
INNOWACJA PEDAGOGICZNA

„Kulinarne podróże – smaki świata”



„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia”

George Bernard Shaw

Autor: mgr inż. Małgorzata Magierską

Spis treści:

1. Opis projektu	2
2. Uzasadnienie potrzeby wprowadzenia innowacji pedagogicznej	2
3. Założenia ogólne	3
4. Zasady wdrożenia innowacji	3
5. Organizacja zajęć	4
6. Cele programu	4
7. Metody i formy pracy	5
8. Spodziewane efekty	6
9. Ewaluacja innowacji	7
10. Podsumowanie	7
11. Harmonogram warsztatów	8
12. Bibliografia	9

1. Opis projektu

Nazwa szkoły: Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy im. Janusza Korczaka
w Mławie.

Autor: Małgorzata Magierska

Temat: „Kulinarne podróże - smaki świata”

Rodzaj innowacji: praktyczna

Data wprowadzenia: 13.09.2021 r.

Data zakończenia: 13.06.2022 r.

2. Uzasadnienie potrzeby wprowadzenia innowacji pedagogicznej

Podróżowanie to jedna z moich pasji. Jest to przygoda, a zarazem możliwość poznania nieznanych zakątków świata. Daje niezapomniane uczucie niezależności, wolności jak również poczucie ekscytacji i radości. Podróżuję nie tylko dla poznawania ciekawych miejsc, ale również podróżuję kulinarnym tropem, tym kluczem odkrywając kulturę wielu krajów.

Od 7 lat próbuję zarazić uczniów pasją do gotowania prowadząc zajęcia praktyczne. Poznanie kunsztu kulinarnego wymaga czasu, ale daje dużo satysfakcji i przyjemności. Dzięki innowacji pedagogicznej pt. „Kulinarne podróże - smaki świata” będę mogła zachęcić młodzież do poznawania kultury pięknych zakątków świata poprzez gotowanie regionalnych potraw z różnych krajów. Zdaję sobie sprawę, że młodzież w naszym ośrodku pochodzi z różnych środowisk i nie każdy będzie miał możliwość podróżowania. Chciałabym zabrać uczniów w kulinarną podróż i choć w niewielkim stopniu umożliwić

im poznanie kultur i tradycji krajów świata. Na zajęciach będziemy poznawać podstawowe informacje na temat kraju z którego pochodzi kuchnia oraz ciekawostki kulinarne. Konsumpcja przygotowanych przez uczestników potraw będzie doskonałą okazją do spożywania ich w dobrej atmosferze: odpowiedniego ich podania, nakrywania do stołu i kulturalnego spożycia przygotowanych posiłków, poznawania zasad dobrych obyczajów, utrwalanie nawyku kulturalnego zachowania się przy stole. Najprzyjemniejszym elementem zajęć jest radość i satysfakcja ze wspólnie przyrządzonych potraw oraz poczęstunek, czyli efekt własnej pracy.

Moim głównym celem jest nauka poprzez praktykę, z której uczniowie z pewnością wyniosą wiele ciekawych doświadczeń, umiejętności i wiedzy.

Innowacja pedagogiczna adresowana jest do uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim.

3. Założenia ogólne

- Innowacja ma charakter warsztatów i będzie prowadzona podczas zajęć lekcyjnych.
- Uczestnikami będą uczniowie z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim.
- Czas realizacji: 13.09.2021r. – 13.06.2021r.
- Częstotliwość zajęć: raz w miesiącu – 10 spotkań.

4. Zasady wdrożenia innowacji

- Warsztaty będą się odbywać raz w miesiącu w pracowni gastronomicznej na terenie Ośrodka;
- Uczestnikami warsztatów będą uczniowie z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim;

- Zajęcia będą miały charakter praktyczny z elementami wykładu, pogadanki i dyskusji;
- Zajęcia będą prowadzone przez nauczyciela przedmiotów zawodowych – autora innowacji;
- Głównym celem innowacji jest wzbogacenie wiedzy i umiejętności kulinarnych uczniów poprzez poznanie kuchni świata.

5. Organizacja zajęć

Warsztaty będą odbywały się podczas zajęć lekcyjnych w formie zajęć praktycznych w ciągu roku szkolnego 2021/2022 raz w miesiącu. Prowadzić je będzie nauczyciel przedmiotów zawodowych. Program ten będzie modyfikowany w zależności od umiejętności praktycznych uczniów.

6. Cele programu

Cel główny:

Wzbogacenie wiedzy i umiejętności kulinarnych uczniów poprzez poznanie tajników kuchni świata.

Cele szczegółowe:

- zainteresowanie uczniów kuchnią świata i kulturą żywienia,
- poznanie podstawowych informacji na temat kraju z którego pochodzi kuchnia, ciekawostki kulinarne,
- rozpowszechnienie tradycji kulinarnych,

- rozwijanie zainteresowań i umiejętności kulinarnych,
- poznawanie tradycyjnych potraw, pochodzących z kuchni włoskiej, ukraińskiej, angielskiej, polskiej, węgierskiej, greckiej, amerykańskiej, meksykańskiej, francuskiej i japońskiej,
- trening ekonomicznego wykorzystywania produktów spożywczych (wdrażanie do gospodarności),
- zapoznanie ze sposobem przyrządzania wybranych potraw, przekąsek,
- rozwijanie i doskonalenie zmysłu smaku i zapachu podczas przygotowywania i smakowania potraw,
- rozwijanie poczucia smaku i estetyki kulinarnej,
- utrwalenie zasad higieny osobistej podczas przyrządzania i spożywania dań,
- rozwijanie umiejętności współpracy w grupie,
- stosowanie i przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas pracy w pracowni gastronomicznej.

7. Metody i formy pracy

Metody stymulowania aktywności polegają na podążaniu za potrzebami wychowanka przy jednoczesnym delikatnym kierowaniu i ukazywaniu mu ciekawych treści.

Aktywizowanie uczniów i wzbudzanie ich zainteresowania tematyką zajęć odbywać się będzie poprzez stosowanie atrakcyjnych form i metod opartych na :

- pokazie : filmy , prezentacje;
- przekaz słowny, pogadanka;
- samodzielne działanie;
- praktyczne działanie - ćwiczenia;
- degustacje;
- możliwość twórczego, spontanicznego działania wychowanka wg własnego pomysłu;
- praca zbiorowa;

- praca w małych zespołach;
- praca indywidualna.

Środki dydaktyczne:

Do przeprowadzenia zajęć kulinarnych potrzebne są: urządzenia kuchenne, drobny sprzęt podręczny, produkty, artykuły spożywcze składniki poszczególnych potraw. Środki wizualne: filmy, prezentacje multimedialne, fotografie, ilustracje, rysunki, plakaty.

8. Spodziewane efekty

- udział wychowanków w atrakcyjnej formie zajęć,
- rozwój zainteresowań kulinarnych,
- rozwój osobisty i poszerzanie horyzontów wiedzy podopiecznych,
- nabycie umiejętności przyrządzania dań z różnych stron świata,
- nabycie przez uczniów nowych kompetencji,
- rozwój wielozmysłowego poznawania – smakowania, próbowania, mieszania, eksperymentowania;
- nabycie wiedzy o kolejnym sposobie twórczego i aktywnego spędzania wolnego czasu,
- aktywizacja zawodowa uczniów,
- rozwój kreatywności wśród uczestników ,
- zbudowanie pozytywnych relacji i rozwój postawy wsparcia wobec innych,
- integracja z grupą rówieśniczą,
- rozwój umiejętności współpracy,
- przyswojenie zasad BHP podczas przyrządzania posiłków i panujących w pracowni gastronomicznej podczas produkcji.

9. Ewaluacja innowacji

W celu uzyskania informacji zwrotnej nauczyciel przeprowadzi:

- ankietę dla uczestników innowacji dotyczącą zainteresowania i formą warsztatów;
- rozmowy indywidualne i grupowe z uczniami;
- rozmowy z rodzicami.

Szczegółowa analiza wyników ankiety pozwoli ocenić stopień realizacji zamierzonych celów. Działania te pomogą wyciągnąć wnioski, zaplanować pracę i ewentualnie zmodyfikować metody pracy. Wszystkie wyniki i uwagi zostaną opracowane i udostępnione Dyrektorowi szkoły.

Opinie i informacje zbierane będą także poprzez obserwację zachowania uczniów w czasie zajęć, analizę ich zaangażowania w pracę oraz poprzez przygotowanie prezentacji kroniki pt. „Kulinarne podróże – smaki świata”.

10. Podsumowanie

Niniejsza innowacja ma na celu zaprezentowanie korzyści płynących ze wzbogacenia wiedzy i umiejętności kulinarnych uczniów poprzez poznanie tajników kuchni świata. Ma za zadanie rozpowszechnienie tradycji kulinarnych, poznanie przez uczniów podstawowych informacji na temat kraju z którego pochodzi kuchnia. Rozwija i doskonali zmysł smaku i zapachu oraz uczy estetyki kulinarnej podczas przygotowywania potraw. Utrwala zasady higieny osobistej, stosowania i przestrzegania zasad BHP podczas pracy w pracowni gastronomicznej.

11. Harmonogram warsztatów

Warsztaty	Kuchnia świata	Przygotowywane dania	Miesiąc
1	Kuchnia włoska	Pizza	wrzesień
2	Kuchnia ukraińska	Deruny – placki ziemniaczane	październik
3	Kuchnia angielska	Apple pie – zapiekany placek jabłkowy	listopad
4	Kuchnia polska	Makowiec	grudzień
5	Kuchnia węgierska	Langosze – drożdżowe placki	styczeń
6	Kuchnia grecka	Musaka	luty
7	Kuchnia amerykańska	Pancakes	marzec
8	Kuchnia meksykańska	Burito	kwiecień
9	Kuchnia francuska	Croissant	maj
10	Kuchnia japońska	Sushi	czerwiec

*potrawy mogą ulec zmianie.

12. Bibliografia

1. „Kuchnie świata” Gordon Ramsay, Wydawnictwo MUZA S.A., 2010r.
2. „Kuchnie świata” Bernardes-Rusin Mira, Wydawnictwo SBM Renata Gmitrzak, 2018r.
3. „Kulinarne szlaki” Praca zbiorowa, Wydawnictwo Pascal, 2018r.