



## METODA PROJEKTU<sup>1</sup>

Jest to przedsięwzięcie edukacyjne o zaplanowanym charakterze i konkretnie określonym celu. Polega na tym, że uczniowie realizują zadania w oparciu o przemyślane wcześniej założenia. Najważniejszym elementem projektu jest samodzielna praca uczniów rozwijająca ich zdolności, zainteresowania poznawcze, a także umiejętności planowania i realizowania działań. Duże znaczenie ma też umiejętność pracy zespołowej, wdrażanie do odpowiedzialności za działania grupy i wkład swojej pracy. Jest to metoda twórczego rozwiązywania problemów, dlatego rozwija myślenie, kreatywność i wyobraźnię uczniów. Nauczyciel pełni rolę doradcy, udziela pomocy, wskazówek i wyjaśnień (w zależności od możliwości rozwojowych dzieci).

Projekt wymaga szerokiego spojrzenia, wyjścia poza szkolne nauczanie, dostrzeganie rzeczy i zjawisk we wzajemnych związkach. Wymaga wysiłku intelektualnego, aktywności przy zdobywaniu wiedzy o świecie z rozmaitych źródeł informacji. W projekcie wiedza ucznia, jego umiejętności i postawy ściśle są ze sobą sprzężone, pozwalają zdobywać nowe doświadczenia edukacyjne w sferze społecznej, kulturowej, komunikacyjnej – jest to jedna z wartościowszych metod zdobywania i porządkowania wiedzy dziecka o świecie.

W programie *Edukacja dla przyszłości. Uczmy się uczyć poznając siebie i świat* zaplanowano do realizacji sześć projektów badawczych. Wszystkie są tematycznie związane z bliskim otoczeniem życia dziecka i dotyczą zagadnień regionalnych i społecznych. Oparte są o zasadę współpracy rówieśników z klasy, ale też obejmują relacje międzygeneracyjne, co sprzyja międzypokoleniowej konsolidacji. Zatem proponowane projekty wynikają zarówno z celów wychowawczych, jak i dydaktycznych realizowanych w edukacji wczesnoszkolnej. Dobrze integrują wielopłaszczyznowe zadania edukacyjne, wdrażają do samodzielnego uczenia się, rozwijają myślenie krytyczne i predyspozycje intelektualne, a także wyzwalały postawy przedsiębiorcze. Ponadto wdrażają do wyrażania swoich opinii, ale i słuchania argumentów innych uczniów, uczą kompromisu, dokonywania oceny i samooceny.

Nauczanie metodą projektu wymaga opracowania przez nauczyciela klarownej instrukcji zawierającej jasne i konkretne wskazówki dla uczniów, wyjaśniające na czym polega praca tą metodą aktywizującą.

---

<sup>1</sup> Uwaga metodyczna do wszystkich proponowanych projektów: To nauczyciel decyduje, biorąc pod uwagę wiek dziecka i jego możliwości rozwojowe, w jakim zakresie projekt będzie realizowany i w której klasie. Formułowane dla grup pytania są treściowo obszernie, dlatego z propozycji można wybrać tylko np. 1 lub 2 pytania. Podejście nauczyciela elastyczne i rozsądne da dzieciom poczucie satysfakcji i sprawstwa w działaniu metodą projektu edukacyjnego.

## Przygotowanie przez nauczyciela instrukcji do projektu edukacyjnego<sup>2</sup>

Nauczyciel pracując metodą projektu badawczego powinien uwzględnić następujące elementy:

- Temat projektu (jego cel),
- Zadania, jakie trzeba zrealizować i czas realizacji,
- Źródła informacji (z jakich materiałów skorzystać, osoby, instytucje),
- Terminy konsultacji uczniów z nauczycielem,
- Termin prezentacji, czas na prezentację, sposoby prezentacji (rodzaj prezentacji – rezultat),
- Kryteria oceny projektu,
- Członkowie 5–6-osobowych grup, jasno określić kto za co odpowiada (każdy powinien być za coś odpowiedzialny; na początku można dopuszczać dobór dzieci do grup według ich uznania, bo wtedy mają do siebie zaufanie – zazwyczaj te wybory dokonują się pomiędzy najbliższymi przyjaciółmi/kolegami). W każdej grupie należy wybrać lidera grupy.

## Przebieg zajęć

- 1) Zainicjowanie tematu projektu:
  - Temat może proponować nauczyciel,
  - Nauczyciel może dać uczniom kilka tematów do wyboru,
  - Nauczyciel może określić obszar tematyczny, a tematy mogą proponować uczniowie.
- 2) Wybór tematu (lub sformułowanie, gdy proponuje go nauczyciel).
- 3) Omówienie celu projektu (mogą w ten etap być włączeni uczniowie) – warto uświadamiać dzieciom, co nam da realizacja projektu.
- 4) Odniesienie do instrukcji projektu, ustalenie:
  - Zadań do realizacji przez poszczególne grupy (5–6-osobowe),
  - Dobór dzieci do grup, wybór lidera w każdej grupie,
  - Określenie konkretnego czasu na realizację zadań projektowych,
  - Ustalenie kontaktu z nauczycielem – konsultacje w trakcie realizacji projektu,
  - Z jakich informacji korzystać, z jakich źródeł (np. osoby, instytucje, książki, Internet),
  - Terminu prezentacji projektów przez grupy i czasu przeznaczonego na prezentację,
  - Sposobu prezentacji rezultatów projektu (np. notatki na plakacie, zdjęcia, nagrania głosowe, ilustracje lub mapa myśli, krótka prezentacja multimedialna, opracowanie materiałów i zebranie ich w segregatorze itp.),
  - Wypracowanie z uczniami kryteriów oceny projektu (np. systematyczność pracy, zaangażowanie wszystkich osób, podział zadań w grupie, wykorzystanie różnych źródeł informacji, sposób prezentacji, w tym język, jasność wypowiedzi, porządkowanie treści, udział całej grupy itp.)

### UWAGA:

- W ogólnej instrukcji nauczyciel może nanosić zmiany, może dokonywać korekt (np. co do harmonogramu projektu).
- Przyjęcie harmonogramu projektu jest zawarciem kontraktu, który obowiązuje nauczyciela i uczniów.

---

<sup>2</sup> Ta instrukcja jest uniwersalna, dlatego przydatna może być do każdego tematu opracowanego metodą projektu edukacyjnego. Instrukcję przygotowano na podstawie: B. Kubiczek, *Metody aktywizujące*, Wydawnictwo NOWIK, Opole 2009, s. 88-89; I. Dzierzgowska, *Jak pracować metodami aktywnymi*, Wydawnictwo Fraszka Edukacyjna, Warszawa 2004, s. 35-36.

## Temat:

# Kuchnia w krajach Europy

### Cele ogólne:

- poznawanie i poszerzanie wiedzy o krajach Europy
- kształtowanie umiejętności gromadzenia materiału z różnych źródeł informacji
- rozwijanie umiejętności komunikowania się z rówieśnikami i dorosłymi
- kształtowanie postaw otwartości i tolerancji
- przestrzeganie zasad kulturalnego zachowania

### Cele operacyjne:

Uczeń:

- poznaje wyposażenie pomieszczenia kuchennego
- poznaje potrawy specyficzne dla różnych (wybranych) krajów Europy
- zna opowiadania/przysłowia o treści kulinarnej
- rozpoznaje przyprawy potrzebne do sporządzania posiłków
- ma pomysły na estetyczny wystrój kuchni i dekorację stołu
- potrafi stosować się do zasad kulturalnego zachowania się przy stole
- rozwija wrażliwość na estetykę i postawy savoir-vivre przy stole

### Metoda nauczania:

Projekt edukacyjny badawczy (zespołowy).

### Forma organizacji zajęć:

Grupowa praca zróżnicowana.

### Realizacja projektu:

#### ETAP 1

Omówienie celu i realizacji projektu:

- Gromadzenie różnego rodzaju zdjęć, wycinków z gazet, informacji na temat wyglądu kuchni
- Spotkania z pracownikami kuchni na terenie placówki (np. w szkole)
- Wycieczka do restauracji
- Wizyta w księgarni, bibliotece, czytelnicy – dział kulinarny
- Kompozycja własnych potraw (projekt i wykonanie)
- Opracowanie własnej książki kucharskiej
- Przygotowanie przez uczniów wspólnie z rodzicami posiłków

### Projekt może być realizowany w kilku grupach:

#### Grupa 1 - „Pomieszczenie”

- Jak jest wyposażone (meble i sprzęt) pomieszczenie kuchni w: domu, przedszkolu, szkole, restauracji, barze i innych lokalach?

#### Grupa 2 - „Potrawy”

- Jakie są charakterystyczne potrawy dla wybranych krajów Europy?
- Jakie produkty są potrzebne do przygotowania tych potraw?

#### Grupa 3 - „Matematyka w kuchni”

- Jakie obliczenia matematyczne trzeba umieć wykonać podczas gotowania i pieczenia (przykłady obliczeń i wykonywanie ich)?

#### Grupa 4 - „Kolory i smaki”

- Jakie znacie przyprawy potrzebne w kuchni?
- Skąd pochodzą (sól, pieprz)?
- Jakie są barwy potraw?
- Jakie smaki mają znane wam przyprawy?

#### Grupa 5 - „Powiedzenia”

- Jakie są przysłowia związane z kuchnią?
- Co znaczy: „Zjeść z kimś beczkę soli”, „Gdzie kucharek sześć, tam nie ma co jeść”?
- Jakie są zagadki i opowiadania o treści kulinarnej?

#### Grupa 6 - „Estetyka – dekoracja”

- Co można zrobić, żeby pomieszczenie kuchenne było estetyczne?
- Jak udekorować stół (np. z okazji świąt, rodzinnego spotkania)?

#### Grupa 7 - „Zachowanie przy stole”

- Jakie są zasady zachowania przy stole?
- Jak należy się ubrać przy okazji np. świąt, spotkań rodzinnych?

Treści tematyki dla poszczególnych grup można jeszcze rozwinąć o zagadnienia dopełniające, np.:

- Gdzie przygotowywane są posiłki – na statku, w samolocie, podczas lotów kosmicznych?
- Jakie są tradycje i zwyczaje związane z przygotowaniem posiłków?
- Skąd wiemy, jak i co ugotować?
- Jak napisać list do redakcji czasopisma kulinarnego?
- Co to są bloczki obiadowe na stołówce szkolnej?
- Gdzie i jak rośnie m.in. kakao i wanilia?
- Dlaczego pizza Margherita ma właśnie takie produkty?
- Jakie są rodzaje sztućców? Do czego służą?
- Jak dawniej księżniczki i królewicze zachowywali się przy stole?

### ETAP 2

Porządkowanie, selekcja materiału z różnych źródeł informacji. Opracowanie sposobu prezentacji materiału przed rówieśnikami z klasy.

### **ETAP 3**

Prezentacja projektów na forum klasy, według ustalonych wcześniej zasad i zgodnie z zaakceptowanym przez uczniów sposobem prezentacji.

### **ETAP 4**

Ocena projektów. Każda grupa może dokonać samooceny w kategoriach: co jest wartością ich projektu, a czego nie udało się zrealizować.

### **ETAP 5**

Podsumowanie – każda grupa może przygotować zestaw pytań (quiz) dla innych dzieci z opracowanego zagadnienia. Zestawy pytań mogą służyć np. jako zadanie domowe (należy wcześniej sprawdzić poprawność pytań, form zapisu) – według zainteresowań i możliwości dzieci.

### **ETAP 6**

Wytworem dalszej części projektu może być opracowanie własnej książki kucharskiej (w wersji tradycyjnej lub multimedialnej). W praktycznej części (promocji projektu) można zaplanować przygotowanie przez uczniów z osobami dorosłymi (rodzicami, kucharkami ze szkolnej stołówki) wspólnego posiłku.