

### UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3

<i>Denominazione</i>	BIOCHEMISTRY AND NUTRITION
<b>Prodotti</b>	Lavoro di gruppo: ricerca su Internet di informazioni di approfondimento sui carboidrati e presentazione di un <i>oral report</i> alla classe esprimendo anche opinioni personali.
<b>Competenze mirate di Cittadinanza/ di ambito/disciplinari</b>	<p>Competenze di Cittadinanza: acquisire ed interpretare l'informazione: utilizzare le informazioni provenienti dai mezzi di comunicazione di massa e riflettere su temi attuali esprimendo punti di vista personali; comunicare: sviluppare consapevolezza dell'importanza della comunicazione in lingua straniera quale strumento di apertura e confronto interculturale; individuare collegamenti e relazioni: operare collegamenti e relazioni tra fenomeni, concetti e discipline; progettare: documentare il proprio lavoro.</p> <p>Competenze di asse: utilizzare il linguaggio settoriale della lingua straniera prevista dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Competenze disciplinari: utilizzare strategie di comprensione di testi scritti/orali, anche di argomento tecnico; interagire in conversazioni in modo appropriato al contesto; riflettere sugli usi socio-culturali della lingua; produrre testi orali strutturati e coesi; utilizzare le nuove tecnologie multimediali nello studio, anche in <i>team-working</i>.</p>
<p><b>Conoscenze:</b> lessico e strutture sintattiche adeguati al contesto comunicativo in campi professionali e di lavoro specifici; la terminologia peculiare del linguaggio tecnico-scientifico in testi ascoltati e letti; lessico e strutture morfo-sintattiche di livello B1/B2; conoscenze specifiche settoriali: gli elementi chimici presenti nel cibo; le biomolecole (i carboidrati e i lipidi); discriminazione delle principali tipologie testuali a carattere tecnico- professionale in base alle costanti che le caratterizzano; utilizzo di forme di comunicazione multimediale.</p> <p><b>Abilità:</b> utilizzare le conoscenze linguistiche appropriate nell'interazione inerente contesti di studio e di lavoro; riconoscere gli elementi peculiari di un testo tecnico-scientifico e specialistico; consolidare tecniche di lettura/comprendimento di testi scritti/orali; descrivere fenomeni e processi utilizzando appunti e annotazioni e articolando chiaramente il discorso; utilizzare il linguaggio specifico appreso con maggiore sicurezza e precisione; codificare informazioni in tabella; costruire percorsi espositivi strutturati e coesi; utilizzare mezzi informatici per approfondimenti di studio, anche in <i>team-working</i>; fare confronti e collegamenti con le conoscenze d'indirizzo apprese in lingua italiana.</p>	

<b>Contenuti</b>	
<p><b>Lingua:</b> consolidamento e approfondimento linguistico delle seguenti conoscenze di livello B1/B2: i connettivi del discorso (<i>while/ as soon as/when/ so that/by means of...</i>); <i>causative verbs (make/have/let/get/allow)</i>; <i>gerunds and infinitives</i>. <b>Lessico:</b> uso del lessico e del linguaggio tecnico, scientifico e specialistico richiesto dagli argomenti trattati: <i>Nutrition</i>, <i>“Biomolecules”</i>.</p> <p><b>Conoscenze specifiche di settore:</b> la nutrizione; gli elementi chimici presenti nel cibo; le biomolecole: carboidrati e lipidi.</p>	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe 4° indirizzo Tecnico chimico
<b>Pre-requisiti</b>	<p><u>Strutture grammaticali:</u> conoscenze linguistiche di livello B1, in particolare, il <i>Simple Past; Present Perfect; Present Simple</i>.</p> <p><u>Abilità:</u> riconoscere le informazioni significative da un testo orale/scritto; interagire in scambi dialogici in situazioni comunicative concrete; saper articolare i punti di un percorso espositivo; utilizzare in modo appropriato informazioni ricavate da fonti diverse.</p>
<b>Tempi</b>	Aprile - Maggio
<b>Attività/Esperienze attivate</b>	<p><i>Listening activity; speaking activity and use of English; learning technical language;</i> strategie di comprensione del testo (<i>skimming/scanning/key-word searching/reading in detail</i>); <i>multiple choice test; writing activity: fill in a flowchart; writing a report; pair work; group work; e-learning lesson: a balanced diet;</i> codificare le informazioni richieste in una <i>flowchart</i>; compilazione di un grafico per la raccolta di dati significativi.</p>
<b>Metodologia</b>	<p>Prendere appunti e utilizzare annotazioni e linee-guida; dedurre il significato del lessico non conosciuto dal contesto; leggere un testo in modo selettivo/esplorativo (<i>note-taking, skimming and scanning</i>); realizzazione di una “scaletta”, uno schema e/o una mappa concettuale per l’articolazione di un percorso espositivo utilizzando le espressioni lessicali settoriali; attività di classe in coppie /gruppo (<i>cooperative learning/peer to peer</i>); esecuzione di un compito pratico in modalità di lavoro di gruppo utilizzando strumenti multimediali per approfondire gli argomenti di studio.</p>

<b>Risorse umane</b>	Interne
<b>Strumenti</b>	Libro di testo, utilizzo della Lim e di materiali multimediali per la comprensione di esperienze di tipo tecnico; strumenti audio-video per l'ascolto di <i>native speakers</i> ; attività di tipo laboratoriale attraverso l'ascolto/visione di video in lingua originale; presentazioni in powerpoint; uso di materiali informatici pre-ordinati allo scopo.
<b>Verifiche e Valutazione</b>	<p><u>Verifica formativa</u> (in itinere) (attività di autovalutazione effettuate dallo studente): domande a risposta aperta; interventi personali sugli argomenti di discussione in classe; <i>gap filling</i>; esercizi per il consolidamento delle abilità linguistiche.</p> <p><u>Verifica sommativa</u> (formale) (somministrata dall'insegnante): rielaborazione ed esposizione conoscenze apprese attraverso un percorso coerente e articolato utilizzando il linguaggio tecnico appreso.</p> <p>test linguistico (Use of English) di fine UdA.</p> <p>Si valuteranno: il processo e il prodotto; le conoscenze acquisite e il raggiungimento degli obiettivi specifici dell'UdA.</p>