



Food4All

Progetto n. 2022-1-FR01-KA220-VET-000086996





Co-funded by
the European Union



Materie:

Inglese, Tecnologie di Cucina, Gestione della Ristorazione e Bar-Tendering

Anno:

12° anno di scuola - Lezione di cucina e di servizio

Osservazioni:

- Descrizione della classe: competenze digitali discrete, classe creativa, studenti con bisogni speciali

Obiettivi di apprendimento:

- Uso appropriato del vocabolario relativo alla cucina e al servizio dei prodotti italiani.
- Essere in grado di pianificare, sviluppare, presentare e valutare un progetto.
- Conoscenza dei cibi e delle bevande regionali italiani in italiano e in inglese.
- Saper abbinare cibi e bevande.

Risultati attesi:

- Gli studenti conosceranno le caratteristiche dei prodotti a marchio della tradizione italiana, e sapranno localizzarli nei diversi territori.
- Gli studenti costruiranno la propria presentazione dei prodotti, a seconda delle regioni di appartenenza.
- Le due classi si sfideranno su Kahoot: dovranno rispondere a domande sull'argomento.

Contenuto dell'unità:

- Prodotti tipici italiani etichettati.

Come motiverò gli studenti? :

Gli studenti sono stati motivati attraverso attività di apprendimento basate su progetti il cui obiettivo era la creazione di prodotti finali (ricerca su un prodotto tipico e la sua presentazione; domande autoprodotte per la sfida di Kahoot tra le classi).



Co-funded by
the European Union



DI-STRUCT!

Struttura dell'unità di apprendimento:

1. Rendere gli studenti consapevoli dello scopo e dell'obiettivo dell'unità (attività video sui prodotti con etichetta italiana) <https://www.youtube.com/watch?v=ZIHbKha8VfI> (italiano con sottotitoli in inglese)
2. Brainstorming con Canva (Introduzione ai prodotti tipici): verifica dei prerequisiti (1h) docente agli studenti
Vantaggi: Canva fornirà una visione generale delle conoscenze pregresse degli studenti
3. Lavoro individuale/di gruppo su un prodotto tipico (Padlet, presentazione Google, PPT) (3 ore) lavoro tra pari
Vantaggi: gli studenti aumenteranno la fiducia in se stessi con gli strumenti digitali e saranno motivati dalla creazione di un prodotto finale
4. Valutazione formativa da parte dei docenti agli studenti sulla loro ricerca
5. Autovalutazione degli studenti durante la presentazione del prodotto scelto (studenti-docenti-coetanei) (Padlet, presentazione Google, PPT)
Vantaggi: gli studenti aumenteranno la fiducia in se stessi con gli strumenti digitali e saranno motivati dalla creazione di un prodotto finale
6. Gli studenti condividono il loro lavoro con i compagni di classe (gli insegnanti consentono agli studenti di fornire feedback sul lavoro degli altri studenti)
7. Domande sulla strutturazione (2 ore) lavoro tra pari (Word, Google Drive)
8. Battaglia di Kahoot (1 ora) (Kahoot) - Valutazione sommativa

Assegna uno strumento a ogni passaggio:

1. Youtube
2. Tela
3. Padlet, presentazione Google, PPT:
4. Padlet, presentazione Google, PPT
5. Padlet, presentazione Google, PPT
6. Padlet, presentazione Google, PPT
7. Parola, Google Drive
8. Kahoot



Co-funded by
the European Union



Spiega perché hai scelto gli strumenti digitali:

Gli studenti sono in grado di utilizzare diversi strumenti digitali e si sentono motivati a esprimere la propria creatività con essi. I docenti varieranno le attività delle lezioni attraverso l'utilizzo di strumenti digitali.

YouTube: questa piattaforma fornisce contenuti video accattivanti che introducono l'argomento visivamente e oralmente, rendendolo accessibile a studenti con diversi stili di apprendimento. Inoltre, consente agli studenti di ascoltare e riascoltare al proprio ritmo, rivisitare punti specifici e comprendere appieno il contenuto.

Canva: Canva consente agli studenti di liberare la propria creatività progettando grafica e presentazioni esteticamente accattivanti. Si concentra sulla creazione di contenuti visivamente accattivanti, consentendo agli studenti di combinare immagini, colori e testo in modi innovativi. Questo strumento favorisce il senso di espressione artistica e allo stesso tempo aiuta a presentare concetti complessi in modo chiaro ed efficace.

Padlet: Padlet supporta il brainstorming collaborativo e il lavoro di progetto consentendo agli studenti di condividere idee, risorse e progressi in tempo reale.

Presentazione/PPT Google: questi strumenti aiutano gli studenti a creare presentazioni strutturate e professionali, migliorando le loro capacità di organizzare e comunicare le informazioni in modo efficace. Inoltre, l'organizzazione di Google Drive consente agli studenti di collaborare facilmente sullo stesso documento, anche da luoghi e orari diversi, garantendo un lavoro di gruppo senza interruzioni.

Word/Google Drive: questi strumenti sono ideali per la scrittura collaborativa e la strutturazione delle domande, favorendo il lavoro di squadra e garantendo che tutti i contributi siano ben documentati. Più utenti possono scrivere sullo stesso documento contemporaneamente, consentendo loro di costruire il progetto in modo collaborativo e rispondere in modo efficace ai suggerimenti degli insegnanti. I documenti Google condivisi sono stati utilizzati per scrivere appunti e domande per preparare il quiz di Kahoot.

Kahoot: questa piattaforma di quiz interattiva motiva gli studenti con l'apprendimento gamificato, rafforzando le loro conoscenze e fornendo feedback immediato in un formato divertente e competitivo. Le domande per il quiz Kahoot sono state preparate dagli stessi studenti, divisi in due squadre. Questo approccio ha rafforzato il loro coinvolgimento e incoraggiato la partecipazione attiva, poiché sono stati profondamente coinvolti nel processo di creazione e maggiormente coinvolti negli argomenti del quiz.



Co-funded by
the European Union



Crea il contenuto digitale e aggiungi il link qui o carica la cattura dello schermo:

Presentazione Google dello studente su uno dei prodotti etichettati italiani

Gorgonzola DOP

ORIGINS

Home Country	Italy
Regions	Lombardy, Piedmont
Production Areas	Province of: NOVARA, VERCELLI, CUNEO, BIELLA, COMO, LECCO, MONZA AND BRIANZA, PAVIA AND VARESE.....





Co-funded by
the European Union



GORGONZOLA

IS A BLUE CHEESE PRODUCED IN ITALY FROM WHOLE COW'S MILK AND THE BLUE CHEESE ARE PRODUCED USING A PARTICULAR TECHNIQUE INDUCING THE PROLIFERATION OF A PARTICULAR TYPES OF EDIBLE MOLDS.

THESE MOLDS GIVE THE PRODUCT NOT ONLY A VERY SPECIAL FLAVOUR BUT ALSO THE TYPICAL GREEN\ BLUE STREAKS .

THESE CHEESE ARE INOCULATED WITH A PENICILLIUM MOLD . IT'S A DIFFERENT STRAIN OF THE BACTERIA THEN USED TO MAKE THE ANTIBIOTIC. THE GORGONZOLA IT'S A DOP CHEESE ORIGINATING FROM THE PROVINCE OF MILAN AND ITS HISTORICAL PRODUCTION AREAS ARE THE PROVINCES OF MILAN, VERBANO-CUSIO -OSSOLA ,COMO, PAVIA E NOVARA.





Co-funded by
the European Union



THERE ARE 2 TYPES OF GORGONZOLA

Sweet and Spicy . The only difference is the maturation time. The longer it is, more intense the cheese is. The most consumed one is sweet gorgonzola. Creamy and melting on the palate, it has a sweet flavour.

And the gorgonzola is very rich in vitamin B2,B6,B12 that are very important for the nervous and immune systems.



THE QUESTION IS.....

WHICH TYPE OF GORGONZOLA IS MOST CONSUMED?
SWEET OR SAVOURY?





Co-funded by
the European Union



Link al quiz di Kahoot: [Cibo4all!](#)

Alcuni screenshot del quiz Kahoot:

The screenshot shows the Kahoot! interface for a quiz titled "Food4ALL". The quiz is in progress, with 4 parties and 47 players. The questions are as follows:

- 1- Quiz
In quale città della regione Emilia-Romagna è tipico il prodotto "Anguria?"
- 2- Vero o falso
Il Montasio è un formaggio della regione Friuli Venezia-Giulia
- 3- Quiz
Quale tra questi è un piatto tipico del Piemonte
- 4- Quiz
Cos'è la "Paniccia Novarese"?
- 5- Vero o falso
"Auguste Escoffier" era un chef?
- 6- Quiz
Quali sono gli ingredienti principali del "Frisco friulano"?
- 7- Vero o falso
Nella ricetta originale del "Maritozzo" è presente l'uvetta?
- 8- Quiz
In quale città dell'Emilia Romagna è tipico mangiare l'anguria?
- 9- Quiz
Di quale regione è tipico il pandoro?
- 10- Quiz
Quale farina va utilizzata per la preparazione degli gnocchetti?



Co-funded by
the European Union



Nella ricetta originale del "Maritzo" è presente l'uvetta?

Vero

Falso

✓

Risposta esatta!

Unità didattica creata da:

Stefano Ruggeri ; Anna Maddaluni ; Maria Costanza Torchia ; Marsiglione Giuseppe and Emanuele Rizzo (Ipsar Veronelli - Italy)