



NAPREDNI OTROCI

— Delavnice za otroke —



Nekaj o meni



TELEFONSKA ŠTEVILKA: 040 559 138
ELEKTRONSKI NASLOV:
napredni.otroci@gmail.com
SPLETNA STRAN: napredni-otroci.si

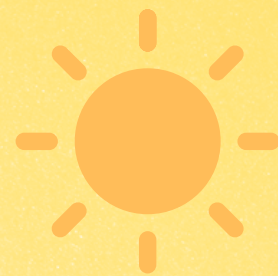
Sara Rode

Sem Sara Rode, učiteljica razrednega pouka, diplomirana vzgojiteljica predšolskih otrok, montessori učiteljica od 3 do 6 let, certificirana učiteljica meditacije, mama dveh fantov ...

Poleg 15 let dela v vzgoji in izobraževanju imam še deset let delovnih izkušenj v profesionalni kuhinji in strežbi, saj stojim ob strani svojemu partnerju, ki vodi podjetje s catering storitvami.

Zelo rada delam z otroki, moja ljuba dejavnost pa je tudi kuhanje. To šolsko leto vodim na šoli tečaje kuhanja v projektu KUHNA PA TO in spoznavam, kako željni so kuhanja že najmlajši šolarji.

Delo v vzgojno izobraževalnih ustanovah me je močno zaznamovalo. Zelo rada delam z otroki, a je prišel čas, da odidem na samostojno pot. Zato sem začela stopati po svojo poslovni poti, ki se imenuje Napredni otroci.



Napredni otroci

V času poučevanja sem opazila, da otroci potrebujejo biti slišani, opaženi in imeti dovolj časa, da izrazijo sami sebe, svoje interese in talente. Šolski sistem temelji predvsem na razvoju intelektualnih sposobnosti, čustvena inteligenca, ki pa je zelo pomembna v dandanašnjem svetu, pa ostaja v ozadju.

Tudi otroci imajo svoje skrbi, negativne občutke in stresorje, zato je pomembno, da se o njih nekdo z njimi pogovarja. Zelo pomembno se mi zdi otroke pripraviti na življenje in jih naučiti, da se nam včasih dogajajo dobre in slabe stvari. Otroci bodo ta znanja potrebovali, če bodo želeli postati samostojni, svobodni in srečni odrasli.

Starši so vedno bolj vpeti v svoje službe in dnevne zadolžitve, učitelji v šoli morajo slediti učnim načrtom in se osredotočati predvsem na intelektualno znanje, otroci pa ostajajo željni znanj in veščin, ki bi jim koristile v življenju, a se zanje nihče ne vzame časa, da bi jih tega naučil.

Zato sem oblikovala delavnice in poletne taborne, kjer se se otrok na sproščen in igriv način uči spretnosti, ki jih bo potreboval v življenju.



RAD IMAM SEBE IN NARAVO








Otroci želijo biti slišani, opaženi in imeti dovolj časa, da izrazijo sami sebe, svoje interese in talente. Šolski sistem temelji predvsem na razvoju intelektualnih sposobnosti, a čustvena inteligenca, ki je zelo pomembna (sploh v dandanašnjem svetu), ostaja v ozadju.

Namen delavnice

Otroke je treba naučiti, kako se samozavestno in sproščeno spopadati s situacijami, ki so nove in se zdijo nerešljive. Delavnice bodo otroku pomagale izboljšati njegovo samozavest in samopodobo. Pogovarjali se bomo o svojih občutkih in kako v sebi poiskati vse svoje talente. Otroci bodo z vodenimi vizualizacijami spoznavali sebe in odkrivali delčke svoje osebnosti, na katere se bodo naučili biti ponosni. Družbo nam bo delala lutka, s pomočjo katere bomo vadili različne stresne situacije, s katerimi se otroci srečujejo vsak dan.



Na delavnicah

-  *Se bomo pogovarjali o svojih občutkih, kako reševati vsakodnevne konflikte (treniranje igre vlog) in kako v sebi poiskati vse svoje talente.*
-  *Otroci bodo z vodenimi vizualizacijami spoznavali sebe in odkrivali delčke svoje osebnosti.*
-  *Bomo z igrami vlog usvajali znanja in izkušnje, kako se soočati z vsakodnevnimi situacijami, ki nam predstavljajo neprijetne občutke.*
-  *Povezovali se bomo z naravo, brali ekopravljice in iskali rešitve, kako smo lahko prijaznejši do narave.*
-  *S konkretnimi dejavnostmi se bomo učili proizvajati manj odpadkov (izdelovanje domačega jogurta, izdelovanje domačega mehčalca, popravljanje pokvarjenih stvari, šivanje strganih oblačil, menjava igrač, ki smo se jih naveličali, ustvarjanje novih igrač iz naravnih materialov, izdelava domačega mila, raziskovanje gozda, spoznavanje živali, ki živijo v zavetišču, spoznavanje eksotičnih živali ...).*

KUHARSKE DELAVNICE

ZA OTROKE



Otrok s kuhanjem:

- Krepi spomin,
- razvija domišljijo, ustvarjalnost
- razvija vseh pet čutil (poudarek je na vonju, okusu, tipu),
- odkriva nove sestavine,
- se uči sodelovanja in spoštljive komunikacije ter osnovnih matematičnih znanj,
- spoznava pomen zdravega načina prehranjevanja,
- razvija motorične spretnosti in čut za estetiko,
- izboljšuje svojo samozavest in samopodobo.

Kaj bomo kuhali:

Tradicionalne slovenske jedi in ostale dobrote:

- Štruklje,
- ajdove žgance,
- kmečko pojedino,
- potico,
- golaž in polento,
- rižev narastek,
- šmorn,
- skutine palačinke,
- pico,
- rižoto,
- muffine, piškote,
- brezglutensko bananino torto,
- peka različnih vrst kruha,
- in še in še ...