

## Scambio di classi – scuola elementare

# Unità didattica «Il mio piatto preferito»

Queste unità didattiche sono state create dalle alte scuole pedagogiche del Vallese, del Ticino e dei Grigioni nell'ambito del programma pilota "Alpconnectar". Movetia ha ripreso e adattato questo concetto di scambio digitale per gli/le insegnanti che pianificano uno scambio in classe.

## Struttura delle unità didattiche

- 1 Analisi dei requisiti: stabilire il contesto
- 2 Analisi didattica: definizione dei contenuti scelti e della procedura
- 3 Obiettivi di apprendimento orientati alle competenze: possibili approcci in termini di competenze e obiettivi
- 4 Svolgimento generale dell'unità didattica
- 5 Valutazione: anticipare le fasi di valutazione
- 6 Aiuto linguistico

## Altre unità per la scuola elementare

- Mi presento
- La mia regione
- La nostra scuola
- La Svizzera in un quiz

## Unità per la scuola media

- Polveri fini. Dall'immagine all'articolo
- Auto elettriche. Da Internet al poster
- Costruire un'auto elettrica: esempio di un percorso multidisciplinare
- Sfilata di moda

## Analisi dei requisiti: stabilire il contesto

### Requisiti dei/delle partecipanti (classe, allievi/e, insegnanti...)

Numero allievi/e:	min. 2 classi intere
Classi:	6a-11a HarmoS
Insegnante/i:	min. 2
Altro (assenze, sostegno...):	

### Requisiti tematici

- 1 Allievi e allieve scelgono il loro piatto preferito e scrivono la ricetta a quattro mani nella L2. Preparano poi la lista della spesa e calcolano gli ingredienti necessari (quantità). Durante questa fase possono usare un dizionario (cartaceo o online) per cercare le parole nella lingua straniera. Al contempo si possono anche calcolare i costi per persona.
- 2 La ricetta viene illustrata tramite poster o foglio formato A3 usando caratteri ben visibili (i poster/fogli A3 sono presentati nel corso del videoconferenza).
- 3 Allievi e allieve presentano la ricetta in coppia aiutandosi con il poster. Ogni coppia presenta la ricetta nella L2 e risponde alle domande della classe partner.
- 4 Le ricette presentate vengono nuovamente tematizzate e diventano oggetto di discussione (quali sono gli ingredienti usati, che tipo di piatto è stato proposto ecc.). Eventualmente si può intavolare una discussione sull'alimentazione sana, sulle tradizioni locali o persino sul tema dello spreco alimentare.
- 5 È anche possibile raccogliere tutte le ricette presentate in un libro di cucina interculturale.

### Requisiti materiali (infrastrutture, tempistiche, materiali, media, supporto tecnico)

Beamer, Skype (o altro software di videoconferenza), tablet, computer portatile, dizionario, materiale per scrivere e disegnare, lavagna a fogli mobili / carta da pacco / lavagna a muro o simile  
Analisi didattica: definizione dei contenuti scelti e della procedura

### Importanza dell'esempio (nesso tematico e oggettivo)

Gli allievi e le allieve affrontano contemporaneamente da quattro a cinque materie: la seconda lingua, matematica, tecnologia e media, arte visiva e attività manuali ed eventualmente nutrizione e salute o ambiente (spreco alimentare). Durante la preparazione e lo svolgimento della presentazione, gli allievi e le allieve ricevono vari compiti che consentono di garantire una certa differenziazione. I compiti sono sempre svolti in coppia.

### Vantaggi presenti e futuri

Il lavoro in coppia promuove le competenze sociali e il fatto di lavorare in piccoli gruppi tornerà poi utile per la futura vita scolastica o lavorativa. Le presentazioni reciproche consentono, anche se in maniera limitata, di abbattere le barriere linguistiche preparando/rendendo possibile lo scambio. Dovendo comunicare in una lingua straniera tramite i mezzi digitali, sul lungo termine gli allievi e le allieve sono più motivati/e e più competenti. Inoltre, questo tipo di attività consente anche di conoscere un'altra cultura sfruttando similitudini e curiosità in ambito culinario.

### Accessibilità

Le situazioni alla base dello scambio avvicinano i contenuti alla realtà quotidiana. La lingua viene usata in contesti formali e informali. Gli allievi e le allieve possono conoscere così un'altra cultura e altre possibilità di scambio.

Obiettivi di apprendimento orientati alle competenze: possibili approcci in termini di competenze e obiettivi

## Obiettivi generali dell'unità didattica

Gli allievi e le allieve sono in grado di:

- ampliare il loro vocabolario nella L2 (ambiti: cibo e cucina) e testare le conoscenze acquisite in presentazioni e discussioni (cognitivo – elaborare e applicare conoscenze)
- migliorare la comprensione orale della L2 tramite presentazioni e discussioni (cognitivo – elaborare conoscenze)
- migliorare la pronuncia e l'intonazione nella L2 (cognitivo – analisi e applicazione)
- lavorare in maniera creativa per esporre le presentazioni ed esprimersi all'orale (psicomotorio)
- usare un software di videoconferenza per proporre le proprie presentazioni culinarie all'altra classe (psicomotorio, cognitivo – applicare conoscenze)
- fare ricerche online, raccogliere informazioni sul proprio piatto preferito e redigere una lista della spesa e degli ingredienti (cognitivo – applicare conoscenze / sintesi)
- sviluppare l'interesse per tutti i singoli compiti parziali e quindi anche per la L2, facendo leva sui punti di contatto tra tematica trattata e vita quotidiana (affettivo)

## Svolgimento generale dell'unità didattica

### Svolgimento della didattica (sequenze)

Sequenze da 45'	Forma di attività	Classi coinvolte	Data
Scelta del piatto preferito e redazione della ricetta nella L2	In coppia (2x)	Solo la mia classe	
Creazione del poster	In coppia (2x)	Solo la mia classe	
Presentazione orale del poster e risposta a eventuali domande	In coppia (2x)	La mia classe e la classe partner (videoconferenza)	
Scambio di ruoli (l'altra classe i poster)	In coppia (2x)	La mia classe e la classe partner (videoconferenza)	
Discussione in classe	Classe intera	Solo la mia classe	

## Valutazione: anticipare le fasi di valutazione

### Possibilità per la valutazione di questa unità didattica

- Valutazione degli obiettivi di apprendimento formulati
- Strumenti per la valutazione degli allievi e delle allieve: p.es. osservazione degli allievi e delle allieve, controlli dell'apprendimento, verifiche, bersagli, chiudere gli occhi e alzare la mano, portfolio (e ulteriore valutazioni sommative e formative)
- Strumenti per la valutazione degli/delle insegnanti: sondaggio per gli allievi e le allieve, riprese video, feedback reciproco durante il tandem con gli/le insegnanti, riflessione intesa come feedback scritto subito dopo lo svolgimento
- Gli allievi e le allieve si valutano a vicenda tra coppie (p.es. la coppia A valuta il livello di creatività della coppia B)

## Aiuto linguistico

Deutsch	Français	Italiano
Was magst du gern (essen)?	Qu'est-ce que tu aimes manger?	Cosa ti piace mangiare?
Magst du...? ... Teigwaren? ... Gemüse?	Est-ce que tu aimes... ? Aimes-tu ... ? ... des pâtes ? ... des légumes ?	Ti piace... ... la pasta? ... la verdura?
Ich mag.../ ich esse gern... ... Fisch ... Obst	J'aime... / J'adore ... ... le poisson ... les fruits	Mi piace... ... il pesce ... la frutta Mi piacciono ... ... le patatine ... i ravioli
Ich habe nicht gern... ... Käse ... Spinat	Je n'aime pas... ... le fromage ... les épinards	Non mi piace.../ A me non piace ... il formaggio ... non mi piacciono gli spinaci
Was isst du?	Qu'est-ce que tu manges ? / Que manges-tu ?	Cosa mangi?
Was möchtest du trinken?	Qu'est-ce que tu bois ? / Que bois-tu?	Cosa vuoi bere?
Ich esse... ... zu Hause / in der Mensa ... viel Gemüse / viel Süßes	Je mange.../je bois... ... à la maison / à la cantine ... beaucoup de légumes / beaucoup de sucreries	Io mangio ... ... a casa / alla mensa ... molta verdura / molti dolci
Was ist dein Lieblingsessen?	Quel est ton plat préféré ?	Qual è il tuo piatto preferito?
Mein Lieblingsessen ist...	Mon plat préféré c'est...	Il mio piatto preferito è ...
Welches ist ein traditionelles Gericht... ... deines Kantons? ... deines Landes?	Quel est un plat typique... ... de ton canton? ... de ton pays?	Qual è il piatto tipico... ... del tuo cantone? ... del tuo paese?
Macht ihr bei euch zu Hause oft Pizza?	Faites-vous souvent des pizzas à la maison?	Fate spesso la pizza a casa?
Lassen dich deine Eltern Cola trinken?	(Est-ce que) tes parents te laissent boire du coca ?	I tuoi genitori ti lasciano bere la Coca Cola?
Ich habe Hunger / Durst	J'ai faim / soif	Ho fame / sete
Kannst du kochen?	Est-ce que tu sais cuisiner ?	Sai cucinare?
Ich kann kochen Ich kann nicht (gut) kochen	Je sais cuisinier Je ne sais pas (bien) cuisinier	Io so cucinare Non so cucinare (bene)
Wer kocht bei euch zu Hause?	Qui cuisine chez vous ?	Chi cucina a casa tua?
Kochen wir etwas zusammen?	On va cuisiner quelque chose ensemble ?	Prepariamo qualcosa insieme?
Den Herd anstellen	Préchauffer le four	Accendere il fornello / la cucina
Das Wasser aufkochen lassen	Faire bouillir de l'eau	Fare bollire l'acqua
(Das Wasser) aufwärmen	Réchauffer (de l'eau)	Far scaldare (l'acqua)
In Scheiben schneiden	Couper en tranches	Tagliare a fette

Deutsch	Français	Italiano
Klein schneiden	Couper finement	Tagliare finemente
Die Zutaten mischen	Mélanger les ingrédients	Mischiare gli ingredienti
Guten Appetit!	Bon appétit !	Buon appetito!
Die Lebensmittel (p.)	Les aliments (p.)	I generi alimentari (p.)
Die Getränke (p.)	Les boissons (p.)	Le bevande (p.)
Das Frühstück	Le petit déjeuner	La colazione
Das Mittagessen	Le déjeuner (France) / le dîner (Suisse et Belgique)	Il pranzo
Die Zwischenmahlzeit	La collation	La merenda
Das Abendessen	Le dîner (France) / le souper (Suisse et Belgique)	La cena
Die Vorspeise	L'entrée (f.)	L'antipasto (m.)
Die Hauptspeise	Le plat principal	Il piatto principale
Das Dessert/Der Nachtisch	Le dessert	Il dolce
süss	sucré	dolce
salzig	salé	salato
bitter	amer	amaro
scharf	épicé, pimenté	piccante
sauer	acide	acido
Das Rezept	La recette	La ricetta
Die Zubereitung	La préparation	La preparazione
Die Zutat	L'ingrédient (m.)	L'ingrediente
anbraten	faire revenir	rosolare
braten	faire griller	arrostire
frittieren	faire frire	friggere
panieren	paner	impanare
schälen	éplucher	pelare
würzen	épicer	condire
schneiden	couper	tagliare
mischen	mélanger	mischiare
backen	cuire	cuocere (in forno)
Die Gabel	La fourchette	La forchetta
Der Löffel	La cuillère	Il cucchiaio
Der Teelöffel	La petite cuillère	Il cucchiaio da tè
Der Esslöffel	La cuillère à soupe	Il cucchiaio da minestra

Deutsch	Français	Italiano
Das Messer	Le couteau	Il coltello
Der Teller	L'assiette (f.)	Il piatto
Die Tasse	La tasse	La tazza
Das Glas	Le verre	Il bicchiere
Das Kilo	Le kilo	Il chilo
Das Gramm	Le gramme	Il grammo
Die Suppe	La soupe	La minestra
Der Salat	La salade	L'insalata (f.)
Die Gemüse	Le légume	La verdura
Das Obst	Les fruits	La frutta
Das Fleisch	La viande	La carne
Der Fisch	Le poisson	Il pesce
Das Huhn	Le poulet	Il pollo
Die Salami	Le salami	Il salame
Der Schinken	Le jambon	Il prosciutto
Die Wurst	La saucisse	La salsiccia
Das Brot	Le pain	Il pane
Das Mehl	La farine	La farina
Die Nudeln (p.)	Les pâtes (p.)	La pasta
Der Reis	Le riz	Il riso
Der Apfel	La pomme	La mela
Die Birne	La poire	La pera
Die Erdbeere	La fraise	La fragola
Die Kartoffel	La pomme de terre / la patate	La patata
Die Tomate	La tomate	Il pomodoro
Der Käse	Le fromage	Il formaggio
Der Keks	Le biscuit	Il biscotto
Der Kuchen	Le gâteau	La torta
Die Schokolade	Le chocolat	Il cioccolato
Der Zucker	Le sucre	Lo zucchero
Das Salz	Le sel	Il sale
Der Pfeffer	Le poivre	Il pepe
Das Ei	L'œuf (m.)	L'uovo (m.)
Die Milch	Le lait	Il latte

Deutsch	Français	Italiano
Das Wasser	L'eau (f.)	L'acqua (f.)
Der Saft	Le jus	Il succo