



AREA INCLUSIONE

A.S. 2025-2026

MANUALE È DIDATTICO

Descrizione sintetica dell'attività

Il progetto "Manuale è didattico" nasce dall'esigenza di sostenere l'inclusione e la motivazione degli studenti con fragilità relazionali, bassa autostima e difficoltà scolastiche, valorizzandone le competenze manuali e pratiche. Da novembre 2025 a giugno 2026 gli alunni della classe 3F del plesso di Passoscuro saranno coinvolti in attività laboratoriali e operative finalizzate alla progettazione e realizzazione di arredi utili per la scuola. Il percorso, svolto in piccoli gruppi e supportato da docenti di sostegno, tecnologia, arte, italiano ed educazione civica, prevede fasi di ideazione, costruzione, decorazione e documentazione. Gli studenti saranno guidati in compiti autentici che integrano conoscenze teoriche e applicazioni pratiche, promuovendo senso di appartenenza e responsabilità verso gli spazi comuni.

Risultati attesi

Il progetto si propone di rafforzare l'autostima degli studenti e di favorire la loro partecipazione attiva attraverso il lavoro manuale e la collaborazione nel gruppo. Le attività interdisciplinari consentiranno di sviluppare competenze trasversali quali problem solving, comunicazione efficace, cooperazione e cura dei materiali. Gli arredi prodotti – come librerie modulari, bacheche, contenitori, porta-zaini e piccoli mobili di recupero – costituiranno un risultato concreto e tangibile del percorso svolto. La valutazione si baserà sull'osservazione di partecipazione e autonomia, sulle rubriche di competenza, sulla qualità del prodotto finale e sulla documentazione realizzata dagli studenti, che comprenderà foto, relazioni e diari di bordo.

Destinatari

Classe 3F della scuola secondaria di primo grado del plesso di Passoscuro.

MUSICA IN PUNTA DI DITA

Descrizione sintetica dell'attività

Il progetto "Musica in punta di dita" è rivolto principalmente a un alunno con bisogni educativi speciali della classe 1L, ma può essere ampliato anche ad altri studenti. L'iniziativa utilizza la musica come strumento educativo per sviluppare la motricità fine, le competenze comunicative e le abilità relazionali. Attraverso attività settimanali di ascolto musicale e sperimentazione strumentale (chitarra e flauto), l'alunno sarà guidato in un percorso esperienziale volto a migliorare coordinazione, attenzione, autoregolazione emotiva e autonomia. Una parte del gruppo classe sarà coinvolta per favorire socializzazione e interazione, con la possibilità di estendere gradualmente il laboratorio anche ad altre classi.

Risultati attesi

Il progetto mira a potenziare la motricità fine della mano e delle dita, migliorare la capacità di ascolto e sviluppare una maggiore coordinazione oculo-manuale. Le attività musicali favoriranno concentrazione,

regolazione emotiva e partecipazione attiva, promuovendo nel contempo comunicazione, relazione e integrazione nel piccolo gruppo. La valutazione si baserà su osservazioni sistematiche, griglie di monitoraggio, documentazione dei progressi e confronti periodici tra i docenti coinvolti. Ci si attende un incremento dell'autostima, della motivazione e della capacità dell'alunno di partecipare a esperienze condivise.

Destinatari

Primariamente l'alunno BES della classe 1L; possibilità di estensione ad altri alunni e classi.

Mani in pasta

Descrizione sintetica dell'attività

Il progetto nasce dalla necessità di potenziare in modo concreto le competenze di autonomia personale e di vita pratica degli alunni. La preparazione e la manipolazione degli alimenti, infatti, non solo favoriscono l'acquisizione di abilità domestiche essenziali per l'indipendenza futura, ma rappresentano anche un eccellente strumento per il raggiungimento degli obiettivi specifici di ogni PEI.

Risultati attesi

Il progetto potenzia competenze in tre aree:

- **Integrazione:** aumento di partecipazione, interesse e coinvolgimento; sviluppo di abilità di base, lavoro di gruppo, autocontrollo e comunicazione.
- **Area cognitiva:** riconoscimento di sapori e odori, uso corretto degli utensili, esecuzione ordinata delle ricette, gestione dei tempi e delle cotture, ampliamento del vocabolario relativo alla cucina.
- **Area formativa:** conoscenza del laboratorio e delle sue regole; uso adeguato degli strumenti; autonomia operativa; riconoscimento degli ingredienti; esecuzione delle attività secondo la ricetta; comprensione dei prezzi; collaborazione e confronto nel gruppo; rispetto delle norme igieniche; discriminazione sensoriale degli ingredienti; pulizia degli ambienti e degli utensili.

Destinatari

1I,3I,1L,2L,1H,2H