

SPRAWOZDANIE Z REALIZACJI INNOWACJI PEDAGOGICZNEJ

I. Metryczka innowacji

- **Tytuł innowacji:** „Niemiecki w kuchni – gotuj i mów po niemiecku”
- **Autor:** mgr Anna Mikołajczak
- **Miejsce realizacji:** Zespół Szkół im. Marii Konopnickiej w Kościanie
- **Przedmiot:** język niemiecki
- **Rodzaj innowacji:** organizacyjno-metodyczna
- **Czas realizacji:** 15 września 2025 r. – 15 maja 2026 r.
- **Częstotliwość:** 2 razy w miesiącu (jako stały element lekcji języka niemieckiego)
- **Finansowanie:** innowacja beznakładowa (nie wymagała nakładów finansowych od uczestników)

II. Cel i motywacja wprowadzenia innowacji

Główną przyczyną wdrożenia innowacji była zauważona podczas lekcji potrzeba przełamania bariery językowej i nauki języka niemieckiego w jego praktycznym, codziennym zastosowaniu. Poprzez połączenie edukacji językowej z warsztatami kulinarnymi stworzono naturalne środowisko immersyjne, oparte na metodzie aktywnego działania. Celem głównym było rozwinięcie kompetencji kluczowych oraz sprawności komunikacyjnych uczniów w sytuacjach społecznych i życiowych.

III. Szczegółowy opis zrealizowanych działań i treści

Wszystkie zaplanowane w harmonogramie działania zostały w pełni zrealizowane. Tematyka zajęć korespondowała z podstawą programową dla II etapu edukacyjnego, znacząco ją rozszerzając:

- **Blok przygotowawczy (wrzesień):** Uczniowie poznali zasady BHP i higieny pracy w kuchni. Opanowali leksykę dotyczącą przyborów kuchennych oraz sprzętów AGD w języku niemieckim.
- **Blok warsztatowo-kulinarnej praktyki (wrzesień -maj):** Uczniowie samodzielnie, na podstawie instrukcji i przepisów w języku niemieckim, przygotowali różne dania. Ćwiczyli opisywanie smaków, wyrażanie odczuć oraz reakcję na polecenia nauczyciela.
- **Blok prozdrowotny i edukacyjny (listopad):** Przeprowadzono zajęcia z zakresu zdrowego stylu życia. Uczniowie wykonali i zaprezentowali autorskie plakaty

przedstawiające piramidę zdrowego żywienia (z opisami wyłącznie w języku niemieckim).

- **Blok społeczno-użytkowy (grudzień – maj):** Zrealizowano zajęcia z tworzenia niemieckich kart dań, symulacje zamawiania posiłków oraz wyjścia terenowe (do kawiarni i sklepu spożywczego), podczas których uczniowie realizowali praktyczne zadania językowe w realnym środowisku.

W pracy wykorzystywano nowoczesne metody aktywizujące: komunikacyjną (CLT), zadaniową (TBLT), reagowania całym ciałem (TPR), metodę stacji oraz elementy immersji językowej.

IV. Co innowacja dała uczniom?

Realizacja innowacji przyniosła wieloaspektowe korzyści. W opinii autorki innowacji oraz na podstawie bieżących obserwacji i ewaluacji, udział w zajęciach przyniósł uczniom następujące wartości:

1. Przyrost kompetencji językowych i komunikacyjnych

- **Przełamanie bariery językowej:** Przeniesienie ciężaru nauki z teorii na działanie sprawiło, że uczniowie zaczęli naturalnie i bez obaw podejmować pierwsze próby komunikacji w języku niemieckim.
- **Trwale opanowanie słownictwa:** Dzięki wielozmysłowemu poznawaniu świata (smak, zapach, dotyk) uczniowie trwale przyswoili bogate słownictwo związane z żywnością, gotowaniem, zakupami oraz nazwami przyborów.
- **Praktyczna gramatyka:** Uczniowie nauczyli się stosować struktury gramatyczne (np. tryb rozkazujący w przepisach, zwroty grzecznościowe) w realnych sytuacjach, a nie tylko w ćwiczeniach piśmiennych.

2. Rozwój umiejętności życiowych i społecznych

- **Współpraca i integracja:** Praca w parach i grupach podczas przygotowywania potraw wymusiła podział ról, odpowiedzialność za wspólny cel oraz wzmocniła relacje rówieśnicze.
- **Rozwój motoryki małej i samodzielności:** Krojenie, odmierzanie składników, estetyczne podawanie dań oraz dbanie o porządek na stanowisku pracy rozwinęły u uczniów sprawność manualną i zaradność życiową.
- **Kultura osobista:** Uczniowie utrwalili zasady kulturalnego zachowania się przy stole oraz właściwego nakrywania do posiłków.

3. Podnoszenie świadomości prozdrowotnej

- **Zdrowe wybory:** Poprzez analizę piramidy żywienia oraz samodzielne tworzenie pełnowartościowych posiłków, uczniowie zyskali wiedzę na temat tego, co jest zdrowe dla ich organizmu, i nauczyli się dokonywać świadomych wyborów konsumenckich.

4. Wzrost motywacji do nauki

- Atrakcyjna, warsztatowa forma lekcji diametralnie zwiększyła zaangażowanie uczniów. Język niemiecki przestał a stał się narzędziem do wykonywania ciekawych, namacalnych zadań.

V. Wnioski i rekomendacje dla Szkoły

1. Innowacja „Niemiecki w kuchni – gotuj i mów po niemiecku” pokazała, że łączenie języka obcego z codziennymi, praktycznymi tematami (jak zdrowie czy gotowanie) przynosi bardzo dobre rezultaty i naturalnie rozwija umiejętności uczniów.
2. Zaproponowana forma zajęć spotkała się z dużym entuzjazmem ze strony uczniów oraz bardzo pozytywnym odbiorem ich rodziców, którzy chwalili praktyczny wymiar lekcji.
3. **Rekomendacja:** Podsumowanie innowacji dowodzi, że warto działać w ten sposób. Nauczanie połączone z praktycznym działaniem o wiele bardziej angażuje uczniów w czasie lekcji, co przemawia za dalszym stosowaniem takich metod w pracy dydaktycznej.