



Food4ALL

Project Nr. 2022-1-FR01-KA220-VET-000086996





Disciplinas:

Inglês, Tecnologia da Cozinha, Gestão de Restaurante e Bar

Ano:

12.º ano – Aula de Cozinha e Aula de Serviço

Descrição da turma:

Competências digitais razoáveis, turma criativa, alunos com necessidades educativas especiais.

Conhecimentos prévios dos alunos sobre o tema:

(Aqui podes continuar com a descrição específica do que os alunos já sabem sobre o tópico em causa.)

Objetivos de Aprendizagem:

- Utilização adequada do vocabulário relacionado com a confeção e o serviço de produtos italianos
- Capacidade para planear, desenvolver, apresentar e avaliar um projeto
- Conhecimento sobre os alimentos e bebidas regionais italianos, em italiano e em inglês
- Capacidade para fazer a combinação adequada entre alimentos e bebidas



Resultados Esperados:

Os alunos irão conhecer as características dos produtos tradicionais italianos com certificação e serão capazes de os localizar nas diferentes regiões.

Os alunos irão criar a sua própria apresentação dos produtos, de acordo com as regiões a que pertencem.

As duas turmas participarão numa competição no Kahoot: terão de responder a perguntas sobre o tema.

Conteúdo da Unidade:

Produtos italianos típicos com certificação

Como motivar os alunos? :

Os alunos foram motivados através de atividades de aprendizagem baseada em projetos, cujo objetivo foi a criação de produtos finais (pesquisa sobre um produto típico e a sua apresentação; elaboração de perguntas originais para a competição Kahoot entre as turmas).

Estrutura da unidade de Aprendizagem:

1. **Sensibilizar os alunos para os objetivos e finalidades da unidade** (atividade com vídeo sobre produtos italianos com certificação)
2. **Brainstorming com Canva** (Introdução aos produtos típicos): verificação de pré-requisitos (1h) — professor para alunos
Vantagens: O Canva permitirá obter uma visão geral sobre os conhecimentos prévios dos alunos
3. **Trabalho individual/em equipa sobre um produto típico** (Padlet, apresentação em Google Slides ou PowerPoint) (3h) — trabalho entre pares
Vantagens: Os alunos irão reforçar a autoconfiança no uso de ferramentas digitais e sentir-se-ão motivados pela criação de um produto final
4. Avaliação formativa feita pelos professores sobre a pesquisa realizada



2. **Autoavaliação dos alunos durante a apresentação do produto escolhido** (alunos–professor–pares) (Padlet, Google Slides, PowerPoint)
Vantagens: Os alunos irão reforçar a autoconfiança no uso de ferramentas digitais e sentir-se-ão motivados pela criação de um produto final
3. **Partilha dos trabalhos entre os colegas da turma** (os professores incentivam os alunos a dar feedback sobre os trabalhos dos outros)
4. **Elaboração de perguntas (2h)** — trabalho entre pares (Word, Google Drive)
5. **Competição no Kahoot (1h)** — avaliação sumativa (Kahoot)

Atribuir uma ferramenta a cada fase (se adequado)

1. Youtube
2. Canva
3. Padlet, apresentação Google, PPT:
4. Padlet, apresentação Google, PPT
5. Padlet, apresentação Google, PPT
6. Padlet, apresentação Google, PPT
7. Word, Google Drive
8. Kahoot

Razão para a escolha das ferramentas:

Os alunos são capazes de utilizar várias ferramentas digitais e sentem-se motivados a expressar a sua criatividade através delas. Os professores irão diversificar as atividades das aulas com o recurso a ferramentas digitais.



Criar o conteúdo digital e colocar o link aqui:

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.....



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.





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?



Kahoot : [Food4all!](#)

Some screenshots of the Kahoot quiz:

The screenshot shows the Kahoot! interface for a quiz titled "Food4ALL". The quiz is currently 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 "Anguilla"?
- 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 "Paniscia Novarese"?
- 5- Vero o falso: "Auguste Escoffier" era un chef?
- 6- Quiz: Quali sono gli ingredienti principali del "Frico 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'anguilla?
- 9- Quiz: Di quale regione è tipico il pandoro?
- 10- Quiz: Quale farina va utilizzata per la preparazione degli gnocchetti?





Conteúdo Digital Criado

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