



Titolo: INSALATA GRECA

Età: 6 -12 anni

Autori: Istituto dei Sordi di Torino www.istitutosorditorino.org

Competenze:

- Gli studenti impareranno che loro possono sempre usare la loro creatività e divertirsi in ogni attività.
- Gli studenti impareranno a preparare un piatto sano a casa e le ragioni per cui sane abitudini alimentari sono importanti.
- Gli studenti sapranno usare la loro manualità fine con il cibo.

Competenze secondo il curriculum Europeo:

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=LEGISSUM%3Ac11090

Valutazione formativa:

- Identificare il cibo
- Spiegare le azioni da fare sul cibo: come gestirlo
- Spiegare perché le abitudini alimentari sono importanti
- Spiegare che in diversi paesi possiamo trovare diversi cibi e tradizioni culinarie

Valutazione sommativa:

• Comunicare la routine alimentare quotidiana, le impressioni, i gusti preferiti e le tradizioni culinarie conosciute.

Lista del vocabolario specifico/Parole chiave:

 Abitudini salutari, produzione geografica del cibo, verdure e segni del cibo (cetriolo, olio, formaggio feta, pomodori, olive).

Breve descrizione del contesto/scenario educativo:

L'insegnante proporrà di preparare un piatto sano e fresco con verdure e formaggio: l'insalata greca. È importante sottolineare che cucinare e mangiare possono essere attività divertenti e anche le verdure sono buone.





L'insegnante spiegherà che è importante mangiare cibi sani per avere un corpo forte, evitare malattie e fare molte cose. L'insegnante può anche spiegare che le abitudini alimentari sono diverse in ogni paese perché dipendono dalle tradizioni e dalla produzione di cibo.

L'insegnante può mostrare il nuovo vocabolario sul cibo e può chiedere ciò che il bambino preferisce come piatto e quali sono le sue abitudini sane.

L'insegnante può aiutarlo in entrambe le azioni, quella teorica sulla corretta abitudine alimentare e quella pratica sulla preparazione del piatto.

Materiale necessario/Requisiti tecnici:

cetriolo, olio, formaggio feta, pomodori, olive, scodella, coltello.















Focus sulla lingua dei segni:

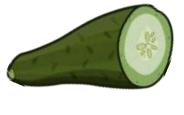
• Segnare il nuovo vocabolario, segnare il cibo necessario per fare preparare questo piatto, segnare le fasi da intraprendere, spiegare la cultura da cui viene questo piatto.





1. Quali verdure ti servono per preparare l'insalata greca?

















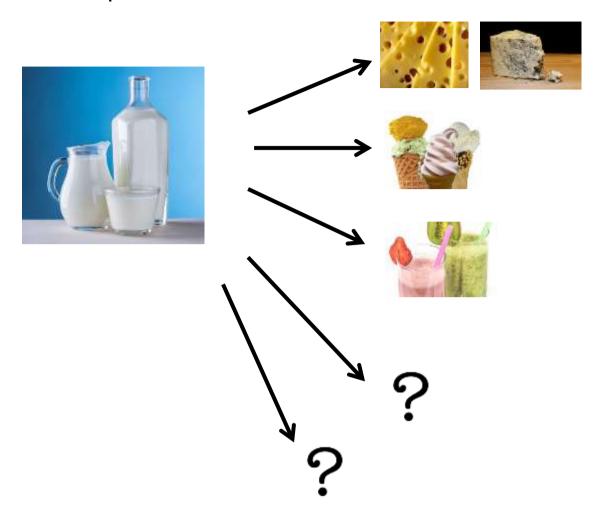




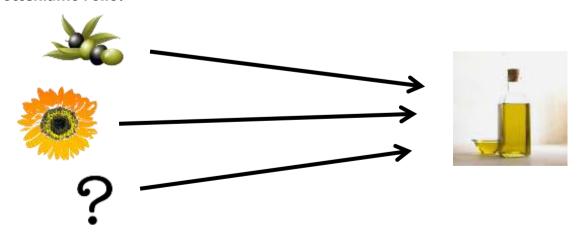




2. Cosa possiamo ottenere dal latte?



Da cosa otteniamo l'olio?



Funded by the Erasmust Programme, of the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

You may find other resources for deaf learners on www.opensign.eu





3. Collega le parole corrette alle immagini.



POMODORO



OLIVE



INSALATA GRECA



CETRIOLO



OLIO



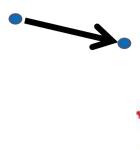
SALE







4. ogni stato ha il suo piatto tipico.

















CHINA







FRANCE



ITALY



Funded by the Erasmus+ Programme, of the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European of the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European of the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European of the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-037433 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-KA201-03743 has been funded with support from the European Union This project n° 2017-1-FR01-03743 has been funded with support Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



5. Cerchia gli oggetti di cui hai bisogno in cucina.









- I. Estensione / Arricchimento / Prolungamenti Collegamenti Web con altri strumenti digitali:
 - 1. https://www.youtube.com/watch?v=Htp4SSacqYk
 - 2. https://www.youtube.com/watch?v=VGLNqbgGYlg
 - 3. https://www.youtube.com/watch?v=XKsEJEwXrxM