

Innowacja pedagogiczna

„Chemia smaku i zapachu czyli wiem, że zdrowo jem”



Miejsce realizacji innowacji : Szkoła Podstawowa nr 1 im. A. Mickiewicza
w Markłowicach

Autor i realizator innowacji: Anna Czogała

Rodzaj innowacji: programowo – metodyczna

Zakres innowacji: uczniowie klasy VII b

Szkoły Podstawowej nr 1 w Markłowicach
w ramach dodatkowej godziny biologii
(zajęcia biologiczno – chemiczne)

Czas trwania innowacji: rok szkolny 2019/2020

I Założenia innowacji:

Innowacyjność polegać będzie na przeprowadzaniu zajęć z przedmiotów przyrodniczych – biologa i chemia z wykorzystaniem twórczych metod nauczania. Eksperymentowanie, badanie, odkrywanie, formułowanie pytań badawczych, stawianie hipotez jak i wyciąganie wniosków będą podstawą działania. Uczniowie w kreatywny sposób będą zgłębiać tajniki zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia. Nauczą się między innymi odczytywać i interpretować etykiety produktów spożywczych, liczyć kaloryczność przygotowanych posiłków czy domowym sposobem otrzymać mydło czy świecę.

II Cele innowacji:

Cel ogólny:

Głównym celem jest rozwijanie zainteresowań uczniów przedmiotami przyrodniczymi. Szczególna uwaga zostanie zwrócona na zainteresowanie młodego pokolenia zdrowym odżywianiem i trybem życia. Działania i prace dostosowane będą tak, by każdy znalazł dla siebie coś ciekawego i mógł poznawać świat przyrodniczy przez obserwację i doświadczenie.

Cele szczegółowe:

- zainteresowanie naukami ścisłymi poprzez słuchanie i obserwowanie pokazów nauczycielskich i wykonywanie doświadczeń;
- doskonalenie umiejętności analizowania i wyciągania wniosków z przeprowadzonych działań i prezentacji uzyskanych wyników;
- kształtowanie umiejętności dostrzegania korelacji między różnymi przedmiotami;
- umiejętność poznawania przyrody różnymi metodami w tym eksperymentalno – badawczymi;
- rozwijanie umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy do twórczego rozwiązywania problemów;
- stosowanie różnorodnych technik uczenia się i metod pracy z uczniem szczególnie zainteresowanym naukami przyrodniczymi;

- kształtowanie u uczniów umiejętności pozyskiwania i selekcjonowania informacji z różnych źródeł;
- motywacji do samodzielnego uczenia się i "odkrywania świata";
- przyzwyczajanie uczniów do projektowania i organizowania pracy własnej oraz w grupach lub zespołach;
- kształtowanie postawy szacunku dla dobra nauki;
- przygotowanie do dalszej nauki w szkołach o profilu ścisłym i technicznym

III Przewidywane efekty innowacji:

- prezentowanie postawy prozdrowotnej i proekologicznej;
- uzmysłowienie uczniom zasadności zdobywania wiedzy i wskazania jej praktycznego zastosowania w życiu codziennym;
- podniesienie poziomu kształcenia w zakresie przedmiotów ścisłych;
- zdobycie nowych umiejętności i podniesienie poziomu posiadanych kompetencji kluczowych;
- sprawne posługiwanie się i wykorzystywanie technologii informacyjnych;
- kreowanie pozytywnego wizerunku szkoły.

IV Metody i formy realizacji:

- doświadczenia,
- pokazy,
- obserwacje makroskopowe i mikroskopowe,
- warsztaty kulinarne
- wywiady
- praca w grupie i indywidualnie,
- metoda poznawcza i badawcza

V Wybrane zagadnienia realizowane w ramach innowacji:

- 1) Zdrowa żywność u nastolatka i nie tylko – rola cukrów, białek, tłuszczów, witamin, wody i soli mineralnych w zbilansowanej diecie. Obliczanie BMI.
- 2) Naturalne kosmetyki – produkcja mydeł i świec zapachowych
- 3) Naturalne antybiotyki i wielka moc ziół.
- 4) Analiza składu gotowych produktów – konserwanty, zagęszczacze, wypełniacze itp.
- 5) Identyfikacja składników pokarmowych takich jak cukry, białka i tłuszcze.
- 6) Sporządzanie jadłospisów.
- 7) Obliczanie wartości odżywczej sporządzonych i gotowych potraw.
- 8) Zasady savoir – vivre'u (nakrywanie stołów, składanie serwetek itp.)
- 9) Sporządzanie „zdrowego bufetu”: sałatki, koktajle, soki, smoothie itp.
- 10) Złe nawyki żywieniowe - choroby.
- 11) Badanie jakości wody i gleby z wykorzystaniem zestawów chemicznych i mikroskopów.

VI Ewaluacja:

Na zakończenie pracy zostanie przeprowadzony test sprawdzający przyrost wiedzy uczniów.

Uczestnicy innowacji przygotowują dla chętnych uczniów z pozostałych klas konkursy o tematyce biologicznej.

