

Corso di
apprendimento
misto:
Presentare le tue
tradizioni culinarie
nei media digitali

Taste of 
harmony



Introduzione	32
.....	3
Scopo.....	32
.....	3
Gruppo target.....	32
.....	3
Struttura.....	32
.....	3
Unità del corso e ore.....	43
.....	4
Risultati del corso.....	54
.....	5
Unità 1 Scrivere una ricetta e raccontare storie.....	87
.....	8
Unità 1 Panoramica	87
.....	8
Unità 1 Piano di lezioni per l'insegnamento e l'apprendimento F2F	98
.....	9
Unità 1 Materiali aggiuntivi.....	1413
.....	14
Dispensa 1.1: RUBRICA PER CONFRONTO SITI WEB/BLOG RICETTE.....	1413
.....	14
Dispensa 1.2: ANALISI RICETTE	1615
.....	16
Dispensa 1.3: CONDIVIDI LE TUE TRADIZIONI, RACCONTA LA TUA STORIA	1716
.....	17
Dispense 1.4: SCRIVIAMO LA TUA RICETTA PERSONALE	1918
.....	19
Unità 2 Narrare una ricetta.....	2019
.....	20
Unità 2 Panoramica	2019
.....	20
Unità 2 Piano di lezioni per l'insegnamento e l'apprendimento F2F	2120
.....	21
Unità 2 Materiali aggiuntivi.....	2827
.....	28
Dispensa 2.1: Citazioni di oratori famosi	2828
.....	28
Dispensa 2.2: Presentazione: Cose da fare e da non fare	2929
.....	29





Stampa 2.3: Registrazione audio e trasmissione.....	3130
.....	31
Unità 3 Registrazione di una ricetta.....	3232
.....	32
Unità 3 Panoramica.....	3232
.....	32
Unità 3 Piano di lezione per l'insegnamento e l'apprendimento F2F.....	3332
.....	33
Unità 4 Comunicazione online.....	4441
.....	44
Unità 4 Panoramica.....	4441
.....	44
Unità 4 Piano di lezione per l'insegnamento e l'apprendimento F2F.....	4541
.....	45
Unità 4 Materiali aggiuntivi.....	5741
.....	57
Stampato: Titolo.....	Error! Bookmark not defined.41
.....	Error! Bookmark not defined.
Unità 5 Organizzazione di eventi di condivisione del cibo.....	5941
.....	59
Unità 5 Panoramica.....	5941
.....	59
Unità 5 Piano di lezioni per l'insegnamento e l'apprendimento F2F.....	5942
.....	59
Unità 5 Materiali aggiuntivi.....	6742
.....	67
Stampato: Titolo.....	Error! Bookmark not defined.42
.....	Error! Bookmark not defined.





Introduzione

Scopo

Lo scopo del *corso di apprendimento misto: presentare le tue tradizioni culinarie nei media digitali* è quello di facilitare, incoraggiare e ripensare la comunicazione interculturale tra membri adulti nativi e nati all'estero della comunità locale nei paesi partner attraverso il discorso sul cibo e sulle ricette come meccanismo di socializzazione.

Il Corso è finalizzato a sviluppare e favorire:

- Dialogo interculturale attraverso la condivisione di storie culturali/personali e significati incorporati nelle ricette
- Competenze digitali chiave (creazione di contenuti, comunicazione e sicurezza) relative alla condivisione di ricette e storie personali
- Integrazione sociale di nati all'estero (espatriati, migranti, richiedenti asilo e rifugiati) membri adulti della comunità locale
- Interazione online e faccia a faccia di membri adulti nativi e nati all'estero delle comunità locali nei paesi partner

Gruppo target

Il *corso di apprendimento misto: Presentare le tue tradizioni culinarie nei media digitali* è rivolto a studenti adulti interessati a sviluppare le loro competenze interculturali e digitali al fine di condividere le loro tradizioni connettersi con altri membri della loro comunità.

I partecipanti al corso devono essere nativi e nati all'estero (espatriati, migranti, richiedenti asilo e rifugiati) membri adulti della comunità locale. Si raccomanda che i partecipanti nati all'estero possiedano un minimo di competenza comunicativa A2-B1 nella lingua utilizzata per pilotare il corso per poter partecipare pienamente a tutte le attività del corso.

Struttura

Il corso comprende 60 ore di istruzione e 5 unità principali.¹

Una metà della formazione (30 ore) deve essere svolta in presenza, mentre l'altra metà (restanti 30 ore) deve essere svolta online, sulla piattaforma e-learning Taste of Harmony all'indirizzo <http://tasteofharmony.eu/>.

¹ Un'ora di istruzione è definito come una sessione di 45 minuti, quindi il periodo di allenamento totale è di 2 700 minuti o 60 ore di istruzione.





Il *corso di apprendimento misto: Presentare le tue tradizioni culinarie nei media digitali* consiste in piani di lezione, materiali didattici e linee guida pedagogiche per i seguenti argomenti:

- 1) Scrivere una ricetta e raccontare storie
- 2) Raccontare una ricetta
- 3) Registrazione di una ricetta
- 4) Comunicazione Online
- 5) Organizzazione di eventi di Food Sharing

Il corso e tutti i materiali di accompagnamento sono disponibili in 5 lingue: inglese, tedesco, croato, greco e italiano.

Unità e orari del corso

UNITÀ	TEMPO (ORE)		
	F2F (30)	ONLINE (30)	TOTALE (60)
1 Scrivere una ricetta e raccontare storie	6	6	12
2 Narrare una ricetta	6	6	12
3 Registrazione di una ricetta	6	6	12
4 Comunicazione online	6	6	12
5 Organizzazione di eventi di condivisione del cibo	6	6	12





Risultati del corso

Unità	Conoscenza	Abilità	Atteggiamenti
1 Scrivere una ricetta e raccontare storie	<ul style="list-style-type: none"> · riconoscere elementi e struttura di una ricetta · riconoscere gli elementi e le strategie linguistiche istruttive, descrittive e coinvolgenti utilizzate nelle ricette · elencare, descrivere e confrontare gli spazi online che possono essere utilizzati per pubblicare e condividere testi scritti (ricette e racconti), in particolare quelli popolari nel loro paese 	<ul style="list-style-type: none"> · scrivere una ricetta ben strutturata e chiara · scrivere una descrizione coinvolgente di una tradizione e/o di un'esperienza personale connessa al cibo · scrivere e pubblicare un post sul blog 	<ul style="list-style-type: none"> · maggiore consapevolezza dell'importanza di utilizzare istruzioni chiare · maggiore consapevolezza dell'importanza di utilizzare un linguaggio coinvolgente e descrittivo · maggiore volontà di incorporare storie / elementi narrativi nelle ricette
2 Narrare una ricetta	<ul style="list-style-type: none"> · elenco dei criteri per parlare in pubblico competente · elencare i metodi per affrontare l'ansia di parlare in pubblico · elencare e descrivere i 	<ul style="list-style-type: none"> · applicare strategie per preparare e praticare un discorso · fornire una presentazione orale efficace o una descrizione di un evento / pasto · utilizzare semplici 	<ul style="list-style-type: none"> · dimostrare la consapevolezza dell'impact sia verbale che non verbale che il delivery può avere sul pubblico · maggiore apprezzamento della preparazione e della pratica tempestive prima di consegnare una presentazione orale





	<p>software di editing audio disponibili gratuitamente</p> <ul style="list-style-type: none">· elencare e confrontare e siti specifici per pubblicare registrazioni audio	<p>apparecchiatur e di registrazione audio e software di editing</p> <ul style="list-style-type: none">· pubblicare registrazioni audio	
<p>3 Registrazione di una ricetta</p>	<ul style="list-style-type: none">· elencare i passaggi principali della registrazione e dell'editing video· elencare e confrontare e semplici apparecchiatur e di registrazione video· elencare e confrontare il semplice editing video in modofware	<ul style="list-style-type: none">· registrare un video clip di una descrizione narrativa o una dimostrazione pratica di una ricetta· modificare e pubblicare un breve video clip	<ul style="list-style-type: none">· maggiore percezione del videomaking come processo iterativo· maggiore apprezzamento della preparazione e della pratica tempestive prima di girare un video
<p>4 Comunicazion e online</p>	<ul style="list-style-type: none">· Elencare le regole di base della netiquette· elencare e confrontare i siti di social media popolari nel loro paese· elencare e confrontare i siti di condivisione di ricette popolari nel loro paese	<ul style="list-style-type: none">· utilizzare siti, piattaforme e social media pertinenti per pubblicare e condividere ricette· trova e unisciti alle community online· utilizzare password complesse per siti e app	<ul style="list-style-type: none">· possedere una maggiore consapevolezza che le informazioni condivise online potrebbero non essere credibili o affidabili· maggiore consapevolezza dell'importanza di condividere selettivamente informazioni personali online· maggiore disponibilità a visualizzare gli ambienti online come possibili spazi di





			comunità e comunicazione
5 Organizzazione e di eventi di condivisione del cibo	<ul style="list-style-type: none">· elencare i possibili tipi di eventi di condivisione del cibo faccia a faccia (potlucks, spread, pranzi / tè, eventi di test del gusto)· elencare e descrivere i passaggi per l'organizzazione e di un evento (alimentare)	<ul style="list-style-type: none">· utilizzare diversi canali e strategie per invitare i membri della comunità locale a eventi di condivisione del cibo· utilizzare diverse strategie per mantenere i membri della comunità impegnati in eventi di condivisione del cibo	<ul style="list-style-type: none">· maggiore disponibilità a incontrare e raggiungere altri membri della comunità locale· maggiore consapevolezza dell'importanza di eventi congiunti e di comunicazione sul legame della comunità





Unità 1 Scrivere una ricetta e raccontare storie

Unità 1 Panoramica

Argomenti	L'unità affronta i seguenti argomenti: scrittura di ricette, storytelling, uso descrittivo e coinvolgente del linguaggio, condivisione di ricette online, pubblicazione di un post sul blog.
Risultati	Dopo aver completato questa unità, i partecipanti avranno / saranno in grado di: <ul style="list-style-type: none">· riconoscere elementi e struttura di una ricetta· riconoscere gli elementi e le strategie linguistiche istruttive, descrittive e coinvolgenti utilizzate nelle ricette· elencare, descrivere e confrontare gli spazi online che possono essere utilizzati per pubblicare e condividere testi scritti (ricette e racconti), in particolare quelli popolari nel loro paese· scrivere una ricetta ben strutturata e chiara· scrivere una descrizione coinvolgente di una tradizione e/o di un'esperienza personale connessa al cibo· scrivere e pubblicare un post sul blog· maggiore consapevolezza dell'importanza di utilizzare istruzioni chiare· maggiore consapevolezza dell'importanza di utilizzare un linguaggio coinvolgente e descrittivo· maggiore volontà di incorporare storie / elementi narrativi nelle ricette
Durata	L'unità comprende attività didattiche e materiali per 6 ore / 270 minuti di istruzione.





Unità 1 Piano di lezione per l'insegnamento e l'apprendimento F2F

No.	Durata	Descrizione dell'attività	Metodi di formazione	Materiali / Attrezzature
1	20 minuti	<p><i>RISCALDAMENTO</i></p> <p><i>Il formatore e i tirocinanti si presenteranno reciprocamente con alcune informazioni di base, compresa la loro provenienza.</i></p> <p><i>Quindi, il formatore legge 5-10 dichiarazioni (alcune generali, alcune su cibo / cucina). L'angolo destro rappresenta SÌ, SINISTRA NO, e FORSE nel mezzo - ai partecipanti viene chiesto di muoversi in classe in base alle loro risposte. Istruzioni di esempio:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Vengo dal Senegal -Mi piace cucinare -Mi piace la carne -Non mi piace il cibo piccante -Preferisco la birra al vino. -ecc 	Riscaldamento	Dichiarazioni su cibo/ cucina
2	70 minuti	<p><i>ESPLORIAMO I SITI WEB DELLE RICETTE</i></p> <p><i>Il formatore presenterà un paio di siti web di ricette popolari e porrà alcune domande rompighiaccio ai partecipanti, come ad esempio:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Quanto spesso cerchi ricette online? - Quale sito web/blog è il tuo preferito? Perché? - Preferisci siti web/blog o libri di cucina tradizionali? <p><i>Successivamente, dividerà la classe in squadre e inviterà ogni team a utilizzare i propri smartphone, tablet o laptop per trovare siti web e blog dedicati alle ricette e analizzarne almeno due.</i></p> <p><i>I partecipanti devono implementare la loro analisi</i></p>	Discussione, lavoro di gruppo, discussione in sessione plenaria	<p><i>Dispensa 1.1. Rubric per ricette, comparazione siti web/blog</i></p> <p><i>Penne, fogli di carta A3, smartphone/ Tablet/laptop/ Smartboard (desiderato), internet</i></p>





		<p><i>secondo i seguenti indicatori, elencati nella rubrica Stampa 1.1:</i></p> <p><i>a. in quante sezioni sono suddivise</i></p> <p><i>b. quante/quali lingue usano</i></p> <p><i>c. possibilità gratuita/a pagamento di scrivere/pubblicare</i></p> <p><i>c. possibilità di commentare/interagire con lo scrittore/editore</i></p> <p><i>d. possibilità di interagire con altri utenti/visitatori</i></p> <p><i>e. presenza di una versione premium/a pagamento</i></p> <p><i>f1. "popolarità", in termini di numero di ricette</i></p> <p><i>f2. "popolarità", in termini di numero di editori/autori</i></p> <p><i>f3. "popolarità", in termini di numero di commenti per ricetta</i></p> <p><i>g. presenza di immagini</i></p> <p><i>h. presenza di video</i></p> <p><i>i. altre caratteristiche.</i></p> <p><i>Per rispondere, a ogni team verrà data una rubrica da compilare in un foglio di carta in formato A3 per ogni sito web /blog.</i></p> <p><i>Successivamente, ogni team presenterà i suoi risultati alla classe e il formatore stimolerà gli altri partecipanti ad arricchire la descrizione, con domande come:</i></p> <p><i>un. Conosci già questo sito/blog?</i></p> <p><i>b. Vuoi aggiungere qualcosa a questo?</i></p> <p><i>c. C'è qualche altro elemento che vuoi condividere/sottolineare?</i></p> <p><i>Se emergeranno dati nuovi/diversi, il team correlato dovrà scriverli sullo stesso foglio di carta A3, al fine di rilasciare la versione definitiva.</i></p>		
	15 minuti	Rompere		
3	45 minuti	<p>LEGGIAMO E ANALIZZIAMO UNA RICETTA</p> <p><i>Il formatore divide la classe in coppie e assegna ad ogni</i></p>	<p><i>Lavoro individuale, lavoro di coppia, lavoro di gruppo e discussione in</i></p>	<p><i>Dispensa 1.2: Analisi delle ricette</i></p> <p><i>Diverse fonti di ricette, come</i></p>





	<p><i>coppia una ricetta diversa (su carta o su schermo/online) di piatti diversi (antipasto, primo, secondo, dolci) e tratti da diverse fonti (siti web, blog, libri, riviste) e dà 10' per leggerlo attentamente.</i></p> <p><i>Successivamente assegnerà a ciascuna coppia le seguenti domande di guida (Dispensa 1.2), a cui i partecipanti dovranno rispondere (in 20'):</i></p> <p><i>a) Riesci a riconoscere una struttura comune di queste ricette?</i></p> <p><i>b) Quali sono gli elementi comuni di ogni ricetta?</i></p> <p><i>c) Riesci a riconoscere gli elementi istruttivi e le parole usate in queste ricette?</i></p> <p><i>d) Riesci a riconoscere gli elementi descrittivi e le parole utilizzate in queste ricette?</i></p> <p><i>e) Riesci a riconoscere gli elementi coinvolgenti, le parole e le strategie utilizzate in queste ricette?</i></p> <p><i>Per rispondere, ad ogni coppia verrà consegnata una versione cartacea dell'Opuscolo 1.2 (20').</i></p> <p><i>Successivamente, ogni coppia presenterà i suoi risultati alla classe e il formatore stimolerà gli altri partecipanti ad arricchire la descrizione (15'), con domande come:</i></p> <p><i>un. Vuoi aggiungere qualcosa a questo?</i></p> <p><i>b. C'è qualche altro elemento che vuoi condividere/sottolineare?</i></p> <p><i>Allo stesso tempo, il formatore (o uno dei partecipanti) scriverà tutti i risultati presentati e gli eventuali dati nuovi/diversi emersi dalla discussione su un cartone formato A3, che fungerà da riassunto e versione finale dell'attività.</i></p> <p><i>Il documento prodotto sarà raccolto dal formatore per l'attività n. 4, in rappresentanza dell'Opuscolo 1.4. "Elementi</i></p>	<p><i>sessione plenaria</i></p>	<p><i>Siti web/blog</i> <i>(https://www.giallozafferano.com/</i> <i>https://www.lacucinaitaliana.it/</i></p> <p><i>libri, riviste,</i> <i>secondo il</i> <i>scelta del</i> <i>formatore</i> <i>e al Paese.</i> <i>Penne, fogli di</i> <i>carta,</i> <i>matite, cartone,</i> <i>smartphone/tablet/</i> <i>computer</i> <i>portatili,</i> <i>smartboard</i> <i>(desiderato),</i> <i>internet</i></p>
--	---	---------------------------------	--





		<i>principali e struttura di una ricetta".</i>		
4	45 minuti	<p>LE NOSTRE TRADIZIONI, LA NOSTRA STORIA</p> <p><i>Il formatore inviterà i partecipanti a pensare alla loro tradizione gastronomica preferita o al cibo tradizionale dei loro paesi e a descriverlo utilizzando un layout specifico (Dispensa 1.3), in 15'. Una volta terminato, ogni partecipante posterà il proprio foglio su un muro e avrà il tempo di leggere i testi scritti dagli altri (10'). Se necessario, possono prendere la carta e rimetterla in seguito. Come terzo passo, il formatore inviterà i partecipanti a riassumere ciò che hanno letto e li stimolerà ad arricchire la descrizione (15"), con domande come:</i></p> <p><i>un. Cosa ti è piaciuto di più del testo che hai letto?</i></p> <p><i>b. Anche tu hai una tradizione/cibo simile?</i></p> <p><i>c. Qualcun altro ha letto lo stesso testo?</i></p> <p><i>d. C'è qualche altro elemento che vuoi condividere su questo testo?</i></p> <p><i>Potrebbe seguire un'ulteriore discussione, tra l'autore o gli autori e i lettori. Il formatore inviterà ogni partecipante a prendere e conservare il proprio documento per l'attività successiva.</i></p>	<i>Lavoro individuale, lavoro di gruppo e discussione in sessione plenaria</i>	<i>Dispensa 1.3 Penne, fogli di carta, matite, scotch</i>
	15 minuti	<i>Rompere</i>		
5	45 minuti	<p>SCRIVIAMO LA TUA RICETTA, parte I</p> <p><i>Il formatore presenterà il cartone prodotto al termine dell'attività 2 (la versione riempita dell'Opuscolo 1.2) e chiederà ai partecipanti di continuare la descrizione fatta nell'attività precedente e di scrivere chiaramente la ricetta del relativo alimento/piatto, basandosi sul cartone oltre che sulle ricette già lette/viste per</i></p>	<i>Lavoro individuale, lavoro tra pari e valutazione</i>	<i>Dispensa 1.4 Penne, fogli di carta, matite, cartone.</i>





		<p><i>le attività precedenti. Il formatore dà l'Handout 1.4 per aiutare i partecipanti, che ne hanno 20 per completare questa prima attività'. Successivamente, il formatore chiede a ciascun partecipante di scambiare la sua ricetta con il mate alla sua destra e li invita a rivedere la ricetta ricevuta, seguendo lo stesso documento (la versione compilata dell'Opuscolo 1.2). Quindi, i partecipanti possono scrivere i loro commenti sul lato del documento e sottolineare qualsiasi parola / passaggio che non è chiaro o che pensa che dovrebbe essere migliorato (25 ').</i></p>		
6	35 minuti	<p>SCRIVIAMO LA TUA RICETTA, parte II Ogni partecipante riceve la sua ricetta dal suo compagno ed è invitato dal formatore a leggere i commenti/note scritte, a riflettere su di essi e, se concordato, a scrivere la versione finale della ricetta (15'). Quindi, il formatore mostrerà come registrarsi a due diversi siti web / blog di ricette e pubblicare su di essi (come elencato nella sezione Materiale) (15 ').</p>	Lavoro individuale, lezione plenaria guidata dal formatore	Diverse ricette siti web e blog, come: https://www.giallozafferano.com/ e https://www.lacucinaitaliana.it/ Penne, fogli di carta, matite, smartphone, internet
	10 minuti	<p>VALUTAZIONE Il formatore lancerà questa domanda ai partecipanti, utilizzando Google Form o Mentimeter (o app simili): "Quanto sei soddisfatto di questa esperienza di apprendimento, da 1 a 10?". Quindi, condividerà un modulo Google con alcune domande a scelta multipla e aperte a cui i partecipanti sono invitati a rispondere entro le prossime 48 ore.</p>	Valutazione	Modulo Google/Mentimetero





Unità 1 Materiali aggiuntivi

Dispensa 1.1: Rubrica per il confronto di siti web / blog di ricette

INDICATORI/SITO WEB o BLOG	1	2	3
a. in quante sezioni sono suddivisi			
b. quante/quali lingue usano			
c. possibilità gratuita/a pagamento di scrivere/pubblicare			
c. possibilità di commentare/inter agire con lo scrittore/editore			
d. possibilità di interagire con altri utenti/visitatori			





e. presenza di una versione premium/a pagamento			
f1. "popolarità", in termini di numero di ricette			
f2. "popolarità", in termini di numero di editori/autori			
f3. "popolarità", in termini di numero di commenti per ricetta			
g. presenza di immagini			
h. presenza di video			
i. altre caratteristiche			





Dispense 1.2: ANALISI RICETTE

a) Riesci a riconoscere una struttura comune di queste ricette? Se sì, qual è? Si prega di commentare / descrivere.

b) Quali sono gli elementi principali e comuni di ogni ricetta?

c) Riesci a riconoscere gli elementi istruttivi e le parole usate in queste ricette? Se sì, quali sono? Si prega di commentare / descrivere.

d) Riesci a riconoscere gli elementi descrittivi e le parole utilizzate in queste ricette? Se sì, quali sono? Si prega di commentare / descrivere.

e) Riesci a riconoscere gli elementi coinvolgenti, le parole e le strategie utilizzate in queste ricette? Se sì, quali sono? Si prega di commentare / descrivere.





Dispensa 1.3: CONDIVIDI LE TUE TRADIZIONI, RACCONTA LA TUA STORIA

Nome della tradizione gastronomica/cibo tradizionale:

Periodo dell'anno:

C'è qualche significato specifico associato a questa tradizione gastronomica / cibo tradizionale? (si prega di utilizzare non più di 500 parole, o 8 righe)

Perché è il tuo preferito? Puoi condividere qualche esperienza personale, qualsiasi sensazione (incluso il gusto!) o qualche ricordo specifico ad esso correlato? (si prega di utilizzare non più di 500 parole o 8 righe)

Si prega di elencare gli ingredienti principali, come li ricordi:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____





Descrivi i passaggi principali da eseguire per realizzarlo / prepararlo, come li ricordi (non usare più di 1000 parole o 16 righe)

C'è qualcos'altro che vuoi condividere su questo? (si prega di utilizzare non più di 500 parole o 8 righe)





Dispensa 1.4: SCRIVIAMO LA TUA RICETTA PERSONALE

Prendi l'elenco degli ingredienti precedentemente compilato. Ora è il momento di aggiungere le loro quantità:

- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)
- _____ (_____ gr/ml/pezzi)

Descrivi i passaggi principali da eseguire per realizzarlo / prepararlo (non utilizzare più di 1000 parole o 16 righe)





Unità 2 Narrare una ricetta

Unità 2 Panoramica

Argomenti	L'unità affronta i seguenti argomenti: presentazioni, ansia da parlare in pubblico, qualità di un oratore efficace, podcast (alimentari), registrazioni audio e trasmissioni, <i>Audacity</i>
Risultati	Dopo aver completato questa unità, i partecipanti avranno / saranno in grado di: <ul style="list-style-type: none">· elenco dei criteri per parlare in pubblico competente· elencare i metodi per affrontare l'ansia di parlare in pubblico· applicare strategie per preparare e praticare un discorso· fornire una presentazione orale efficace o una descrizione di un evento / pasto· elencare e descrivere i software di editing audio disponibili gratuitamente· elencare e confrontare e siti specifici per pubblicare registrazioni audio· utilizzare semplici apparecchiature di registrazione audio e software di editing· pubblicare registrazioni audio· dimostrare la consapevolezza dell'impatto che la consegna verbale e non verbale possono avere sul pubblico· maggiore apprezzamento della preparazione e della pratica tempestive prima di consegnare una presentazione orale
Durata	L'unità comprende attività didattiche e materiali per 6 ore / 270 minuti di istruzione.





Unità 2 Piano di lezione per l'insegnamento e l'apprendimento F2F

No.	Durata	Descrizione dell'attività	Metodi di formazione	Materiali / Attrezzature
1	15 minuti	<p>RISCALDAMENTO</p> <p><i>L'insegnante inizia la lezione chiedendo ai partecipanti di immaginare di parlare o fare una presentazione di fronte alle persone. Quindi l'insegnante chiede ai partecipanti di dire una parola che viene loro in mente quando pensano a quella situazione, e poi scrive le risposte alla lavagna. Presumibilmente, le risposte più comuni saranno: paura, stress, panico, ecc.</i></p> <p><i>Domande di follow-up:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>a) Hai mai fatto una presentazione o parlato di fronte a molte persone?</i> <i>b) Quando è stata l'ultima volta che l'hai fatto?</i> <i>c) Come ti sei sentito?</i> <i>d) In quali situazioni è importante essere in grado di parlare efficacemente di fronte a molte persone o fare una presentazione? (ad es. college, posto di lavoro, club del libro, ecc.)</i> <p><i>Opzione alternativa:</i></p> <p><i>L'insegnante può porre la domanda nella presentazione</i></p>	<p><i>Riscaldamento</i></p>	<p><i>Lavagna</i></p> <p><i>Marcatori</i></p> <p><i>Per un'opzione alternativa:</i></p> <p><i>Portatile</i></p> <p><i>Proiettore</i></p> <p><i>Internet</i></p>





		<p><i>mentimetro. Quindi i partecipanti possono accedere dai loro telefoni con un codice e inserire una parola che apparirà in una nuvola di parole. L'insegnante può utilizzare Mentimeter (https://www.mentimeter.com/), Answer Garden, Nearpod o qualsiasi altro software di presentazione interattiva per rendere questa attività digitale e più visiva.</i></p>		
2	15 minuti	<p>QUALITÀ DI UN ORATORE EFFICACE</p> <p><i>L'insegnante divide i partecipanti in coppie e pone loro la seguente domanda:</i></p> <p>1) <i>Quali qualità sono necessarie per essere un oratore efficace?</i></p> <p><i>I partecipanti discutono la domanda in coppia e annotano le qualità che pensano siano necessarie per essere un oratore efficace. Dopo 5 minuti, i partecipanti tornano in plenaria e condividono le loro risposte. L'insegnante scrive le risposte più importanti alla lavagna e fornisce un feedback.</i></p>	<p><i>Lavoro di coppia, discussione</i></p>	<p><i>Lavagna</i></p> <p><i>Marcatori</i></p>
3	15 minuti	<p>CITAZIONI SU BUONI ORATORI</p> <p><i>I partecipanti tornano alle loro coppie. Ad ogni coppia viene dato un volantino con citazioni sul parlare in pubblico. Ai partecipanti vengono dati 10 minuti per discutere le citazioni e scegliere il loro preferito. Dopo 10 minuti, i partecipanti tornano in plenaria e condividono la loro</i></p>	<p><i>Lavoro di coppia, discussione</i></p>	<p><i>Dispensa 2.1: Citazioni su Good Speakers</i></p>





		<i>citazione preferita con il gruppo.</i>		
4	25 minuti	PRESENTAZIONE TEORICA: PARLARE IN PUBBLICO <i>L'insegnante fa una presentazione teorica sul parlare in pubblico.</i>	<i>Presentazione teorica</i>	<i>Portatile Proiettore Internet Presentazione PowerPoint</i>
	20 minuti	COSA FARE E COSA NON FARE NEL DARE PRESENTAZIONI <i>I partecipanti sono divisi in coppie. Ad ogni coppia viene dato un volantino con un elenco di cose da fare e da non fare nella preparazione e nella presentazione. I partecipanti devono leggere l'opuscolo e inserire le istruzioni nella categoria corretta: cosa fare e cosa non fare. Sono anche incoraggiati ad aggiungere alcuni dei loro suggerimenti che pensano sia importante durante le presentazioni. Ai partecipanti vengono dati 10 minuti per completare il compito, dopo 10 minuti, tornano in plenaria e condividono le loro idee. Il formatore fornisce feedback e riassume le risposte dei partecipanti.</i>	<i>Lavoro di coppia, discussione</i>	<i>Dispense 2.2: Presentazioni: cose da fare e da non fare Penne</i>
	15 minuti	<i>Pausa</i>		
5	15 minuti	RISCALDAMENTO <i>Il formatore inizia un'attività più calda leggendo le dichiarazioni sulle competenze dei media digitali. I partecipanti segnano se sono</i>	<i>Riscaldament o, discussione</i>	<i>Documenti A4 Pennarelli o penne</i>





		<p><i>d'accordo con le dichiarazioni o meno stando davanti / sotto un foglio che dice SÌ, NO o FORSE (affisso intorno alle pareti all'interno o all'esterno della classe) e spiegano la loro scelta. Mentre un gruppo di partecipanti spiega la loro scelta, l'altro ascolta e prepara controargomentazioni.</i></p> <p><i>Elenco delle dichiarazioni:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Ho buone competenze digitali.</i> <i>• Penso che le persone nella mia comunità abbiano buone competenze digitali.</i> <i>• Ho esperienza nella registrazione audio.</i> <i>• Preferisco gli audiolibri agli e-book.</i> <i>• Mi piace ascoltare i podcast.</i> <i>• Ho familiarità con almeno 3 strumenti per la modifica dell'audio.</i> <i>• Uso Audacity per registrare e modificare le registrazioni audio.</i> <i>• Gli smartphone possono essere utilizzati per registrare audio dal suono professionale.</i> <p><i>A seconda dei tempi, il formatore può leggere tutte le dichiarazioni o sceglierne alcune.</i></p>		
6	15 minuti	<p><i>COS'È UN PODCAST?</i></p> <p><i>Il formatore controlla quanti partecipanti hanno sentito parlare o ascoltato i podcast e pone alcune domande di follow-up:</i></p>	Discussione	<p><i>Portatile</i></p> <p><i>Proiettore</i></p> <p><i>The Internet</i></p>





		<ul style="list-style-type: none"> • Quali sono i tuoi podcast preferiti? • Quali argomenti/genere di podcast preferisci? • Perché ti piacciono? • Cosa li rende memorabili? <p><i>I partecipanti creano una nuvola di parole podcast, scrivendo in gruppi quali parole / nozioni associano ai podcast.</i></p> <p><i>I partecipanti presentano le loro scelte di parole, il formatore le scrive alla lavagna e guida i partecipanti nella creazione di una definizione congiunta di un podcast.</i></p>		<p><i>Presentazione PowerPoint</i></p> <p><i>Lavagna a fogli mobili</i></p> <p><i>Marcatori</i></p>
7	15 minuti	<p>PRESENTAZIONE TEORICA: PODCAST</p> <p><i>Il formatore procede con una breve presentazione PowerPoint sulle registrazioni audio e podcast.</i></p>		<p><i>Portatile</i></p> <p><i>Proiettore</i></p> <p><i>The Internet</i></p> <p><i>Presentazione PowerPoint</i></p>
8	15 minuti	<p>REGISTRAZIONE E TRASMISSIONE AUDIO</p> <p><i>I partecipanti sono divisi in coppie e ricevono un volantino: Registrazione audio e trasmissione - viene chiesto loro di ordinare un elenco di parole in 3 colonne - apparecchiature audio, software di elaborazione audio, piattaforme di pubblicazione di podcast e piattaforme di hosting di podcast. Quindi il formatore controlla le risposte con i partecipanti con l'aiuto del ppt.</i></p>	<p><i>Lavoro di coppia,</i></p> <p><i>discussione</i></p>	<p><i>Portatile</i></p> <p><i>Proiettore</i></p> <p><i>The Internet</i></p> <p><i>Presentazione PowerPoint</i></p> <p><i>Stampato 2.3: Registrazione e trasmissione audio</i></p>





9	30 minuti	<p>PODCAST ALIMENTARI</p> <p><i>I partecipanti sono divisi in coppie e viene chiesto di discutere le seguenti domande e fare una piccola ricerca:</i></p> <ol style="list-style-type: none">1) <i>Sai cosa sono i podcast di cibo?</i>2) <i>Hai familiarità con qualche podcast di cibo popolare?</i>3) <i>Utilizzare Google per trovare i podcast di cibo più popolari nell'ultimo anno?</i>4) <i>Utilizza Google per trovare podcast di cibo nel tuo paese.</i>5) <i>Quale di loro ti sembra il più interessante? Perché?</i> <p><i>Dopo aver fatto la ricerca e risposto alle domande, i partecipanti tornano in plenaria e presentano brevemente i loro risultati agli altri partecipanti.</i></p>	<p><i>Lavoro di coppia, discussione</i></p>	<p><i>Portatile</i></p> <p><i>Proiettore</i></p> <p><i>The Internet</i></p> <p><i>Presentazione PowerPoint</i></p> <p><i>Telefoni cellulari/laptop per i partecipanti con accesso a Internet</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Documenti</i></p>
	15 minuti	<p><i>Pausa</i></p>		
10	30 minuti	<p>PIANIFICA IL TUO PODCAST</p> <p><i>I partecipanti sono divisi in coppie e viene chiesto di pianificare il proprio podcast alimentare seguendo le linee guida e le domande poste dal formatore. Ai partecipanti vengono dati 20 minuti per pianificare il loro podcast. Dopo 20 minuti, tornano in plenaria e presentano le loro idee agli altri e si danno un feedback reciproco.</i></p>	<p><i>Lavoro di coppia, discussione</i></p>	<p><i>Portatile</i></p> <p><i>Proiettore</i></p> <p><i>The Internet</i></p> <p><i>Presentazione PowerPoint</i></p>





11	45 minuti	<p>FAMILIARIZZARE CON AUDACITY</p> <p>Ad ogni partecipante viene consegnato un laptop con Audacity installato su di esso. Utilizzando la presentazione powerpoint, il formatore spiega le basi di come usare Audacity e fornisce istruzioni dettagliate. Ogni partecipante può registrare un audio molto breve (ad esempio dire una frase) e provare le funzioni di base di Audacity.</p>	<p>Lavoro individuale</p> <p>Presentazione</p>	<p>Portatile</p> <p>Proiettore</p> <p>The Internet</p> <p>Presentazione PowerPoint</p> <p>Computer portatili per i partecipanti</p>
12	15 minuti	<p>VALUTAZIONE</p> <p>Il formatore conclude gli argomenti del workshop di 6 ore e chiede ai partecipanti di prendersi qualche minuto e completare quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none">a) 3 cose che ho imparatob) 2 cose che voglio ancora imparare (o saperne di più)c) 1 domanda che ho <p>Valutazione alternativa:</p> <p>Il formatore mette 6 carte A4 in diverse parti della stanza. Ogni documento contiene una delle seguenti affermazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">1) Voglio ricordare...2) Qualcosa che ho imparato oggi3) Una parola per riassumere ciò che ho imparato4) Qualcosa che già sapevo5) Sono ancora confuso su...6) Un momento "aha" che ho avuto oggi	<p>Valutazione</p>	<p>Valutazione alternativa:</p> <p>6 x carte A4</p> <p>Penne</p>





Unità 1 Materiali aggiuntivi

Fonti e materiali aggiuntivi:

Parlare in pubblico con successo:

https://www.isbtweb.org/fileadmin/user_upload/successful-public-speaking.pdf

Tutorial di Audacity:

<https://www.slideshare.net/BigDaddyEll/audacity-tutorial-powerpoint>

L'arte di registrare una ricetta di famiglia:

<https://www.sbs.com.au/food/article/2020/06/18/art-recording-family-recipe>

Gli ingredienti di base per la tua ricetta podcast:

<https://www.nytimes.com/2018/08/03/technology/personaltech/how-to-podcast.html>

Dispensa 2.1: Citazioni di buoni oratori

Leggi le seguenti citazioni e discutine in coppia:

Che ne pensi? Sei d'accordo con tutti loro? Perché?

Qual è il tuo preferito?

"All'inizio tutti i grandi oratori erano cattivi altoparlanti."

Ralph Waldo Emerson

"Ho imparato molto dal mio discorso."

Thomas Chandler Halliburton

"Passo come la notte, di terra in terra; Ho uno strano potere di parola".

Samuel Taylor Coleridge

"La sensazione di essere ben vestiti dà una sensazione di tranquillità interiore."

C. F. Forbes

"Puoi parlare bene se la tua lingua può trasmettere il messaggio del tuo cuore."





John Ford
"Di solito mi ci vogliono più di tre settimane per preparare un buon discorso improvvisato".
Marco Twain
"Se non sai cosa vuoi ottenere nella tua presentazione, il tuo pubblico non lo farà mai."
Harvey Diamante
"Possono dimenticare quello che hai detto, ma non dimenticheranno mai come li hai fatti sentire".
Carl W. Buechner
"Il silenzio tempestivo ha più eloquenza che parola."
Martin Fraquhar Tupper
"Ci vuole un'ora di preparazione per ogni minuto di presentazione."
Wayne Burgraff

Dispensa 2.2: Fare una presentazione: cose da fare e da non fare

Leggi le seguenti frasi e decidi se sono cose da fare o da non fare nel fare una presentazione.	
	Cosa fare ✓
	Cosa non fare ✗
Un'immagine vale più di mille parole, quindi usa il maggior numero di immagini, grafici e dimensioni visive nella tua presentazione per renderla più vivida e dall'aspetto professionale.	<input type="checkbox"/>
Parla senza variazioni, leggi il discorso se necessario e parla con voce monotona.	<input type="checkbox"/>
Varia il tono di voce durante la presentazione per mantenere l'interesse del pubblico e far risaltare determinate parole e idee.	<input type="checkbox"/>
Evita di mettere in pausa durante le presentazioni in modo che il pubblico non debba anticipare la tua prossima osservazione.	<input type="checkbox"/>





Ogni discorso deve essere supportato da una presentazione PowerPoint, ricerche statistiche, grafici e video per diventare più memorabile.	
La durata della presentazione può durare un'ora se ciò è necessario per fornire tutte le informazioni importanti.	
Utilizzare grafici e diagrammi per supportare la presentazione di informazioni numeriche.	
Mantieni brevi gli aiuti visivi, non perdere troppo tempo a spiegare ogni diapositiva.	
Usa il maggior numero possibile di colori e font diversi.	
Sentiti libero di elencare e leggere le informazioni dalle diapositive.	
Volta le spalle al pubblico quando spieghi i tuoi aiuti visivi.	
I vostri suggerimenti:	
✓	
✓	
✓	
✗	
✗	
✗	





Dispensa 2.3: Registrazione e trasmissione audio

Ordina il seguente elenco di parole nella tabella seguente:

iTunes, cuffie, Blubrry, Spotify, Transistor.fm, microfono portatile, Soundtrap, Audacity, Soundcloud, microfono omnidirezionale, Ashampoo Music Studio, SimpleCast, TuneIn, Ocenaudio, Acoustica, PodBean, Beautiful Audio Editor, Audiotool, BuzzSprout, Libsyn, Stitcher, Google Podcasts, microfono unidirezionale

Apparecchiature audio	Software di elaborazione audio	Piattaforme di hosting di podcast	Piattaforme di pubblicazione di podcast





Unità 3 Registrazione di una ricetta

Unità 3 Panoramica

Argomenti	L'unità affronta i seguenti argomenti: registrazione e modifica di un video di cucina, confronto di diverse apparecchiature di registrazione, confronto e come utilizzare diversi software di editing video, trasformare una ricetta in uno script, modificare e pubblicare video di cucina.
Risultati	Dopo aver completato questa unità, i partecipanti avranno / saranno in grado di: <ul style="list-style-type: none">• elencare i passaggi principali della registrazione e dell'editing video• elencare e confrontare e semplici apparecchiature di registrazione video• elencare e confrontare semplici software di editing video• registrare un video clip di una descrizione narrativa o una dimostrazione pratica di una ricetta• modificare e pubblicare un breve video clip• maggiore percezione del videomaking come processo iterativo• maggiore apprezzamento della preparazione e della pratica tempestive prima di girare un video
Durata	L'unità comprende attività didattiche e materiali per 6 ore / 270 minuti di istruzione.





Unità 3 Piano di lezione per l'insegnamento e l'apprendimento F2F

No.	Durata	Descrizione dell'attività	Metodi di formazione	Materiali / Attrezzature
1	15 Minuti	<p><i>COME REGISTRARE UNA RICETTA</i></p> <p><i>Il formatore inizierà la sessione introducendo l'argomento della registrazione di un video di cucina. La presentazione permetterà al formatore di portare i partecipanti attraverso un viaggio su cosa sono i video di cucina e come possono crearne di propri per diffondere la consapevolezza culturale attraverso le proprie ricette. Il formatore inizierà leggendo le diapositive 2-3. Queste slide presenteranno ai partecipanti ciò che il corso contiene e quali saranno i risultati di apprendimento.</i></p> <p><i>Il formatore impiegherà del tempo dopo aver presentato l'Unità 3 ai partecipanti per iniziare un esercizio di riscaldamento in cui ai partecipanti verrà data la possibilità di condividere chi è il loro chef preferito, qual è la loro ricetta preferita e perché. Il formatore può iniziare con questa attività e condividere il suo chef preferito, la ricetta, ecc.</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint
2	10 Minuti	<p><i>COS'È UN VIDEO DI CUCINA?</i></p> <p><i>Il formatore progredirà attraverso le diapositive 4-10 che familiarizzeranno i partecipanti con ciò che è un video di cucina o una ricetta registrata e le diverse forme che possono presentarsi. Le diapositive mostrano i due principali stili di video di cucina, sopra la testa e in</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint





		<p><i>avanti, e forniscono esempi da identificare per i partecipanti.</i></p> <p><i>Il formatore riprodurrà quindi i video sulle diapositive 7, 8 e 9 che forniscono esempi di Gordon Ramsey, Gino D'Acampo e Tasty che utilizzano diversi stili e modi di fornire educazione sulla cucina. Alla fine i partecipanti prenderanno uno di questi stili e creeranno un video simile nell'approccio entro la fine del corso.</i></p>		
3	5 Minuti	<p>CREAZIONE DI UNO SCRIPT</p> <p><i>Il formatore progredirà nella sezione Creazione di uno script passando attraverso le diapositive 10-11 che insegneranno ai partecipanti le diverse fasi coinvolte nella creazione di un video di cucina e come adattare la loro ricetta in uno script.</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint
3	10 Minuti	<p>ATTIVITÀ – IL TUO TEMPO PER BRILLARE!</p> <p><i>Il formatore aprirà quindi l'ambiente di apprendimento incoraggiando un'attività di discussione. Il formatore offrirà ai partecipanti l'opportunità di discutere le loro idee su ciò che vorrebbero che fosse il loro video di cucina. In gruppi di 3-4 i partecipanti possono riunirsi e discutere i punti che si trovano nella diapositiva dell'attività 12 dando ai partecipanti circa 10 minuti per discutere tra loro.</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint, Penna Carta
4	5 Minuti	<p>CREAZIONE DI UNO SCRIPT</p> <p><i>Il formatore progredirà nella sezione Creazione di uno script passando attraverso le diapositive 11-12 che insegneranno ai partecipanti le diverse fasi coinvolte nella</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint





		<i>creazione di un video di cucina e come adattare la loro ricetta in uno script.</i>		
5	15 Minuti	<p>ATTIVITÀ - PREPARARE UNA TEMPESTA!</p> <p><i>Il Formatore avvierà quindi un'attività che permetterà ai partecipanti di trasferire quanto appreso nelle slide precedenti. I partecipanti dovrebbero essere incoraggiati a formarsi di nuovo in gruppi e discutere alcune delle loro idee precedenti che hanno formato e ora iniziare a formarli in uno schema di come vogliono che il loro video vada. I partecipanti dovrebbero essere incoraggiati a discutere e includere alcuni dei punti della diapositiva come parte delle loro note.</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint, penna, carta
6	5 Minuti	<p>CREAZIONE DI UNO SCRIPT (CONT.)</p> <p><i>Il formatore dovrebbe continuare la lezione sulla creazione di uno script progredendo attraverso le diapositive 14 e 15 che insegnano ai partecipanti come appare uno script e quali elementi principali di uno script dovranno assicurarsi di includere.</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint
7	25 Minuti	<p>ATTIVITÀ – SEGUENDO LA RICETTA</p> <p><i>Il formatore dovrebbe ora iniziare l'attività - Seguendo la ricetta in cui i partecipanti praticeranno la conoscenza, hanno imparato a scrivere un copione e metterlo in pratica. Questa è un'attività in piccoli gruppi, in cui i partecipanti continuano a lavorare nei loro piccoli gruppi dall'attività precedente.</i></p> <p><i>I partecipanti dovrebbero considerare gli elementi che</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint, penna, carta





		<i>sono stati precedentemente insegnati a includere nel loro script e creare il proprio script basato sulla loro ricetta. Lo script non ha bisogno di essere eccessivamente dettagliato, quanto basta per fungere da piano per i partecipanti per essere in grado di registrare la loro ricetta.</i>		
8	15 Minuti	ROMPERE <i>Il formatore darà ai partecipanti una pausa di 15 minuti .</i>		
9	20 Minuti	COME REGISTRARE CON UNO SMARTPHONE <i>Il formatore accoglierà i partecipanti di ritorno dalla loro pausa e introdurrà una breve attività di riscaldamento. Il formatore chiederà ai partecipanti se hanno mai registrato una ricetta prima. Se lo hanno fatto, possono condividere la loro esperienza e come l'hanno trovata, altrimenti possono condividere ciò che sperano di imparare e ciò di cui sono entusiasti.</i> <i>Il formatore continuerà quindi alla sezione successiva che è Come registrare con uno smartphone. Le diapositive 17-20 porteranno i partecipanti attraverso il modo in cui registreranno la loro sceneggiatura, cos'è la produzione video, le diverse fasi della produzione video e ciò che lo studente dovrà fare per le fasi di produzione video.</i>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint
10	10 Minuti	LA MISE EN PLACE DELLA REGISTRAZIONE VIDEO <i>Il formatore avvierà quindi Activity - Mis en Place - che</i>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint, penna, carta





		<p><i>preparerà i partecipanti per la registrazione del loro copione. Questa attività ha lo scopo per i partecipanti di leggere la sceneggiatura e prendere appunti di tutto ciò che potrebbero aver bisogno di preparare, come avere in mente una location per le riprese, avere gli strumenti e gli ingredienti di cui hanno bisogno ed essere pronti a saltare nelle riprese.</i></p> <p><i>Il formatore dovrebbe incoraggiare i partecipanti a utilizzare una pagina aggiuntiva per creare una lista di controllo per se stessi delle cose che devono ricordare prima della registrazione.</i></p>		
11	25 Minuti	<p>COME REGISTRARE CON UNO SMARTPHONE (CONT.)</p> <p><i>Dopo questa attività il formatore proseguirà attraverso la sezione su Come registrare con uno smartphone passando alla diapositiva 22. Questa diapositiva insegnerà ai partecipanti ciò che dovranno sapere e che hanno preparato prima di registrare il loro video di cucina.</i></p> <p><i>Il formatore riprodurrà quindi i video sulle diapositive 23-27. La diapositiva 23 si concentra su Come registrare con uno smartphone e sulle diverse competenze associate. La diapositiva 24 insegnerà ai partecipanti l'importanza dell'illuminazione nella registrazione e i modi economici in cui i partecipanti possono migliorare l'illuminazione nei loro video. La slide 25 porterà i partecipanti attraverso come possono creare i propri treppiedi che li aiuteranno a filmare costantemente. La diapositiva 26 insegnerà ai partecipanti l'importanza della</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint





		<p><i>Regola dei Terzi e dei Colpi Centrali e come queste abilità miglioreranno la loro produzione di registrazione. La diapositiva 27 insegnerà ai partecipanti gli angoli della telecamera e come possono essere utilizzati per aggiungere dramma o fascino alle loro registrazioni video.</i></p> <p><i>Il formatore preparerà quindi i partecipanti per l'attività successiva precedendola con la Slide 28 che fornisce ai partecipanti alcune rapide cose da fare e da non fare di registrazione video come conclusione delle diapositive precedenti.</i></p>		
12	15 Minuti	<p><i>PAUSA</i></p> <p><i>Il formatore darà ai partecipanti una pausa di 15 minuti.</i></p>		
13	45 Minuti	<p><i>METTIAMOCI IN CUCINA!</i></p> <p><i>I formatori permetteranno quindi ai partecipanti di mettere in pratica le abilità appena apprese e ora andranno a filmare il loro video di cucina. La descrizione dell'attività si trova nella diapositiva 28 del PPT di accompagnamento.</i></p> <p><i>Se l'ambiente di apprendimento ha le strutture per consentire ai partecipanti di essere in grado di cucinarli e registrarli, i partecipanti dovrebbero essere incoraggiati a farlo. Tuttavia, se ciò non è possibile, i partecipanti possono fingere di eseguire le azioni di cottura, come fingere di camminare attraverso i passaggi della loro ricetta e comunque registrarla. Questo è in modo che possano praticare le loro abilità di registrazione e trasferire</i></p>	<p>Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo</p>	<p>TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint, penna, carta, dispositivo di registrazione, illuminazione, treppiede, area di cottura, ingredienti, utensili.</p>





		<i>queste abilità in un momento in cui saranno in grado di registrare la loro ricetta.</i>		
14	25 Minuti	<p>COME MODIFICARE LE SCENE</p> <p><i>Il formatore introdurrà quindi il sotto-argomento Come modificare le scene nella diapositiva 30. Il formatore spiegherà il concetto di Video Editing e come questo contribuirà a registrare la loro ricetta.</i></p> <p><i>Il formatore continuerà attraverso le diapositive di presentazione di PowerPoint 31-33 e discuterà come modificare i video e cosa è coinvolto nel processo di editing video.</i></p> <p><i>Nelle diapositive 34-36, il formatore introdurrà "cosa possiamo usare per modificare i video?". Qui, il formatore introdurrà il software utilizzato in questo processo; iMovie (per Mac), Video Editor (per Windows), iMovie (per iOS) e FilmoraGo (Android) e spiegare le funzionalità di questi software.</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint
15	15 Minuti	<p>PAUSA</p> <p><i>Il formatore darà ai partecipanti una pausa di 15 minuti.</i></p>		
16	10 Minuti	<p>TRITARE E CAMBIARE</p> <p><i>Nella diapositiva 37, il formatore inizierà - Chop and Change. Il formatore chiederà ai partecipanti di entrare in gruppi ed esplorare le diverse opzioni disponibili sui dispositivi per l'editing video.</i></p> <p><i>Il formatore incoraggerà i partecipanti a fare ricerche online o negli App Store per diversi software e strumenti</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 - Registrazione di una ricetta PowerPoint, app di modifica, dispositivo su cui modificare (smartphone, laptop, ecc.)





		<i>che possono utilizzare per questo processo per sviluppare la registrazione delle loro ricette. Una volta che i partecipanti hanno completato questo passaggio, possono discuterne con il gruppo in generale per scoprire diverse metodologie e risorse.</i>		
17	10 Minuti	<p>INIZIAMO CON L'EDITING</p> <p><i>Il formatore farà ancora una volta riferimento alla presentazione PowerPoint sulle diapositive 38-39 e introdurrà il sotto-argomento Iniziamo con la modifica.</i></p> <p><i>Il formatore spiegherà i primi passi coinvolti nel processo di editing video come:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Apri e salva</i> • <i>Clip di taglio</i> • <i>Aggiunta di effetti e transizioni</i> • <i>Esportatore</i> <p><i>Il formatore si assicurerà che tutti i partecipanti comprendano questi concetti e siano in grado di implementarli nel loro processo di editing video.</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint
18	10 Minuti	<p>TAGLIARE, TRITARE E CUOCERE</p> <p><i>Il formatore introdurrà Attività – Taglia, Trita e Cuoci. In questa attività, i partecipanti svilupperanno una timeline video. Questo fungerà da esercizio di pianificazione dalle scene girate nell'attività Let's Get Cooking. Questa attività consentirà ai partecipanti di organizzare l'ordine in cui vogliono le loro clip, quali scene intendono utilizzare e quali effetti di editing video potrebbero voler implementare.</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	TafH IO1 - Registrazione di una ricetta PowerPoint, app di modifica, dispositivo su cui modificare, carta e penna





		<p><i>Il formatore incoraggerà i partecipanti a prendere nota del loro piano di editing video su un foglio di carta.</i></p> <p><i>Il formatore fornirà inoltre agli studenti collegamenti a materiali didattici aggiuntivi e li inviterà a lavorare sulla modifica dei loro filmati come parte del loro apprendimento auto-diretto.</i></p>		
19	15 Minuti	<p>PAUSA</p> <p><i>Il formatore darà ai partecipanti una pausa di 15 minuti.</i></p>		
20	10 Minuti	<p>COME PUBBLICARE</p> <p><i>Come attività finale in questa sessione, il formatore consegna le diapositive 41-42, supportando gli studenti a comprendere i passaggi successivi, una volta che hanno modificato i loro file video come parte delle loro ore di apprendimento auto-diretto.</i></p> <p><i>Questa sezione -Come pubblicare - mostrerà ai partecipanti come esportare e pubblicare il loro video una volta che sono soddisfatti della versione finale. Il formatore esplorerà i formati; MP4, MOV e MKV e spiegare come esportare il loro video in quanto tale su YouTube.</i></p> <p><i>Nella diapositiva 42, il formatore mostrerà ai partecipanti un video su "Come caricare un video su YouTube". Questo tutorial spiegherà come caricare un video su YouTube da un computer.</i></p> <p><i>I partecipanti sono invitati a utilizzare questo video come</i></p>	<p>Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo</p>	<p>TafH IO1 – Registrazione di una ricetta PowerPoint</p>





		<i>guida per quando sono in grado di completare la modifica e il caricamento del loro video su YouTube e altre piattaforme.</i>		
21	15 Minuti	<p>CONCLUSIONE & VALUTAZIONE</p> <p><i>Il formatore concluderà quindi l'Unità 3 – Registrazione di una ricetta.</i></p> <p><i>Il formatore dovrebbe quindi rivedere l'esperienza dei partecipanti impegnandosi in un'attività di valutazione. Per valutare la qualità di questa unità, il formatore è invitato a completare l'attività di valutazione valigia, vassoio per lettere, cestino.</i></p> <p><i>Il formatore inizia dando a tutti i partecipanti tre carte e una penna, e poi prendendo i loro tre pezzi di carta e rispondendo alle seguenti domande, con una risposta su ogni pezzo di carta:</i></p> <p><i>Quali aspetti di questo programma porteranno con sé?</i></p> <p><i>Su quali aspetti sono indecisi? Quali aspetti non useranno affatto (se applicabile)?</i></p> <p><i>Il formatore posiziona quindi un simbolo di una valigia, un vassoio per lettere e un cestino al centro della stanza, o questi tre oggetti reali.</i></p> <p><i>Il formatore chiede quindi a tutti i partecipanti di distribuire i loro pezzi di carta di conseguenza, come segue:</i></p> <p><i>(1) Gli aspetti che porteranno con sé sono posti nella valigia</i></p> <p><i>(2) Quegli aspetti su cui non sono sicuri o indecisi, che metteranno nel vassoio delle lettere in quanto hanno bisogno di più ricerca e considerazione</i></p> <p><i>(3) Quegli</i></p>	Presentazione PowerPoint e attività/discussioni di gruppo	<p>Valigia / vassoio / cestino o una foto di questi oggetti.</p> <p>Carte (se possibile, in 3 colori diversi).</p> <p>Penne e materiali per prendere appunti per tutti i partecipanti.</p>





	<p><i>aspetti che non hanno trovato affatto utili o utili, verrà gettato nel cestino</i></p> <p><i>Una volta che tutti i partecipanti hanno completato l'attività, il formatore può quindi raccogliere tutti i pezzi di carta per valutare quali aspetti del programma sono stati più utili e utili.</i></p> <p><i>Il formatore dovrebbe quindi ringraziare i partecipanti per la loro partecipazione attiva e collaborazione dopo che tutti hanno avuto l'opportunità di condividere le loro esperienze.</i></p>		
--	---	--	--





Unità 4 Comunicazione online

Unità 4 Panoramica

Argomenti	L'unità affronta i seguenti argomenti: comunicazione online e comunità online, netiquette, sicurezza informatica: l'impatto e i suggerimenti di base sulla sicurezza online, affrontando la negatività online.
Risultati	Dopo aver completato questa unità, i partecipanti avranno / saranno in grado di: <ul style="list-style-type: none">· migliorare le conoscenze sui diversi tipi di comunicazione online, nonché i vantaggi e le draback dell'utilizzo della comunicazione online· maggiore consapevolezza dei siti, delle piattaforme e delle piattaforme di social media pertinenti esistenti in cui possono pubblicare e condividere ricette· maggiore disponibilità a visualizzare gli ambienti online come possibili spazi di comunità e comunicazione· maggiore conoscenza delle regole e delle linee guida di base della netiquette· maggiore conoscenza delle regole e delle linee guida di base su come rimanere al sicuro online e proteggersi dai criminali informatici· maggiore disponibilità a utilizzare i suggerimenti di sicurezza per navigare in safely online· maggiore consapevolezza di una maggiore consapevolezza dell'importanza della condivisione selettiva· maggiore conoscenza delle strategie su come affrontare la negatività online
Durata	L'unità comprende attività didattiche e materiali per 6 ore / 270 minuti di istruzione.





Unità 4 Piano di lezione per l'insegnamento e l'apprendimento F2F

No.	Durata	Descrizione dell'attività	Metodi di formazione	Materiali / Attrezzature
1	25 minuti	<p><i>ROMPIGHIACCIO/INTRODUZION E</i></p> <p>https://www.funretrospectives.com/visual-phone/</p> <p><i>Il formatore divide il gruppo in gruppi di tre persone e poi spiega le istruzioni dell'energizzante. Ogni gruppo riceve il materiale necessario per l'energizzante (3 note adesive e 3 penne - ogni persona deve avere una nota adesiva e una penna).</i></p> <p><i>Il formatore chiede a tutti di scrivere una frase sulla nota adesiva (preferibilmente relativa al cibo, alla cucina, ecc.), Quindi posizionare una nota adesiva vuota sopra di essa (in questo momento, solo l'autore della frase lo sa) e passarla al proprio membro del team in senso orario.</i></p> <p><i>Ogni persona legge la frase dalla nota adesiva di fronte a loro, quindi crea un disegno rappresentativo per la frase (sulla nota adesiva vuota). Tutti poi passano le note adesive in senso orario.</i></p> <p><i>Su una nuova nota adesiva, ogni persona scrive una frase per il disegno di fronte a loro e la posiziona sopra il set di note adesive (ora il set ha tre note adesive: la frase originale, il disegno e la nuova frase). Tutti poi passano la nota adesiva impostata in senso orario (per i gruppi di tre persone, il set dovrebbe finire di fronte allo scrittore della frase originale).</i></p> <p><i>Il formatore istruisce i partecipanti ad aprire il set di</i></p>	<p><i>Lavoro di gruppo, discussione, presentazione</i></p>	<p><i>Sticky notes, penne, lavagna a fogli mobili/ lavagna/ smartboard</i></p>





		<p><i>note adesive in modo che tutti possano vedere le frasi e i rispettivi disegni.</i></p> <p><i>Per valutare l'attività, il formatore pone ai partecipanti un paio di domande per iniziare la piccola discussione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>È stato difficile illustrare la frase?</i> - <i>Hai affrontato delle difficoltà nel creare la frase per l'illustrazione?</i> <p><i>Il formatore conclude con il messaggio sulla comunicazione – spiegando che la comunicazione può assumere forme diverse – vale a dire verbale, non verbale, scritta, visiva (per questo energizzante è stata utilizzata la comunicazione visiva e scritta), quindi il contesto e l'interpretazione di una certa comunicazione possono variare a seconda del tipo di comunicazione utilizzata e della persona che la riceve (la sua esperienza, credenze, ecc.).</i></p>		
2	20 minuti	<p>COMUNICAZIONE ONLINE</p> <p><i>Il formatore fa una breve introduzione alla comunicazione online e ai diversi tipi di comunicazione online, alle comunità online e agli esempi di comunità online.</i></p>	Presentazione (presentazione e teorica)	Presentazione: Comunicazione online
3	30 minuti	<p>DISCUSSIONE</p> <p><i>Il formatore incoraggia la discussione tra i partecipanti:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>A quali comunità online appartieni?</i> 2) <i>Quali sono le comunità online "migliori" e più user-friendly che conosci?</i> 3) <i>Hai mai postato una ricetta in una di queste comunità?</i> 4) <i>Puoi mostrarci un esempio della tua comunità online locale che puoi condividere le ricette?</i> 5) <i>Come scegli la community online? Quali sono i fattori</i> 	Discussione	Carta per lavagna a fogli mobili/ smarboard/ lavagna





		<p><i>chiave da considerare quando si sceglie la comunità online (ad es. facile da usare, gratuito, possibilità di rimanere anonimi, moderatori, possibilità di pubblicare foto / video, ecc.)?</i></p> <p><i>6) Pensi che una delle comunità presentate durante questo workshop si adatti ai fattori chiave discussi? Se sì, perché?</i></p> <p><i>Il formatore o l'assistente del formatore o uno dei partecipanti dovrebbero scrivere (preferibilmente su carta a fogli mobili o una lavagna intelligente o whiteboard) tutti i suggerimenti per la perfetta comunità online .</i></p> <p><i>Il formatore o l'assistente del formatore dovrebbe anche prendere nota delle comunità online condivise dai partecipanti, al fine di inviarlo a tutti i partecipanti in seguito per ulteriori esplorazioni.</i></p>		
	<p>15 minuti</p>	<p>CONCLUSIONE»</p> <p><i>Piccola sessione di valutazione del gioco "Lancia il dado":</i></p> <p><i>Il formatore mette un dado a 6 facce ad ogni scrivania. Ogni partecipante rotola e risponde brevemente ad alta voce a una domanda basata sul numero arrotondato:</i></p> <p><i>1 - Voglio ricordare ...</i> <i>2 - Qualcosa che ho imparato oggi</i> <i>3 - Una parola per riassumere ciò che ho imparato</i> <i>4 - Qualcosa che già sapevo</i> <i>5 - Sono ancora confuso su ...</i> <i>6 - Un momento "aha" che ho avuto oggi</i></p> <p><i>Dunque il formatore conclude il workshop rispondendo a tutte le domande dei partecipanti e sottolineando ancora una volta che le comunità online</i></p>	<p>Discussione</p>	





		<i>forniscono alle comunità del mondo reale un luogo in cui riunirsi utilizzando Internet.</i>		
	<i>15 minuti</i>	PAUSA		
	<i>20 minuti</i>	<p>ROMPIGHIACCIO/ INTRODUZIONE</p> <p><i>L'attività serve come introduzione alla comunicazione online, in particolare alla netiquette. I partecipanti avranno l'opportunità di discutere e condividere dalla loro esperienza ciò che è importante quando si comunica online, in particolare utilizzando le reti di social media.</i></p> <p><i>Per questa attività, il formatore dovrebbe garantire uno spazio nella stanza che sia chiaro da una parete all'altra. Un lato della stanza rappresenterà "Fortemente d'accordo" e l'altro "fortemente in disaccordo". Il centro dello spazio sarà "neutro". Mentre il formatore legge le domande, i partecipanti si muovono nella stanza a seconda che siano d'accordo o meno. Il formatore dovrebbe chiedere di rispondere alle domande sul perché si sono trovati dove si trovano e generare una discussione, se possibile. I suggerimenti per le dichiarazioni</i></p> <p><i>Quando si comunica online:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. È importante comunicare nello stesso modo online come faccio nella vita reale</i> <i>2. È importante non utilizzare i social media mentre si è sotto l'influenza (ad es. forti emozioni, sostanze)</i> <i>3. È importante usare il sarcasmo e l'umorismo per mostrare la tua personalità</i> <i>4. È importante conoscere il tuo pubblico - le persone a cui stai dedicando il tuo messaggio (ad esempio, non pubblicare ricette di carne nei gruppi vegetariani / vegani)</i> 	<i>attività rompighiaccio , discussione</i>	<i>Ampia sala, schermo del proiettore o smartboard</i>





		<p>5. È importante prendere in considerazione le persone provenienti da background e culture diverse e come possono percepire la tua comunicazione / messaggio</p> <p>6. La grammatica non è importante quando si comunica online</p> <p>7. È importante sottolineare gli errori commessi da altri utenti e correggerli</p> <p>8. È importante utilizzare molte emoticon, lettere maiuscole, ecc., Per esprimere i tuoi sentimenti</p> <p>9. È importante chiedere il permesso prima di condividere qualsiasi foto o video che includa altre persone o altre persone lo facciano</p> <p>10. È importante accettare tutte le "richieste di amicizia" delle reti di social media</p> <p><i>Il formatore dovrebbe considerare che i partecipanti potrebbero non avere familiarità con alcuni dei termini utilizzati, ad esempio emoticon, richieste di amicizia, reti di social media, ecc.; pertanto, potrebbe essere necessaria un'ulteriore spiegazione.</i></p> <p><i>Il formatore può anche prendere in considerazione la possibilità di mostrare le dichiarazioni sullo schermo per aiutare i partecipanti a comprenderle meglio e aiutarli a ricordare la dichiarazione quando si continua con la discussione.</i></p>		
	20 minuti	<p>INTRODUZIONE ALLA NETIQUETTE: COSA DA FARE E NON FARE</p> <p>Dopo l'attività rompighiaccio, il formatore prosegue con l'introduzione alla netiquette: la differenza tra etichetta e netiquette e l'importanza di tutti i punti chiave discussi nel primo esercizio per una</p>	Presentazione (presentazione e teorica), discussione	<p>Proiettore o smartboard, carta per lavagna a fogli mobili o lavagna bianca</p> <p>Presentazione: Netiquette</p>





		<p><i>comunicazione online sicura e professionale.</i></p> <p><i>Il formatore risponde a tutte le domande e incoraggia i partecipanti a condividere la loro esperienza (cattiva e buona) di comunicazione online.</i></p> <p><i>Il formatore chiede inoltre ai partecipanti se desiderano aggiungere altri punti chiave a quelli già menzionati. In caso affermativo, il formatore dovrebbe scriverli sulla lavagna /lavagna a fogli mobili/smartboard.</i></p>		
	35 minuti	<p>POSTER: PUNTI CHIAVE DELLA NETIQUETTE DA CONSIDERARE QUANDO SI PUBBLICA UNA RICETTA ONLINE</p> <p><i>Il formatore divide i partecipanti in piccoli gruppi (3-4 partecipanti) e chiede loro, in base a ciò che hanno imparato finora sulla netiquette, di discutere i punti chiave della comunicazione online da considerare quando si condividono le ricette online (forum, blog, piattaforme di social media, ecc.) Dopo aver identificato i punti chiave, dovrebbero usare CANVA, GLOGSTER, PIKTOCHART o altre piattaforme online per creare il poster con questi punti critici / regole. I gruppi presentano quindi i loro poster al formatore e agli altri partecipanti.</i></p> <p><i>Il formatore dovrebbe incoraggiare la discussione tra i partecipanti dopo ogni presentazione, se possibile.</i></p>	Lavoro di gruppo, discussione, presentazione	
		<p>ATTIVITÀ AGGIUNTIVA:</p> <p><i>Se i partecipanti hanno buone competenze digitali e hanno completato il compito più velocemente o se le loro</i></p>	Lavoro di gruppo, discussione	





		<p><i>competenze digitali non sono abbastanza buone, il formatore può anche continuare / sostituire il precedente con questo esercizio aggiuntivo.</i></p> <p><i>Il formatore divide gli studenti in piccoli gruppi (3-4 partecipanti). Ogni gruppo riceve esempi di comunicazione online. Insieme devono discutere:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Hanno mai postato, commentato qualcosa di simile alle immagini? Qual era la situazione?</i> <i>• Se gli esempi forniti sono appropriati per la comunicazione online. Se no, perché?</i> <i>• Cosa cambierebbero in questa comunicazione per adattarsi alle linee guida sulla netiquette? (se pensano che debba essere cambiato)</i> <p><i>Sarebbe meglio se il formatore potesse trovare gli esempi reali nella lingua locale da dare ai partecipanti. Tutti i nomi e le immagini (se presi da piattaforme di social media) dovrebbero essere sfocati. Se il formatore non riesce a trovare gli esempi, può inventare scenari.</i></p>		
	<p>15 minuti</p>	<p>CONCLUSIONE</p> <p><i>Piccola sessione di valutazione del gioco "Ranking". Passi:</i></p> <p><i>1. Il formatore annota le seguenti domande (o sceglierne di diverse) sulla lavagna a fogli mobili / lavagna / smartboard e disegna una lunga fila dopo ciascuna di esse. Il formatore scrive "molto" all'inizio di ogni riga e "per niente" alla fine di ogni riga, dovrebbe assomigliare a questo:</i></p> <p><i>Molto</i></p> <hr/> <p><i>No a tutti</i></p>	<p>Discussione</p>	





Ecco alcune domande che il formatore può porre:

- *Quanto ho capito l'argomento di oggi?*
- *Quanto sarò in grado di mettere in pratica ciò che ho imparato oggi?*
- *Quanto mi è piaciuta l'atmosfera del gruppo?*
- *Quanto mi sento a mio agio nell'allenamento?*

2. Il formatore chiede ai partecipanti di prendere una penna e di fare un segno appropriato per ogni domanda per mostrare come si sentono al riguardo. Ad esempio, se si sentono molto bene con la domanda posta, metterebbero il loro segno a sinistra della linea ("molto") e, al contrario, se non si sentissero bene avrebbero messo un segno più vicino a destra ("per niente"). Se non hanno davvero un'opinione, possono mettere un segno nel mezzo della linea. Le risposte sono anonime.

Al termine dell'attività di valutazione, il formatore può vedere come si sente il gruppo riguardo alle domande poste. Se ci sono alcune risposte sorprendenti, ad esempio i sentimenti negativi rivelati, il formatore può porre domande di follow-up per scoprire cosa è andato storto.

Il formatore conclude quindi il workshop rispondendo a tutte le domande rimanenti dei partecipanti e facendo una riflessione con i partecipanti sull'importanza di utilizzare le regole della netiquette nella loro vita quotidiana, quali benefici porta, ecc.

Il formatore può anche distribuire dispense sulle regole di base della netiquette ai partecipanti.





	15 minuti	PAUSA		
	20 minuti	<p>QUIZ INTRODUTTIVO SULLA CONSAPEVOLEZZA DELLA SICUREZZA INFORMATICA</p> <p><i>Se i partecipanti hanno buone competenze digitali, il formatore può utilizzare piattaforme online come Kahoot o Nearpod per interrogare e coinvolgere i partecipanti.</i></p> <p><i>Altrimenti, il formatore dovrebbe dividere i partecipanti in piccoli gruppi e dare a ciascun gruppo tre documenti con le lettere A, B e C. Il formatore dovrebbe quindi leggere le domande e le possibili risposte e, preferibilmente, mostrarle sullo schermo utilizzando un proiettore o una smartboard.</i></p> <p><i>Dopo aver letto ogni domanda, il formatore dovrebbe dare a ciascun gruppo il tempo (1-2 minuti) per discutere quale pensa sia la risposta. Quando il tempo è scaduto, tutte le squadre dovrebbero tenere la lettera appropriata (A, B o C) per la risposta che ritengono corretta. Le risposte corrette guadagnano un punto per la squadra, mentre le risposte errate non guadagnano punti. La squadra con il maggior numero di punti vince. Il formatore può scegliere se vuole offrire un premio / premio per una squadra vincente, ad esempio snack.</i></p> <p><i>Dopo il quiz il formatore può chiedere ai team cosa li ha spinti a scegliere cosa o un'altra risposta, quale domanda è stata la più complessa e facile per loro, ecc.</i></p>	<p>Quiz, lavoro di gruppo, discussione</p>	<p><i>Proiettore o smartboard, Documenti con lettere A, B, C su di essi, piccolo premio se necessario</i></p> <p><i>Dispensa: Quiz sulla sicurezza informatica</i></p>
	15 minuti	<p>COME STARE AL SICURO ONLINE?</p>		<p><i>Dispensa: Quiz sulla sicurezza informatica</i></p>





		<p><i>Dopo il quiz introduttivo, il formatore introduce brevemente le definizioni di sicurezza informatica delle minacce informatiche, come gli attacchi informatici ci influenzano e perché è fondamentale sviluppare la nostra consapevolezza e le nostre competenze sulla sicurezza informatica.</i></p> <p><i>Quiz sulla sicurezza informatica</i> - risposte corrette: 1.C, 2.B, 3.C, 4.B, 5.C, 6.A, 7.C, 8.A, 9.B, 10.A, 11.C, 12.A, 13.B</p>		
	20 minuti	<p>SESSIONE DI BRAINSTORMING</p> <p><i>Successivamente, segue una sessione di brainstorming. Il formatore chiede ai partecipanti di fare brainstorming su:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · conseguenze che possono insorgere dopo un attacco alla sicurezza informatica riuscito · come "stare" al sicuro online <p><i>È essenziale che i partecipanti comprendano le possibili conseguenze degli attacchi informatici e la gravità che ne deriva, prima di dare suggerimenti su quali misure adottare per proteggersi.</i></p> <p><i>Tutti i suggerimenti dovrebbero essere scritti sulla lavagna a fogli mobili, sulla smartboard o sulla lavagna bianca.</i></p> <p><i>Il formatore può guidare i partecipanti se esauriscono le idee suggerendo alcune idee da considerare e facilitando ulteriormente la discussione.</i></p> <p><i>Idee per le conseguenze: perdita emotiva e finanziaria, furto di identità, perdita di dati importanti, ecc.</i></p> <p><i>Idee per rimanere al sicuro online:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare software di protezione online/offline. 	Brainstorming , discussione	Flipchar o lavagna o smartboard





		<ul style="list-style-type: none"> · <i>Mantieni aggiornato il tuo software.</i> · <i>Mantieni aggiornate le tue conoscenze. Io</i> · <i>Non prendere decisioni sotto stress o in fretta.</i> · <i>Ricontrolla i collegamenti o gli allegati prima di aprirli.</i> · <i>Pratica la navigazione sicura.</i> · <i>Pratica lo shopping sicuro.</i> · <i>Utilizzare password complesse.</i> · <i>9.Utilizzare un gestore di password.</i> · <i>Attiva l'autenticazione a due o più fattori.</i> · <i>Attenzione alle reti wifi pubbliche .</i> · <i>Dati di backup.</i> · <i>Mantieni le informazioni personali professionali e limitate.</i> · <i>Mantieni attive le tue impostazioni sulla privacy.</i> · <i>Fai attenzione a chi incontri online.</i> <p><i>Il formatore dovrebbe finalizzare l'attività una volta che è soddisfatto che tutti i punti principali sono stati coperti</i></p>		
	<i>15 minuti</i>	<i>PAUSA (opzionale)</i>		
	<i>20 minuti</i>	<p>AFFRONTARE LA NEGATIVITÀ ONLINE</p> <p><i>Mentre abbiamo coperto i principi di base su come rimanere al sicuro online e proteggersi dagli hacker, è importante anche discutere di come rimanere mentalmente sani online quando si tratta di negatività, se si tratta di un commento negativo, revisione della ricetta, ecc.</i></p> <p><i>Per questa attività, il formatore chiede prima ai partecipanti se</i></p>	<i>Video, discussione</i>	<i>Proiettore / smartboard, carta flipcart o lavagna bianca.</i>





	<p><i>hanno sperimentato negatività online e vorrebbero condividere come l'hanno affrontata.</i></p> <p><i>Il formatore mostra quindi ai partecipanti un video: https://www.youtube.com/watch?v=ZZRXmtXptnU (da 3:12 min a 7:23 min) e chiede loro di scrivere le "strategie come affrontare la negatività" menzionate nel video. Al termine del video, il formatore chiede ai partecipanti di raccontare le strategie / consigli che hanno sentito mentre lo scrivono sulla lavagna a fogli mobili / lavagna / smartboard. Quindi, il formatore può chiedere se i partecipanti vorrebbero aggiungere altri suggerimenti / strategie dalla loro esperienza?</i></p> <p><i>In alternativa, se il formatore non riesce a trovare un video simile nella lingua locale e i partecipanti hanno un basso livello di inglese, il formatore può iniziare con l'esperienza dei partecipanti e quindi continuare a fare brainstorming sulle migliori strategie.</i></p> <p><i>Il formatore può concludere l'attività chiedendo ai partecipanti se pensano che queste strategie funzionerebbero e se sono disposti a provare in futuro se si presenta la situazione.</i></p>		
15 minuti	<p>VALUTAZIONE DEI WORKSHOP DELL'UNITÀ 4 – METODO DI VALUTAZIONE A 5 DITA</p> <p><i>Il formatore chiede ai partecipanti di disegnare la mano e scrivere ad ogni dito:</i></p> <ol style="list-style-type: none"><i>1. Thumb: Quello che mi è piaciuto di più...</i><i>2. Dito indice: Questo è ciò che voglio sottolineare ...</i>	<p><i>Lavoro individuale, condivisione di feedback, discussione</i></p>	<p><i>carta, penne</i></p>






		<p>3. <i>Dito medio: non mi è piaciuto questo ...</i></p> <p>4. <i>Anulare: quello era il mio gioiello/ questo è quello che porto con me...</i></p> <p>5. <i>Pinky finger: che ha perso un po' ...</i></p> <p><i>Il formatore chiede ai partecipanti di condividere il loro feedback (volontariamente).</i></p>		
--	--	---	--	--

Unità 4 Materiali aggiuntivi

Dispensa: Quiz sulla consapevolezza della sicurezza informatica

Le domande suggerite per il quiz sulla consapevolezza della sicurezza informatica (le risposte corrette sono contrassegnate in verde) sono disponibili di seguito. Il formatore può scegliere quali domande e quante domande porre. Il formatore può anche inventare le proprie domande.

1. Qual è l'anello più debole della sicurezza informatica?
 - A. Password brevi
 - B. Elaboratori
 - C. Esseri umani
2. Cosa denota il "https://" all'inizio di un URL, al contrario di "http://" (senza la "s") o il segno del lucchetto  ?
 - A. Il sito è in alta definizione
 - B. Le informazioni inserite sul sito Web sono crittografate
 - C. Tale sito non è accessibile ad alcuni computer
3. Per la massima sicurezza, cosa dovrebbero includere le password?
 - A. Nomi e date memorabili
 - B. Una sequenza di numeri o lettere
 - C. Una combinazione di lettere maiuscole e minuscole, numeri e simboli
4. Devi cambiare la tua password, quale delle seguenti è la password più forte?
 - A. Password12345
 - B. Due%! Quindi57Lo
 - C. Iloveponnies
5. Quando va bene riutilizzare una password?
 - A. Quando accedi agli account dei social media
 - B. Quando è troppo difficile ricordare una password lunga
 - C. Mai





6. Cosa devo fare dopo aver appreso di una violazione dei dati di una piattaforma online di cui sono membro?
 - A. Modificare la password per il mio account per quel sito Web e di tutti gli altri siti Web in cui utilizzo la stessa password
 - B. Modificare la password del mio account per quel sito Web
 - C. Niente
7. Quale di queste cose è più efficace per mantenere la tua privacy digitale?
 - A. Annullamento dell'iscrizione a tutte le e-mail di spam
 - B. Copertura della fotocamera frontale del computer
 - C. Non condividere informazioni personali sui social media
8. Se condividi informazioni sensibili sui social media, di cosa potresti essere a rischio?
 - A. Furto di identità
 - B. Il tuo account verrà sospeso
 - C. Non accadrà nulla
9. Sei su un sito web e viene visualizzata una finestra che annuncia che hai vinto \$1 milione. Qual è la cosa più sicura da fare?
 - A. Clicca sul link "Richiedi il tuo premio"
 - B. Tieni premuto Ctrl + Alt + Canc, apri Task Manager, seleziona il pop-up dall'elenco e fai clic su "termina attività".
 - C. Fai clic su "x" nell'angolo in alto della finestra
10. Vuoi iscriverti per ricevere informazioni da un nuovo sito web. Quali informazioni è adatto fornire inizialmente?
 - A. Il tuo nome e indirizzo email
 - B. Il tuo nome completo, indirizzo di residenza, numero di telefono e indirizzo e-mail
 - C. Tutto quanto sopra, oltre ai dettagli della tua carta di credito per acquisti futuri
11. Se ricevi un'e-mail o un messaggio di social media sospetto, dovresti?
 - A. Rispondi ad esso
 - B. Aprire il collegamento o gli allegati
 - C. Segnalalo
12. Cosa dovresti fare se ritieni che la tua identità o i tuoi account siano stati compromessi?
 - A. Monitora il tuo indirizzo e-mail e i tuoi account per attività fraudolente
 - B. Disconnettere il computer da Internet
 - C. Contatta il tuo provider Internet
13. Quale delle seguenti operazioni è necessario eseguire per limitare l'accesso ai file e ai dispositivi?
 - A. Aggiorna il tuo software una volta all'anno
 - B. Utilizzare l'autenticazione a più fattori
 - C. Condividi le password solo con persone di cui ti fidi





Unità 5 Organizzazione di eventi di condivisione del cibo

Unità 5 Panoramica

Argomenti	L'unità affronta i seguenti argomenti: Tipi di eventi di condivisione del cibo; pianificare un evento; come invitare gli ospiti; creare un elenco di piatti; fornitura di ingredienti (lista della spesa), calcolo delle quantità; familiarizzare con le attrezzature; realizzazione dell'evento food
Risultati	Dopo aver completato questa unità, i partecipanti avranno / saranno in grado di: <ul style="list-style-type: none"> · pianificare un evento di condivisione del cibo · organizzare la sede e il materiale necessari · seguire le norme igieniche obbligatorie · pianificare la decorazione per l'argomento alimentare scelto · avere familiarità con lo spazio di lavoro e le attrezzature da cucina · invitare un gruppo misto di partecipanti
Durata	L'unità comprende attività didattiche e materiali per 6 ore / 270 minuti di istruzione.

Unità 5 Piano di lezione per l'insegnamento e l'apprendimento F2F

No.	Durata	Descrizione dell'attività	Metodi di allenamento	Materiali / Attrezzature
1	10 minuti	ATTIVITA' PIÙ CALDA - Il formatore distribuisce qualcosa da scrivere a ciascun partecipante. Tutti mettono giù: - il loro nome - tre cose che li caratterizzano come il mio colore preferito, le	Attività più calda "Lotta a palle di neve"	Carta e penna





		<p><i>cose che mi piacciono di più, i miei hobby sono...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - poi tutti increspano il foglio per formare una "palla di neve" e iniziano una lotta a palle di neve. - Dopo 1 minuto il combattimento si ferma, tutti si siedono con una "palla di neve" casuale in mano. - Poi uno dopo l'altro apre il foglio e legge il nome. Il partecipante nominato si alza, in modo che tutti possano guardarlo per essere presentato. La persona che tiene il foglio legge ad alta voce ciò che è scritto. - Se c'è abbastanza tempo e vuoi intensificare la tua conoscenza, puoi porre ulteriori domande in modo che la persona introdotta debba parlare al plenum. 		
2	15 minuti	<p><i>CHE TIPO DI EVENTI CI SONO?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli studenti si riuniscono in cerchio. Ogni partecipante descrive un piatto preferito o un piatto tipico della regione del loro decente. - I contributi sono documentati sulla lavagna bianca o su schede cartacee da utilizzare per la mappa mentale nella parte successiva. - Gli insegnanti chiedono agli studenti di elaborare idee per varie forme di eventi gastronomici (ad esempio cena di gala, festa di strada di quartiere, potluck ...), questi sono raccolti anche su carte di carta. I vari tipi di eventi dovrebbero essere discussi in modo che tutti abbiano un'idea chiara su di loro. - L'insegnante chiede al gruppo di decidere che tipo di evento vogliono organizzare. <p>Ä</p> <p><i>Nota: il formatore deve essere consapevole del fatto che i partecipanti con legami culturali con altri paesi possono inventare</i></p>	Discussione	<p>Cerchio plenario</p> <p>Lavagna bianca, o carte, penne e pin board</p>





		<p><i>tipi specifici di eventi alimentari che sono sconosciuti al resto del gruppo. Ciò offre l'opportunità di varie forme di scambio e comunicazione.</i></p>		
3	65 minuti	<p><i>PIANIFICAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE DELL'EVENTO</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -I partecipanti si riuniscono in cerchio davanti alla lavagna. -Il formatore chiede loro di suggerire argomenti che per l'organizzazione di un evento culinario devono essere considerati. -Il formatore prende appunti sulla lavagna degli argomenti che menziona. -Quando manca qualche argomento importante, il formatore cerca di evocare l'idea dal gruppo attraverso le domande. -Quando l'elenco è completo, il formatore spiega come ogni argomento sarà trattato in questo workshop. <p><i>Argomenti rilevanti sono che tipo di evento di condivisione del cibo vuoi realizzare?</i></p> <p><i>Eleggere un presidente o un team leader per guidare l'organizzazione dell'evento.</i></p> <p><i>Trova un luogo disponibile e imposta una data.</i></p> <p><i>Lavora in piccoli gruppi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Formare gruppi di lavoro per coprire i seguenti argomenti: <ol style="list-style-type: none"> a. Come decorare la sala per l'evento b. Restrizioni dietetiche che dobbiamo considerare (ad es. religiose) c. Allergie alimentari e come evitarle. 	<p>Discussione</p> <p>Piccoli gruppi (da 3 a 5 persone)</p> <p>Ricerca su Internet</p>	<p>Lavagna o simile per creare una mappa mentale</p> <p>PC o laptop (diversi, per ogni partecipante, o almeno per ogni gruppo di lavoro), accesso a Internet.</p> <p>Fogli di lavoro (vedi allegato)</p>





		<p>d. Come rendere l'evento eco-friendly/sostenibile</p> <p>e. I consigli di primo soccorso di cui abbiamo bisogno.</p> <p>f. Regole igieniche che dobbiamo prendere in considerazione.</p> <p>- Spiegare che per coprire l'argomento, i gruppi di lavoro possono utilizzare Internet, per ulteriori ricerche se ritengono di aver bisogno di input o ispirazione. Per alcuni degli argomenti questo sarà essenziale.</p> <p>Discutere i risultati dei gruppi di lavoro nel plenum.</p>	Plenum	
	15 minuti	Interruzione (opzionale)		
4	45 minuti	<p>COME INVITARE GLI OSPITI</p> <p>1) <i>Processo decisionale</i></p> <p>-Formatore chiede al gruppo di suggerire idee su come invitare gli ospiti. Cosa si potrebbe fare per annunciare l'evento e contattare le persone a cui partecipare?</p> <p>-Le idee vengono raccolte sulla lavagna (muro di moderazione, o simile) e discusse con il gruppo per la praticabilità.</p> <p>- Il gruppo decide quale dei metodi suggeriti utilizzare.</p> <p>2) <i>Fare</i></p> <p>- Il plenum prende le misure necessarie per preparare la realizzazione del loro piano per invitare i partecipanti. Formano (piccoli) gruppi di lavoro (team) per i diversi compiti.</p> <p>- Sviluppo di uno slogan/testo per l'invito</p> <p>-Scrivere un testo che può essere letto o presentato quando si visitano altri corsi di lingua</p> <p>-Raccolta di foto da condividere sui social media per invitare amici o vicini noti</p> <p>- Ecc.</p>	Scrittura Lettura	





		<p><i>Note:</i></p> <p><i>Il formatore dovrebbe avere a portata di mano una serie di idee su come reclutare ospiti. Questo per aiutare i partecipanti se non hanno idee fattibili da soli. Per esempio:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fai un tour attraverso altre classi nella stessa struttura di educazione degli adulti (concordato con gli insegnanti ovviamente) per presentare a breve il tuo evento e invitare tutti a venire - Pubblicizza pubblicamente l'evento con poster che crei tu stesso - Crea volantini da distribuire agli amici ecc. - Presenta il tuo evento ad altri gruppi della comunità in città - Avere uno stand sul mercato locale per informare / pubblicizzare l'evento - Ecc. <p><i>L'implementazione effettiva (facendo l'invito) sarà molto probabilmente fatta dai partecipanti al di fuori del tempo del workshop.</i></p>	<p>Lavora in piccoli gruppi</p> <p>Mappatura mentale</p> <p>ecc. metodi</p> <p>come si adatta</p>	<p>Computer</p> <p>Stampante</p> <p>Carta</p> <p>Lavagna bianca</p>
5	20 minuti	<p>CREA UNA LISTA DI PIATTI</p> <p><i>-Ci sono varie possibilità per arrivare a un elenco di ricette da utilizzare. L'insegnante deve decidere quale usare. Per esempio:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il formatore distribuisce copie di ricette adatte al tipo di evento scelto. Lascia che gli studenti leggano e spieghino loro. - Il formatore chiede: "Cosa serviresti nel tuo paese in questo caso?", e gli studenti rispondono, prendendo appunti sulla lavagna. - Gli studenti cercano ricette (straniere?) in internet - Gli studenti scelgono una propria ricetta (ad esempio il 		<ul style="list-style-type: none"> - Ricette - Lavagna - Computer - Elenco di indirizzi Internet per la ricerca di ricette





		<p><i>loro piatto preferito) e spiegano l'interesse del gruppo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Alla fine il gruppo decide quali ricette vuoi realizzare</i> 	<p>Lettura</p> <p>Discussione</p> <p>Ricerca</p> <p>Presentazione</p> <p>Discussione</p>	
6	25 minuti	<p>CALCOLA LA LISTA DELLA SPESA</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Il Formatore presenta l'elenco dei piatti e delle bevande creato nella lezione precedente.</i> - <i>Il plenum discute i vantaggi e gli svantaggi delle ricette.</i> - <i>Poi votano per uno.</i> - <i>Il Formatore distribuisce una copia delle ricette scelte e lascia che gli studenti leggano gli ingredienti uno per uno.</i> - <i>Successivamente il gruppo discute quanto di ciò che è necessario per il numero di persone invitate.</i> - <i>Uno studente scelto per il ruolo di "segretario" annota la quantità di ingredienti necessari per l'evento.</i> - <i>Ognuno prepara una copia della lista della spesa per se stesso.</i> <p>- <i>Allenatore: "Ci sono alcune cose che dobbiamo considerare quando facciamo la spesa. Riesci a pensare a qualcuno? Considera l'esito della nostra ultima unità (organizzazione dell'evento)." Gli aspetti da menzionare potrebbero includere:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Aspetti ecologici / ambiente</i> - <i>Salute / nutrizione / allergie</i> - <i>Prezzi / negozi economici vs. costosi</i> - <i>Politiche di product placement dei supermercati</i> - <i>Qualità dei prodotti: cosa vogliamo?</i> - <i>Ecc.</i> <p>- <i>Il Plenum nominerà quindi un gruppo che farà la spesa vera e propria (comitato di shopping).</i></p>	<p>Lettura</p> <p>Discussione</p> <p>Scrittura</p> <p>Discussione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Copie di ricette - Carta e penne per scrivere le liste della spesa





	15 minuti	<i>Interruzione (opzionale)</i>		
7	90 minuti	<p>FAMILIARIZZARE CON L'ATTREZZATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il formatore consente al gruppo di esplorare la cucina aprendo tutti gli armadi e lasciando che descrivano il contenuto. - Se necessario, lascia che gli studenti mettano un tag sull'oggetto con il suo nome. - Gli studenti taggano anche gli strumenti per cui non sono sicuri di cosa vengano utilizzati e come. <p>-Il formatore chiede ai partecipanti come funzionano la stufa, il forno, la lavastoviglie ecc. Dalle risposte, gli insegnanti imparano ciò che deve essere spiegato. L'insegnante spiega quindi l'uso corretto di questi dispositivi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il formatore chiede: "Vuoi preparare il piatto che scegliamo , di quale attrezzatura hai bisogno?" Gli studenti mettono insieme gli strumenti su un tavolo e mostrano ai loro coetanei dove hanno trovato questo oggetto speciale (ad esempio, spiegano da quale cassetto lo hanno preso, in modo che tutti siano ben orientati). - Il formatore consente agli studenti di spiegare a cosa serve lo strumento e come viene utilizzato correttamente. Il formatore e gli altri studenti possono aiutare. - Il formatore chiede se è possibile maneggiare male gli strumenti. - Ora crea squadre. Ogni team deve scegliere uno strumento e deve scrivere un'istruzione dettagliata su come usarlo correttamente. I team possono scrivere su carta o utilizzare un computer. - I documenti vengono raccolti per formare un opuscolo. Il libretto viene copiato e distribuito a tutti i partecipanti. Il libretto dovrebbe essere disponibile anche in cucina. 	<p>Esplorazione</p> <p>Dimostrazione</p> <p>Lavoro di squadra (piccoli gruppi)</p>	<p>Questa attività deve svolgersi in cucina</p> <p>Tag/etichette da attaccare agli elementi sconosciuti ai partecipanti</p> <p>Carta, penne in diversi colori</p> <p>Computer cartaceo e pensor (per la scrittura)</p>





		<i>(Le istruzioni potrebbero aver bisogno di una piccola correzione alla fine) .</i>		
ATTIVITA' FACOLTATIVE				
1	45 minuti	<p><i>CUCINARE QUALCOSA E CENARE INSIEME</i></p> <p><i>- Preparare un piccolo piatto, come una zuppa, e mangiare insieme. (Tempo approssimativo 45 min.)</i></p>	Cooking insieme	Cucina
2	(Richiede da 120 minuti fino a 6 ore, a seconda delle attività pianificate.)	<p><i>EVENTO GASTRONOMICO</i></p> <p><i>I possibili tipi di eventi sono:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- pot luck dinner</i> <i>- tavolino da caffè</i> <i>- ora del tè</i> <i>- barbecue...</i> <p><i>Il cottura di una pentola o di zuppa richiederà da 120 a 180 minuti</i></p> <p><i>Le attività al coperto come cucinare diversi piatti internazionali o finger food / tapas a buffet richiederanno fino a 6 ore di lavoro in cucina.</i></p> <p><i>Sugeriamo quindi che l'effettiva implementazione dell'evento avvenga al di fuori delle sei ore del modulo workshop.</i></p>		





Unità 5 Materiali aggiuntivi

Dispensa: Allergie alimentari

1) Quali sono le "otto grandi" allergie alimentari?

2) Elenca il cibo in questione e trova cibo alternativo.

3) Descrivere i sintomi e il primo soccorso in caso di allergie alimentari.





Dispensa: Decorazione

1. Che argomento ha il tuo evento?
2. Crea decorazioni adatte a quell'argomento. Considera anche l'aspetto ecologico nel materiale che vuoi utilizzare,
3. Di quale decorazione hai bisogno per la stanza, il tavolo, ogni sedile?
4. C'è qualcosa che i partecipanti a questo corso possono fare / aiutare?





Dispensa: Restrizioni dietetiche

1. Scopri e descrivi diverse restrizioni dietetiche per i seguaci di diverse religioni come musulmani, indù, ebrei, cattolici romani, ecc.

2. Come puoi prendere in considerazione queste restrizioni? Descrivere!





Dispensa: Cucina ecologica

1. Spiega al pubblico cosa significa cucinare eco-compatibile.
2. Elenca i 10 obiettivi più importanti della cucina eco-compatibile.
3. Discuti di ciò che prenderai in considerazione per questo evento.



Dispensa: regole per il comportamento personale durante la manipolazione del cibo per gli ospiti

Quando prepari il cibo, ti assumi la responsabilità personale per la salute di tutte le persone che condividono il pasto con te.

Pertanto, ogni paese ha sviluppato norme igieniche speciali per la ristorazione di massa. La maggior parte di queste regole riguarda le stanze e le loro attrezzature, molte altre si occupano di alimenti che potrebbero portare malattie o germi che causano malattie.

Per noi le più importanti sono le regole che si occupano di igiene personale. Soprattutto i liquidi come sangue, sputo, secrezione di naso e sudore trasportano una grande quantità di batteri.

Per questo dobbiamo fare attenzione che le nostre mani, quando maneggiano il cibo, siano pulite e asciutte. Le ferite sono coperte da cerotti puliti e il nostro sputo o segreto nasale non entra in contatto con il cibo crudo.

1. Descrivi quando e dove devi lavarti le mani.
2. Come possiamo evitare che lo sputo o il segreto nasale entrino in contatto con il cibo che elaboriamo?
3. Le immagini mostrano come gustare il pasto che prepari. Descrivi e spiega.





Dispensa: Pronto Soccorso

1. Discutere: quali sono i principali pericoli / incidenti che si verificano durante la cottura / preparazione del cibo?
2. Descrivi i metodi di primo soccorso necessari per trattare le lesioni risultanti. Cosa significa pronto soccorso hai bisogno di trattarli?
3. Scopri dove si trova il bambino di primo soccorso e se contiene i mezzi necessari di cui hai bisogno. Sono aggiornati?

Informazioni sull'insegnante

La seguente raccolta di informazioni è quella di fornire esempi per gli argomenti che dovrebbero emergere nella lezione (idealmente sollevati dagli studenti nelle discussioni e nei lavori di gruppo). Gli oggetti qui sono solo i più essenziali e gli studenti dovrebbero inventarne di più.

Allergie

Solo circa il 6% degli adulti soffre di allergie alimentari, ma i numeri sono in costante aumento.

La maggior parte delle persone che conoscono le loro allergie portano con sé la loro medicina quando mangiano fuori. Ti informeranno sul cibo che non sono autorizzati a mangiare.

1.) "Il grande 8":

- uova
- latte (prodotti lattiero-caseari)
- arachidi, frutta a guscio
- agrume
- pesce
- crostaceo
- frumento
- sono
-

2.) Alternative:

- Uova: acqua di ceci (se hai bisogno di albume d'uovo) sostituti vegani dell'uovo.
- Latte: latte d'avena, latte di cocco, yogurt vegano o crema alternativa purché non contenga frutta a guscio.
- Arachidi, frutta a guscio: pinoli, avena tostata e anacardi.
- Agrumi: sidro di mele, vinigar di mele.
- Pesci, crostacei, crostacei e molluschi: nessuna alternativa conosciuta, basta evitarli. Ci sono alternative per l'acido grasso omega 3, o il gusto del pesce.
- Frumento: farina di cocco, farina di grano saraceno, (farina di mandorle), farina di avena, fecola di patate (farina di patate)
- soia: evitare la salsa di soia e il tofu.
-

3.) sintomi:

- mal di stomaco, crampi allo stomaco, vomito
- orticaria
- mancanza di respiro, tosse ripetitiva, respiro sibilante.
- Gola rauca stretta, difficoltà a deglutire, gonfiore della lingua che colpisce l'abilità di parlare e respirare.
- Polso debole, colorazione pallida o blu della pelle, vertigini o sensazione



di svenimento.

- Anafilassi

Se compare uno qualsiasi dei sintomi, consultare un medico. L'anafilassi è mortale se non trattata.

Igiene personale

Le nostre mani trasportano un enorme carico di microrganismi. Normalmente sono innocui per la persona che li trasporta, ma possono causare irritazione agli altri. Pericolosi sono i batteri Escherichia Coli che vivono nel nostro colon, nel segreto nasale e nella nostra saliva. Tutti portano anche un notevole carico di microrganismi.

1. lavarsi le mani:

- prima di iniziare a maneggiare il cibo
- dopo aver visitato il bagno
- dopo essersi leccati le dita
- dopo aver pulito o soffiato il naso

2. prevenire lo sputo o il segreto nasale per entrare in contatto con gli alimenti

- non tossire o starnutire con la testa sopra una pentola o un tagliere con del cibo su di esso
- non prendere il naso mentre sei in cucina
- non leccare il cucchiaino che mescola il cibo
- tenere il fazzoletto usato lontano dal cibo

3.



4. l'immagine mostra il cucchiaino che mescola il cibo. Se vuoi assaggiarlo, lo togli e lascia gocciolare un campione su un secondo cucchiaino.

Questo è il cucchiaino che usi per assaggiare il campione. Tienilo per te per essere utilizzato per altre degustazioni.



Cucina ecologica

La cucina eco-compatibile si occupa di due obiettivi, lasciare una piccola impronta di CO2 e tornare al naturale meno trasformato alimenti prodotti su base biologica.

Quindi prendi in considerazione l'attrezzatura e il suo uso corretto, nonché il cibo che gestisci.

Gli studenti dovrebbero almeno menzionare la gestione dell'energia, la qualità delle pentole e delle padelle, dove acquistare cibo, cibo regionale e stagionale, cibo biologico, manipolazione degli avanzi, uso di fogli e articoli in plastica in cucina, gestione dei rifiuti.

Restrizioni dietetiche

La maggior parte delle regole religiose riguardano la carne.



Taste of harmony



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

"The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein." Project Number: 2020-3-IE01-KA205-082880