

INNOWACJA PEDAGOGICZNA

Temat: „Matematyka w kuchni”

Podstawa prawna:

Ustawa z 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 59 i 949) – art. 1 pkt 18, art. 44 ust. 1 pkt 3, art. 55 ust. 1 pkt 4, art. 68 ust. 1 pkt 9, art. 86 ust. 1.

Rodzaj innowacji: organizacyjno – metodyczna.

Czas realizacji: od stycznia 2020 r. do czerwca 2020 r.

Autorzy innowacji: Sylwia Naskręcka, Jolanta Poprawska.

Adresaci: uczniowie klas IV – VIII.

Realizacja: na zajęciach lekcyjnych i pozalekcyjnych w kuchni (1 raz w miesiącu).

Opis innowacji

Celem innowacji jest ukazanie praktycznego oblicza matematyki znanego nam z codziennych czynności oraz kształtowanie jednej z trudniejszych dla ucznia umiejętności zamiany jednostek podstawowych wielkości fizycznych (długość, masa, objętość). Realizację innowacji zaplanowano na 6 miesięcy. Zajęcia w kuchni będą odbywały się 1 raz w miesiącu (ok. 20 osób) oraz na zajęciach lekcyjnych. Podczas realizacji innowacji będziemy korzystali z metod i form pracy: nauka poprzez zabawę w kuchni – praktyczne wykorzystanie wiedzy matematycznej – przeliczanie jednostek długości, masy i objętości, ćwiczenia z zastosowaniem wagi oraz naczyń o różnej pojemności, rozwiązywanie zadań z treścią, przygotowywanie potraw zgodnie z przepisem na okolicznościowe szkolne uroczystości, zamieszczanie informacji na szkolnym blogu SKO Ociąż i stronie szkoły.

Cele ogólne:

1. Pokazanie uczniom życiowej użyteczności wiedzy i umiejętności matematycznych.
2. Rozwijanie aktywności i kreatywności wśród uczniów i rodziców.
3. Kształtowanie wyobraźni przestrzennej i intuicji matematycznej.
4. Promocja praktycznej edukacji finansowej, upowszechnianie idei oszczędzania wśród uczniów oraz nauczanie przedsiębiorczości, gospodarności i ekologii – wsparcie Konkursu dla Szkół na 85 – lecie SKO.

Cele szczegółowe:

Uczniowie:

- będą poznawali i zamieniali jednostki długości (mm, cm, dm, m, km), masy (g, dag, kg, t, q) i objętości (cm^3 , dm^3 , m^3 , l, ml, hl) a także planowali zakupy;
- poznają staropolskie jednostki: tuzin, mendel, kopa, gros oraz pojęcia: masa netto, brutto, tara;

- będą wykonywali działania na ułamkach zwykłych i dziesiętnych w sytuacjach praktycznych (np. proporcje składników w przepisie, podział pizzy);
- będą ćwiczyć obliczanie objętości brył.

Spodziewane efekty:

1. Zwiększenie wiedzy matematycznej. Uczniowie będą znali podstawowe jednostki długości, masy, objętości i jednostki płatnicze. Będą potrafili zamienić poznane jednostki miary oraz obliczyć objętość prostopadłościanu.
2. Uczniowie będą umieli rozwiązać proste zadania tekstowe o tematyce z życia codziennego.
3. Integracja uczniów, rodziców i nauczycieli.
4. Zebranie środków na Subkoncie „Konkursu na 85-lecie”, uzyskanych w trakcie sprzedaży wykonanych przez uczniów wypieków, deserów i innych potraw.

Sposoby ewaluacji :

1. Obserwacja pracy uczniów.
2. Ankieta dla rodziców i uczniów.
3. Wyniki Konkursu na 85 – lecie SKO.
4. Podsumowanie innowacji na szkolnym blogu SKO i stronie internetowej szkoły.