

**IV CIRCOLO DIDATTICO**

**Salerno**

Scheda di programmazione

<b>Classe coinvolta</b>	Classe IA-IB Scuola Primaria “M.Mari” IV Circolo - Salerno
<b>Insegnanti coinvolti</b>	Senatore Anna – Ambito scientifico Maggioletti Carmen – Ambito linguistico Bottiglieri Giuseppina – Lingua inglese
<b>Argomento scelto per la sperimentazione con riferimento all’inserimento nella programmazione curricolare</b>	“Percezione sensoriale: la lingua e i recettori del gusto.”(Teaching Science in europe - Modulo2, pagg. 51 -52) Le attività proposte dalla oralità alla scrittura con esperimenti diretti, sono finalizzate a far comprendere pienamente uno dei principali sensi. La sperimentazione verrà inserita a partire dai primi giorni di febbraio.
<b>Tempi</b>	13 h
<b>Metodologia scelta</b>	<p>Il percorso didattico si svolgerà in più fasi e sarà articolato affinché il bambino impari a conoscere meglio se stesso attraverso esperienze dirette e maturi così piena consapevolezza dei sensi. Tutto si attuerà in 5 fasi nel rispetto delle indicazioni fornite dal testo Teaching Science in Europe.</p> <p><b>Coinvolgere:</b> La prima di esse, coinvolge gli alunni con un’attività teorico-introductiva con discussione sui gusti e le preferenze personali.</p> <p><b>Esplorare:</b> Si passa ad esplorare l’argomento: si propone un testo in italiano per testare le conoscenze dei bambini e guidarli a riflettere sulle proprie esperienze sensoriali. Dalle discussioni sui gusti di ciascuno si avvia una semplice narrazione per far comprendere quanto sia stata importante, fin dalla preistoria, la capacità di percepire odori e sapori: i primi uomini hanno imparato proprio attraverso la percezione dei sapori a conoscere i possibili cibi offerti dalla natura (bacche, radici, frutta). Nomenclatura dei cibi in lingua inglese e costruzione di cartelloni.</p> <p><b>Spiegare:</b> Con il “Festival dei sapori” si mette in campo la programmazione unica stilata in sinergia dalle docenti di inglese, italiano e scienze. Si scoprono 4 gusti diversi: dolce, salato, aspro e amaro, situati in diverse posizioni della lingua che gli alunni imparano ad identificare attraverso un esperimento.</p> <p><b>Elaborare:</b> Dopo aver osservato la lingua con la lente di ingrandimento, si elaborano le conoscenze: dunque la lingua non più “impertinente sconosciuta”, ma organo completo di papille gustative, capaci di percepire e distinguere i sapori.</p> <p><b>Valutare:</b> Gli alunni insieme alle docenti valutano le nuove conoscenze apprese e si confrontano tra loro.</p>

<b>Luoghi</b>	Aula
<b>Materiale richiesto</b>	Lente di ingrandimento – Bicchieri di plastica – Acqua dolce, acqua salata, caffè, aceto, cannucce
<b>Fasi delle attività</b>	2 ore – 2 ore e 30 per ciascuna fase
<b>Prodotti della sperimentazione</b>	Scheda programmazione Diario di bordo Scheda diario di bordo Disegni liberi Documentazione fotografica Test di valutazione finale