

„Z ŁYŻKĄ
I WIDELCEM
PO EUROPIE”

TYTUŁ/NAZWA PROJEKTU:

„Z ŁYŻKĄ I WODELCEM PO EUROPIE”

KOORDYNATOR PROJEKTU:

MGR MAGDALENA KOSTYK

WSPÓLPROWADZĄCY PROJEKT:

MIROŚŁAWA STANISŁAWIAK

MAŁGORZATA PALUSZKIEWICZ

UCZESTNICZY/ODBIORCY:

**UCZNIOWIE ZSS IM.M.KONOPNICKIEJ W KOŚCIANIE,
RODZICE I OSOBY/INSTYTUCJE ZAPRZYJAŻNIONE Z
NASZĄ PLACÓWKĄ**

TERMIN REALIZACJI:

ROK SZKOLNY 2023/2024

CELE I FUNKCJE PROJEKTU:

- zwiększenie motywacji do spożywania zdrowych potraw i produktów,
- uświadamianie uczestnikom projektu roli i funkcjonowania zasady „zero waste”,
- wdrażanie zdrowego stylu życia związanego z prawidłowym odżywianiem i łączeniem go z dbałością o zdrowie również poprzez ruch/sport,

- rozbudzanie zainteresowania kulturą i pochodzeniem potraw regionalnych,
- przyczynianie się do integracji uczniów w klasie/szkole oraz w środowisku lokalnym,
- kształtowanie postaw obywatelskich,
- uczenie samodzielności w poszukiwaniu informacji i wykorzystywaniu ich do wykonywania zadań i rozwiązywania rozpoznanych przez siebie problemów,
- wdrażanie uczniów do planowania oraz organizowania pracy, a także dokonywania samooceny,
- uczenie skutecznego komunikowania się z innymi ludźmi i wspólnego działania,
- umożliwianie zastosowanie technologii informacyjno – komunikacyjnych,
- wykorzystywanie platform internetowych w celu pogłębiania znajomości historii i kultury państw europejskich oraz naszego regionu - Wielkopolski
- przygotowuje młodych ludzi do wykonywania w przyszłości czynności zawodowych poza granicami kraju- łączenie kultury zdrowego żywienia z rozwijaniem języka obcego,
- przygotowanie, zapoznanie uczniów z tradycjami i osobliwościami kulturowymi naszego regionu (Rogale Świątomarcińskie)
- przybliżenie gwary wielkopolskiej,
- niwelowanie różnic kulturowych,
- pobudzanie i uruchamianie samoświadomości uczestników projektu,

- pobudzanie do samodzielnego poszukiwania informacji o kulturze, sztuce, życiu i sposobie życia w krajach europejskich poprzez różne nawyki żywieniowe,
- pobudzanie świadomości kultury regionu Wielkopolski.

CELE DYDAKTYCZNE:

- usprawnianie motoryki małej poprzez naturalne czynności wykonywane podczas przyrządzania potraw (krojenie, rozdrabnianie, zagniatanie ciasta itp.)
- rozwijanie myślenia przyczynowo-skutkowego podczas przyrządzania wybranych potraw,
- nauka nakreślania kolejności zdarzeń w przepisach kulinarnych,
- zachęcanie do próbowania nowych smaków,
- zapoznanie bądź utrwalanie wiedzy z zakresu wykorzystania ziół i przypraw w kuchni,
- uwrażliwienie na smaki ziół i przypraw mających wartości lecznicze,
- poznawanie zasad zdrowego odżywiania,
- kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych,
- rozwijanie zainteresowań i umiejętności kulinarnych,
- zapoznawanie uczestników projektu z potrawami innych krajów,
- kształtowanie umiejętności przyrządzania posiłków z zachowaniem zasad higieny,
- wdrażanie zasad savoir vivre przy stole i organizacji imprez (uwrażliwianie również na prawidłowe zachowanie przy stole),
- szanowanie wytworów swojej pracy i pracy innych,
- zapoznanie się i stosowanie regulaminu warsztatów kulinarnych

- nabywanie umiejętności korzystania z przepisów kulinarnych, książek kucharskich.

DO NAJCZĘŚCIEJ STOSOWANYCH METOD REALIZACJI CELÓW NASZEGO PROGRAMU NALEŻA:

-metoda samodzielnych doświadczeń (stwarzanie warunków do samodzielnej pracy ułatwianie nawiązywania kontaktów z otoczeniem społecznym, przyrodą i sztuką z własnej inicjatywy)

-metoda kierowania aktywnością (inspirowanie spontanicznej działalności przez zachętę, sugestię, radę, czy podsuniecie pomysłu)

-metoda zadań (inspirowanie do odkrywania nowych zjawisk, przyswajania i stosowania określonych umiejętności)

-metoda ćwiczeń (powtarzanie czynności w celu ich rozwoju, utrwalanie wiadomości lub postaw, ćwiczenie mięśni)

-metody oparte na obserwacji: obserwacja i pokaz przedmiotów, zjawisk, czynności; przykład osobisty n-la,

-metody oparte na słowie: utwory literackie; rozmowy; zagadki; objaśnienia; instrukcje; teksty wierszy, piosenek,

-metoda warsztatowa,

-pogadanki,

-spotkanie z dietetykiem, trenerem fitness, rehabilitantem, fizjoterapeutą, kucharzem oraz kelnerem.

FORMY PRACY:

praca z grupą

praca w małych zespołach

praca indywidualna

warsztaty

PLANOWANE DZIAŁANIA:

- warsztaty kulinarne prowadzone w szkole dla uczniów „Wielkopolska Pyra”,
- warsztaty kulinarne prowadzone w szkole dla rodziców „Wielkopolska Pyra”,
- udział w warsztatach kulinarnych w Poznaniu (historia regionu Wielkopolski i potraw regionalnych – Muzeum Rogala Marcińskiego),
- prezentacja fotograficzna wykonanych potraw,
- wizyta w zaprzyjaźnionych restauracjach,
- przygotowywanie prezentacji multimedialnych na temat kuchni i sposobów odżywiania w wybranych krajach europejskich,
- Kuchnia Wielkopolska gwarą pisana- przepiśnik multimedialno- książkowy,
- rozumienie/rozwiązywanie zadań związanych z aktywnością zawodową- stworzenie podręcznego słowniczka języka niemieckiego (zawodowego) dla kucharzy i cukierników,
- wykonanie prac plastycznych związanych z realizacją projektu,
- wystawa ziół i przypraw powiązanej z poganką dot. roli ziół w kuchni i różnych dietach,
- konkursy tematyczne:
 - 1) najlepsza potrawa regionu Wielkopolski
 - 2) ”Zioła i przyprawy w mojej kuchni”
 - 3) Potrawa wigilijna dla osób z ograniczeniami dietetycznymi

4)Potrawa Wielkonocna dla osób z ograniczeniami dietetycznymi

- udział uczniów, rodziców/opiekunów (i/lub pracowników naszej szkoły) w wycieczkach- lekcjach kulturoznawczych:
 - 1) Poznań- Jarmarki Świąteczne (grudzień 2023)
 - 2) Wrocław – Jarmarki Świąteczne (grudzień 2023)
 - 3) Kuchnia Kresowa – Jarmark w Poznaniu (wiosna 2024)

UWAGI DOT. REALIZACJI PROJEKTU

W przypadku choroby uczestników, prowadzącego/prowadzących oraz zmian w funkcjonowaniu wybranych instytucji, nieprzewidzianych zdarzeń, nieszczęśliwych wypadków, zdarzeń losowych itp. terminy oraz sposób realizacji projektu mogą ulec modyfikacji (zaplanowane działania mogą zostać przełożone, odwołane, może zostać zmieniona forma realizacji projektu oraz istnieje możliwość włączenia dodatkowych działań/form/metod, pożądanym i atrakcyjnym dla wszystkich stron projektu).

mgr Magdalena Kostyk
koordynator/pomysłodawca