

### PRZYKŁAD DOBREJ PRAKTYKI

Nazwa szkoły/placówki	<b>Zespół Placówek Edukacyjno-Wychowawczych</b>		
Imię i nazwisko dyrektora szkoły/placówki	Anna Kuskowska		
Adres Szkoły/placówki	ul. Wojska Polskiego 18, 19-500 Gołdap		
Dane teleadresowe	tel. 87-615-11-60	fax. 87-615-49-33	e-mail: zpewgoldap@gmail.com
Imię i nazwisko autora/ów dobrej praktyki	Elżbieta Łukaszewicz Marta Skiba		
Typ szkoły/placówki	Szkoła podstawowa Szkoła ponadgimnazjalna		
Zakres działania  (odpowiednie zaznaczyć):	Edukacja	X	
	Wychowanie	X	
	Profilaktyka	x	
	Opieka		
	Organizacja i zarządzanie		
	Inne obszary (określić jakie)		
Temat działania: <b>„Gotowały dwa Michały, jeden duży, drugi mały”</b>			
<p><b>Zasięg działania:</b> W programie „Gotowały dwa Michały, jeden duży, drugi mały” wzięli udział uczniowie z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym i znacznym, uczęszczający do zespołu edukacyjno-terapeutycznego szkoły podstawowej oraz szkoły przysposabiającej do pracy. Program realizowany był w roku szkolnym 2015/16 podczas zajęć z techniki oraz przysposobienia do pracy.</p>			
<p><b>Cele działania:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozwijanie umiejętności samodzielnego radzenia w życiu codziennym,</li> <li>• nabywanie umiejętności niezbędnych do samodzielnego funkcjonowania,</li> <li>• dzielenie się umiejętnościami nabytymi przez uczniów SPdP z młodszymi kolegami,</li> <li>• utrwalanie nawyków higienicznych,</li> <li>• doskonalenie umiejętności bezpiecznego posługiwania się sprzętem kuchennym,</li> <li>• poznawanie zasad zdrowego odżywiania,</li> <li>• zachęcanie uczniów do spożywania warzyw i owoców,</li> <li>• rozwijanie kreatywności,</li> <li>• zapoznanie ze sposobami dekorowania i podawania potraw,</li> <li>• doskonalenie umiejętności współdziałania w grupie,</li> <li>• wskazywanie alternatywnych form spędzania czasu wolnego,</li> <li>• podnoszenie wiary we własne możliwości, samooceny.</li> </ul>			
<p><b>Program „Gotowały dwa Michały, jeden duży, drugi mały”</b> to cykliczne zajęcia, w formie warsztatów kulinarnych, odbywające się raz w miesiącu. Ich głównym celem było przygotowywanie uczniów do samodzielnego funkcjonowania w codziennym życiu. Uczestnicy zajęć korzystali z obrazkowej książki kucharskiej, utworzonej i aktualizowanej, na potrzeby uczniów nie posiadających</p>			

umiejętności czytania. Produkty wykorzystywane w trakcie zajęć były pozyskiwane przez nauczycieli i uczniów podczas zbiórek żywności organizowanych we współpracy z Bankiem Żywności w Olsztynie.

### **Uzyskane efekty po realizacji programu „Gotowały dwa Michały, jeden duży, drugi mały”:**

#### uczniowie zespołu edukacyjno-terapeutycznego szkoły podstawowej:

- z pomocą przygotowują prosty posiłek,
- znają sposoby zdrowego odżywiania,
- korzystają z obrazkowej książki kucharskiej,
- prawidłowo posługują się sztucami,
- dbają o higienę w trakcie przygotowywania posiłków,
- z pomocą korzystają ze sprzętu kuchennego,
- dekorują potrawy według własnego pomysłu,
- właściwie zachowują się przy stole,
- współdziałają w grupie,
- z pomocą porządkują stanowisko pracy

#### uczniowie szkoły przysposabiającej do pracy:

- znają zasady zdrowego odżywiania,
- planują i realizują kolejne czynności przygotowania potraw,
- potrafią samodzielnie przygotować posiłek według posiadanych umiejętności,
- samodzielnie dekorują potrawy,
- estetycznie nakrywają do stołu,
- posługują się sprzętem kuchennym z zachowaniem zasad bhp,
- dbają o higienę podczas sporządzania potraw,
- dzielą się swoją wiedzą, udzielając wskazówek młodszym kolegom,
- współdziałają w grupie,
- realizują własne pomysły.

### **Wnioski z realizacji:**

Dzięki realizacji projektu uczniowie wzbogacili swoją wiedzę na temat właściwego odżywiania oraz jego wpływu na rozwój człowieka. Doskonali umiejętności niezbędne w codziennym życiu, współdziałali ze sobą, mieli okazję do poznawania nowych smaków, tworzenia ciekawych potraw z zachowaniem higieny i bezpieczeństwa pracy. Z uwagi na dużą skuteczność działań w/w projekt będzie kontynuowany w roku szkolnym 2016/17. Autorki dobrej praktyki po dokonaniu ewaluacji programu wprowadziły do niego dodatkowe działania:

1. **konkurs kulinarny**-praktyczne wykorzystanie wiedzy i umiejętności zdobytych podczas realizacji dobrej praktyki,
2. **lekcje otwarte dla rodziców**-okazja do zaprezentowania przez uczniów nabytych w trakcie zajęć umiejętności oraz sposobów na zachęcenie rodziców do ściślejszej współpracy ze szkołą.

Strona WWW szkoły z prezentacją dobrej praktyki: [www.zpewgoldap.pl](http://www.zpewgoldap.pl)