



Argomento

Il mondo dei libri

Dai manoscritti medievali agli ebook di oggi, passando per l'invenzione della stampa a caratteri mobili del 1455: nel corso dei secoli il libro ha rappresentato lo strumento ideale per raccogliere e diffondere il sapere. Ma come si fa un libro? Quanti passaggi occorrono perché l'idea di un'autrice o di un autore diventi un libro nelle nostre mani? Quante persone sono coinvolte nella sua realizzazione? Quali risorse sono necessarie? Con questa proposta didattica esploriamo i settori di attività economica, le professioni coinvolte, il processo e le tecniche di produzione e di distribuzione dei libri.

Contesto di applicazione

Questo percorso ci consente di esplorare il mondo dell'editoria, alla scoperta delle figure professionali che ruotano intorno ai libri.

Certo, perché dietro a ogni libro che sfogliamo, leggiamo, al quale ci appassioniamo o che ci annoia, c'è un grande lavoro di squadra, e molte figure professionali si occupano dei vari aspetti che portano alla realizzazione del prodotto finito, quello che arriva nelle vetrine delle librerie o negli scaffali delle biblioteche.

Lo scrittore o la scrittrice sono ovviamente le figure centrali, che tutti riconosciamo dietro le pagine dei libri. Certo, ci sono anche autori che non si fanno vedere: i **ghost writer**, che scrivono libri e articoli per conto di personaggi famosi senza comparire. Ma la creazione di un libro non finisce con la scrittura: chi interviene prima e dopo le parole da loro scritte?

Innanzitutto c'è una **casa editrice**, cioè un gruppo di persone, tra cui **il direttore/la direttrice editoriale**, che credono e danno fiducia all'autore o all'autrice e affidano loro il progetto di sviluppare un'idea propria o propongono di lavorare su un'idea della casa editrice. A volte i rapporti tra autori e case editrici sono mediati da **agenti letterari** che curano gli interessi, anche economici, dello scrittore o della scrittrice.

A questo punto lo scrittore o la scrittrice, dopo aver concordato gli aspetti legati alla tipologia del libro con la casa editrice e aver ricevuto un contratto che definisce la percentuale del suo compenso sul prezzo di copertina e i tempi di consegna del testo, scrive il libro.

Se il testo è di un autore o un'autrice straniero/a, la casa editrice si affiderà a un **traduttore o una traduttrice**, acquistando i diritti di traduzione dalla casa editrice estera.

Una volta conclusa la fase di scrittura o nel corso della sua stesura, il testo è affidato alle cure di un **redattore o una redattrice** (che si possono chiamare anche *editor*) che verifica la correttezza ortografica e il fatto che le regole redazionali della casa editrice siano rispettate. Ma non

Discipline coinvolte

- Italiano
- Storia
- Geografia
- Matematica
- Scienze
- Lingua inglese
- Seconda lingua comunitaria
- Tecnologia
- Arte e immagine
- Musica
- Educazione fisica
- Religione

solo, nel caso di opere che non sono di fantasia controlla anche che tutte le date, gli eventuali personaggi e i fatti storici siano corretti e che non vi siano informazioni imprecise o errate. L'editor dialoga costantemente con autori e autrici per suggerire e proporre eventuali soluzioni per migliorare lo scritto (tagli, aggiunte, diverso ordine delle parti).

Quando il testo è stato completamente rivisto, passa **all'impaginazione** che deve seguire le specifiche del progetto grafico realizzato dal o dalla **responsabile della progettazione grafica**, o art director, della casa editrice. L'impianto grafico può variare a seconda della collana nella quale verrà inserito il libro o può essere un "fuori formato" se il libro è un pezzo unico.

Viene dunque prodotta la prima bozza che sarà passata a un redattore o una redattrice che rileggerà il tutto per trovare refusi e imperfezioni formali (**correzione di bozze**). Quando sono stati corretti gli errori notati durante la prima lettura, il libro passa in seconda bozza e viene riletto da un altro redattore o redattrice, che a sua volta segnalerà eventuali altri refusi o problemi. Questo processo si ripete diverse volte, fino a quando il libro non passa alla versione definitiva, o "di stampa".

Nel frattempo **il grafico o la grafica** dovranno definire il progetto della copertina. A volte si affida a **un illustratore o una illustratrice** se la casa editrice e l'autore o l'autrice preferiscono che venga creata un'immagine originale. Altre volte si opterà per utilizzare una fotografia o la riproduzione di un'opera d'arte. In questo secondo caso viene affidato un incarico a un/a **responsabile della ricerca iconografica**.

Se si tratta di un libro illustrato, allora il lavoro dell'illustratore/trice e dell'iconografo/a non si limiterà alla copertina, ma sarà necessario anche per corredare il testo con le opportune rappresentazioni visive.

Solo alla fine di questo lungo processo, che dura anche diversi mesi, si sceglierà un titolo adatto al libro; ebbene sì, il titolo viene scelto quasi sempre dopo e non sempre è quello proposto inizialmente da autori e autrici, ma si decide insieme alla casa editrice.

A questo punto il nostro libro è pronto per essere stampato! **Il/La tipografo/a** si occuperà di realizzare il prodotto cartaceo dopo aver ricevuto indicazioni precise su quali tipologie di materiali usare (in primis, la carta). Qui il libro comincia una nuova fase della sua vita che lo porterà dalle mani di chi lo scrive a quelle di chi lo legge. È il turno del **responsabile del marketing** che si occupa di stabilire la tiratura (quante copie ne saranno stampate) e il prezzo di copertina, promuovere il libro con campagne pubblicitarie (sulla stampa, su Internet, in TV e in radio, nelle librerie ecc.) e attivare la **rete commerciale** interagendo con tante altre figure: **responsabili commerciali, giornalisti/e, recensori, organizzatori/trici di eventi culturali** e festival letterari, **influencer culturali**.

E poi c'è chi si occupa della **logistica** e della **distribuzione** per consentire al libro di uscire dalla tipografia e arrivare in **libreria** e negli altri luoghi di vendita, oppure nelle **biblioteche** pubbliche, dove sarà accessibile a tutti e verrà conservato per future consultazioni. Nel frattempo c'è anche chi

tiene il conto delle copie prodotte, distribuite e vendute per calcolare i diritti d'autore e far quadrare i conti della casa editrice (**responsabili amministrativi e contabili**).

E non finisce qui: la vita di un libro infatti non si esaurisce con la lettura, ma prosegue e va a toccare tanti altri ambiti professionali: dal turismo, all'intrattenimento, alla conservazione dei beni culturali.

Insomma, dietro a un oggetto apparentemente semplice come un libro, c'è il lavoro di decine di figure professionali, ognuna con un proprio ruolo e una propria mansione. Con questo percorso proveremo a vestire i panni di alcune di loro e vedremo quante cose imparate a scuola tornano utili ogni giorno nel loro lavoro.

Settori di attività economica esplorati

- Commercio
- Comunicazione e promozione culturale
- Conservazione dei beni culturali
- Editoria
- Logistica
- Manifattura: chimica, carta, stampa
- Turismo

Figure professionali e lavorative presentate

- Agente letterario/a
- Bibliotecario/a
- Consulente di viaggio (tour operator)
- Curatore/trice di collana
- Direttore/direttrice editoriale
- Ghost writer
- Giornalisti/e
- Grafico/a impaginatore
- Illustratore/trice
- Influencer culturale
- Libraio/a
- Organizzatore/trice di eventi
- Redattore/redattrice (editor)
- Responsabile area marketing
- Responsabile commerciale
- Responsabile della distribuzione
- Responsabile della progettazione grafica (art director)
- Responsabile della ricerca iconografica
- Responsabile di processo (industria)
- Scrittore/scrittrice
- Tipografo/a
- Traduttore/trice

La macro unità è stata elaborata dalla piattaforma FUTuRI, alla quale l'Istituto aderisce, e adattata alle esigenze della scuola.

SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEL COMPITO AUTENTICO



Argomento trasversale	IL MONDO DEI LIBRI
Disciplina di riferimento	Lingua inglese
Classe di riferimento	Terza
Argomenti disciplinari specifici / Obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere informazioni semplici da un testo informativo/regolativo riguardante il cibo e le sue preparazioni• Riconoscere le caratteristiche principali di un ricettario (es. le strutture grammaticali, il lessico, il registro)• Mediare tra la lingua di partenza e la lingua target per creare contenuti di significato• Rielaborare le osservazioni e le conoscenze acquisite per creare un ricettario originale
Competenze chiave	<ul style="list-style-type: none">• Competenza alfabetica funzionale• Competenza multilinguistica• Competenza digitale• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Titolo del compito autentico	A COOKBOOK FOR FUTURE CHEFS

Elementi della realtà esterna utilizzati

Settore d'attività	Editoria
Figure professionali coinvolte	Traduttore/traduttrice Redattore/redattrice (editor)

Breve descrizione delle figure professionali

Il traduttore può essere considerato un mediatore di significato tra due lingue. Questa figura professionale dedica gran parte del suo tempo alla fase di preparazione, durante la quale si informa accuratamente sull'argomento in questione (ovvero il tema principale del testo da tradurre) attraverso diverse attività: legge nella lingua di partenza, legge nella lingua target e mette in comparazione le due lingue. Una volta acquisiti gli strumenti per veicolare le informazioni dalla lingua straniera alla lingua target, il traduttore procede alla traduzione cercando di mantenere quanto più possibile la sintassi, il periodo e il vocabolario del testo originale. Alla fine di questo processo di trasformazione, procede alla limatura, ovvero riscrive incrementalmente il testo fino a renderlo scorrevole, chiaro e fedele all'originale. Mentre, in passato, la traduzione era una pratica solitaria, oggi i traduttori lavorano in team, poiché la collaborazione accelera i tempi della lavorazione, facilita lo scambio di idee e suggerimenti e permette di individuare diverse soluzioni o possibili traduzioni. Questo lavoro collettivo arricchisce la comprensione e la trasformazione del testo.

La figura professionale del redattore/redattrice si contraddistingue per un'ottima padronanza della lingua italiana, acquisita e perfezionata nel corso degli studi, svolti preferibilmente in ambito letterario-umanistico. Le doti e attitudini prevalenti sono la precisione e la cura, pur con una buona capacità di lavorare anche sotto pressione e con tempi stretti.

A COOKBOOK FOR FUTURE CHEFS



In quanto giovani studiosi e studiose della cultura e delle tradizioni di paesi di lingua inglese, siete stati invitati a partecipare al contest lanciato da una casa editrice che pubblica una nota collana di libri di cucina. Obiettivo di questa competizione è selezionare la ricetta di un piatto tipico del Regno Unito da inserire in un libro per ragazzi e ragazze di prossima pubblicazione, *A cookbook for future chefs*.

Lavorerete in piccoli gruppi; ogni gruppo presenterà una ricetta tipica a scelta fra le tradizioni culinarie delle quattro nazioni del Regno Unito (ovvero Inghilterra, Scozia, Galles e Irlanda del Nord). La ricetta dovrà essere tradotta dall'inglese in italiano.

Ogni gruppo avrà a disposizione due modelli di ricetta e alcune fonti di informazioni dalle quali attingere le conoscenze e le osservazioni necessarie per ottenere una buona traduzione di una ricetta.

Sarà necessario dedicare parte del tempo alla ricerca delle ricette tradizionali del Regno Unito e selezionarne una per gruppo da tradurre in italiano. In seguito, vi concentrerete sulla presentazione ed esposizione della ricetta al direttore di collana della casa editrice: dovrete fornire tutte le informazioni rilevanti sull'esecuzione del piatto, gli strumenti, i tempi di preparazione e cottura e ogni dettaglio che possa rendere la ricetta chiara e realizzabile. La ricetta tradizionale spiegata meglio, più dettagliata e rappresentativa del paese in questione potrà essere scelta per essere inserita nel volume.

A scegliere la ricetta da pubblicare saranno il vostro o la vostra insegnante, che impersonerà il direttore della collana di cucina, e un rappresentante per ogni gruppo, che impersonerà un redattore e si farà portavoce del giudizio e del contributo di tutto il gruppo. Alle ricette potrà essere attribuito un punteggio di cinque punti. Vi verrà fornita una griglia di valutazione.

Che cosa farete

Scoprirete le caratteristiche dei testi informativi/regolativi riguardanti il cibo e la sua preparazione e imparerete a trasporre una ricetta semplice dalla lingua di partenza, l'inglese, alla lingua target, l'italiano. Farete un doppio lavoro linguistico: prima leggerete i testi specialistici (ovvero le ricette tradizionali del Regno Unito), li comprenderete e osserverete le strutture grammaticali, la sintassi, i vocaboli e il registro; in un secondo tempo, trasporrete le conoscenze acquisite nella traduzione in italiano. Nel passaggio dalla prima alla seconda fase dovrete confrontare le considerazioni derivate dalla comparazione delle due lingue con gli altri membri del gruppo. Questo lavoro collettivo è molto importante, perché la traduzione deve essere quanto più fedele al testo originale e le diverse soluzioni vanno vagliate e confrontate.

L'insegnante guiderà la scelta della ricetta di ciascun gruppo e assegnerà lo "Schema per realizzare una ricetta".

Lavorerete in piccoli gruppi, ricoprendo di volta in volta diversi ruoli: ricercatore/ricercatrice durante la fase preparatoria, traduttore/traduttrice in un secondo tempo. Ricoprirete anche la funzione di revisore del lavoro dei compagni, ovvero parteciperete attivamente alla fase della limatura della traduzione: dovrete discutere a lungo sulle soluzioni linguistiche prescelte. A tale fine è consigliabile tenere un diario di bordo.



Tempo a vostra disposizione

3 ore circa secondo le tempistiche definite dall'insegnante



Materiali che vi occorreranno

Se lavorate in modalità digitale:

- notebook, pc o tablet con connessione a Internet
- software di scrittura: Word, Documenti Google o software analoghi
- account di Canva (opzionale)

Se lavorate in modalità cartacea:

- fogli riciclati per la bozza
- post-it colorati
- penne
- pennarelli
- fogli bianchi per la bella copia
- dizionario di inglese



Siti utili da consultare

- British Council – video *Food in Britain*
urly.it/3qx11
- British Council – video sui piatti tradizionali del Regno Unito
<https://learnenglishkids.britishcouncil.org/video-zone/jojo-siwa-tries-british-food>
- British Council – ricetta *chocolate digestive cake*
urly.it/3qx13
- British Council – ricetta *oat biscuits*
<https://learnenglishkids.britishcouncil.org/reading-practice/oat-biscuits>
- BBC Good Food – ricette del Regno Unito
<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/collection/british-recipes>
- Dizionario online
<https://www.wordreference.com/it/>



Prodotto da realizzare

Traduzione di una ricetta del Regno Unito

La classe sarà impegnata nella proposta di una ricetta tradizionale del Regno Unito da inserire in un libro di cucina per ragazzi e ragazze. Ogni gruppo dovrà cercare e selezionare una ricetta, tradurla in italiano e infine assemblarla per la presentazione. L'insegnante faciliterà la trasposizione in italiano e fornirà due modelli di ricetta da analizzare, guidando il dibattito di classe verso una comprensione approfondita del ruolo del traduttore quale mediatore di significato. L'insegnante coordinerà anche il gruppo che sceglierà la ricetta più apprezzata.



Consegna per gli studenti

Parteciperete al contest lanciato da una casa editrice per scegliere una ricetta da inserire in un libro di cucina del Regno Unito per ragazzi, in lingua italiana. Partite dall'analisi di ricette in lingua inglese per produrre una ricetta in lingua italiana che illustri un piatto tradizionale e ne indichi gli ingredienti, gli strumenti necessari e le modalità di cottura e preparazione. Potrete scegliere fra le ricette tipiche delle quattro nazioni del regno Unito: Inghilterra, Galles, Scozia e Irlanda del Nord.



Materiali e strumenti

Modalità di realizzazione digitale:

- dispositivi digitali con connessione a Internet, nel caso in cui si disponga di strumentazione adeguata a scuola o si possa lavorare in modalità BYOD (con dispositivi personali)
- software di scrittura: Word, Documenti Google o software analoghi
- account Canva, dove potete reperire modelli interessanti di ricette con una formattazione predefinita e un visual design di ispirazione (opzionale)

Modalità di realizzazione cartacea:

- fogli riciclati per la bozza
- penne e pennarelli
- post-it colorati
- fogli bianchi per la bella
- dizionario di inglese



Tempi

3 ore circa



Siti utili da consultare

- British Council – video *Food in Britain*
urly.it/3qx11
- British Council – video sui piatti tradizionali del Regno Unito
<https://learnenglishkids.britishcouncil.org/video-zone/jojo-siwa-tries-british-food>
- British Council – ricetta *chocolate digestive cake*
urly.it/3qx13
- British Council – ricetta *oat biscuits*
<https://learnenglishkids.britishcouncil.org/reading-practice/oat-biscuits>
- BBC Good Food – ricette del Regno Unito
<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/collection/british-recipes>
- Dizionario online
<https://www.wordreference.com/it/>
- British Council – materiale per l'insegnamento
<https://learnenglishkids.britishcouncil.org/sites/kids/files/attachment/worksheets-cooking.pdf>
<https://learnenglishkids.britishcouncil.org/flashcards/kitchen-objects-flashcards>

Fase 1

AVVIO



1/2 ora

10 minuti per la
presentazione

20 minuti per
l'analisi degli
allegati

Presentazione dell'attività e analisi condivisa di ricette modello

Illustrate il percorso ai ragazzi e alle ragazze della classe. Spiegate loro che dovranno preparare la presentazione di una ricetta che possa essere inclusa in un libro di cucina del Regno Unito. Ponete l'accento sulla trasversalità della tematica trattata e sull'importanza della ricerca, quale base di partenza. Non trascurate di sottolineare l'affascinante lavoro del traduttore, il suo legame con l'editoria e l'importanza della discussione di gruppo sulle scelte stilistiche, grammaticali e lessicali, ovvero della fase di limatura della traduzione.

Organizzate gli alunni e le alunne in piccoli gruppi di quattro o cinque persone.

IDEA SMART: è consigliabile preparare in anticipo i gruppi provando ad abbinare alunni/e con preparazione più solida ad alunni/e con preparazione più debole in modo tale da non creare gruppi omogenei di apprendimento.

Avviate il percorso consegnando agli alunni e alle alunne una ricetta tradizionale scaricata dai siti qui consigliati o da siti di vostra preferenza. In alternativa, è possibile utilizzare l'allegato 1, la ricetta della *chocolate digestive cake* del British Council.

Date una lettura ad alta voce della ricetta prescelta e procedete a discutere le caratteristiche del testo e le diverse parti che lo compongono: le scelte grammaticali e lessicali, i titoli, l'organizzazione e la presentazione visual. Durante questa fase di osservazione generale, può essere utile agli alunni cercare anche ricette in italiano per un confronto.

Potete anche utilizzare il video *Food in Britain* del British Council (durata 4'17", vedi i "Siti utili") per avviare una discussione sul cibo come attività di warm-up e per testare eventuali conoscenze prerequisite.

Consegnate o mostrate in formato digitale lo "Schema per realizzare una ricetta" (allegato 2) che ciascuno di loro dovrà usare per analizzare le caratteristiche di questi tipo di testo e poi compilare.

Le caratteristiche annotate verranno poi utilizzate per ottenere una traduzione fedele all'originale, ma pensata per un pubblico italiano.

Fase 2

RISCALDAMENTO



1 ora

50 minuti per la bozza di traduzione e l'analisi comparativa

10 minuti per la ricerca (da svolgere a casa)

Analisi di gruppo e ricerca

Fornite a ogni gruppo di lavoro un testo simile alla ricetta della prima fase oppure utilizzate la ricetta degli *oat biscuits* (vedi i "Siti utili" o l'allegato 3). Chiedete di analizzarla e di individuare insieme le caratteristiche osservate durante la lezione precedente. In tal modo gli studenti avranno modo di smontare e rimontare la tipologia testuale; avranno inoltre a loro disposizione un secondo testo da tenere sotto controllo nella fase successiva di scrittura.

Fermatevi anche a riflettere sulle categorie grammaticali e lessicali: verbi, nomi e preposizioni, oppure strumenti e ingredienti. Potete anche creare tabelle che fungeranno da word list.

Chiedete di fornire una traduzione grezza di gruppo da mettere a confronto con le traduzioni degli altri gruppi e procedete alla discussione.

Lavoro a casa

A ogni gruppo chiederete di scegliere una ricetta online su un sito da voi fornito (vedi "Siti utili", BBC Good Food), utilizzando quindi la modalità della WebQuest, o su siti di loro conoscenza. Sarebbe opportuno assegnare a ciascun gruppo una nazione del Regno Unito. A casa, ogni alunno/a o coppia di alunni cercherà una ricetta da presentare agli altri membri del gruppo. Gli alunni potranno stampare il materiale trovato, annotare sul quaderno le informazioni da utilizzare oppure inviarvi la ricetta tramite la mail scolastica.

Fase 3

IN MARCIA



30 minuti

25 minuti per scrivere la bozza

5 minuti per la prima revisione

Traduzione e limatura

Ogni gruppo individua una ricetta da tradurre fra quelle preparate a casa per compito e proposte dai singoli membri. Individuata la ricetta prescelta, ogni alunno/a o coppia di alunni assumerà il ruolo di traduttore/trice e scriverà la bozza del testo dividendolo con gli altri membri (ovvero un membro/coppia tradurrà gli ingredienti, un altro la preparazione, un altro ancora i titoli ecc.). Sarebbe consigliabile che tutte le bozze siano scritte in un unico colore, in modo da individuare facilmente le correzioni nella fase di limatura finale.

Approfondimento sulla centralità del dizionario

Il dizionario rimane lo strumento principale del traduttore. La tecnologia ha facilitato e reso immediato l'utilizzo di diversi dizionari contemporaneamente attraverso la consultazione online del materiale digitale. Tuttavia, non bisogna perdere di vista il fascino della ricerca su supporto cartaceo.

La comparazione delle diverse traduzioni, ovvero mediazioni linguistiche, rimane comunque il nocciolo centrale del lavoro del traduttore, il quale si ritrova a selezionare, fra una rosa di possibilità, la parola che maggiormente sposa la finalità del lavoro da eseguire. Della parola originale, il traduttore cerca in primis di mantenere il significato, senza trascurare la funzione sintattica, l'origine (in una lingua come

l'inglese molte parole hanno derivazione latina), la lunghezza e il suono, ovvero la sua musicalità all'interno del testo.

Una lettura attenta del lemma del dizionario offre spunti interessanti quali sinonimi e significati particolari. Si aprono le porte di una avventura linguistica affascinante. A tale fine potete proporre un divertente esercizio preparatorio. Cercate sul Wordreference il significato di *colander* e discutete con la classe le differenze tra le prime due traduzioni del lemma ("colino" e "colapasta").

Prima revisione

Dopo aver riletto in autonomia il testo, gli alunni e le alunne si scambieranno la bozza con gli altri membri del gruppo in modo da rivestire anche il ruolo di redattore/trice con il compito di correggere le bozze. Ogni alunno/a lavorerà sul testo del compagno o della compagna segnalando errori e refusi e suggerendo eventuali integrazioni o piccole variazioni sulla base della propria esperienza di lavoro. Il redattore / correttore di bozze dovrà sempre utilizzare una penna di colore diverso rispetto allo scrittore per far risaltare a colpo d'occhio le correzioni, le integrazioni o i suggerimenti, che potranno essere inseriti anche sotto forma di note tramite post-it colorati da attaccare alla bozza.

Se si utilizza invece la modalità digitale si consiglia di utilizzare un programma di videoscrittura come Word, Documenti Google o analoghi, dicendo al correttore di bozza di inserire le correzioni come suggerimenti senza modificare il testo di partenza e aggiungendo le proposte alternative nei commenti.

Ogni alunno/a o coppia di alunni prenderà in considerazione i suggerimenti e le correzioni proposte dai compagni e ne discuterà la validità e l'applicabilità al testo. Sarebbe utile che correzioni e suggerimenti scelti vengano annotati su una bozza finale di gruppo.

Fase 4

ARRIVO



1 ora

40 minuti per
l'assemblaggio

20 minuti per la
presentazione del
lavoro



Assemblaggio e votazione

Modalità cartacea Se non si dispone di dispositivi digitali, gli alunni scriveranno in bella copia i testi prodotti e rivisti. I testi verranno ricopiati in corsivo e verrà usato invece lo stampato maiuscolo per i titoli.

Modalità digitale Se invece disponete di dispositivi, potete optare per far lavorare gli studenti e le studentesse su un qualsiasi word processor/editor di testi. Anche Canva potrebbe essere un ottimo strumento di assemblaggio e una fonte di modelli preimpostati.

Ogni ricetta potrà essere corredata da immagini con le relative didascalie, sostituibili da disegni realizzati dagli studenti e dalle studentesse, che in tal caso potrebbero anche rivestire il compito di illustratori/illustratrici. In questo caso la creazione o l'utilizzo di *picture*

word list o *flashcards* (vedi ad esempio il materiale per l'insegnante in "Siti utili") potrebbe potenziare l'impatto sull'apprendimento.

Alla fine della preparazione, ogni gruppo avrà a disposizione 5 minuti per presentare la sua ricetta e una carta di voto con didascalie esplicative (allegato 4) e valori da 1 a 5, dove 5 costituisce il livello più alto. Il voto sarà espressione del giudizio collettivo, ma presentato e motivato da un solo membro scelto del gruppo. Anche voi sarete chiamati a giudicare.

Aspetti formali

Per gli studenti e le studentesse che lavoreranno con strumenti digitali, ricordarsi di specificare che il formato del carattere dovrà essere per tutti lo stesso: Times 12 per i testi, Times 10 per le didascalie delle immagini, Times 14 grassetto per i titoli.

Strumenti di valutazione

Concluso il lavoro, tornate in piattaforma per compilare la griglia di valutazione e per attivare il diario metacognitivo e i questionari sulle inclinazioni dei vostri studenti e delle vostre studentesse.



Valutiamo il percorso

In questa sezione trovate gli strumenti per compiere le attività di valutazione *in itinere* e finale del percorso. Possono essere usati offline, ma alcuni di questi vanno compilati anche online. Diventeranno in tal modo un valido strumento di supporto nel momento della certificazione delle competenze e quando sarà necessario abilitare i percorsi di orientamento personalizzati per gli studenti e le studentesse.

Per il/la docente:

- la **rubrica di valutazione** per osservare i livelli di competenza che gli studenti dimostrano di aver raggiunto nello svolgimento del compito autentico. **Da compilare online**

Per studenti e studentesse:

- un **diario metacognitivo** che a conclusione del percorso svolto abilita un fondamentale momento di riflessione su quanto fatto (che cosa siamo riusciti a fare? In che cosa abbiamo invece incontrato difficoltà?) anche in senso orientativo (riflessione sulle caratteristiche delle professionalità incontrate). **Da compilare online**
- una **check-list** che consente di controllare e monitorare il compito *in itinere*, nel corso delle fasi di lavoro, nonché di riflettere su ciò che si sta facendo e di autovalutare il proprio percorso. **Solo offline**

RUBRICA DI VALUTAZIONE

Da compilare online

	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
Competenza alfabetica funzionale	L'alunno/a supportato dall'insegnante scrive semplici testi.	L'alunno/a scrive testi semplici ma sufficientemente corretti, chiedendo talvolta l'aiuto dell'insegnante.	L'alunno/a scrive in autonomia testi corretti dal punto di vista della forma, coerenti e adeguati allo scopo.	L'alunno/a scrive in autonomia testi corretti e coerenti adeguati allo scopo e originali.
Competenza multilinguistica	L'alunno/a incontra difficoltà nell'individuare e comprendere le differenze linguistiche e non riesce a utilizzare, in modo indipendente, la lingua target nell'atto di mediazione del significato in lingua straniera.	L'alunno/a incontra qualche difficoltà nell'individuare e comprendere le differenze linguistiche e non sempre riesce a utilizzare, in modo indipendente, la lingua madre nell'atto di mediazione del significato in lingua straniera.	L'alunno/a incontra plausibili difficoltà nell'individuare e comprendere le differenze linguistiche, ma riesce a utilizzare la lingua madre nell'atto di mediazione del significato in lingua straniera.	L'alunno/a dimostra consapevolezza nell'individuare e comprendere le differenze linguistiche e riesce a utilizzare, anche in modo indipendente, la lingua madre nell'atto di mediazione del significato in lingua straniera.

	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
Competenza digitale	L'alunno/a deve essere guidato/a nell'utilizzo delle tecnologie. La scelta degli strumenti da utilizzare e la valutazione delle informazioni non avvengono in forma autonoma.	L'alunno/a deve essere guidato/a nell'utilizzo delle tecnologie. Conosce gli strumenti da utilizzare, ma non ne fa sempre un uso consapevole, organizzato e corretto. La valutazione delle informazioni avviene ancora in modo guidato.	L'alunno/a deve essere affiancato/a nell'utilizzo delle tecnologie, ma lavora in modo autonomo. Conosce gli strumenti da utilizzare, e ne fa un uso organizzato e corretto. La valutazione delle informazioni si avvale del confronto con l'insegnante e i pari.	Di fronte a problemi d'uso l'alunno/a è in grado di elaborare soluzioni autonome e ponderate. Conosce gli strumenti da utilizzare e ne fa un uso consapevole, organizzato e corretto. Rielabora in modo personale e/o creativo le informazioni.
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	L'alunno/a fatica a partecipare in modo corretto e attivo, rispettando ruoli e tempi assegnati necessitando dell'intervento dell'insegnante. L'alunno/a di fronte a compiti e materiali nuovi si trova disorientato/a e ha bisogno della guida dell'insegnante per approcciarsi all'attività.	L'alunno/a partecipa in modo quasi sempre corretto, rispettando ruoli e tempi assegnati necessitando solo sporadicamente dell'intervento dell'insegnante o dei compagni. L'alunno/a di fronte a compiti e materiali nuovi riesce a trovare un modo semplice ma corretto per affrontare l'attività proposta, chiedendo all'occorrenza conferma all'insegnante.	L'alunno/a partecipa in modo corretto e autonomo, rispettando ruoli e tempi assegnati. L'alunno/a di fronte a compiti e materiali nuovi è in grado di attuare strategie sperimentate e corrette per portare a termine l'attività proposta.	L'alunno/a partecipa in modo attivo e propositivo, rispettando ruoli e tempi assegnati e favorendo il coinvolgimento degli altri compagni. L'alunno/a di fronte a compiti e materiali nuovi trova soluzioni personali per svolgere l'attività proposta, implementando il proprio bagaglio di conoscenze.

	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	L'alunno/a di fronte a materiali nuovi di un paese diverso da quello di appartenenza non dimostra consapevolezza e ha bisogno della guida dell'insegnante per approcciarsi all'attività e apprezzare le differenze culturali.	L'alunno/a di fronte a materiali nuovi di un paese diverso da quello di appartenenza dimostra sufficiente consapevolezza e utilizza la guida dell'insegnante per fare chiarezza sulle differenze culturali che sottendono l'attività.	L'alunno/a di fronte a materiali nuovi di un paese diverso da quello di appartenenza dimostra consapevolezza e utilizza la guida dell'insegnante per approfondire le differenze culturali che sottendono l'attività.	L'alunno/a di fronte a materiali nuovi di un paese diverso da quello di appartenenza dimostra autonomia e consapevolezza e utilizza la guida dell'insegnante per accertarsi di lavorare in modo corretto sulle differenze culturali che sottendono l'attività.



DIARIO METACOGNITIVO

Da compilare online

Ciao, sei qui perché hai appena concluso in classe il compito autentico **A cookbook for future chefs**. Qui di seguito trovi alcune domande che ti possono aiutare a riflettere su cosa ti sia piaciuto di più o di meno durante il lavoro in classe e su quanto sia stato facile per te portare a termine il compito che ti è stato assegnato.

Non è un test: non ci sono risposte giuste o sbagliate. Puoi rispondere sinceramente in massima tranquillità.

La mia esperienza di apprendimento

1. Quanto sei d'accordo con le seguenti affermazioni? *seleziona una sola risposta per riga **

	Per nulla	Poco	Abbastanza	Molto
Mi è piaciuto svolgere questo compito autentico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ho trovato interessanti le attività proposte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le attività proposte e i compiti assegnati erano alla mia portata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ho avuto difficoltà a rispettare i tempi assegnati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ho avuto difficoltà a collaborare con i miei compagni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Quale fase del compito hai trovato più interessante?

.....

3. Quale fase del compito ti ha creato più difficoltà?

.....

4. Se hai avuto difficoltà nel rispettare i tempi, descrivi brevemente perché.

.....

.....

5. Se hai avuto difficoltà nel collaborare con i tuoi compagni e le tue compagne, descrivi brevemente perché.

.....

.....

6. Se dovessi ripetere questo compito, cosa cambieresti? Che suggerimenti daresti per migliorarlo?

.....

.....

* = risposta obbligatoria

La mia riflessione per l'orientamento

7. Il compito autentico che hai svolto ti ha permesso di conoscere il mondo di alcune figure professionali. Ripensando a quello che hai appreso, quanto sei d'accordo con le seguenti affermazioni? *

	Per nulla	Poco	Abbastanza	Molto
Trovo interessante il lavoro di traduttore/traduttrice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trovo facile immaginarmi da grande nei panni di un/una traduttore/traduttrice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trovo interessante il lavoro di redattore/redattrice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trovo facile immaginarmi da grande nei panni di un/una redattore/redattrice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. Per ognuna delle seguenti affermazioni, indica quanto ti rappresenta. *

	Per nulla	Poco	Abbastanza	Molto	Moltissimo
Mi piace fare i puzzle	<input type="checkbox"/>				
Mi piace provare a fare degli esperimenti scientifici	<input type="checkbox"/>				
Mi piace la scienza	<input type="checkbox"/>				
Mi appassiona cercare di capire come funzionano le cose	<input type="checkbox"/>				
Sono una persona analitica, rifletto sempre su ogni problema o situazione	<input type="checkbox"/>				
Mi piace avere a che fare con i numeri e i calcoli	<input type="checkbox"/>				
Mi piace tenere in ordine le mie cose	<input type="checkbox"/>				
Quando devo svolgere un compito, preferisco ricevere delle chiare istruzioni da seguire	<input type="checkbox"/>				
Presto attenzione ai dettagli	<input type="checkbox"/>				
Mi piace mettere in ordine i materiali scolastici, gli appunti e ricopiare i temi in bella	<input type="checkbox"/>				
Sono bravo/a ad organizzare i miei compiti	<input type="checkbox"/>				
In futuro, mi piacerebbe lavorare in un ufficio	<input type="checkbox"/>				

* = risposta obbligatoria



Solo offline

Avete individuato le caratteristiche delle ricette culinarie in lingua inglese compilando correttamente la scheda fornita dall'insegnante?	— /1
Avete analizzato le diverse ricette e tratto una sintesi di come sono organizzate e delle strutture linguistiche e del lessico?	— /1
Avete individuato una ricetta tradizionale consultando i siti forniti dall'insegnante?	— /1
Avete tenuto conto delle esigenze dei lettori, che sono di lingua italiana e hanno bisogno di essere guidati nella comprensione della ricetta e delle tradizioni di un paese a loro sconosciuto?	— /1
Avete rielaborato in modo personale le informazioni individuate nei siti?	— /1
Avete letto, analizzato e commentato la bozza del/la compagno/a?	— /1
Avete riscritto i testi in bella copia, vagliando le correzioni e i suggerimenti?	— /1
Avete rispettato i tempi stabiliti per le diverse fasi?	— /1
Avete collaborato attivamente con il/la compagno/a o con il gruppo in tutte le fasi previste?	— /1
Avete accompagnato il lavoro di traduzione con la scelta di immagini che illustrino la ricetta?	— /1
Totale	— /10

Digestives are popular biscuits in the UK – great for dunking into your tea or coffee! So, it's easy to see why chocolate digestive cakes are a real favourite in my family. Sweet tooth required.

You need

A large baking tray
A large bowl
A small pot or microwave bowl
A wooden spoon

Ingredients

A large packet of digestive biscuits (original or chocolate)
100g butter
200g chocolate
Optional: 100g chocolate



Preparation

Grease the baking tray with spare butter or oil.

Method

1. Melt the butter and chocolate together in small pot (or microwave). Stir well with the wooden spoon.
2. Put the digestives in a large bowl and crush into small pieces – the smaller the better.
3. Pour the melted mixture into bowl. Mix together with the wooden spoon.
4. Empty the bowl onto prepared baking tray. Flatten contents with a wooden spoon.
5. Leave to cool for 30 minutes.
6. *Optional:* Melt chocolate. Pour the chocolate over the cake. Leave to cool for 30 minutes.
7. Put tray in fridge and leave to set for two hours.
8. Cut cake into squares, serve and enjoy.



**Bon
appétit!**

Fonte: Learn English Teens, British Council
(<https://learnenglishteens.britishcouncil.org/blogs/life-around-world/recipe-chocolate-digestive-cakes>)



Nella colonna libera puoi identificare altre domande chiave o annotare osservazioni interessanti che emergeranno durante la discussione di classe.

<p>Nome del piatto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il nome è originale e unico oppure traducibile in italiano? • Esiste un equivalente in italiano o è consigliabile mantenere il nome originale? • Se è un nome di fantasia, come posso riassumere il piatto in semplici parole? 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Descrizione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La descrizione è lunga o breve? • Quali strutture sono principalmente usate (predicato verbale o nominale)? • Osserva gli aggettivi e commenta. • Vi sono informazioni precise (es. la provenienza, il colore, il metodo di cottura)? • Il piatto appartiene a una categoria precisa (spuntino, dessert, dolce/salato, per colazione/pranzo/cena)? 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Grado di difficoltà</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Osserva alcune ricette in inglese e deduci quali sono i tre gradi più comuni per descrivere la difficoltà di preparazione. • Quali aggettivi sono usati in italiano? • La corrispondenza tra i termini inglese e italiani è diretta, o l'italiano usa altre soluzioni? 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Tempi di preparazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sono reperibili? Sono reperibili separatamente dai tempi di cottura? 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Serves:

1 person

Ingredients:

- **4 tablespoons** of quick oats
- **2 teaspoons** of whole wheat flour
- **1/4 teaspoon** of baking powder
- **1 teaspoon** of brown sugar
- **a pinch** of cinnamon
- **2 tablespoons** of apple sauce (without sugar)
- **1/4 teaspoon** of vanilla extract
- **8-10** raisins

Preparation:

Wash your hands!
Find everything you need (a bowl, a wooden spoon, a tablespoon, a teaspoon, a plate, etc.).
Get out the ingredients.

Instructions:

Put the dry ingredients into a bowl (oats, flour, baking powder, sugar, cinnamon). Mix them well with a wooden spoon.
Stir in the liquids (apple sauce, vanilla extract) and the raisins.
Put the mixture onto a small plate.
Microwave on full power for 90 seconds. Be careful – the plate will be very hot! Wait five minutes for it to cool before you take it out of the microwave.

Enjoy!

Fonte: Learn English Kids, British Council (<https://learnenglishkids.britishcouncil.org/reading-practice/oat-biscuits>)





La ricetta è rappresentativa di un paese del Regno Unito. The recipe is typical British cuisine.	☆☆☆☆☆
La ricetta è appetibile e invitante. The recipe sounds tasty and delicious.	☆☆☆☆☆
La ricetta è tradotta in modo corretto e comprensibile. The translation of the recipe is clear and correct.	☆☆☆☆☆
La ricetta contiene le informazioni necessarie. The recipe has all the essential instructions.	☆☆☆☆☆
La ricetta è organizzata in modo chiaro e facilmente comprensibile. The recipe is well organised and understandable.	☆☆☆☆☆

Totale/Final score

___ / 25