

**PROJEKT EDUKACYJNY  
„PRZEDSZKOLNE KUCHCIKOWO”**



**Opracowany dla dzieci z Oddziału Przedszkolnego  
w Szkole Podstawowej im. Orła Białego  
w Czernikowie.**

**Rok szkolny 2023/2024**

## **Wstęp**

Jak najlepiej wiadomo poznajemy świat poprzez bezpośrednie doświadczanie, dlatego też w naszym przedszkolu w roku szkolnym 2023/2024 organizujemy cykliczne spotkania w „Przedszkolnym Kuchcikowie”.

Program zajęć kulinarnych przeznaczony jest do prowadzenia świadomie zaplanowanego procesu, którego celem jest rozwijanie dziecięcych talentów, lepsze poznanie wychowanków: zainteresowań, wspomaganie i ukierunkowanie rozwoju dziecka z jego wrodzonym potencjałem i możliwościami rozwojowym, budowanie zainteresowań kulinarnych, sztuką dekorowania stołu i potraw.

**Głównym celem** „Przedszkolnego Kuchcikowa” jest zorganizowanie czasu wolnego przedszkolakom oraz zainteresowanie ich gotowaniem jako umiejętnością pożyteczną wykonywaną w życiu codziennym, która to umiejętność z czasem może przerodzić się w interesujące hobby oraz tworzenie emocjonalnej więzi między nimi a ich najbliższymi.

Dzieci poznają zasady higieny w kuchni i przy stole oraz bezpieczeństwa w posługiwaniu się urządzeniami i sprzętem kuchennym.

Zajęcia kulinarne w grupie Jagódek i Flamingów odbywają się raz w miesiącu przez 50 minut. Zajęcia kończą się wspólną degustacją przygotowanych potraw oraz słuchaniem bajek tematycznych związanych z danymi zajęciami.

**Autorzy projektu:** Jadwiga Kołodziejska, Edyta Szkobel

**Zasięg projektu:** miejscowy, obejmujący grupy: Jagódki i Flamingi

**Miejsce realizacji projektu:** Oddział Przedszkolny w Szkole Podstawowej im. Orła Białego w Czernikowie

**Termin realizacji:** rok szkolny 2023/2024

## **ZADANIA WYNIKAJĄCE Z PODSTAWY PROGRAMOWEJ WYCHOWANIA PRZEDSZKOLNEGO**

Obszar nr.5 Wychowanie zdrowotne i kształtowanie sprawności fizycznej dzieci. Dziecko kończące przedszkole i rozpoczynające naukę w szkole podstawowej:

- dba o swoje zdrowie; zaczyna orientować się w zasadach zdrowego żywienia
- dostrzega związek pomiędzy chorobą a leczeniem, poddaje się leczeniu, np. wie, że przyjmowanie lekarstw i zastrzyki są konieczne
- jest sprawne fizycznie lub jest sprawne w miarę możliwości, jeżeli jest dzieckiem sprawnym mniej ruchowo
- uczestniczy w zajęciach ruchowych, w zabawach i grach w ogrodzie przedszkolnym, w parku, na boisku, w sali gimnastycznej.

### **CELE OGÓLNE:**

- stwarzanie okazji sprzyjających rozwijaniu dziecięcych talentów i predyspozycji
- wdrażanie do stosowania się do zasad higieny osobistej podczas przygotowywania i spożywania dań
- nabywanie i rozwijanie umiejętności posługiwania się sprzętem AGD
- kształtowanie nawyków zdrowego odżywiania się
- nabywanie umiejętności korzystania z przepisów kulinarnych
- rozwijanie umiejętności wzajemnej współpracy i wzajemnej pomocy

### **CELE SZCZEGÓŁOWE:**

- zapoznanie dzieci z zasadami zdrowego odżywiania
- nauczenie dzieci podstawowych technik kulinarnych np. siekanie
- zapoznanie dzieci z cechami charakterystycznymi i przeznaczeniem warzyw, mięsa, owoców
- przedstawienie jak przyrządzić podstawowe potrawy
- nabycie przez dzieci umiejętności odpowiedniego przygotowania składników potrzebnych do sporządzenia potrawy
- zapoznanie dzieci z zasadami bezpieczeństwa w kuchni
- nauczenie i zastosowanie zasad utrzymywania higieny na stanowisku kuchennym, jak i w trakcie samego gotowania
- nabycie przez dzieci nawyku współpracy i wzajemnej pomocy w trakcie realizowania wspólnego celu, jakim jest gotowanie
- estetyka podania do stołu
- wspólna degustacja.

Oprócz zajęć praktycznych dzieci zapoznają się z zagadnieniami teoretycznymi:

- przyczynami psucia się żywności
- sposobami przechowywania żywności
- wartościami odżywczymi owoców i warzyw

## **Zajęcia składać się będą z trzech części:**

- I. Przedstawienie tematu zajęć, poznanie produktów, objaśnienie sposobu wykonania zadania.
- II. Działania dzieci pod nadzorem nauczyciela i przy jego pomocy.
- III. Degustacja przygotowanego dania i porządkowanie sali.

## **Planowane działania kulinarne:**

1. Kolorowe kanapki
2. Smaczne i zdrowe – sałatki owocowe (i warzywne)
3. Czekoladowe muffinki
4. Koktajle owocowe
5. Choinkowe ciasteczka
6. Zdrowy kisiel
7. Szaszłyki owocowe/ owocowe koreczki
8. Kolorowe galaretki
9. Sok marchwiowy
10. Zdrowe kanapeczki
11. Soki owocowe i warzywne
12. Deser owocowy
13. Wesołe naleśniki
14. Mini pizza

Zajęcia planowane są jeden/dwa razy w miesiącu po 45 minut. Zajęcia kończą się wspólną degustacją przygotowanych potraw oraz słuchaniem bajek tematycznie związanych z danymi zajęciami.

Do najczęściej stosowanych **metod** realizacji celów naszego programu należą:

- metoda samodzielnych doświadczeń (stwarzanie warunków do samodzielnej pracy ułatwianie nawiązywania kontaktów z otoczeniem społecznym, przyrodą i sztuką z własnej inicjatywy)
- metoda kierowania aktywnością (inspirowanie spontanicznej działalności przez zachętę, sugestię, radę, czy podsuniecie pomysłu)
- metoda zadań (inspirowanie do odkrywania nowych zjawisk, przyswajania i stosowania określonych umiejętności)
- metoda ćwiczeń (powtarzanie czynności w celu ich rozwoju, utrwalanie wiadomości lub postaw, ćwiczenie mięśni)
- metody oparte na obserwacji: obserwacja i pokaz przedmiotów, zjawisk, czynności; przykład osobisty nauczyciela
- metody oparte na słowie: utwory literackie; rozmowy; zagadki; objaśnienia; instrukcje; teksty wierszy, piosenek

## **Formy pracy:**

- praca z grupą
- praca w małych zespołach
- praca indywidualna

## **Środki dydaktyczne:**

naczynia i przybory przyniesione na potrzeby warsztatów kulinarnych, urządzenia kuchenne znajdujące się na terenie przedszkola oraz przyniesione przez nauczycielki prowadzące warsztaty, produkty spożywcze, stanowiące składniki poszczególnych potraw, przepisy i wskazówki znajdujące się w książkach kucharskich, opowiadaniach, wierszach.

Istotnym elementem w pracy pedagogicznej jest ewaluacja. Współczesne rozumienie ewaluacji to nie tylko kontrola, ocena, zbieranie danych, to przede wszystkim refleksja własna ukierunkowana na rozwój. Kryterium oceny nie jest stan wiedzy dziecka w danym momencie, ale jego praca, włożony wysiłek, zaangażowanie i postępy. To właśnie te walory będą podlegały kontroli i ocenie, która będzie dokonywana poprzez kompleksową obserwację dziecka.

Oceny będzie można dokonać na podstawie:

- obserwacji dzieci w czasie zajęć,
- rozmowy indywidualnej,
- zaangażowania i udziału w projekcie,
- samooceny dokonanej przez nauczyciela

## **EWALUACJA PROJEKTU:**

- ankieta dla rodziców
- zdjęcia z prowadzonych zajęć
- badanie dokumentów przebiegu nauczania (sprawozdanie z realizacji projektu).



