

SPRAWOZDANIE Z REALIZACJI SZKOLNEGO

PROGRAMU KULINARNEGO

„AKADEMIA MŁODEGO SMAKOSZA”

W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 312 W WARSZAWIE

ROK SZKOLNY 2017/2018

SEMESTR II

W okresie II semestru w ramach programu udało się zrealizować:

Treści programowe	Formy realizacji	Osoba odpowiedzialna
Zapoznanie z zasadami obowiązującymi podczas zajęć koła kulinarnych „Akademia Młodego Smakosza”	Zapoznanie z celami programu, zgłoszenie klasy do akcji „Szkoła na widelcu”, Rozmowy na temat bezpieczeństwa i zasad korzystania z urządzeń AGD. Rozmowa na temat bezpieczeństwa i higieny w stołówce szkolnej. Zawód KUCHARZ (prezentacja multimedialna).	Ewelina Szubierajska Agata Chmielewska Świetlica sala 6 Świetlica sala 6 Świetlica sala 3 Świetlica sala 6
Konsekwencje niewłaściwego odżywiania (niedożywienie, otyłość)	Tematy z podręcznika: sport oraz żywienie realizowane w kl.4-6 na lekcjach języka angielskiego z zakresu słownictwa i czytania ze zrozumieniem na temat zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia. Poznanie chorób wynikających z niewłaściwego odżywiania. Zasady zdrowego odżywiania- jajka dla silnych mięśni. Białe czy brązowe? Co oznacza stempel na jajku?	Monika Wójcik Ewelina Szubierajska Agata Chmielewska Teresa Artecka

	<p>Szkodliwy wpływ fast food'ów na zdrowie i życie (filmy edukacyjne, prezentacje multimedialne). Sól i cukier – kiedy, ile i do czego?</p>	<p>Nauczyciele ze świetlica sala nr 6</p>
<p>Promowanie zdrowego odżywiania</p>	<p>„Dzień zdrowego śniadania” rozmowa na temat korzyści wynikających ze spożywania śniadań, wspólne spożywania II śniadania w świetlicy.</p> <p>Zamień fast food'y na witaminy – dlaczego warto jeść owoce i warzywa? Piramida żywieniowa (prezentacja multimedialna).</p> <p>Realizacja zajęć edukacyjnych „Wiem co jem - Rzecz o dobrym odżywianiu”.</p> <p>Układamy pełnowartościowe menu na cały dzień (zajęcia edukacyjne).</p> <p>Zachęcanie do tworzenia przepisów na zdrowe potrawy, przygotowywanie zdrowych przekąsek z kl.4d na Dzień św. Hildegardy, DZIEŃ HISZPANII oraz DZIEŃ JĘZYKOWY w naszej szkole</p> <p>Warsztaty na temat zdrowego stylu życia - "Ruch to podstawa zdrowia".</p> <p>Korzyści racjonalnego odżywiania, zasady prawidłowego odżywiania</p> <p>Co to jest piramida żywienia?- swobodne wypowiedzi dzieci. Korzyści wynikające z właściwego odżywiania- prezentacja multimedialna.</p>	<p>Agata Chmielewska</p> <p>Świetlica sala 6</p> <p>Świetlica sala 6 Świetlica sala 3</p> <p>Świetlica sala 6</p> <p>Świetlica sala 6</p> <p>Monika Wójcik</p> <p>Ewa Wojtysiak</p> <p>Ewelina Szubierajska Agata Chmielewska</p> <p>Teresa Artecka Agata Chmielewska</p>

	<p>Temat godziny wychowawczej: Co jeść, aby być zdrowym” – rozmawialiśmy o piramidzie Masłowa i tym, co i ile należy jeść.</p> <p>Wycieczki warsztatowe.</p> <p>Prezentacja multimedialna - „Dbamy o zdrowie”.</p>	<p>Anna Łada</p> <p>Anna Łada</p> <p>Małgorzata Czerwińska Agata Chmielewska</p>
<p>Rozwijanie zainteresowań dzieci (plastycznych, muzycznych, teatralnych)</p>	<p>Tworzenie albumów FOOD & DRINK ze szczególnym zwróceniem uwagi na produkty zdrowe dla organizmu człowieka</p> <p>Nauka i śpiewanie piosenek o owocach i warzywach. Malowanie farbami – martwa natura: owoce i warzywa.</p> <p>Programy kulinarne dla dzieci i dorosłych, czyli jak zostać Master Chefem.</p> <p>Nauka prostych przepisów na własne potrawy i zdrowe przekąski.</p> <p>Wykonanie ilustracji swojej ulubionej potrawy, ilustrowana książka kucharska</p> <p>Praca plastyczna: „Moja przygoda u dentysty”</p> <p>„Miodzo Wioska” wybrały się na wspólną wyprawę do „Miodzio Wioski” w Tuszczu. Uczniowie mieli okazję poznać mnóstwo ciekawych informacji z życia, pracy i ochrony pszczół miodnych, sposobach pozyskiwania miodu i pracy pszczelarzy.</p>	<p>Monika Wójcik</p> <p>Świetlica sala 6</p> <p>Świetlica sala 6</p> <p>Świetlica sala 6</p> <p>Ewelina Szubierajska</p> <p>Krystyna Otrębiak</p> <p>Ewa Wojtysiak</p>
<p>Zajęcia praktycznego działania</p>	<p>Przygotowanie wielkanocnej potrawy – Mazurki wielkanocne w wykonaniu dzieci z sali nr 3</p>	<p>Agata Chmielewska</p>

	<p>Przygotowanie gofrów z owocami.</p> <p>Przygotowanie tostów z warzywami.</p> <p>Przygotowanie sałatek owocowych i warzywnych.</p> <p>Przedstawienie w wykonaniu dzieci z kl. IIc, Ig „O zdrowie dbamy, bo je jedno mamy”</p> <p>Przygotowanie potraw na DZIEŃ HISZPANII oraz DZIEŃ JĘZYKOWY</p> <p>Warsztaty na temat zdrowego stylu życia - "Dobre śniadanie w domu i szkole".</p> <p>Warsztaty kulinarne "Wiem, co jem" - "Wspólne drugie śniadanie".</p> <p>Samodzielne przygotowanie posiłku: sałatki owocowej i warzywniej, śniadanie wielkanocne.</p> <p>Wspólne przygotowanie śniadania wielkanocnego, poczęstunku dla rodziców</p> <p>„Tłusty czwartek”- pączki, tosty, faworki.</p> <p>Świetlicowy konkurs kulinarny „Kanapki z charakterem”</p>	<p>Świetlica sala 6</p> <p>Świetlica sala 6</p> <p>Świetlica sala 6 Agata Chmielewska</p> <p>Agata Chmielewska</p> <p>Monika Wójcik</p> <p>Ewa Wojtysiak</p> <p>Ewa Wojtysiak</p> <p>Ewelina Szubierajska</p> <p>Ewelina Szubierajska</p> <p>Teresa Ardecka</p> <p>Małgorzata Czerwińska</p>
<p>Potrawy kuchni polskiej, Kuchnia z całego świata.</p>	<p>Przygotowanie potraw na DZIEŃ HISZPANII oraz DZIEŃ JĘZYKOWY .</p> <p>Poznajemy tradycyjną polską kuchnię – stół wielkanocny i bożonarodzeniowy.</p> <p>Pasta pasta, maggi maggi, spaghetti bolognese &</p>	<p>Monika Wójcik</p> <p>Świetlica sala 6</p> <p>Świetlica sala 6</p>

	<p>cheeseburger... - poznajemy kuchnie całego świata.</p> <p>Przygotowanie potraw szwedzkich, Udział w Dniu Europy</p> <p>Europejski Dzień Śniadania: - „Dlaczego warto jeść śniadanie? - rozmowa tematyczna; -5 sposobów na zdrowe i smaczne śniadanie – prezentacja multimedialna</p> <p>Kuchnia włoska-pogadanka . Międzynarodowy Dzień Pizzy.</p> <p>Prezentacja multimedialna na temat zwyczajów kulinarnych różnych regionów Polski-Wielkanoc</p>	<p>Ewelina Szubierajska</p> <p>Teresa Artecka</p> <p>Teresa Artecka Marta Borkowska</p> <p>Małgorzata Czerwińska Agata Chmielewska</p>
<p>Warzywa, owoce w roli głównej</p>	<p>Udział w akcji „Warzywa i owoce w szkole”</p> <p>Malowanie farbami martwej natury. Zamiast ciastka zjedz banana – wartości kaloryczne produktów.</p> <p>Rebusy, łamigłówki i quizy o owocach i warzywach.</p> <p>Tworzenie albumów FOOD & DRINK ze szczególnym zwróceniem uwagi na produkty zdrowe dla organizmu człowieka Rodzic w roli eksperta - p. Mazurek zajęcia o sokach.</p> <p>W Światowy Dzień Soku Do klasy 2c przyszła mama ucznia, aby porozmawiać o tym, jakie napoje znajdziemy w kartonach w naszych sklepach.</p>	<p>Cała szkoła</p> <p>Świetlica sala 6</p> <p>Świetlica sala 6</p> <p>Świetlica sala 3 Świetlica sala 6</p> <p>Monika Wójcik</p> <p>Ewa Wojtysiak</p>

	<p>Przygotowanie sałatki owocowej, samodzielne wyciskanie soków</p> <p>Festiwal marchewki -Czy warto jeść marchewkę? – rozmowa tematyczna: Wszystko co należy wiedzieć o marchwi- prezentacja multimedialna. -Dania z marchwi: makaron, frytki, placki, surówki, soki; -Marchewkowe desery: ciasto, mufinki. -Uczymy się piosenki pt. „Urodziny marchewki”.</p> <p>„ Zdrowo żyjemy, soki pijemy” - zajęcia praktyczne.</p>	<p>Ewelina Szubierajska</p> <p>Teresa Artecka</p> <p>Krystyna Otrębiak</p>
<p>Zasady savoir – vivre w praktyce.</p>	<p>Jan Brzechwa uczył nas kultury. Zostały zaprezentowane wiersze poety przez najmłodszych aktorów dla rodziców i dzieci z oddziałów „ 0”</p> <p>Przygotowania do ogólnopolskiego konkursu savoir – vivre</p> <p>Zapoznanie z zasadami kulturalnego spożywania posiłków, nakrywanie do stołu – zajęcia praktyczne, czytanie książki G. Kasdepke „Bon czy Ton”</p> <p>Przez cały semestr zwracanie uwagi na higieniczne, kulturalne spożywanie II śniadania, obiadu, podwieczorku. Higiena osobista przed i po posiłku.</p> <p>Kolację podano! - nakrywamy do stołu. Dziękuję, było pyszne! - i co potem? - porządki po posiłku, czyli jak pomagamy mamie w kuchni.</p>	<p>Marta Kuć</p> <p>Monika Wójcik</p> <p>Ewelina Szubierajska</p> <p>Teresa Artecka</p> <p>Teresa Artecka</p>

	<p>Dobre maniery: -Z kulturą przy stole-rozmowa tematyczna i prezentacja multimedialna; -„Dobre maniery”- Kubusiowe opowieści –Plotkarski kamień.</p> <p>Cykl rozmów o właściwym zachowaniu się przy stole w szkolnej stołówce i w domu rodzinnym</p> <p>Rozmowa na temat higieny osobistej przed posiłkami.</p>	<p>Świetlica sala 6</p> <p>Małgorzata Czerwińska Marta Paszkowska Krystyna Otrębiak</p> <p>Agata Chmielewska Świetlica sala 1,6</p>
--	--	---

Zajęcia kulinarne prowadzone były w oparciu o opracowany program na lata 2015/2018. Głównym jego założeniem jest rozwijanie zainteresowań uczniów sztuką kulinarną przygotowaniem potraw i ich wyeksponowaniem. Celem programu było wykształcenie u uczestniczących w nim dzieci praktycznych umiejętności kulinarnych, bardzo przydatnych w codziennym życiu, doskonaleniu umiejętności bezpiecznego posługiwania się sprzętem gospodarstwa domowego, poznania zasad zdrowego odżywiania się i jego znaczenia dla organizmu. Miał na celu rozwijanie postawy twórczej, przyczyniającej się do pełniejszego rozwoju osobowości dziecka. Ważną rolę odgrywały zajęcia praktyczne, podczas których uczniowie, zdobyli umiejętności przydatne im w życiu codziennym. Dzięki tym zajęciom uczniowie się integrują, uczą współpracy i współdziałania. Zajęcia kulinarne są bardzo lubiane przez dzieci także ze względu na wspólną degustację wykonywanych potraw. Najwspanialszy moment to radość ze wspólnie zrobionej potrawy. Program wychodzi naprzeciw zainteresowaniom dzieci.

Efekty podejmowanych w tym zakresie działań to:

dla dzieci:

- Wspomaganie rozwoju poprzez wzbudzanie zainteresowań,
- Udoskonalanie samoobsługi i pracy w grupie na rzecz wspólnego sukcesu,
- Wykształcenie umiejętności zrozumienia instrukcji obsługi sprzętów AGD i bezpieczna obsługa urządzeń kuchennych.

dla nauczyciela:

- Wychodzenie na przeciw oczekiwaniom dzieci i rodzicom,
- Uatrakcyjnienie swojego warsztatu pracy o nowe pomysły pracy z dziećmi.

dla placówki:

- Wzbogacenie oferty edukacyjnej ośrodka,
- Podniesienie efektywności działań rewalidacyjnych, opiekuńczych i wychowawczych.

Opracowała

Agata Chmielewska