

Titolo UNITA' D'APPRENDIMENTO FIABANDO LA REALTA'	
Ambito formativo	Obiettivo formativo
- Relazionarsi e comunicare con gli altri in modo positivo.	1. - Prendersi cura di se stessi, degli altri e dell'ambiente, attraverso esperienze significative che favoriscano forme di collaborazione e di solidarietà.
	2. - Assumere le proprie responsabilità e chiedere aiuto nei momenti di difficoltà e fornire aiuto a chi lo chiede.
	3. - Imparare a comunicare e ad interagire attraverso vari linguaggi.
Discipline coinvolte	Italiano, storia, geografia, arte e immagine, musica, matematica, scienze, tecnologia, scienze motorie, religione, inglese.
Destinatari	Alunni della pluriclasse (1 [^] -2 [^] -3 [^])
Tempi	Febbraio, marzo, aprile, maggio.
ABILITA'	CONOSCENZE
- Ascoltare e parlare; - Potenziare la lettura espressiva anche attraverso la drammatizzazione; - Comprendere testi di tipo narrativo e analizzarne la struttura;	Fiabe: "La Bella e la Bestia" di Charles Perrault (Lettura del testo e visione del cartone animato della Disney);

<ul style="list-style-type: none"> - Produrre semplici fiabe; - Formulare e risolvere problemi con le quattro operazioni; - Eseguire e rappresentare graficamente semplici percorsi; -Produrre elaborati grafico - pittorici, anche con il fumetto; -Conoscere e cogliere i diversi elementi dell'ecosistema bosco (anche semplici catene alimentari). - Produrre semplici testi informatici; -Ascoltare due fiabe musicali <ul style="list-style-type: none"> - 1) ("Pierino e il lupo" di Sergej Prokofiev); - 2) " La Bella e la Bestia" di Maurice Ravel; - Eseguire percorsi e giochi strutturati in palestra; - Classificare e rappresentare oggetti e figure; 	<p>"Il principe Ranocchio" dei Fratelli Grimm</p> <p>"Pollicina" di Hans Crhistian Andersen.</p> <p>- Problemi tratti dai contenuti delle fiabe o inventati dagli alunni.</p> <p>-Conoscenza dell'ambiente bosco (visita) ;</p>
<p>FASI DI LAVORO (Attività)</p>	<p>METODOLOGIA</p>
<p>1 -Ascolto della fiaba e conversazione;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lavori a grandi gruppi; - Lavori a piccoli gruppi; - Lavori individuali; - Lezioni frontali;
<p>2-Visione del cartone animato di W. Disney. Conversazione e Confronto;</p>	
<p>3- Analisi della struttura del testo della fiaba;</p> <p>4-Costruzione di una fiaba (o più fiabe) in forma collettiva e individuale;</p>	
<p>5- Costruzione di semplici percorsi e problemi aritmetici, anche con le</p>	

misure;	
6- Visita al bosco e studio di questo ambiente (flora, fauna, terreno ...)	

SPECIFICAZIONE DELLE FASI dell'Unità d'apprendimento

Attività	Risorse umane	Strumenti	Tempi/ disciplina	Valutazione
	Tutti i docenti del team di classe.	-Libri; -Risorse multimediali; -CD musicali.		-Osservazioni dirette e sistematiche degli alunni in itinere e con strumenti differenziati e pertinenti al tipo di attività proposte.

COMPITO AUTENTICO

DESCRIZIONE del compito autentico che dovranno svolgere gli alunni

- Produzione e drammatizzazione di una fiaba collettiva.

CONSEGNE (cosa si chiede di fare, in che modo, tempo)

- Scelta dei personaggi (lavoro collettivo);
- Stesura del testo;
- Suddivisione della classe in gruppi;
- Lavoro su tutti gli aspetti strutturali del testo: Situazione iniziale, il protagonista entra in azione, danneggiamento dell'antagonista, intervento dell'eroe (con l'elemento magico), sconfitta dell'antagonista e vittoria finale.

La valutazione comprenderà il monitoraggio del percorso, il prodotto finale, la riflessione da parte degli alunni e la valutazione disciplinare.

Progettazioni in corso: schema Unità d'Apprendimento

Titolo UNITA' D'APPRENDIMENTO "MENTA E CIOCCOLATO"	
Ambito formativo <u>Ambito Relazionale</u>	Obiettivo formativo <u>Collaborare e partecipare</u>
Competenze chiave europee e nazionali: <u>Competenze Sociali e Civiche</u>	1. Interagire e collaborare con il gruppo classe;
	2. Rispettare le regole condivise;
	3. Ascoltare e comprendere i vari punti di vista;
	4. Avere consapevolezza dei propri limiti e delle proprie potenzialità;
	5. Avere consapevolezza dei limiti, delle potenzialità e delle diversità altrui;
	6. Partecipare ad attività collettive nel rispetto degli altri.
Discipline coinvolte	Scienze, Italiano, Matematica, Storia, Geografia, Arte e immagine, Tecnologia.
Destinatari	Classe 4°g – Primaria San Venanzo-
Tempi	2° quadrimestre
CONOSCENZE	ABILITA'
SCIENZE: <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere le caratteristiche di una pianta e il suo utilizzo. - Avere cura della crescita e lo sviluppo della pianta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper descrivere le caratteristiche di una pianta e del suo frutto. - Saper curare una pianta nelle diverse fasi di crescita.
ITALIANO: <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il testo descrittivo; - Conoscere il testo narrativo; - Conoscere il testo regolativo; - Conoscere n testo poetico; - Conoscere ed analizzare gli elementi della frase (analisi grammaticale e logica) 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper leggere e comprendere un testo regolativo; - Saper leggere e comprendere un testo descrittivo; - Saper leggere e comprendere un testo narrativo; - Saper leggere e comprendere un testo poetico; - Saper produrre un testo descrittivo. - Saper produrre n testo regolativo. - Saper produrre un testo narrativo di un'esperienza personale; - Saper produrre un testo poetico; - Saper analizzare in forma grammaticale e logica frasi

	legate all'esperienza vissuta.
MATEMATICA: <ul style="list-style-type: none"> - Le situazioni problematiche reali, tratte dall'esperienza vissuta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere e risolvere situazioni problematiche.
STORIA <ul style="list-style-type: none"> - Reperire informazioni tramite fonti scritte o orali degli ingredienti (principali) utilizzati. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper reperire informazioni tramite fonti scritte o orali degli ingredienti utilizzati.
GEOGRAFIA <ul style="list-style-type: none"> - Individuare le origini degli ingredienti principali della ricetta (menta o cioccolato) - Descrivere le caratteristiche dei luoghi di provenienza della menta o del cioccolato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare la provenienza di uno degli elementi principali della ricetta (menta o cioccolato) - Saper descrivere le caratteristiche dei luoghi di provenienza della menta o del cioccolato.
ARTE IMMAGINE <ul style="list-style-type: none"> - Rappresentare graficamente le fasi principali della ricetta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rappresentare graficamente le fasi principali della ricetta.
TECNOLOGIA <ul style="list-style-type: none"> - Reperire informazioni sul dolce "Menta e cioccolato" fatto in classe. - Creare in Word una pagina da "ricettario". 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper reperire informazioni sul dolce "Menta e cioccolato" fatto in classe. - Saper creare una pagina word da "ricettario"
FASI DI LAVORO (Attività)	METODOLOGIA
Scienze	<ul style="list-style-type: none"> - Attività laboratoriale "cheesecake menta e cioccolato" (COMPITO DI REALTA') - Riconoscere le caratteristiche principali delle piante utilizzate.
Italiano	<ul style="list-style-type: none"> - Lettura e ascolto di vari testi: descrittivo, narrativo regolativo; - Produzione orale e scritta di un testo descrittivo; - Produzione orale e scritta di un testo narrativo; - Produzione orale e scritta di un testo regolativo; - Produzione orale e scritta di un testo poetico; - Riflessione linguistica su frasi riguardanti l'esperienza;
Matematica	Le situazioni problematiche legate all'attività svolta:

	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzo del doppio\triplo\quadruplo delle quantità degli ingredienti della ricetta; - Adattare le nove quantità al numero delle persone; - Le frazioni per le diverse quantità\fette a disposizione\mangiate\rimaste da mangiare; - La spesa (dalla spesa unitaria alla spesa totale); - Spesa, guadagno e ricavo.
Aspetto storico-geografico-sociale	<ul style="list-style-type: none"> - Ricerca storica sulle origini e uso della cioccolata nel tempo - Conoscenza dei luoghi di produzione del cioccolato. (Come è arrivato fino a noi) - Conoscenza problemi sociali connessi alla lavorazione del cacao
Arte e immagine	<ul style="list-style-type: none"> - Ricostruzione grafico-pittorica delle fasi della ricetta
Tecnologia	<ul style="list-style-type: none"> - Visione filmato: storia del cacao - Realizzare ricetta con Word

SPECIFICAZIONE DELLE FASI dell'Unità d'apprendimento...

Attività	Risorse umane	Strumenti	Tempi/ disciplina	Valutazione
Scienze	<ul style="list-style-type: none"> - Insegnanti, - Alunni, - Esperti esterni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Semi per la semina, - Utensili per la semina, - Utensili per la cucina, - Ingredienti della ricetta. 	Secondo Quadrimestre	<ul style="list-style-type: none"> - Osservazione - Conversazioni spontanee e guidate - Verbalizzazione dell'esperienza (scritta\grafica) - Schede strutturate.
Italiano	<ul style="list-style-type: none"> - Insegnanti, - Alunni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lim, - Materiale scolastico. 	Secondo quadrimestre	Verbalizzazione scritta\ orale dell'esperienza fatta, tramite: <ul style="list-style-type: none"> - Testo descrittivo - Testo narrativo - Testo regolativo
Matematica	<ul style="list-style-type: none"> - Insegnanti, - Alunni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lim, - Materiale scolastico 	Secondo quadrimestre	<ul style="list-style-type: none"> - Osservazione - Conversazioni - Confronto di ipotesi - Schede strutturate

Aspetto storico – geografico -sociale	- Insegnanti, - Alunni	- Enciclopedia cartacea e/o multimediale, internet	Secondo quadrimestre	- Questionario scritto (per verificare l’acquisizione dei contenuti del lavoro svolto)
Tecnologia	- Insegnanti, - Alunni	- PC, - Lim	Secondo quadrimestre	

COMPITO AUTENTICO

DESCRIZIONE del compito autentico che dovranno svolgere gli alunni:

Gli alunni insieme alle insegnanti, avvieranno l’unità di apprendimento con la preparazione della torta “cheesecake menta e cioccolato”, torta fredda che si potrà fare a scuola visto che non richiede l’utilizzo di forni o strumenti non consoni all’età bambini.

Invece di terminare l’esperienza con il compito autentico, gli alunni della classe 4°G, inizieranno l’UdA con la preparazione della torta.

La cheesecake menta e cioccolato è una deliziosa torta fredda che si prepara con una crema a base di panna, Philadelphia, sciroppo di menta e scaglie di cioccolato.

Il connubio menta e cioccolato conferisce un gusto unico a questa cheesecake.

Seguiremo la ricetta per realizzare un dolce perfetto in poche mosse: bastano pochi accorgimenti per ottenere un risultato sorprendente, una volta terminata la preparazione ci divertiremo a guarnire la superficie della cheesecake con le decorazioni a piacere.

Fresca e profumata la cheesecake menta e cioccolato è un dessert bello da vedere e soprattutto buono da gustare.

CONSEGNE (cosa si chiede di fare, in che modo, tempo)

Dopo essere stati divisi in tre gruppi, agli alunni si chiederà di seguire le indicazioni della ricetta per una corretta preparazione.

Ingredienti

PER LA BASE

Biscotti Digestive 200 g

Burro 100 g

Zucchero di canna 2 cucchiari

PER LA CREMA

Philadelphia in panetto 500 gr

Panna fresca liquida 200 gr piu' 2 cucchiari

Cioccolato fondente grattugiato 30 gr

Sciroppo di menta 20 g

Colla di pesce 10 g

Zucchero semolato 120 gr

PER GUARNIRE

Cioccolato in scaglie q.b.

Menta foglioline q.b.

Preparazione

Primo gruppo

Il primo gruppo si occuperà della preparazione della base della torta.



Per preparare la cheesecake menta e cioccolato si inizia predisponendo il fondo:

1. Sminuzzare i biscotti “Le Digestive” ed aggiungere lo zucchero di canna,
2. Mettere i biscotti sminuzzati in una ciotola,
3. Aggiungete a poco a poco il burro, amalgamando per bene il tutto,
4. Imburrate una tortiera, meglio se a cerchio apribile, del diametro di 22 cm; ritagliate un disco di carta forno dello stesso diametro del fondo della tortiera,
5. Foderare la tortiera stessa. Versate i biscotti sbriciolati nella tortiera ricoperta di carta forno e con l'aiuto di un cucchiaio compattate bene la base di biscotto,
6. Fate raffreddare il composto in frigorifero per mezz'ora o in freezer per una decina di minuti



Secondo gruppo

Il secondo gruppo si occuperà della preparazione del ripieno.



Ora ci occuperemo del ripieno:

7\8. Montare la panna fresca con lo zucchero con una frusta elettrica o in una planetaria (operazione che svolgerà in sicurezza una delle due insegnanti)

9. Unite a questa il Philadelphia, maneggiare il composto finché diventi omogeneo.



10. Aggiungere lo sciroppo di menta,

11. A parte sciogliere in una ciotola con dell'acqua fredda la colla di pesce e lasciandola ammorbidire per 10 minuti. Quando la colla di pesce sarà pronta strizzatela bene e unitela ai due cucchiaini di panna liquida scaldata,

12. Mescolate e quando la panna si sarà intiepidita, unite la miscela di panna e colla di pesce al composto con il Philadelphia.

Terzo gruppo

Il terzo gruppo si occuperà di completare il dessert e delle guarnizioni.



13. Incorporare al composto il cioccolato grattugiato

14. Il ripieno della cheesecake menta e cioccolato è pronto: versate quindi il composto nella teglia

15. Livellare la superficie con una spatola e metterla in frigorifero per almeno 4 ore.

Quando la cheesecake risulterà compatta decoratela con delle scagliette di cioccolato: aiutandovi con un cucchiaio disponetele lungo tutto il bordo della cheesecake, per finire guarnite a piacere con qualche fogliolina di menta. Ora la cheesecake menta e cioccolato è pronta per stupire i vostri ospiti!

La valutazione comprenderà il monitoraggio del percorso, il prodotto finale, la riflessione da parte degli alunni e la valutazione disciplinare.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO - CLASSE V G
“ALIMENTAZIONE, ENERGIA & VITA...A/R”

Presentazione dell’UdA

La presente UdA intende creare un legame tra le discipline rispetto al tema dell’alimentazione, coniugando l’evento internazionale di EXPO 2015 e il concorso nazionale del CFS 2015, con la didattica della classe, affinché quanto proposto non risulti frammentato, ma interdisciplinare.

TABELLA DELLE COMPETENZE E DEGLI OF

COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE DI CITTADINANZA	OF	DISCIPLINE COINVOLTE
Imparare a imparare	Imparare a imparare	Conoscere e rispettare il proprio ambiente di vita	Italiano Scienze Geografia Storia Arte e immagine Attività motorie e sportive Inglese
Competenze sociali e civiche	Agire in modo autonomo e responsabile	assumendo un ruolo socialmente attivo	
Comunicare nella madrelingua	Collaborare e partecipare		
Comunicare nelle lingue straniere	Comunicare		
Imparare a imparare	Imparare a imparare	adottando autonomamente strategie opportune	
Competenze in Matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia	Risolvere problemi		
Imparare a imparare	Imparare a imparare	per organizzare le conoscenze e utilizzarle	
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Progettare		
Competenze sociali e civiche	Agire in modo autonomo e responsabile	anche attraverso la collaborazione attiva con il gruppo	
Comunicare nella madrelingua	Collaborare e partecipare		
Comunicare nelle lingue straniere	Comunicare		

TABELLE DEGLI OBIETTIVI DISCIPLINARI

ITALIANO			
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
1. Interagire in modo collaborativo in una conversazione, in una discussione, in un dialogo su argomenti di esperienza diretta, formulando domande, dando risposte e fornendo spiegazioni ed esempi.	Vari tipi di testi, funzionali alle attività proposte	Interagire in modo collaborativo in una conversazione, in una discussione, in un dialogo su argomenti di esperienza diretta	Lettura e/o produzione di: Testi argomentativi Testi regolativi Testi narrativi Cronaca
6. Produrre racconti scritti di esperienze personali o vissute da altri che contengano le informazioni essenziali relative a persone, luoghi, tempi, situazioni, azioni.		Produrre racconti scritti coerenti con l'esperienza personale vissuta	
7. Comprendere ed utilizzare in modo appropriato il lessico di base (parole del vocabolario fondamentale e di quello ad alto uso)		Imparare nuovi vocaboli Utilizzare un linguaggio specifico	

MATEMATICA			
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Risolvere problemi partendo da situazioni reali/quotidiane, utilizzando anche le percentuali	Relazioni tra oggetti e le loro rappresentazioni	In contesti diversi individuare relazioni significative, analogie, differente e regolarità	1. Il fabbisogno calorico giornaliero rispetto alle diverse attività svolte (indagine, raccolta dati, tabulazione e grafici, osservazioni e conclusioni) 2. La NATURAL spesa
Consolidare la capacità di raccolta dati, mediante la lettura, la rappresentazione e l'argomentazione di situazioni analizzate, qualificando e quantificando le situazioni incerte		Partendo dall'analisi del testo di una situazione problematica varia, individuare le informazioni necessarie per raggiungere un obiettivo, organizzare un percorso di soluzione e realizzarlo Riflettere sul procedimento risolutivo seguito e confrontarlo con altre possibili soluzioni	
SCIENZE			
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Descrivere e interpretare il funzionamento del corpo come sistema complesso situato in un ambiente; costruire modelli plausibili sul funzionamento dei diversi apparati, elaborare	1. Il corpo umano	1. conoscere il corpo umano e le potenzialità	1. Organi e apparati del corpo umano

primi modelli intuitivi di struttura cellulare			
Avere cura della propria salute anche dal punto di vista alimentare e motorio.	2.L'alimentazione	2.Conoscere i valori nutrizionali e l'importanza dei cibi	2.La piramide alimentare
Proseguire l'osservazione e l'interpretazione delle trasformazioni ambientali, ivi comprese quelle globali, in particolare quelle conseguenti all'azione modificatrice dell'uomo	3. Il ciclo vitale di una pianta	3.Conoscere, riconoscere,osservare e analizzare il ciclo vitale di piante di vario tipo	3.Osservazione e analisi di piante dell'orto da un punto di vista morfologico e nutrizionale

STORIA

OBIETTIVI	CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Conoscere le diverse abitudini alimentari nei popoli del passato	Le abitudini alimentari dei popoli studiati	Comprendere le civiltà e le loro abitudini alimentari a seconda del tempo in cui si sviluppano	Il cibo nel tempo (rispetto alle civiltà studiate)

GEOGRAFIA

OBIETTIVI	CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Conoscere le tradizioni locali delle varie regioni italiane	Le tradizioni alimentari delle regioni studiate	Comprendere le tradizioni alimentari delle regioni studiate a seconda del luogo di appartenenza	Il cibo nello spazio (rispetto alle regioni studiate)

ARTE E IMMAGINE

OBIETTIVI	CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Conoscere il patrimonio artistico italiano	Le opere d'arte attraverso percorsi tematici	Conoscere le opere d'arte analizzate e saperle valorizzare	A caccia di ... opere d'arte! (Visita alla Galleria Nazionale dell'Umbria)

ATTIVITÀ MOTORIE E SPORTIVE			
OBIETTIVI	CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Comprendere il rapporto tra l'alimentazione, il movimento e il benessere fisico	1. Il corpo umano	1. conoscere il corpo umano e le potenzialità	1. Organi e apparati del corpo umano
Comprendere che il movimento concorre al benessere psico-fisico e alla prevenzione delle malattie	2. L'alimentazione	2. conoscere i valori nutrizionali e l'importanza dei cibi	2. La piramide alimentare
Assumere comportamenti salutari	3. Il benessere psico-fisico	3. Strutturare un piano alimentare personale sano, variegato in relazione alle proprie attività giornaliere	3. Il movimento e una sana alimentazione per star bene
	4. L'igiene personale, ambientale e la salute	4. Conoscere le principali norme igieniche	4. Le norme igieniche

INGLESE			
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Acquisire linguaggi settoriali Utilizzare i termini in modo appropriato	Gli alimenti della dieta inglese	Conoscere ed utilizzare termini riferiti a uno specifico contesto di vita	Canzone sugli alimenti

METODOLOGIA, VERIFICA E VALUTAZIONE

TEMPI	FASI	STRUMENTI	VALUTAZIONE
II quadrimestre Febbraio – maggio '15	Febbraio-Marzo Scienze-Matematica-Motoria 1° aprile Arte e immagine Aprile-maggio Storia – Geografia – Italiano-Inglese	Discussione libera e strutturata Lecture collettive e personali Creazione di testi Esperimenti concreti in orto serra e in palestra	Si rinvia alla rubrica valutativa in corso di redazione

PRODOTTO FINALE – COMPITO DI REALTÀ “INGEGNERI IN ERBA”

Presentazione

Nel nostro plesso sono anni che disponiamo di un’orto-serra, uno spazio esterno all’edificio scolastico, in cui gli alunni sperimentano, anno dopo anno, la possibilità di coltivare piante e fiori di vario genere, partendo dalla semina sino alla loro piena crescita e al raccolto.

Obiettivo primario, rispetto allo spazio serra, per gli alunni di classe V, è la riorganizzazione del medesimo luogo per consentire a tutte le classi di poter usufruire di una specifica area operativa nel rispetto dello spazio totale, adeguata quindi alle esigenze di coltivazioni, nel rispetto delle norme di sicurezza e nell’utilizzo funzionale di tutto lo spazio disponibile.

Ciò che verrà raccolto dalle diverse classi, potrà essere venduto in una mostra-mercato finale, il cui incasso potrebbe essere destinato per migliorare la serra stessa

Framework NLG	Azioni didattiche	Step di progettazione	Tecniche e strumento	Logica didattica
Preparatoria	Fare esperienza - Lettura e analisi di immagini	1. Preparare il lavoro a casa 2.Preparare framework concettuale 3. Scegliere lo stimolo per l’attività	1. Lettura e analisi di tre foto dell’orto-serra con queste indicazioni di lavoro da mettere per iscritto: -Osserva attentamente queste foto (laboratorio, serra, orto all’aperto) - Come sono utilizzati gli spazi? - A tuo parere sono utilizzati bene? Perché? 2. Proiettare esperienze similari a quella del nostro plesso Proiettare una presentazione di foto che rievocano le esperienze pregresse svolte negli anni precedenti nel nostro plesso 3. Lavoro in gruppo su analogie e differenze, eventuali migliorie delle esperienze considerate nel framework concettuale. Creazione di un cartellone riassuntivo rispetto alle migliorie	Problem solving
	Concettualizzare	4. Schemi di supporto per il lavoro a casa 5. Framework concettuale	4. Si fornisce agli alunni l’elenco delle migliorie da apportare rispetto ai tre ambienti della serra della scuola e, con la relativa foto in loro possesso, dovranno progettare l’ambiente in funzione delle migliorie evidenziate sottoforma di disegno 5. Presentazione dei vari progetti realizzati a casa per ogni ambiente	
	Analizzare	6. Fornire supporti di lavoro	6. Selezione del progetto più funzionale e distribuzione del materiale a ciascun alunno	
Operatoria	Analizzare	7. Framework concettuale	7. Il disegno e la realtà: è rispondente?	Learning by doing
	Applicare	8. Scegliere lo stimolo	8. Fornire agli studenti gli strumenti utili per misurare le dimensioni dei tre ambienti (lavoro per gruppi) e di tutti gli arredi a disposizione Seguono le misure per perimetri e aree Riproduzione del disegno in scala	
Ristrutturativa	Discutere	9. Scaletta per il	9. Debriefing answer & question su	Reflective

		debriefing	punti di forza e punti di debolezza di tutto l'EAS	learning
	Pubblicare	10. Artefatto da rendere noto	10. Produzione di un documento per Il Consiglio Comunale dei Ragazzi, rispetto al progetto di riorganizzazione dello spazio-serra, per condividere e reperire fondi (i portavoce saranno i consiglieri comunali dei ragazzi della classe)	