

Buongiorno vi inviamo una bozza del progetto “Dalla pratica alla didattica” già avallato dalla Dott.ssa Pasacle, Dott.ssa Caminati, Dott.ssa Moisé durante i gruppi di lavoro come “metodo alternativo di studio” per alunni disabili con percorso **B**. Al progetto parteciperanno i seguenti alunni: Chericoni Lorenzo 3A, Marra Megan 2B, Pardini Luisa 2B, Storico Angelo 2F, Kidai Manar Maicol Alberti 2H, Doha Mouktafi 2D. Ogni 2 alunni ci sarà l'insegnante di sostegno o, in alcuni casi l'Operatore Socio Educativo. Per ogni uscita verranno coinvolti 2/3 alunni di una delle suddette classi per promuovere l'integrazione.

•

Istituto Alberghiero “G.Minuto” Marina di Massa (MS)

In seguito alla limitata capacità attentiva di alcuni alunni diversamente abili sarebbe necessario utilizzare come metodo didattico un'attività di tipo pratico che riuscisse a coinvolgerli e motivarli in modo da raggiungere l'apprendimento attraverso l'operatività. Per questo sarebbe opportuno rendere più flessibile il percorso scolastico e optare per attività pratiche con le quali poter raggiungere obiettivi educativi e didattici attraverso un lavoro di tipo trasversale e multidisciplinare. E' stato creato, per raggiungere questo obiettivo, il progetto “dalla Pratica alla Didattica.....conosciamo le aziende di nicchia nel nostro territorio”. Prima della visita all'azienda sarà fatto un lavoro di preparazione circa il luogo che si andrà a visitare, il tipo di struttura, la sua organizzazione e il tipo di produzione, il mezzo da utilizzare per raggiungerla e la mappa del percorso. Gli alunni avranno la possibilità, non solo di imparare “toccando con mano” qualcosa di attinente al percorso di studi, ma anche imparare a muoversi in maniera più autonoma sul nostro territorio. Aziende interessate: Biscottificio Piemonte, Lardo di Colonnata “Guadagni”, azienda vinicola “Scuratrola Candia”, marocca di Casola “Il forno in Canoara” lunigiana. China elementi Fivizzano, testaroli della Lunigiana pastificio artigianale di Pontremoli.

Destinatari del progetto

Alunni che usufruiscono del sostegno e tutte le classi interessate al progetto.

Durata del progetto

anno scolastico 2017/2018

Tempi

Il progetto impegnerà gli alunni con cadenza settimanale o bisettimanale

Obiettivi educativi

- Acquisire conoscenze nelle varie discipline attraverso un lavoro di tipo trasversale.
- Sviluppare abilità specifiche in cui coniugare in modo piacevole le capacità degli allievi con le abilità richieste.
- Facilitare l'apprendimento attraverso l'operatività
- Migliorare l'autonomia personale e l'assunzione di responsabilità.

Obiettivi specifici

- Conoscere alcune strutture alberghiere presenti sul nostro territorio.
- Conoscere alcune strutture impegnate nella ristorazione
- Conoscere il territorio in cui viviamo.
- Rielaborare le esperienze vissute.

Metodologia

Le attività saranno condotte con due diversi metodi:

1. la ricerca guidata;
2. l'apprendimento cooperativo.

Mezzi

Per la realizzazione del progetto saranno necessari:
macchine fotografiche, computer, stampante a colori, raccoglitori e colori, colla.

Risorse

Parteciperanno al progetto gli insegnanti di sostegno e gli operatori socio educativi.

Massa 16/10/2017

Prof.ssa Graziana Arcolini

Prof.ssa Milena Raoss