

INNOWACJA PEDAGOGICZNA

organizacyjno-metodyczna

TERAPIA SMAKIEM-SPOTKANIA ZE SZTUKĄ KULINARNO -CUKIERNICZĄ

Adresatami projektu są uczniowie szkoły podstawowej klasy Vb, VIa, VIIa oraz uczniowie zespołu edukacyjno-terapeutycznego.

Zajęcia odbywają się w ramach zajęć rozwijających kreatywność, w ramach zajęć rewalidacji indywidualnej.

Innowacyjne działania oparte są na rozpoznawaniu, odkrywaniu nowych nieznanych smaków, a co się z tym wiąże także nieokreślonych dotąd zapachów, produktów żywnościowych.

Niniejszy projekt ma na celu poprawę jakości pracy szkoły, poprawę efektów dydaktycznych. W czasie zajęć doskonalone są funkcje percepcyjno – motoryczne poprzez dostarczenie uczniom wielu bodźców kształtujących wyobraźnię, aktywność własną oraz twórczą. Zajęcia mają zachęcać i motywować uczniów do podejmowania samodzielnych działań, rozwijać umiejętności planowania oraz organizowana własnej pracy.

Zajęcia sensoryczne pozwalają niwelować dysfunkcje w zakresie rozwoju, pobudzają nerwy odpowiedzialne za przekazywanie bodźców do mózgu, zapewniając właściwy rozwój intelektualny, ruchowy i emocjonalno-społeczny, stymulują percepcję wzrokową i słuchową, rozwijają umiejętności motoryczne, wspomagają rozwój mowy, aktywizują komunikację ucznia, umożliwiają tym samym prawidłowe funkcjonowanie w społeczeństwie, a także rozwijają zainteresowanie światem oraz kreatywność młodego człowieka,

Opis innowacji:

II. Założenia ogólne

1. Projekt skierowany jest do uczniów klasy V, VI, VII, oraz uczniów Zespołu Terapeutyczno – Edukacyjnego.

III. Cele innowacji

Cel główny:

W sposób innowacyjny, atrakcyjny dla uczniów zarówno w działaniu i odbiorze. Projekt umożliwi usprawnianie zaburzonych funkcji u uczniów z niepełnosprawnością intelektualną. Zastosowanie różnorodnych form i metod pracy służących rozwijaniu i doskonaleniu zmysłów smaku, zapachu, dotyku, wzroku podczas przygotowywania i smakowania przyrządzanych potraw, wyrobów cukierniczych. Kształtowanie indywidualnych preferencji smakowych. Integracje ze środowiskiem szkolnym. Kształtowanie dumy z wytworzonego rękodzieła, napoju, potrawy o niespotykanym dotąd smaku, podniesienie poczucia własnej wartości.

Cele:

- rozwijanie wyobraźni, kreatywności, twórczej aktywności oraz ekspresji plastycznej,
- rozbudzanie wrażliwości estetycznej,
- dostrzeganie form oraz bogactwa barw w naturze,
- rozwijanie aktywności, samodzielności,
- budzenie poczucia odpowiedzialności i satysfakcji z wykonanej pracy,
- pogłębianie wiedzy dotyczącej zdrowia,
- ćwiczenia cech uwagi,
- wytworzenie nawyków zdrowego odżywiania,
- poszerzanie zakresu wiedzy ogólnej dotyczącej najbliższego środowiska społeczno – przyrodniczego z uwzględnieniem pór roku, oraz świętami kalendarzowymi, poznanie wartości odżywczych warzyw i owoców,

- rozsądne spożywanie słodczy,
- poznanie zasad właściwej uprawy i pielęgnacji warzyw, ziół we własnym ogródku,
- poznanie technik kulinarnych,
- doskonalenie umiejętności pracy w grupie,
- doskonalenie umiejętności prezentacji efektów swojej pracy,
- kształtowanie odpowiedzialności za swoją pracę oraz współodpowiedzialności za pracę w grupie,
- utrwalanie zasady higieny obowiązujące podczas przygotowywania i spożywania posiłków,
- samodzielne wykonanie prostych potraw,
- poznanie zasad bezpieczeństwa obowiązujących w kuchni i podczas korzystania ze sprzętów gospodarstwa domowego,
- doskonalenie sprawności manualnej, podczas wykonywania niektórych etapów przygotowywaniu posiłków,
- doskonalenie umiejętności czytania ze zrozumieniem poprzez korzystanie z przepisów kulinarnych,
- planowanie swojej pracy, organizowanie stanowiska pracy,
- estetyczne nakrywanie do stołu,
- zachowywanie się kulturalne podczas posiłku,
- segregowanie odpadów,
- doskonalenie umiejętności dokonywania obliczeń kalendarzowych poprze