

## **ZAŁĄCZNIK NR 4** **PROGRAM PROJEKTU** **„LICEUM OD KUCHNI”**

### **Dane przedsięwzięcia:**

**Nazwa projektu:** Liceum od kuchni

**Numer projektu:** 2020-1-PMU-3295

**Beneficjent:** Liceum Ogólnokształcące im. Tadeusza Kościuszki w Łasku

**Finansowanie:** Projekt „Ponadnarodowa mobilność uczniów”, realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

### Dane ogólne:

Tytuł projektu: „Liceum od kuchni”

Nazwa programu edukacyjnego: Blog kulinarny

Czas trwania mobilności: 12 dni

Termin realizacji: 20.09.2021 – 01.10.2021

### Cele projektu:

A. Cel główny:

Wzrost kluczowych kompetencji 20 polskich i greckich uczniów partnerskich w zakresie:

1. rozumienia i tworzenia informacji;
2. wielojęzyczności;
3. cyfryzacji;
4. kompetencji społecznych, osobistych i w zakresie uczenia się;
5. przedsiębiorczości;
6. świadomości i ekspresji kulturalnej.

B. Cele pozostałe:

1. zwiększenie praktycznych umiejętności uczestników mobilności w obszarze przygotowywania potraw i posiłków;
2. zwiększenie wiedzy, kompetencji i umiejętności pracowników szkoły;
3. rozwijanie instytucji przyjmującej oraz jej pracowników zaangażowanych w mobilność;
4. poznanie historii, zwyczajów i specyfiki kraju partnerskiego.

### Uczestnicy

Uczniowie

1. 20 polskich uczniów z klas drugich w wieku 16-17 lat; poziom znajomości języka angielskiego -minimum B1.
2. 5 uczniów z Grecji ze szkoły drugiego stopnia - liceum, w wieku od 16 do 18 lat. Poziom angielskiego minimum B1.

Pozostali

1. Nauczyciele-opiekunowie grupowi wspierający realizację zajęć. 3 nauczycieli z Polski (minimum 1 nauczyciel języka angielskiego mówiący w języku angielskim na poziomie C1, minimum 1 nauczyciel z Grecji mówiący w języku angielskim na poziomie C1;

2. Jeden profesjonalny mentor wspierający realizację prowadzących zajęć delegowany przez greckiego partnera.

### Harmonogram

**DZIEŃ 1 - Prezentacje uczestników i wiadomości wstępne na temat zajęć-wprowadzenie**

Liczba godzin: 6

Plan działań:

1. Przywitanie i zwiedzanie instytucji partnerskiej;
2. Prezentacje uczniów i nauczycieli szkoły przyjmującej dotyczące szkoły, regionu, kraju, historii, kultury, tradycji i kuchni regionalnej;
3. Prezentacje realizowane przez uczniów i nauczycieli polskiego liceum na temat szkoły, regionu, kraju, historii, kultury, tradycji oraz kuchni regionalnej;
4. Przypomnienie założeń i rezultatów projektu, przedstawienie planu zajęć, metod pracy;
5. Podział na grupy projektowe, przydział ról i omówienie zadań;
6. Podsumowanie zajęć.

**DZIEŃ 2 – Zajęcia warsztatowe w pracowni komputerowej**

Liczba godzin: 6

1. Działania w pracowni komputerowej, prezentacja i warsztaty ze znajomości posługiwania się narzędziami umożliwiającymi tworzenie i udostępniania stron informacyjnych w charakterze blogów;
2. Konwersacje w grupach, doskonalenie umiejętności i sprawności językowych, analiza zebranych w trakcie przygotowań do mobilności materiałów, wybór szaty graficznej bloga, motywu przewodniego oraz elementu wyróżniającego;
3. Przygotowywanie materiałów i tekstów w 3 językach: polskim, angielskim, greckim, które zostaną zamieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach, ciekawostek kulinarnych;
4. Prezentacja i ocena efektów pracy;
5. Podsumowanie zajęć.

**DZIEŃ 3 - Zajęcia warsztatowe w pracowni komputerowej**

Liczba godzin: 6

1. Działania w pracowni komputerowej, prezentacja i warsztaty z obsługi narzędzi umożliwiających tworzenie grafik, obróbkę zdjęć;
2. Przygotowanie materiałów graficznych i identyfikacji wizualnej bloga;
3. Kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów w 3 językach: polskim, angielskim, greckim, które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach, ciekawostek.
4. Prezentacja i ocena efektów pracy;
5. Test wiedzy i podsumowanie zajęć.

**DZIEŃ 4 – Zajęcia w terenie – restauracja**

Liczba godzin: 6

1. Wizyta i wykład w restauracji przygotowującej tradycyjne greckie potrawy;
2. Zebranie informacji na temat przepisów, sposobu przygotowania potraw, oceny surowców, walorów zdrowotnych kuchni greckiej i jej specyfiki;
3. Konwersacje, doskonalenie umiejętności językowych, analiza zebranych materiałów, informacji, transkrypcja wywiadów, katalogowanie zdjęć;
4. Podsumowanie i ocena zajęć.

#### DZIEŃ 5 – Zajęcia w terenie –dostawcy i producenci

Liczba godzin: 7

1. Wizyta i wykład w zakładzie produkującym oliwę;
2. Wizyta i wykład w zakładzie produkującym ser feta;
3. Wizyta i wykład w gospodarstwach rolnych specjalizujących się w produkcji roślinnej i zwierzęcej;
4. Konwersacje, doskonalenie umiejętności językowych, analiza zebranych materiałów, informacji, transkrypcja wywiadów, katalogowanie zdjęć;
5. Podsumowanie zajęć.

#### DZIEŃ 6 – Zajęcia o charakterze kulturalnym

Liczba godzin: 10

1. Zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Riwieri Olimpijskiej;
2. Czas wolny, zajęcia pedagogiczne, animacje.

#### DZIEŃ 7 – Zajęcia o charakterze kulturalnym

Liczba godzin: 10

1. Zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Riwieri Olimpijskiej;
2. Czas wolny, zajęcia pedagogiczne, animacje.

#### DZIEŃ 8- Zajęcia w terenie –restauracja

Liczba godzin: 6

1. Przygotowanie do procesu przyrządzania potraw zgodnie z opracowanymi recepturami i przydziałem zadań dla poszczególne grup projektowych;
2. Przyrządzanie potraw pod nadzorem obsługi restauracyjnej oraz dokumentowanie procesu;
3. Ocena przygotowanych potraw, smaku, sposobu podania i ogólnych wrażeń estetycznych.
4. Podsumowanie zajęć

#### DZIEŃ 9 - Zajęcia warsztatowe w pracowni komputerowej

Liczba godzin: 6

1. Działania w pracowni komputerowej, kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów w 3 językach: polskim, angielskim, greckim, które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach i ciekawostek;
2. Prezentacja – wyszukiwanie informacji w internecie, omówienie założeń Praw autorskich;
3. Zajęcia praktyczne – wyszukiwanie określonych treści w internacie przy użyciu różnych wyszukiwarek, ustawień wyszukiwania, danych statystycznych, materiałów graficznych, analiz, raportów;
4. Analiza, obróbka i przetwarzanie danych wyszukanych w trakcie zajęć;
5. Prezentacja i ocena efektów pracy;
6. Test wiedzy, ocena poziomu kompetencji uzyskanych w trakcie zajęć;
7. Podsumowanie zajęć.

#### DZIEŃ 10 - Zajęcia warsztatowe w pracowni komputerowej

Liczba godzin: 6

1. Działania w pracowni komputerowej, kontynuacja procesu opracowywania materiałów i tekstów w 3 językach: polskim, angielskim, greckim, które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach i ciekawostek;
2. Zgłębianie tajników obróbki graficznej;
3. Prezentacja i ocena ukończonych prac;
4. Test wiedzy, ocena poziomu kompetencji uzyskanych w trakcie zajęć;
5. Podsumowanie zajęć.

#### DZIEŃ 11 - Zajęcia warsztatowe w pracowni komputerowej

Liczba godzin zajęć: 6



1. Działania w pracowni komputerowej, przygotowywanie finalnych materiałów i tekstów w 3 językach: polskim, angielskim, greckim, które zostaną zamieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach i ciekawostek;
2. Analiza, obróbka i przetwarzanie danych wyszukanych w trakcie zajęć;
3. Prezentacja i ocena ukończonych prac;
4. Ocena poziomu kompetencji uzyskanych w trakcie zajęć;
5. Podsumowanie zajęć.

#### DZIEŃ 12 - Podsumowanie

Liczba godzin: 6

1. Finalne działania w grupach projektowych zmierzające do osiągnięcia rezultatów projektu – stworzenia blogów kulinarnych;
3. Prezentacja i ocena ukończonych prac;
4. Ocena aktywności i wymiana spostrzeżeń;
5. Podsumowanie, pożegnanie.

#### Efekty realizacji projektu

Materialnym rezultatem projektu będą profesjonalne blogi kulinarne prezentujące tradycyjne potrawy greckie oraz polskie. Na blogach znajdą się przepisy kulinarne, opisy surowców niezbędnych do przygotowania potraw wraz ze wskazaniem procedur ich pozyskiwania i przetwarzania oraz ich właściwości oraz ciekawostki. Dodatkowo zostanie umieszczona relacja z procesu przygotowywania potraw oraz efekty podejmowanych działań.

#### Monitoring i ewaluacja

1. Testy kompetencji
2. Test językowy
3. Analiza jakości przygotowanych potraw
4. Analiza jakości opracowanych blogów kulinarnych