



MATEŘSKÁ ŠKOLA KOŠTÁLOV



Náměstí 201



INFORMAČNÍ BULLETIN



MOTTO:

*„Náš zítřek je
v dětech.“*



*Zimní vydání
2009*



*E-mail:
materskaskola@kostalov.cz*

Vážení rodiče,

Předkládáme Vám k nahlédnutí zimní číslo našeho časopisu.

Dnes jsme pro Vás připravili:

- ✓ *Předškolní vzdělávání, Školní vzdělávací program*
- ✓ *Maslowova hierarchie všeobecných lidských potřeb*
- ✓ *Malotřídní mateřské školy - výhody*
- ✓ *Pedagogika, psychologie – „Slova nejsou...“*
- ✓ *Desatero chytré hospodyně, recept naší kuchyně*
- ✓ *Stránka pro děti*



Informace pro Vás:

Sběr starého papíru, PET lahví nadále pokračuje!

Předškolní vzdělávání

Školní vzdělávací program

**„Hrajeme si od jara do zimy“
aneb
„Všechno, co potřebuji znát, jsem se naučil v mateřské škole“**

- *O všechno se rozděl*
- *Hraj fěr*
- *Nikoho nebij*
- *Vracej věci tam, kde jsi je našel*
- *Uklízej po sobě*
- *Neber si nic, co ti nepatří*
- *Když někomu ublížíš, řekni: „promiň“*
- *Žij vyrovnaně – trochu se uč a trochu přemýšlej
a každý den trochu maluj a kresli
a zpívej a tancuj a hraj si a pracuj*
- *Když vyrazíš do světa, dávej pozor a drž se s ostatními
pohromadě*



Předškolní vzdělávání zasahuje celou osobnost dítěte. Vzdělávání se orientuje k jednotlivým oblastem, které vychází od dítěte a mezi nimiž je vše vzájemně provázáno a propojeno.

Předškolní dítě se učí především na základě interakce s okolím a svou vlastní prožitou zkušeností. Vzdělávání je cílený a plánovaný proces, v němž se snažíme o vyváženost spontánních a řízených aktivit, které odpovídají potřebám a možnostem dětí.

Důležitá pro dítě je socioemocionální zkušenost – zdravé sebevědomí, citově pozitivní prožitky – důvěra ve vlastní síly a schopnosti, prosocionální postoje.



Vzdělávání probíhá nepřetržitě, při všech situacích a za všech okolností.

- **Volná hra a spontánní činnosti** – dopolední a odpolední činnosti, pobyt venku.
- **Společné činnosti** – těmto činnostem je věnována většinou doba od dopoledne do pobytu venku. Řízená činnost je učitelkou plánovaná.
- **Tělovýchovné chvíle** – převážně v dopoledních činnostech, v průběhu dne kdykoliv.
- **Společné jídlo** – děti jsou vedeny k samostatnosti, nejsou nuceny, osobní příklad, výběr možností, velikost porcí...
- **Hygiena a sebeobsluha** – dle potřeby dětí, samostatnost, respektování požadavků na osobní intimitu.
- **Pobyt venku** – okolí mateřské školy, využití zahrady, volné pohybové aktivity.
- **Individuální péče** – děti s odkladem školní docházky, logopedická náprava řeči v obou třídách, péče ve spolupráci s rodinou.
- **Odpočinek** – spánek – relaxace – vychází z individuálních potřeb.

Co řekly naše děti:

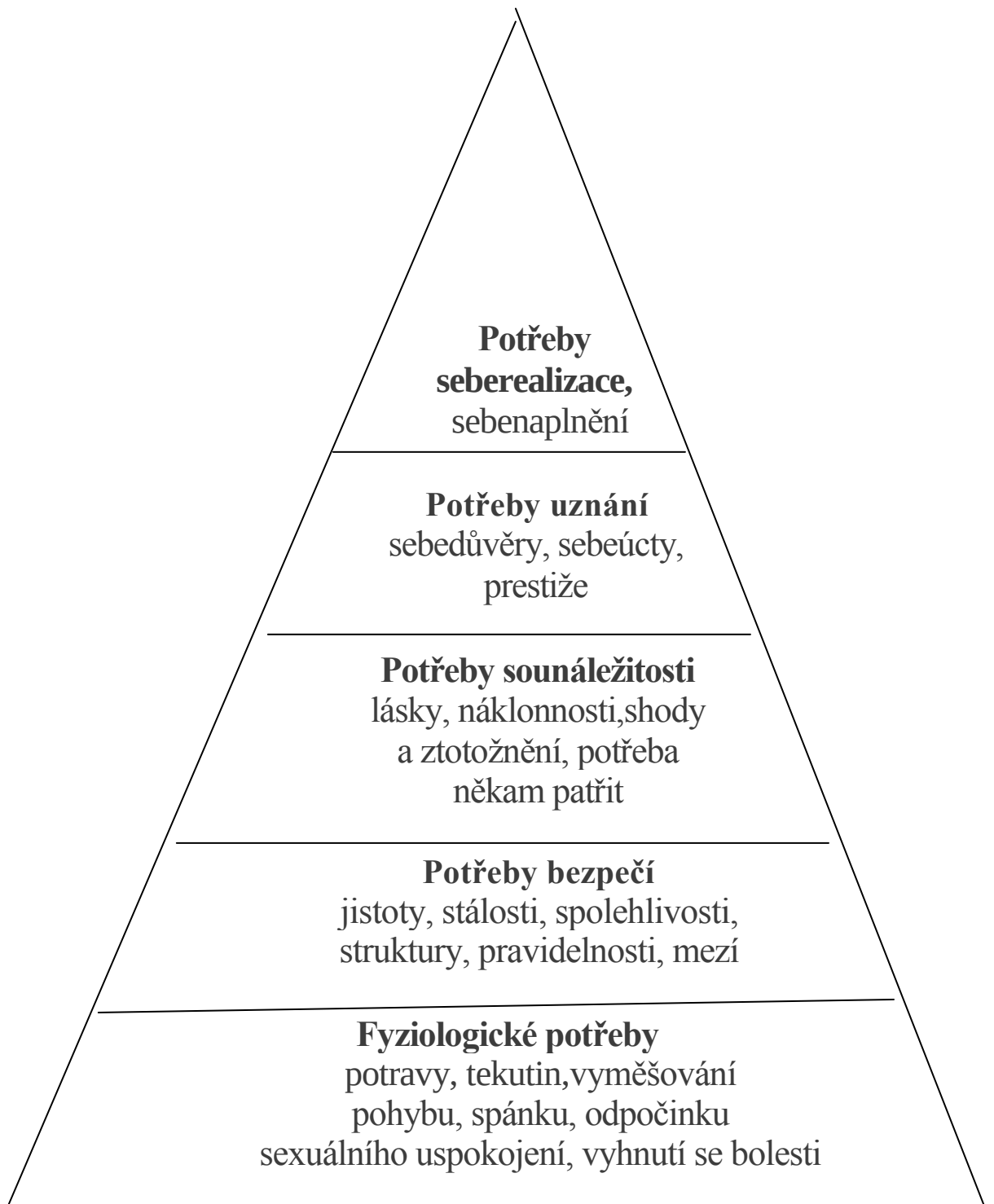
„Housličky nehouslily, houslily jinak.“

„Spadla na mne suchá kapka.“

„Ona je celá růžová jako Šípková Růženka. A on je Šípkový Růžen.“

„Já jsem opravář a ty jsi opravnice.“

Maslowova hierarchie všeobecných lidských potřeb



Malotřídní školy – výhody

Malotřídky – v jedné třídě je spojeno více žáků z různých ročníků. Výuka v malotřídních školách má svá rizika, ale i nezanedbatelné přednosti a výhody:



- Málo dětí ve třídě což vede k vytvoření rodinné atmosféry, pedagog všechny dobře zná včetně jejich rodinného zázemí.
- Přirozená výchova k samostatnosti na jedné straně a spolupráci a pomoci mladším.
- Prevence před negativními jevy velkých škol šikana, drogy, agresivita.../.
- Možnost specializace na alternativní typ škol /pro děti se specifickými potřebami/.
- Útulné prostředí školy možnost kroužků, propojení života obce a školy/.
- Kreativní výuka – metody, které se při výuce na těchto školách dávno a běžně používají jsou právě ty, které jsou jako nově objevené uváděny ve školních vzdělávacích plánech.
- Vysoký stupeň individuální péče učitele o každého žáka, na velkých školách těžko realizovatelná.
- Věková různorodost žáků ve třídě. Děti se přirozenou cestou naučí pomáhat mladším spolužákům. Malotřídka nejen učí, ale i vychovává k respektu, toleranci a k samostatnosti.
- Výuka v přirozeném prostředí: děti tu jsou vedeny více k práci. Život na vesnici je už takový, je spojen s domem, se zahradou, s přírodou....
- Charakteristický je těsný kontakt školy a rodiny. Žáci těchto škol v nečekané jednotě přiznávají svůj kladný vztah ke škole. Je pro ně místem setkávání, zajímavé činnosti, komunikace s kamarády. Učitel tu má svoji přirozenou autoritu, danou trvalým denním kontaktem a velmi těsnou komunikací.



Pedagogika, psychologie

„Slova nejsou důležitá“

Do jednoho roku věku dítě ani nemluví, ani není schopno samostatného pohybu. Zkuste si tuto relativně jednoduchou informaci opravdu uvědomit a domyslet její dalekosáhlé důsledky. Zkuste přijmout prostý fakt, že nejdůležitější vztah v našem životě, tedy vazba mezi mámou a dítětem, vzniká právě teď do jednoho roku a **převážně beze slov**. Jde o láskyplné doteky, houpání, melodie, zabarvení hlasu maminky, její pohlázení, vzájemné pohledy z očí do očí, mazlení.... Pro malé dítě je důležitý také rytmus: zpěv, broukání, konejšení, nošení na rukou, houpání – jako

v bříšku. Rytmus může být jedním ze zdrojů pocitu bezpečí. Stejně jako hlas. Nebo vůně maminky. Nebo pohlázení. A slova? Nikde je tam nevidím. Vy ano?

„Maminkovština“

Samozřejmou součástí vlídného a milého vztahu mezi mámou a dítětem je tzv. „maminkovština“. Tím myslíme zvláštní, často málo artikulovaná slova bez hlubšího významu, která jsou společná všem mámám na celém světě, například hamiňami, hamupapu a další roztomilosti.

„Přeceňovaná slova“

Tato fakta přinejmenším vypovídají o tom, že v jistém smyslu nejsou pro utváření vztahů vůbec důležitá slova. Důležité prostě není, co říkáme, ale to, co skutečně děláme.

A dokonce, i když se malé dítě později naučí slova používat a rozumět jim, neposlouchá nás až tak, jak bychom asi předpokládali. Co ale neustále dělá, je to, že nás pozoruje. A pozoruje také svůj okolní mikrosvět:

- *Co každý den v naší rodině pravidelně děláme?*
- *Jak se chováme, když nám je smutno?*
- *Co děláme, když jsme nevztekaní?*
- *Když se vítáme?*
- *Když máme radost?*
- *Když jsme něco slíbili, ale nechce se nám to dodržet?*
- *Když přijdou starosti?*

*Ale hlavně pozoruje, co děláme, **když se nám nedaří a potřebujeme vyřešit nějaký problém.** A tím se učí, jakým způsobem má reagovat:*

Když začne být život těžký...

...cítíme se rozzlobení, nebo...

...cítíme to jako další nespravedlnost, nebo...

...cítíme se provinile a ustrašeně, nebo...

...cítíme se jako pitomci a jdeme se napít, nebo...

*...**snažíme se držet pohromadě a vymyslet, jak z toho ven.***



*Vtip je prostě v tom, jak prostřednictvím výchovy naučíte své děti reagovat. To je princip **naprogramování**. Převládající pocit, který tímto naprogramování vzniká, si dítě odnáší do života.*

Desatero chytré hospodyně

1. Přesolenou omáčku nebo polévku napravíme, když do ní přidáme oloupaný syrový brambor nakrájený na pruhy.
2. Tvaroh ve vaničce zahustíme vanilkovým pudinkovým práškem, pro náplň do buchet.
3. Do drobenky přidáme prášek do pečiva – je nadýchanější a křehčí. Pro lepší chuť můžeme přidat hrst kokosu nebo pudinkového prášku.
4. Když se nám srazí svíčková nebo jiná omáčka, přidáme do nich na špičku nože sodu nebo kypřicí prášek.
5. Aby květák byl pěkně bílý, dáme do vody, ve které jej budeme vařit, trochu mléka.
6. Ruce potřísněné ovocnou nebo zeleninovou šťávou /např. od brambor, mrkve, třešní.../ potřeme kouskem rebarbory – ruce se vyčistí.
7. Sražený máslový krém dáme v misce do horké vodní lázně a mícháme tak dlouho, až se vše pěkně spojí. Misku vyjmeme a mícháme až do vychladnutí.
8. Při pečení ovocných koláčů dáme do drobenky místo mouky dětskou krupičku, koláč bude křehčí.
9. Chceme-li mít pečivo z listového těsta lesklé, potřeme jej před pečením

rozšlehaným vejcem. Krátce před dopečením lehce pocukrujeme práškovým cukrem, cukr zkaramelizuje a povrch dostane vysoký lesk a příjemnou chuť. Pečivo se nespálí, přidáme-li do rozšlehaného vejce pár kapek citronové šťávy.

10. Bramboráky budou krásně křupat, když do těsta přidáme 1 netučný tvaroh.

Kuřecí polévka MAĎARSKÁ

200g kuře (drůbky)
250g zeleninové směsi s kukuřicí
cibule
120g bílé nebo hnědé fazole
olej
zelená petržel
česnek
bobkový list, tymián
sůl
voda
smetana

Na oleji zpěníme cibuli, přidáme kuře rozdělené na menší části, rozkrájený česnek, koření a sůl, zalijeme vodou a pomalu vaříme, dokud není maso měkké. Polévku přecedíme, maso zchladíme. Přidáme zeleninu a předem uvařené fazole. Zeleninu necháme změkknout, pak přidáme kosti zbavené, na malé kousky nakrájené maso. Kořeníme sekanou zelenou petrželí. Polévku můžeme zjemnit smetanou

