Innowacja zakłada zapoznanie uczniów z zasadami prawidłowego odżywiania. Czerpanie radości z samodzielnego przygotowywania i spożywania urozmaiconych posiłków. Rozumienie znaczenia prawidłowej diety dla zdrowia i dobrego samopoczucia. Poznanie podstawowych technik kulinarnych. Wdrażanie do przestrzegania w kuchni zasad kultury i higieny oraz rozwijanie umiejętności społecznych.

Innowacja ta ma pozwolić mi przekazać uczniom czym jest jedzenie, skąd się bierze i dlaczego jest takie ważne. Również uświadomić, iż same mogą decydować, czy chcą jeść zdrowo i odrzucić produkty niezdrowe. Gotowanie jest łatwe i przyjemne, wzbogaci to w nich wiarę we własne możliwości i umiejętności.

Akademia zdrowego odżywiania to zajęcia warsztatowe dla uczniów. Zajęcia będą realizowane poprzez metody związane z działaniem uczestników. Podczas spotkań wykonywać będą różnorodne dania pod nadzorem i z pomocą nauczyciela.

Proponując uczniom zajęcia kulinarne pragnę dać szansę zdobywania wiedzy na temat naturalnego i zdrowego żywienia z uwzględnieniem podstawowych zasad bezpieczeństwa, kultury i higieny jedzenia. Zajęcia z „Akademii zdrowego odżywiania” będą okazją do bezpośredniego poznania produktów spożywczych w całym ich bogactwie- smaków, kolorów i zapachów. Działania praktyczne zaktywizują zmysły, będą rozwijać myślenie i konkretne umiejętności praktyczne, związane z przygotowaniem posiłków.

Korzyści płynące z wdrożenia innowacji pedagogicznej:

uczeń potrafi :-wyjaśnić, dlaczego należy się zdrowo odżywiać

-nazywać zdrowe posiłki i podstawowy sprzęt kuchenny

-przygotować prosty posiłek według przepisu

-bezpiecznie korzystać z przyrządów kuchennych pod kontrolą opiekuna

-pracować w zespole

Puławska Kinga