

**Sprawozdanie z realizacji zadań programowych
Innowacji Pedagogicznej „ Zdrowo, Smacznie i Kolorowo ”
kontynuacja Innowacji Pedagogicznej
2017/2018**

osoba odpowiedzialna za opracowanie harmonogramu oraz realizację innowacji

Anna Brzozowska Ciężki

Charakterystyka innowacji:

Oddział Przedszkolny przy Szkole Podstawowej im. Marii Dąbrowskiej w Jarosławcu W roku szkolnym 2017/2018 po raz kolejny zrealizował zadania programowe z zakresu Innowacji Pedagogicznej „Zdrowo, smacznie i kolorowo”

Do programu przystąpiły trzy najmłodsze grupy z naszego przedszkola, były to:

- grupa 3 - latków „Krasnoludki” - 15 dzieci, wychowawca: Teresa Chodacka
- grupa 4 - latków „Biedroneczki – 20 dzieci, wychowawca: Anna Brzozowska Ciężki
- grupa 5 – latków - 25 dzieci, wychowawca Małgorzata Sagata- Noga

Celem głównym programu będzie rozszerzanie dotychczas zdobytej wiedzy przez dzieci na temat zdrowego odżywiania, rozumienie potrzeby prawidłowego żywienia, zapoznanie z podstawowymi zasadami żywieniowymi, z rolą witamin i innych składników dla organizmu, oraz kształtowanie umiejętności komponowania zdrowych posiłków (poprzez zajęcia praktyczne) przypomnienie zdobytych wiadomości oraz uzupełnienie wiedzy po przez działania praktyczne (obserwację i działania praktyczne- ogród warzywny, zielony parapet). Dzieci po przez działania praktyczne, oraz obserwację upraw wzrostu i pielęgnacji warzyw oraz zachęcenie ich do zdrowego odżywiania wykorzystując do tego celu warzywa ze swojej hodowli. Program został opracowany na rok szkolny 2017/2018, który rozpoczęto w listopadzie 2017r. Innowacje obejmują zajęcia praktyczne z udziałem najbliższej rodziny (trzy wyjazdy) wycieczka do Cukierni – poznawanie procesu powstawania ciasta, oraz wyjazd do Koła Gospodyń Wiejskich w Jarosławcu Górnym na zajęcia praktyczne z babciami (potrawy wigilijne), oraz wyjazd do KGW na zajęcia z rodzicami na wspólne wykonanie choinkowych pierniczek. Wiosną dzieci brały czynny udział w dosadzaniu warzyw i ich pielęgnacji, które później wykorzystano w przygotowywaniu zdrowych, smacznych i kolorowych kanapek. Innowacja ma na celu dostarczenie dzieciom wiedzy o spożywanych pokarmach, oraz promowaniu zdrowego stylu życia. Ogromną rolę odegrało wzbudzenie zainteresowania i chęci działania u dzieci zwłaszcza ich udział w przygotowaniu soków, a także porównanie soku kupionego i zrobionego w klasie. Ponadto dzieci robiły sałatki owocowe, szaszłyki owocowe, kanapki i sałatki warzywne. Ciekawym rozwiązaniem była kontynuacja prowadzenia upraw warzynnych. Program skierowany był bezpośrednio do dzieci, rodziców i dziadków. Przez cały rok szkolny wychowawcy klas biorący udział w innowacji wspólnie z rodzicami zakładali teczki zdrowych, smacznych i szybkich dań dla dzieci. Program ma charakter otwarty i jego treści mogą być rozszerzane w zależności grupy wiekowej, oraz od predyspozycji dzieci, zainteresowania ze strony rodziny.

Program zarówno dla nauczycieli, dzieci i ich najbliższych zawierał cel mianowicie: miał zachęcić dzieci do spożywania większej ilości warzyw i owoców. W czasie zajęć dzieci nauczyły się jak komponować zdrowe i smaczne potrawy, poznały również piramidę żywienia (zajęcia edukacyjne w Restauracji Carskie Koszary), oraz współpracując z dziećmi ze Szkoły Społecznej im Unii Europejskiej w Zamościu, poznały nowy zawód - kucharz. Będąc w kuchni dzieci wykonywały samodzielnie naleśniki z wykorzystaniem owoców w charakterze zdrowego nadzienia. Pod koniec innowacji dzięki wycieczce do Multimediu dzieci uświadomiły sobie że zdrowe odżywianie ma wpływ na cały ich organizm, dodatkowo wkonały szereg ćwiczeń praktycznych z cyklu jak dbać o zdrowe zęby, utrwaliły również wiadomości zdobyte wcześniej na temat piramidy zdrowia. Dzięki tym działaniom dzieci oswoiły się z jedzeniem owoców i warzyw, które są niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Program, uświadomił uczniom, że decydując się jeść zdrowo będą mieć dużo więcej energii, a samo przygotowywanie posiłku będzie przyjemne, łatwe i co najważniejsze zdrowe.

Cele programu

Celem programu realizowanego przez wyżej wymienione grupy przedszkolne było:

- rozszerzanie dotychczas zdobytej wiedzy na temat zdrowego odżywiania;
- rozumienie potrzeby prawidłowego żywienia,
- zapoznanie z podstawowymi zasadami żywieniowymi, z rolą witamin i innych składników dla organizmu,
- kształtowanie umiejętności komponowania zdrowych posiłków(zajęcia praktyczne)

Cele programowe dla dzieci

- edukacja dzieci w zakresie prawidłowego odżywiania:
- nabywanie wiedzy i umiejętności dbania o własne zdrowie,
- rozumienie potrzeby prawidłowego żywienia,
- zapoznanie z podstawowymi zasadami żywieniowymi, z rolą witamin i innych składników dla organizmu

Rodzice dziadkowie środowisko

- poszerzenie świadomości dzieci, rodziców i dziadków w zakresie zdrowego odżywiania, zapobieganie nadwadze i otyłości u dzieci poprzez zajęcia praktyczne w szkole, oraz w Kole Gospodyń Wiejskich w Jarosławcu.
- propagowanie zdrowego stylu życia u dzieci i ich rodzin: kształcenie umiejętności samodzielnego komponowania i wykonywania prostych, zdrowych posiłków, wdrażanie do zmiany przyzwyczajeń kulinarnych,

Stosowane formy i metody w realizacji innowacji

Metody słowne:

Prowadzenie pogadanek i dyskusji na temat owoców warzyw i zdrowego trybu życia, czytanie wierszy i bajek , rozmowa połączona z demonstracją sposobu przygotowywania posiłków dla dzieci

Metody czynne:

Udział w zajęciach zajęć praktycznych wspólnie z najbliższymi (babcie , mamy) wykonywanie min sałatek owocowych, sałatek warzywnych, potra wigilijnych, wiosennych kanapek.

Metody percepcyjne:

Prowadzenie obserwacji, pokaz filmów, demonstracja pożądaných wzorców

Formy pracy:

- indywidualna
- praca z całą grupą
- zbiorowa
- zespołowa

Tematyka zrealizowanych działań w roku szkolnym 2017/2018

1. „Sok to zdrowie” zajęcia otwarte dla rodziców, dziadków podczas których dzieci przygotowują wspólnie z rodziną soki bądź koktajle.
2. Owocowe świeżaki zwierzaki konkurs fotograficzny, przez cały miesiąc dzieci wspólnie z rodzicami wykonywali zdjęcie z przygotowanego z owoców podwieczorku.
3. Sałatkowy zawrót głowy- zajęcia praktyczne z babciami (przygotowywanie sałatki z warzyw gotowanych i surowych, „Mysia sałatka” z różnych nasion- każda grupa przedszkolna wykorzystała różne przepisy).
4. Wycieczka zorganizowana dla grupy 4 i 5 latków
Wizyta w Cukierni, poznanie nowego zawodu- cukiernika (poznawanie procesu powstawania ciasta).
5. Wycieczka do Koła Gospodyń Wiejskich na zajęcia kulinarne z babciami („Kutia” świąteczna potrawa) 4 latki.
6. Wycieczka do Koła Gospodyń Wiejskich na zajęcia kulinarne z mamami „świąteczne pierniki”- zabawy kulinarne, 4 i 5 latki wspólne dekorowanie.
7. „Choinkowe pierniki i ciasteczka” wspólne dekorowanie pierników przygotowanych przez dzieci grupa 3 latków.
8. „Sałatka owocowa”- grupa 3 latków owocowy zwierz.
9. „Słodkie i zdrowe przysmaki” wykonywanie deseru z galaretki i owoców(wszystkie grupy „Sałatka owocowa”) grupa młodsza „Owocowy zwierz” grupa 4 i 5 latków.
10. „Zielony parapet” wszystkie grupy założyły hodowle kiełków, rzeżuchy, rzodkiewki.
11. Kolorowe kanapki wykonane z pasty jajecznej z dodatkiem kiełków z własnej hodowli.

„Wiosenne kanapki" (wszystkie grupy)

12. „Pasty nie do butów" dzieci samodzielnie wykonały ser biały w różnej odsłonie, przy użyciu pomidora, ogórka, oraz z własnej hodowli szczypiorek, koperku, degustacja (grupa 4 latków).

13. Wycieczka do Sitna dla zajęć edukacyjnych „Co tam u pszczołki Mai" zapoznanie z nowym zawodem pszczelarza, wyjaśnienie dzieciom powstawania miodu, rodzajów miodu, wyjaśnienie walorów zdrowotnych jakie posiadają, degustacja miodu, obserwacja uli, spacer po parku.

14. Na zakończenie programu wycieczka dzieci do Multimedu na zajęcia edukacyjne. Utrwalenie poznanych wiadomości dotyczących piramidy zdrowia (grupa 4 latków).

Wszystkie tematy zajęć opracowane na początku roku szkolnego zostały zrealizowane.

Opracowała
Anna Brzozowska Ciężki

HARMONOGRAM REALIZACJI ZADAŃ PROGRAMOWYCH

INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ:

„SMACZNE, ZDROWO, KOLOROWO”

2017/2018 ROK

Lp	Termin realizacji	Grupa	Temat zajęć	Osoba odpowiedzialna
1	06.11.2017	Zajęcia z rodziną 3,4,5 latki	Sok to zdrowie” - zajęcia otwarte dla rodziców, dziadków podczas których dzieci przygotowują wspólnie z rodziną soki bądź koktajle. - Sok z marchwi i jabłek- 3 latki „soki z owoców egzotycznych” – 4 latki „Mus bananowy z cynamonową nutką”- soki z owoców z sadu -5 latki	Teresa Chodacka Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga
2	11.2017	Wszystkie 3 grupy (cały miesiąc)	Owocowe zwierzaki świeżaki konkurs na najładniejszego zwierzaka – świeżaka (zdjęcie) - podwieczorki domowe	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga Teresa Chodacka
3	16.11.2017	3,4,5 latki	Sałatkowy zawrót głowy” – przygotowanie sałatki z warzyw gotowanych, surowych różne przepisy	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga Teresa Chodacka
4	29.11.2017	4 i 5 latki	Wycieczka: Lekcja pokazowa „wizyta w Smakołyku” ”poznajemy nowy zawód- cukiernik (poznawanie procesu powstawania ciast).	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga
5	04.12.2017	4,5 latki wspólnie z babciami	„Kutia”- świąteczna potrawy	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga

6		18.12.2017	4, 5 latki Zajęcia z rodzicami	Świąteczne - pierniczki – zabawy kulinarne z rodzicami	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga
7		18.12.2017	3 latki	Choinkowe pierniczki i ciasteczka” - wspólne dekorowanie pierniczek przygotowanych przez dzieci	Teresa Chodacka
8	Styczeń	08 .01.2018	Wszystkie 3 grupy	„Słodkie i zdrowe przysmaki” – wykonywanie deseru z galaretek i owoców	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga Teresa Chodacka
9		08.02.2018	3 latki	„Sałatka owocowa”	Teresa Chodacka
10	Luży	08.02.2018	4 i 5 latki	„Owocowy zwierz” – tworzenie i spożywanie kompozycji z owoców egzotycznych	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga
11		02.03.2018	Wszystkie 3 grupy	„Zielony parapet” ·0 założenie hodowli kiełków (rzeżucha, rzodkiewka); ·1 uprawa szczypiorku, pietruszki i koperku	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga Teresa Chodacka
12	Marzec	29.03.2018	4, 5 latki	„Kolorowe kanapki” – wykonanie pasty z kiełkami z własnej hodowli	
13		30.03.2018	Wszystkie 3 grupy	„Mysia sałatka”- sałatki z różnych nasion(degustacja)	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga Teresa Chodacka

14		29.03.2018	Wszystkie 3 grupy	„Pasty nie do butów” – przygotowanie kanapek z nowalijek i białego sera	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga Teresa Chodacka
15	Kwiecień	04.2018	wszystkie 3 grupy (cały miesiąc)	„Zwierzaki – cudaki z jajek” – zabawy kulinarne wspólnie z rodzicami- konkurs fotograficzny	Anna Brzozowska Ciężki
16		12.04.2018	Wszystkie 3 grupy	Wiosenne kanapki” „Wesołe kanapki”	
17	Maj	25.05.2018	3,4,5 latki rodzinne zajęcia	Sałatkowy zawrót głowy” – rodzinne przygotowywanie zdrowych sałatek lub surówek – w przedszkolu połączone z konkursem na najlepszy zdrowy smak. Wymiana przepisów i cennych rad.	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga Teresa Chodacka
18		17.05.2018	3,4,5 latki	„Co tam u pszczołki Mai?” zaproszenie pszczelarza – wyjaśnienie pochodzenia miodu, sposobu produkcji i jego rodzajów. Wyjaśnienie walorów zdrowotnych jakie posiadają miody. Degustacje miodów.	Anna Brzozowska Ciężki Małgorzata Sagata-Noga Teresa Chodacka
19	Czerwiec	14.06.2018	4 ,5 latki	Wycieczka: „Piramida zdrowia” - wycieczka do Multimedu na zajęcia edukacyjne	Anna Brzozowska Ciężki

20		15.03.2018	4, i 5 latki	<p>Wycieczka do restauracji Carskie Koszary w Zamościu – spotkanie z Panią doktor – „Wiem co jem”- Zajęcia pokazowe z dietetykiem- lekarzem na temat zdrowego odżywiania.</p> <p>Poznanie pochodzenia różnych produktów spożywczych i ich wartości odżywczych.</p> <p>Omówienie i wyjaśnienie dzieciom jak ważne jest zdrowe odżywianie dla ich młodych organizmów- lekcja pokazowa.</p> <p>Zajęcia kulinarne z kucharzami _ wspólna praca – zabawy zespołowe w celu uzyskania podstawowych zasad dobrego zachowania przy stole. Poznanie nowego zawodu Kucharz, Kelner;</p> <p>- „naleśniki z bananami” wspólna degustacja</p>	Anna Brzozowska Ciężki
21		22.06.2018		<p>CAŁOROCZNY ZBIÓR PRZEPISÓW ZDROWEGO ŻYWIENIA –</p> <p>Całoroczny zbiór przepisów zdrowego żywienia -(teczka z przepisami ze wszystkich grup)</p>	Anna Brzozowska Ciężki

INNOWACJA PEDAGOGICZNA

„ZDROWO, SMACZNIE I KOLOROWO”

ODDZIAŁY PRZEDSZKOLNE PRZY SZKOLE PODSTAWOWEJ W
JAROSŁAWCU- KONTYNUACJA PROGRAMU realizowanego w latach
2016/2017

W ROKU SZKOLNYM 2017/2018

osoba odpowiedzialna za harmonogram oraz realizację

Anna Brzozowska Ciężki

Obszar działania	Cele szczegółowe	Sposoby i formy realizowania
Przedszkole	<p>Nabywanie i poszerzanie wiedzy na temat zdrowego odżywiania: rozumienie potrzeby prawidłowego żywienia,</p> <p>Zapoznanie z podstawowymi zasadami żywieniowymi, z rolą witamin i innych składników dla organizmu,</p> <p>Kształtowanie umiejętności komponowania zdrowych posiłków,</p> <p>Poszerzenie świadomości dzieci, rodziców i dziadków w zakresie zdrowego odżywiania, zapobieganie nadwadze i otyłości u dzieci</p>	<p>Stworzenie dla rodziców kącika „zdrowego żywienia” w której znajdować się będą rady odnośnie zdrowego żywienia, książka kucharska z przepisami na „zdrowe jedzenie”.</p>
Dzieci	<p>Edukacja dzieci w zakresie prawidłowego odżywiania: nabywanie wiedzy i umiejętności dbania o własne zdrowie, rozumienie potrzeby</p>	<p>Prowadzenie zajęć dotyczących zdrowego żywienia: „Piramida zdrowia” - wycieczka do Multimedu na zajęcia edukacyjne „Zdrowie w witaminach”</p>

	<p>prawidłowego żywienia, zapoznanie z podstawowymi zasadami żywieniowymi, z rolą witamin i innych składników dla organizmu</p>	<p>Lekcja pokazowa „wizyta w Smakołyku” – poznajemy nowy zawód – cukiernik (poznawanie procesu powstawania ciast).</p> <p>„Wiem co jem” – Zajęcia pokazowe z dietetykiem – lekarzem na temat zdrowego odżywiania. Poznawanie pochodzenia różnych produktów spożywczych i ich wartości odżywczych.</p> <p>„Co tam u pszczołki Mai?” zaproszenie pszczelarza – wyjaśnienie pochodzenia miodu, sposobu produkcji i jego rodzajów. Wyjaśnienie walorów zdrowotnych jakie posiadają miody. Degustacje miódów.</p> <p>- Wycieczka do restauracji Carskie Koszary w Zamościu – zajęcia kulinarne z kucharzami – wspólna praca – zabawy zespołowe w celu uzyskania podstawowych zasad dobrego zachowania przy stole. Poznanie nowego zawodu Kucharz, Kelner; wspólna degustacja Nawiązanie współpracy z dietetykiem – lekarzem w celu organizacji warsztatów dla dzieci na temat zdrowego żywienia.</p>
<p>Rodzice dziadkowie środowisko</p>	<p>Propagowanie zdrowego stylu życia u dzieci i ich rodzin: poszerzenie świadomości dzieci, rodziców i dziadków w zakresie zdrowego odżywiania, zapobieganie nadwadze i otyłości u dzieci.</p>	<p>Kącik zdrowej żywności dla rodziców „Nasza przepisy zdrowego żywienia”, w którym rodzice mogą znaleźć, ale też zamieścić ciekawe zdrowe dania - współpraca z rodzicami</p> <p>Zaproszenie rodziców do akcji „zdrowe urodziny” - propagujące ograniczanie przynoszenia cukierków, a w ich miejsce obdarowywanie kolegów i koleżanek zdrowymi smakołykami. (cały rok szkolny wszystkie grupy)</p>
	<p>Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy w zakresie odżywiania: kształcenie umiejętności samodzielnego komponowania i wykonywania prostych, zdrowych posiłków, wdrażanie do zmiany przyzwyczajeń kulinarnych,</p>	<p>Kontynuowanie uprawy ogródka przedszkolnego z sadzonkami, sadzenie z dziećmi warzyw zimujących (kwiaty cebulkowe) uprawa ziół, nowalijek w skrzynkach na oknie, kiełkowanie kiełków - wykorzystanie zbiorów do posiłków. Przygotowanie witaminowych pyszności – „warsztaty kulinarne”: soki, - surówki, sałatka jarzynowa. - sałatki owocowo-warzywne, ciasteczka- pierniki, kutia,</p>
	<p>Wykorzystanie zdobytej wiedzy na temat zdrowego odżywiania: zmiana nawyków żywieniowych rodzin wychowanków, angażowanie rodziców i dziadków do udziału w akcjach zdrowego żywienia dzieci, aktywny udział dzieci, rodziców i dziadków w zajęciach, akcjach i spotkaniach</p>	<p>Wspólne warsztaty i zajęcia otwarte podczas których przygotowywane są zdrowe posiłki w tym degustacja przygotowanych witaminowych pyszności:</p> <p>Wiem co jem” - warsztaty dla rodziców – próby komponowania zdrowych jadłospisów, cenne rady dotyczące zamiany potraw, czy pojedynczych produktów na zdrowe, targ przepisów.</p> <p>Sałatkowy zawrót głowy” – rodzinne przygotowywanie</p>

<p>dotyczących zdrowego żywienia.</p>	<p>zdrowych sałatek lub surówek – połączone z konkursem na najlepszy zdrowy smak(zdjęcie) Wymiana przepisów i cennych rad.</p> <p>Sok to zdrowie” - zajęcia otwarte dla rodziców, dziadków podczas których dzieci przygotowują soki bądź koktajle. Rozmowa na temat wartości odżywczych przygotowanych napojów. Zachęcenie rodziców by wspólnie z dziećmi w domu pili wodę, zdrowe soki – rezygnacja z napojów gazowanych.</p> <p>Zdrowe słodkości” spotkanie z rodzicami i dziećmi – możliwość degustacji słodkich ale zdrowych przekąsek przygotowanych przez rodziców. Wymiana przepisów i cennych rad</p> <p>Nie takie pasty straszne...” - warsztaty dla rodziców i dzieci dotyczące przygotowywania zdrowych past do smarowania pieczywa. Wspólne wykonanie past, degustacja ich. Wymiana przepisów.</p> <p>Akcje organizowane na terenie placówki promujące zdrowe</p>
---------------------------------------	---

INNOWACJA PEDAGOGICZNA

„ZDROWO, SMACZNIE I KOLOROWO”

ODDZIAŁY PRZEDSZKOLNE PRZY SZKOLE PODSTAWOWEJ W
JAROSŁAWCU- KONTYNUACJA PROGRAMU realizowanego w latach 2016/2017

W ROKU SZKOLNYM 2017/2018

osoba odpowiedzialna za harmonogram oraz realizację

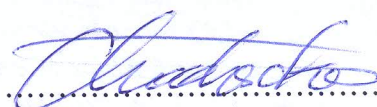
mgr Anna Brzozowska Ciężki

nauczyciele realizujący Innowację

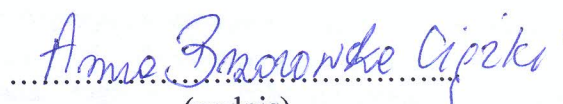
mgr Teresa Chodacka, mgr Małgorzata Sagata Noga

Nauczyciele realizujący Innowację Pedagogiczną „ Zdrowo, Smacznie i Kolorowo” zostali ujęci w harmonogramie Innowacji Pedagogicznej, oraz otrzymali tematykę zajęć.

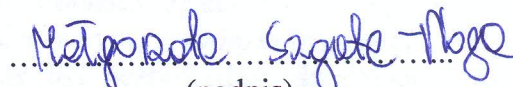
grupa 3 - latków „Krasnoludki” wychowawca:

.....
(podpis)

grupa 4- latków „Biedroneczki” wychowawca:

.....
(podpis)

grupa 5- latków „Żabki” wychowawca:

.....
(podpis)