

"Kuchenne smaki różnych regionów świata" - rok szkolny 2020/2021

Innowacja pedagogiczna "Kuchenne smaki różnych regionów świata" realizowana w roku szkolnym 2020/2021 była adresowana do uczniów klas Ia i IIb Szkoły Przysposabiającej do Pracy.

Autorzy innowacji: Edyta Solarska i Arleta Sadło-Paterek

W roku szkolnym 2020/2021 przeprowadzone zostały zajęcia dla uczniów klas Ia SPdP i IIb SPdP w ramach innowacji pedagogicznej. W zajęciach uczestniczyło 10 uczniów.

Zajęcia były realizowane w ramach obowiązkowych zajęć edukacyjnych (przysposobienie do pracy z zakresu pomoc w gospodarstwie domowym).

Celem innowacji było rozwijanie zainteresowań kulinarnych poprzez prezentację historii pochodzenia potraw z różnych regionów świata, rozwijanie umiejętności dochodzenia do wiedzy drogą obserwacji oraz wykonywanie czynności praktycznych wykorzystywanych w życiu codziennym poprzez doskonalenie technik przygotowywania, wydawania posiłków, jak również dobór odpowiednich przyrządów i narzędzi kuchennych.

Uczniowie:

- poznawali tradycje związane z niektórymi potrawami i ich pochodzeniem
- poznali też pracę kucharza, jego obowiązki, dzień jego pracy
- usprawnili umiejętność korzystania z przyborów i urządzeń kuchennych
- mieli możliwość wspólnego przygotowania i spożywania posiłku
- doskonalili umiejętności nakrywania do stołu
- rozwijali zainteresowania kulinarne
- uczyli się kulturalnego zachowania przy stole
- kształtowali umiejętności czytania ze zrozumieniem poprzez prawidłowe odczytywanie informacji zawartych w książkach kucharskich
- pogłębiali wiadomości dotyczące zdrowego odżywiania oraz higieny przygotowania posiłków
- kształtowali umiejętności współdziałania w zespole
- Poznawali tradycje i regionalne potrawy kuchni polskiej, amerykańskiej, włoskiej, meksykańskiej, greckiej

Osiągnięto zakładane efekty:

- uczniowie pogłębili wiedzę teoretyczną i zdobyli praktyczne umiejętności z zakresie sztuki kulinarnej w różnych regionach świata
- wiedzą jak wygląda praca kucharza. oraz jakie są jego obowiązki w pracy udoskonaliли umiejętności korzystania z książek kucharskich
- znają zasady zdrowego i racjonalnego odżywiania się
- osiągnęli sukcesy w działaniach kulinarnych (wzmacniali wiarę we własne możliwości)
- zdobyli umiejętności przygotowania posiłku w grupie (podział obowiązków i rozplanowanie czasu potrzebnego do przygotowania potrawy)
- Umieją bezpiecznie korzystać z przyborów i urządzeń kuchennych nauczyli się poprawnego nakrywania do stołu oraz wdrażania do przestrzegania reguł savoir-vivre podczas degustacji posiłków

Podczas zajęć uczniowie zdobyli i utrwali wiedzę na temat położenia poszczególnych państw na mapie świata, zapoznali się z jego ciekawostkami kulinarnymi. Rozwijali również swoje umiejętności praktyczne poprzez samodzielne wykonywanie proponowanych potraw zgodnie z ustalonym harmonogramem. Odczytywali wybrane

przepisy potraw z książek kucharskich. Przygotowywali składniki, zgodnie z instrukcją. Zgodnie współpracując w grupie przygotowywali dania z różnych regionów świata.

Prowadzone zajęcia rozbudziły w uczniach zainteresowanie sztuką kulinarną, pogłębiły swoją wiedzę o różnorodności potraw. Uczniowie w sposób aktywny uczestniczyli w zajęciach, najwięcej przyjemności sprawiało im degustacja i wdrażanie własnych pomysłów podczas pracy. Podejmowane działania sprzyjały integracji zespołu i rozwijaniu umiejętności współpracy

Na podsumowanie zajęć z poznawania smaków kuchni z różnych regionów świata wykonane zostały :

- prezentacja działań uczniów w formie wernisażu zdjęć w Ośrodku.
- wykonana książka kucharska pt: „ Smaki Świata”.