INNOWACJA PEDAGOGICZNA

o charakterze organizacyjno-programowym:

**„Kulinarne czwartki – usprawnianie przez gotowanie”**



                                                                                      Autorki: Urszula Łabocka, Dorota Kluz

**INNOWACJA PEDAGOGICZNA**

**Tytuł innowacji: „Kulinarne czwartki”**

**Autorzy innowacji: mgr Dorota Kluz, mgr Urszula Łabocka**

**Przedmiot: Funkcjonowanie osobiste i społeczne, Zajęcia rozwijające kreatywność**

**Czas trwania innowacji:**

* **01.03.2023r.- 30.04.2023r. zajęcia pilotażowe,**
* **01.05.2023r. – 31.05.2024 r. realizacja innowacji.**

**Miejsce realizacji: Zespół Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych, Szkoła Podstawowa nr 8**

**Zakres innowacji: klasy IB i VIID – uczniowie z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym, ze sprzężeniami i autyzmem, innowacja w ramach zajęć obowiązko­wych będzie realizowana w każdy czwartek.**

Podstawa programowa:

* [Ustawa z 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1078 i 1148) -](https://www.portaloswiatowy.pl/podstawa-programowa-szkolny-plan-nauczania/organizacja-pracy/ustawa-z-dnia-14-grudnia-2016-r.-prawo-oswiatowe-dz.u.-z-2017-r.-poz.-59-13734.html) art.1 pkt 18, art. 44 ust.2 pkt 3, art. 55 ust. 1 pkt 4, art. 68 ust. 1 pkt 9, art. 86 ust. 1.
1. **ZAŁOŻENIA INNOWACJI**

Zdrowie i prawidłowy rozwój dziecka w dużej mierze zależy od właściwego odżywiania się. Zarówno rodzice jak i nauczyciele starają uświadamiać i wdrażać prawidłowe nawyki żywieniowe wiedząc, że jakość jedzenia oraz jego rodzaj są podstawą w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym takim jak otyłość, nadciśnienie, cukrzyca. Okres dzieciństwa, dorastania jest czasem, kiedy kształtują się nawyki i zachowania żywieniowe na przyszłość. Wykształcenie pozytywnych zachowań zdrowotnych w najmłodszym wieku będzie skutkowało utrzymaniem ich w przyszłości. Dzieci są ciekawe otaczającego je świata, również jeśli chodzi o żywienie. Przyglądają się sobie, temu jak przy stole zachowują się rówieśnicy, co inni chętnie jedzą. W grupie wspólnie zachęcają się do spróbowania różnych pokarmów, tym samym przełamując niechęć, czy blokady przed nielubianymi potrawami.

W grupie uczniów z niepełnosprawnością są również uczniowie z zaburzeniami sensorycznymi w obrębie zmysłu smaku i powonienia. Nadwrażliwość lub podwrażliwość węchowa i smakowa wpływa na proces odżywiania dziecka. W przypadku problemów ze zmysłem powonienia i zmysłem smaku zaleca się terapię opartą na metodzie integracji sensorycznej oraz terapię żywieniową, która realizowana będzie na zajęciach kulinarnych.

 Innowacja pedagogiczna „Kulinarne czwartki” wzbogaca ofertę edukacyjną szkoły i łączy treści edukacyjne z różnych obszarów podstawy programowej. Ponadto promuje aktywne metody nauczania i wychowania, a dla uczniów to wspaniała zabawa w gronie kolegów, której efektem będą właściwe nawyki żywieniowe, kulturalne zachowanie się przy stole podczas jedzenia, rozwój sprawności manualnych i samoobsługowych.

1. **CELE, METODY I FORMY**

Cel główny:

* Rozwijanie umiejętności odkrywania swoich możliwości poprzez aktywny udział w zajęciach kulinarnych;

Cele szczegółowe:

* Rozwijanie ciekawości poznawczej;
* Rozwijanie umiejętności kulturalnego zachowania się przy stole;
* Rozwijanie umiejętności samodzielnego przygotowania potrawy;
* Rozwijanie umiejętności bezpiecznego korzystania ze sprzętów kuchennych;
* Zapoznanie z zasadami zdrowego żywienia.
* Niwelowanie nadwrażliwości i niedowrażliwości sensorycznej.

Metody:

* słowne: rozmowa, wiersz, zagadka, opowiadanie, sposoby społecznego porozumienia, objaśnienia, instrukcje;
* oglądowe: pokaz i obserwacja, przykład osobisty nauczyciela;
* czynne: samodzielnych doświadczeń, zadań do wykonania, ćwiczeń;

Formy:

* praca z grupą;
* praca z zespołem;
* praca w parach.
* praca indywidualna
1. **ZAŁOŻENIA ORGANIZACYJNE**

Innowacja będzie wdrażana od 01.04.2023 r.,  a zakończenie 31 maja 2024 r.

Proponowane działania są skierowane do uczniów z umiarkowaną niepełnosprawnością intelektualną klas 1B i 7D SP nr 8 ZPSWR w Cieszynie. Działania innowacyjne będą prowadzone podczas zajęć edukacyjnych z dziećmi raz w tygodniu - w czwartki. W czasie zajęć kulinarnych dzieci będą wykonywać m.in. różnorodne potrawy pod nadzorem i z pomocą nauczycieli.

1. **PROCEDURA OSIĄGANIA CELÓW**

Podstawowym założeniem prezentowanej innowacji jest rozwijanie zainteresowań  zdrowym odżywianiem, kształtowanie i utrwalanie zasad właściwego zachowania się przy stole oraz samodzielne przygotowywanie prostych posiłków.

Działania będą oparte na:

1. Zajęciach kulinarnych przeprowadzanych pod nadzorem i z pomocą nauczycieli, degustacja przygotowanych potraw oraz porządkowanie warsztatu pracy.
2. Zajęciach edukacyjnych na temat: zasad zdrowego odżywiania, savoir vivre przy stole, zasad nakrywania do stołu, rozpoznawania podstawowych produktów po wyglądzie, smaku i zapachu, umiejętności odczytywania przepisów, zasad bezpiecznego użytkowania sprzętów kuchennych, zasad uprawy ziół.
3. Prezentacjach multimedialnych.
4. Konkursach i quizach wiedzy – wykorzystanie TIK.
5. Imprezach dla uczniów, np.:
* Dzień gofra (25 marzec);
* Dzień marchewki (4 kwiecień);
* Dzień Czekolady (12 kwiecień).
* Światowy Dzień Pszczół (20 maj)
* Dzień mleka (1 czerwiec)
* Dzień jabłka (28 wrzesień)
* Światowy Dzień Jaja (13 październik)
* Dzień kanapki (3 grudzień)
* Dzień moreli (9 styczeń)
* Dzień naleśnika (2 luty)
* Międzynarodowy Dzień Pizzy (9 luty)
1. Wycieczkach:
* Pizzeria – warsztaty kulinarne;
* warsztaty kulinarne w CEE w Skoczowie;
* sklep ze zdrową żywnością;
* sklep warzywny w celu zakupu produktów do np. sałatki
* wyjście do baru sałatkowego;
* wycieczka do Miasteczka Pszczelego w Dzięgielowie;
* wycieczka do gospodarstwa rolnego w Puńcowie;
* wyjście do piekarni;
1. **SPODZIEWANE EFEKTY INNOWACJI**

Przewidujemy, iż innowacja przyniesie następująceefekty:

*W zakresie wiedzy uczeń:*

* rozpoznaje produkty zdrowe i niezdrowe dla naszego organizmu;
* wie do czego służy przepis kulinarny;
* formułuje zasady higieny i bezpieczeństwa związane  z przygotowywaniem i spożywaniem posiłków;
* wie, jakie są zasady kulturalnego zachowania się podczas posiłku;
* zna zasady stosowania ziół i przypraw w kuchni;

*W zakresie umiejętności uczeń:*

* przygotowuje proste potrawy z pomocą nauczyciela;
* bezpiecznie posługuje się sztućcami podczas przygotowywania potraw;
* bezpiecznie posługuje się sprzętem kuchennym pod nadzorem nauczyciela;
* przestrzega zasad higieny związanych z przygotowywaniem i spożywaniem posiłków;
* kroi, smaruje, miesza różne produkty ze sobą;
* nakrywa do stołu;
* określa smaki (słodki, słony, kwaśny, gorzki);
* zgodnie współpracuje podczas przygotowywania potraw;
* przestrzega zasad kulturalnego zachowania się przy stole;
* zakłada hodowlę ziół.
1. **EWALUACJA**

Celem ewaluacji jest uzyskanie informacji zwrotnej na temat skuteczności zastosowania innowacji. Zebrane w ten sposób informacje posłużą do sporządzenia sprawozdania, zestawienia zamierzonych celów i osiągniętych rezultatów, jak również wyciągnięcia wniosków i zaplanowania ewentualnych działań uwzględniających uzyskane wyniki, przeznaczonych do realizacji w przyszłości. Przygotowany raport z opracowanymi wnioskami zostanie przedstawiony Dyrektorowi i Radzie Pedagogicznej.

1. Efekty prowadzonych działań będą badane w czasie trwania innowacji oraz po jej zakończeniu.

2. Ewaluacja będzie prowadzona z wykorzystaniem min.: obserwacji działań dzieci, prezentacji prac plastycznych dzieci, ankiety, wywiadu z rodzicami oraz informacji i zdjęć zamieszczonych na stronie internetowej ZPSWR w Cieszynie.

3. Badanie efektów oraz analizę zgromadzonych informacji będą prowadzić autorki innowacji.

4. Informacja o prowadzonej innowacji będzie zamieszczona na stronie internetowej, przedstawiona na zebraniu RP, rodziców oraz udostępniona do wglądu osobom zainteresowanym.

5. W zakresie ewaluacji zaplanowano wykonanie prezentacji multimedialnej z przeprowa­dzonych działań innowacyjnych, przeprowadzenie ankiety dla rodziców (załącznik nr 1).

1. **ZAŁĄCZNIK nr 1**

**Narzędzie do ewaluacji**

**Kwestionariusz ankiety dla rodziców uczniów SP nr 8 ZPSWR w Cieszynie, dotyczący efektów wdrażanej innowacji organizacyjno-programowej „Kulinarne czwartki”.**

Proszę o wypełnienie ankiety, która posłuży do podsumowania innowacji pedagogicznej **„Kulinarne czwartki”** prowadzonej w Zespole Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych w Cieszynie.

Proszę zakreślić właściwą odpowiedź.

1. Czy dostrzega Pan(i) nowo nabyte umiejętności/wiedzę dziecka po wdrażanej innowacji „Kulinarne czwartki”?

a)    TAK

b)    NIE

2. Czy Pana(i) dziecko opowiada o podejmowanych w szkole działaniach kulinarnych?

a)    TAK

b)    NIE

3. Czy Pana(i) dziecko chętnie pomaga w domu podczas przygotowywania posiłków?

a)    TAK

b)    NIE

4. Czy w Pana(i) ocenie uczestnictwo Waszego dziecka w zajęciach kulinarnych wpływa korzystnie na jego rozwój?

a)    TAK

b)    NIE

5. Czy Państwa dzieci chętnie uczestniczyły w prowadzonej innowacji?

a)    TAK

b)    NIE

6. Czy Państwo oczekujecie kontynuacji innowacji pedagogicznej w następnych latach?

a)    TAK

b)    NIE

Data .......................                                                                                                Dziękujemy!

D. Kluz, U. Łabocka

**Przykładowy scenariusz zajęć**

**Temat: Dzień marchewki**

Cele ogólne:

• poznanie wartości odżywczych marchewki;

• kształtowanie przekonania o konieczności spożywania owoców;

• rozwijanie umiejętności samodzielnego przygotowania potraw (sałatka z jabłka i marchewki, sok marchewkowy);

• rozwijanie umiejętności bezpiecznego korzystania ze sprzętów kuchennych;

• rozwijanie umiejętności kulturalnego zachowania podczas posiłku.

Cele operacyjne:

Dziecko:

• wymienia wartości odżywcze jabłek i marchewki;

• odpowiada na pytania nauczyciela dotyczące jabłek i marchwi;

• bierze udział w zabawach ruchowych i tanecznych proponowanych przez nauczyciela;

• przygotowuje stanowisko do pracy kulinarnej;

• przygotowuje potrawy z pomocą nauczyciela.

Metody:

Czynne: zadań stawianych do wykonania, samodzielnych doświadczeń;

Słowne: rozmowa, instrukcja;

Percepcyjne: pokaz, obserwacja;

Formy:

• praca indywidualna;

• praca z zespołem.

Środki dydaktyczne:

Wiersz J. Brzechwy „Marchewka”, ilustracje warzyw i owoców, nagranie piosenki „Małe czerwone jabłuszko”, chusta animacyjna, zestaw pytań  w kolorowych kopertach, koszyki, rękawice kuchenne, marchewki, jabłka, inne warzywa i owoce po 1 sztuce do wyboru, fartuszki, deski, sokowirówka, tarki, miski, mąka, jajka, przepisy kulinarne – wykorzystanie tablicy interaktywnej.

Przebieg zajęć:

1. Omówienie tematu i celu zajęć, omówienie zasad zachowania.

2. Wysłuchanie wiersza J. Brzechwy „Marchewka”.

*Dawno temu, choć nikt o tym nie wie,*

*Marchewka rosła na drzewie,*

*A że tak wysoko rosła -*

*Była okropnie wyniosła.*

*O kapuście mówiła „kapucha”,*

*Z brukwi się wyśmiewała, że jest tłustobrzucha,*

*A jak się wyrażała o rzepie,*

*Nawet nie wspominać lepiej.*

*Pomidor nazywała czerwoną naroślą,*

*Sałatę - jarzyną oślą,*

*Ziemniak - ślepiem wyłupiastym,*

*A koper, po prostu, chwastem.*

*„Ja, - mówiła marchewka - ja to jestem taka,*

*Że jeśli tylko zechcę, zakasuję ptaka,*

*Rosnę w górze, na drzewie, lecz jak będzie trzeba,*

*Pofrunę nawet do nieba!*

*Ja jestem nadzwyczajna, w smaku niebywała,*

*Jam owoc nad owoce, ze mną nie przelewki!”*

*Tak mówiła marchewka - głupia samochwała.*

*Dlatego właśnie dzieci nie lubią marchewki.*

3. Rozmowa inspirowana wierszem na temat wartości odżywczych warzyw i owoców.

4. „Sałatka owocowa”- zabawa z chustą animacyjną.

5. „Marchewkowo- jabłkowy quiz” – dzieci odpowiadają na pytania:

- czy marchewka to owoc czy warzywo

- dlaczego powinniśmy jeść dużo marchewki

- podaj przykład potrawy z marchewki

- jaki kolor ma marchewka,

- jak rośnie marchewka

6. Zabawy:

• Marchewkowe pole – każde z dzieci zbiera do swojego koszyka marchewki rozłożone po sali, dla utrudnienia dzieci mają założone rękawice kuchenne

• Jabłuszka w koszyczku – dzieci z zawiązanymi oczami wyszukują za pomocą dotyku marchewki wśród innych warzyw i owoców w koszyku

7. Przygotowanie do zajęć kulinarnych: omówienie zasad bezpieczeństwa, mycie rąk, założenie fartuszków, przygotowanie naczyń i przyborów.

8. Zajęcia kulinarne – przygotowanie w małych zespołach:

• soku jabłkowo – marchewkowego

• surówki z marchwi i jabłka

z wykorzystaniem interaktywnych przepisów kulinarnych.

9.  Porządkowanie warsztatu pracy.

10.  Degustacja.

11. Ewaluacja zajęć – rozmowa na temat, co było łatwe, trudne,  szczególnie atrakcyjne, itp.