



Spółeczny Zespół Przedszkolno-Szkolny 101 w Olsztynie

Olsztyn 23.06.2025 r.

SPRAWOZDANIE Z INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ „GOTOWANIE Z TERMOMISTRZEM”

Adresatami innowacji byli uczniowie klas II i III szkoły podstawowej, uczęszczający do świetlicy szkolnej. Głównym celem zajęć było wprowadzenie nowoczesnego urządzenia kuchennego – Thermomixa – jako narzędzia wspierającego naukę samodzielnego przygotowywania zdrowych i pełnowartościowych posiłków. Projekt miał na celu nie tylko rozwój praktycznych umiejętności kulinarnych, ale również integrację grupy świetlicowej, rozwój kompetencji społecznych i emocjonalnych, a także budowanie pozytywnych relacji między uczniami oraz między dziećmi a nauczycielem.

Zajęcia odbywały się raz w tygodniu i miały charakter praktyczny. Uczniowie aktywnie uczestniczyli w każdym etapie przygotowywania potraw – od planowania, przez odmierzanie składników, po dekorację i wspólną degustację. Dzięki Thermomixowi dzieci szybko i bezpiecznie przygotowywały smaczne dania, ucząc się przy tym organizacji pracy, zachowania higieny i zasad zdrowego żywienia. Pierwsze spotkanie poświęcono stworzeniu regulaminu „ABC kucharzenia”. Uczniowie poznali podstawowe zasady pracy w kuchni, funkcje urządzenia Thermomix, a także jednostki miary i bezpieczne sposoby obchodzenia się z gorącymi naczyniami. Kolejne zajęcia miały już charakter warsztatów kulinarnych.

Przykładowa tematyka i dania przygotowane przez dzieci:

„Pierniczkowe Cuda”

– pieczenie aromatycznych, korzennych pierniczków oraz zdobienie ich kolorowym lukrem i posypkami. Dzieci mogły wyrazić siebie przez dekorację, tworząc małe, jadalne dzieła sztuki.

„Jabłkowe Rozmaitości”

Jabłko w złotym płaszczu – jabłko zapiekane w cieście francuskim z cynamonem i miodem.

Jabłkowe słodczki zimowe – przetwory z jabłek z dodatkiem goździków i skórki pomarańczowej.

„Francuskie zawijasy”

– dzieci przygotowywały parówki zawijane w ciasto francuskie, tworząc śmieszne, smaczne przekąski idealne na imprezę lub drugie śniadanie.

„Pizza karnawałowa”

– własnoręcznie wykonana dietetyczna pizza z warzywami i serem żółtym, udekorowana wesoło, z uśmiechniętymi buźkami z oliwek, papryki i kukurydzy.

„Kolorowy deser radości”

– galaretka warstwowa w pucharkach z bitą śmietaną i owocami sezonowymi, przyciągająca wzrok i smakująca jak z najlepszej cukierni.

„Deser z magiczną chmurką”

– jogurt naturalny z tartą czekoladą, borówkami i malinami – lekki, zdrowy, a zarazem efektowny deser.

„Gofrowe fantazje”

– puszyste, lekko chrupiące gofry przygotowane z ciasta zmiksowanego w Thermomixie, podawane z bitą śmietaną, owocami i syropem klonowym.

„Różności na ciepło”

– naleśniki z twarogiem waniliowym lub domowym dżemem malinowym. Uczniowie samodzielnie ważyli składniki, miksowali ciasto i dekorowali danie.

„Hamburgerowy zawrót głowy”

– domowe mini burgery z mięsem drobiowym, sałatą, warzywami i sosem jogurtowym. Zdrowa wersja ulubionego dania dzieci.

„Kremowa zupa z niespodzianką”

– dzieci przygotowały zupę-krem z dyni, marchewki i imbiru, podawaną z groszkiem ptysiowym.

„Makaroniada świetlicowa”

– makaron w sosie pomidorowo-warzywnym z ziołami, przygotowany w całości w Thermomixie.

Efekty innowacji i podsumowanie

Dzieci bardzo chętnie uczestniczyły w zajęciach – z zaangażowaniem, dokładnością i ciekawością realizowały kolejne przepisy. Nowoczesna technologia umożliwiła im pracę z poczuciem bezpieczeństwa i kontroli. Thermomix wyświetlał kolejne kroki, dzięki czemu uczniowie samodzielnie i precyzyjnie realizowali zadania, co wzmacniało ich poczucie sprawczości i minimalizowało lęk przed popełnieniem błędu. Zajęcia miały także wymiar wychowawczy – budowały relacje w grupie, uczyły współpracy, podziału obowiązków, planowania oraz wzajemnego wspierania się. Spotkania kulinarne stały się wyczekiwanym elementem tygodnia, integrując uczestników i wzmacniając więź z nauczycielem. Dzieci przełamywały niechęć do nowych smaków, uczyły się próbować i oceniać jedzenie, rozwijając przy tym swoją wrażliwość sensoryczną. Na podstawie rozmów z uczniami i ich rodzicami można z pełnym przekonaniem stwierdzić, że zajęcia były nie tylko ciekawe, ale również bardzo przydatne. Dzieci zdobyły nowe umiejętności kulinarne, a nabyte doświadczenia z pewnością wykorzystają w codziennym życiu.

Ewaluacja i wpływ na środowisko szkolne

Ewaluacja innowacji dowiodła, jak efektywnie nowoczesna technologia może wspierać edukację, wzbogacając tradycyjne formy nauczania. Program został zrealizowany zgodnie z założeniami, a jego cele w pełni osiągnięto. Dzięki niemu oferta edukacyjna szkoły została poszerzona o atrakcyjne i praktyczne zajęcia, a wizerunek placówki w środowisku lokalnym zdecydowanie zyskał na wartości.

Pierniczkowe cuda



Kolorowy deser radości



Gofrowe fantazje



Hamburgerowy zawrót głowy



Radości na ciepło

