

Saveurs et cuisine

Objectius

- Aprendre lèxic de l'alimentació (de tots els grups alimentaris).
- Familiaritzar-se amb tot el que té a veure amb l'activitat de cuinar.
- Comprendre instruccions i accions relacionades amb l'alimentació.
- Ser capaços d'elaborar una llista de compra.
- Ser capaços de fer un menú i una recepta de cuina.
- Aprendre a compartir una tasca en grup.
- Aprendre a ser creatius en activitats relacionades amb el menjar.
- Relacionar l'alimentació amb la salut.
- Fer una petita recepta en grup i enregistrar-la.
- Participar a un concurs.

Descripció de la proposta

Presentem un recorregut d'interaccions en pissarra digital, destinat a l'aprenentatge de tot el que té a veure amb l'alimentació (nutrició, cuina, salut). Volem que l'alumnat, mitjançant exercicis interactius (jocs, compra, receptes, tests...), pugui adquirir aquests conceptes i sigui capaç d'utilitzar-los amb naturalitat en un context apropiat. També hem dissenyat activitats que els ajudin a sistematitzar els aprenentatges tot sent creatius i que facilitin la tasca d'avaluació i d'auto avaluació. Aquest element és la continuació de: **Couleurs, formes et saveurs** d'aquest itinerari.

Recursos emprats

Instruccions d'ús per pissarra digital: SMART_NOTEBOOK:

<http://platea.pntic.mec.es/jolall1/smart/pdiv10.pdf>

Activités:

<http://www.maisondequartier.com/cuisine/refrigerateur/refrigerateur.php?lang=en>

http://www.edu365.cat/eso/muds/frances/boire_manger/index2.htm

http://www.education.vic.gov.au/languagesonline/french/sect34/no_01/no_01.htm

http://www.flevideo.com/fle_video_quiz_beginning.php?id=2965

http://www.flevideo.com/fle_video_quiz_beginning.php?id=4460

http://www.flevideo.com/fle_video_quiz_beginning.php?id=4458

http://www.flevideo.com/fle_video_quiz_low_intermediate.php?id=3251

<http://www.doctissimo.fr/html/nutrition/nutrition.htm>

<http://cuisinez.free.fr/recettes.php3>

Aspectes didàctics i metodològics

Aquest element didàctic és la segona part del itinerari :**La cuisine.**

Ens introduïm en el tema dels aliments a taula amb una recepta de crêpes per la Chandeleur que ens permetrà fer una posada en comú.

Seguidament presentem exercicis amb una demanda cognitiva i lingüística cada vegada més alta per anar sistematitzant el lèxic de l'alimentació i el de la cuina. Treballem també l'oralitat en comprensió i expressió mitjançant vídeos amb exercicis

ARC- CIREL

apropiats. Per acabar, se'ls proposa un joc - concurs en grup que consisteix a elaborar un menú equilibrat i després realitzar una recepta, filmant-la. La cloenda del concurs, després de l'avaluació dels vídeos, es farà amb una festa a l'institut o a l'escola i el lliurament del premi de grup.

Continguts, competències que es treballen de forma destacada

Competències:

- Aprendre a aprendre
- Treballar col·laborant en equip
- Competència lingüística
- Competència audiovisual i comunicativa

Continguts:

- El lèxic de la nutrició i la cuina
- Els elements bàsics de la narració
- Els elements necessaris per elaborar menús i receptes

Alumnat a qui s'adreça especialment

En principi per alumnes de primària de segon cicle i per primera etapa d'ESO.

Documents adjunts

- Material per al professorat:

Presentació en power point dels materials per la pissarra digital.
Presentació en pdf.

- Material de treball per a l'alumnat:

Element didàctic en PDI Smart-notebook

Autoria

Aquest element didàctic ha estat creat per: Clara Muller