

INNOWACJA PEDAGOGICZNA



ZAKRĘCENI W LUKROWANIU

Autorki innowacji: mgr Karina Sembol

mgr Marta Gibala

Wstęp

Pierniki to jedne z najstarszych ciasteczek, których historia ma początek w starożytności. Już wtedy pojawiały się pięknie zdobione ciasteczka z wykorzystaniem różnych metod i technik. Obecnie do dekoracji pierniczek jest wykorzystywany lukier biały a także kolorowy. Podstawą do lukrowania są pierniczki, którym można nadać dowolny kształt dekorując je na różne okazje.

Uczniowie poznają metody sporządzenia ciasta piernikowego, różnego rodzaju foremki, zapoznają się z procesem tworzenia lukru, jego barwienia, wykonywania różnych gęstości. Zapoznają się z możliwością tworzenia prac trójwymiarowych, wykorzystania kalki do malowania elementów na pierniczku, które pozwolą na tworzenie wypukłości z lukru.

Celem innowacji jest wprowadzenie uczniów w świat słodkich dekoracji, nauka tworzenia wyjątkowych i niepowtarzalnych wypieków z piernika na różne okoliczności i uroczystości.

Pracując z uczniami niepełnosprawnymi intelektualnie w stopniu umiarkowanym postanowiliśmy wesprzeć ich rozwój emocjonalny, rozwinąć zdolności i wyobraźnię plastyczną, a także poprzez projektowanie i modelowanie stymulować rozwój psychoruchowy i sprawność manualną, rozwinąć płynność i celowość ruchów rąk, wspomóc rozwój koordynacji wzrokowo – ruchowej i grafomotoryki. Przygotowana przez nas innowacja pozwoli uczniom na wykorzystanie swoich potencjałów artystycznych, kreatywności, pomysłowości oraz rozwijanie umiejętności wykonywania czynności życia codziennego i zaradności osobistej.

Drugim bardzo istotnym celem innowacji jest rozwijanie podstawowych oraz specjalistycznych umiejętności zawodowych, umożliwiających podjęcie pracy w zakładzie aktywności zawodowej lub innej pracy zarobkowej.

W czasie prowadzenia zajęć z wypieku i lukrowania pierników będą występowały stałe elementy pracy:

- zapoznanie narzędziami, foremkami używanymi podczas pieczenia pierników
- zapoznanie się z przepisami na pierniki i lukier.
- zapoznanie z podstawowymi zasadami pracy w danej technice.
- zapoznanie z rodzajami barwników do lukru: żelowymi, pudrowymi w proszku
- tworzenie własnych wytworów (od prostych do bardziej złożonych) w oparciu o zróżnicowane środki w celu uzyskania różnych efektów w danej technice.

- zastosowanie różnych metod zdobienia lub dekorowania pierników.
- wykorzystanie foremek, stempli, mat silikonowych do tworzenia obrazów na piernikach.

Cele ogólne:

- umiejętność planowania pracy
- umiejętność sporządzenia ciasta piernikowego i lukru
- umiejętność wykorzystania dodatków cukierniczych
- umiejętność wyboru wzoru i przygotowania narzędzi do pracy
- usprawnianie zdolności manualnych, precyzji, płynność i celowość ruchów rąk,
- usprawnianie koordynacji wzrokowo – ruchowej,
- uaktywnienie sfery komunikacji werbalnej i pozawerbalnej,
- umiejętność koncentracji uwagi na wykonywanej czynności,
- zwiększenie szans zawodowych dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną,
- znajomość praw i obowiązków pracownika
- wzrost motywacji do tworzenia oryginalnych prac,
- umiejętność tworzenia wyrobów na różne okazje
- zaznajomienie z ofertami okolicznościowymi np. imieniny, urodziny, święta

Cele szczegółowe:

- kształtowanie umiejętności manualnych u uczniów
- kształtowanie wytrwałości podczas tworzenia prac
- kształtowanie poczucia odpowiedzialności,
- rozwijanie zainteresowań,
- rozwijanie kreatywności,
- zwiększenie poczucia własnej wartości,
- poszerzanie wiedzy i umiejętności poprzez ćwiczenia praktyczne
- wiara we własne możliwości,
- kształtowanie umiejętności pracy w grupie
- kształtowanie umiejętności dokonywania wyboru techniki, metody
- doskonalenie poznanych technik

Cele terapeutyczne:

Uczeń:

- czuje, że jest sprawcą,
- przeżywa sukces,
- czuje się zauważonym i docenianym,
- nabywa większą pewność siebie,
- podnosi własny poziom samooceny i samoakceptacji,
- rozwija zdolności manualne,
- ćwiczy koncentrację uwagi,
- aktywnie uczestniczy w procesie tworzenia,
- rozwija własną wrażliwość estetyczną, poznawczą,
- rozwija swoją wyobraźnię i myślenie twórcze,
- poznaje technikę barwienia lukru
- zna i wie jak posługiwać się drobnym sprzętem, foremkami, tulkami

Adresaci innowacji

Innowacją pedagogiczną zostaną objęci uczniowie klasy I, II i III Szkoły Przystosobającej do Pracy w Zespole Placówek Szkolno - Wychowawczo -Rewalidacyjnych w Cieszynie.

Czas trwania innowacji

Innowacja pedagogiczna realizowana będzie od grudnia 2023 roku do kwietnia 2024 roku w postaci warsztatów 1 x w miesiącu.

Charakterystyka i opis innowacji

Podczas trwania innowacji omówiona zostanie następująca problematyka:

1. Poznanie przepisów na ciasto i lukier
 - Poznanie technik sporządzania różnych gęstości lukru.
 - Poznanie sposobów barwienia lukrów.
 - Zapoznanie z asortymentem drobnego sprzętu
 - Możliwości kopiowania rysunku na pierniki.
 - Poznanie swoich zainteresowań i umiejętności.
 - Umiejętności współdziałania w zespole i rozwiązywania konfliktów interpersonalnych.
 - Zwiększanie poczucia własnej wartości.

- Kształtowanie inwencji twórczej uczestników poprzez „osobisty wytwór” ucznia.
- Rozwijanie świadomości jak wykorzystać pierniki na różne okazje.

2. Planowanie pracy własnej.

- Obejrzenie filmu instruktorzowego o sposobach dekoracji lukrami.
- Przygotowanie stanowiska pracy i potrzebnych narzędzi.
- Znajomość zasad bezpieczeństwa podczas posługiwania się nowymi narzędziami, materiałami oraz obsługi sprzętu.
- Przygotowanie ciasta piernikowego i lukru.
- Umiejętność wykorzystania naturalnych zasobów- barwienia naturalnego.
- Umiejętność planowania kolejności działań.
- Umiejętność wykorzystania poznanej techniki w pracy.
- Pieczenie ciasteczek, lukrowanie i dekoracja.
- Zastosowanie dodatków cukierniczych takich jak: posypki, masy plastyczne.

Uczeń podczas realizacji programu innowacji powinien nabyć umiejętności:

- przygotowanie stanowiska pracy
- tworzenie własnego projektu
- przygotowanie materiałów do pracy
- wykonanie własny projekt i dobrać narzędzia do pracy
- zastosowanie określonych środków do odpowiednich materiałów
- zachowanie zasady bezpieczeństwa podczas pracy
- dbanie o estetykę wykonania projektu
- zachowywać się w sposób społecznie akceptowany
- komunikowanie się z otoczeniem.
- czerpanie radości i satysfakcji z własnej twórczości
- wykonanie pierniczków okolicznościowych: święta, urodziny, Dzień Babci.

Po zakończeniu programu innowacji uczeń powinien :

- znać technikę sporządzania ciasta piernikowego i lukru, oraz umieć ją zastosować,
- znać materiały i przyrządy do wykonania pierników,
- umieć wykorzystać foremki, tylki,,

- umieć wykorzystać barwniki, posypki, kolorowe koronki w tworzeniu dekoracji na ciastkach
- wykazywać potrzebę dalszego tworzenia,
- wykazywać poprawę sprawności manualnych,
- prezentować własne prace,
- umieć współpracować w grupie.

Przewidywane efekty innowacji:

- stworzenie jasnych przesłanek dla planowania własnej pracy
- nabycie umiejętności dekoracyjnych, tworzenia obrazów z wykorzystaniem lukru i innych technik zdobienia
- wzrost poczucia własnej wartości u uczniów
- nabycie umiejętności współpracy w grupie
- poczucie odpowiedzialności za wykonywaną pracę
- poznanie swoich mocnych i słabych stron
- znajomość procedur wyboru i przestrzegania przepisów bhp
- podniesienie kultury osobistej uczniów
- umiejętność wyrażania własnych myśli i pomysłów.

Aktywności oraz planowane metody i formy pracy:

Metody: pokazowa, praktycznego działania, problemowa

- Lekcje w sali z wykorzystaniem tablicy multimedialnej, gdzie uczniowie obejrzą filmy instruktażowe ze zdobienia pierników lukrem, a także będą szukali inspiracji do swoich prac.
- Rozmowa instruktażowa z demonstracją pokazującą jak pracować z lukrem królewskim.
- Pokazowe zajęcia, na których uczniowie dowiedzą się jak można wykorzystać potencjał lukru, barwników i innych dodatków cukierniczych
- Lekcja pokazowa z wykorzystaniem szablonów i korzystania z nich.
- Doskonalenie umiejętności praktycznych w Sali sporządzania posiłków.

Ewaluacja innowacji:

Ewaluacja innowacji będzie polegała na systematycznej obserwacji prac uczniów podczas zajęć, pozwoli na zdiagnozowanie osiągnięć i nowych umiejętności ucznia, a także umożliwi ocenę jego rozwoju podczas działań. W czasie trwania innowacji na bieżąco będziemy prowadzić obserwację postępów uczniów. W celu zgromadzenia dokumentacji zostaną przygotowane foldery ze zdjęciami, które pomogą w ocenie umiejętności nabytych w trakcie zajęć.