

ROGRAMMAZIONE ANNUALE DI SCIENZE CLASSE SECONDA

<i>NUCLEI FONDANTI</i>	<i>TRAGUARDI AL TERMINE DELLA SCUOLA PRIMARIA</i>	<i>OBIETTIVI CLASSE II</i>	<i>CONTENUTI ESSENZIALI</i>
OSSERVARE E DESCRIVERE OGGETTI E MATERIALI	Esplora i fenomeni con un approccio scientifico; osserva e descrive lo svolgersi dei fatti; formula domande; propone e realizza semplici esperimenti	<u>Classificare la materia nei tre stati solido liquido gassoso</u> <u>Osservare e registrare i comportamenti di un solido in presenza di un liquido (galleggiamento, soluzioni, miscugli, modificazioni a vario titolo)</u>	✓ <u>Solidi, liquidi, gas</u>

<p>OSSERVARE E SPERIMENTARE SUL CAMPO</p>	<p>Individua aspetti quantitativi e qualitativi nei fenomeni; produce rappresentazioni grafiche e schemi; elabora semplici modelli</p>	<p>Osservare e registrare i cambiamenti del cielo e la presenza di fenomeni atmosferici: raccolta dati e relativa tabulazione con grafici (pioggia, neve, nebbia, nuvoloso, sereno, variabile) e confronto tra due o più mesi</p> <p><u>Cogliere le trasformazioni e gli adattamenti dovuti ai cicli stagionali e come l'uomo, gli animali e le piante reagiscono a queste trasformazioni.</u></p> <p><u>Classificare gli ambienti in naturali e antropizzati.</u></p> <p><u>Riconoscere l'intervento dell'uomo sulla natura confrontando, mediante visite ed esplorazioni, ambienti diversi</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fenomeni atmosferici ✓ <u>Cicli stagionali</u> ✓ Ambienti naturali e non ✓ Intervento dell'uomo sull'ambiente
--	--	--	--

L'UOMO I VIVENTI E L'AMBIENTE

Riconosce le principali caratteristiche e i modi di vivere di organismi vegetali e animali

Individuare e denominare le parti principali di una pianta (radici, fusto, foglie, frutti, semi, fiori)

Classificare animali in base a criteri:

- ✓ Ambiente
- ✓ Movimento
- ✓ Domestici, selvatici
- ✓ Nutrizione

Mettere in sequenza, possibilmente in base ad esperienze concrete, le fasi di produzione e lavorazione di un prodotto alimentare (pane, formaggio)

- ✓ Vegetali e animali (cicli vitali)
- ✓ Latte e derivati
- ✓ Pane e derivati
- ✓ Frutta e derivati

INDICAZIONI METODOLOGICHE VALIDE PER TUTTE LE CLASSI

L'insegnante avrà particolare cura nel coinvolgere tutti gli alunni presenti e controllare che le varie attività si sviluppino seguendo un filo conduttore favorendo:

- ✓ il coinvolgimento diretto di ogni singolo alunno nelle attività sperimentali;
- ✓ un clima di lavoro sereno dove ogni alunno possa esprimere quello che pensa sui fenomeni che osserva, riferendosi sia all'esperienza immediata (esperimento eseguito seguendo le indicazioni dell'insegnante), sia al proprio vissuto;
- ✓ il confronto con i compagni attraverso una discussione collettiva guidata dove l'insegnante, non fornisce spiegazioni, ma coordina la discussione facendo rilevare eventuali incoerenze o passaggi non giustificati e richiamando l'attenzione sugli aspetti rilevanti del fenomeno in esame.

La metodologia con cui, in questo periodo, saranno presentati i contenuti, si realizzerà durante le lezioni sincrone, nel percorso scientifico, attraverso questi passaggi fondamentali:

- ✓ problematizzazione dei fenomeni e dei fatti;
- ✓ formulazione di ipotesi risolutive;
- ✓ raccolta di informazioni;
- ✓ verifica e relative conclusioni orali e scritte;

Attraverso la verbalizzazione orale e scritta si fisseranno le esperienze svolte, l'interpretazione dei dati, le conoscenze acquisite e le conclusioni raggiunte.

Per ampliare le conoscenze o approfondire gli argomenti si potrà fare ricorso ai testi in adozione, monografie, indirizzi link, schede predisposte dall'insegnante per l'approfondimento e il consolidamento dell'argomento svolto.

Sarà particolarmente curata l'introduzione e l'arricchimento del bagaglio lessicale specifico della materia.

Verranno inoltre date indicazioni per favorire l'acquisizione della metodologia di studio (sottolineare i concetti importanti, evidenziare le parole-chiave, rappresentare con schemi, ripetere con parole proprie i contenuti appresi).

Si precisa che gli obiettivi sottolineati fanno riferimento al curriculum essenziale.