

## **INNOWACJA PEDAGOGICZNA**

**„Prawa człowieka w kontekście historii Żydów na przestrzeni wieków. ”**

**W klasach 5a, 5b, 5c, 5d, 7a, 7b na lekcji historii**

**w Szkole Podstawowej nr 257 w Warszawie**

### **Autorzy:**

Elżbieta Ramus-Białoručka

### **Osoby wdrażające innowację:**

Elżbieta Ramus-Białoručka

### **Osoby wspierające:**

Dyrektor Beata Pergałowska

Wicedyrektor Lidia Bieniek

### **Termin wprowadzenia i czas trwania innowacji:**

grudzień 2024 – czerwiec 2025

### **Miejsce realizacji:**

Szkoła Podstawowa nr 257 im. prof. Mariana Falskiego

ul. Podróźnicza 11

03-111 Warszawa

### **Rodzaj innowacji:**

Innowacja programowo-metodyczna w kontekście historii Żydów w historii Polski

### **I Wstęp**

Innowacja opracowana została w oparciu Ustawę z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe (Dz.U. z 2018 r., poz. 996) – art.1.p.18, art.44. ust.2.pkt 3, art.55. ust.1. pkt.4, art.68. ust. 1. pkt.9, art. 86. ust.1.

Innowacja będzie realizowana w Szkole Podstawowej nr 257 im. prof. Mariana Falskiego podczas zajęć z historii i kołka historycznego, zastępstw oraz zajęć z

wychowawcą i w Europejskim Dniu Zdrowego Żywienia, ale zwłaszcza będzie prowadzona dla uczniów klas piątych i siódmych. .

Nowatorski charakter innowacji polega na zintegrowaniu działań z zakresu rozwijania kreatywności, uspołeczniania, poprawie funkcjonowania osobistego i społecznego, w szerokim tego słowa znaczeniu. Prowadzi do nabycia nowych kompetencji i stanowi element aktywizacji uczniów. Poszerza horyzonty i wiedzę uczniów o historii Żydów, kulturze oraz tradycjach innych krajów.

W realizację zadań będą również zaangażowani rodzice. Współpraca z nimi będzie realizowana choćby w Europejskim Dniu Zdrowego Żywienia. Konsumpcja przygotowanych przez uczestników potraw będzie doskonałą okazją do spożywania ich w dobrej atmosferze: odpowiedniego ich podania, nakrywania do stołu i kulturalnego spożycia przygotowanych.

## **II. Cele innowacji**

### **Cele główne:**

Wzbogacanie wiedzy o historii i kulturze żydowskiej.

- rozwój postaw patriotycznych związanych z tożsamością kultury narodowej;
- rozbudzanie szacunku i poczucia dumy wobec dorobku narodowości żydowskiej;
- wzmacnianie więzi historycznych, kulturowych i narodowych;
- kształtowanie więzi i świadomości obywatelskiej z krajem ojczystym;
- kształtowanie świadomości i postaw tolerancji wobec innych narodowości.

### **Cele szczegółowe :**

- zainteresowanie uczniów historią i kulturą żydowską , a także kuchnią i zwyczajami tej kultury,
- poznanie podstawowych informacji na temat kraju z którego pochodzi kuchnia, ciekawostki kulinarne i ich korzenie w innych kulturach kulinarnych,

- kształtowanie postawy szacunku do kultury i tradycji do innej kultury, symboliki
- promocja aktywnej postawy obywatelskiej i tolerancja do innych narodowości,
- rozwijanie poszanowania postaw prospołecznych i dobra wspólnego,
- wzmocnienie identyfikacji z miejscem pochodzenia i z kulturą jaka była na naszych terenach zwłaszcza w II RP.
- kształtowanie postaw odpowiedzialności za siebie, swoją miejscowość i swój kraj,
- kształtowanie postaw szacunku dla innych narodów i kultury kontekście holokaustu,
- umożliwianie kreatywnego uczestnictwa w wydarzeniach kulturowych i politycznych także wydarzeń współczesnych konflikt w Palestynie,
- kształtowanie odpowiedniego zachowania w czasie uroczystości szkolnych, państwowych.

### **III Metody pracy:**

- słowna: rozmowa kierowana, pogadanka;
- oglądowa: pokaz, obserwacja;
- działań praktycznych.
- metody: poglądowa, słowna, praktycznego działania, problemowa, „burze mózgów”, debaty „za i przeciw”, opracowanie plakatów reklamowych, stosowanie metody dramy i dyskusji.
- formy: symulacje typowych sytuacji, praca w zespołach, praca w parach, praca indywidualna

### **IV Wykorzystywane narzędzia i środki dydaktyczne:**

- prezentacje multimedialne, fragmenty filmów holokaucie,
- wycieczka w miejsca pamięci o żydach, muzeum Polin, a także cmentarz żydowski, zwiedzanie miejsc pamięci zagłady Żydów.
- książki i programy kulinarne o kuchni żydowskiej.
- 

### **V Korzyści wdrożenia innowacji (przewidywane osiągnięcia):**

#### **Uczniowie:**

- poznanie kultury historii Żydów

- rozwój zainteresowań kulinarnych potrawy jarskie, żydowskie,
- nabycie umiejętności przyrządzania dań z różnych stron świata– nabycie przez uczniów nowych kompetencji,
- umiejętność stosowania zasad ZERO WASTE w praktyce w kuchni jarskiej,
- rozwój wielozmysłowego poznawania – smakowania, próbowania, mieszania, eksperymentowania;
- nabycie wiedzy o kolejnym sposobie twórczego i aktywnego spędzania wolnego czasu poprzez eksperymenty z kuchnią Żydowską i zwiedzanie miejsc pamięci żydów
- aktywizacja uczniów,
- rozwój kreatywności wśród uczestników

## **VII Tematyka zajęć:**

### **Klasy 5 główne tematy**

- 1) W starożytnym Izraelu**
- 2) Początki Chrześcijaństwa**
- 3) Od hieroglifów do alfabetu**
- 4) Życie w wiecznym mieście**
- 5) Dokonania Starożytnych Rzymian**
- 6) Konflikty papieża z cesarstwem**
- 7) System feudalny**
- 8) Średniowieczne miasto i wieś**
- 9) Społeczeństwo w czasach pierwszych Piastów**

### **Klasy 7 główne tematy**

- 1) Przeciwko Świętemu przymierzu**
- 2) Kultura pod zaborami**
- 3) Zmiany społeczno-gospodarcze na ziemiach polski**
- 4) Kultura polska przełomu XIX i XX wieku**
- 5) Kultura i zmiany społeczne w okresie międzywojennym**

## **6) Kultura i nauka w II RP**

## **7) Kontekst żydowski w II RP**

## **8) Żydzi na kresach wschodnich.**

## **9) Żydzi na terytorium Ukrainy, wielokulturowość tych terenów.**

### **VIII Ewaluacja, wnioski, zalecenia na przyszłość:**

Nadrzędne cele innowacji kulturowej dotyczą kształtowania postaw. Dla ewaluacji najistotniejsze będzie więc monitorowanie i obserwowanie zachowania uczniów, przy świadomości, że sferę emocjonalną trudno poddać kryterialnemu mierzeniu. Będzie można jednak obserwować wzrost uczniowskiej samorządności, czy podniesienie ocen z zachowania. W obrębie swoich zajęć nauczyciel – wychowawca może zastosować sprawdzone narzędzia, pozwalające ocenić stopień realizacji programu, zasadność podejmowanych działań dydaktycznych i wychowawczych, prawidłowość doboru form i metod pracy. Zebrane w ten sposób informacje pomogą wyciągnąć odpowiednie wnioski oraz ułatwią realizację treści patriotycznych w następnym roku szkolnym.

#### **Sposoby ewaluacji działań innowacyjnych:**

- przeprowadzenie ankiety wśród uczniów, nauczycieli oraz wybranej grupy rodziców i analiza jej wyników;
- badanie stopnia zainteresowania realizowanym tematem innowacji poprzez wywiad z uczniami;
- wymiana doświadczeń między nauczycielami w formie dyskusji - sprawozdanie z realizacji innowacji.

W ramach ewaluacji wdrożonej innowacji prowadzona będzie także obserwacja pracy uczniów. Pozwoli ona ocenić stopień realizacji założonych celów, wyciągnąć wnioski i podjąć decyzję o ewentualnym kontynuowaniu innowacji w kolejnym roku szkolnym, a także będzie lekcja otwarta dla innych nauczycieli. Narzędziem do ewaluacji będzie też ankieta dla uczniów i rodziców. Po zakończeniu realizacji innowacji uczestnicy mogą wypełnić

ankietę ewaluacyjną w celu określenia mocnych i słabych stron, wyniki i wnioski, należy wykorzystać do podniesienia jakości pracy przy kolejnej pracy zespołowej.