

**OŚRODEK REWALIDACYJNO WYCHOWAWCZY
W ISTEBNIEJ
43-470 ISTEBA**

OPIS INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ:

**„ZDROWO JEM - W KOLOROWYM ŚWIECIE WARZYW, OWOCÓW
I RÓŻNYCH DAŃ ”**

DLA UCZNIÓW Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIĄ INTELEKTUALNĄ W STOPNIU
UMIARKOWANYM I ZNACZNYM ORAZ NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIAMI
SPRZEŻONYMI.

mgr Janina Haratyk

mgr Patrycja Kunc - Płoskonka

SPIS TREŚCI

1. UZASADNIENIE POTRZEBY WPROWADZENIA INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ
2. CZAS I MIEJSCE REALIZACJI
3. CELE PROGRAMU
4. METODY, FORMY I ZASADY PRACY WYKORZYSTANE PODCZAS REALIZACJI
INNOWACJI
5. ZAKRES INNOWACJI
6. EWALUACJA INNOWACJI

Uzasadnienie potrzeby wprowadzenia innowacji pedagogicznej

Do naszego ośrodka uczęszczają dzieci z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym, znacznym oraz głębokim.

Zajęcia dla naszych podopiecznych prowadzone są zgodnie z indywidualnymi programami opracowanymi przez nauczycieli wspólnie ze specjalistami: nauczycielem gimnastyki korekcyjnej, terapii ruchem, arteterapii, terapii w masach, integracji sensorycznej, psychologiem i pedagogiem szkolnym. W miarę zwiększenia się liczby uczniów ze szczególnymi deficytami rozwojowymi, zaistniała potrzeba napisania innowacyjnego programu, wspomagającego rozwój dzieci o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Innowacja stanowi uzupełnienie programów edukacyjnych o terapię sensoryczną, terapię ręki oraz komunikację AAC Postanowiliśmy wybrać taką terapię, ponieważ jest ona oddziaływaniem wielozmysłowym, wspiera korektę zaburzeń, promuje rozwój oraz propaguje profilaktykę, jako szeroko rozumiane wspomaganie rozwoju dzieci. W naszych czasach szczególnie podkreślana jest potrzeba intencjonalnych, holistycznych oddziaływań w stosunku do osób niepełnosprawnych intelektualnie. Mając na uwadze iż edukacja zdrowotna stanowi fundament dla szkolnego programu profilaktycznego chcemy w jak najlepszy sposób wyposażyć dzieci w wiedzę a przede wszystkim umiejętności z zakresu prawidłowego odżywiania.

CZAS I MIEJSCE REALIZACJI

Program zawiera cele i zadania, które będą realizowane w roku szkolnym 2021/2022 podczas zajęć edukacyjnych z uczniami z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym i sprzężeniami w Ośrodku Rewalidacyjno-Wychowawczym w Istebnej.

CELE PROGRAMU

1 Cele ogólne

Głównym celem innowacji jest promowanie wśród wychowanków właściwych nawyków żywieniowych i postawy prozdrowotnej a także nawiązanie współpracy z rodzicami poprzez angażowanie ich w realizację założeń programu. Celem jest również kształtowanie umiejętności samodzielnego przygotowywania posiłków i niwelowanie ograniczeń związanych z wybiórczością pokarmową.

2 Cele szczegółowe

Wychowanek:

- x Zna zasady zdrowego odżywiania
- x Potrafi wskazać produkty spożywcze służące zdrowiu.
- x Potrafi wskazać produkty spożywcze szkodzące zdrowiu.
- x Nazywa owoce i warzywa.
- x Dopasowuje desygnaty do zdjęć i ilustracji.
- x Rozpoznaje owoce i warzywa bez udziału wzroku.
- x Posługuje się sztucami.
- x Wysiewa nasiona warzyw i prowadzi obserwację.
- x Uczestniczy w zajęciach edukacyjnych, plastycznych i kulinarnych o tematyce prozdrowotnej.
- x Przygotowuje zdrową przekąskę pod nadzorem nauczyciela.
- x Przestrzega zasad sanitarnych i BHP podczas zajęć.

METODY, FORMY I ZASADY PRACY WYKORZYSTANE PODCZAS REALIZACJI INNOWACJI

Podczas realizacji innowacji formy i metody pracy dostosowane będą do indywidualnych potrzeb i możliwości wychowanków a realizowane zagadnienia będą łączyły teorię z praktycznym działaniem. Tematy oraz sposób realizacji przygotowywane są w taki sposób aby doskonalić u wychowanków czynności samoobsługowe oraz rozwijać umiejętność pracy w zespole. Najczęściej stosowanymi metodami pracy będą:

- a metody słowne: pogadanka, metoda alternatywnej komunikacji (PCS),
- b metody aktywizujące: gry i zabawy integracyjne,
- c metody oparte na działaniu praktycznym: zajęcia kulinarne,
- d metody oparte na obserwacji: hodowanie warzyw z nasion.

W organizowanych przez nauczyciela sytuacjach występować będzie praca z całą grupą, w parach a także w małych zespołach w miarę potrzeb także indywidualna z dzieckiem. Treści zawarte w programie będą realizowane w podanej kolejności, natomiast w trakcie pracy dopuszczamy możliwość modyfikacji wybranych elementów programu, ale z zachowaniem jego głównych założeń i celów. Realizowane zagadnienia będą łączyć teorię z praktyką. Sposób realizacji innowacji został przygotowany tak, aby angażował także rodziców, którzy mają być współtwórcami procesu edukacyjnego dzieci.

TREŚCI PROGRAMOWE

Wszystkie zajęcia będą miały określany schemat:

- a) wprowadzenie do tematu – przygotowanie za pomocą symboli AAC przepisu i plansz w nawiązaniu do tematu miesiąca
- b) praktyczne przygotowanie przez wychowanków danego posiłku
- c) degustacja -smakowanie przygotowanych potraw czy napoi

Tematyka każdego miesiąca jest przygotowana w nawiązaniu do kalendarza rocznego związanego z jedzeniem

Wrzesień	Dzień Jabłka (28.09)
Październik	Dzień Dyni (31.10)
Listopad	Dzień Buraka (24.11)
Grudzień	Dzień Ryby (20.12)
Styczeń	Dzień Sera (20.01)
Luty	Dzień Pizzy (09.02)
Marzec	Dzień Szpinaku (26.03)
Kwiecień	Dzień Bananów (15.04)
Maj	Dzień Soku (30.05)
Czerwiec	Dzień Jedzenia Warzyw (17.06)

Zakres innowacji

Działaniem innowacyjnym postaramy się objąć wszystkich uczniów naszej placówki, forma projektu jest o charakterze zespołowym; poszczególne zadania będą wykonywane przez poszczególne grupy i klasy przysposabiającej do pracy. Istnieje też możliwość łączenia grup w większe zespoły. Postaramy się, aby w projekcie brał udział każdy podopieczny naszego ośrodka, choć oczywiście zakres zaangażowania naszych wychowanków w dużym stopniu jest uzależniony od ich indywidualnych możliwości i poziomu funkcjonowania społecznego.

Ewaluacja innowacji

Podczas realizacji innowacji prowadzona będzie dokumentacja (sprawozdania oraz zdjęcia z przeprowadzonych zajęć). Na jej podstawie będzie można ocenić realizację założonych celów. Ewaluacja zostanie dokonana po zakończeniu realizacji innowacji.

Efekty działań związanych z wdrażaniem innowacji będą podlegać ewaluacji poprzez obserwację działań dzieci w celu ustalenia poprawy efektywności rozwoju poszczególnych umiejętności.