

**Opis zasad Innowacji Pedagogicznej
na podstawie
Międzynarodowego Programu
„Ciekawi Świata cz. 2 Między Nożem a Widelcem”
Autorstwa: Karoliny Szczerbakowskiej - Biniszewskiej**

Innowacja „Między Nożem a Widelcem” jest odpowiedzią na zauważalne w naszej placówce problemy wynikające z szeroko rozumianych zaburzeń sensorycznych. Dysfunkcja integracji sensorycznej dotyczy przetwarzanych bodźców sensorycznych w obrębie systemów: czuciowego, przedsionkowego, słuchowego, wzrokowego, węchowego i smakowego. Objawy można dostrzec w mniej lub bardziej wzmożonej postaci: wrażliwości na bodźce, problemach z koncentracją uwagi, zaburzonej koordynacji wzrokowo-ruchowej, opóźnionego rozwoju mowy, nieprawidłowego poziomu aktywności ruchowej oraz różnego rodzaju trudnościami w zachowaniu. Przygotowanie posiłków, obcowanie z różnorodnością faktur, zapachów, smaków i efektów wizualnych jest doskonałym sposobem na wspomaganie rozwoju uczniów w zakresie prawidłowej integracji sensorycznej.

Kolejnym, istotnym powodem opracowania innowacji był wewnętrzny, przeciwko niepotrzebnemu marnowaniu produktów, w tym także spożywczych, przy okazji zajęć rozumianych dotychczas jako sensoryczne. Będąc miłośniczką idei zero waste, a także wywodząca z się z pokolenia lat '80 XX w. z nostalgią wspominam, jak sprawność ruchową i sensoryczną doskonaliło się na trzepaku, wspinając na drzewa, bawiąc się w błotną kuchnię na osiedlowej studni czy lepiąc z babcią pierogi. Podczas realizacji, zwracać będę szczególną uwagę, by przygotowywanie przez uczniów posiłków odbywało się w takich warunkach higienicznych, aby jedzenie nie marnowało się. A jeżeli coś

zostanie, warto wykorzystać to co zostało, np. do zabawy w stylu „Master Chef” – wymyśl potrawę z posiadanych resztek składników.

Kolejny aspekt, który skłonił mnie do stworzenia owej innowacji, to chęć rozwijania ciekawości świata wśród moich uczniów, poprzez poznanie kuchni i zwyczajów z różnych stron świata. Propozycji działań, zadań i przepisów z całego świata jest sporo, dlatego z wielkim entuzjazmem rozpocznę realizację innowację.

Zakres Programu

Innowacja pedagogiczna „Między Nożem a Widelcem”, opracowałam na podstawie Międzynarodowego Programu Ciekawi Świata cz. 2 Między Nożem a Widelcem Pani Karoliny Szczerbakowska – Biniszewskiej. Podczas trwania innowacji realizowane będą zadania z Programu oraz wydarzenia, które będą związane z tematem innowacji takie jak spotkania z żywieniowcem, dietetykiem i inne.

Z uwagi na uniwersalny charakter Programu „**Ciekawi świata cz 2 Między Nożem, a Widelcem**” działaniami innowacyjnymi będzie objęta klasa 1 a. Innowacja będzie realizowana podczas zajęć na jadalni jeden raz w tygodniu.

W ramach realizacji Programu na potrzeby innowacji autorka udostępni 10 modułów do realizacji, a w ramach każdego z nich, koordynator Kamila Myszka - Marcinkowska zobowiązuje się do wyboru 15 z ponad 70 zadań do realizacji.

W modułach zawarte są zwyczaje kulinarne, kulturalne i przepisy z całego świata.

Cele i założenia Innowacji

Jako cel nadrzędny przyjmuje się przybliżenie uczniom informacji o różnorodnych kulturach i tradycjach za pomocą kuchni. Ukazanie świata, jako zbioru różnorodnych przekonań, sposobu zachowania i tradycji. Program ma również rozpalic ciekawość świata, podróżami, motywowanie do nauki języków obcych oraz wzrost poziomu tolerancji dla tego co dotychczas było dla uczniów obce i nieznane. Realizacja poszczególnych modułów umożliwi uczniom szersze spojrzenie na aspekty związane z kuchnią, tradycją, kulturą i przynależnością. Przeprowadzony Program/Innowacja przyczyni się do zwiększenia pewności siebie uczniów, akceptacji swoich mocnych i słabych stron, oraz dostrzegania każdego człowieka jako wyjątkowej jednostki zasługującej na szacunek.

Cele Innowacji:

- zapoznanie uczniów z wybranymi przepisami kulinarnymi z całego świata;
- możliwość poszerzania horyzontów, rozpalanie ciekawości światem, podróżami i kuchnią;
- promocja zasad zdrowego i świadomego komponowania smacznych i zdrowych posiłków;
- utrwalanie odpowiedzialnych postaw związanych z niemarnowaniem jedzenia w myśli idei zero waste;
- kształtowanie umiejętności posługiwania się narzędziami i urządzeniami gospodarstwa domowego oraz nauka prostych umiejętności i czynności samoobsługowych;
- stymulacja multisensoryczna – wielozmysłowe poznawanie kuchni świata;

- trening małej motoryki przy okazji zajęć kulinarnych;
- rozwijanie kreatywności i wyobraźni przy okazji realizacji przepisów kulinarnych

Inne cele będą istotne w wychowaniu przedszkolny (rozwijanie zmysłów, terapia ręki, zachęcanie do pokonywania barier kulinarnych), wczesnoszkolnym (rozbudzanie ciekawości światem, doskonalenie samodzielności, zachęcanie do życia w stylu zero waste), a inne w ośrodkach specjalnych, czy szkołach ponadpodstawowych. (doskonalenie posługiwania się narzędziami kulinarnymi, doradztwo zawodowe, rozbudzanie pasji i pewności siebie, również terapia ręki i stymulacja zmysłów, zagadnienie racjonalnej body positive (ciałopozytywności).

Przewidywane efekty i osiągnięcia

Uczniowie:

- dobędą wiedzę i umiejętności n temat kuchni świata;
- Rozpalą ciekawość świata, przyrządzania różnorodnych dań, podróżowania i uczenia się języków obcych;
- Nauczą się wyrażać swoje emocje, pragnienia i potrzeby w sposób konstruktywny;
- Będą mieli możliwość pogłębić swoje umiejętności społeczne i komunikacyjne;
- Uwrażliwią się na potrzebę poszanowania odmienności innych zachowań, wierzeń, kultur i tradycji, w tym body positive;
- Zdobędą lub ugruntują umiejętności posługiwania się narzędziami kuchennymi (zgodnie z możliwościami placówki i wiekiem uczniów);

- Poszerzą wiedzę i zainteresowania z zakresu zdrowego, różnorodnego odżywiania oraz idei zero waste (w aspekcie nie marnowania jedzenia, szacunku)

Nauczyciel:

- Będzie mógł pogłębić umiejętności społeczne i techniczne (kulinarne) uczniów w sposób kreatywny;
- Rozwinie umiejętność posługiwania się narzędziami gospodarstwa domowego i poszerzy swój warsztat pracy o kreatywne zajęcia, jakich w podobnym kształcie jeszcze nie prowadził;
- Nawiąże współpracę ze środowiskiem lokalnym w ramach realizacji działań Innowacji;
- Zainspiruje grono pedagogiczne, nauczycieli stażystów lub opiekunów, zachęcając do wspólnej pracy w zakresie Innowacji;
- Będzie mógł opowiedzieć o celach, przebiegu, efektach i osiągnięciach Innowacji, podczas rad pedagogicznych, zebrań z rodzicami, podczas egzaminów/rozmów awansowych;

Placówka:

- Promocja placówki w środowisku lokalnym, ogólnopolskim i międzynarodowym;
- Poprawa wyników edukacyjnych uczniów poprzez indywidualizację podejścia do każdego ucznia;
- Rozwój w zakresie propagowania racjonalnego, różnorodnego odżywiania, reklama dla placówki;
- Współpraca w zakresie tematyki Innowacji (restauracje, dietetycy, warsztaty z rodzicami)

Zadania nauczycieli w realizacji innowacji

- zapoznanie się z regulaminem i koncepcją Programu na podstawie którego powstała innowacja,
- omówienie wprowadzenia Programu i działań innowacyjnych dodatkowych podczas pierwszych Rad Pedagogicznych w swojej placówce w formie (programu, projektu lub innowacji pedagogicznej)
- przypięcie loga i krótkiej informacji o realizowanym Programu Ciekawi Świata cz 2 „Między Nożem a Widelcem” w formie innowacji pedagogicznej na stronie internetowej placówki oraz portalu społecznościowym fb (jeśli strona jest prowadzona).
- informowanie rodziców odnośnie przebiegu innowacji,
- udział w szkoleniach, warsztatach, zgodnie z tematyką poruszoną w programie i innowacji (Akredytowane Centrum Szkoleniowe Kraina Edukacji poleca się do dalszej współpracy na rzecz kreatywnej i mądrej edukacji),
- realizacja i dokumentowanie Innowacji według jej założeń i zasad;
- organizacja warsztatów kulinarnych, wycieczek, spotkań o charakterze kulinarnym i kulturowym;
- ewaluacja innowacji ankietą dla rodziców, rozmowa z uczniami

Zrealizuje - Kamila Myszka - Marcinkowska