

Macroarea : PIANI DI STUDIO PERSONALIZZATI E UNITA' DI APPRENDIMENTO

Microarea: riconoscere i saperi essenziali delle discipline: Italiano

Laboratorio: L'Unità di apprendimento dalla ... a alla ... z

Insegnanti: M. Cristina Tridenti, Maria Laura Biondini, Anna Maria Fratini, Vitali Novella, D'Elia Daniela, Rossi M. Teresa

	Discipline	Conoscenze	Abilità	Mappa delle attività e dei contenuti <i>(indicazioni nodali)</i>	U.A. dal grano al pane (in continuità dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di primo grado)
Obiettivi formativi ipotizzati PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA favorire la conoscenza per osservazione diretta del ciclo del grano; stimolare il coinvolgimento personale del bambino nella cura delle piantine; sperimentare la preparazione dei prodotti da forno con l'utilizzo della farina; Stimolare la curiosità come motivazione alla scoperta dell'ambiente	Scienze Italiano Educ. alla salute, ambientale, tecnologia, informatica, educ. immagine.	SCUOLA DELL'INFANZIA arricchimento del linguaggio attraverso riconoscimento e denominazione di nuovi oggetti; ricordo e racconto di alcune sequenze delle fasi di lavorazione	SCUOLA DELL'INFANZIA sviluppo, coordinazione e perfezionamento dei mezzi grossomotori e finimotori; sviluppo della capacità di attenzione e della volontà; potenziamento della capacità di osservazione formazione dell'autostima che si sviluppa dalla conoscenza di sé e dalla consapevolezza delle proprie capacità.	Il contesto ambientale del nostro territorio, ancora fortemente caratterizzato da colture cerealicole, la presenza di mulini per la trasformazione, nonché di una realtà di produzione industriale di alta gamma (Pasta), ci ha facilmente indirizzato verso la scelta dell'osservazione ed analisi del processo di crescita del grano. L'educazione alimentare è di fondamentale importanza per favorire la crescita completa dell'organismo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari e per un positivo approccio con il cibo. Il bisogno esplorativo dei bambini viene soddisfatto svolgendo attività che uniscano alla valenza scientifica un particolare carattere motivante; seguire lo sviluppo e la trasformazione di un seme riveste interesse biologico ma anche emozionale. Scuola dell'infanzia: 1° fase: lavoro della terra da parte del contadino; 2° fase: preparazione dei solchetti da parte dei bambini; 3° fase: semina 4° fase: annaffiatura 5° fase: visite in giardino per controllare la crescita delle piantine 6° fase: raccolta del grano maturo. Preparazione dei prodotti da forno: pane e pizza, biscotti a Natale, pizzette col formaggio a Pasqua. Esperimenti scientifici a scuola; visita al mulino e al forno	

PER LA SCUOLA PRIMARIA Promuovere l'osservazione della realtà naturale e favorire una prima sistematizzazione delle conoscenze. Intuire e discriminare gli elementi indispensabili alla crescita delle piante. Arricchire le conoscenze scientifiche con ricerca di materiale iconografico, musicale e letterario sul ciclo del grano. Riconoscere e descrivere fenomeni del mondo biologico. Realizzare sotto la guida dell'insegnante un percorso di ricerca monografico.		SCUOLA PRIMARIA Osservazione accurata dei chicchi di grano. Interventi finalizzati per ottenere la farina. Tecniche di lavorazione dei campi. Evoluzione dell'agricoltura e della tecnologia agricola. Importanza dei cereali nell'alimentazione umana. Conoscenze elementari sulla tecnica di panificazione	SCUOLA PRIMARIA Abilità manipolatoria in atto nella preparazione dell'impasto con la farina e altri ingredienti. Preparazione del pane. Organizzazione del lavoro per eseguire correttamente una ricetta. Organizzazione dei materiali, delle immagini, verbalizzazione delle esperienze con testi scritti coesi e coerenti	SCUOLA PRIMARIA Brainstorming sulle preconoscenze, rilevazione attraverso discussione collettiva per rilevare le curiosità degli alunni Osservazione periodica di un campo seminato a grano. Esperienza di semina del grano (nel cortile della scuola). Visita ad una Azienda cerealicola. Visita ad un mulino. Esperienze di "trasformazione": macinatura del grano. preparazione di pane, pizza, biscotti, pasta
PER LA SCUOLA SECONDARIA Osservare, analizzare, fare ipotesi e verifica della realtà tecnologica. Descrivere fenomeni del mondo biologico.		SCUOLA SECONDARIA Conoscere il rapporto tra l'agricoltura e l'ambiente. Conoscere l'evoluzione dell'agricoltura e della tecnologia agricola. Conoscere l'importanza dei cereali nell'alimentazione umana. Saper orientarsi nelle proprietà nutritive degli alimenti. Conoscere la storia del pane.	SCUOLA SECONDARIA Saper organizzare il lavoro per la preparazione del pane. Produrre testi scritti coesi e coerenti per verbalizzare le esperienze	SCUOLA SECONDARIA Brainstorming sulle preconoscenze, rilevazione delle domande degli alunni a cui si cercherà di rispondere attraverso un percorso di esperienze: Visita ad un panificio. Esperienza pratica sulla lievitazione della farina. Progetto fotografico sulle fasi lavorative. Composizione grafica del materiale raccolto (ipertesto)

Compito unitario di apprendimento

Gli alunni saranno invitati a gruppi ad organizzare i materiali del loro percorso di esperienza e a documentarli:

SCUOLA DELL'INFANZIA

Preparazione di un libricino personale per ciascun bambino con la documentazione dell'esperienza fatta

SCUOLA PRIMARIA

Costruzione del libro "Storia di un chicco di grano"

SCUOLA SECONDARIA

Composizione grafica del materiale raccolto (ipertesto)

Personalizzazioni (eventuali)	Tutte le proposte educative sono scelte dagli alunni liberamente, nel rispetto delle sue potenzialità e del suo interesse. Rispettando e valorizzando l'individualità di ognuno, viene realizzato un ambiente "maestro" che rivela in ogni sua proposta di attività l'errore, in modo che l'alunno possa ripercorrere le procedure finché ne ha bisogno per completare il suo compito, senza la frustrazione del giudizio negativo dell'adulto. Non tutti i bambini fruiscono nello stesso modo di questa esperienza, ma senz'altro ognuno raggiunge il risultato più proficuo per le proprie esigenze di sviluppo psicofisico e intellettuale.
Metodologia	Brainstorming per verificare le preconoscenze, mappa delle stesse; conversazioni collettive per rilevare i bisogni formativi e le ipotesi; esperienze dirette collettive di semina, cura delle piantine, raccolta; visite guidate; discussione collettiva per organizzare i materiali frutto delle esperienze e delle visite; lavoro di gruppo per la documentazione finale.
Verifiche	Analisi dei comportamenti in itinere (scuola dell'infanzia e primaria) e documentazione del lavoro svolto basata su materiale fotografico e didascalie che ne espongono il contenuto (scuola primaria e secondaria); controllo delle conoscenze specifiche in itinere (per la scuola secondaria).
Risorse da utilizzare	Supportare tutte le varie fasi dei lavori con materiale di diverso tipo sul tema "grano-pane": • esperienze in classe sulla germinazione dei chicchi di grano • foto • illustrazioni sequenziali della storia "Dal grano al pane" • schede con nomenclature biologiche • racconti • canzoni e filastrocche • attività grafico-pittoriche e tecnico-manipolative attinenti all'argomento Materiali per la documentazione: macchina fotografica digitale, computer, cd

Seconda parte	Titolo dell'U.A. dal grano al pane ipertesto di sintesi http://www.ictrilliniosimo.it/granopa/index.htm
Diario di bordo - interventi specifici attuati, - strategie metodologiche adottate, - difficoltà incontrate, - eventi sopravvenuti - verifiche operate, - competenze maturate, ecc.	Ci siamo chiesti quali significativi momenti di continuità si potessero realizzare per agevolare il passaggio dei bambini da un ordine educativo all'altro. Consapevoli della centralità dell'esperienza diretta, dell'agire in prima persona, per raggiungere obiettivi di conoscenza e di maturazione, abbiamo concentrato la nostra attenzione su un tema che potesse essere svolto come continuum dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di primo grado. La scelta si è indirizzata sul ciclo del grano. L'idea è nata dall'osservazione attenta dei bambini, che già fin dai primi anni di vita, manifestano una sensibilità e una curiosità particolari nei confronti dei fenomeni della natura e un forte desiderio di sperimentarli. Lo scopo primario di questo lavoro è stato quello di favorire, attraverso il coinvolgimento diretto del bambino nelle varie esperienze proposte, la conoscenza dello sviluppo di un seme di grano dal punto di vista biologico e dell'utilizzazione di questo cereale nei vari prodotti alimentari per favorire un positivo approccio con il cibo. Ogni attività praticata è stata affiancata da proposte di materiale didattico relative al tema: racconti, filastrocche, canzoni; realizzazioni grafico pittoriche e tecnico-manipolative; esperienze sulla germinazione dei chicchi di grano; nomenclature delle varie parti della pianta del grano e dei suoi derivati, illustrazioni in sequenza narrativa del racconto " dal grano al pane" L'esperienza dei bambini della scuola dell'infanzia è iniziata così: hanno delimitato in giardino un pezzetto di terra per adibirlo alla cultura del grano, hanno introdotto l'argomento col racconto di Teo, un bambino che lavora la terra e semina i chicchi di grano. La storia si evolve dall'osservazione di Teo che innaffia i chicchi e che vede spuntare le prime foglioline verdi, alla crescita delle piantine e infine alla nascita della spiga che chiude il cerchio biologico. Contemporaneamente al racconto i bambini hanno potuto vivere in prima persona l'esperienza di Teo, seminando i chicchi, innaffiando e osservando le piantine crescere e svilupparsi fino alla spiga. Tutti i bambini concorrono alla bonifica del terreno, muniti di secchielli raccolgono e gettano via tutte le pietre, con la zappetta rompono le zolle troppo grandi e infine rastrellano la terra per prepararla alla semina. Durante l'inverno osservano il giardino sotto la neve e producono con colori a dita e collage elaborati grafici per documentare la situazione. A primavera c'è l'osservazione delle piantine.....rappresentazioni grafiche usando tecniche diverse documentano sempre le osservazioni.... Infine la visita al forno e la preparazione da parte dei bambini di biscotti, pane, pizze. Nella scuola primaria si è partiti seminando orzo, grano tenero e grano duro dopo le visite ad una azienda che raccoglie cereali, ad un mulino, ad una fattoria. I bambini curano il loro campo fino alla nascita delle piantine e alla maturazione delle spighe, infine a scuola si fa pane e pizza con la guida di un esperto panettiere; si osserva anche il lievito al microscopio, in tale occasione gli alunni approfondiscono la differenza tra lievito naturale , fatto in casa e lievito non naturale, tra organismi pluricellulari e unicellulari; scoprono come avviene la riproduzione delle cellule, come si nutrono le cellule del lievito che "mangiando l'amido" della farina, rilasciano l'anidride carbonica che fa gonfiare il pane. Gli alunni della scuola Secondaria di primo grado invece sviluppano la storia del pane, approfondiscono la conoscenza dei cereali, della dieta mediterranea e dei valori nutritivi del pane; La visita al panificio e l'esperienza di fare pane e pizza concludono il percorso didattico. Le esperienze sono collettive, gruppi di compito si alternano nei vari incarichi; alle conversazioni e discussioni collettive segue la fase della documentazione fatta a gruppi eterogenei che lavorano su una parte dei materiali raccolti e tutti concorrono alla realizzazione del prodotto finale: libro, ipertesto. <i>Gli alunni hanno operato attivamente. Il livello di attenzione e partecipazione si è mantenuto sempre alto</i> Competenze: Italiano: osservare, comunicare, verbalizzare esperienze vissute, descrivere fenomeni; ascolto attivo, intervenire in maniera pertinente. Educ salute, educ ambientale: conoscere i valori nutritivi dei cereali (scuola secondaria)

(scuola primaria), aver cura e rispetto per la natura, maturare un atteggiamento curioso e esplorativo verso l'ambiente e un approccio corretto con il cibo (tutti e tre gli ordini di scuola).

Storia scuola primaria e secondaria: conoscere la storia del pane

Scienze: fare ipotesi, sperimentare per convalidarle, conoscere il ciclo di vita del grano e dei cereali.

Arte e immagine: scegliere l'immagine fotografica più significativa per documentare le esperienze (scuola primaria e secondaria); rappresentare con diverse tecniche le esperienze vissute (scuola dell'infanzia)

Informatica: videoscrivere, inserire immagini (scuola primaria), organizzare i materiali in forma ipertestuale (scuola secondaria)

Educ alla convivenza democratica: confrontarsi e lavorare in gruppo, portare a termine incarichi.

Ogni alunno ha raggiunto tali competenze in relazione al proprio livello di maturazione.