

Specjalny Ośrodek Szkolno- Wychowawczy
dla Dzieci i Młodzieży Niepełnosprawnej
w Dąbrowie Górniczej

PROGRAM WŁASNY
PT. „SZKOLNA AKADEMIA DOBREGO SMAKU”

Opracowały:
mgr M. Jajeśniak- Kalisz,
mgr K. Marek

WSTĘP

Zajęcia pozalekcyjne stanowią niebagatelną rolę ze względu na swoje walory kształcące, wychowawcze i rewalidacyjne. Prace wykonywane przez młodzież mogą stanowić następujące działania: diagnostyczne, terapeutyczne, stymulujące rozwój, przywracające sprawność, a także mają ogromny walor uspokajający. Zajęcia takie mogą rozwijać myślenie twórcze, wyobraźnię przestrzenną, spostrzegawczość, ułatwiają zapamiętywanie, uczą prostoty, estetyki, cierpliwości, dokładności i dyscypliny.

Dodatkową cechą zajęć jest poznanie właściwości i zastosowań przetwarzanych materiałów, technik przetwarzania, oraz wdrażanie bezpiecznych sposobów pracy z urządzeniami elektrycznymi i substancjami szkodliwymi.

Na zajęciach tych młodzież ma szansę zaprezentować wykonane przez siebie wyroby, ma możliwość poszerzenia wiadomości i umiejętności potrzebnych do wykonywania prac w swoich zawodach

1. CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU:

Niniejszy program jest propozycją programu zajęć skupionych wokół działalności związanych z kierunkami kształcenia ogrodnik i pracownik pomocniczy obsługi hotelowej prowadzanego w formie bezpłatnych zajęć pozalekcyjnych, raz w tygodniu- 60 minut na zagadnienia ogrodniczo- rękodzielnicze i 60 minut na gastronomiczno- hotelarskie. Zawiera zagadnienia dotyczące nauki z przedmiotów zawodowych zgodnie z podstawą programową kształcenia w zawodzie ogrodnik i pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, a także pogłębia wiedzę i umiejętności praktyczne uczniów. Ma na celu sprzyjanie rozwojowi, kształtowaniu ich umiejętności manualnych, rozwijaniu zainteresowań i postaw prozdrowotnych. Ponadto w dużym zakresie wybiega naprzeciw oczekiwaniom uczniów zainteresowanych tego typu zajęciami.

Założeniem programu jest wzbudzenie zainteresowań kulinarno- cukierniczych, rękodzielniczych i ogrodniczych młodzieży, rozwijanie ich zdolności oraz konstruktywne spędzanie wolnego czasu.

Pozwala rozwijać zainteresowania u młodego człowieka Kształci jego wrażliwość estetyczną oraz krytycyzm, zachowując miejsce na indywidualne i subiektywne odczucia. Celem programu jest aby proponowane metody pracy nie były zbyt trudne dla uczestników zajęć, rozwijały ich sprawność i zainteresowania, uświadamiały znaczenie tradycji a twórcza aktywność wyzwalała w nich radość i poczucie spełnienia. Ważne wydaje się wzajemne

uzupełnianie się tematyki zajęć w celu możliwości wszechstronnego rozwoju i samoobsługi, tak potrzebnej w dorosłym życiu.

2.CELE PROGRAMOWE:

CELE GŁÓWNE

1. Stworzenie warunków do zdobycia kompetencji kluczowych u uczniów czyli zdobywania, przetwarzania, oceniania i przyswajania nowych informacji.
2. Stworzenie warunków do rozwijania sprawności, umiejętności i uzdolnień uczniów.
3. Stymulowanie wszechstronnego rozwoju psychofizycznego uczniów poprzez rozbudzanie ich kreatywności twórczej.
4. Kształtować u nich nawyki zdrowego, aktywnego i przyjemnego spędzania czasu wolnego.
5. Zajęcia oddziałują na wszystkie sfery aktywności poznawczej młodzieży, dzięki wykorzystaniu metod aktywizujących, angażujących najróżnorodniejsze sfery percepcji

CELE SZCZEGÓŁOWE ZAJĘĆ:

1. Rozbudzanie u uczniów wrażliwości na piękno i kształtowanie postawy kierowania się estetyką w życiu codziennym.
2. Zdobywanie przez uczniów umiejętności racjonalnego i twórczego sposobu spędzania czasu wolnego.
3. Doskonalenie umiejętności samodzielnego przygotowywania potraw, z warzyw i owoców wyhodowanych w przyszkolnym ogrodzie
4. Zdobywanie umiejętności gotowania prostych dań obiadowych, przygotowywania sałatek i surówek, wypieku ciast i ciasteczek.
5. Doskonalenie umiejętności samodzielnego przygotowywania potraw i ciast, a także nakrywania i dekorowania stołów.
6. Doskonalenie umiejętności bezpiecznego posługiwania się sprzętem AGD ułatwiającym pracę w kuchni oraz poznanie jego wszechstronnego zastosowania.
7. Zdobywanie umiejętności w obszarze wykonywania różnorodnych czynności

- projektowanie dekoracji roślinnych;
- wykonywanie dekoracji roślinnych;
- aranżowanie florystycznego wystroju wnętrz oraz otwartej przestrzeni.

REALIZACJA ZADAŃ W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH

MIESIĄC	TEMATYKA ZAJĘĆ
WRZESIEŃ	Zapoznanie z tematyką zajęć koła. Zasady BHP obowiązujące podczas zajęć. Poznanie warunków pracy w zawodzie ogrodnik i pracownik pomocniczy obsługi hotelowej oraz ich wzajemne korelacje.
	Organizacja miejsca warsztatów. Narzędzia, środki techniczne i urządzenia wykorzystywane podczas zajęć oraz sposoby ich wykorzystania.
	Dobór roślin cebulowych kwitnących wiosną
	Jak Cię widzą, tak Cię piszą- zasady poprawnej prezentacji.
	Wykonanie kompozycji z wykorzystaniem kwiatów na gąbce w dyni itp.
	Zupa- krem z dyni czyli bardzo proste do wykonania danie.
PAŹDZIERNIK	Poznanie podstawowych kwiatów ciętych wykorzystywanych do dekoracji stołu.
	Wykonanie aranżacji kwiatowej na stół w naczyniu z roślin ciętych w związku z Dniem Edukacji Narodowej
	Wykonanie kompozycji kwiatowych z okazji Święta Zmarłych.
	Wartość odżywcza owoców. Owocowe szaszłyki.
	Bajecznie prosty i smaczny deser- „Szarlotka z bezą”
LISTOPAD	Nakrycie stołu bankietowego- pomysły, inspiracje.
	Poznanie podstawowych kwiatów ciętych wykonywanych do dekoracji stołu bankietowego.
	Wykonanie kompozycji i kwiatowej na stół w naczyniu z roślin ciętych w związku z Świętem Niepodległości.
	„Smaki polskie”- „Pierogi na kilka sposobów”
	„Smaki polskie”- „Pierogi na kilka sposobów”
GRUDZIEŃ	„Wokół tradycji bożonarodzeniowej”- „Wieniec Adwentowy”, kartki okolicznościowe.

	Wykonywanie bożonarodzeniowych ozdób choinkowych różnymi technikami.
	Dekoracje florystyczne stołu bożonarodzeniowego, kompozycje w naczyniu na gąbce – wigilia szkolna
	Warsztaty wypiekania pierniczków- zajęcia u cukierników.
	Pokaz nakrywania stołu świątecznego.
STYCZEŃ	Poznanie podstawowych kwiatów doniczkowych wykorzystywanych do dekoracji pomieszczeń w domu i w budynkach użyteczności publicznej.
	Zasady dekorowania wnętrz kwiatami.
	Wartość odżywcza warzyw. Potrawy regionalne z ekologicznych surowców.
	Poznanie zastawy stołowej
	Zasady nakrywanie stołu zastawa stołową– Á la Carte.
LUTY	Poznanie podstawowych kwiatów doniczkowych wykorzystywanych do dekoracji pomieszczeń w domu i w budynkach użyteczności publicznej.
	Upominki walentynkowe
	Zasady nakrywania stołu Table d’hote - w formie bufetu
	Wokół polskich tradycji- Tłusty czwartek (pieczenie faworków)
MARZEC	Rośliny w naszym ogrodzie – dobór nasion kwiatów kwitnących latem i jesienią
	Wykonywanie zabiegów pielęgnacyjnych wśród roślin doniczkowych.
	Wykonywanie kompozycji z roślin doniczkowych.
	Pędzenie pietruszki na natkę i cebuli na szczypiorek.
	Zdrowe śniadanie- wykonywanie kolorowych kanapek
KWIECIEŃ	Wykonywanie kompozycji okolicznościowych wielkanocnych.
	Wykonanie dekoracji stołu wielkanocnego
	Wielkanocne śniadanko w BS. Przygotowanie potraw świątecznych.
MAJ	Wykonywanie kompozycji z roślin rabatowych i balkonowych. Zasady tworzenia aranżacji na balkon i taras. Rozpoznawanie gatunków.
	Prace pielęgnacyjne na rabatach kwiatowych. Rozpoznawanie podstawowych gatunków roślin ozdobnych.
	Wykonywanie upominków z okazji Dnia Matki
	Słodki upominek dla mamy.

CZERWIEC	Prace pielęgnacyjne na rabatach kwiatowych.
	Suszenie roślin kwitnących metodą zielnikową
	Podsumowanie rocznej pracy.

IV. PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW:

Zajęcia z młodzieżą o specjalnych potrzebach edukacyjnych muszą być dostosowane do ich zdolności psychofizycznych oraz muszą zachęcać do ich aktywności i uczestnictwa we wszystkich zadaniach. Podczas zajęć największy nacisk położony będzie na praktyczne działanie, a więc na wykształcenie konkretnych umiejętności.

Osiągnięcie zamierzonych celów jest możliwe poprzez:

1. Regularność zajęć i oddziaływań dydaktycznych.
2. Wnikliwy i przemyślany dobór tematów zajęć.
3. Motywowanie uczniów do działania.

METODY:

1. Oparte na pokazie i obserwacji: zróżnicowane zajęcia praktyczne, prezentacje, wystawy.
2. Oparte na słowie: czytelne formułowanie poleceń przez nauczyciela i odpowiednie reagowanie przez uczniów, określanie czynności, potrzeb, rozmowy ukierunkowane, pogadanki, dyskusje.
3. Oparte na praktycznym działaniu: przez naśladownictwo, ćwiczenia utrwalające.
4. Oparte na wzmocnieniach pozytywnych: konkursy, wystawy.

FORMY ZAJĘĆ:

1. Zajęcia zespołowe/klasowe.
2. Zajęcia indywidualne.
3. Zajęcia w małych grupach zadaniowych.
4. W toku zajęć szkolnych.
5. W toku zajęć pozalekcyjnych.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE:

1. Artykuły spożywcze, sprzęt AGD, zestawy ćwiczeń, instrukcje, zastawa stołowa, filmy instruktażowe, prezentacje multimedialne o tematyce gastronomiczno- hotelarskiej.
2. Kwiaty i zieleń cięta, rośliny doniczkowe, rośliny utrwalone, zestawy podłoży kwiatowych, zestawy nawozów i materiałów do pielęgnacji roślin. Sprzęt do pielęgnacji roślin, narzędzia i urządzenia florystyczne. Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń w formie kart pracy dla uczniów oraz czasopisma branżowe, katalogi, programy ochrony- atlasy chorób i szkodników roślin ozdobnych, filmy i prezentacje multimedialne o tematyce związanej z pielęgnacją roślin.

V. PRZEWIDYWANE OSIĄGNIĘCIA UCZNIÓW I SPOSÓB ICH OCENIANIA:

Po udziale w cyklu zajęć uczeń potrafi:

- wymienić narzędzia i urządzenia stosowane w gospodarstwie domowym i we florystyce;
- posłużyć się narzędziami stosowanymi w gospodarstwie domowym i w ogrodnictwie z zasadami BHP;
- posłużyć się urządzeniami stosowanymi w gospodarstwie domowym adekwatnie do zadania;
- wymienić środki techniczne używane podczas zajęć;
- użyć środków technicznych zgodnie z przeznaczeniem;
- samodzielnie wykonywać zadania;
- samodzielnie dobierać środki techniczne do wykonania określonych zadań;
- przestrzegać norm związanych z przepisami bhp;
- dobrać materiał dekoracyjny do wykonania określonych czynności;
- zastosować zasady łączenia barw i określić znaczenie symboliczne barw;
- szukać informacji na temat aktualnych trendów obowiązujących w hotelarstwie, gastronomii i w kwiaciarstwie – skorzystać z katalogów i poradników, stron internetowych;
- dobrać materiał do wykonania określonych czynności z zakresu prac gastronomicznych, cukierniczych i ogrodniczych;

- zastosować różnorodne techniki;
- wykonać dekoracje roślinne i zabiegi pielęgnacyjne roślin, kwiatów i zieleni ciętej.

W każdym zajęciach bardzo istotne jest ocenianie i sprawdzanie uzyskanych umiejętności.

W tym celu ocenie podlegać będzie:

- uczestniczenie uczniów w poszczególnych zajęciach,
- poziom nabytych przez uczniów umiejętności,
- widoczne zainteresowanie ucznia pracą i jej efektami.

Należy stosować ocenę ustną – pochwałą, omawiając postępy razem z uczniami, co daje im satysfakcję i możliwość motywacji do dalszej pracy. Każdy uczeń jako indywidualna jednostka wymaga innego podejścia i zrozumienia. Wyklucza się ocenę negatywną.

Celem oceniania jest:

- wspieranie ucznia w jego rozwoju
- wspieranie uczniów w uzyskaniu kompetencji kluczowych tj. zdobywania, przetwarzania, oceniania i przyswajania nowych informacji
- uzyskanie informacji o bieżących postępach ucznia

VI. EWALUACJA PROGRAMU:

Ewaluacja programu będzie miała na celu ocenę skuteczności podjętych działań dydaktycznych.

Formy przeprowadzenia ewaluacji:

- analiza osiągnięć uczniów na podstawie oceny wykonanych czynności podczas zajęć,
- ankiety dla uczniów
- ocena programu z wnioskami do dalszej pracy.

Termin ewaluacji – koniec roku szkolnego 2018/19 w formie sprawozdania dla Rady Pedagogicznej.