

MATRICE DI PROGRAMMAZIONE UDA

Ins.te Tatiana Manca
Gruppo di Scienze
Prof. Tiziano Pera

I SENSI Proposte di lavoro per una seconda classe delle scuole primarie

Le seguenti UDA sono state pensate all'interno di un macro-contesto (programmazione verticale dalla scuola primaria alla secondaria di secondo grado) riguardante la tematica molto vasta dell'alimentazione e dei suoi collegamenti con l'energia intesa in senso più vasto. Rispetto a ciò la decisione di affrontare la tematica dei sensi è sorta nel tentativo di aderire alla programmazione di scienze per le classi seconde della scuola primaria, che prevede fra tanti anche il tema dei sensi, delle percezioni e delle trasformazioni (di stato della materia).

L'impegno nella strutturazione-organizzazione di queste attività è stato inoltre posto sul tentativo di rispettare due aspetti fondamentali della didattica per competenze:

- A) la possibilità di verificare le preconcoscenze in itinere attraverso la modalità argomentativa degli alunni;
- B) la possibilità di osservare il livello di socializzazione inteso come disponibilità al confronto e la accettazione delle teorie vs. ipotesi degli altri.

1° U.D.A. I SENSI

L'insegnante proporrà la seguente attività senza esplicitare che si affronterà la tematica dei sensi, per non influenzare l'esito delle risposte esperienziali.

Tempi previsti: 2 ore (una per l'esperienza ed una per la formalizzazione)

COSA FA L'INSEGNANTE	COSA FANNO GLI ALUNNI	Descrittori di COMPETENZA
a) Chiede agli alunni: "quali sono i vostri piatti-alimenti preferiti?"		
a1) raccoglie gli interventi e seleziona una o più pietanze;	Uno alla volta elencano gli alimenti preferiti;	- giustifica le proprie scelte; - aderisce in modo collaborativo al contesto di senso;
b) chiede agli alunni di chiudere gli occhi e fa porre l'attenzione su ciò che succederà dentro-attorno al loro corpo...	Chiudono gli occhi e si concentrano;	
b1) "E se dico pollo arrosto... (aspetta qualche secondo)...cosa provate?"	Elencano sensazioni ad es.: - mi sembra di sentire il profumo; - mi sembra di sentire il sapore; - ecc;	- ricerca e accetta le sfide nel contesto dato; - dimostra capacità di individuare ed esplicitare criteri di riflessione sull'azione; - utilizza dei linguaggi specifici;
b2) registra le sensazioni elencate dagli alunni;		
c) contestualizza chiedendo: "cosa sono le cose che avete provato?"	Rispondono elencando tutti i sensi coinvolti nell'esperienza.	
c1) registra i sensi;		
d) sollecita la riflessione attraverso una sorta di provocazione: "Ma ragazzi, se il pollo non c'è come avete fatto a provare tutte queste cose?"	Formulano ipotesi;	- dimostra consapevolezza della complessità delle relazioni che determinano i fenomeni; - mostra un atteggiamento esplorativo; - cerca di correlare; - prospetta interpretazioni argomentando le sue scelte; - mostra consapevolezza rispetto alla necessità di confronto; - correla teorie personali con quelle scientifiche; - mostra un'adesione creativa/ideativa al contesto di senso;
e) propone una sintesi dei passaggi e cerca di tirare le conclusioni: "A questo punto cosa possiamo dire?" + riflessione guidata.	Formulano conclusioni e attraverso una riflessione guidata raggiungono il concetto di memoria sensoriale;	
f) chiede di formalizzare	Registrano i passaggi dell'esperienza su materiale strutturato (quaderno, cartellone, ecc...)	- rappresenta con le modalità linguistiche e/o iconico-grafiche più opportune le fasi intermedie e i risultati della sua esperienza; - utilizza abilità operative, teoriche e manuali; - riesce a costruire mappe;

II° U.D. GIOCHIAMO CON I SENSI

Anche nella proposta di questa attività non si esplicherà quali sensi andremo a stimolare.

Tempi previsti: 2 ore (per l'esperienza ed una per la formalizzazione)

COSA FA L'INSEGNANTE	COSA FANNO GLI ALUNNI	Descrittori di COMPETENZA
a) porta a scuola diversi alimenti: verdura, biscotti, frutta, caramelle, ecc. e non alimenti, quali oggetti, profumi, essenze...		
b) benda o fa tappare il naso ai bambini, uno alla volta, e li testa chiedendo loro: "qual è il senso che non puoi usare ora?" E anche: "Pensi di poter mangiare questa cosa?"	Osservano, annusano, manipolano e semmai assaggiano a seconda del senso che non è loro consentito utilizzare. Esprimeranno le loro sensazioni: - posso toccare: avverto la consistenza, la temperatura, ecc; - posso annusare: avverto la presenza o meno di un aroma; - posso vedere: osservo la forma, il colore, la dimensione, ecc; - posso assaggiare: ne provo il gusto.	- Sono in grado di afferire alle conoscenze apprese nelle precedenti U.D.
b1) Raccoglie tutte le osservazioni degli alunni.		
c) induce alla riflessione per trarre delle conclusioni.	Partecipano al brain storming	- sono in grado di gestirsi all'interno della comunicazione di gruppo
d) chiede di formalizzare	Registrano i passaggi dell'esperienza su materiale strutturato (quaderno, cartellone, ecc...)	- rappresenta con le modalità linguistiche e/o iconico-grafiche più opportune le fasi intermedie e i risultati della sua esperienza; - utilizza abilità operative, teoriche e manuali; - riesce a costruire mappe;

III° U.D. IN CUCINA

Tempi previsti: 4 ore (una per prendere le decisioni, due per la preparazione e un'ulteriore ora per la formalizzazione).

COSA FA L'INSEGNANTE	COSA FANNO GLI ALUNNI	Descrittori di COMPETENZA
a) chiede: "cosa cuciniamo?"	Espongono la possibilità di cucinare diverse pietanze	- giustifica le proprie scelte; - aderisce in modo collaborativo al contesto di senso;
b) chiede di selezionarne una che metta d'accordo tutti e che sia di facile preparazione (che hanno già visto fare...)	Si accordano ad es. per una torta	- mostra consapevolezza rispetto alla necessità di confronto;
c) chiede ai bambini di procurare la ricetta.	Cercheranno la ricetta (chiedendola a casa o facendo una ricerca su libri di cucina e/o su internet...)	- sa orientarsi nella ricerca di informazioni.
d) in cucina segue i ragazzi nelle varie fasi di preparazione cercando di stimolarli rispetto alla prescrittività della ricetta. Ad es.: "Perché secondo voi dobbiamo mettere proprio queste quantità di ingredienti insieme?" Inoltre pone l'attenzione nuovamente sull'indispensabilità di utilizzare i sensi anche nella preparazione di un piatto.	Manipolano gli ingredienti e riflettono sulla possibilità di variare dosi, sostituire o omettere ingredienti, ecc... Utilizzano tutti i sensi e scoprono che l'ingrediente più importante è la sinergia che si innesca fra i loro stessi sensi, al fine di poter valutare il loro prodotto.	- ricerca e accetta le sfide nel contesto dato; - dimostra capacità di individuare ed esplicitare criteri di riflessione sull'azione; - utilizza dei linguaggi specifici; - correla teorie personali con quelle scientifiche; - mostra un'adesione creativa e ideativa al contesto di senso; - dimostra consapevolezza della complessità delle relazioni che determinano i fenomeni;
e) durante la cottura si invitano i ragazzi a riflettere sul concetto di trasformazione dello stato della materia e sugli aspetti energetici osservabili ad esempio nel processo della lievitazione. Ad es.: "come mai secondo voi bisogna sbattere a neve gli albumi dell'uovo?"	Partecipano al brain storming. Avanzano ipotesi sulla trasformazione e sull'energia.	- mostra un atteggiamento esplorativo;
d) a cottura ultimata invita i ragazzi ad assaggiare.	Gustano (o meno...) la loro preparazione e di nuovo sono costretti ad utilizzare i loro sensi.	- afferiscono a conoscenze precedentemente apprese attraverso l'esperienza.
e) in un secondo momento si chiede di formalizzare.	Registrano i passaggi dell'esperienza su materiale strutturato (quaderno, cartellone, ecc...)	- rappresenta con le modalità linguistiche e/o iconico-grafiche più opportune le fasi intermedie e i risultati della sua esperienza; - utilizza abilità operative, teoriche e manuali; - riesce a costruire mappe;