

Unità di apprendimento: Le trasformazioni dei materiali ad opera dell'uomo

Obiettivi di apprendimento:

- ♣ Migliorare la capacità di osservazione
- ♣ Avanzare e verificare ipotesi che interessano i processi di trasformazione
- ♣ Aumentare i tempi di attenzione
- ♣ Acquisire termini nuovi e specifici
- ♣ Produrre, riconoscere, leggere simboli
- ♣ Misurare il tempo trascorso
- ♣ Rielaborare e riprodurre graficamente le esperienze vissute, secondo sequenze logiche

Approccio metodologico e contesto

La scuola dell'infanzia di Torgiano si situa in un territorio in cui agricoltura e allevamento sono attività di rilievo e conosciute anche dai bambini. A partire da questa considerazione, si intende utilizzare un approccio euristico e esperienziale che coinvolgano gli alunni in modo diretto e partecipato.

Si intende introdurre l'approccio alla trasformazione di prodotti naturali ad opera dell'uomo immergendo i bambini nell'operare concretamente con i materiali, quali la lana e il latte prodotti da ovini per comprendere l'uso che nel tempo gli uomini ne hanno fatto, proponendo esperienze in aula, dopo aver visitato una fattoria con lo scopo specifico di osservare gli animali e in particolar modo le pecore.

Attraverso il contatto con esperti (operatori della fattoria, nonni e genitori) gli alunni potranno osservare, porre domande – imparando uno strumento di indagine per ricevere informazioni, l'intervista - operare concretamente secondo istruzioni e consegne, per poi rielaborare individualmente e in gruppo le esperienze vissute e alcuni salienti momenti del percorso permettendo ad ogni bambino di potersi confrontare con gli altri, arricchendo le proprie conoscenze.

Il materiale a disposizione degli alunni in sezione consentirà processi di osservazione, di manipolazione, di comparazione sensoperceptiva, anche in momenti di attività libera oltre che di appropriazione di un linguaggio specifico con termini adeguati.

Le attività saranno organizzate per gruppi di età, secondo i seguenti argomenti:

- Dalla pecora alla lana
- Dalla lana alla tessitura
- Dal latte al cioccolato

Materiali occorrenti

- Oggetti in lana
- Sapone biologico per piatti
- Carda (strumento per cardare la lana)
- Fuso
- Lana naturale grezza
- Colori naturali: polvere di caffè, polvere di curcuma, bacche e radici di robbia, fagioli neri, barbabietola rossa
- Telai
- Pettine
- Spola
- Aghi grandi
- Latte
- Cacao
- Farina
- Contenitori e mestoli
- Materiale di facile consumo

Tempi

Le attività saranno condotte tra febbraio e maggio 2024, con lezioni dedicate settimanali

Risorse umane

- Operatori della fattoria didattica
- Nonni
- Docenti di sezione
- Personale della scuola

Uscite

Visita alla fattoria didattica “Il bruco” di Pila

Visita al museo della Perugina

Fasi del percorso

1. Introduzione alla visita in fattoria, tramite racconti e video che consentiranno di raccogliere domande e curiosità da porre agli operatori specializzati.
2. Visita alla fattoria, intervista sulla base delle domande e osservazione degli animali, in modo particolare le pecore, sulla base di domande di supporto (cosa ha e cosa fa l'animale. Raccolta di materiali e documentazione con foto.
3. In sezione:
 - a. rielaborazione dell'uscita tramite il ricordo di quanto osservato e ascoltato
 - b. uso del disegno in sequenze per piccoli gruppi
 - c. rielaborazione delle risposte circa l'animale prescelto in forma collettiva sulla base di cosa ha e a che serve e cosa fa (3 e 4 anni)

- d. Osservazione e manipolazione del vello e la cardatura fino a realizzare il filo grezzo. (5 anni)
- e. Colorazione del filato con materiali naturali, seguendo istruzioni e regole (4 anni)
- f. Il gomito, tanti gomiti per costruire reti (3 anni)
- g. Preparazione dell'incontro con la nonna (esperto di maglieria) formulazione di domande per l'intervista (4 anni)
- h. Incontro con la nonna che produce maglie (tutti)
- i. Costruzione di telai per trama e ordito (3 anni)
- j. Uso dei telai per tessere (4-5 anni)
- k. Cosa ci regala la pecora, oltre la lana? Conversazione finalizzata alla presa in carico del latte e dei derivati (tutti)
- l. Rielaborazione grafica dei prodotti derivanti dal latte (tutti)
- m. Costruzione di una intervista all'educatrice scolastica, esperta di prodotti caseari fatti in casa (4 anni)
- n. Rielaborazione delle informazioni con cartelloni (testi disegnati delle fasi) (4 anni)
- o. Manipolazione del latte a scuola (tenendo conto delle norme igieniche) per produrre miscugli di liquido e solidi (cacao e farina) (3 anni)
- p. Manipolazione del latte a scuola (tenendo conto delle norme igieniche) per produrre prototipi (non gustabili) di ricotta. (4 5 anni)
- q. Visita alla Perugia
- r. Rielaborazione dell'uscita (tutti)
- s. La storia della Perugia e di Luisa Spagnoli – cartelloni esplicativi con disegni, foto e immagini. La ricetta del cioccolatino (tutti suddivisi in piccoli gruppi)
- t. Manipolazione del latte e del cioccolato per realizzare cioccolatini fatti a scuola (tenendo conto delle norme igieniche) (tutti)
- u. Ritorno su tutta l'esperienza dalla pecora al cioccolatino rileggendo i cartelloni prodotti
- v. Presentazione alle famiglie del percorso guidata da alcuni bambini.

4. Valutazione degli apprendimenti

- Narrazioni realizzate durante conversazioni collettive (memorizzazione, fasi in sequenza delle attività, prodotti e procedure attivate)
- Partecipazione alle attività, curiosità, formulazione di domande pertinenti
- Schede operative predisposte
- Rilettura dei percorsi realizzati tramite i cartelloni esposti
- Risonanza presso le famiglie