

Programma 3CL : CLIL di Scienze in Francese (10 ore)

Titre: Additifs alimentaires et valeur calorique des aliments: savoir lire les étiquettes

18/11/2019 – **Lezione frontale 1:** Presentazione interattiva ppt: Lire les étiquettes des produits alimentaires

22/11/2019 – **Lezione frontale 2:** Presentazione interattiva ppt: Lire les étiquettes des produits alimentaires

25/11/2019 - Aula di informatica:” exercice de lecture des étiquettes des produits alimentaires”

Agli studenti è stata fornita una scheda che riporta l'immagine del fronte e del retro di un prodotto alimentare con le indicazioni relative alla tipologia del prodotto, valori nutrizionali ed energetici, luogo di produzione, caratteristiche organolettiche ecc. Gli alunni, a coppie, sono stati indotti a riflettere sul materiale fornito e a cercare ulteriori informazioni accedendo alla rete internet e consultando i siti di riferimento in lingua francese.

Nella seconda parte dell'attività (seconda parte della scheda) sono state somministrate domande in sequenza che permettono di descrivere, in modo esaustivo, il prodotto esaminato (vedi file “*exercice analyse des étiquettes en laboratoire informatique*”)

29/11/2019 – **Lezione sull'analisi diretta di etichette di prodotti alimentari e sugli additivi alimentari** (in aula). Sulla base di etichette di prodotti alimentari scelte dagli alunni, si è spunto per introdurre il concetto di additivo alimentare, delle modalità e finalità di utilizzo, dell'origine e degli effetti sulla salute umana.

A tal fine è stata appositamente elaborata una presentazione ppt in lingua francese con testi e immagini esplicative (vedi ppt *additifs alimentaires*)

6/12/2019 - Laboratorio di chimica “bomba calorimetrica ou expérience du calcul des calories”

E' stata organizzata un'esperienza di laboratorio per dimostrare e misurare il potere calorifico degli alimenti. Sono state allestite 6 postazioni (una ogni 3-4 studenti) e si è proceduto alla combustione di quantità definite di alcool etilico (sostanza organica) e mandorle. Tale esperimento ha permesso agli alunni di valutare il potere calorifico contenuto in 100g di prodotto analizzato. Oltre alle opportune indicazioni fornite dal docente di disciplina è stata fornita agli studenti una scheda di laboratorio (in lingua francese) necessaria ad annotare le attività procedurali e le relative osservazioni e misurazioni dell'esperimento.

16/12/2019 – **Illustrazione delle modalità per la prova di verifica.** I docenti hanno fornito un modello sulla base del quale produrre il loro elaborato di verifica. La verifica dell'attività CLIL ha previsto la realizzazione di un ppt dedicato a un prodotto alimentare scelto dallo studente, secondo i propri interessi, che ne illustrasse, in lingua francese, le principali caratteristiche (valore nutrizionale, calorico, tipicità e peculiarità, modalità di produzione, effetti sulla salute).

17/01/2020 – **Interrogazioni orali.** L'interrogazione si è svolta in forma di dialogo tra studente e docenti. La presentazione ppt preparata dallo studente ha rappresentato la base di partenza per una discussione e riflessione sulle caratteristiche e proprietà del prodotto presentato.

20/01/2020 - **Interrogazioni orali**

24/01/2020 - **Interrogazioni orali**