



SCENARIUSZ PROJEKTU EDUKACYJNEGO NR 5/II

Klasa	druga
Temat dnia	<i>Potrawy regionalne</i>
Obszary edukacyjne	<ul style="list-style-type: none"> - edukacja polonistyczna - edukacja przyrodnicza - edukacja społeczna - edukacja plastyczna - zajęcia techniczne
Cele zajęć	<p>Ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozwijanie sprawności motorycznej uczniów, - poszerzanie wiedzy kulturowej, - kształtowanie postawy szacunku wobec tradycji lokalnej. <p>Szczegółowe:</p> <p>Uczeń</p> <ul style="list-style-type: none"> - podaje przykłady potraw regionalnych, - opisuje genezę wybranych potraw, - opisuje walory smakowe i pokarmowe potraw, - projektuje kampanię reklamową promującą potrawy regionalne, - podaje powody, dla których warto sięgać po potrawy regionalne, - samodzielnie zdobywa informacje na temat potraw regionalnych, - samodzielnie przygotowuje wybrane potrawy regionalne.
Metody pracy	Metoda projektu edukacyjnego
Forma pracy	grupowa, indywidualna, zbiorowa
Środki dydaktyczne	Książki kucharskie, tablety, produkty spożywcze potrzebne do przygotowania wybranych potraw regionalnych
Czas trwania	4 godz.

PRZEBIEG ZAJĘĆ

FAZA WSTĘPNA

Pogadanka dotycząca specyfiki regionów w Polsce:

- *Jakie polskie regiony (krajiny) znacie?* Uczniowie z pomocą nauczyciela pokazują te obszary na mapie (przykładowo: Mazury, Śląsk, Mazowsze, Małopolska, Pomorze, Podlasie, Lubelszczyzna).

- *Czym według Was mogą różnić się między sobą te krajiny?*

Uczniowie podają obszary potencjalnych różnic. Wśród nich powinna pojawić się również kuchnia regionalna.



KOMENTARZ:

Ważne, aby uczniowie sami stworzyli katalog potencjalnych różnic między regionami.

Jeśli mają z tym problem, nauczyciel udziela wskazówek:

- *Co mogą widzieć za oknem mieszkańcy gór, pojezierza czy Pomorza? Jaki jest charakterystycznych krajobraz?*
- *Czy wszyscy Polacy używają tych samych wyrazów na określenie danych obiektów/zjawisk?*
- *Czy wszyscy Polacy spożywają te same potrawy?*
- *Czy wszyscy Polscy spędzają w ten sam sposób święta?*

FAZA WŁAŚCIWA

KOMENTARZ:

Projekt może być realizowany na dwa sposoby:

I) uczniowie dzielą się na grupy i wybierają sobie dowolny region Polski, następnie poszukują informacji na temat regionalnych potraw charakterystycznych dla tego obszaru,

II) uczniowie dzielą się na grupy i przygotowują jak najwięcej informacji na temat kuchni regionalnej charakterystycznej dla ich miejsca zamieszkania, każda grupa przygotowuje inną potrawę; zakończeniem projektu jest wspólna degustacja potraw.

1. Wybór regionu Polski

Uczniowie wybierają dowolny region Polski i zbierają informacje na temat potraw charakterystycznych dla tego obszaru. Wspólnie ustalają pytania, na jakie mają poszukać odpowiedzi. Przykładowo:

- *Jakie jest pochodzenie tych potraw (geneza)?*
- *Z jakich składników przygotowuje się te potrawy?*
- *Czy są one cały czas popularne?*
- *Jakie jest pochodzenie nazw tych potraw?*
- *W jaki sposób przygotowuje się te potrawy?*
- *Jakie są walory smakowe i odżywcze tych potraw?*



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

SGWG
stowarzyszenie aktywne
wspierania gospodarki



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



2. Przygotowanie prezentacji w formie plakatu reklamującego dany region

Uczniowie przygotowują plakat, który z jednej strony będzie prezentował informacje zdobyte przez nich na temat potraw danego regionu, z drugiej zaś będzie zachęcał turystów do ich skosztowania. Warto zatem wymyśleć nośny slogan reklamowy, a także podkreślić walory smakowe i odżywcze dań.

3. Przygotowanie wybranej potrawy regionalnej

Uczniowie na kolejne zajęcia przynoszą produkty potrzebne do przyrządzenia wybranej potrawy regionalnej. Przygotowują pod kontrolą nauczyciela dania, dbając o bezpieczeństwo i higienę pracy.

4. Kiermasz potraw regionalnych

Uczniowie tworzą boksy, w których promują przygotowane przez siebie potrawy. Dodatkowo eksponują plakat zawierający podstawowe informacje na ich temat.

Każdy uczeń zapoznaje się z przygotowanymi plakatami oraz kosztuje potraw. Może przyznać tylko jedną gwiazdkę daniu, które najbardziej mu smakuje (nie może nagrodzić potrawy swojej grupy). Potrawa z najwyższą ilością przyznanych gwiazdek daje zwycięstwo drużynie, która ją przygotowała. Można również przeprowadzić na podobnej zasadzie konkurs na najbardziej atrakcyjny plakat.

FAZA KOŃCOWA

Lista nowych wiadomości

Uczniowie uzupełniają *Listę nowych wiadomości* (KARTA PRACY NR 1).



KARTA PRACY NR 1

Lista nowych wiadomości

Dowiedziałem/am się dziś, że:

- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____

Z chęcią dowiedziałbym/dowiedziałabym się więcej o:

- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____