

<b>DOCENTE Ilaria Belluomini</b>		
<b>MATERIA Lingua straniera Inglese</b>		<b>CLASSE 4^A</b>
<b>MODULO N° 4</b>	<b>Nutrition</b>	<b>durata ore 30</b>
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Livelli minimi</b>
Comprensione di brani scientifici Sapersi esprimere con appropriata terminologia tecnica su: The various kinds of: cereals, vegetables, fruits and oils	Carbohydrates Proteins Fibres Vitamins Vegetables Fruits Legumes Oils	Saper esporre in lingua sui cereali, verdure, frutta e vari tipi di olio
<b>Prerequisiti</b>	<b>Metodologie e strategie operative</b>	<b>Modalità di valutazione</b>
Le maggiori funzioni grammaticali e vocaboli inerenti ai suddetti concetti	Lezione frontale, lavori di gruppo, uso del supporto informatico e di materiale didattico fornito dall'insegnante e dal libro di testo	Verifiche: orali e scritte (comprensioni di testi, questionari a domanda aperta)

UNITA' DIDATTICA N° 1 Organic and chemical compounds			durata ore 10
Competenze	Conoscenze	Livelli minimi	
Comprensione di testi scientifici con terminologia tecnica adeguata su: Charbohydrates	How the body uses carbohydrates, fibres, proteins and vitamins	Saper riprodurre in lingua argomenti specifici trattati	
Prerequisiti	Metodologie e strategie operative	Modalità di valutazione	
Le maggiori funzioni grammaticali e vocaboli inerenti ai suddetti concetti	Lezione frontale, lavori di gruppo, uso del supporto informatico e di materiale didattico fornito dall'insegnante e dal libro di testo	Questionari a risposta aperta, test, comprensioni di brani attinenti all'argomento scientifico, esposizione orale degli argomenti trattati	

ATTIVITA' DI RECUPERO
Recupero in itinere

UNITA' DIDATTICA N° 2 Foodstuff			durata ore 10
Competenze	Conoscenze	Livelli minimi	
Comprensione di testi scientifici con terminologia tecnica adeguata su: the importance of cereals, vegetables and fruits in our diet	Cereals: wheat, rice, rye, oat, barley Legumes Potatoes Vegetables Fruits	Saper esporre in lingua argomenti specifici trattati	
Prerequisiti	Metodologie e strategie operative	Modalità di valutazione	
Le maggiori funzioni grammaticali e vocaboli inerenti ai suddetti concetti	Lezione frontale, lavori di gruppo, uso del supporto informatico e di materiale didattico fornito dall'insegnante e dal libro di testo	Questionari a risposta aperta, test, comprensioni di brani attinenti all'argomento scientifico, esposizione orale degli argomenti trattati	

ATTIVITA' DI RECUPERO
Recupero in itinere

UNITA' DIDATTICA N° 3 Oils			durata ore 10
Competenze	Conoscenze	Livelli minimi	
Comprensione di testi scientifici con terminologia tecnica adeguata su: various kinds of oils and their use	Olive tree Oils Sunflower oil Peanut oil and hydrogenated oil	Saper esporre in lingua argomenti specifici trattati	
Prerequisiti	Metodologie e strategie operative	Modalità di valutazione	
Le maggiori funzioni grammaticali e vocaboli inerenti ai suddetti concetti	Lezione frontale, lavori di gruppo, uso del supporto informatico e di materiale didattico fornito dall'insegnante e dal libro di testo	Questionari a risposta aperta, test, comprensioni di brani attinenti all'argomento scientifico, esposizione orale degli argomenti trattati	

ATTIVITA' DI RECUPERO
Recupero in itinere

VALUTAZIONE SOMMATIVA DEL MODULO
Alla fine dell'unità didattica verrà proposto un questionario per verificare l'acquisizione della terminologia specifica e degli argomenti trattati