

PROPOSTA MODULO CONDIVISIONE BUONE PRATICHE

Cognome e nome del/i docente/i	Laura Marchioni
Disciplina/e di insegnamento	Matematica - Scienze
Tipo di attività (lezione, laboratorio, uscita...)	Laboratorio
Classe/i di riferimento	Seconda o inizio terza
Argomento/i disciplinare/i correlato/i	Alimentazione – organi di senso
Eventuale interdisciplinarietà	Con tecnologia
Durata complessiva (in ore)	2 (raccolta autorizzazioni firmate – allestimento del laboratorio – assegnazione dei compiti ai giudici, se presenti – attività pratica e registrazione sul modulo, a turno, per ciascun alunno – eventuale correzione e auto-valutazione)
Numero di volte in cui l'attività è stata sperimentata	4
Titolo	Laboratorio dei sensi
Finalità e obiettivi	L'attività (che si può fare in classe se i ragazzi sono tranquilli) ha lo scopo di: * motivare i ragazzi (svolgimento ordinato e preciso dell'attività) e renderli responsabili (firma dell'autorizzazione) essendo presentata in forma di "competizione"; * far capire come l'alimentazione coinvolga tutti i sensi; * ottenere dagli alunni la massima efficienza ed efficacia delle azioni svolte; * valorizzare i ragazzi non molto studiosi ma attenti alla realtà (prova di competenza); * se i tempi di svolgimento lo permettono, chiedere agli alunni di auto-valutarsi.
Breve descrizione delle attività	1) Preparazione dei materiali da parte dell'insegnante (prima della lezione); 2) Raccolta delle autorizzazioni firmate dai genitori (per allergie-intolleranze); i ragazzi che ne sono privi non possono partecipare, ma vengono nominati giudici (per cronometrare, controllare la regolarità della gara, aiutare a indossare i guanti, chiamare i cambi...) 3) Allestimento del laboratorio in 4 blocchi: banchi per scrivere, area per annusare con aromi-spezie numerati, area per manipolare con sacco di frutta/verdura e guanti, area per mangiare con biscotti. 4) Spiegazione dell'attività: * nella prima parte del modulo scrivere il numero di aggettivi, divisi per senso di riferimento, con cui si è descritta la propria merenda nella lezione precedente e ricopiarli tutti per controllo; *seguendo l'ordine alfabetico, ogni alunno avrà 2 minuti per annusare i contenuti dei barattoli, 2 minuti per manipolare (con i guanti) frutta e verdura nel sacco senza guardarla né schiacciarla e 2 minuti per gustare il biscotto; * memorizzare tutto e registrare sul modulo al termine di ogni fase 5) Eventuale correzione e autovalutazione (solo penna rossa disponibile; con controllo successivo dell'insegnante) in caso di tempo residuo 6) Raccolta dei moduli di registrazione per la valutazione finale
Eventuali supporti esterni (sussidi, esperti, strumenti...)	* Moduli in formato cartaceo per l'autorizzazione preventiva e la registrazione finale (vedi allegato) * contenitori con aromi e spezie rivestiti di materiale coprente * biscotti confezionati, con relativo elenco degli ingredienti scansionato e proiettabile alla LIM * sacco condominiale nero per immondizia con elastico di chiusura * guanti monouso (da supermercato) * frutta e verdura (almeno 15-20 tipi diversi, in pezzo unico) * 2 orologi o cronometri
Riferimenti utili (numeri di telefono, indirizzi email, siti...)	-
Efficacia educativa	Essere puntuali nelle consegne - essere concentrati e attenti a ogni particolare – potenziare la memoria — sviluppare la sensibilità e l'immaginazione – condividere l'esperienza con le famiglie, raccontando quanto sperimentato

Efficacia didattica	Vivere consapevolmente il rapporto con il cibo (osservarlo, annusarlo, gustarlo, prepararlo) – conoscere i nomi degli alimenti
Criticità (gestione della classe, costi, tempi, valutazione...)	Di difficile gestione in classi poco attente o poco collaborative
Ulteriori osservazioni	Durante la lezione precedente far svolgere il seguente esercizio: descrizione delle caratteristiche della propria merenda con aggettivi
Allegati (numerati e con titolo)	Ed 4.1 moduli laboratorio sensi (foglio elettronico con 2 moduli)
Codice (riservato al/agli amministratore/i del sito)	