

PRZEDSZKOLE NR 71

ul. Śląska 50/52
 02-462 Warszawa
 tel. 22-863 74 51
 NIP 522-241-11-11

Przedsiębiorstwo Szkolno-Placówkowe

PRZYKŁAD DOBREJ PRAKTYKI

Nazwa szkoły/placówki	Przedszkole 71			
Imię i nazwisko dyrektora szkoły/placówki	Dorota Babiak			
Adres	Ul. Śląska 50/52	Tel.	Fax.	e-mail
	Warszawa	22 863 74 51	22 863 74 51	przedszkole.71@wp.pl
Imię i nazwisko autora	Bernarda Ochocka			
Zakres działań:	Edukacja	W trakcie spotkań dzieci czynnie uczestniczą w „gotowaniu”. Nie tylko obserwują, ale także dotykają, wążają i smakują produkty wykorzystywane w zajęciach. Ich udziałem jest wsypywanie, wlewanie składników, krojenie nożykami jednorazowymi, wyciskanie foremkami ciasteczek a także modelowanie palcami oryginalnych kształtów ciasteczek, samodzielne dekorowanie dań. Odmierzanie składników potrawy przez autora programu wprowadza elementy matematyki np. 3 łyżki, 0,5 szklanki ...		
	Wychowanie	Wszystkie wymienione wcześniej czynności są poprzedzane pogadanką o zdrowym odżywianiu.		
	Profilaktyka	Szczególną uwagą jest objęta higiena przygotowania posiłku przez dzieci jak i późniejsza konsumpcja powstałych dań.		
	Opieka			
	Organizacja i zarządzanie			
	Inne obszary (określić jakie)			
Temat działania: „Kuchcikowanie, zabawa w gotowanie”				

Cele działania:

Zachęcanie do zdrowego odżywiania .

Wyrobienie nawyku zdrowego odżywiania.

Zjadanie owoców i warzyw w różnych postaciach.

Pouczenie, dlaczego warto jeść śniadanie.

Zachęcanie rodziców i dzieci do wspólnego gotowania w domu.

Zachowanie bezpieczeństwa podczas przygotowywania potraw.

Próby krojenia składników potrawy nożykiem jednorazowym.

Higiena przygotowania posiłku przez dzieci.

Estetyczna konsumpcja powstałych dań.

Rozróżnianie i charakterystyka produktów spożywczych.

Wprowadzanie nowych smaków.

Uświadomienie, że produkty można łączyć ze sobą.

Obserwacja, co powstało z połączenia produktów.

Liczenie produktów.

Odmierzanie i dzielenie na części składników.

Uzyskane efekty:

Spodziewanym efektem opracowanego przeze mnie programu „Kuchcikowanie” jest wykształcona w dzieciach chęć udziału w przygotowywaniu posiłków oraz wykorzystywaniu coraz liczniejszych składników spożywczych, dzięki czemu dzieci chętniej akceptują w codziennej diecie nowe smaki, produkty.

Poprzez zajęcia praktyczne wyrabiana jest w dziecku umiejętność samodzielnego rozwiązywania podstawowych problemów kuchennych, jak również zachowania przy stole, czy współpracy z innymi.

Gotowanie to przyjemność - wykorzystując swoje zamięłowanie wprowadzam dzieci w świat zapachu, smaku, przyrody, matematyki – w świat który je otacza.

Moim sukcesem jest wpajanie dzieciom sposobu prawidłowego, zdrowego odżywiania.

Wnioski z realizacji:

Pracując jako nauczyciel wychowania przedszkolnego w Przedszkolu Nr 71 w Warszawie zauważyłam duże zainteresowanie dzieci tematyką kulinarną. Stąd pomysł na stworzenie programu autorskiego zajęć wprowadzających w świat smaku i zapachu. W trakcie spotkań odbywających się co drugi miesiąc, dzieci mają możliwość w sposób ciekawy i nietypowy poznawać otaczający je świat. Dodatkowo wyrabiają nawyk dbania o higienę.

Prowadząc zajęcia pragnę wpoić dzieciom zasady zdrowego odżywiania. Dlatego każde zajęcia są poprzedzane pogadanką o zdrowym odżywianiu na podstawie specjalistycznej broszury dla dzieci wydanej przez Miasto Stołeczne Warszawa. Każda pogadanka jest urozmaicona wysłuchaniem wybranej bajki związanej z tematem, gdzie głównymi bohaterami są Kubuś Puchatek, Franklin itp.

Strona WWW szkoły z prezentacją dobrej praktyki: www.p71.waw.pl

Wyrażam zgodę na zamieszczenie na stronie internetowej Kuratorium Oświaty w Warszawie informacji na temat przedstawionego przykładu dobrej praktyki.

Warszawa, 2013-12-08

Miejscowość, data

Dorota Babiań
.....
Podpis dyrektora szkoły/placówki

UWAGA!

Kuratorium Oświaty w Warszawie zastrzega sobie prawo do zamieszczenia na stronie internetowej urzędu tylko wybranych przykładów dobrej praktyki.