

**UCHWAŁA NR 18/2022**  
**RADY PEDAGOGICZNEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 3**  
**IM. DR. KAZIMIERZA PTASZYŃSKIEGO W HAJNÓWCE**

z dnia 15 września 2022 roku

**w sprawie zaopiniowania innowacji pedagogicznej realizowanej przez nauczyciela  
w Szkole Podstawowej nr 3 im. dr. Kazimierza Ptaszyńskiego w Hajnówce**

Na podstawie art. 70 ust.2 pkt. 1 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 roku Prawo oświatowe ( Dz. U. z 2021 , poz. 1082) uchwała się, co następuje:

§ 1

Rada Pedagogiczna Szkoły Podstawowej nr 3 im. dr. Kazimierza Ptaszyńskiego w Hajnówce po zapoznaniu się z celami, założeniami i sposobem realizacji innowacji pedagogicznej „Moc Ciastoterapii- Radość dziecka w naturalnym odkrywaniu świata poprzez zmysły” Pani Urszuli Sawickiej ( Załącznik Nr 1) pozytywnie ją opiniuje.

§ 2

Uchwała wchodzi w życie z dniem podpisania.

§ 3

Wykonanie uchwały powierza się Dyrektorowi Szkole Podstawowej nr 3 im. dr. Kazimierza Ptaszyńskiego w Hajnówce.

Przewodniczący Rady Pedagogicznej

.....

Karolina Beata Wachol-Worończuk



## **INNOWACJA PEDAGOGICZNA**

**Moc Ciastoterapii – Radość dziecka w naturalnym  
odkrywaniu świata poprzez zmysły**

Innowacja metodyczno-programowa  
oparta na stymulacji wielozmysłowej oraz elementach pedagogiki  
Marii Montessori oraz podejścia Daltońskiego

**Program do wdrożenia**

0

realizator innowacji: Urszula Sawicka

Autor innowacji: Mgr Magdalena Przybyłka  
CIASTOTERAPIA | 2022

Nazwa placówki: Szkoła podstawowa nr 3 im. dr. Kazimierza Ptaszyńskiego w Hajnówce

Imię i nazwisko Certyfikowanego  
Edukatora Ciastoterapii:

Urszula Sawicka

Czas realizacji:

rok szkolny 2022/2023

Data wprowadzenia:

19.09.2022 roku

Data zakończenia:

19.06 2023 roku

Zakres innowacji:

innowacją zostaną objęci uczniowie z kl. I-III

posiadający Orzeczenie o Potrzebie Kształcenia Specjalnego

## I. WSTĘP

Dzieciństwo to okres w życiu człowieka, który charakteryzuje się intensywnym rozwojem. Mózg dziecka w pierwszych latach życia rośnie w rekordowo szybkim tempie, powstaje wtedy ogromna ilość połączeń między neuronami, czyli synaps. Ilość i jakość synaps decyduje o sprawności mózgu. Zadaniem odpowiedzialnych rodziców, opiekunów i nauczycieli jest wspieranie dzieci w tym, aby ich mózg rozwijał się jak najlepiej. Chociaż porządek i kolejność stadiów rozwoju układu nerwowego ustalają geny, to jakość tego rozwoju kształtują czynniki środowiskowe. Dlatego tak ważne jest otoczenie, w jakim dziecko przebywa w pierwszych latach swojego życia - a więc także żłobek i przedszkole, w którym dziecko spędza znaczną część czasu.

## II. ZAŁOŻENIA OGÓLNE

- Program ciastoterapii oparty jest na czterech filarach:

### 1. STYMULACJA WIELOZMYŚLOWA – BOGATE OTOCZENIE

Stymulacja zmysłami powoduje, że tworzą się liczne połączenia pomiędzy komórkami nerwowymi. Im więcej tych połączeń, tym dziecko lepiej funkcjonuje. Chcąc wspomóc rozwój dziecka powinniśmy dostarczać mu jak najwięcej bodźców, które będą sprzyjać poznawaniu otaczającego dziecko świata.

### 2. DZIAŁANIE - DOŚWIADCZANIE

Człowiek, dziecko, uczy się m.in. przez działanie. Według J. Piageta wrażenia (bodźce), przeżycia (sekwencje bodźców), doświadczenia (praktyka) i pamięć (wspomnienia, porównywanie) mają zasadniczy wpływ na rozwój człowieka. Dlatego w ciastoterapii postawiono szczególny nacisk na aktywny udział dzieci w zabawie, bo to własna inwencja i sprawczość są kluczem do efektywnego rozwoju dzieci.

### 3. SAMODZIELNOŚĆ

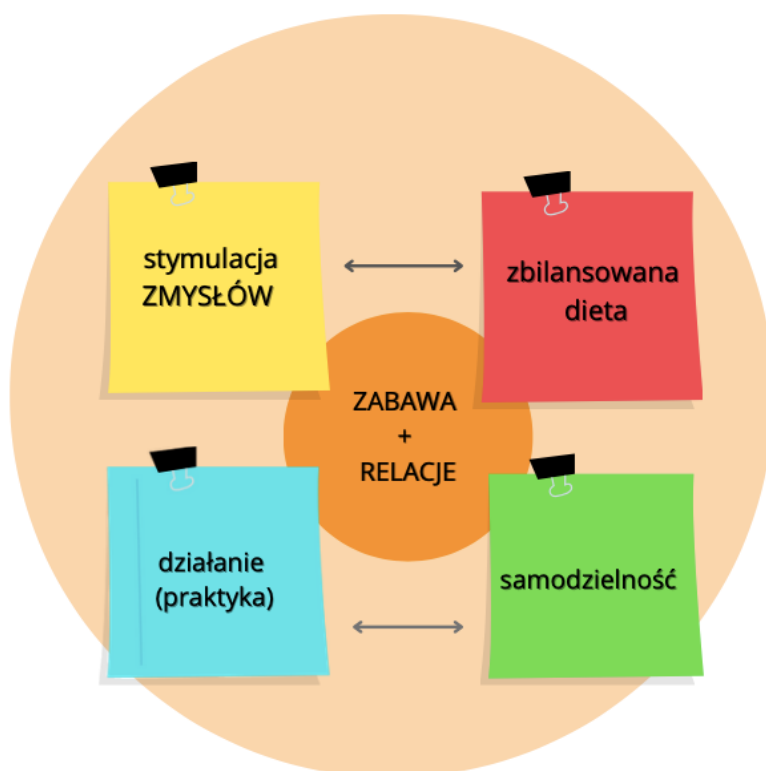
Samodzielność to ważna potrzeba każdego dziecka i zarazem umiejętność, którą dziecko powinno nabyć już w pierwszych latach życia i którą należy pielęgnować. Dzieci naturalnie dążą do wykonywania wielu rzeczy samodzielnie i po swojemu. Satysfakcja z tego, że dziecko potrafi samo wykonać jakąś czynność, nie tylko daje mu radość, ale również buduje w nim przekonanie, że jest skuteczne i zaradne. Pomaga mu także doświadczać, czyli aktywnie uczestniczyć w danej czynności, nie tylko biernie ją obserwować.

*Stymulacja wielozmysłowa, doświadczenie i samodzielność to istotne aspekty nurtów pedagogicznych takich jak pedagogika Montessori czy Daltońska. W tych nurtach także ciastoterapia znajduje swoje odzwierciedlenie.*

### 4. ZBILANSOWANA DIETA

Wychodząc z założenia, że odpowiednia stymulacja to za mało do w pełni prawidłowego funkcjonowania układu nerwowego, ciastoterapia zwraca uwagę na potrzebę **DOBRCZE ZBILANSOWANEJ DIETY** dziecka. Tym ciastoterapia odróżnia się od innych programów wspierających rozwój dziecka opartych na zmysłach, że kładzie nacisk na budowanie pozytywnych relacji dziecka z zjedzeniem i kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych. Zdrowa dieta odżywia bowiem komórki nerwowe i wspiera prawidłowy rozwój mózgu.

Cztery filary, na których oparta jest ciastoterapia, wzajemnie się wspierają się i uzupełniają. Znajdują one odzwierciedlenie podczas aktywności polegających na przygotowaniu jedzenia wspólnie z dziećmi. Takie aktywności to świetna zabawa i budowanie relacji między dorosłymi i dziećmi oraz między dziećmi. Przedstawia to grafika poniżej:



- **ZABAWA I RELACJE TO PODSTAWA CIASTOTERAPII W PRAKTYCE**

Ciastoterapia oparta jest na badaniach naukowych potwierdzających, że najlepsze co możemy dać dziecku to naturalna stymulacja przy codziennych czynnościach i rozwój poprzez ZABAWĘ. Co jest charakterystyczne dla ciastoterapii, to budowanie pozytywnych RELACJI z jedzeniem oraz z innymi ludźmi i samym sobą.

*Dzieci uczą się dzięki zaangażowaniu we wzajemne aktywne relacje. Swoje naturalne dyspozycje wzmacniają poprzez współdziałanie, interakcje z rówieśnikami, dorosłymi, materiałami, otoczeniem. Pomaga im to znajdować głębszy sens swoich doświadczeń i lepiej poznawać środowisko w którym żyją. (Montessori)*

### III. CELE INNOWACJI

## CEL GŁÓWNY

Celem programu jest jak najpełniejszy rozwój potencjału dziecka poprzez aktywne i maksymalnie samodzielne doświadczanie. Opiera się czterech podstawach wspierających prawidłowy rozwój dziecka i jego potencjał: **stymulacji wielozmysłowej, doświadczeniu, samodzielności i zdrowej diecie.**

Program ciastoterapii w innowacyjny sposób wspiera realizację podstawy programowej wychowania przedszkolnego zawartej w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z 2017 r. Wspiera realizację wszystkich wymagań z zakresu czterech obszarów rozwoju dzieci: fizycznego, emocjonalnego, społecznego i poznawczego (załącznik 1). Ponadto wychodzi poza jego ramy spełniając także funkcje prozdrowotne, poprzez budowanie pozytywnych relacji z jedzeniem i kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych.

## CELE SZCZEGÓŁOWE

⇒ **Rozwój poznawczy**

- **wzbogacanie słownictwa dziecka**

Dziecko poznaje słownictwo kulinarne: nazwy produktów, potraw, przyborów kuchennych itp. Podczas wspólnego gotowania z dzieckiem można dodatkowo bawić się w tworzenie rymów do nazw warzyw i owoców, literowanie, podział słów na sylaby czy określanie pierwszej głoski.

- **pozytywny wpływ na rozwój mowy**

Ośrodki w mózgu odpowiedzialne za mowę, są usytuowane blisko ośrodków odpowiadających za małą motorykę, czyli pracę dłoni. Ćwiczenie małej motoryki wspiera rozwój mowy.

- **pomoc w nauce języka obcego**

Nie ma przeszkód, żeby podczas wspólnego gotowania uczyć obcego języka. Dziecku łatwiej jest poznawać i zapamiętywać nowe słowa, jeśli widzi przedmioty je oznaczające, dotyka ich i doświadcza.

- **rozwój umiejętności matematycznych**

Podczas gotowania można m.in. ważyć, odliczać, mierzyć, porównywać ilości, porcjować i sortować. Pozwala to na ćwiczenie liczenia, doświadczalne poznanie jednostek miar, różnych form i kształtów itp.

- **nauka planowania i zarządzania czasem**

Przygotowywanie produktów i akcesoriów niezbędnych do gotowania uczy dziecko planowania i pozwala dziecku rozumieć upływanie czasu. Gotowanie zgodnie z ilustrowanym, zrozumiałym dla dziecka przepisem, uczy przewidywania i pokazuje, jak ważna dla uzyskania pożądanego efektu jest kolejność wykonywania czynności.

- **nauka kojarzenia i przetwarzania nowych informacji**

Gotowanie uczy związków przyczynowo skutkowych, a także wiąże się z poznawaniem nowych produktów, faktów dotyczących żywności oraz pozwala zdobywać umiejętności praktyczne. Gotowanie obfituje to także w różnorodne doznania sensoryczne.

⇒ **Rozwój emocjonalny**

- **umiejętność rozpoznawania emocji**

Podczas zabawy kulinarnej można przeżywać sukcesy, ale i niepowodzenia. Doświadczając porażki podczas gotowania, w towarzystwie prowadzącego i innych dzieci łatwiej ją zrozumieć i uczyć się właściwie reagować. Zabawa pomaga oswoić się z trudnymi emocjami i łagodnie je przeżywać. Dlatego możemy mówić o terapeutycznej mocy ciastoterapii. Zabawy manualne i wielozmysłowe dają dzieciom zastrzyk serotoniny - hormonu szczęścia oraz dopaminy - hormonu przyjemności, działają relaksująco i wyciszająco.

- **nauka samodzielności i odpowiedzialności**

Podczas gotowania dziecko podejmuje decyzje o tym co, kiedy i w jakiej ilości dodać. Samodzielnie wykonuje kolejne kroki, odpowiada za wynik przepisu i jego formę. Ma wpływ na efekt końcowy.

- **budowanie relacji**

Podczas wspólnego gotowania w ramach programu ciasto terapii, dziecko uczy się współdziałania, empatii, zrozumienia i szacunku dla innych. Program stwarza sytuacje, dzięki którym dzieci nabywają zaufania do siebie i innych oraz nawiązują bliższe i pozytywne kontakty z rówieśnikami.

⇒ **Rozwój społeczny**

- **ćwiczenie w umiejętności współpracy**

Współpraca może polegać na delegowaniu zadań, ich podziale lub wspólnym ich wykonywaniu. Młodsze dzieci uczą się dzielenia oraz czekania na swoją kolej. Starsze dzieci uczą się kompromisu, współpracy a także bycia szefem kuchni, liderem.

- **rozwój umiejętności komunikacyjnych i interpersonalnych**

Na każdym etapie rozwoju będą to inne umiejętności. Zachęcając dziecko do zaangażowania i zadawania pytań o to, co będzie dalej, wspomaga się rozumienie przez nie planowania, organizacji i rozwiązywania problemów. Ćwiczona jest umiejętność współdziałania z innymi, która uczy komunikacji, rozumienia znaczenia umów i norm społecznych oraz szacunku dla innych.

- **trening koncentracji i uważności**

Dzięki postępowaniu według przepisu, dzieci uczą się, że koncentracja uwagi na zadaniu jest istotna, bo od niej zależy efekt końcowy. Natomiast ciekawe i różnorodne przepisy wspierają rozwój uważności.

- **nauka cierpliwości**

Konieczność czekania np. na upieczenie się ciastek, uczy dzieci cierpliwości. Dodatkowo pieczenie pozwala rozładować napięcie i działa relaksująco. Pomocne jest szczególnie dla dzieci bardziej aktywnych ruchowo lub pobudzonych.

- **wspomaganie pomysłowości, odwagi**

Podczas dekorowania wypieków dzieci używają swojej fantazji i pobudzają przy tym swoją kreatywność. Mają możliwość testowania różnych pomysłów.

- **wzmacnianie pewności siebie**

Stworzenie czegoś nowego, np. wypieku, jest pozytywnym doświadczeniem dającym dzieciom dużo radości i wywołującym poczucie sprawczości. Dzięki temu zwiększa się też ich poczucie własnej wartości.

- **nauka higieny i czystości**

Podczas gotowania dzieci uczą się zasad higieny, mają możliwość wyrabiania nawyku czystości. Porządek, jaki powinien towarzyszyć zabawie kulinarnej, uczy o potrzebie dobrej organizacji miejsca pracy.

#### ⇒ **Rozwój fizyczny**

- **lepsza koordynacja ręka-oko**

Dodawanie i wsypywanie składników do miski, dekorowanie ciast oraz umieszczanie ich na tacy – to tylko niektóre przykłady czynności, które wspomagają rozwój umiejętności plastycznych i kreatywnych.

- **rozwój motoryki małej**

Zachęcenie dziecka do mieszania składników, zagniatania ciasta i dekorowania przysmaków pomoże rozwinąć siłę rąk oraz integrację dwustronną (używanie dwóch rąk razem).

- **lepsze przetwarzanie sensoryczne**

Rozbijanie jajek, mieszanie i zagniatanie ciasta jest silnym doświadczeniem sensorycznym, ponieważ daje możliwość poznania różnych tekstur, zapachów, smaków i kolorów.

- **stymulacja zmysłowa**

Pobudzanie wzroku, węchu, słuchu, smaku i dotyku. Jedyne zajęcia, które wykorzystują tyle zmysłów naraz podczas jednej zabawy. Stymulacja węchowa działa kojąco dla przestemplowanego bodźcami zewnętrznymi układu nerwowego. Natomiast ugniatanie ciasta lub wałkowanie to wspaniała dawka stymulacji proprioceptywnej.

#### ⇒ **Cele prozdrowotne**

- **rozbudzanie ciekawości i osvajanie z nowymi smakami**

Zaangażowanie w proces powstawania jedzenia skutkuje chęcią przynajmniej spróbowania tego, co zostało zrobione. Często są to dla dzieci nowe, nieznanne smaki.

- **budowanie pozytywnej relacji z jedzeniem**

Przygotowywanie składników pomaga zaprzyjaźnić się z nowymi smakami i teksturami różnorodnych produktów, m.in. warzyw i roślin strączkowych, które są głównymi składnikami w przepisach Ciastoterapii.

- **kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych**

Przyrządzanie zdrowych posiłków uczy dziecko tworzenia pozytywnych relacji ze świeżą, zdrową żywnością. W przyszłości będzie ono bardziej świadomie dokonywać wyborów żywieniowych.

- **edukacja o zdrowiu**

Przygotowując posiłek z dzieckiem możemy rozmawiać o tym, co daje nam zjedzenie, jak wpływa na nasz organizm i dlaczego go potrzebujemy. Rozbudzamy tym samym ciekawość dziecka, wzbogacamy jego wiedzę i przyczyniamy się do budowania postawy prozdrowotnej. To najlepsza inwestycja w przyszłe życie i kondycję młodego człowieka.

#### ⇒ **Cele edukacyjne**

- **poszerzanie wiedzy na temat produktów żywnościowych**

Poznanie sezonowości roślin, ich pochodzenia oraz wartości odżywczych. Poznanie sposobów na wykorzystanie roślin w kuchni i nie tylko.

- **nauka innych kultur i tolerancji**



Sięganie po przepisy z różnych stron świata oraz przygotowywanie potraw z różnych kuchni jest świetnym pretekstem do rozmowy na temat innych kultur, tradycji, religii. Jest też przy okazji lekcją tolerancji.

## IV. SPOSÓB REALIZACJI

### ADRESACI PROGRAMU

Adresatami innowacji są uczniowie kl. I-III z Orzeczeniem o potrzebie Kształcenia Specjalnego

### REALIZACJA PROGRAMU

Czas realizacji innowacji obejmuje  
Rok szkolny 2022/2023

Zajęcia ciastoterapii będą odbywać się w ramach (zajęć obowiązkowych, dodatkowych, innych?)

rewalidacyjnych

Zajęcia ciastoterapii będą odbywać się (jak często)

raz w miesiącu

### MOŻLIWOŚCI REALIZOWANIA PROGRAMU

- Edukatorzy mogą modyfikować program na potrzeby swojej pracy oraz placówki. Program jest otwarty na współpracę z dziećmi, zależnie od ich potencjału, pomysłów i inicjatywy.
- Można dowolnie dobierać ilość dzieci, które będą zaangażowane w zajęcia. Czas realizacji powinien być każdorazowo dostosowywany dla danej grupy.
- Harmonogram programu jest elastyczny. Program można zrealizować w ciągu całego roku realizując jedno zagadnienie w miesiącu. Można go też zrealizować w ciągu kilku miesięcy, realizując jedno zagadnienie na tydzień lub co dwa tygodnie.
- Na podstawie podanych scenariuszy można przygotować dodatkowe zajęcia w oparciu o zainteresowania i pomysły dzieci.
- Podane przepisy i zabawy można powielać, aby utrwalić nowe nabyte umiejętności i wiedzę.
- Program można wykorzystać zarówno na obowiązkowych zajęciach, jak i na zajęciach dodatkowych.
- Adresatami programu mogą być uczniowie na każdym poziomie edukacji. Przy minimalnym nakładzie pracy, można dostosować projekt do dzieci żłobkowych, przedszkolnych, czy uczniów edukacji wczesnoszkolnej.

Powyższe aspekty pozwalają na dopasowanie realizowanego programu do indywidualnych potrzeb edukacyjnych dzieci. Program zawiera komentarze i praktyczne wskazówki kierowane do edukatorów, ułatwiające realizację przyjętych celów edukacyjnych oraz umożliwiające

elastyczny dobór treści zajęć i rodzajów aktywności do potrzeb dzieci. Wreszcie pozwala na decyzyjność dzieci - dzieci mogą wybierać i planować tematy kolejnych zajęć.

## METODY PRACY

1. Korzystanie z ilustrowanych przepisów.
2. Wspieranie samodzielności.
3. Roślinny bohater jako element każdej zabawy.
4. Edukacja prozdrowotna.
5. Stymulacja wielozmysłowa poprzez kulinarne zabawy o różnorodnej formie.
6. Wielokierunkowość.
7. Pozytywna komunikacja i wspierający język edukatora.
8. Odpowiednio przeznaczony czas niewymagający pośpiechu.
9. Pielęgnowanie pozytywnych relacji.
10. Brak barier – zajęcia dla każdego w każdym wieku i w każdych warunkach.

Metody pracy powinny wykorzystywać przede wszystkim aktywność własną dzieci oraz interakcje, w jakie dzieci wchodzi w trakcie zabaw. W wielu sytuacjach oznacza to zminimalizowanie roli edukatora zarówno na etapie planowania, jak i działań bieżących. Bezpośrednie doświadczanie, komunikacja oraz samodzielne odkrywanie ma bowiem podstawowe znaczenie dla rozwoju potencjału dzieci. Warto więc zachęcać dzieci do podejmowania prób, odkrywania, pokonywania progów i trudności. W każdej kolejnej zabawie ciastoterapii można pozwolić dzieciom na więcej samodzielności.

## FORMA PRACY

- Projekt przewiduje pracę w grupach oraz pracę indywidualną podopiecznych.
- Projekt zakłada korzystanie z ilustrowanych przepisów, które nie wymagają umiejętności czytania. Dzięki czemu mogą być wykorzystywane w grupie dzieci w każdym wieku. Przepisy obrazkowe wspierają natomiast naukę odczytywania instrukcji, planowania, współpracy i pomagania sobie nawzajem.
- Projekt wspiera działania z okazji ważnych wydarzeń, takich jak urodziny dzieci czy obchodzenie świąt. Wspólne przygotowywanie wypieków tematycznych oraz korzystanie z kalendarza wydarzeń przedszkolaka będzie zgodne z zamysłem projektu.



zabawy kulinarne i  
zabawy warzywno-manualno  
-ruchowe-sensoryczne



ilustrowane przepisy  
gotowe scenariusze

Zagadnienia zostały opracowane w oparciu o podstawę programową dla przedszkoli oraz kalendarz kulturowy przedszkolaka.

Harmonogram przewiduje realizację minimum 12 zagadnień z tematem głównym na każde zajęcie. Tematem zabaw kulinarnych i zabaw wspierających są roślinni bohaterowie: warzywa, owoce lub strączki (tabela 1 poniżej).

*Data (wpisać datę lub miesiąc)*

<b>DATA</b>	<b>BOHATER</b>	<b>PRZEPIS</b>	<b>ZABAWA WSPOMAGAJĄCA</b>
1.	Czerwona fasola	Ciastka fasolowe	Fasolkowe figurki Własnoręcznie zrobione pudełko
2.	Awokado	Muffinki awokado-banan Wafle domowe z kremem	Sadzimy pestkę awokado Puzzle z awokado i bananem
3.	Cieciorka	Ciastka ciecierzynki	Obrazek z cieciorki Ekperyment wodny
4.	Marchewka Kakaowiec	Muffinki marchewkowe Tortilla z kremem ala nutella	Marchewka z soczewicy Ziarna kakaowca
5.	Szpinak	Leśne muffinki	Obraz z darów natury i szpinaku
6.	Zielony groszek	Zieluśne ciasteczka Pączki z jabłek bez pieczenia	Zabawa matematyczna
7.	Buraki	Lody/smoothie malinkowo-buraczane	Puzzle z bohaterami warzywnymi
8.	Owoce leśne Kukurydza	Crumble owocowe Babeczki kukurydziane	Ciecz nienewtonowska Pudło zgaduj zgadula
9.	Pomidor	Ciachunio pomidorowe Pyszne kulki mocy	Zabawy adaptacyjne
10.	Cukinia	Ciasto czoko-cukiniowe	Karty memory do wycięcia
11.	Dynia	Pulchne pierniki dyniowe	Wyklejamy dynię
12.	Kokos	Bałwanek kokosowy	Karta z bałwankiem z waty

Tabela 1. Lista tematyczna zajęć ciastoterapii na każdy miesiąc.

## VI. PRZEWIDYWANE EFEKTY I OSIĄGNIĘCIA

Program ciastoterapii to szereg korzyści dla wszystkich stron biorących w nim udział. Oprócz korzyści dla dzieci, czyli jego bezpośrednich odbiorców, zajęcia mają pozytywny wpływ na jego prowadzących oraz miejsce, w którym zajęcia się odbywają. Główne zalety programu:

### DLA DZIECKA

- lepsza stymulacja i wszechstronny rozwój,
- nabywanie umiejętności przygotowujących do nauki w szkole lub wspieranie nauczania szkolnego (szczególnie umiejętności matematycznych),
- budowanie pozytywnych relacji z innymi ludźmi, z jedzeniem, a także z samym sobą.

### DLA EDUKATORA

- zdobywanie nowej wiedzy, umiejętności i nowych kompetencji,
- rozwijanie umiejętności z zakresu zdrowia i rozwoju dzieci,
- zysk czasu dzięki dostępowi do przetestowanych i sprawdzonych materiałów,
- zacieśnianie bliższych relacji z wychowankami,
- zwiększenie pewności siebie w pracy z dziećmi,
- możliwość awansu zawodowego.

### DLA PLACÓWKI

- promocja szkoły w środowisku lokalnym i ogólnopolskim,
- rozwój w zakresie propagowania innowacyjnych metod w nauczaniu,
- podnoszenie jakości pracy placówki,
- urozmaicenie oferty zajęć,
- zmotywowani pracownicy, którzy chcą się rozwijać i wspierać rozwój dzieci,
- mniejsza rotacja pracowników, którzy czują się docenieni i wspierani przez dyrekcję.

## VII. PLAN EWALUACJI

W celu ewaluacji projektu, edukator ma możliwość kierować się przygotowanym planem ewaluacji. Składa się on z trzech elementów (Wszystkie arkusze dostępne są w załączniku 2).

2.1. Arkusza Obserwacji - do prowadzenia w trakcie trwania programu

2.2. Arkusz Sprawozdania - do zrobienia po zakończeniu

2.3. Arkusz Refleksji – do refleksji nad własną pracą i zaangażowaniem

Zasady prowadzenia arkuszy ewaluacyjnych:

1. Obserwacja dzieci na zajęciach powinna być prowadzona systematycznie. Należy zwrócić szczególną uwagę na stopień zaangażowania dzieci i ich aktywność podczas realizacji zadań. Arkusz obserwacyjny powinien być wypełniany przez nauczyciela po każdym zajęciu. Karta zawiera listę obecności i miejsce na krótkie adnotacje.
2. Obserwacja powinna dotyczyć także edukatora. Powinna ona polegać na analizie swojego przygotowania i stopnia zaangażowania w zajęcia.

3. Umiejętności dzieci powinny być prezentowane podczas uroczystości przedszkolnych oraz grupowych.
4. Sprawozdanie zawierające podsumowanie obserwacji należy wypełnić na koniec roku.
5. Sprawozdanie powinno być zaprezentowane dyrektorowi placówki oraz radzie pedagogicznej.

## VIII. ZAŁĄCZNIKI

- Załącznik 1. Realizacja podstawy programowej poprzez ciastoterapię
- Załącznik 2. Arkusze ewaluacyjne

## IX. BIBLIOGRAFIA

- *Eve Herrann, Roberta Rocchi (2018) Biblioteczka Montessori.*
- *Anna Kaim (2021) Kraina Innowacji, ABC Innowacji na przykładzie projektu: Uczę się - nauczam -partnerstwo szkół*
- *Pedagogika Specjalna - portal dla nauczyciel i(2017) Stymulacja polisensoryczna – istotny element w rozwoju dziecka.*

„Czego nie ma najpierw w zmysłach,  
tego nie ma później w umyśle ”

- Maria Montessori



**Załącznik 1. Realizacja podstawy programowej poprzez ciastoterapię**

Obszar rozwoju dziecka	Podstawa programowa	Realizacja podstawy programowej poprzez ciastoterapię
FIZYCZNY	1) samodzielnie wykonuje podstawowe czynności higieniczne;	Dziecko poznaje zasady higieny i BHP w kuchni (np. mycie i przygotowywanie składników); samodzielnie myje ręce przed i po kulinarnej zabawie.
	3) spożywa posiłki z użyciem sztućców, nakrywa do stołu i sprząta po posiłku;	Kluczowym elementem zajęć jest przygotowanie do zabawy, a następnie wspólny posiłek oraz wspólne posprzątanie po zabawie.
	5) uczestniczy w zabawach naśladowczych z przyborami lub bez nich;	Dziecko ma możliwość kontaktu z różnymi przyborami oraz teksturami i ćwiczeniami motoryki małej obu rąk w różnorodnych ułożeniach jak np. Trzymanie miski jedną ręką i blendowanie drugą (oczywiście adekwatnie do wieku i możliwości dziecka).
	7) wykonuje czynności tj.: sprzątanie, pakowanie, trzymanie przedmiotów jedną ręką i oburącz.	Zajęcia zawierają wiele elementów manualnych ćwiczących motorykę małą, które do tego są bardzo różnorodne. Wałkowanie, wykrajanie, ugniatanie, smarowanie i krojenie, jako jedno z wielu umiejętności jakie dziecko nabywa.
EMOCJONALNY	2) szanuje emocje swoje i innych osób;	Zabawy ciastoterapii w naturalny sposób wspierają zarówno rozwój umiejętności indywidualnych - jak i współpracy w grupie, podczas których uczą się odczytywać emocje swoje i innych, radzenia sobie z różnymi emocjami i jakich podczas ciastoterapii nie brakuje.
	8) zauważa, że nie wszystkie przeżywane emocje i uczucia mogą być podstawą do podejmowania natychmiastowego działania, panuje nad nieprzyjemną emocją, np. podczas czekania na własną kolej w zabawie lub innej sytuacji;	Przygotowując proste przepisy, dzieci doświadczają natychmiastowych, pomyślnych rezultatów. Duma z ich osiągnięć prowadzi u nich do: - Rozwijania pewności siebie (poczucia własnej wartości) - Rozwijania większej samodzielności - Umiejętności wyrażania swoich potrzeb i uczuć; Każda zabawa kulinarna wymaga innych umiejętności, przez co dziecko może napotkać na różne trudności i uczy radzić sobie z nimi i emocjami z nimi związanymi
SPOLECZNY	1) przejawia poczucie własnej wartości jako osoby, wyraża szacunek wobec innych osób i przestrzegając tych wartości, nawiązuje relacje rówieśnicze;	Poczucie sprawczości i zadowolenia z wykonanego zadania jakie daje ciastoterapia wspiera samoocenę dzieci. Natomiast wspólne zadania i współpraca w grupie sprzyja nawiązywaniu relacji z rówieśnikami i odczytywania ich emocji oraz wartości, które są im bliskie.

<p>4) używa zwrotów grzecznościowych podczas powitania, pożegnania, sytuacji wymagającej przeproszenia i przyjęcia konsekwencji swojego zachowania;</p>	<p>Dzieci mają możliwość używania zwrotów grzecznościowych podczas dzielenia się posiłkiem, zadaniami czy podczas częstowania jedzeniem reszty uczestników zabawy.</p>
<p>5) ocenia swoje zachowanie w kontekście podjętych czynności i zadań oraz przyjętych norm grupowych; przyjmuje, respektuje i tworzy zasady zabawy w grupie, współdziała z dziećmi w zabawie, pracach użytkowych, podczas odpoczynku;</p> <p>7) respektuje prawa i obowiązki swoje oraz innych osób, zwracając uwagę na ich indywidualne potrzeby;</p> <p>8) obdarza uwagę dzieci i osoby dorosłe;</p>	<p>Dzięki grupowym dyskusjom i dzieleniu się sprzętem kuchennym z rówieśnikami, dzieci uczą się:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumienia innych ludzi i okazywania empatii wobec innych</li> <li>- budowania harmonijnych relacji z rówieśnikami i dorosłymi</li> <li>- rozwijają osobistą odpowiedzialność</li> <li>- uczą się szanowania wzajemnych różnic</li> </ul>
<p>9) komunikuje się z dziećmi i osobami dorosłymi, wykorzystując komunikaty werbalne i pozawerbalne; wyraża swoje oczekiwania społeczne wobec innego dziecka, grupy.</p>	<p>Rozwijamy kompetencje osobiste i społeczne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skonstruuj ich tożsamość (np. ufaj sobie, akceptuj swoje błędy, potwierdzaj swoje preferencje żywieniowe)</li> <li>• Współpracuj z innymi (np. dziel się, pomagaj, współpracuj)</li> </ul>
<p>1) wyraża swoje rozumienie świata, zjawisk i rzeczy znajdujących się w bliskim otoczeniu za pomocą komunikatów pozawerbalnych: tańca, intencjonalnego ruchu, gestów, impresji plastycznych, technicznych, teatralnych, mimicznych, konstrukcji i modeli z tworzyw i materiału naturalnego;</p>	<p>Kompetencje intelektualne rozwijane podczas ciastoterapii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Używanie informacji (np. postępuj zgodnie z przepisem, aby przygotować posiłek)</li> <li>• Rozwiązywanie problemów (np. zastąp składniki, dostosuj ilości przepisów, zmierz objętość składników mokrych lub suchych)</li> <li>• Wykonywanie krytycznej oceny (np. ocen poziom trudności przepisu)</li> <li>• Pobudzanie i wykorzystanie kreatywności (np. użyj resztek, stwórz apetyczną prezentację, zastąp składniki)</li> </ul>
<p>2) wyraża swoje rozumienie świata, zjawisk i rzeczy znajdujących się w bliskim otoczeniu za pomocą języka mówionego, posługuje się językiem polskim w mowie zrozumiałej dla dzieci i osób dorosłych, mówi płynnie, wyraźnie, rytmicznie, poprawnie wypowiada ciche i głośne dźwięki mowy, rozróżnia głoski na początku i końcu w wybranych prostych fonetycznie słowach;</p>	<p>Kompetencje metodologiczne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Przyjmij efektywne metody pracy (np. zorganizuj swoje miejsce pracy, wykonaj kroki w odpowiedniej kolejności)</li> <li>• Korzystaj z ICT (np. badaj i wybieraj przepisy na stronach internetowych, opracowuj kartę przepisów, badaj składniki lub sposoby ich zastępowania, korzystaj z konwerterów miary)</li> </ul>
<p>POZNAWCZY</p>	

<p>5) odpowiada na pytania, opowiada o zdarzeniach z przedszkola, objaśnia kolejność zdarzeń w prostych historyjkach obrazkowych, układa historyjki obrazkowe, recytuje wierszyki, układa i rozwiązuje zagadki;</p> <p>6) wykonuje własne eksperymenty językowe, nadaje znaczenie czynnościom, nazywa je, tworzy żarty językowe i sytuacyjne, uważnie słucha i nadaje znaczenie swym doświadczeniom;</p>	<p>Korzystanie z przepisu wspiera naukę odczytywania i opisywania kroków, sekwencji, planowania i przestrzegania kolejności lub zasad danej czynności.</p> <p>Dzieci zachęcane są do tworzenia swoich nazw dla wykonanych smakołyków.</p>
<p>9) czyta obrazy, wyodrębnia i nazywa ich elementy, nazywa symbole i znaki znajdujące się w otoczeniu, wyjaśnia ich znaczenie;</p>	<p>Ilustrowane przepisy wspierają naukę opisywania poszczególnych elementów, kojarzenia, nazywania i korzystania z symboli jak na przykład symboli miar i ilości.</p>
<p>12) klasyfikuje przedmioty według: wielkości, kształtu, koloru, przeznaczenia, układa przedmioty w grupy, szeregi, rytmy, odtwarza układy przedmiotów i tworzy własne, nadając im znaczenie, rozróżnia podstawowe figury geometryczne (koło, kwadrat, trójkąt, prostokąt);</p>	<p>Pieczone ciasteczka i ciasta mogą przybrać różne kształty i być wykorzystane do nauki matematyki i geometrii. Odmierzanie składników uczy zrozumienia pojęć wielkości i zbiorów.</p>
<p>15) przelicza elementy zbiorów w czasie zabawy, prac porządkowych, ćwiczeń i wykonywania innych czynności, posługuje się liczebnikami głównymi i porządkowymi, rozpoznaje cyfry oznaczające liczby od 0 do 10, eksperymentuje z tworzeniem kolejnych liczb, wykonuje dodawanie i odejmowanie w sytuacji użytkowej, liczy obiekty, odróżnia liczenie błędne od poprawnego;</p>	<p>Ilustrowane przepisy przedstawiające porcje i cyfry wspierają naukę matematyki, w tym rozpoznawania liczb, ich znaczeń. Dziecko uczy się zastosowania tych umiejętności w praktyce i poprzez zabawę na konkretach, a nie kartach pracy, które są mniej efektywną formą nauki.</p>
<p>18) posługuje się pojęciami dotyczącymi zjawisk przyrodniczych, np. tęcza, deszcz, burza, opadanie liści z drzew, sezonowa wędrówka ptaków, kwitnienie drzew, zamarzanie wody, dotyczącymi życia zwierząt, roślin, ludzi w środowisku przyrodniczym, korzystania z dóbr przyrody, np. grzybow, owoców, ziół;</p>	<p>Przepisy zawierają sezonowe składniki roślinne przez co dziecko uczy się korzystania z dóbr przyrody, odróżniania pór roku oraz poznaje właściwości zdrowotne poszczególnych składników w formie luźnej zabawy na konkretach.</p>
<p>19) podejmuje samodzielną aktywność poznawczą np. oglądanie książek, zagospodarowywanie przestrzeni własnymi pomysłami konstrukcyjnymi, korzystanie z nowoczesnej technologii itd.;</p>	<p>Różnorodne przepisy wymagające różnorodnych technik wspierają myślenie, kojarzenie i zachęcają do późniejszych eksperymentów w kuchni. Dziecko, które na co dzień ma styczność z zadaniami w kuchni, chętniej kombinuje i podejmuje się nowych wyzwań.</p>





	*****	*****	*****	*****	*****	*****
Co poszło wyjątkowo dobrze dzieciom						
Co mogło pójść lepiej, naukę jakich umiejętności warto powtórzyć						
Dodatkowe uwagi						

## 2.2. ARKUSZ SPRAWOZNIANIA

Do wypełnienia na końcu programu

OKRES: .....

PODOPIECZNY	Uwagi i spostrzeżenia
1.	
2.	
3.	
3.	
5.	
6.	

## 2.3. ARKUSZ REFLEKSJI DLA EDUKATORA

Własne wnioski i refleksje na temat przeprowadzonych zajęć. W kwestii ich organizacji i prowadzenia. Refleksje, których celem jest samorozwój i zwiększanie standardów swojej pracy.

Karta tylko dla własnego użytku, więc bądź ze sobą szczerą/y.

Data	Refleksje, wnioski, własne uwagi
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	

10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	

Pomocne pytania jaki edukator powinien sobie zadać:

- *Czy dobrze się przygotowałam do danych zajęć?*
- *Czy mogłam/em sobie coś ułatwić/ zrobić inaczej?*
- *Nad czym warto byłoby jeszcze popracować?*
- *Co wychodzi mi wyjątkowo dobrze?*
- *Co mogę zrobić lepiej następnym razem?*

