

SPRWOZDANIE Z REALIZACJI PROJEKTU EDUKACYJNEGO

rok szkolny 2025/2026

„Zawody, które dbają o nasze zdrowie”



Koordinator: Milena Wiśniewska

Głównym założeniem projektu wynikającym z treści podstawy programowej, potrzeb i zainteresowania uczniów, było połączenie edukacji zawodowej z promocją zdrowego stylu życia. Ważnym elementem było także pokazanie, że dbałość o zdrowie to wspólna odpowiedzialność i codzienna praca wielu osób.

Uczestnicy projektu: uczniowie klasy VI-VIII Szkoły Podstawowej Specjalnej

- Amelia Piotrowska – klasa VI
- Franciszek Sztandarski – klasa VI
- Mikołaj Wrzosek – klasa VI
- Roksana Drożdżyńska – klasa VII
- Oliwi Zabłocka- klasa VIII

Termin realizacji: październik- marzec 2025/2026

Autor i koordynator projektu: Milena Wiśniewska

Cel główny:

- Poznanie wybranych zawodów związanych ze zdrowiem.

Cele szczegółowe:

- Rozwijanie umiejętności dbania o zdrowie i higienę.
- Kształtowanie wiedzy o pracy osób dbających o zdrowie ludzi.
- Rozwijanie samodzielności oraz aktywności poprzez działania praktyczne.

Projekt został podzielony na każdy osobny miesiąc. Koordynator dostosował poziom zadań do możliwości uczniów oraz zapoznał ich z zadaniami w ramach poszczególnych etapów projektu.

ETAPY PROJEKTU	ZADANIA	SPOSÓB REALIZACJI
<p><u>Październik</u> Poznanie zawodu Sadownika</p>	<p>1. „Kosz pełen jesiennych owoców”. Praca plastyczno-techniczna.</p> <p>2. Jesień w Sadzie. Poznanie jesiennych owoców oraz drzew. Zapoznanie z pracami porządkowymi w</p>	<p>Uczniowie wykonali pracę z wykorzystaniem różnorodnych materiałów. Do wykonania kosza użyli papierowego talerza ozdabiając bibułą. Każdy uczestnik w miarę swoich możliwości samodzielnie wycinał owoce dobierając kolor z wycinanki. Prace zostały wykonane techniką wyklejania i wycinania.</p> <p>Podczas lekcji warsztatowej odbyło się spotkanie z Panią Sadownik, która opowiedziała o swojej pracy oraz o tym, jak wygląda sad jesienią. Uczniowie poznali różne gatunki drzew owocowych i ich owoce,</p>

	<p>sadzie. Lekcja warsztatowa. Wizyta Pani Sadownik.</p> <p>Dodatkowe zadania:</p> <p>1. Gra matematyczna połączoną z elementami technicznymi według koncepcji profesor Edyty Gruszczyk-Kolczyńskiej.</p> <p>2. „Ruchome Owoce”. Praca na monitorze interaktywnym z wykorzystaniem programu Animaker.</p>	<p>dowiedzieli się, jak rozpoznawać je po kształcie, kolorze i zapachu. Gość omówił prace porządkowe wykonywane jesienią, takie jak zbiór owoców, przycinanie gałęzi i przygotowanie drzew do zimy.</p> <p>Uczniowie wykonali grę matematyczną poprzez rozwiązywanie zadań wymagających logicznego myślenia i zastosowania wiedzy matematycznej w praktyce. Elementy techniczne, wycinanie, wklejanie oznaczonych pól pozwoliła im, tworzyć zasady gry. Rozwijali przy tym umiejętności planowania i współpracy.</p> <p>Uczniowie wybrali w programie Animaker kształty owoców, dodali im twarze, ręce i nogi, a następnie zaprogramowali ich ruchy oraz mimikę. Na koniec połączyli animacje w krótkie, zabawne scenki, dodając dźwięki i tło muzyczne.</p>
<p>Listopad Poznanie Zawodu Pielęgniarki</p>	<p>1. „Super bohaterzy Apteczki”. Rysowanie i nazywanie emocji. Praca plastyczno-techniczna.</p> <p>2. Wizyta u szkolnej Pielęgniarki. Poznanie wyposażenia apteczki szkolnej oraz zasad dbania o zdrowie i higienę osobistą. Zajęcia pokazowe.</p>	<p>Uczniowie kolorowali postacie „Super Bohaterów Apteczki”, nadając im indywidualne cechy i barwy symbolizujące zdrowie, odwagę oraz pomoc innym. Prace rozwijały kreatywność i wyobraźnię.</p> <p>Uczniowie odwiedzili szkolną pielęgniarkę, która zaprezentowała wyposażenie apteczki oraz omówiła zasady dbania o zdrowie i higienę osobistą. Uczestnicy aktywnie uczestniczyli w rozmowie i pokazie.</p>

<p><u>Grudzień</u> Poznanie Zawodu Kucharza</p>	<p>1. Wizyta w szkolnej stołówce. Nazywanie i wskazywanie narzędzi kuchennych, których używa kucharz. Zajęcia pokazowe.</p> <p>2. „Bezpieczna kuchnia – pokazująca zagrożenia i zasady pracy kucharza. Film edukacyjny.</p>	<p>Uczniowie udali się na szkolną stołówkę, podczas której nazywali i wskazywali narzędzia kuchenne używane przez kucharza. Dowiedzieli się, do czego służą poszczególne narzędzia oraz jak ważna jest ostrożność i higiena podczas pracy w kuchni.</p> <p>Uczniowie oglądali film edukacyjny „Bezpieczna kuchnia – poznajemy zagrożenia i zasady pracy kucharza”, poznając podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny obowiązujące w kuchni. Po obejrzeniu filmu omówili sytuacje niebezpieczne, z którymi mierzy się kucharz podczas swojej pracy.</p>
<p><u>Styczeń</u> Poznanie zawodu Kosmetyczki</p>	<p>1. Malowanie paznokci z wykorzystaniem plastikowego palca (wycinanie skórek, piłowanie, malowanie lakierem). Poznanie zasad dbania o swoje paznokcie. Zajęcia Kreatywne.</p> <p>2. Przypomnienie zasad prawidłowego mycia rąk. Zajęcia praktyczne.</p> <p>3. Wizyta Pani Kosmetyczki. Poznanie zasad prawidłowej pielęgnacji skóry. Zajęcia warsztatowe</p>	<p>Uczniowie uczestniczyli w zajęciach kreatywnych. Wycinali skórki, piłowali i malowali paznokcie na plastikowym palcu. Poznali zasady dbania o czystość i estetyczny wygląd swoich paznokci. Ćwiczyli precyzję ruchów oraz rozwijali poczucie estetyki i dbałości o higienę osobistą.</p> <p>Uczniowie uczyli się prawidłowego mycia rąk poprzez praktyczne działanie. Ćwiczyli kolejne etapy mycia rąk, utrwalając zasady higieny i dbałości o zdrowie. Zajęcia odbywały się w szkolnej toalecie, gdzie uczniowie używali mydła i ręcznika papierowego.</p> <p>Uczniowie uczestniczyli w zajęciach warsztatowych z Panią Kosmetyczką, podczas których poznali zasady prawidłowej pielęgnacji skóry. Obserwowali pokaz pielęgnacyjny oraz zadawali pytania, dotyczące codziennej higieny i dbania o wygląd. W ramach zajęć wykonali peeling rąk oraz prosty masaż ciała.</p>

<p><u>Luty</u></p>	<p>1. Zasady prawidłowego szczotkowania zębów. Lekcja pokazowa.</p> <p>2. „Mój zdrowy ząb”. Wykorzystanie waty do przedstawienia białych, czystych zębów. Praca techniczna.</p> <p>3. Wizyta u Pani Stomatolog. Poznanie pracy stomatologa. Zajęcia pokazowe.</p>	<p>Uczniowie oglądali pokaz prawidłowego szczotkowania zębów na modelu szczęki. Następnie każdy z nich ćwiczył właściwe ruchy szczoteczką, ucząc się, jak dokładnie czyścić wszystkie powierzchnie zębów. Utrwalali wiedzę o tym, jak często i jak długo należy myć zęby.</p> <p>Uczniowie wykonali pracę plastyczną, przedstawiając zdrowy, biały ząb. Na kartce papieru przyklejali watę jako symbol czystych zębów, a następnie ozdabiali swoje prace. W trakcie zajęć rozmawiali o tym, co pomaga utrzymać zęby w dobrym stanie.</p> <p>Uczniowie odwiedzili gabinet stomatologiczny. Oglądali narzędzia używane przez stomatologa i dowiedzieli się, jak przebiega wizyta kontrolna. Nauczyli się, że regularne wizyty u dentysty pomagają zachować zdrowe zęby.</p>
<p><u>Marzec</u></p>	<p>1. „Dbam o zdrowie”. Wspólne wykonanie plakatu. Praca plastyczno- techniczna.</p> <p>2. Wizyta Pani Dietetyk. Poszerzenie wiedzy na temat zasad zdrowego odżywiania. Zajęcia warsztatowe.</p> <p>Dodatkowe zadanie: 1. Zdrowie na talerzu. Prezentacja multimedialna.</p>	<p>Uczniowie wspólnie tworzyli plakat przedstawiający zasady dbania o zdrowie. Wykorzystali kolorowy papier, rysunki i wycinanki, aby zilustrować zdrowe nawyki. Podczas pracy rozmawiali o tym, co pomaga zachować dobre samopoczucie i kondycję.</p> <p>Uczniowie uczestniczyli w spotkaniu z dietetykiem, który opowiadał o zasadach zdrowego odżywiania. Poznali wartościowe produkty spożywcze i uczyli się, jak komponować zdrowe posiłki.</p> <p>Dodatkowe zadanie: Uczniowie oglądali prezentację multimedialną przedstawiającą piramidę zdrowego żywienia i przykłady zbilansowanych posiłków. Następnie omawiają, które produkty są korzystne dla zdrowia, a które należy ograniczać.</p>

	<p>2. Nasiona zdrowego odżywiania. Zajęcia sensoryczne. Ćwiczenia dotykowe.</p>	<p>Uczniowie poznali różne rodzaje nasion, takie jak siemię lniane, soczewica czy ryż. Dotykali, porównują ich fakturę i zapach, rozwijając zmysł dotyku i ciekawość poznawczą. Rozmawiali o tym, jak nasiona wpływają na zdrowie i w jakich potrawach można je wykorzystać.</p>
--	---	--

Efekty

Realizacja projektu przyniosła następujące efekty dla uczniów:

-
- Uczniowie poznali różne zawody związane ze zdrowiem i codziennym życiem człowieka.
- Rozwinęli umiejętność współpracy podczas zajęć warsztatowych i plastycznych.
- Utrwalili zasady higieny osobistej, zdrowego odżywiania oraz dbania o wygląd i samopoczucie.
- Poszerzyli słownictwo związane z omawianymi zawodami i czynnościami zawodowymi.
- Rozwinęli zdolności manualne, kreatywność i wyobraźnię poprzez działania plastyczno-techniczne.
- Nauczyli się szacunku do pracy innych osób oraz zrozumieli znaczenie poszczególnych zawodów w życiu codziennym.
- Ukształtowali postawy prozdrowotne i odpowiedzialność za własne zdrowie.

Realizacja projektu przyniosła następujące efekty dla szkoły:

- Wzbogacenie oferty edukacyjnej poprzez wykorzystanie nowych pomocy dydaktycznych.
- Nawiązanie współpracy ze specjalistami z różnych dziedzin, co podniosło prestiż szkoły w środowisku lokalnym.
- Promowanie zdrowego stylu życia i kształtowanie pozytywnego wizerunku szkoły jako miejsca wspierającego rozwój uczniów.
- Integracja społeczności szkolnej poprzez wspólne działania i projekty edukacyjne.

Efekty dla nauczyciela:

- Rozszerzenie warsztatu pracy o nowe metody i formy zajęć praktycznych.
- Zdobywanie doświadczenia w organizowaniu spotkań z przedstawicielami różnych zawodów.
- Wzrost satysfakcji zawodowej, dzięki aktywnemu zaangażowaniu uczniów w zajęcia.
- Możliwość obserwacji postępów uczniów w zakresie wiedzy, umiejętności i postaw prozdrowotnych.

Sposoby prezentacji rezultatów projektu:

- kronika szkolna, strona szkoły,
- gazetka klasowa oraz prezentacja wytworów w klasie nr 23,
- prezentacja efektów pracy uczniów i koordynatora projektu na forum szkoły,

Fotorelacja z projektu

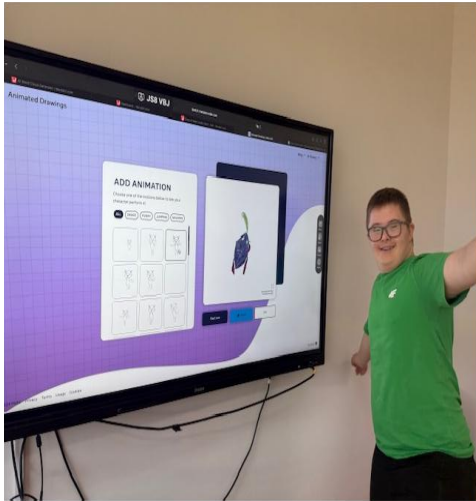
Październik

Poznanie zawodu Sadownika

Dodatkowe zadania: Gra matematyczna połączoną z elementami technicznymi według koncepcji profesor Edyty Gruszczyk- Kolczyńskiej.

- „Ruchome Owoce”. Praca na monitorze interaktywnym z wykorzystaniem programu Animaker.





Listopad

Poznanie Zawodu Pielęgniarki



Grudzień

Poznanie Zawodu Kucharza



Styczeń

Poznanie zawodu Kosmetyczki

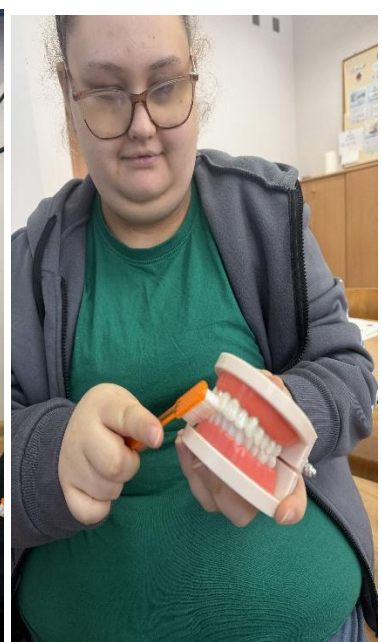




Luty

Poznanie zawodu Stomatologa







Marzec

Poznanie zawodu Dietetyk





Wnioski i rekomendacje

1. Wszystkie cele i zadania zawarte w projekcie zostały zrealizowane.
2. Uczniowie nabyli cenne umiejętności dotyczące zdrowego odżywiania oraz poznali specyfikę wybranych zawodów, poszerzając swoją wiedzę o świecie pracy.
3. Udoskonalili swoje kompetencje społeczne w zakresie funkcjonowania osobistego i społecznego oraz komunikowania się, ucząc się współpracy, empatii i wzajemnego szacunku wobec siebie i osób starszych.
4. Wszyscy uczestnicy projektu wykazali się dużym zaangażowaniem i aktywnością, co przyczyniło się do osiągnięcia wysokiej jakości rezultatów.

Rekomendacje

1. Zdobyta wiedza i umiejętności powinny być konsekwentnie wykorzystywane w codziennym życiu, aby utrwalić pozytywne nawyki i postawy.