

Zespół Placówek Szkolno –Wychowawczo-Rewalidacyjnych w Cieszynie
Ośrodek Rewalidacyjno-Wychowawczy w Istebnej

Innowacja Pedagogiczna

„Nasza Kawiarenka”

Szkoła Przystosowująca do Pracy

Opracowały:

Adela Knopek

Agnieszka Patrzyńska

Patrycja Kunc-Płoskonka

Dane o innowacji:

Realizator projektu: Adela Knopek, Agnieszka Patrzyńska, Patrycja Kunc-Płoskonka

Miejsce realizacji: Ośrodek Rewalidacyjno- Wychowawczy w Istebnej

Data rozpoczęcia: 25.09.2023

Data zakończenia: 29.02.2024

Wiek uczniów: 21-22

Typ innowacji: metodyczna

Zakres innowacji: Innowacja będzie wdrażana podczas zajęć gospodarstwa domowego

I Wstęp

Do Ośrodka Rewalidacyjno-Wychowawczego w Istebnej uczęszczają wychowankowie z niepełnosprawnościami intelektualnymi w stopniu umiarkowanym i znacznym ze sprzężeniami. Różnorodność deficytów rozwojowych towarzyszących niepełnosprawnościom naszych wychowanków sprawiła, iż zaistniała potrzeba wprowadzenia nowatorskich działań metodycznych, które poprawią funkcjonowanie osobiste i społeczne.

Podjęmowane działania innowacyjne podyktowane są ogromną potrzebą uspołeczniania, usamodzielniania i usprawniania funkcji językowych w tym komunikacji werbalnej i wspomaganej alternatywnymi metodami. Potrzeba stymulowania procesów poznawczych to kolejny obszar, wymagający wsparcia w codziennym funkcjonowaniu podopiecznych. Wprowadzenie działań nowatorskich pozwoli kształtować wiele umiejętności praktycznych przydatnych wychowankom w życiu codziennym przy jednoczesnej integracji wiedzy z różnych obszarów.

II. Cele innowacji

Głównym celem innowacji jest poszerzanie umiejętności poznawczych oraz samoobsługowych uczniów. Zapoznanie z różnymi stanowiskami pracy w kawiarni, zdobywanie nowych umiejętności, potrzebnych na rynku pracy.

Cele szczegółowe:

- rozwijanie współpracy ze środowiskiem rodzinnym uczniów
- rozwijanie współpracy ze środowiskiem lokalnym(Szkoła podstawowa nr 2 w Istebnej)
- rozwijanie umiejętności estetycznego nakrywania do stołu
- rozwijanie umiejętności estetycznego podawania potraw do stołu
- rozwijanie czynności samoobsługowych w zakresie przygotowywania prostych ciast i deserów
- rozwijanie czynności samoobsługowych w zakresie sprzątania ze stolików

III. Termin wprowadzenia i okres trwania Innowacji

Zajęcia w ramach innowacji prowadzone będą raz w miesiącu w okresie 25. 09.2023 – 29.02. 2024.

IV. Adresaci innowacji

Innowacja adresowana jest do uczniów Szkoły Przysposabiającej do Pracy realizujących zajęcia w Ośrodku Rewalidacyjno-Wychowawczym w Istebnej. Są to czterej chłopcy i jedna dziewczyna z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym i znacznym ze sprzężeniami.

V. Tematyka zajęć:

L.P	Temat:	Uwagi:
Zajęcia 1	Zasady BHP podczas pracy w pracowni gospodarstwa domowego. Obsługa ekspresu do kawy i czajnika	
Zajęcia 2	Pieczemy ciasto z jabłkami- czyli co można podać w kawiarni.	
Zajęcia 3	Nakrywanie do stołu według wzoru, prasowanie obrusów, zasady BHP podczas obsługi żelazka.	
Zajęcia 4	Praca Kelnera- jaki powinien być ubiór i zachowanie. Nauka noszenia tacy.	
Zajęcia 5	Tworzymy Menu do Kawiarenki z wykorzystaniem Znaków Mówik	
Zajęcia 6	Rozliczenia finansowe - w jaki sposób należy zapłacić za obsługę w kawiarni, o czym należy pamiętać.	
Zajęcia 7	Nasza kawiarenka- przygotowanie sali, podział	

	obowiązków- czekając na miłych gości.	
--	---------------------------------------	--

VI. Charakterystyka i opis innowacji

Innowacja „Nasza kawiarenka” ma na celu promowanie aktywnego uczestniczenia osób z niepełnosprawnościami w życiu społecznym. Założeniem jest również podnoszenie samooceny i poczucia własnej wartości.

Zaprojektowane działania adresowane są do pięcioosobowej grupy kontynuującej naukę w Szkole Przystosabiającej do Pracy. Tematyka została tak skonstruowana, aby wyeksponować potencjał rozwojowy podopiecznych. Spotkania prowadzone w ramach innowacji odbędą się raz w miesiącu według ustalonego harmonogramu. Polegać będą na włączeniu w cykl nauczania, zajęć w pracowni gospodarstwa domowego. Każde zajęcia posłużą utrwalaniu posiadanych przez wychowanków kompetencji i umożliwią nabywanie nowych. Ponadto spotkania będą stanowiły element aktywizacji zawodowej i zapoznanie się z chronionym rynkiem pracy.

Podczas zajęć uczniowie będą pogłębiać swoją wiedzę oraz rozwijać umiejętności związane z przygotowaniem kawiarenki. Każde zajęcia będą poświęcone rozwijaniu różnych kompetencji uczniów. Począwszy od doskonalenia umiejętności kulinarnych w pracowni gospodarstwa domowego, estetycznego nakrywania stolików dla gości (w tym prasowanie obrusów z zachowaniem zasad BHP przy użyciu żelazka), tworzenie menu z wykorzystaniem znaków Mówik.

Kolejną umiejętnością, którą posiadają nasi uczniowie będzie zapoznanie się z pracą kelnera, jego obowiązkami oraz jego ubiorem.

Podsumowaniem naszej innowacji będzie zorganizowanie spotkania dla uczniów z zaprzyjaźnionej szkoły, na którym nasi wychowankowie będą mogli pochwalić się nowymi umiejętnościami. Dzięki temu wzrośnie ich poczucie własnej wartości oraz rozwiną się ich kompetencje społeczne.

Realizacja poszczególnych etapów innowacji, w których dominantę stanowi praktyczne działanie przyczyni się do usamodzielnienia i integracji grupy, a ostatecznie uspołeczniania. Co więcej, wszystkie podejmowane działania uwzględniają zalecenia zawarte w Indywidualnych Programach Edukacyjno-Terapeutycznych.

VII. Procedury osiągnięcia zamierzonych celów oraz rodzaje aktywności – planowane metody i formy pracy

Metody i formy pracy:

Metody pracy: praktycznego działania, słowna, oglądowa

Formy pracy: zespołowa, zajęcia otwarte dla kolegów z zaprzyjaźnionej szkoły.

W trakcie zajęć przekazywane będą wiadomości na temat:

- estetyka nakrywania do stołu
- estetyka podawania do stołu
- BHP podczas przygotowania deserów i ciast oraz ciepłych napojów
- higieny podczas przygotowania posiłków

VIII. Oczekiwane rezultaty:

uczeń po zakończeniu cyklu zajęć:

- estetycznie nakrywa do stołu według wzoru
- estetycznie podaje do stołu
- zna i przestrzega zasady BHP podczas przygotowania posiłków
- dba o higienę własną i przestrzeni
- zgodnie potrafi współpracować w grupie

IX. Ewaluacja

W trakcie trwania innowacji nauczyciele będą obserwowali postępy uczestników zajęć oraz poszukiwali odpowiedzi na pytanie czy wszystkie cele zawarte w innowacji zostały spełnione i czy może ona być kontynuowana. Ponadto prowadzona będzie dokumentacja w formie sprawozdań i zdjęć z przeprowadzonych zajęć. Na podstawie dokumentacji będzie można ocenić realizację założonych celów. Efekty działań będą podlegać ewaluacji, która zostanie dokonana po zakończeniu realizacji innowacji. Obserwacja poszczególnych działań wychowanków pozwoli ustalić efektywność rozwoju poszczególnych umiejętności.

Podsumowaniem zajęć będzie zaproszenie gości i obsługa w „Naszej Kawiarence”.