

**INNOWACJA PEDAGOGICZNA
PROGRAMOWO – METODYCZNA**

Jak smakuje świat?

Ciechanów 2021

Nazwa szkoły: Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy w Ciechanowie

Autor: Elżbieta Wieczorek

Temat: Jak smakuje świat?

Data wprowadzenia: marzec 2021

Data zakończenia: grudzień 2021

Zakres innowacji:

Adresatami innowacji są uczniowie Szkoły Przysposabiającej do Pracy w SOSW w Ciechanowie. Projekt zajęć dostosowany jest do możliwości psychofizycznych uczniów niepełnosprawnych intelektualnie w stopniu umiarkowanym i znacznym, z autyzmem i niepełnosprawnościami sprzężonymi. Zajęcia innowacyjne odbywać się będą w ramach zajęć obowiązkowych jako element następujących przedmiotów: funkcjonowanie osobiste i społeczne oraz przysposobienie do pracy. Treść zajęć stanowi rozszerzenie aktualnie obowiązującej podstawy programowej dla szkół przysposabiających do pracy.

Motywacja wprowadzenia innowacji:

Celem głównym edukacji w szkole przysposabiającej do pracy jest wszechstronny rozwój ucznia na miarę jego możliwości oraz przystosowanie go do codziennego życia, tak aby umiał radzić sobie w podstawowych życiowych sytuacjach zgodnie z przyjętymi normami i zasadami, aby mógł wykonywać proste prace pod kierunkiem osoby dorosłej.

Przedmiotem wiodącym jest przysposobienie do pracy. Zajęcia mają charakter praktyczny, dając uczniom możliwość nabywania konkretnych umiejętności samoobsługowych oraz kształtowania właściwych postaw wobec pracy. Znaczącą częścią przedmiotu są zajęcia z zakresu prowadzenia gospodarstwa domowego, a zwłaszcza zajęcia kulinarne. Na tych zajęciach wychowankowie uczą się przyrządzania posiłków i bezpiecznego korzystania z różnych zmechanizowanych urządzeń. Począwszy od opanowania umiejętności posługiwania się skrobakiem do warzyw czy kluczem do konserw, a skończywszy na obsłudze kuchenki mikrofalowej czy robota wielofunkcyjnego. Możliwości i zdolności uczestników są bardzo zróżnicowane, dlatego też zakres działań i obowiązków jest inny dla każdego. Dla niektórych osób, dużym osiągnięciem jest nauczenie się samodzielnego umycia kubka czy zaparzenie herbaty, dla innych terapia polega na uczeniu się gotowania obiadu czy pieczenia ciasta. Podczas zajęć kulinarnych uczestnicy przygotowują potrawy, zapoznają się z różnymi produktami spożywczymi i zasadami zdrowego żywienia. Uczą się sporządzania listy niezbędnych produktów, robienia zakupów, planowania wydatków. W praktyczny sposób poznają miary wagi i objętości. Nabierają wprawy w przygotowywaniu i estetycznym serwowaniu dań. Pilnują utrzymania porządku w miejscu pracy. Osoba z niepełnosprawnością sprzężoną ma ograniczone możliwości uczestnictwa w czynnościach życia codziennego. Wynika to z zaburzeń motoryki, niemożności utrzymania określonej pozycji, ograniczenia możliwości aktywnego ruchu i przemieszczania się. Celem jest taka organizacja zajęć, aby mimo tych ograniczeń możliwe było realne uczestnictwo każdego ucznia w podstawowych życiowych czynnościach. W domach rodzinnych jest to często niemożliwe ze względu na nieprzystosowanie mieszkania, czy nastawienie rodziców. Trzeba pamiętać, że w tych zajęciach nie chodzi o to, by wpoić uczniom praktyczne wiadomości z zakresu gotowania. Oczywiście jest, że wiele osób wielorako niepełnosprawnych nie będzie mogło samodzielnie przygotować sobie jedzenia. Bardziej istotne jest odkrywanie różnych zjawisk i współzależności występujących w życiu, co umożliwia osobom niepełnosprawnym lepszą orientację w codziennych czynnościach. Zajęcia kulinarne są bardzo lubiane przez naszych uczniów, którzy aktywnie i z zaangażowaniem pracują, podpatrują i naśladują. Na podstawie wieloletnich obserwacji zauważyłam, że uczniowie niepełnosprawni intelektualnie w stopniu umiarkowanym i znacznym są mało zainteresowani życiem, kulturą i zwyczajami innych narodów. Brakuje im ciekawości i otwartości na to co

nieznane, nowe, inne. Podczas wspólnego gotowania w naturalny i atrakcyjny sposób można rozbudzić w uczniach chęć poznania życia i zwyczajów innych ludzi. Przed przystąpieniem do gotowania potrawy charakterystycznej dla danego państwa uczniowie będą zapoznawani z kulturą danego kraju, flagą oraz jego tradycjami.

Cele główne innowacji:

1. Zapoznanie ze sposobem przyrządzania wybranych potraw.
2. Tworzenie okazji sprzyjających zdobywaniu wiedzy o świecie.
3. Rozwijanie zainteresowań i umiejętności kulinarnych.
4. Zainteresowanie uczniów preferencjami kulinarnymi innych krajów.
5. Kształtowanie postawy tolerancji, otwartości i życzliwości wobec innych narodów.
6. Wzmacnianie poczucia sprawstwa i zaradności życiowej.

Cele szczegółowe:

1. Zainteresowanie uczniów kuchnią świata i kulturą żywienia.
2. Poznanie podstawowych informacji na temat kraju, z którego pochodzi kuchnia, ciekawostki kulinarne.
3. Poznanie tradycyjnych potraw pochodzących z kuchni włoskiej, francuskiej, greckiej, czeskiej, rosyjskiej i węgierskiej.
4. Podtrzymywanie polskich tradycji kulinarnych związanych ze świętami Bożego Narodzenia i Wielkanocy.
5. Rozwijanie i doskonalenie zmysłu smaku i zapachu podczas przygotowywania i smakowania potraw.
6. Planowanie i organizacja przygotowywania posiłków.
7. Zwiększenie świadomości na temat prawidłowych nawyków żywieniowych.
8. Kształtowanie umiejętności czytania ze zrozumieniem poprzez odczytywanie informacji zawartych w przepisach kulinarnych.
9. Umiejętność korzystania z narzędzi i urządzeń znajdujących się w pracowni kulinarnej.
10. Nauka kulturalnego spożywania posiłków i zachowania się przy stole.
11. Dbanie o ład i porządek w miejscu pracy.
12. Utrwalenie zasad higieny osobistej podczas przygotowywania i spożywania potraw.
13. Kształtowanie umiejętności pracy zespołowej.

Sposób realizacji

Innowacja pedagogiczna „Jak smakuje świat?” będzie realizowana w okresie od marca 2021 r do grudnia 2021 r.(z przerwą wakacyjną). Każdy miesiąc poświęcony będzie jednemu krajowi i jednej potrawie. W marcu i w grudniu zajęcia będą poświęcone tradycjom kulinarnym polskich świąt. Adresatami będą uczniowie Szkoły Przystosabiającej do Pracy w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Ciechanowie. Realizatorami - nauczyciele uczący w tej szkole przedmiotów: funkcjonowanie osobiste i społeczne oraz przysposobienie do pracy. Na lekcjach z funkcjonowania osobistego i społecznego (1-2 godziny w miesiącu) uczniowie będą poznawać kulturę, zwyczaje i ciekawostki dotyczące danego kraju. Na zajęciach z przysposobienia do pracy (3-4 godzinne zajęcia w pracowni kulinarnej 1 raz w miesiącu) uczniowie sporządzą potrawę charakterystyczną dla kuchni danego kraju). Do realizacji na zasadzie otwartości mogą włączyć się nauczyciele prowadzący z tymi klasami zajęcia rozwijające komunikowanie się oraz zajęcia kształtujące kreatywność.

Harmonogram zajęć:

Lp.	Temat miesiąca	Treści edukacyjne	Termin realizacji	Uwagi o realizacji
1	Kuchnia polska – jajka na różne sposoby	<ul style="list-style-type: none"> – przypomnienie i utrwalenie polskich tradycji kulinarnych związanych ze świętami Wielkanocy, – czytanie ze zrozumieniem przepisu na jajka faszerowane, – gotowanie i obieranie jajek ze skorupki, – drobne krojenie i siekanie dodatków do jajek – szczypiorku, wędliny, itp – utrwalenie zasad bezpiecznego posługiwania się sprzętem kuchennym (blender, kuchenka gazowa), – wartości odżywcze jajek, – dbanie o porządek na miejscu pracy i po zakończonej pracy, – przygotowanie odświętnego nakrycia stołu, elementy dekoracyjne 	Marzec 2021	
2	Kuchnia francuska – rogaliki z ciasta francuskiego	<ul style="list-style-type: none"> – wskazanie na mapie Europy Francji oraz jej stolicy, – poznanie flagi państwa oraz kilku słów po francusku – dzień dobry, do widzenia, dziękuję – wzbogacenie wiedzy o ważniejsze zabytki stolicy kraju np. wieża Eiffla, Luwr, – kuchnia francuska – zupa cebulowa, żaby, ślimaki, sery, wina, rogaliki, ciasto francuskie, gęsie wątróbki, trufle, ostrygi, – co to jest ciasto francuskie i jakie potrawy można z niego przygotować? – wałkowanie ciasta w okrąg i wycinanie trójkątnych pasków, – nakładanie dżemu i zwijanie rogalików, – pieczenie rogalików, posypywanie cukrem pudrem – kształtowanie umiejętności pracy zespołowej. 	Kwiecień 2021	

3	Kuchnia czeska – kluski, kluseczki	<ul style="list-style-type: none"> – wskazanie na mapie Europy Czech oraz stolicy państwa, – poznanie flagi państwa oraz kilku słów po czesku – dzień dobry, do widzenia, dziękuję, – wzbogacenie wiedzy o ważniejsze zabytki stolicy kraju – czeski taniec ludowy “Polka” – nauka kroków, – tradycyjna kuchnia czeska – knedle z owocami, kluski i kluseczki, – czytanie ze zrozumieniem przepisu na kluski leniwe, – zagniatanie ciasta na kluski, toczenie wałków z ciasta, krojenie klusków, gotowanie, – utrwalenie jednostek miar – dekagram, gram, kilogram, odmierzanie składników – bezpieczne korzystanie z kuchenki gazowej podczas gotowania 	Maj 2021	
4	Kuchnia rosyjska - bliny	<ul style="list-style-type: none"> – wskazanie na mapie Rosji oraz jej stolicy, – poznanie flagi państwa oraz kilku słów po rosyjsku – dzień dobry, do widzenia, dziękuję, – wzbogacenie wiedzy o ważniejsze zabytki stolicy kraju, – rosyjska muzyka i taniec, – kuchnia rosyjska – bliny, kulebiak, pielmieni, – odmierzanie składników na naleśniki, – smażenie naleśników na patelni – bezpieczne korzystanie ze sprzętu kuchennego (mikser, kuchnia gazowa) – przypomnienie zasad kulturalnego spożywania posiłków. 	Czerwiec 2021	
5	Kuchnia włoska - makaron	<ul style="list-style-type: none"> – zapoznanie z położeniem Włoch na mapie, zwrócenie uwagi na charakterystyczny kształt kraju, szukanie skojarzeń odnoszących się do konturów kraju, – poznanie flagi państwa oraz kilku słów po włosku (dzień dobry, 	Wrzesień 2021	

		<p>do widzenie, dziękuję),</p> <ul style="list-style-type: none"> – przybliżenie charakterystycznych budowli niektórych miast włoskich : Wenecja – gondole, Rzym – Koloseum, krzywa wieża w Pizzie, Watykan – najmniejsze państwo papieskie. – zapoznanie z charakterystycznymi daniami włoskiej kuchni: spaghetti, pizza, rissoto – różne rodzaje makaronu, – wartości odżywcze makaronu, miejsce w piramidzie żywienia, – gotowanie makaronu wg przepisu – przygotowanie sosu – zachowanie zasad bezpiecznego korzystania z kuchenki gazowej 		
6	<p>Kuchnia grecka – sałatka z warzyw i sera feta</p>	<ul style="list-style-type: none"> – wskazanie na mapie Europy Grecji oraz jej stolicy, – poznanie flagi państwa oraz kilku słów po grecku – dzień dobry, do widzenie, dziękuję, – wzbogacenie wiedzy o ważniejsze zabytki stolicy kraju – grecki taniec “Zorba” – nauka kroków, – kuchnia grecka – ser feta, musaka, gyros, oliwki, pomidory, cukinia, oliwa z oliwek, sałatka grecka, – zioła i przyprawy w kuchni, – umiejętność krojenia warzyw w kostkę, – poznanie wartości odżywczej warzyw i ich miejsca w piramidzie żywienia 	<p>Październik 2021</p>	
7	<p>Kuchnia węgierska – placek po węgiersku</p>	<ul style="list-style-type: none"> – wskazanie na mapie Europy państwa węgierskiego oraz stolicy, – poznanie flagi państwa oraz kilku słów po węgiersku – dzień dobry, do widzenie, dziękuję, – krajobraz Węgier, największe jezioro Balaton, Dunaj – węgierski taniec narodowy – czardasz, – walce Straussa – pikantna kuchnia Węgrów – 	<p>Listopad 2021</p>	

		<p>gulasz i placek po węgiersku</p> <ul style="list-style-type: none"> – obieranie ziemniaków ręcznym obierakiem do warzyw, – tarcie ziemniaków przy użyciu robota wielofunkcyjnego, – odmierzanie składników na placki ziemniaczane wg przepisu – smażenie placków na patelni – bezpieczne korzystanie ze sprzętu kuchennego 		
8	Kuchnia polska – świąteczne pierniczki	<ul style="list-style-type: none"> – przypomnienie i utrwalenie polskich tradycji kulinarnych związanych ze świętami Bożego Narodzenia, – czytanie ze zrozumieniem przepisu na pierniki, – polisensoryczne poznanie składników i przypraw wykorzystywanych do pieczenia pierników, – wdrażanie do wykonywania kolejnych czynności według przepisu, – przestrzeganie zasad bezpiecznego korzystania ze sprzętu kuchennego (mikser, piekarnik), – utrwalenie jednostek miar (gram, dekagram, kilogram), odmierzanie składników, – przygotowanie ciasta i upieczenie pierników, – nabywanie umiejętności dekorowania pierników, – przygotowanie odświętnego nakrycia stołu 	Grudzień 2021	

Spodziewane efekty:

- wzrost poziomu wiedzy uczniów na temat innych państw, kultur, tradycji kulinarnych,
- wzrost świadomości na temat wpływu jedzenia na zdrowie człowieka,
- rozszerzenie obszaru sensorycznych doświadczeń,
- rozwój umiejętności samoobsługi, samodzielności, sprawności manualnej, planowania czynności, współpracy,
- wzrost zainteresowania kuchniami świata,
- nabycie umiejętności korzystania z przepisów kulinarnych,
- wzrost umiejętności odważania i odmierzania składników potrzebnych do sporządzenia danej potrawy,
- nabycie umiejętności kalkulowania kosztów przygotowywanych potraw,
- wzrost umiejętności posługiwania się sprzętem i przyborami kuchennym,
- zwiększenie zaradności życiowej uczniów, staranności w pracy i cierpliwości,

- wzrost znajomości zasad higieny przygotowywania posiłków
- utrwalenie zasad nakrywania do stołu i kulturalnego spożywania posiłków.

Ewaluacja działań innowacyjnych

Ewaluacja będzie miała za zadanie stwierdzić, czy realizacja programu innowacyjnego przebiegała zgodnie z założeniami, czy uzyskano przewidywane efekty, czy działania podjęte w ramach innowacji powinny być kontynuowane w następnych latach. Ocena przydatności i skuteczności podejmowanych działań, w odniesieniu do założonych celów będzie miała miejsce po zakończeniu innowacji – w styczniu 2022 r.

Ewaluacja przeprowadzona zostanie na podstawie:

- bezpośredniej obserwacji uczniów i rozmów z rodzicami – obserwacje i rozmowy pokażą, czy dzięki podejmowanym działaniom wzrosło zainteresowanie uczniów samodzielnym przygotowywaniem potraw, poszerzyła się wiedza o świecie,
- dokumentacji fotograficznej z zajęć w pracowni kulinarnej,
- relacji z zajęć umieszczanych na facebooku szkoły, na stronie internetowej.