

INNOWACJA PEDAGOGICZNA

„Let's cook it”

- dwujęzyczne zajęcia rozwijające pasję do gotowania



Autorzy: Anna Kozieł, Beata Brachaczek

Autorzy:

Anna Kozieł

nauczycielka języka polskiego

Beata Brachaczek

nauczycielka języka angielskiego

Rodzaj innowacji:

Innowacja ma charakter metodyczny – dotyczy materiału edukacyjnego w formie zestawów o tematyce kulinarnej połączonej z rozwijaniem kompetencji językowych dla uczniów z niepełnosprawnością na różnych poziomach edukacyjnych.

Zakres innowacji:

- Adresatem innowacji mogą być wszyscy uczniowie, na różnych poziomach edukacyjnych należących do Zespołu Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnego komunikujący się werbalnie, posiadających podstawową znajomość języka angielskiego.
- Innowacja będzie realizowana od grudnia 2023r.do maja 2024r.
- Zajęcia z wykorzystaniem materiałów powstałych w ramach innowacji, odbywać się będą w ramach zajęć edukacyjnych, zajęć rewalidacyjnych, oraz zajęć z wychowawcą– w zależności od tematu i formy zajęć – od grudnia 2023 do maja 2024r.

OPIS INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ:

Główną ideą naszej innowacji jest rozwijanie zainteresowań i talentów naszych uczniów oraz budowanie sprawności komunikacyjnych umożliwiających używanie języka w sytuacjach społecznych. Proponowane przez nas ćwiczenia będą sposobem budowania systemu językowego uczniów. Poprzez udział w zajęciach kulinarnych łączących elementy języka polskiego i języka angielskiego, zgodnie z wybranymi założeniami podstawy programowej. Podczas zajęć w ramach innowacji pedagogicznej, uczniowie będą mieli okazję podróżować po kuchniach całego świata, przygotowując posiłki, poznając upodobania kulinarne innych narodowości, a przy okazji poszerzając swoje umiejętności językowe.

Powszechnie wiadomo, że edukacja kulinarna przynosi wiele pozytywnych efektów, m.in. przełamuje bariery w poznawaniu nieznanych produktów, kształtuje zdrowe nawyki żywieniowe oraz pozwala doświadczać pracy w grupie, co korzystnie wpływa na integrację jednostki klasowej, szczególnie u uczniów z niepełno sprawnościami. Ma to także korzystne działania wielosensoryczne - podczas zajęć kulinarnych angażuje się do działania wiele zmysłów – smak, węch, wzrok a także dotyk.

Wspólne gotowanie, buduje się także dobre relacje w grupie, uczy się współdziałania i wspólnego spożywania posiłków. Uczniowie poznają także zasady savoir-vivre, co daje im wiedzę na temat kulturalnego zachowania się przy stole.

Umiejętności językowe pozwalają dziecku na porozumiewanie się innymi. A co za tym idzie, kompetencja językowa jest związana z wiedzą na temat konstruowania zdań, sensownych i poprawnych gramatycznie. Warto również pamiętać, że ważna jest kompetencja komunikacyjna. Dotyczy ona wiedzy użycia języka w danej grupie społecznej, czy w kontekście sytuacyjnym. Aby komunikacja była skuteczna, jasna i czytelna dla odbiorcy, uczeń musi posiadać sprawności pragmatyczne, umożliwiające inicjowanie i podtrzymanie rozmowy. Jak podaje Mirosław

Michalik , „kompetencja komunikacyjna jest zdeterminowana kompetencją językową”¹co oznacza, że pierwszorzędnie należy kształtować system językowy w umyśle dziecka i kolejno budować sprawności komunikacyjne umożliwiające używanie języka w sytuacjach społecznych.

GŁÓWNY CEL INNOWACJI:

Głównym założeniem tej innowacji jest wprowadzenie wśród uczniów klas 6a i 7d szkoły podstawowej elementów językowych w języku polskim i angielskim, mających na celu usprawnienie komunikacji w obu językach. Dzięki zajęciom kulinarnym, możliwa będzie korelacja międzyprzedmiotowa oraz efektywne nauczanie językowe poprzez możliwość eksperymentowania. Zakłada się, iż innowacja będzie przeprowadzana na lekcji języka angielskiego i języka polskiego i będzie polegała na wprowadzaniu elementów językowych: wyposażenie kuchni, nazwy produktów spożywczych, czynności w kuchni, nazwy państw i charakterystycznych potraw. Mamy nadzieję, że działania w ramach tej innowacji rozbudzą w uczniach chęć zgłębiania wiedzy, zbliży ich do poznania zawodu kucharza, zapali ciekawość świata i poznania innego języka oraz wzmocni motywację do dalszej edukacji. Podczas lekcji, w ramach innowacji, uczniowie zdobędą nie tylko wiedzę z danej dziedziny, ale również posługując się językiem obcym i ojczystym, kształcą tym samym swoje umiejętności językowe.

SZCZEGÓLOWE CELE I ZADANIA INNOWACJI:

- Zaciekawienie uczniów językiem obcym i ojczystym poprzez pokazanie im, że język może stanowić narzędzie do odkrywania świata, a jego nauka może być łatwa i przyjemna,
- Poprawa znajomości języka obcego i ojczystego wśród uczniów klas objętej innowacją,
- Zwiększenie szans edukacyjnych wszystkich uczniów poprzez otoczenie ich językiem obcym i ojczystym, zwłaszcza uczniów z niepełnosprawnością w stopniu lekkim,
- Wyrównywanie braków edukacyjnych wśród uczniów z niepełnosprawnościami,
- Przełamanie u uczniów strachu przed komunikacją w języku obcym i ojczystym poprzez oswojenie ich z językiem dzięki stworzeniu maksymalnej liczby sytuacji, w których

¹J.Cieszyńska, Z.Orłowska-Popek, M.Korendo (red.), *Nowe podejście w diagnozie i terapii logopedycznej. Metoda Krakowska.*,s.95, [za:] M.Michalik.

uczniowie wykorzystywać będą język obcy i ojczysty do poznania środków do właściwej komunikacji,

- Wzrost motywacji nauczycieli stosujących innowację do poszerzania swoich kompetencji zarówno metodycznych jak i językowych,
- Rozbudzenie aspiracji i określenie własnej drogi zawodowej,
- Rozwój umiejętności rozpoznawania własnych zasobów osobistych i ich wykorzystania w kształceniu własnej kariery zawodowej,
- Kreowanie postaw aktywnych,
- Zdobywanie dodatkowych kompetencji językowych do pracy w zawodzie: kucharz, cukiernik, kelner,
- Uświadomienia uczniom możliwości dalszego kształcenia w zawodzie związanym z gotowaniem,
- Poprawa interakcji z rówieśnikami poprzez podnoszenie kompetencji językowych i komunikacyjnych
- Wykorzystanie wszelkich dostępnych metod, technik, materiałów i pomocy dydaktycznych w celu uatrakcyjnienia i wzbogacenia procesu dydaktycznego
- wykorzystanie metod aktywizujących TIK podczas wprowadzania poszczególnych elementów innowacji.

WARUNKI REALIZACJI:

- Działania innowacyjne, związane z tematem dwujęzycznym rozwijaniem pasji do gotowania, będą podejmowane na zajęciach języka angielskiego oraz na zajęciach języka polskiego.
- Innowacja jest przeznaczona dla uczniów szkoły podstawowej z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim i z innymi zaburzeniami; kl. 6a i kl. 7d w Zespole Placówek Szkolno- Wychowawczo- Rewalidacyjnych w Cieszynie
- Czas realizacji programu obejmuje termin grudzień-maj2023/2024.
- Innowacja pedagogiczna nie wymaga nakładów finansowych.
- Udział w innowacji odbywa się na zasadzie przynależności do społeczności uczniowskiej objętej planem. Udział uczniów wymaga pisemną zgodę rodziców, na wykorzystywanie wizerunku dziecka

- Założone cele będą realizowane poprzez zajęcia prowadzone w czasie zajęć języka angielskiego i zajęć języka polskiego, w atmosferze akceptacji, w formie zaproponowanej i zaplanowanej przez nauczyciela, uwzględniając indywidualne możliwości uczniów.
- Działania w związku z wprowadzeniem elementów komunikacji w języku polskim i angielskim w celu rozwijania pasji do gotowania wśród uczniów nie będą miały wpływu na ocenę uczniów z języka polskiego i angielskiego, gdyż mają jedynie zwiększyć zainteresowanie językiem obcym i językiem ojczystym oraz kulinariami, a także otaczających ich światem, promować różnorodność kulturową, uczyć tolerancji i rozwinąć umiejętność uczenia się i współdziałania w grupie uczniowskiej.

METODY:

- Metoda CLIL,
- Metoda pokazowa,
- Metoda bezpośrednia
- Metoda objaśniania,
- Metoda projektu,
- Metoda eksperymentu.

FORMY:

- Indywidualna,
- W parach.
- Grupowa.

MIEJSCE:

- Sala lekcyjna języka angielskiego i języka polskiego, pracownia gastronomiczna.

RODZAJ INNOWACJI:

- Metodyczna.

TERMIN REALIZACJI:

- Od 1.12.2023r. – 31.05.2024r.
- Według planu zajęć.

PROGRAMEM INNOWACYJNYM OBJĘTA ZOSTANIE:

Innowacją pedagogiczną pt. „Let’s cook it” - czyli dwujęzyczne zajęcia rozwijające pasję do gotowania w Zespole Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych w Cieszynie, adresowany jest do uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim oraz w normie intelektualnej, czy innymi zaburzeniami w szkole podstawowej (kl. 6a i 7d).

Efekty pracy uczniów z realizacji innowacji, w postaci plakatów, prezentacji multimedialnych oraz zdjęć, zostaną udostępnione dla nauczycieli, rodziców oraz innych uczniów placówki po zakończeniu działań innowacyjnych.

INSPIRACJA DO OPRACOWANIA I WDROŻENIA PROGRAMU:

Idea wprowadzenia powyższej innowacji zrodziła się z dużego zainteresowania gotowaniem i tradycjami kulinarnymi innych krajów wśród uczniów. Wykorzystując takie zainteresowanie, autorki innowacji postanowiły rozwinąć kompetencje językowe; polskie i angielskie poprzez wspólną zabawę oraz kreatywne eksperymentowanie w kuchni. Warto podkreślić, że w nauczaniu języków bardzo ważne jest rozbudzanie u uczniów zainteresowania różnymi zagadnieniami kulturowymi, społecznymi oraz dotyczącymi ogólnej wiedzy o otaczającym nas świecie. W taki sposób właśnie, uczniowie czują się wyjątkowo zmotywowani do działania, a tym samym bezpośrednio i mimowolnie przyswajają wiedzę. Co więcej, warto pokazywać uczniom różnorodność kompetencji językowych oraz ich sposób na wykorzystanie w codziennym życiu. Należy również uświadamiać młodych ludzi, że edukacja kulinarna przynosi wiele pozytywnych efektów, m.in. kształtuje zdrowe nawyki żywieniowe, przełamuje bariery

w poznawaniu nieznanych produktów. Podczas zajęć kulinarnych angażuje się do działania wiele zmysłów – smak, węch, wzrok, a także dotyk.

Dodatkowo, dzięki zajęciom, ucząc się gotowania, uczniowie przygotowują się do życia w dorosłości, uczą się współpracować, pomagać sobie nawzajem, dowiadują się, że należy przygotować stanowisko pracy, a następnie je posprzątać. Mają okazję swobodnie porozmawiać z nauczycielem poza normalnym trybem zajęć lekcyjnych, a także przyjemnie spędzić czas z uczniami poprzez wspólną integrację.

Celem wprowadzenia innowacji jest zatem przede wszystkim przygotowanie i wdrożenie ciekawej i atrakcyjnej propozycji form zajęć języka angielskiego oraz języka polskiego, które sprawią, że uczniowie staną się bardziej zmotywowani do uczenia się obu języków równoległe z innymi treściami o tematyce kulinarnej. Podczas zajęć stosowane będą różne formy: nauczanie w grupie, praca w grupach, praca indywidualna, prezentacje video, muzyki i obrazów. Zajęcia będą miały przede wszystkim charakter ćwiczeniowy, warsztatowy, co pozwoli na praktyczne wykorzystywanie wiedzy teoretycznej oraz sprawi, że uczniowie odkryją nowy wymiar uczenia się języka obcego.

TREŚCI INNOWACYJNE:

- zorganizowanie atrakcyjnej i nastawionej na stworzenie konkretnego produktu formy zajęć językowo-przedmiotowych (język angielski w połączeniu z językiem polskim i gastronomią),
- rozwijanie u uczniów różnorodnych umiejętności językowych, by poszerzyć kompetencje komunikacyjne i społeczne,
- ukazanie uczniom tajników gastronomicznych, uwzględniając tradycje innych krajów,
- rozbudzanie w uczniach chęć zgłębiania wiedzy, ciekawość świata poznania innych języków,
- zwiększenie motywacji do nauki,
- promowanie poszanowania obcej kultury, uczenie porównania międzykulturowego, uczenie tolerancji wobec innych kultur,
- nauczanie i uczenie się elementów otaczającego nas świata w języku angielskim i polskim,
- przygotowania uczniów do budowania umiejętności językowo-przedmiotowych z wykorzystaniem na dalszych etapach edukacyjnych,
- stworzenie atrakcyjnej bazy materiałów do wykorzystywania w czasie zajęć,
- rozwijanie umiejętności przekazywania informacji i umiejętności językowo-przedmiotowych przez uczniów,

- słuchanie innych oraz budowanie poczucia własnej wartości,
- współdziałanie w grupie rówieśniczej uczniów,
- skuteczne komunikowanie się w języku ojczystym i obcym,
- wzbudzanie atmosfery motywującej do wykorzystywania swojej wiedzy i umiejętności poznanych na lekcjach języka angielskiego,
- zwiększenie umiejętności poznawania swoich możliwości,
- stworzenie uczniom z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim warunków do odnoszenia sukcesu.

CHARAKTERYSTYKA GRUPY:

- niski stopień umiejętności językowych i społecznych,
- niepełnosprawność intelektualna w stopniu lekkim, norma intelektualna i inne zaburzenia,
- mała motywacja do pracy na zajęciach i do nauki,
- zaburzenia uwagi i koncentracji,
- nadpobudliwość ruchowa,
- nadmierna ekspresywność,
- wycofanie z kontaktów społecznych, spowodowane brakiem umiejętności komunikacyjnych,
- zaburzenia emocjonalne,
- dzieci, młodzież z rodzin dotkniętych problemami.

PO ZAKOŃCZENIU INNOWACJI UCZEŃ:

- prezentuje zdobytą wiedzę w czasie zajęć języka polskiego i angielskiego oraz na pozostałych przedmiotach edukacyjnych,
- aktywnie uczestniczy w zajęciach dzięki zastosowaniu innowacyjnych metod nauczania,
- posiada zwiększony zakres słownictwa zarówno w języku polskim, jak i angielskim na temat wiedzy gastronomicznej, zawód kucharz, kelner, cukiernik, tradycji kulinarnych, tworzenia przepisów, profesjonalnego słownictwa,
- jest otwarty i tolerancyjny wobec innych kultur,
- potrafi wymienić elementy wyposażenia pracowni gastronomicznej, produktów spożywczych, czynności w kuchni oraz dialogów sytuacyjnych,
- ma rozwiniętą umiejętność samodzielnego uczenia się, a także współpracy w grupie i zespole,
- potrafi samodzielnie korzystać z dodatkowych źródeł wiedzy (TIK),
- umie w pełni wykorzystać swoją wiedzę,
- przejawia zainteresowanie kulturą i życiem innych krajów,
- swobodnie reaguje w języku polskim i obcym w określonych sytuacjach bez tzw. „bariery językowej” nawet jeśli popełnia błędy,
- jest zmotywowany do nauki,
- chętnie współpracuje z innymi uczniami w klasie oraz z nauczycielem,
- dalej rozwija swoje zainteresowania otaczającym go światem.

EWALUACJA:

Program innowacyjny pt. „Let’s cook it”- Dwujęzyczne zajęcia rozwijające pasję do gotowania w Zespole Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych w Cieszynie zakończony będzie ewaluacją.

CELAMI EWALUACJI SA:

A. ewaluacja kształtująca:

- uzyskanie informacji o przebiegu realizacji projektu,
- poznanie ewentualnych trudności i braków wynikających z organizacji, które występują w trakcie realizacji,
- określenie nastawienia uczestników do tego programu.

B. ewaluacja końcowa:

- uzyskanie opinii (od uczestników-uczniów, nauczycieli zaproszonych na obserwację, dyrekcji) o wartości zrealizowanego innowacyjnego programu. Opinie wyrażone zostaną dyskusją, ewentualnie ankietą.

KRYTERIA:

A. kryterium zgodności:

- zgodność efektów z założonymi celami,
- zgodność celów programu z potrzebami (adresatów programu,)

B. kryterium efektywności:

- poprawa sprawności językowej oraz wiedzy z zakresu słownictwa w języku polskim i angielskim związanej z kulinariami, zawodem kucharza, kelnera,
- eliminowanie stresu związanym z brakiem adekwatnej wiedzy,
- nabycie wiedzy i umiejętności w radzeniu sobie z problemem komunikacji w języku polskim i obcym,

WYKORZYSTANE ZOSTANA:

METODY ZBIERANIA INFORMACJI:

A. metody bezpośrednie:

- obserwacja, analiza, wywiady, metoda dialogowa itp.

B. metody pośrednie:

- ankiety/quizy

OPRACOWANIE I PREZENTACJA WYNIKÓW BADAŃ:

Wyniki zostaną zbadane poprzez quizy skierowane do uczniów, wywiad z nauczycielami, którzy wzięli udział w obserwacjach zajęć, obserwacje uczniów podczas lekcji podczas których wdrażana będzie innowacja. W trakcie trwania ewaluacji, będzie dokonywana ocena innowacji. Głównym zadaniem ewaluacji będzie uzyskanie odpowiedzi na pytanie, czy założenia i cele programu zostały osiągnięte, czy wychodzą naprzeciw problemom uczniów i nauczycieli, czy taka forma uczenia się treści jest dla nich atrakcyjna i sprzyja procesom uczenia się. Kolejnym ważnym zadaniem ewaluacji będzie sprawdzenie, czy innowacja wdrażana w czasie zajęć języka polskiego i angielskiego zwiększa aktywność językowo-kulturową wśród uczniów, motywuje ich do dalszego działania i usprawnia ich sprawności językowe oraz zwiększa wiedzę i umiejętności dialogowe.

PO ZAKOŃCZENIU INNOWACJI I PODSUMOWANIU WNIOSKÓW ZOSTANA

ZAPOZNANI:

- dyrektor placówki,
- nauczyciele,
- uczniowie.

REALIZACJA PROJEKTU

- stworzenie bazy materiałów potrzebnych do przeprowadzenia zajęć zgodnie z założeniami innowacji pedagogicznej,
- realizacja zajęć z klasami szkoły podstawowej zgodnie z planem zajęć,
- wprowadzenie korelacji językowo-kulinarnej związanej z ściśle określoną tematyką zajęć w czasie grudzień 2023 r. – maj 2024r.,
- ocena efektywności wdrożonej innowacji w czasie jej trwania,
- przeprowadzenie ewaluacji z innowacji pedagogicznej,
- analiza efektów podczas spotkania Rady Pedagogicznej ZPSWR,
- wdrożenie ewentualnych modyfikacji.