**INNOWACJA PEDAGOGICZNA "MAŁY KUCHARZ"**

**Program edukacji kulinarnej dla pięciolatków**

Prawidłowe żywienie ma ogromny wpływ na zdrowie i rozwój dziecka w wieku szkolnym, którego organizm intensywnie się rozwija. Jakość jedzenia i jego rodzaj oraz prawidłowe nawyki żywieniowe są podstawą w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym m.in. otyłości u dzieci. Przyzwyczajenia żywieniowe ulegają obecnie szybkim zmianom i są to, niestety zmiany w złym kierunku. Dlatego konieczne jest podejmowanie działań na rzecz korygowania przyzwyczajeń i kształtowania właściwych nawyków żywieniowych dzieci. Nie jest to zadanie łatwe, ale możliwe poprzez realizację programu edukacji kulinarnej „Mały kucharz”. Program ten wzbogaca ofertę edukacyjną szkoły. Łączy treści edukacyjne z różnych obszarów podstawy programowej i uwzględnia treści wykraczające poza podstawę programową. Program promuje aktywne metody nauczania i wychowania. Wprowadza korzystne zmiany w procesie budowania jakości pracy szkoły, a także angażuje i integruje społeczność szkoły. „Mały kucharz” to dla dzieci zabawa i wielka przygoda, których efektem będą właściwe nawyki żywieniowe.

**Cele programu:**

1. Stwarzanie dziecku możliwości do działania kulinarnego

2. Wdrażanie podstaw racjonalnego odżywiania i higieny przyrządzania posiłków

3. Czerpanie radości ze wspólnego przygotowywania posiłków

4. Zdobywanie nowych doświadczeń za pomocą zmysłu smaku, zapachu i dotyku

5. Kształcenie wyobraźni twórczej, pomysłowości, płynności ruchów

6. Rozwijanie poczucia kompozycji kolorystycznej, wrażliwości i piękna

7. Rozwijanie umiejętności korzystania z książek kucharskich

8. Zapoznanie z różnymi naczyniami i przyborami kuchennymi

9. Rozwijanie samodzielności i umiejętności samoobsługowych

10. Wdrażanie zasad kulturalnego zachowania się przy stole

Program będzie realizowany od października 2022 roku do maja 2023 roku w grupie 5 latków. Zajęcia odbywać się będą w grupie raz w miesiącu po godzinie 9.00.

W zajęciach kulinarnych uczestniczyć będą dzieci pięcioletnie pod kierunkiem nauczyciela swojej grupy. Podczas spotkań dzieci wykonywać będą różnorodne dania pod nadzorem i z pomocą nauczyciela.

**Działania kulinarne:**

1. Sałatki

2. Surówki

3. Soki i kompoty

4. Kolorowe kanapki

5. Desery

6.Przetwory

7. Słodkie wypieki – ciasta, ciasteczka, drożdżowe bułeczki

8.Kulinarne fantazje

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

1.Wstepna-przedstawienie tematu zajęć, poznanie produktów, objaśnienie sposobu wykonania zadania.

2.Działania dzieci pod nadzorem nauczyciela i przy jego pomocy.

3.Degustacja przygotowanego dania i porządkowanie sali.

Udział w zajęciach pozwoli dzieciom rozwinąć zainteresowania kulinarne, nauczy organizacji pracy w kuchni, zdrowego odżywiania oraz zachowania higieny podczas przyrządzania posiłków, Zdobyte umiejętności będą mogły wykorzystać w życiu codziennym.

Renata Sypion