REALIZACJA PROJEKTU

KUCHNIE ŚWIATA: STÓŁ POLSKI

*Małgorzata Kłosińska-Pułka*

CELE

1. Poszerzenie wiedzy na temat kultury jedzenia i specyfiki kuchni narodowej (polskiej).
2. Krzewienie zasad kultury bycia i savoire-vivru.
3. Dostrzeganie znaczenia tradycji i obyczajów dla wzrostu poczucia tożsamości narodowej.
4. Kształtowanie poczucia dumy z polskiego (zdrowego) jedzenia i lansowanie zdrowego stylu życia oraz zasad współżycia społecznego.
5. Rozwijanie umiejętności współdziałania w grupie, empatii i troski o estetykę otoczenia.
6. Przygotowanie do udziału w kulturze.

Realizacja *Podstawy programowej*

Uczeń:

* określa tematykę oraz problematykę utworu (I.1.12)
* wykorzystuje w interpretacji tekstów doświadczenia własne oraz elementy wiedzy o kulturze (I.1.18)
* wyraża własny sąd o postaciach i zdarzeniach (I.1.19)
* określa temat i główną myśl tekstu (I.2.3)
* odnosi treści tekstów kultury do własnego doświadczenia (I.2.11)
* tworzy logiczną, semantycznie pełną i uporządkowaną wypowiedź, stosując odpowiednią do danej formy gatunkowej kompozycję i układ graficzny (III.1.3)
* dokonuje selekcji informacji (III.1.4)
* tworzy spójne wypowiedzi (III.2.1)
* redaguje notatki (III.2.4)
* opowiada o przeczytanym tekście (III.2.5)
* doskonali różne formy zapisywania pozyskanych informacji (IV.2)
* korzysta z informacji zawartych w różnych źródłach, gromadzi wiadomości, selekcjonuje informacje (IV.3)
* zna i stosuje zasady korzystania z zasobów bibliotecznych (IV.4)
* rozwija umiejętności efektywnego posługiwania się technologią informacyjną oraz zasobami internetowymi i wykorzystuje te umiejętności do prezentowania własnych zainteresowań (IV.9)

ZAŁOŻENIA

Projekt adresowany jest do uczniów klasy IV i nie musi być realizowany wyłącznie na języku polskim. Stanowi doskonałą okazję do współdziałania między uczniami i nauczycielami różnych przedmiotów.

Wymagany jest podział zespołu klasowego na mniejsze grupy i wskazanie zakresu ich działania. Powinien zakończyć się wspólną biesiadą połączoną z działaniami „wokół stołu”. Wskazane jest również zaangażowanie rodziców do pomocy w realizacji projektu.

ZADANIA GRUP

Grupa 1.

Opisy polskich uczt utrwalone w tekstach literackich

Grupa uczniów przygotowuje prezentację multimedialną, której kanwą będzie wybrany fragment tekstu literackiego. Materiał ten powinien stanowić podstawę do dopasowania ilustracji i animacji komputerowych (nauczyciel może podpowiedzieć uczniom teksty, w których powinni szukać fragmentów zawierających opisy uczt, np.: *Dyniowe przyjęcie* w zbiorze opowiadań *Czosnyczka na zmarznięte stópki i inne smakołyki* Małgorzaty Kosińskiej-Pułki, Warszawa 2015 lub fragment o kolacji wigilijnej w *Traktacie o łuskaniu fasoli* Wiesława Myśliwskiego, Kraków 2007).

Inne możliwe do wykorzystania dzieła literackie:

* Lewis Carroll, *Alicja w Krainie Czarów*
* Lucy Maud Montgomery, *Ania z Zielonego Wzgórza*
* C.S. Lewis, *Opowieści z Narnii. Lew, czarownica i stara szafa*
* Jan Brzechwa, *Na straganie*,You Tube
* Adam Mickiewicz, *Pan Tadeusz* (np.: fragmenty o bigosie, śniadaniu i parzeniu kawy, uczta na zamku)
* Henryk Sienkiewicz, *Potop* (np.: opis uczty w Kiejdanach, kolacja w Wodoktach)
* Krystyna Bockenheim, *Przy polskim stole*
* Melchior Wańkowicz, *Na tropach Smętka*
* Wojciech Żukrowski, *Porwanie w Tiutiurlistanie*
* Leszek Pułka, *Wrocław ze smakiem*

**Podczas realizacji zadania istotne jest zadbanie o jakość opisu i atrakcyjną oprawę multimedialną (obraz i słowo).**

Grupa 2.

Wiwaty, toasty i życzenia przy polskim stole

Grupa uczniów redaguje teksty przemówień okolicznościowych, toastów, życzeń zgodnie z zasadami kultury żywego słowa i retoryki. Uczestnicy projektu przygotowują się również do ich przedstawienia zgodnie z zasadami recytacji i pięknego mówienia.

**W realizacji zadania ważne jest pozytywne przesłanie przygotowanych wypowiedzi.**

PRZYKŁADOWE WSKAZÓWKI DO PRZYGOTOWANIA PRZEMÓWIENIA

Przemówienie okolicznościowe należy rozpocząć od zwrotu do osoby, do której jest adresowane. Ta forma wypowiedzi ma swoje stałe cechy. Jeżeli adresatem przemówienia jest grupa osób, to zwracając się do nich, powinno się zachować odpowiednią kolejność w zależności od wieku, płci itp. W przemówieniu okolicznościowym należy przypomnieć powód uroczystości, na której zabiera się głos, nawet jeśli wszystkim jest on dobrze znany. Nie trzeba szczegółowo przedstawiać własnej osoby, wystarczy krótko uzasadnić, dlaczego to właśnie my zabieramy głos podczas uroczystości.

Głównym celem właściwej części przemówienia okolicznościowego jest wprowadzenie zebranych w nastrój, podkreślenie charakteru chwili i uroczystości. Dopuszcza się stosowanie słownictwa o nacechowaniu emocjonalnym (*nieocenione*, *znakomite*, *wyjątkowe*…). Zaleca się stosowanie pytań retorycznych i wplatanie cytatów z literatury – pasujących do okoliczności.

W przemówieniu powinny się znaleźć życzenia skierowane do osoby, o której się mówi (bezpośredni zwrot, serdeczny ton, osobisty charakter).

PLAN PRZEMÓWIENIA

1. Zwrot do adresata (czyli apostrofa).
2. Wstęp (wspominamy w nim o okolicznościach związanych z wygłaszanym przemówieniem, rodzajem uroczystości).
3. Właściwa część przemówienia (możliwe cytaty z literatury, anegdoty).
4. Zakończenie.

WSKAZÓWKI DO TWORZENIA PRZEMÓWIENIA

1. Określ rodzaj uroczystości.
2. Zdecyduj, do kogo skierujesz przemówienie i w jakiej kolejności to uczynisz.
3. Ustal, czy przemówienie będzie oficjalne czy nieoficjalne
4. Zastanów się, co chcesz powiedzieć, jakie elementy należy uwypuklić, aby słuchacze to zapamiętali.

PRZYKŁADOWE PRZEMÓWIENIA

*Kochani Goście, Dziadkowie, Rodzice!*

*Dziś są moje urodziny. Cieszę się, że spotykamy się wspólnie i że mogę z Wami – osobami, które kocham najbardziej na świecie – świętować. To taki czas, który łączy naszą rodzinę emocjonalnie. Na stole, przy którym siedzimy, poustawiane są smakołyki (Mamo, Babciu – dziękuję). Ten nasz dzisiejszy stół aż się ugina od wspaniałości! Za to też bardzo dziękuję w imieniu własnym i nas wszystkich! Dziękuję również za opowieści, które dziś sobie przekażemy, częstując się pysznościami.*

*Niech nam wszystkim będzie w życiu jak najlepiej, żebyśmy częściej spotykali się w tak wspaniałym towarzystwie i mogli rozmawiać, cieszyć się sobą i tym, co przeżywamy.*

*Szanowna Pani, Koleżanki i Koledzy z klasy, cieszę się, że spotykamy się, żeby uczcić mój powrót z podróży do Meksyku. Miło mi, że na mnie czekaliście i że życzyliście mi jak najlepiej wtedy, gdy leciałem 12 godzin samolotem nad oceanem. Nasze spotkanie chcę uświetnić pokazem fotografii, które udało mi się zrobić w jaskiniach, na szczytach gór i w parkach. Mam nadzieję, że oczaruje Was ten egzotyczny kraj. Częstujcie się owocami, które kupiłem już w Polsce, ale które rosną na ziemi Majów. Życzę Wam i sobie dobrej zabawy.*

*Szanowni Państwo, zebrani Goście, Koleżanki i Koledzy!*

*Przypadł mi w udziale zaszczyt poprowadzenia dzisiejszej uroczystości zorganizowanej w naszej szkole w związku ze świętem Komisji Edukacji Narodowej. Nie muszę nikogo przekonywać, jak ważni i potrzebni są nauczyciele. Są dla uczniów prawdziwymi przyjaciółmi. Odkrywają przed nami świat tajemnic, niespodzianek i praw nauki. Uczą nas życia i bycia dobrymi ludźmi. Towarzyszą w chwilach radości i wtedy, gdy ponosimy porażki.*

*Serdecznie Wam, Drodzy Nauczyciele, za wszystko dziękujemy i życzymy szczęścia.*

Grupa 3.

Dobre menu na polski stół – w ziołach i rodzimych smakach

Grupa uczniów zbiera i gromadzi zioła z polskich łąk i ogrodów. Uczestnicy projektu sporządzają atlas, w którym opisują rośliny oraz ich wykorzystanie w kuchni polskiej. W swojej wypowiedzi uczniowie muszą zawrzeć walory koloru, smaku oraz kwestię zastosowania. Opracowują też jeden przepis na danie (lub napój), które pachnie ziołami i zachęca do zdrowego trybu odżywiania się.

Uczniowie sieją również do skrzynki nasiona pietruszki, szczypiorku, majeranku, bazylii i troszcząc się o ich wzrost, obserwują, jak wschodzą i rosną. Zapisują swoje spostrzeżenia w dzienniku upraw.

PRZYKŁADOWY OPIS ROŚLINY

**PIETRUSZKA**

Pietruszka (korzeń) należy do warzyw korzeniowych, rodziny selerowatych. Uprawiana jest w Europie, Afryce, Ameryce, Nowej Zelandii, Australii i Japonii.

Wczesne odmiany dostępne są od maja, a późne – do końca listopada. W sklepie pietruszka jest dostępna cały rok, daje się też uprawiać w domu w czasie zimy w skrzynkach lub doniczkach. Korzeń pietruszki ma cylindryczny, wydłużony kształt osiągający długość około 4–10 cm.

Uprawiana jest jako warzywo – zjadamy korzeń i części zielone, czyli natkę. Wykorzystuje się ją w kuchni oraz do produkcji lekarstw. Stanowi składnik zup, sałatek oraz jest elementem dekoracji. Silnie pachnące liście pietruszki służą do przyprawiania wielu potraw. Nać pietruszki zawiera bardzo dużo prowitaminy A i chlorofilu. Korzystne jest także równoczesne występowanie żelaza i witaminy C. Wiele związków mineralnych występuje w korzeniach, a jeszcze więcej w nasionach. Nasion się jednak nie je.

Jest rośliną o dużych wartościach leczniczych. Zarówno korzenie, jak liście pietruszki i ich przetwory wpływają korzystnie na pracę nerek. Mają własności antyseptyczne. Ponadto pobudzają w niewielkim stopniu wydzielanie śliny i soku żołądkowego, co ułatwia trawienie i przyswajanie pokarmów.

Pietruszka pięknie wygląda na grządce i w doniczce. Jest obok bazylii królową kuchni włoskiej (składnik włoszczyzny). W polskiej kuchni nie można wyobrazić sobie rosołu bez pietruszki (korzenia i natki).

Część, która rośnie nad ziemią, jest intensywnie zielona. Listki są drobne i kruche, a łodyżka łamliwa (u dojrzałej rośliny lekko zdrewniała). Natomiast korzeń pietruszki jest biały. Ugotowany doskonale smakuje jako puree. Można też z korzenia robić chipsy.

Zapach pietruszki jest rozpoznawalny, charakterystyczny dla tej rośliny. Smak pietruszki jest lekko gorzki i mdły.

1. Pietruszka (nać i korzeń, prosto z ziemi)



2. Pietruszka (pełny koszyk pietruszki naciowej, karbowanej)



3. Pietruszka (rozsada)



4. Pietruszka (ozdoba do pietruszkowego napoju)



***Prosty przepis na szybki napój z zielonej pietruszki i limonki***

Można go pić zamiast słodkiego napoju.

*Składniki*

dwa pęczki pietruszki naciowej

jedna limonka lub cytryna

łyżeczka miodu

woda mineralna (według uznania)

kostki lodu

*Przygotowanie*

Pietruszkę i cytrusy należy starannie umyć, wrzucić do sokowirówki. Do powstałego soku dodać miód i wodę mineralną. Wszystko przelać do szklanek. Dodać kostki lodu. Przyozdobić natką pietruszki lub krążkami cytryny. Pić zaraz po przygotowaniu. Przechowywany w lodówce traci swoje walory.

***Pietruszka***

Pewna dama, kiedy obiad gotowała,

Tak sobie głośno śpiewała:

– Jeśli zieloną pietruszkę mam,

Dużo witaminy C wszystkim dam.

Narysuj ją sam!

PRZYKŁADOWA LISTA ZIÓŁ DO UPRAWY W DONICZKACH LUB SKRZYNKACH

1. szczypior – z nasion lub cebuli dymki (ostry, szczypiący smak i specyficzny, trwały zapach, do sałatek kanapek, twarożku; jest zielony)
2. bazylia (intensywny zapach, aromat, smak pikantny, ostry, troszkę szczypiący w język; do zup, sosów, makaronów, sałatek, znakomicie smakuje z pomidorami i serem; jest zielona, czerwona, cytrynowa)
3. rzeżucha (pikantna, ostry smak i zapach; do zup, sałatek i higieny jamy ustnej; jest zielona)
4. rukola (ciemnozielone poszarpane liście, ostry, lekko szczypiący smak; do sałatek, znakomicie smakuje z szynką i melonem albo z omletem),
5. sałata (może być kolorowa: czerwona, zielona, cytrynowa, seledynowa; czerwona miewa gorzki smak; seledynowa, cukrowa ma słodki smak; do sałatek)
6. czosnek – z ząbków (daje zielone listki o ostrym smaku i intensywnym zapachu; do zup, sosów, mięsa, ryb, przetworów)
7. majeranek (smak gorzki, lekko piekący, zapach intensywny i aromatyczny, słodkawo-korzenny prawie jak w sosnowy; do zup, sosów, wędlin, mięs, bigosu; jest zielony i kwitnie drobnymi białymi kwiatami)

W dużych skrzynkach i doniczkach można też uprawiać buraczki, szpinak, marchewkę lub kilka odmian ziół jednocześnie.

**W realizacji zadania istotne jest gromadzenie słownictwa i umiejętne zapisywanie obserwacji.**

PRZYKŁADOWE WSKAZÓWKI DO PISANIA DZIENNIKA UPRAW

- Zapisuj każdego dnia własnymi słowami to, co widzisz.

- Używaj niewiele słów, ale przekazuj dużo informacji.

- Zapisuj zmiany dotyczące kształtów i kolorów.

- Wybieraj takie słowa, które oddadzą dokładnie to, co obserwujesz.

- Pisz konkretnie o tym, co musisz zrobić.

- Nie bój się planować.

- Opisując swoje obserwacje, udzielaj odpowiedzi na pytania:

* W jakiej kolejności wzrastają poszczególne części rośliny?
* Po ilu dniach pojawiają się pierwsze liście?
* W jakich warunkach roślina rośnie najlepiej?
* Czy światło ma wpływ na wzrost rośliny?
* Czy temperatura ma wpływ na wzrastanie rośliny?
* Jak wygląda roślina po pięciu dniach a jak – po ośmiu?

PRZYKŁADOWE ZAPISY Z DZIENNIKA UPRAW

**Dzień pierwszy (początek uprawy)**

Zanim posiałem pierwsze ziarenka poczytałem wiele tekstów o zasadach uprawy roślin w doniczkach. Zdobyłem dużą skrzynkę, sprawdziłem, czy ma otwory konieczne do wymiany powietrza i podstawkę o dobrych rozmiarach.

W sklepie ogrodniczym kupiłem nasiona pietruszki naciowej karłowatej, ziemię uniwersalną do uprawy roślin zielonych, konewkę, zraszacz i rękawiczki ogrodnicze. Na dużym stole rozłożyłem stare gazety, folię i wszystkie zakupione rzeczy.

**Dzień drugi**

Zapisałem w punktach, co muszę zrobić, zanim wysieję nasiona.

**Oto mój plan na dziś**

1. Ustawię skrzynkę na spodku.
2. Na dnie poukładam stłuczone kawałki starej doniczki (może też być też cienka warstwa keramzytu).
3. Nasypię ziemię (centymetr mniej niż wynosi cała wysokość skrzynki).
4. Po całej powierzchni rozsypię ziarna (nasiona) pietruszki.
5. Lekko oprószę nasiona ziemią, żeby je przykryć.
6. Za pomocą zraszacza zwilżę powierzchnię ziemi.
7. Całą skrzynkę owinę przezroczystą folią spożywczą.
8. Skrzynkę ustawię na parapecie.
9. Będę cierpliwie czekał, aż nasiona wykiełkują.

Wszystko wykonałem z pomocą osoby dorosłej.

**Dzień siódmy**

Widać już efekty. Poza skroploną wilgocią na wewnętrznej stronie folii na ziemi pojawiły się pierwsze żółte kiełki (małe jak główki szpilek). Pietruszka zaczyna budzić się do życia. nasiona przebijają się przez warstwę ziemi.

Muszę pilnować, by nie było im zbyt sucho ani też zbyt mokro.

**Dzień czternasty**

W mojej skrzynce jest już zielono, ziarenka przeradzają się w rośliny, mają pierwsze listki i początek łodyżek. Dziś zdejmuję folię, ale stopniowo, żeby rośliny nie doznały szoku. Nadal muszę pilnować, by nie było im zbyt sucho ani też zbyt mokro i żeby nie zmarzły.

Grupa 4.

O zachowaniu się przy stole

Grupa uczniów na podstawie różnych materiałów opracowuje zasady kulturalnego zachowania się przy polskim stole. W celu ich upowszechnienia uczniowie z tej grupy przygotowują inscenizację fragmentu biesiady.

**W realizacji zadania istotna jest troska o kulturę bycia.**

PRZYKŁADOWE ZASADY KULTURALNEGO ZACHOWANIA SIĘ PRZY STOLE

Właściwe zachowanie przy stole polega na estetyce jedzenia i przestrzeganiu ogólnie przyjętych zwyczajów.

* Zawsze mężczyźni pomagają kobietom (nie powinni pierwsi brać potrawy).
* Dosuwamy krzesło dość blisko, nie tak jednak, by opierało się o stół.
* Bierzemy serwetę ze stołu, rozkładamy na kolanach.
* Zupę jemy końcem łyżki (nigdy bokiem).
* Mięso kroimy nożem, trzymając go w prawej ręce dość wysoko.
* Rybę jemy widelcem trzymanym w prawej ręce, pomagając sobie specjalnym tępym nożem do ryb (można użyć drugiego widelca).
* Nożem nie podajemy sobie żadnej potrawy do ust.
* Gdy jemy potrawy, do których nie używa się noża, trzymamy widelec w prawej ręce.
* Brudnych sztućców nie kładziemy na obrusie ani nie opieramy o talerz. Po zakończeniu posiłku kładziemy je na talerzu w poprzek, nóż i widelec równoległe do siebie, trzonkamizwróconymi w prawą stronę.
* Na talerz nie nakładamy zbyt wiele, gdyż wygląda to nieestetycznie. Lepiej wziąć dokładkę.
* Tyle, ile nabraliśmy na talerz, powinniśmy zjeść i nie zostawiać żadnych resztek na talerzu.
* Pestek, ości nie wypluwamy wprost na talerz, lecz na zbliżony do ust widelec czy łyżeczkę.
* Swoim nożem, widelcem czy łyżką nie bierzemy niczego z półmiska.
* Na potrawę nigdy nie dmuchamy, jeżeli jest gorąca, trzeba zaczekać chwilę aż wystygnie.
* Do ust wkładamy zawsze tylko małe kawałki i spożywamy je z zamkniętymi ustami. Jemy powoli (jedzenie to nie wyścigi).
* Jeżeli chcemy napić się wody, powinniśmy przedtem wytrzeć lekko usta serwetą, gdyż bardzo nieładne jest pozostawienie śladu ust na brzegu szklanki.

Już w średniowieczu anonimowy autor w utworze *O zachowaniu się przy stole* przestrzegał, że na uczcie nie należy:

* objadać się,
* wyszukiwać dla siebie najlepszych kąsków,
* wkładać do ust zbyt dużych kawałków jedzenia,
* wypluwać resztek jedzenia do misy (na talerz, półmisek).

Nakazywał też biesiadnikom siedzieć na wyznaczonym miejscu, umyć ręce nim sięgnie się po jedzenie, wycierać usta, nie mówić z pełnymi ustami, zabawiać damy i podsuwać im półmiski z jadłem.

Rozmowy przy stole najlepiej prowadzić spokojnie, niezbyt głośno z osobami siedzącymi po naszej lewej i prawej stronie. Jeśli nie musimy mówić zbyt głośno, możemy rozmawiać z osobami siedzącymi naprzeciwko. W czasie rozmowy nie gestykulujemy nadmiernie, bo łatwo o spowodowanie sporego zamieszania. Nie należy też prowadzić konwersacji z ustami wypełnionymi jedzeniem.

NIE GARB SIĘ, NIE KRĘĆ, NIE ZAKŁADAJ NOGI NA NOGĘ I ŁADNIE SIĘ UBIERZ.

PRZYKŁADOWA KARTA OCENY PROJEKTU

Nazwa projektu

KUCHNIE ŚWIATA: STÓŁ POLSKI

Numer grupy

Imiona i nazwiska uczestników oraz zadania przydzielone poszczególnym osobom

1.

2.

3.

4.

5.

6.

Konsultacje z nauczycielem

Data

Zakres udzielonej pomocy

|  |
| --- |
| **Oceniane elementy prezentacji** |
| Zaplanowanie pracy |
| Podział zadań zgodnie z umiejętnościami i zainteresowaniami uczniów |
| Dokumentowanie prac |
| Uporządkowanie i krytyczna analiza zebranych materiałów |
| Opracowanie graficzne |
| Organizacja |
| Oryginalność |
| Walory |

ZASADY REALIZOWANIA PROJEKTU

Krok 1. – Określenie tematu

KUCHNIE ŚWIATA: STÓŁ POLSKI

Analiza zapisów w podstawie programowej pomaga ustalić, że wszystkie założenia są adekwatne do możliwości percepcyjnych uczniów IV klasy.

Z uczniami, realizując projekt *Kuchnie świata: stół polski*, warto doskonalić umiejętności dotyczące określania tematyki oraz problematyki utworu, wykorzystywania w interpretacji tekstów doświadczeń własnych oraz elementów wiedzy o kulturze, wyrażania sądów o postaciach i zdarzeniach, określania tematu i głównej myśli tekstu, odnoszenia treści tekstów kultury do własnego doświadczenia, tworzenia logicznej, semantycznie pełnej i uporządkowanej wypowiedzi, stosując odpowiednią do danej formy gatunkowej kompozycję i układ graficzny, dokonywania selekcji informacji, tworzenia spójnej wypowiedzi, redagowania notatki, opowiadania o przeczytanym tekście, doskonalenia różnych form zapisywania pozyskanych informacji, korzystania z informacji zawartych w różnych źródłach, gromadzenia wiadomości, selekcjonowania informacji, stosowania zasad korzystania z zasobów bibliotecznych, rozwijania umiejętności efektywnego posługiwania się technologią informacyjną oraz zasobami internetowymi i wykorzystywania tych umiejętności do prezentowania własnych zainteresowań.

Wiedza przekazywana uczniom ma ich przekonać do rozwijania umiejętności współżycia i współdziałania w zespole, kultury bycia i wrażliwości na świat przyrody oraz zachęcać do zdrowego odżywiania się. Warto zatem spróbować doskonalić w środowisku zasady kultury bycia i szacunku do rodzimych tradycji, ucztowania w dobrym stylu. To uniwersalne założenia, które kształtują pozytywne zachowania społeczne jednostek i grup. Pozwalają też zaangażować dorosłych odpowiedzialnych za wychowywanie młodych ludzi (w tym nade wszystko rodziców). W trakcie formułowania tematu projektu przydatna jest też rozmowa z uczniami. Można zapytać, co ich najbardziej porusza, czym się martwią, a co sprawia im radość oraz które z tematów ewentualnie omawianych na zajęciach byłyby dla nich najciekawsze. Po uzyskaniu wszystkich niezbędnych informacji należy określić temat, nie tylko związany z treściami zawartymi w podstawie programowej, lecz także zachęcający do rozpoczęcia głębszych poszukiwań.

Krok 2. – Wyznaczenie celów

Przed określeniem, jakie mają być rezultaty przedsięwzięcia, należy uzupełnić własną wiedzę, stąd do projektu dołączona jest lista tekstów literackich i teoretycznych zawierających motyw uczty i ucztowania. Warto zebrać odpowiednią literaturę na dany temat, tak aby mieć jak najpełniejszą orientację we wszystkich zagadnieniach podejmowanych w ramach projektu o kuchniach świata, w tym przede wszystkim o specyficznych cechach kuchni polskiej.

Pomocne jest także zapisanie problemów, które należy poruszyć, zajmując się danym tematem, oraz sformułowanie pytań, na które uczniowie powinni znać odpowiedź po zakończeniu pracy.

* Jakie są opisy polskich uczt utrwalone w tekstach literackich?
* Na czym polega piękne przemawianie?
* Z czego się składa menu na polskim stole?
* Jak tworzyć teksty przemówień okolicznościowych?
* Jakie korzyści wynikają z uprawiania ziół w doniczkach (i ogródkach)?
* Jakie zioła można uprawiać w doniczkach?
* Do czego da się wykorzystać zioła w kuchni?
* Jak pisać dziennik upraw ziół?
* Dlaczego należy znać zasady kulturalnego zachowania się przy stole?

Aby dobrze określić cel operacyjny projektu, trzeba odpowiedzieć na pytania:

*Kto jest adresatem projektu?*

Uczniowie całej klasy.

*Kogo chcesz zaangażować?*

Rodziców, nauczyciela przyrody ze szkoły, zaprzyjaźnionego właściciela sklepu ogrodniczego.

*Co zamierzasz osiągnąć?*

Doskonalić zmysł obserwacji, wrażliwość, lansować zdrowe odżywianie i czerpanie radości z bycia razem przy polskim stole w domu i innym miejscu (bardziej oficjalnym); rozwijać kulturę bycia.

*Gdzie projekt będzie realizowany?*

W domu i szkole.

*Kiedy? (Jakie będą ramy czasowe?)*

Pierwszy semestr roku szkolnego. Początek we wrześniu, zakończenie w grudniu przed Bożym Narodzeniem.

*Jak? (Jakie są wymagania i ograniczenia?)*

Kolejne etapy realizacji projektu wymagają czasu: poszukiwanie materiału, wzrost roślin, wykonywanie dań przepisów kulinarnych.

*Dlaczego? (Jakie korzyści wynikają z realizacji projektu?)*

- Poszerzenie wiedzy na temat kultury jedzenia i specyfiki kuchni narodowej, polskiej.

- Krzewienie zasad kultury bycia i savoire-vivru.

- Dostrzegania znaczenia tradycji i obyczaju dla wzrostu poczucia tożsamości narodowej.

- Kształtowanie poczucia dumy z polskiego (zdrowego) jedzenia i lansowanie zdrowego stylu życia oraz zasad współżycia ludzi.

- Rozwijanie umiejętności współdziałania w grupie, empatii i troski o estetykę otoczenia.

- Przygotowanie do udziału w kulturze.

- Integrowanie środowiska.

*Jak wielu uczestników?*

Uczestnikiem projektu musi być każdy uczeń, któremu wyznacza się konkretne zadanie.

Jeden uczeń – jedno zadanie realizowane w mniejszym zespole.

*W jakim stopniu?*

Silniejsi pomagają słabszym. Uczniowie mówią otwarcie o brakach i przeszkodach w realizacji celów. Rozmowy z rodzicami pomagają zorganizować grupy wsparcia, po prostu pomagamy sobie.

*Skąd będę wiedział, że cel został osiągnięty?*

Proszę o sprawozdania, pytam, rozmawiam, służę radą i pomocą.

Cele muszą być osiągalne, czyli nie mogą wykraczać poza możliwości – intelektualne, fizyczne, finansowe wszystkich uczniów. Mimo że na początku osiągnięcie określonych rezultatów może wydać się zbyt trudne czy nawet niemożliwe, to jeśli wszystkie działania zostaną precyzyjnie zaplanowane, a ramy czasowe dokładnie określone, przedsięwzięcie zakończy się sukcesem.

Planując projekt, odpowiadam na pytanie, czy możliwa jest realizacja przyjętych założeń oraz jakie warunki muszą być spełnione, aby osiągnąć wyznaczony cel.

Każdy uczestnik przedsięwzięcia musi wiedzieć, kiedy dokładnie ma rozpocząć i skończyć swoją pracę.

Krok 3. – Znalezienie sojuszników i oszacowanie zasobów

Rozmawiam z nauczycielami danego zespołu i z rodzicami (nie tylko na zebraniu klasowym) o możliwościach współpracy w realizacji projektu. Przedstawiam swoją propozycję, wskazuję korzyści, prezentuję wstępny harmonogram, a także proponuję współpracę i proszę o wsparcie. Próbuję się zorientować, z jakimi instytucjami, organizacjami lub osobami można podjąć współdziałanie. Ustalam, którzy uczniowie chcieliby zaangażować się w dodatkowe działania. Wyłaniam grupę liderów pomagających nauczycielowi w zarządzaniu projektem. Spisuję listę pomocy, które będą niezbędne na poszczególnych etapach pracy (np. materiały, sprzęt, sale).

Krok 4. – Ustalenie sposobu prezentacji efektów pracy

Ustalam, w jaki sposób uczniowie zademonstrują i udokumentują wyniki swojej pracy. Prezentacja rezultatów działań projektowych związana będzie ze zorganizowaniem wraz z rodzicami przyjęcia poprzedzającego święta Bożego Narodzenia. Zapraszam nauczycieli i dyrektora szkoły. Prezentacja może przybrać formę wystąpienia przed określonym audytorium, prezentacji multimedialnej, materiałów opracowanych przez uczniów, wystawy kartek z dzienników upraw i albumów z uprawy roślin. Wybór właściwej formy zależy od jakości realizacji projektu i pomysłowości jego realizatorów. Prezentacja powinna być starannie zaplanowana, jest bowiem świadectwem wykonania trudnych zadań, na których temat osoby zapoznające się z rezultatami projektu mogą mieć niewielką wiedzę. Zatem obraz, który zobaczą widzowie, będzie przesądzał o ich opinii o całym przedsięwzięciu.

Krok 5. – Zaprezentowanie wstępnego harmonogramu i uściślenie zadań

W tej fazie przygotowań organizuję spotkanie dla uczniów zainteresowanych udziałem w projekcie i dzielę się z nimi pomysłem jego realizacji. Opisuję ideę, określam ramy czasowe, wyjaśniam cele, omawiam formę efektów finalnych i sposób ich prezentacji. Dbam, by opis dał uczniom pełen obraz tego, jak będą przebiegać działania. Warto spytać uczniów o opinię na temat zaprezentowanej koncepcji i zaprosić ich do omówienia lub stworzenia szczegółowego planu projektu. Należy też podać zasady oceniania – dotyczy to zarówno oceny cząstkowej, jak i końcowej. Nauczyciel prosi, aby jeden z uczniów przygotował szczegółowy harmonogram działań zawierający nazwiska osób odpowiedzialnych za wykonanie poszczególnych zadań. Plan ten powinien być udostępniony wszystkim zainteresowanym realizacją projektu.

Krok 6. – Rozpoczęcie i nadzorowanie działań według harmonogramu

Nadzoruję zadania wykonywane przez uczniów i na jakim etapie realizacji projektu się znajdują. W tym celu umawiam się z uczestnikami projektu na cotygodniowe krótkie spotkania, na których będą mieli okazję zdać relację z podjętych działań i poprosić o wskazówki (w razie potrzeby).

Krok 7. – Opracowanie narzędzi do oceny projektu

Następnym krokiem podczas działań projektowych powinno być sporządzenie planu ewaluacji i opracowanie narzędzi oceny, np. przygotowanie ankiet. Ankieta jest najprostszym i najbardziej popularnym sposobem sprawdzenia opinii na dany temat. Nauczyciel przygotowuje czytelny oraz łatwy do późniejszego opracowania formularz i prosi o wypełnienie uczniów, nauczycieli, dyrekcję, rodziców, ewentualnie inne współpracujące osoby. Można również przeprowadzać wywiady, zapisywać obserwacje w formie notatek, tworzyć raporty i sprawozdania lub analizować tzw. produkty końcowe projektu. Dzięki tym działaniom możliwe jest systematyczne sprawdzanie, jakie decyzje i posunięcia okazały się słuszne oraz co należałoby zmienić podczas realizacji kolejnego projektu. Wskaźnikiem rozwoju uczniów, dokonującego się w trakcie działań projektowych, są też oceny. Kiedy porównamy oceny młodych ludzi sprzed rozpoczęcia projektu i po jego zakończeniu, otrzymamy obraz ich postępów.

Krok 8. – Promocja projektu

Ważne jest, aby działania podejmowane w trakcie realizacji projektu były widoczne w najbliższym środowisku. Aktywność uczniów ma angażować społeczność lokalną, a praca szkoły powinna zostać zauważona. Warto spróbować dotrzeć do lokalnych mediów i zastanowić się, w jakiej formie zaprezentować końcowe efekty pracy młodych ludzi. Można też podjąć współpracę z lokalnymi instytucjami, z których usług korzysta większa liczba osób, np. z ośrodkiem kultury, domem pomocy społecznej, przedszkolami, innymi szkołami, z przedsiębiorstwami czy bankami. Dobrze jest również nawiązać kontakt z organizacjami pozarządowymi.

Krok 9. – Prezentacja projektu

Prezentacja stanowi moment kulminacyjny projektu. Oznacza bowiem przedstawienie innym rezultatów własnej pracy oraz poddanie ich pod ocenę. Prezentacja jest istotna również z tego powodu, że osoby wkładające w pracę dużo wysiłku pragną zauważenia wyników swoich działań i docenienia ich przez innych ludzi. Jeśli ocena okazuje się pozytywna, pojawia się motywacja do podejmowania kolejnych wyzwań.

Organizuję z rodzicami i dziećmi święto szkoły, czyli ucztę ze smakołykami.

Krok 10. – Upowszechnianie działań

Podczas realizacji projektu uczniowie zdobywają wiedzę i umiejętności, a także kształtują postawy i nawiązują nowe kontakty. Warto, aby efekty podjętych działań zostały utrwalone. W tym celu można zachęcić młodych ludzi do realizacji kolejnych przedsięwzięć lokalnych, związanych z upowszechnianiem rezultatów projektu już po jego zakończeniu.

PRZYKŁADOWA KARTA PROJEKTU

TEMAT PROJEKTU

.......................................................................................................................................................

1. Skład zespołu (imiona i nazwiska)
2. Nauczyciel odpowiedzialny za projekt
3. Założenia i problemy do rozwiązania w projekcie
4. Cele projektu
5. Plan pracy i osoby odpowiedzialne za realizację
6. Harmonogram