

„JARZĘBINKOWE KUCHCIKOWO” - gotujemy zdrowo i regionalnie” - innowacja pedagogiczna [1]

Autor innowacji: Monika Rybak

Realizacja przy współpracy z: A.Błaszczuk, B.Arshad

1.Cel główny innowacji:

- rozbudzanie zainteresowania dziedziną kulinarną, zapoznanie z zdrową żywnością i potrawami charakterystycznymi dla naszego regionu

Opis innowacji: Innowacja będzie realizowana od października 2017r. i kontynuowana do czerwca 2018r. w grupie 4- latków „jagody” i 6- latków „kaszany”.

Innowacja ma na celu zwrócenie uwagi, na jakość pokarmów oraz jego rolę dla zdrowia i edukacji dzieci. Wprowadzenie sztuki kulinarnej poszerza zakres treści programowych realizowanych w naszym przedszkolu, a więc promujemy zdrowe odżywianie dzieci w przedszkolu i w domu, przypomnimy regionalne potrawy, a także chcemy zniwelować złe nawyki żywieniowe.

Innowacja ta ma pozwolić nam przekazać dzieciom czym jest jedzenie, skąd się bierze i dlaczego jest takie ważne. Poprzez zapraszanie różnych ekspertów – dietetyk, kucharz, zwrócimy uwagę na rolę pokarmu dla zdrowia i edukacji dzieci. Naszym celem jest też uświadomienie dzieciom, że same mogą decydować, czy chcą jeść zdrowo i odrzucić produkty niezdrowe. Pragniemy przekonać naszych „małych kucharzy”, że gotowanie jest łatwe i przyjemne i wzbogaci to w nich wiarę we własne możliwości, umiejętności.

W realizację innowacji zamierzamy włączyć rodziców, dla których zdrowy tryb życia ich dzieci jest dla nich priorytetem wychowawczym. Planujemy zaangażować ich w czynny udział w warsztatach kulinarnych i aby również oni mogli zaprezentować regionalne potrawy przygotowywane w ich domach, konkurs fotograficzny ze zdjęciami z ich wspólnego „kuchcikowania”, z dziećmi w domach, zajęcia otwarte połączone z teatrykami o zdrowiu, przygotowaniach do wydania książki kucharskiej. Nasze zajęcia pragniemy uatrakcyjnić wycieczkami do „Restauracji Lazur”, „Restauracji Nastrojowa”, gdzie poznamy pracę kucharzy i potrawy słynące z naszego miasta oraz Spółdzielni Mleczarskiej w Ostrowie Wlkp., gdzie będą uczestniczyć w warsztatach kulinarnych.

Nowatorstwem tej innowacji jest to, że poszerzy również wiedzę naszych dzieci w zakresie treści matematycznych (odmierzanie produktów, przeliczanie, ważenie) językowej (wzbogacenie słownictwa wyrazów, umiejętność zadawanie pytań i szukanie na nich odpowiedzi, czytanie bajek), artystycznej (dekorowanie, estetyka, wygląd potraw, malowanie obrusów, serwetek, łyżek drewnianych z wykorzystaniem wzorów regionalnych) przyrodniczej (skąd się biorą produkty jadalne, zabawy badawcze, kąpiel zielarski), rozwijanie relacji interpersonalnych (praca w grupach, podział obowiązków). Natomiast włączając rodziców do naszych działań kulinarnych zacieśnimy więzi rodzinne i możliwość poświęcenia większej uwagi swojemu dziecku nie tylko w przedszkolu, ale i w domu.

Source URL: <https://jarzebinka.noweskalmierzyce.pl/de/node/831>

Links:

[1] <https://jarzebinka.noweskalmierzyce.pl/de/node/831>