'80% del punteggio per questa domanda deriverà dal rationale e il 20% dalla lettera della risposta che avrete scelto.

abbiamo scelto la risposta A perché interrompendo il processo di chiusura è stata interrotta e quindi la pasta si è asciugata.

abbiamo escluso B perché la quantità liquida delle uova di quaglia è equiva-
lente a due uova di gallina.

abbiamo escluso C perché la composizione del brodo include solo il gusto.
abbiamo escluso D perché il ripieno non altera la chiusura del cappelletto.

La difesa delle tradizioni

Siete in vacanza all'estero per lavoro e venite invitati ad una cena in stile europeo.

Pensando di omaggiarvi, vi portano come primo un piatto di "Tortellini alla bolognese". Vi accorgete che si tratta di pasta ripiena di ricotta e formaggio, condita con ragù di carne.

Colti da un irrefrenabile moto di orgoglio, vi alzate in piedi ed enunciate i vari motivi per cui questo piatto non rispetcia la tradizione e perché il tradizionale tortellino che faceva vostra nonna è più buono.

Gruppo n. 2

IL PIATTO DI "TORTELLINI ALLA BOLOGNESE" STATO SERVITO
LEDE IL NOSTRO ORGOGLIO TRADIZIONALE PERCHÉ LA RICETTA
STORICA DI P. ARTUSI NON PREVEDeva IL RIPIENO DI RICOTTA
E FORMAGGIO, BENSÌ: ROSCIUTTO CRUDO, MORTADELLA, MIDOLLA
DI BUE, PARMIGIANO GRATTOGGIATO E NOCE MASCATATA.
INOLTRE E PERGIUNTA, IL ~~CONDIMENTO~~ DI RAGÙ DI CARNE
È UN INACCOMPAGNABILE CONDIMENTO PER I TORTELLINI,
OLTRE CHE UN OTTRAGGIO INUITO AI VALORI STORICO-CULINARI
DELLA GASTRONOMIA BOLOGNESE; LA SCELTA MIGLIORE È
PRESENTARE IL PIATTO ACCOMPAGNATO CON UN BRODO IMPECCABILE,
LIMPIDO E SENZA FRAMMENTI DI PASTA.

Risposta migliore:

GRUPPO 3

Risposta esaustiva e appropriata.
È stato approfondito l'argomento
con l'aggiunta di particolari.

GRUPPO 5

PERCHÉ È COMPLETA COME
RISPOSTA, INCLUDENDO ANCHE
I DETTAGLI SUL BRODO, 😊

tAPP

Peer evaluation certificativa

Principi basilari per una efficace peer evaluation

ESEMPI DI DOMANDE per una peer evaluation CERTIFICATIVA

Per la raccolta di dati quantitativi si può richiedere agli studenti di esprimere un punteggio numerico per ogni compagno di squadra basandosi sui seguenti criteri quali "Preparazione", "Partecipazione", "Contributo"...

Di seguito, un possibile esempio.

Esprimi la tua valutazione per ciascuno dei seguenti item utilizzando la scala da 1 (=mai) a 4 (=sempre).

Gli item da 1 a 4 riguardano la **CAPACITA' DI ASCOLTO**. Gli item 5 e 6 riguardano la **MOTIVAZIONE E PARTECIPAZIONE**. Gli item da 7 a 10 riguardano l'**AIUTO E SUPPORTO**.

	mai	qualche volta	spesso	sempre
1. Ascolta quello che gli altri stanno dicendo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Accetta feedback utili dagli altri compagni	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Non interrompe mentre qualcuno parla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Rispetta il punto di vista e i sentimenti altrui	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Partecipa attivamente alle sessioni TBL	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. Pone domande utili e stimolanti per la discussione	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. Mostra buona preparazione sui materiali di studio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8. Espone chiaramente il proprio pensiero	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9. Condivide le proprie conoscenze con gli altri	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10. Supporta i compagni in caso di bisogno	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



Abbiamo raggiunto gli OBIETTIVI DEL CORSO?

- Descrivere gli elementi essenziali e le fasi del TBL
- Descrivere i benefici nell'utilizzo del TBL
- Identificare i fattori che facilitano o ostacolano l'implementazione del TBL
- Applicare il backward design per l'implementazione di una sessione di TBL in una scuola secondaria di secondo grado

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

LINK UTILI PER IL TBL

- <https://www.cognalearn.com/ifat> Sito per l'acquisto delle scratch cards
- <https://www.teambasedlearning.org/> Organizzazione internazionale sul TBL
- <https://www.intedashboard.com/community> Una community ad accesso gratuito sul TBL