

KARTA ZGŁOSZENIA INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ

I. INFORMACJE O SZKOLE/PLACÓWCE:

Nazwa szkoły/placówki: **Szkoła Podstawowa nr 13 im. Orłąt Lwowskich w Głogowie**

Imię i nazwisko dyrektora szkoły/placówki: **Pani Magdalena Kłósek**

Gmina: **Głogów**

Powiat: **głogowski**

Adres: **ul. Akacyjowa 10, 67-200 Głogów**

II. ZAKRES ORGANIZACYJNY INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ:

1) Tytuł innowacji

„Akademia Kulinarna Malucha”

2) Rodzaj innowacji pedagogicznej:

Metodyczna

3) Autor/ autorzy innowacji pedagogicznej:

Joanna Żabska

4) Zakres innowacji pedagogicznej:

Zajęcia przedszkolne

5) Kto zostanie objęty innowacją (cała szkoła, klasa, grupa uczniów, itp.):

6-latki(grupa przedszkolna)

6) Jakich zajęć edukacyjnych dotyczy innowacja:

Zajęcia kulinarne

7) Obszar tematyczny innowacji:

Zdrowe odżywianie, umiejętność korzystania z produktów

8) Zapewnienie odpowiednich warunków kadrowych i organizacyjnych, niezbędnych do realizacji planowanych działań innowacyjnych:

W innowacji będzie brać udział nauczyciel wychowania przedszkolnego. Innowacja będzie odbywać się podczas zajęć przedszkolnych oraz w czasie organizacji przedszkolnych przedsięwzięć kulinarnych: Warsztaty kulinarne „Akademia Kulinarna Malucha” w ramach Dolnośląskiego Festiwalu Nauki(kuchnia staropolska), cykliczne co miesięczne warsztaty

profilaktyki żywienia.

9) Przewidywany czas realizacji innowacji - od 1 września 2018r. do 30 czerwca 2019r.

III. OPIS INNOWACJI:

1) Cel innowacji pedagogicznej:

Innowacja „Akademia Kulinarna Malucha” jest moją odpowiedzią na problemy wychowanków związane z brakiem zwracania uwagi na to po jakie produkty sięgają i konsumują w ważnym okresie wzrostu, a także wyjście naprzeciw potrzebom zdrowego odżywiania, które ma wpływ na ich rozwój.

Na podstawie wieloletnich obserwacji (także w szkole) zauważyłam, że dzieciom brakuje nawyku prawidłowego odżywiania się. Dlatego też główną przyczyną opracowania innowacji w grupie przedszkolnej 6-latków, była potrzeba wyrobienia w wychowankach świadomości prawidłowego odżywiania, które jest konieczne nie tylko dlatego, aby zapobiec chorobom, ale i dlatego, ażeby umożliwić wyzwolenie wszystkich potencjalnych sił biologicznych organizmu, co jest warunkiem prawidłowego rozwoju fizycznego i umysłowego oraz wytworzenia należytej odporności na niekorzystne działanie czynników środowiskowych.

2) Spodziewane efekty:

Oczekuję, że moja innowacja wpłynie na podniesienie poziomu wiedzy i umiejętności dzieci z zakresu zdrowego odżywiania się, wyrobi u nich nawyki żywieniowe, oraz w menu dostarczy dużo surowych warzyw, a także owoców, po które będą częściej sięgać niż po słodkie przekąski.

Realizacja innowacji wzbogaci również czynne słownictwo dzieci opisujących surowce potrzebne do wykonania zdrowego dania lub przekąski. Innowacja udoskonali również kompetencje dzieci w celowości dokonywania słuszych wyborów. Przyczyni się do zmiany odżywiania również w domu.

Przedsięwzięcie, którego jestem inicjatorką, wpłynie niewątpliwie na uatrakcyjnienie oferty edukacyjnej przedszkola, pozwoli dzieciom uczestniczyć w nieszablonowych metodach nauczania z wykorzystaniem pedagogiki zabawy.

3) Opis innowacji pedagogicznej:

1. Przepisy kulinarne wykorzystywane cyklicznie (comiesięcznie) w innowacji

Dzieci (6-latki) na początku każdego zajęcia „Akademia Kulinarza Malucha” otrzymają od nauczyciela przepis, który będą redagować z nim. Opiszą z pomocą nauczyciela produkty jakie będą potrzebne do wykonania dania. Przygotują stanowisko pracy, umyją ręce, ubiorą fartuszki i nakrycia głowy. Każde dziecko będzie miało możliwość obserwacji wykorzystywanych produktów oraz włączenia się w pracę w celu wykonania zdrowego dania, posmakowania go. Na prośbę dziecka nauczyciel udostępni swoje przepisy, aby można było posmakowane danie odtworzyć z rodzicami w domu.

2. Zestawy przepisów

W załączniku dołączone będą comiesięczne przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

3. Lekcje kulinarne

Sposób jaki wykorzystam to zaangażowanie dzieci w przygotowywanie posiłków. Podczas takich wspólnych zajęć dzieci będą uczone tego, co jest dobre, zdrowe. Wiedzę tę poszerzymy podczas wspólnego przygotowywania posiłków. W ten sposób dzieci nauczą się składu poszczególnych potraw, a przy okazji uświadomią na temat wartości i roli składników pokarmowych. Wykorzystam przy tym fakt, że dzieci z reguły chętnie jedzą to, co same przygotowały - są wtedy z siebie bardzo dumne. I mają do tego powody.

4. Przedszkolny Konkurs: Jem zdrowo i kolorowo

W maju 2018 roku-10 dzieci, które osiągną najlepsze wyniki w warsztacie kulinarnym wezmą udział w konkursie, którego celem będzie wykonanie zdrowego dania z użyciem jak największej ilości zdrowych i kolorowych produktów. Nastąpi ocena przez jury przedszkolne i wyłonienie laureata. Wszystko zostanie udokumentowane fotograficznie.

5. Ewaluacja - autor innowacji.

W celu uzyskania informacji zwrotnej nauczyciel przeprowadzi:

- analizę wyników nauczania
- rozmowy indywidualne i grupowe z dziećmi
- rozmowy z rodzicami.

Szczegółowa analiza wyników nauczania, przeprowadzonych rozmów oraz wyników klasyfikacji

pozwole ocenić stopień realizacji zamierzonych celów. Działania te pomogą wyciągnąć wnioski, zaplanować pracę i ewentualnie zmodyfikować metody pracy.

Wszystkie wyniki i uwagi zostaną opracowane w sprawozdaniu oraz udostępnione dyrektorowi szkoły.

6. Bibliografia:

1. Książka kucharska dla dzieci. Angela Wilkes. Wydawnictwo Arkady. Warszawa 1997

2. Chodź razem coś ugotujemy, a potem upieczemy Sigrid Theilig, Harald Theilig

Wydawnictwo Warszawski dom wydawniczy 1991

3. W kuchni czyli zdrowo gotujemy. Joanna Gorzelińska. Wydawnictwo Buchmann. Rok wydania 2013

4. Jak uczynić dziecko smakoszem. Veronique Chabrol. Wydawnictwo: TOMACO. Warszawa 1993r.

5. Kuchnia dziecięca. Zofia Wachnik. Wydawnictwo Spółdzielcze. Warszawa 1989 r.

IV. WYMAGANIA FORMALNE:

<p>Spełnienie wymagań § 4 ust. 1 i 2 rozporządzenia MENiS z dnia 9 kwietnia 2002r. w sprawie warunków prowadzenia działalności innowacyjnej przez publiczne szkoły i placówki (Dz. U. z 2002r. Nr 56, poz. 506), w tym:</p>	TAK	NIE
<p>- Uzyskanie zgody nauczycieli, którzy będą uczestniczyć w innowacji pedagogicznej.</p>	TAK	
<p>- Uzyskanie pisemnej zgody autora lub zespołu autorskiego innowacji na prowadzenie innowacji pedagogicznej w szkole.</p>	TAK	
<p>- Uzyskanie opinii rady szkoły w sprawie planowanej innowacji pedagogicznej. W przypadku braku rady szkoły obowiązuje opinia</p>		

rady pedagogicznej.			
- Podjęcie uchwały rady pedagogicznej w sprawie wprowadzenia innowacji pedagogicznej. Data podjęcia uchwały rady pedagogicznej			
- Uzyskanie pisemnej zgody organu prowadzącego szkołę/placówkę na finansowanie planowanych działań innowacyjnych, o czym mowa w § 2 ust. 3 ww. rozporządzenia.	TAK	NIE	NIE DOTYCZY
	----	----	X

Data

Autor innowacji:

Dyrektor szkoły/placówki

.....

.....

.....

Wymagane załączniki:

1. **Treść opinii** Rady Szkoły / w przypadku jej braku - **treść opinii** Rady Pedagogicznej/.
2. Zgoda autora lub zespołu autorskiego na jej wprowadzenie w przedszkolu.
3. Zgoda nauczycieli, którzy będą uczestniczyć w innowacji pedagogicznej.
4. Uchwała rady pedagogicznej w sprawie wprowadzenia innowacji pedagogicznej w przedszkolu.
5. Pisemna zgoda organu prowadzącego na finansowanie planowanych działań innowacyjnych.