



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e Turistici

"ELSA MORANTE"

41049 SASSUOLO (Modena)

Via F. Selmi, 16 - ☐ (0536) 88.11.62 - 88.10.31 - Fax (0536) 87.02.25

e-mail morc02000x@istruzione.it web www.elsamorante.it

**PROGETTO DI PERCORSO MISTO
SCUOLA/LAVORO
PER MOTIVARE UN ALUNNO IN DIFFICOLTA'.....**

ESPERIENZA DI UNA DOCENTE

La possibilità di lavorare con alunni che presentano difficoltà diverse, chi nell' area motoria, chi nell'area cognitiva, mi ha permesso di imparare a lavorare in maniera diversa considerando singolarmente la persona che avevo di fronte; cercando il più possibile di far emergere i punti di forza di questi alunni.

A tal proposito vorrei parlare dell'esperienza fatta con un ragazzo che seguo da tre anni e che nonostante alcune difficoltà è riuscito ad ottenere dei risultati soddisfacenti migliorando l'autostima e il rapporto con gli altri, cosa che inizialmente risultavano compromessi.

Anno 2007-2008

Lo studente, prima di frequentare la scuola "Elsa Morante" di Sassuolo, era iscritto in un istituto di Reggio Emilia, dove ha frequentato parte del primo anno scolastico seguendo una programmazione differenziata con l'obiettivo di fargli conseguire una certificazione di competenze nelle varie materie.

Nel corso di quest'anno scolastico la motivazione alla frequenza scolastica risultava essere scarsa infatti venivano evidenziate numerose assenze, inoltre un giorno invece di andare a scuola il ragazzo è rimasto alla stazione di Reggio Emilia dove le frequentazioni non erano delle migliori. Da questo avvenimento, la famiglia ha preso la decisione di tenerlo a casa e di cercargli un lavoro.

Anno 2008-2009

Grazie alla proposta della Dottoressa che seguiva l'alunno da anni, la famiglia ha deciso di fare l'iscrizione presso l'Istituto "Elsa Morante" di Sassuolo. La preside ha attivato un progetto ben articolato che mettesse in risalto le sue capacità senza sottovalutare le difficoltà e l'esperienze negative dell'anno precedente.

L'alunno è stato inserito nella seconda classe di "Progetto Integrato" con lo IAL di Serramazzoni, perché il desiderio di C. era quello di approfondire il campo della ristorazione e di mettere in pratica quanto appreso. L'obiettivo iniziale è stato quello di aiutarlo a migliorare il rapporto con i pari, e da qui è nata l'esigenza di una notevole attività di supporto per l'inserimento iniziale, e la presenza di un docente di sostegno per 18 ore settimanali ed un tutor potenziato per altre 18 ore.

Le prime settimane di scuola l'alunno era alquanto nervoso probabilmente per la situazione nuova in cui si trovava e per i cambiamenti rispetto all'anno precedente, questo suo atteggiamento si ripercuoteva in particolar modo sugli oggetti che aveva sotto mano come penne, matite che usava spesso distruggere; col passare del tempo e con i continui richiami da parte dell'insegnante di sostegno e della tutor tali comportamenti sono migliorati.

E' stato necessario un monitoraggio nel tragitto treno scuola, per evitare gli episodi spiacevoli avvenuti l'anno precedente.

La partecipazione al laboratorio di ceramica per C. ha contribuito a migliorare l'autocontrollo, infatti è un luogo dove è attivo, si scarica da eventuali pensieri e ha la possibilità di creare cose con le proprie mani, questo ha permesso all'alunno di cambiare atteggiamento nei confronti degli oggetti che prima distruggeva.

L'alunno è stato inserito in un corso di teatro che ha frequentato per 2 pomeriggi a settimana in collaborazione con l'associazione CREA.

I laboratori di teatro e di ceramica, sono risultati importanti per l'alunno, sia per migliorare l'autocontrollo e l'autostima che per approfondire alcune amicizie all'interno della scuola.

Grazie al grande impegno di C. e all'esito positivo delle prime verifiche, in sede di consiglio di classe si è optato per il raggiungimento di obiettivi minimi non sottovalutando gli aspetti educativi e l'acquisizione di competenze che verranno rafforzate sia col progetto scuola- lavoro che con le settimane residenziali presso lo IAL a Serramazzoni (Mo).

-Nel mese di maggio C. è riuscito a conseguire il patentino per il ciclomotore

-Nel mese di giugno C. è riuscito a raggiungere la promozione ed iscriversi alla classe terza del corso Turistico.

Anno scolastico 2009-2010

Nella classe terza l'alunno si è mostrato più maturo e sicuro di sé.

Visti gli esiti positivi del progetto attuato per C. nell'anno scolastico 2008/2009, si è ritenuto opportuno far frequentare all'alunno anche quest'anno le attività laboratoriali di ceramica e di teatro; essendo la terza una classe iniziale con nuove discipline e con un esame di qualifica, si è pensato di dedicare la prima parte dell'anno allo studio delle nuove materie, posticipando al secondo quadrimestre la parte operativa nell'ambito della ristorazione.

Il lavoro dell'insegnante di sostegno in questo caso è stato quello di fargli prendere coscienza delle sue difficoltà e di come sia possibile migliorare. Anche un piccolo successo per l'alunno è una grande gratificazione che lo spingerà ad impegnarsi sempre di più.

Visti i progressi nell'ambito dell'autonomia e la maggiore consapevolezza di sé, C. la mattina non è più stato accompagnato dall'insegnante di sostegno e dalla tutor ma monitorato da lontano da queste ultime nel tragitto stazione dei treni - scuola dalle ore 07,40 fino al suo ingresso a scuola. Questa strategia è stata adottata per fare in modo che acquisti una maggiore responsabilità.

C. è riuscito a sostenere con esito positivo l'esame di qualifica e si è iscritto alla classe quarta del corso turistico.

Anno scolastico 2010-2011

C. l'anno precedente ha espresso varie volte il desiderio di autonomia economica e l'interesse di trovare un lavoro tale da permettergli di poter affrontare le spese personali senza dover chiedere nulla ai genitori. Proprio in base a queste richieste e al desiderio di autonomia, per quest'anno si è pensato ad un progetto diverso dall'anno precedente che miri soprattutto a migliorare le competenze pratiche da utilizzare in un lavoro futuro.

Tenendo conto di quanto sia importante per il "Progetto di vita" dell'alunno, migliorare le competenze operative in ambito lavorativo ed in particolare nel campo della ristorazione, si è ipotizzata la realizzazione di un percorso misto integrato scuola- lavoro. Tale progetto è stato strutturato in 3 giorni sul luogo di lavoro, un giorno di riposo e 2 giorni a scuola prediligendo quelle materie che possano migliorare le competenze lavorative.

Si sottolineano a questo proposito le buone potenzialità che l'alunno possiede soprattutto dal punto di vista operativo, che il percorso formativo previsto per lui valorizzerà nel modo migliore.

Il progetto si compone di due parti, una da svolgere fuori dalla scuola per 3 giorni a settimana, nella pasticceria "Tartufo" che l'alunno già conosce, in questo modo C. potrà apprendere praticamente come realizzare piccoli pasticcini, creme ecc. La seconda parte prevede 2 giorni di frequenza scolastica dove verranno approfonditi argomenti come: l'igiene degli alimenti, semplici moduli sul diritto del lavoro, infine esercitazioni al computer per poter conseguire la patente europea ECDL start. Per il monitoraggio fuori dalla scuola, si alterneranno l'insegnante di sostegno e la tutor.

Quest'anno C. seguirà una programmazione differenziata esclusivamente per consentirgli il raggiungimento di competenze pratiche da spendere in futuro nel mondo del lavoro.

Durante lo svolgimento delle lezioni il docente specializzato per il sostegno che segue l'alunno per 9 ore settimanali, in accordo con i rispettivi docenti disciplinari, svolgerà attività disciplinare fuori dalla classe nelle materie previste dal progetto.

Inoltre si osserva che la figura del tutor potrà essere particolarmente importante per C., in quanto fondamentale nel miglioramento delle proprie capacità relazionali.

PERCORSO INTEGRATO SCUOLA-LAVORO
Anno scolastico 2010-11

Enti coinvolti:

- IPSCT "Elsa Morante"
- Azienda USL di Scandiano
- Servizi sociali

Figure coinvolte:

- Insegnante di sostegno
- Docenti del C.d.C. della classe IV E
- Personale dell'azienda
- Tutor

Responsabile del progetto:

- Insegnante di sostegno dell'Istituto IPSCT "Elsa Morante"
- Coordinatore del gruppo per l'integrazione

Tempi:

- durata del progetto: anno scolastico 2010/2011 da novembre a maggio
- orario settimanale: martedì, giovedì, sabato dalle 8,00 alle 13,00.

Risorse umane:

- interne alla scuola: insegnante di sostegno, docenti curricolari e tutor
- esterne alla scuola: personale dell'azienda e tutor

Risorse strutturali:

- locali della scuola (aule, laboratori)
- locali dell'azienda

Modalità di trasporto

Villalunga - Sassuolo in treno e poi a piedi, con la vespa oppure potrà essere accompagnato dalla madre. L'insegnante di sostegno accompagnerà l'alunno il primo giorno di lavoro e talvolta alternandosi con la tutor andrà a controllare e a verificare l'andamento del progetto.

Assicurazione:

- assicurazione scolastica prevista per tutti gli alunni dell'Istituto Finalità del progetto:
- orientare l'alunno verso un percorso orientativo/formativo che gli consenta di evolvere dal punto di vista dell'autonomia, della responsabilità e della competenza operativa;
- costruire delle competenze operative che gli permettano di operare all'interno di un ambiente in cui possa esprimere le sue capacità.

Obiettivi formativi generali:

- sapersi spostare autonomamente in ambienti nuovi (azienda) e allargare le possibilità di spostamento autonomo anche in percorsi nuovi.
- Consolidare e allargare le competenze comunicative e relazionali.
- Rispettare regole, ritmi e tempi di lavoro.
- Rafforzare il senso di responsabilità.
- Migliorare la capacità di controllare le proprie emozioni.
- Organizzare e portare a termine il proprio lavoro autonomamente.
- Allungare i tempi di attenzione e concentrazione nell'esecuzione delle diverse attività e nell'ascolto.
- In azienda: formazione lavoro e acquisizione delle regole per l'inserimento in un ambiente lavorativo.

Obiettivi specifici:

- a scuola

- L'alunno a scuola svolgerà dei moduli per migliorare le competenze nell'utilizzo del computer ed inoltre saranno predisposte delle lezioni in piccolo gruppo per potergli far conseguire la patente europea.
- Approfondire le conoscenze sul diritto del lavoro: tipologie contrattuali, sicurezza sul lavoro - legge 626-, cenni sulla legge Biagi, tutela dei lavoratori, saper predisporre un curriculum vitae.
- Igiene ed educazione alimentare: metodi per mantenere un buon livello igienico, conoscere le fonti di contaminazione, metodi di conservazioni degli alimenti, riconoscere gli alimenti ad alto rischio, decalogo del buon alimentarista, cenni sulla legge 155/97.

- In azienda

Esercitazioni pratiche di pasticceria

- Le preparazioni di base (sbattute, lievitate, sfoglia)
- I biscotti e le paste secche da pasticceria

- I dolci e le preparazioni da pasticceria: bignè, torte classiche e fantasia, torte da matrimonio
- Realizzazione di alcune lavorazioni a base di zucchero (croccante, zucchero tirato, ecc)
- Realizzazione di alcune lavorazioni a base di cioccolato (cioccolatini, uova pasquali, ecc.)

Risultato atteso:

A scuola:

- saper risolvere autonomamente semplici esercizi pratici al computer,
- sapersi rapportare con le persone, saper collaborare e comunicare
- conoscere e riconoscere i vari tipi di contratto, conoscere i diritti e gli obblighi di un lavoratore
- conoscere le forme di prevenzione per evitare il rischio di malattie trasmesse da alimenti

In azienda:

- essere in grado di realizzare semplici pasticcini e creme.

Abilità richieste per l'attuazione del compito (cognitive -operative)

- capacità di riconoscere gli ingredienti
- capacità di unire i vari ingredienti secondo l'ordine giusto
- capacità di utilizzare le attrezzature necessarie per la realizzazione del compito
- riconoscere eventuali errori ed organizzarsi per la correzione (chiedere aiuto o auto correzione).

Strumenti, attrezzature e macchine da utilizzare:

sbattitore, forno.

Verifica:

Si prevedono momenti di verifica del progetto (uno in itinere ed uno al termine dell'anno scolastico), mediante incontri tra le figure coinvolte.

In questa occasione si valuteranno:

validità del progetto;
raggiungimento degli obiettivi lavorativi;
raggiungimento degli obiettivi scolastici;
abilità e competenze acquisite.

La valutazione sarà formalizzata in un certificato di crediti formativi.

Il presente documento è tratto dal sito web “Documentaria” del Comune di Modena: <https://documentaria.comune.modena.it>

Titolo: Progetto di percorso misto scuola/lavoro per motivare un alunno in difficoltà

Sottotitolo:

Collocazione: LA D 112



Comune di Modena



Copyright 2022 © Comune di Modena.

Tutti i diritti sono riservati.

Per informazioni scrivere a: memo@comune.modena.it