

Zespół Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych w Cieszynie

INNOWACJA PEDAGOGICZNA

„ Smaki świata”



Realizowana w okresie od 15.02.2020-24.06.2020

Opracowały:

mgr Ewa Odelska

mgr Jolanta Urbaniec-Mołek

I Wstęp

Zajęcia kulinarne są doskonałym źródłem wiedzy dla uczniów. Nasze jedzenie bowiem, zawiera wiele informacji o świecie w którym żyjemy, jest przecież jego częścią. Ze względu na wielorakie doznania zmysłowe zajęcia w kuchni są sposobnością do poznawania otoczenia i integracji zmysłów w naturalnych, niewymuszonych sytuacjach. Zajęcia kulinarne są bardzo lubiane przez naszych podopiecznych, którzy aktywnie i z zaangażowaniem biorą w nich udział. Poprzez wspólne spotkania nie tylko w atrakcyjny dla siebie sposób organizują swój czas wolny, ale integrują się, uczą umiejętności pracy w grupie. Równocześnie nabywają umiejętności przydatne w życiu mając możliwość rozwoju zainteresowań sztuką kulinarną.

Równie istotny jest rozwój osobisty podopiecznych, poszerzanie ich ich horyzontów. Proponowane zajęcia dają szansę na pozyskanie wiedzy na temat różnych kultur, zwyczajów i tradycji z naciskiem na tradycje kulinarne. Na zajęciach będą mieli możliwość poznawać i ugruntować wiedzę na temat położenia poszczególnych państw na mapie świata, uzyskać wiedzę na temat specyfiki danego kraju oraz zapoznać się z jego ciekawostkami kulinarnymi. Rozwiną również swoje umiejętności praktyczne poprzez samodzielne wykonywanie proponowanych potraw zgodnie z ustalonym harmonogramem.

Konsumpcja przygotowanych przez uczestników potraw będzie doskonałą okazją do spożywania ich w dobrej atmosferze: odpowiedniego ich podania, nakrywania do stołu i kulturalnego spożycia przygotowanych posiłków, poznawania zasad dobrych obyczajów, utrwalanie nawyku kulturalnego zachowania się przy stole.

Dzięki zdobytej wiedzy będą mogli pełniej egzystować w społeczeństwie oraz wykorzystywać swoje doświadczenia i umiejętności w domu rodzinnym.

Nowatorski charakter innowacji polega na zintegrowaniu działań z zakresu rozwijania kreatywności, uspołeczniania, poprawie funkcjonowania osobistego i społecznego, w szerokim tego słowa znaczeniu. Prowadzi do nabycia nowych kompetencji i stanowi element aktywizacji zawodowej uczniów. Poszerza wiedzę uczniów o otaczającym ich świecie.

II. Cele innowacji

Cele główne:

- wzbogacanie wiedzy o świecie ze szczególnym uwzględnieniem preferencji kulinarnych innych narodów,
- promocja zdrowego żywienia, estetycznego przygotowywania i podawania posiłków,
- poszanowanie wytworów swojej pracy i innych.
- atrakcyjne zorganizowanie czasu wolnego uczniów,

Cele szczegółowe innowacji:

- zainteresowanie uczniów kuchnią świata i kulturą żywienia,
- poznanie podstawowych informacji na temat kraju z którego pochodzi kuchnia, ciekawostki kulinarne
- rozpowszechnienie tradycji kulinarnych,
- rozwijanie zainteresowań i umiejętności kulinarnych
- poznawanie tradycyjnych potraw, pochodzących z kuchni włoskiej, francuskiej, meksykańskiej, amerykańskiej, azjatyckiej, tureckiej, węgierskiej oraz polskiej,
- trening ekonomicznego wykorzystywania produktów spożywczych (wdrażanie do gospodarności)
- zapoznanie ze sposobem przyrządzania wybranych potraw, przekąsek,
- rozwijanie i doskonalenie zmysłu smaku i zapachu podczas przygotowywania i smakowania potraw,
- rozwijanie poczucia smaku i estetyki kulinarnej,
- utrwalenie zasad higieny osobistej podczas przyrządzania i spożywania dań,

III. Termin wprowadzenia i okres trwania Innowacji

Zajęcia w ramach innowacji realizowane będą przez panie Ewę Odelską i Jolantę Urbaniec-Mołek co 3 tygodnie w okresie od 15.02.2020-24.06.2020.

IV. Adresaci innowacji

Innowacja adresowana jest do podopiecznych grupy I i IV Internatu. Są to chłopcy i dziewczęta z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim i umiarkowanym, w normie intelektualnej z autyzmem i afazją ruchową.

V. Tematyka zajęć:

L.P	Temat:	Przygotowywane danie:
Zajęcia 1	Polskie tradycje karnawałowe.: zwrócenie uwagi na różnorodne formy obchodzenia karnawału w różnych częściach świata. Polski Karnawał- dawniej i dziś.	Pączki i faworki
Zajęcia 2	Kuchnia Śródziemnomorska – lekko, szybko, smacznie. Makaronowy zawrót głowy. Wskazanie na różnorodność makaronów i możliwości wykorzystania ich do przyrządzenia specjalów kuchni włoskiej.	Spaghetti bolonaise
Zajęcia 3	Bogactwo smaków kuchni meksykańskiej. Przyprawy ich rozpoznawanie, dobór przypraw do potraw.	Burito
Zajęcia 4	Danie nie musi być nudne. Kolory na talerzu. Ozdabianie dań. Kuchnia amerykańska - można zdrowo i kolorowo.	Pancakes
Zajęcia 5	Tradycyjne dania kuchni gruzińskiej. Wspólne cechy kuchni gruzińskiej i indyjskiej. Kuchnia miejscem budowania relacji.	Chaczapuri megruli

Zajęcia 6	Kuchnia łączy ludzi i narody. Kuchnia węgierska i polskie wpływy. Dobór dań do okazji. Planowanie menu do wybranej okazji.	Langosze
Zajęcia 7	Francuski szyk nie tylko na ulicach. Lekkie desery i sposoby ich podawania. Savoi-vivre w czasie wizyty w kawiarni, restauracji w różnych częściach świata	Tarta

VI. Charakterystyka i opis innowacji

Program realizowany będzie na zajęciach popołudniowych, w cyklu co 3 tygodnie rozpoczynając od 19 lutego roku, a kończąc 24 czerwca 2020 r.

Wychowawcy prowadzący zajęcia, zapoznają uczniów z ich programem. Każde zajęcia poprzedzone będą informacjami o kraju, którego potrawa będzie przygotowywana. Realizowane to będzie w formie filmu, prezentacji multimedialnej, przeglądu albumów czy czasopism. Wiadomości o danym państwie uzupełnione zostaną ciekawostkami dotyczącymi tradycji związanych z daniami uważanymi za narodowe czy sposobem ich podawania, spożywania. Po każdym zajęciach przygotowywane będą karty do kroniki „Smakujemy świat”

W trakcie zajęć praktycznych uczniowie będą rozwijać swoje umiejętności kulinarne utrwalając wiedzę na temat BHP w trakcie pracy w kuchni. Zapoznając się ze sposobem przyrządzania wybranych potraw, przekąsek rozwiną i udoskonalą funkcjonowanie zmysłów smaku i zapachu, tak istotnych podczas przygotowywania i smakowania potraw. Nabędą umiejętności estetycznego nakrywania stołu i eksponowania przygotowanego dania. Wspólna praca wpłynie na rozwój umiejętności współdziałania w grupie zaś poczucie sprawstwa, pozwoli podnieść poziom samooceny wychowanków. Posumowaniem działań będzie wspólne przygotowanie kroniki „Smaków świata”, która oprócz informacji o kuchniach świata będzie zawierała zdjęcia z poszczególnych zajęć.

Uczniowie pracować będą metodami aktywnymi.

Typ innowacji: metodyczna.

VII. Procedury osiągnięcia zamierzonych celów oraz rodzaje aktywności – planowane metody i formy pracy

Poniższe procedury zgodnie z założonymi celami pozwolą na zrealizowanie innowacji „Smaki świata” - metody i formy

Metody pracy:

Metody stymulowania aktywności polegają na podążaniu za potrzebami wychowanka przy jednoczesnym delikatnym kierowaniu i ukazywaniu mu ciekawych treści.

Aktywizowanie uczniów i wzbudzanie ich zainteresowania tematyką zajęć odbywać się będzie poprzez stosowanie atrakcyjnych form i metod opartych na :

- pokazie : filmy , prezentacje, przegląd albumów.
- przekaz słowny, pogadanka;
- samodzielne działanie ;
- ćwiczenia, praktyczne działanie w zespole;
- degustacje;
- możliwość twórczego, spontanicznego działania wychowanka wg własnego pomysłu;

Formy pracy:

- praca z całą grupą;
- w małych zespołach;

indywidualnie.

Miejsce realizacji:

Zajęcia realizowane będą na terenie kuchni internatu ZPSWR.

Środki dydaktyczne:

- Środki i urządzenia techniczne: Do przeprowadzenia zajęć kulinarnych potrzebne są; przybory i urządzenia kuchenne, Produkty, artykuły spożywcze, składniki poszczególnych potraw.

- Środki wizualne: filmy, prezentacje multimedialne, fotografie, ilustracje, rysunki, plakaty

VIII. Przewidywanymi efektami będą:

- udział wychowanków w atrakcyjnej formie zajęć,
- rozwój zainteresowań kulinarnych ,
- rozwój osobisty i poszerzanie horyzontów wiedzy podopiecznych,
- nabycie umiejętności przyrządzania dań z różnych stron świata – nabycie przez uczniów nowych kompetencji,
- rozwój wielozmysłowego poznawania – smakowania, próbowania, mieszania, eksperymentowania;
- nabycie wiedzy o kolejnym sposobie twórczego i aktywnego spędzania wolnego czasu
- aktywizacja zawodowa uczniów,
- rozwój kreatywności wśród uczestników ,
- zbudowanie pozytywnych relacji i rozwój postawy wsparcia wobec innych, integracja z grupą rówieśniczą, rozwój umiejętności współpracy
- przyswojenie zasad BHP podczas przyrządzania posiłków;

IX. Ewaluacja

Program zakończy ewaluacja polegająca na ankietowaniu uczestników programu.

Głównym zadaniem ewaluacji będzie uzyskanie odpowiedzi na pytanie, czy założenia i cele programu zostały osiągnięte i czy program może być kontynuowany. Zostanie przeprowadzona rozmowa z rodzicami i nauczycielami na temat rozwoju umiejętności uczniów.

Opinie i informacje zbierane będą także poprzez obserwację zachowania uczniów w czasie zajęć, analizę ich zaangażowania w pracę oraz poprzez przygotowanie prezentacji kroniki „Smaków Świata“