

**INNOWACJA PEDAGOGICZNA
O CHARAKTERZE
PROGRAMOWO-ORGANIZACYJNYM
„KULINARNE ABC”**

dla przedszkolaków z grupy 3-4-latków

w Samorządowym Przedszkolu w Kochanowicach

czas realizacji: październik 2017 – czerwiec 2018



Autor innowacji : mgr Jolanta Łupierz

- ✓ Ustawa z 7 września 1991 r. o systemie oświaty (tekst jedn.: Dz.U. z 2016 r. poz. 1943 ze zm.)
- ✓ Ustawa z 14 grudnia 2016 r. Przepisy wprowadzające ustawę – Prawo oświatowe (Dz.U. z 2017 r. poz. 60)
- ✓ Ustawa z 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz.U. z 2017 r. poz. 59).
- ✓ Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 17 marca 2017 r. w sprawie szczegółowej organizacji publicznych szkół i publicznych przedszkoli (Dz. U. z 2017 r., poz. 649)

WSTĘP

Na zdrowie i rozwój dziecka w wieku przedszkolnym ogromny wpływ ma odżywianie się. W domu jak i w przedszkolu dbamy o to, aby posiłki podawane dzieciom były zdrowe. Jakość jedzenia oraz jego rodzaj są podstawą w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym (np. otyłość). Celem jest pogłębienie wśród dzieci i ich rodziców wiedzy spożywania zdrowej żywności i prawidłowego odżywiania się, a także propagowaniu tej wiedzy w życiu codziennym.

Okres w przedszkolu jest, to bardzo ważny czas na wdrażanie nawyków żywieniowych oraz prawidłowych postaw i zachowań. Postawy, umiejętności jak i nawyki, które dzieci wynoszą z przedszkola, procentują w dorosłym życiu lepszym funkcjonowaniem społecznym i zawodowym. Innowacja pedagogiczna „Kulinarna przygoda” wzbogaca ofertę edukacyjną przedszkola, łączy treści edukacyjne z różnych obszarów podstawy programowej i uwzględnia treści wykraczające poza podstawę programową. Ponadto promuje aktywne metody nauczania i wychowania, a dla przedszkolaków to zabawa i wielka przygoda, której efektem będą właściwe nawyki żywieniowe i kulturalne zachowanie się przy stole podczas jedzenia.

ZAKRES INNOWACJI

Innowacja „Kulinarna przygoda” ma charakter programowo – organizacyjny. Polegać będzie na rozszerzeniu treści programowych zawartych w podstawie programowej, jak i w wybranym i realizowanym w danym roku programie wychowania przedszkolnego.

Przedszkolaki przygotowując różne smakołyki mogą rozwijać swoje praktyczne umiejętności kulinarne oraz poznają zasady prawidłowego

odżywiania się. Realizowana będzie w grupie 3-4-latków w okresie od października 2017r do czerwca 2018r. w wymiarze 2 godzin miesięcznie.

Przepisy wykorzystywane do zajęć pochodzą ze zbiorów własnych, z Internetu oraz książek kucharskich. Tematy zajęć będą zaplanowane na cały rok szkolny i dostosowane do umiejętności dzieci i możliwości organizacyjnych przedszkolnej kuchni.

Wszystkie zajęcia zakończone zostaną degustacją.

Kulinarna przygoda naszych wychowanków zostanie uwieczniona na zdjęciach w kronice przedszkolnej oraz na stronie internetowej placówki.

Zajęcia składać się będą z trzech części:

- Wstępna-predstawienie tematu zajęć, poznanie produktów, objaśnienie sposobu wykonania zadania.
- Działania dzieci pod nadzorem nauczyciela (rodzica, przedszkolnej kucharki).
- Degustacja przygotowanego dania i porządkowanie sali.

Koszt innowacji we własnym zakresie (ewentualna pomoc sponsorów i rodziców)

ZAŁOŻENIA INNOWACJI

Udział w zajęciach pozwoli dzieciom rozwinąć zainteresowania kulinarne, nauczy organizacji pracy w kuchni, odróżniania zdrowego i niezdrowego odżywiania oraz zachowania higieny podczas przyrządzania posiłków. Zdobyte umiejętności będą mogły wykorzystać w życiu codziennym. Jest to czas na budzenie rąček, waczenie przypraw, testowanie nowych smaków oraz opowiadanie o jedzeniu. Realizując te zajęcia dzieci usprawniają motorykę małą ćwiczą manualnie: krojenie, wygniatanie, mieszanie, smarowanie itd.

Dzieci kształcą umiejętność współpracy w grupie, czerpią radość z przygotowywania wspólnych posiłków, a samodzielnie przygotowane potrawy są dla dzieci bardzo atrakcyjne co sprawia im wiele radości i zachęca do konsumpcji.

CELE INNOWACJI

- ◆ poszerzenie oferty edukacyjnej przedszkola,
- ◆ wspieranie wszechstronnego rozwoju dziecka,
- ◆ stwarzanie dziecku możliwości do działania kulinarnego,
- ◆ rozwijanie praktycznych umiejętności kulinarnych wśród dzieci,
- ◆ zapoznanie dzieci z zasadami zdrowego i niezdrowego odżywiania się,
- ◆ zapoznanie dzieci z prostymi przepisami kulinarnymi,
- ◆ rozpoznawanie za pomocą zmysłów składników, które potrzebne są do przygotowania potrawy,
- ◆ doskonalenie umiejętności posługiwania się prostymi narzędziami kuchennymi,
- ◆ doskonalenie umiejętności związanych z samoobsługą,
- ◆ doskonalenie zasad nakrywania do stołu,
- ◆ wdrażanie do kulturalnego spożywania posiłków,
- ◆ nabywanie umiejętności planowania organizowania swoich działań,
- ◆ wdrażanie do zgodnej współpracy i wzajemnej pomocy.

CELE SZCZEGÓŁOWE

- ◆ stwarzanie dziecku możliwości do działania kulinarnego,
- ◆ wdrażanie podstaw racjonalnego odżywiania,
- ◆ utrwalanie podstawowych nawyków higienicznych,
- ◆ zapoznanie z zasadami bezpiecznego korzystania ze sprzętu AGD oraz zapoznanie z różnymi naczyniami i przyborami kuchennymi,
- ◆ usprawnianie techniki samodzielnego jedzenia oraz zasad zachowania się przy stole,
- ◆ nauka nakrywania do stołu,
- ◆ doskonalenie sprawności manualnej,
- ◆ czerpanie radości ze wspólnego przygotowania posiłku,
- ◆ rozwijanie myślenia przyczynowo – skutkowego,
- ◆ rozwijanie percepcji słuchowej, wzrokowej, dotykowej,
- ◆ rozwijanie koordynacji wzrokowo – ruchowej,
- ◆ rozwijanie i doskonalenie zmysłu smaku i zapachu,
- ◆ kształtowanie umiejętności rozpoznawania i nazywania warzyw, owoców i innych artykułów spożywczych,
- ◆ wypracowanie umiejętności koncentracji uwagi na zadaniu.

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW

Zastosowane metody i formy pracy mają w jak największym stopniu rozwijać indywidualne zdolności kulinarne, zainteresowania dzieci zdrowym odżywianiem, stworzyć atmosferę akceptacji, zaufania, pozwolić na osiągnięcie sukcesu motywującego do dalszych działań.

W innowacji będą dominowały następujące metody i formy pracy z dziećmi:

❖ **Metody czynne:**

- zajęć praktycznych – wykonywanie przez dzieci różnych zadań o charakterze praktycznym, powtarzanie wiedzy z danego zakresu,
- kierowanie działalnością dziecka poprzez inspirowanie, zachęcanie, podsuniecie pomysłu do samodzielnych działań,
- samodzielne doświadczenia poprzez spontaniczną działalność dziecka.

❖ **Metody percepcyjne:**

- obserwacja,
- pokaz,
- podanie przykładu.

❖ **Metody słowne:**

- pogadanki,
- objaśnienia,
- instrukcje,
- „burza mózgów”.

❖ **Formy:**

- w małych zespołach,
- praca z całą grupą.

PRZEWIDYWANE EFEKTY DZIAŁANIA INNOWACYJNEGO

- wzrost zainteresowania rodziców zdrowym odżywianiem siebie i dzieci, ukształtowanie czynności samoobsługowych, kulturalnych, nawyków higienicznych i savoir-vivre (zasada nakrywania, podawania do stołu i jedzenia oraz picia),
- ukształtowanie nawyków kulturalnych podczas spożywania posiłków,
- ukształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych,
- zdobycie przez dzieci wiedzy teoretycznej i praktycznej na temat odżywiania się,
- pogłębienie wśród dzieci wiedzy o warzywach, owocach, produktach bogatych w witaminy i potrzebie ich spożywania, a ograniczania produktów nie zdrowych dla organizmu oraz propagowanie zdobytej wiedzy w życiu codziennym,

- wspieranie dziecięcej ciekawości, aktywności i samodzielności a także kształtowanie ich wiadomości i umiejętności praktycznych,
- utrwalenie zasad higieny spożywania posiłków,
- rozwój umiejętności społecznych dzieci w relacjach z rówieśnikami (nauka współpracy, podział ról i obowiązków, zawieranie umów z dorosłym, podporządkowywanie się regułom)
- poszerzenie dziecięcej wiedzy oraz słownictwa z zakresu potraw i składników wykonywanych pokarmów,
- korzystny wizerunek przedszkola w środowisku, jako placówki promującej zdrowy styl życia i odżywiania się.

EWALUACJA

Efekty zaplanowanych działań będą analizowane w oparciu:

- ◆ przeprowadzenie wywiadu z dziećmi,
- ◆ ankiety dla rodziców,
- ◆ dokumentowanie przebiegu innowacji w kronice przedszkolnej i na stronie internetowej przedszkola oraz w zapisach planu miesięcznego i dziennikach zajęć,
- ◆ opracowanie Przedszkolnej Książki Kucharskiej – „Przedszkolne przysmaki”.

ZAKRES TREŚCI – HARMONOGRAM DZIAŁAŃ WYNIKAJĄCYCH Z INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ „KULINARNE ABC”

(mogą nastąpić zmiany w wykonaniu potraw)

Lp.	MIESIĄC	TREŚĆ	Osiągnięcia dziecka
1.	październik	- <i>sok jabłkowo-marchwiowo-pomarańczowy</i> - <i>szyszki ryżowe</i>	- potrafi omówić piramidę żywienia, - rozpoznaje i nazywa wybrane owoce i warzywa - rozpoznaje smaki warzyw i owoców, - wymienia, nazywa składniki potrzebne do wykonania poszczególnych potraw - rozpoznaje produkty zdrowe i mniej zdrowe dla swojego organizmu,
2.	listopad	- <i>sałatka warzywna</i>	- przestrzega zasad bezpiecznego posługiwania się akcesoriami kuchennymi
3.	grudzień	- <i>święteczne pierniczki</i>	wie, że niektóre warzywa można

			jeść na surowo i ugotowane, -rozwija swoje umiejętności w posługiwaniu się sztućcami: krojenie, szatkowanie, mieszanie, smarowanie
4.	styczeń	- napoleonki bez pieczenia -lemoniada	- degustacja potraw i napoi - wie, że słodkie potrawy należy ograniczać,
5.	luty	- kanapki na gorąco „Sandwicze”	-przestrzega zasad bezpieczeństwa, - jest samodzielne -wspiera swoją aktywność i ciekawość
6.	marzec	- wafle z kremem	- poznaje tradycje związane ze Świątami Bożego Narodzenia, - samodzielnie formuje, ozdabia według własnego pomysłu
7.	kwiecień	-wiosenne wesole kanapki	- zachęca do zdrowego odżywiania się -rozwija i doskonali zmysł smaku i zapachu
8.	maj	- galaretka z jogurtem i owocami	-samodzielnie wykonuje potrawy i czerpie z tego radość - przestrzega podstawowych nawyków higienicznych
9.	czerwiec	-owocowe koktajle - trufle z białą czekoladą	-nakrywa do stołu -kulturalnie zachowuje się przy stole