

INNOWACJA PEDAGOGICZNA

**„My w Korczaku jemy z głową, stosujemy dietę zdrową.
Pomysł z kalendarza mamy i kreatywnie go wykonamy.”**

WSTĘP:

Niepokój wzbudza fakt spożywania przez młodzież bardzo dużych ilości niezdrowego jedzenia, które jest mało wartościowe a nie kiedy wręcz szkodliwe dla zdrowia. Problemem uczniów naszej szkoły jest nie tylko jakość, ale również nieregularność spożywania posiłków. Z naszych obserwacji ale również z rozmów z rodzicami wynika, że wielu z naszych uczniów nie spożywa śniadania w tradycyjnej postaci, podobnie jest z kolacją zastępuje je słodkimi lub słonymi przekąskami. Szczególnie widać to po powrocie uczniów ze zdalnego nauczania. To właśnie teraz należy przypominać uczniom o zdrowych nawykach żywieniowych.

Aby zminimalizować problem i zachęcić uczniów do dbania o własne zdrowie, od października 2021 r. do kwietnia 2022r. w naszej szkole zostanie wprowadzona innowacja pedagogiczna, której autorami są Agnieszka Pawlak, Aleksandra Banach, Jerzy Napierała. Głównym wykonawcą jest Branżowa Szkoła I Stopnia, która adresuje swoje działania dla uczniów naszej placówki – Szkoła Podstawowa IV - VII oraz Szkoła Przystosowująca do Pracy A. Zajęcia odbywać się będą cyklicznie.

Zaletą innowacji pedagogicznej jest czas jej realizacji, tematyka ściśle związana z programem nauczania, a także szeroką dowolność jego realizacji przez nauczycieli.

OPIS INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ:

Edukacja zdrowotna jest prawem każdego dziecka tak jak nauka czytania, liczenia. Umożliwia dziecku uzyskiwanie kompetencji do ochrony i doskonalenia zdrowia własnego oraz innych ludzi. Prawidłowe funkcjonowanie organizmu oraz dobre samopoczucie psychiczne i społeczne dziecka sprzyjają:

- dobrej predyspozycji do uczenia się: procesom koncentracji uwagi, myślenia, pamięci, przyswajania wiedzy, opanowaniu różnych umiejętności;
- dobremu przyswajaniu do środowiska szkoły, motywacji do uczenia się i satysfakcji z uczęszczania do szkoły;
- rozwijaniu uzdolnień, zainteresowań i kreatywności, dobrą relacją z rówieśnikami i dorosłymi.

Stan zdrowia młodzieży pogarsza się, nieprawidłowe nawyki żywieniowe sprawiają, że dzieci są nie tylko mało sprawne, ale ich organizmy mają zakłócone ważne procesy życiowe. Szczególnie widać to po długim okresie izolacji i zdalnego nauczania związanego z pandemią COVID - 19. Dzieci i młodzież zostali odcięci od kontaktu z rówieśnikami i różnych form kontaktu z nimi. Miało to duży wpływ na sferę psychiczną i fizyczną. Dzieci łatwo zapadają na różne choroby i są mało odporne. Systematyczna edukacja zdrowotna to długofalowa inwestycja społeczeństwa.

Dzięki tej formie zajęć uczniowie BSIS w kreatywny i nietypowy sposób przygotowują się do wykonywania swojego zawodu. W świeży i nie konwencjonalny sposób zdobywają nowe spojrzenie na zawód kucharza oraz cukiernika. Tematyka spotkań została oparta o kalendarz świąt nietypowych, która wzbogaci podstawę programową realizowaną na zajęciach. Pokazuje, że zdrowe produkty też są smaczne, a jednocześnie wnoszą dużo dobra dla organizmu. Zajęcia kulinarne staną się miejscem, gdzie uczniowie odbudują swoje relacje, będą ćwiczyć pracę w grupie, dzielić się obowiązkami by potem w dobrym towarzystwie celebrować efekt końcowy oraz cieszyć się wspólnym czasem. Wzbudzanie zainteresowania pracą w kuchni, daje podwaliny uczniom na bardziej aktywne funkcjonowanie w dorosłym życiu. W spożywaniu posiłków można znaleźć przyjemność i zabawę. Zdobyte umiejętności będą mogli rozwijać w domu wraz z rodzicami i rodzeństwem.

CELE OGÓLNE INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ:

- zaspakajanie potrzeby wykonania czegoś użytecznego dla siebie i innych;
- wyrabianie umiejętności właściwego gospodarowania produktami spożywczymi i ich przechowywania;
- wykorzystanie kalendarza świąt nietypowych do promowania stylu zdrowego życia poprzez edukację w zakresie żywienia;

- kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych podczas zajęć praktycznych w zawodach kucharz, cukiernik;
- rozwijanie uzdolnień, zainteresowań i kreatywności;
- zachęcanie uczniów do zasad prawidłowego odżywiania;
- twórcze uczestnictwo w zajęciach dydaktycznych, współdziałanie z innymi;

CELE SZCZEGÓŁOWE INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ:

Uczeń:

- wie jak dbać o swoje zdrowie i samopoczucie;
- wie na czym polega zdrowe odżywianie;
- potrafi przygotować zdrowe potrawy np. kanapki, sałatki, soki, surówki, ciastka itp.;
- zdobywa nowe doświadczenia za pomocą zmysłu smaku, węchu i dotyku;
- umie właściwie zaplanować pracę, przygotować i uporządkować stanowisko pracy;
- dba o higienę i estetykę przygotowania, serwowania i degustowania posiłków;
- w racjonalny sposób gospodaruje żywnością;
- umie współpracować w zespole;
- uczeń potrafi przygotować posiłek z uwzględnieniem zasad zdrowego odżywiania się;
- udoskonala samoobsługę i pracę w grupie na rzecz wspólnego sukcesu;
- uczeń usprawnia motorykę małą, koordynację wzrokowo – ruchową, koncentrację uwagi;
- kształtuje rozwój poprzez wzbudzanie zainteresowań;
- umie stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas pracy w pracowni gastronomicznej;

SPOSOBY REALIZACJI:

Celem powstałej innowacji pedagogicznej z zakresu edukacji zdrowotnej połączonej z praktyczną nauką zawodu jest kształtowanie prawidłowych nawyków i postaw prozdrowotnych u naszych uczniów. Chcemy, aby uczniowie prowadzili zdrowy styl życia – troszczyli się o własne zdrowie oraz prawidłowo się odżywiali. Ważne dla nas jest, aby zdobyte w szkole wiadomości i umiejętności zostały przeniesione na grunt domowy. Stworzony cykl zajęć promujący zdrowy styl życia kierowany jest dla naszych uczniów. Treści programowe zostały ujęte w hasła związane z kalendarzem świąt

nietypowych. Program ma charakter otwarty – jego treści mogą być rozszerzane w zależności od potrzeb i zależności uczniów, a nauczyciel sam decyduje o doborze treści i stopnia opanowania umiejętności.

SPODZIEWANE EFEKTY PODEJMOWANE W TYM ZAKRESIE DZIAŁAŃ:

W wyniku uczestnictwa realizowanej innowacji uczeń rozumie potrzebę zdrowego odżywiania i stosowania jej na co dzień. Przyrost wiedzy u uczniów na temat prawidłowego odżywiania, przestrzeganie zasad piramidy żywieniowej, ograniczenia spożywania produktów o dużej ilości cukrów, tłuszczów nasyconych, dokonywanie świadomych wyborów przy zakupie produktów spożywczych. Dostrzeganie korzyści płynących z prawidłowego odżywiania się. Wzrost aktywności i kreatywności uczniów. Uczeń potrafi dokonać wyboru zdrowych produktów. Potrafi współdziałać w grupie i być odpowiedzialnym za drugiego człowieka. Potrafi identyfikować się z grupą, podejmować działania na rzecz grupy.

SPOSOBY ORGANIZACJI PRACY:

Formy pracy:

- praca grupowa – zespołowa;
- praca indywidualna;

Metody pracy:

- pokazowe;
- słowne, naśladownictwo;
- praktyczne działanie;

EWALUACJA:

Do ewaluacji zostaną wykorzystane następujące narzędzia:

- obserwacja zaangażowania uczniów w poszczególne działania;
- bieżące umieszczanie informacji z realizacji poszczególnych etapów na stronie internetowej szkoły.

Dane napływające od uczestników posłużą jako wskazówki o wartości prowadzonych działań i o potrzebie jego ewentualnej modyfikacji.