

„Wspólnie gotujemy i książkę kucharską piszemy”

Szkoła Podstawowa nr 8
w Cieszynie
Innowacja pedagogiczna

Autor:

Anna Wieczorkiewicz

Dane o innowacji:

Realizator: Anna Wieczorkiewicz

Miejsce realizacji: Szkoła Podstawowa nr 8 w Cieszynie

Data rozpoczęcia innowacji: 01.10.2022 rok

Data zakończenia innowacji: 23.06. 2023 rok

Wiek dzieci: 9-11 lat

Koszt innowacji: wdrażanie innowacji nie będzie wymagało dodatkowych środków finansowych

Rodzaj innowacji: innowacja pedagogiczna o charakterze metodyczno – organizacyjnym

Zakres innowacji: Innowacja jest wdrażana w zakresie zajęć edukacyjnych w klasie 2c Szkoły Podstawowej nr 8. Nie będzie stosowane żadne kryterium doboru.

W dzisiejszej szkole bardzo ważne jest poszukiwanie ciekawych rozwiązań, które pozwolą

zaktywizować uczniów, uczynić lekcje atrakcyjniejszymi, dawać dzieciom przestrzeń do doświadczania i działania. Samodzielność jest podstawową sferą, która będzie decydowała o przyszłości każdego z uczniów, dlatego jej rozwijanie od najmłodszych lat ma ogromne znaczenie. Uczenie się przez działanie i doświadczanie zależności przyczynowo-skutkowych są filarami w zdobywaniu praktycznych umiejętności, zaś możliwość odniesienia sukcesu jest niezwykle ważna dla rozwoju poczucia własnej wartości, zwłaszcza dla dzieci, które mają trudności edukacyjne.

Równocześnie należy wziąć pod uwagę, że otaczający świat ciągle się zmienia, coraz więcej w nim technologii wyższej.

Łącząc sfery praktycznego działania, rozwijania umiejętności typowo szkolnych oraz wykorzystania w procesie edukacji narzędzi TIK opracowałam innowację, która w atrakcyjny sposób pozwoli moim uczniom poszerzać wiedzę o otaczającym środowisku społeczno-przyrodniczym, opanować nowe umiejętności, wzmocnić poczucie własnej wartości, równocześnie pozwoli rodzicom aktywnie włączyć się w proces edukacji.

Nowatorstwo ma na celu:

Rozwijanie u uczniów umiejętności samoobsługowych związanych ze sporządzaniem prostych posiłków przy równoczesnym rozwijaniu umiejętności postępowania zgodnie z instrukcją oraz samodzielnego redagowania przepisu (za pomocą ilustracji, zdjęć, piktogramów, krótkich tekstów). Kolejnym celem jest także nauka wykorzystania TIK jako narzędzi ułatwiających ponowne wykonanie zadania w domach uczniów.

Uzasadnienie:

Innowacja dotyczy rozwijania umiejętności przygotowywania prostych posiłków z wykorzystaniem narzędzi TIK oraz pokazania możliwości wykorzystania TIK do tworzenia książki kucharskiej.

Zajęcia kulinarne stanowią dla uczniów bardzo atrakcyjną formę zajęć, przy tym oddziałują na wiele sfer rozwoju dzieci:

- budzą wiele pozytywnych emocji,
- dają poczucie sprawstwa,
- pozwalają niwelować wybiórczość pokarmową,
- dostarczają zróżnicowanych bodźców sensorycznych,
- rozwijają u uczniów szereg sprawności i umiejętności,

- rozwijają umiejętności matematyczne związane z przeliczaniem, określaniem kształtu, porównywaniem wielkości, liczebności zbiorów, odmierzaniem składników za pomocą naturalnych miar;
- rozwijają umiejętności związane ze słuchaniem czytanego tekstu a także czytaniem ze zrozumieniem, motywują do podejmowania prób samodzielnego czytania i pisania,
- rozwijają sprawność manualną, koordynację wzrokowo-ruchową,
- rozwijają kompetencje społeczne,
- kształtują dobre nawyki żywieniowe,
- rozwijają umiejętności samoobsługowe związane z higieną osobistą, estetyką przygotowania i serwowania posiłku
- uczą zależności przyczynowo-skutkowych.

Cele innowacji:

- rozwijanie umiejętności samoobsługowych w zakresie dbania o higienę, przygotowania prostych posiłków, obsługi prostego sprzętu AGD, estetycznego nakrywania stołu do posiłku oraz porządkowania własnego miejsca pracy,
- rozwijanie umiejętności czytania i pisania, słuchania czytanego tekstu ze zrozumieniem,
- rozwijanie umiejętności postępowania zgodnie z instrukcją wyrażoną w dostępny dla ucznia sposób (za pomocą instrukcji słownych, wyrażonych obrazkami),
- rozwijanie kompetencji społecznych związanych ze współpracą w grupie, oraz wykonywaniem prostych zakupów w sklepie,
- rozwijanie kompetencji językowych podczas wspólnego redagowania przepisów;
- kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych,
- niwelowanie wybiórczości pokarmowej,
- rozwijanie umiejętności wykorzystania narzędzi TIK do wykonywania zadań praktycznych,
- rozwijanie współpracy ze środowiskiem domowym uczniów,
- kształtowanie umiejętności łączenia przyczyny ze skutkiem.

Formy i metody pracy:

Metody pracy: słowna, oglądowa, praktycznego działania

Formy pracy: indywidualna w ramach grupy, grupowa, grupowa zindywidualizowana, zajęcia otwarte z udziałem rodziców.

Przebieg innowacji:

Zajęcia będą podzielone na cykle kulinarne dostosowane do miesięcznej tematyki zajęć edukacyjnych. Odbywać się będą przez 1 tydzień każdego z miesięcy jej trwania i obejmować będą:

- zajęcia przygotowawcze – omówienie tematyki związanej z daną potrawą (potrzebne

produkty spożywcze, ich pochodzenie, tradycje regionalne, świąteczne związane z daną potrawą, kraj pochodzenia potrawy, walory zdrowotne danej potrawy, itp.); wspólne omówienie przepisu, układanie przepisu przez uczniów za pomocą obrazków, napisów, tworzenie listy zakupów, w miarę możliwości wspólne wyjście do pobliskiego sklepu na zakupy.

- Zajęcia właściwe – zajęcia kulinarne – przygotowanie danej potrawy zgodnie z przepisem, estetyczne nakrywanie stołu do posiłku, fotografowanie etapów przygotowania potraw.
- Zajęcia podsumowujące z wykorzystaniem TIK – prezentacja multimedialna, narzędzie do tworzenia multimedialnych książek storyjumper – wspólne opracowanie dokładnego przepisu, dodanie strony do klasowej multimedialnej książki kucharskiej, przesłanie przepisu rodzicom uczniów aby w domu mogli utrwalać nabyte umiejętności.
- Zaplanowano dwa zajęcia otwarte z udziałem rodziców uczniów, po jednym w każdym semestrze.

Zajęcia prowadzone będą w taki sposób aby rozwijać wiedzę dzieci o otaczającym środowisku społeczno-przyrodniczym, zaangażować uczniów do działania, wyzwolić w nich poczucie sprawstwa, dawać możliwość samodzielnego wyboru, rozwijać umiejętność samodzielnego działania a także współpracy w grupie.

Podczas zajęć przygotowawczych wykorzystywane będą atrakcyjne formy przekazywania wiadomości, między innymi filmy edukacyjne, prezentacje multimedialne, eksperyment pedagogiczny.

Zajęcia kulinarne – zajęcia właściwe – opierać się będą przede wszystkim o metodę praktycznego działania.

Zajęcia podsumowujące wykorzystywać będą narzędzia TIK.

Forma prowadzenia zajęć umożliwi także aktywne uczestnictwo rodziców w procesie edukacyjnym, poprzez ponowne wykonanie danej potrawy w domu razem z dzieckiem na podstawie przesłanego przepisu oraz poprzez udział w zajęciach otwartych.

Podczas zajęć kulinarnych wykorzystywane będą w sposób praktyczny umiejętności matematyczne; przeliczanie, porównywanie wielkości, liczebności, określanie kształtu; umiejętności związane z czytaniem i pisaniem – odczytywanie przepisu, postępowanie zgodnie z czytaną instrukcją, pisanie listy zakupów; rozwijane będą umiejętności językowe: opisywanie zdjęć, budowanie zdań, układanie obrazków w kolejności następstw; rozwijane będą kompetencje społeczne: współpraca w grupie, dzielenie się zadaniami, właściwe zachowanie podczas wyjścia na zakupy. Uczniowie w sposób multisensoryczny będą mogli poznawać produkty spożywcze.

W trakcie zajęć przekazywane będą wiadomości na temat:

- grup produktów spożywczych, ich pochodzenia, walorów zdrowotnych;
- potraw charakterystycznych dla danych krajów, regionów, dań związanych z

tradycjami świątecznymi;

- sposobu obróbki produktów spożywczych;
- bezpieczeństwa i higieny pracy, w tym bezpiecznego korzystania ze sprzętu AGD;
- zasad zdrowego odżywiania;
- estetyki nakrywania stołu do posiłku i dekorowania potraw.

Oczekiwane rezultaty:

uczeń po zakończeniu cyklu zajęć:

- zna zasady bezpiecznego korzystania z narzędzi kuchennych i prostego sprzętu AGD,
- zna i przestrzega zasad higieny podczas przygotowania posiłku,
- poddaje obróbce wstępnej produkty spożywcze w zakresie dostosowanym do swoich możliwości (mycie, obieranie, krojenie),
- nazywa podstawowe produkty spożywcze oraz narzędzia i naczynia kuchenne i sprzęty AGD, potrafi dopasować je do desygnatów na obrazkach,
- potrafi za pomocą naturalnych miar (szklanka, łyżka, łyżeczka) odmierzać potrzebną ilość składników,
- potrafi odczytać prosty przepis (dostosowany do możliwości ucznia) oraz postępować zgodnie z instrukcją,
- potrafi podczas zajęć praktycznych wykorzystywać nabyte umiejętności szkolne (czytania, pisania, liczenia, w zakresie dostosowanym do swoich możliwości),
- prawidłowo zachowuje się podczas zakupów w sklepie,
- potrafi nakryć stół do posiłku,
- dba o czystość stanowiska pracy,
- za pomocą prostych zdań opisuje obrazki bądź zdjęcia ilustrujące kolejne etapy wykonania potrawy,
- współpracuje w grupie rówieśniczej.