

„Kuchnia Kuchcikowa zdrowa i kolorowa”

W roku szkolnym 2013/2014 zrealizowaliśmy w naszej szkole projekt „Kuchnia Kuchcikowa zdrowa i kolorowa” integrujący uczniów klas najstarszych ze Szkoły Przystosowującej do Pracy i uczniów klas młodszych z naszej placówki w kulinarnych działaniach propagujących zdrowe odżywianie zarówno w zakresie wiedzy ogólnej jak i konkretnych działań kulinarnych.

Projekt został opracowany przez nauczycielki klas przystosowujących do pracy Barbarę Górę i Mirosławę Świerk i uzyskał dofinansowanie w kwocie 15 tys. zł. przez Telewizję Polską S.A. w ramach akcji charytatywnej „REKLAMA DZIECIOM 2012”.

Dzięki tej dotacji nasza szkolna pracownia gospodarstwa domowego została wyposażona w nowoczesny sprzęt i naczynia kuchenne, a dzięki hojności lokalnych sponsorów oraz dofinansowania ze środków szkolnego Stowarzyszenia „Serce za Serce” i Rady Rodziców mogliśmy zakupić potrzebne do zadań artykuły spożywcze i nagrody dla dzieci.



Projekt połączony został z innowacją pedagogiczną, w realizacji której zaangażowane były wszystkie klasy przystosowujące do pracy pani B. Góry, M. Świerk i A. Bujalskiej.

W ramach projektu innowacyjnego zrealizowano:

- 1) Wesołe apele ogólnoszkolne rozwijające wiedzę uczniów o zdrowym odżywianiu połączone z konkursami, plastyczno-artystycznymi prezentacjami poszczególnych klas, wykonywaniem zadań kulinarnych i wspólnym śpiewaniem tj.:
 - „Zdrowe śniadanko do szkoły”- czyli omówienie zasad prawidłowego odżywiania, prezentacja zdrowych przekąsek przygotowanych przez klasy, wykonywanie i spożywanie pysznych kanapek.



- „Jesienna degustacja”- czyli przybliżenie różnorodnych metod przetwarzania warzyw i owoców, utrwalanie znajomości warzyw i owoców sezonowych przy wykonywaniu zadań z wykorzystaniem polisensorycznych metod poznawczych, degustacja racuszków z jabłkami, wykonanie zdrowej jesiennej surówki.



- Wesola zabawa przy lukrowaniu i ozdabianiu przygotowanych przez klasy PdP piernikowych aniołów, wspólne przygotowanie szkolnej Wigilii
- Dekoracje wielkanocne- techniki zdobienia pisanek, czyli prezentacja przygotowanych przez klasy najstarsze różnych technik zdobienia pisanek i wykonania dekoracji wielkanocnych
- „Na straganie”, czyli wiosenne zakupy na przygotowanym straganie, inscenizacja wiersza J. Brzechwy „Na straganie”w wykonaniu uczniów klas PdP, przygotowanie i degustacja wiosennych kanapek.



- 2) Odbywały się integracyjne zajęcia koleżeńskie, podczas których uczniowie klas przysposabiających do pracy z uczniami klas młodszych przygotowywały wspólnie potrawy i wypieki (np. poczęstunek na Dzień Autyzmu, ciasteczka z wróżkami na szkolne Andrzejkę, przygotowanie drożdżowych ptaszków do projektu klas najmłodszych „Ptasie wesele”).
- 3) Uczniowie klas Przysposabiających do Pracy przygotowali smaczny i zdrowy prowiant dla uczniów naszej placówki wyjeżdżających na wycieczki w ramach Dnia Dziecka.

Nad prawidłowością wykonywanych zadań czuwała nasza szkolna pielęgniarka pani Maria Sieradzka, a wszystkie klasy uczestniczące w poszczególnych zadaniach otrzymały z rąk pani dyrektor Magdaleny Grucy stosowne certyfikaty nabytych umiejętności i wiedzy teoretycznej.



Stworzona prezentacja multimedialna obrazująca innowacyjne metody pracy z osobami niepełnosprawnymi jest prezentowana na Powiatowych Targach Edukacyjnych, a wszystkie scenariusze i wypracowane materiały wzbogacają nasz szkolny warsztat pracy.

Nasz projekt i relację z wykonywanych zadań zaprezentowaliśmy w prasie lokalnej, na szkolnej stronie internetowej, a raport z wykonania zadań i rozliczenie zakupionego sprzętu przesłaliśmy głównemu sponsorowi - TVP S.A.

Mamy nadzieję, że nasze działania przybliżyły w środowisku lokalnym spojrzenie na potrzeby jak i możliwości osób z niepełnosprawnością intelektualną przygotowujących się do samodzielnego funkcjonowania w życiu codziennym.