



Innowacja pedagogiczna

Tytuł innowacji: „Gotowanie z Termomistrzem”

Autor: Monika Kąkol, nauczyciel świetlicy

Osoby prowadzące innowację: Monika Kąkol, nauczyciel świetlicy

Rodzaj innowacji: organizacyjno-metodyczna

Czas realizacji innowacji: rok szkolny 2024/2025

Opis innowacji: Zdrowie i sprawność fizyczna są podstawowymi warunkami prawidłowego rozwoju dziecka we wszystkich jego strefach. Edukacyjną rolą zajęć jest przygotowanie dziecka do świadomego dbania o własne zdrowie, kształtowanie czynności samoobsługowych, nawyków higienicznych i kulturowych. Proponowana innowacja „Gotowanie z Termomistrzem” jest odpowiedzią na poszukiwanie sposobów zainteresowania dzieci różnorodnymi produktami oraz zdrowym odżywianiem. Ponadto promuje metody nauczania przez zabawę i wielką przygodę.

Zajęcia kulinarne są świetną formą wypoczynku i relaksu. Jest to czas brudzenia rąk, wąchania przypraw, testowania nowych smaków, bawienie się kolorem, kształtem oraz opowiadania o jedzeniu. Udział w zajęciach pozwoli dzieciom rozwinąć zainteresowania kulinarne, odróżniania zdrowego i niezdrowego odżywiania oraz zachowania higieny podczas przyrządzania posiłków i kulturalne zachowanie się przy stole podczas jedzenia. Zdobyte umiejętności będą mogły wykorzystać w życiu codziennym.

Cele innowacji: Zastosowanie metody i formy pracy mają w jak największym stopniu rozwijać indywidualne zdolności kulinarne. Stworzyć atmosferę adaptacji i zaufania oraz kształtowanie umiejętności współdziałania i integracji z grupą podczas wspólnych zajęć. Wzmacnianie poczucia własnej wartości oraz kształtowania poczucia sprawstwa. Szanowanie wytworów swojej pracy i pracy innych. Pozwolić na osiągnięcie sukcesu motywacyjnego do dalszych działań.

Sposób realizacji: Założenia innowacji będą realizowane w ramach zajęć pozalekcyjnych dla uczniów klas II-III w roku szkolnym 2024/2025. Zakłada się możliwość pracy w małych zespołach oraz indywidualnie.

Dokumenty przebiegu innowacji: Dokumentacja będzie na bieżąco umieszczana w formie zdjęć i krótkiego opisu przebiegu zajęć na portalu społecznościowym Facebook szkoły.

Ewolucja: Efekty zaplanowanych działań będą analizowane w oparciu o rozmowy i obserwację dzieci podczas przygotowania posiłków, wykonywania potraw. Wywiad z rodzicami wybranych dzieci.