

# Innowacja pedagogiczna

## "Smaczne podróże"



Zespół Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych  
w Cieszynie

Autor:

Joanna Milczarczyk

Halina Tłuczek

## **Dane o innowacji:**

**Realizator:** Joanna Milczarczyk, Halina Tłuczek

**Miejsce realizacji:** Zespół Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych  
w Cieszynie

**Data rozpoczęcia innowacji:** 1.12.2022

**Data zakończenia innowacji:** 23.06.2023

**Wiek uczestników:** 20 - 24 lat

**Koszt innowacji:** Wdrażanie innowacji nie będzie wymagało dodatkowych  
środków finansowych

**Rodzaj innowacji:** innowacja pedagogiczna o charakterze metodyczno-  
organizacyjnym

**Zakres innowacji:** Innowacja będzie wdrażana w zakresie zajęć edukacyjnych  
w oddziałach ORW F oraz 3DP. Nie będzie stosowane żadne kryterium doboru.

## **Wstęp i uzasadnienie potrzeby wprowadzenia innowacji**

Młodzież kształcąca się w Zespole Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych to osoby o różnorodnych zainteresowaniach. Mimo trudności w codziennym funkcjonowaniu, związanych z deficytami rozwojowymi, niepełnosprawnościami sprzężonymi, są aktywni, ciekawi nowej wiedzy, zainteresowani odkrywaniem bliższego i dalszego otoczenia.

Dzięki innowacji pedagogicznej pt. „Smaczne podróże” chcemy zachęcić młodzież do poznawania kultury pięknych zakątków świata poprzez gotowanie regionalnych potraw z różnych krajów. Jesteśmy świadome, że uczniowie naszej szkoły pochodzą z różnych środowisk oraz niepełnosprawność w dużym stopniu ogranicza ich możliwości podróżowania. Chciałybyśmy zabrać uczniów w kulinarną podróż i choć w niewielkim stopniu umożliwić im poznanie kultur i tradycji wybranych krajów świata.

Celem innowacji jest przybliżenie niektórych charakterystycznych cech każdego kontynentu, w tym przede wszystkim tradycyjnych potraw, elementów kultury i tradycji. Piękno krajobrazów, różnorodność kultur, wierzeń i obyczajów sprawia, że w większym stopniu należy upowszechniać wiedzę dotyczącą państw i kontynentów świata.

## **Opis innowacji**

Podczas zajęć uczniowie przygotowują regionalne dania poszczególnych państw oraz poznają podstawowe informacje na temat kraju, z którego pochodzi dana potrawa. Chcemy przybliżyć uczniom kuchnię i kulturę państw świata, pokazać piękno krajobrazu, znane zabytki. Konsumpcja przygotowanych przez uczestników potraw będzie doskonałą okazją do poznania charakterystycznych smaków, spożywania przygotowanych potraw 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. Najprzyjemniejszym elementem zajęć jest radość i satysfakcja ze wspólnie przyrządzonych dań oraz poczęstunek, czyli efekt własnej pracy. Niniejsza innowacja pedagogiczna adresowana jest do uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym i znacznym.

## **Cel główny**

Zaplanowane działania mają na celu wzbogacenie wiedzy i umiejętności kulinarnych uczniów, zaciekawienie uczniów światem, poprzez poznanie jego różnorodności i piękna.

## **Cele edukacyjno -terapeutyczne:**

- Poznawanie tradycyjnych potraw z kuchni poszczególnych krajów
- zapoznanie uczniów z prostymi przepisami kulinarnymi,
- rozwijanie zainteresowań i umiejętności kulinarnych,
- zainteresowanie uczniów kuchnią świata i kulturą żywienia,
- poznanie podstawowych informacji na temat kraju z którego pochodzi kuchnia,
- trening ekonomicznego wykorzystywania produktów spożywczych (wdrażanie do gospodarności),
- rozwijanie i doskonalenie zmysłów smaku, węchu, dotyku, wzroku i słuchu podczas przygotowywania i smakowania potraw,
- rozwijanie umiejętności współpracy w grupie,
- stosowanie i przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas pracy oraz spożywania dań
- doskonalenie umiejętności posługiwania się prostymi narzędziami kuchennymi,
- doskonalenie umiejętności związanych z samoobsługą,
- doskonalenie zasad nakrywania do stołu,
- wdrażanie do kulturalnego spożywania posiłków,

- budzenie zainteresowania elementami środowiska przyrodniczego na różnych kontynentach.

## **Metody i formy**

Innowacja realizowana będzie w grupie ORW F i w klasie 3DP podczas zajęć sporządzania posiłków, funkcjonowania osobistego i społecznego, rozwijających kreatywność.

W innowacji wykorzystywane będą metody aktywne, sprzyjające samodzielnemu zdobywaniu i utrwalaniu wiedzy. Stosować będziemy jednolitą i zróżnicowaną formę pracy grupowej oraz indywidualnej.

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

- pokazie : filmy , prezentacje;
- przekaz słowny, pogadanka;
- samodzielne działanie;
- praktyczne działanie - ćwiczenia;
- praca zbiorowa;
- praca indywidualna.

Zadania dla poszczególnych uczniów dostosowane będą do ich możliwości tak, aby każdy miał możliwość pełnego uczestnictwa oraz poczucia satysfakcji z własnej pracy. Program będzie modyfikowany w zależności od umiejętności praktycznych uczniów.

## **Tematyka zajęć**

Zajęcia odbywać się będą w tygodniowych blokach tematycznych, z których każdy poświęcony będzie innemu krajowi. Uczniowie będą mieli możliwość poznania tradycyjnych potraw, pochodzących z kuchni włoskiej, ukraińskiej, chińskiej, indyjskiej, czeskiej, węgierskiej, greckiej, amerykańskiej, meksykańskiej, francuskiej i japońskiej.

## **Spodziewane efekty**

- rozwój zainteresowań kulinarnych,
- nabycie umiejętności przyrządzania dań z różnych stron świata,
- wielozmysłowe poznawanie – smakowanie, próbowanie i eksperymentowanie,
- aktywizacja zawodowa uczniów,
- wzrost zainteresowania wiedzą przyrodniczą u uczniów,
- rozwój twórczego myślenia i kreatywności.

## **Ewaluacja**

Ewaluacja innowacji dokonywana będzie na bieżąco poprzez obserwację zachowania uczniów podczas zajęć, ich reakcji, zaangażowania i aktywności, pozytywną zmianę ich postaw. Praca uczniów będzie dokumentowana oraz publikowana w mediach społecznościowych. Po zakończeniu innowacji zostanie sporządzony raport.

## **Podsumowanie**

Niniejsza innowacja ma na celu zaprezentowanie korzyści płynących ze wzbogacenia wiedzy i umiejętności kulinarnych uczniów poprzez poznanie tajników kuchni świata. Ma za zadanie rozpowszechnienie tradycji kulinarnych, poznanie przez uczniów podstawowych informacji na temat kraju, z którego pochodzi kuchnia. Rozwija i doskonali zmysł smaku i węchu oraz uczy estetyki kulinarnej podczas przygotowywania potraw. Utrwala zasady higieny osobistej, stosowania i przestrzegania zasad BHP podczas pracy w pracowni gastronomicznej. Zdobyte umiejętności uczniowie będą mogli wykorzystać w życiu codziennym.