

**FORMULARZ OPISU DOBREJ PRAKTYKI DOTYCZĄCEJ
REALIZACJI PROJEKTU UCZNIOWSKIEGO**

Tytuł projektu	Wysmakowani
Szkoła	Szkoła Podstawowa w Słomkowie Mokrym
Imię i nazwisko autora lub zespołu autorskiego	Urszula Płucienniczak
Czas trwania realizacji projektu	Listopad 2024
Wiek uczniów/klasa	Klasa 8 i 7 (14- 15 lat)
Data sporządzenia opisu dobrej praktyki	29.11.2024

OPIS PROJEKTU	
Cele projektu (z uwzględnieniem kształcenia wybranych kompetencji i umiejętności z <i>Modelu Kompetencji i Umiejętności dla tranzykcji na rynek pracy</i>)	Obraz samego siebie: rozpoznawanie własnych zdolności i predyspozycji(w kontekście rynku pracy). Uczniowie i uczennice wiedzą, co umieją, jakie mają zdolności; wiedzą, w jakich zawodach są one potrzebne. Rozumienie świata: umiejętności kognitywne. Uczniowie i uczennice umieją się uczyć i zapamiętać różne rzeczy, rozumieją problemy, wypowiadają się i słuchają innych. Przedsiębiorczość: zaangażowanie i inicjatywa. Uczniowie i uczennice chętnie podejmują różnorodne aktywności, wykazują się w nich kreatywnością
Cele szczegółowe projektu (np. dotyczące podstaw programowych)	Uczeń ma: • pozytywną postawę dotyczącą aktywności zawodowej; • udoskonalone umiejętności potrzebne na rynku pracy; • obraz swoich kompetencji ; • wiedzę praktyczną dotyczącą szeroko rozumianej branży gastronomicznej i żywieniowej.



Opis zadań uczniów w projekcie	Działania: Wszystkie opisane tutaj inicjatywy są spójne z realizowanymi w ramach całego projektu „Kariera bez barier” działaniami (rozmowy z doradcą zawodowym, spotkania w PUP, CEZ, spotkania z pracodawcami i specjalistami) Tematyka żywienia została wybrana ze względu na to, że człowiek musi zaspokajać swoje potrzeby żywieniowe każdego dnia. Wokół odżywiania jest zatrudnionych wiele osób o szerokim wachlarzu zawodowym. Branża ta podlega ciągłej zmianie, musi nadążać za potrzebami rynku i zmieniającymi się sposobami usług. Wykorzystanie MAPY KARIER-uczniowie zapoznali się z zawodami związanymi z gastronomią. Poszukiwali w interaktywnym Mieście zawodów miejsc pracy związanych z gastronomią. Zapoznawali się z opisem zawodu, jakie przedmioty szkolne odgrywają istotną rolę w podejmowaniu kształcenia, jakie są wymagane umiejętności- Wykonali filtr preferencji. Na podstawie materiałów zawartych na Zintegrowanej Platformie Edukacyjnej tworzyli Portrety zawodowe i dołączali je do swojego segregatora „KARIERA BEZ BARIER”. - X Współpraca z Instytutem Żywności i Żywienia- wideo konsultacja z dietetykiem, poznanie zasad zdrowego odżywiania i metod pracy na odległość. Uczniowie uczestniczyli w konsultacji z dietetykiem wcześniej zarejestrowanej w Centrum Dietetycznym w Warszawie. Po zakończonym spotkaniu wypowiadali się jak wygląda praca z klientem na odległość. Jakie są zalety i wady takiego sposobu pracy. - X Spotkanie z dietetykiem w szkole- omówienie ścieżki kariery zawodowej. Uczniowie podzieleni na 2 mniejsze grupy pracują warsztatowo. Tworzą przykładowe 2 śniadanie ucznia zgodne z zaleceniami zdrowego żywienia. Uczą się planowania jadłospisu jako elementu pracy dietetyka. Przeprowadzają wywiad dotyczący ścieżki kariery zawodowej i specyfiki pracy. - X Zapoznanie z zasobami ZPE MEN oraz ORE dotyczącymi zawodów z branży gastronomicznej;-odwrócona lekcja.
---------------------------------------	--



Uczniowie wykorzystując przesłane przez dziennik elektroniczny linki zapoznali się z interesującymi ich opisami zawodów.

- X W naszych działaniach silnie akcentujemy lokalny rynek pracy, zasoby produkcyjne obszaru wiejskiego, odwołujemy się do doświadczeń dzieci. Wdrażamy akcję „Kupuj Świadomie”, przedstawimy rynek regionalny Łódzki e-bazarek. Korzystamy z platformy Łódzkiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, gdzie są warsztaty np. tłoczenia olejów, wyrobu serów. Przedstawimy lokalnych producentów i przetwórców np. „Rarytasy od Zawiasy”, Tłocznia soków „Dar ogrodu”

DZIAŁANIA W GRUPACH

- X **GRUPA I:** Opracowanie ulotki „Dieta dobra na pamięć” - powiązanie pracy grafika komputerowego z różnymi branżami zawodowymi w tym z gastronomią;

Na podstawie informacji zdobytych na spotkaniu z dietetykiem oraz stronie internetowej Instytutu Żywności i Żywienia wykorzystując program graficzny canva opracowali ulotki „Dieta dobra dla mózgu”. Ulotki posłużyły do przeprowadzenia lekcji zdrowia. Uczniowie pracujący w tej grupie wykonali również animowane logo projektu, które posłuży promowaniu działań w mediach społecznościowych.

Do zadań tej grupy należało również tworzenie stron Książki kucharskiej pt. „Wysmakowani”. Przepisy udostępnimy wszystkim uczestnikom projektu, zainteresowanym uczniom naszej szkoły, rodzicom oraz wystawimy w bibliotece szkolnej. Największym wyzwaniem było zrealizowanie zadania „Zakładka do książki” - w którym uczniowie opracowali projekt i wydrukowali zakładki na drukarce 3d. Zmierzyli się z wyzwaniami technologicznymi XXI wieku i wykorzystali swoje umiejętności dostrzegając wszechstronne możliwości wykorzystania swoich kompetencji cyfrowych. Zauważyli, że technologia IT jest szeroko obecna w branży gastronomicznej.

- X **Grupa II:** Akcja „Drugie śniadanie nie musi być nudne” - naleśniki w pięciu smakach, zajęcia kulinarne, kreatywność w zawodach gastronomicznych;

Na zakupionej ze środków projektowych naleśnikarce uczniowie wykonali naleśniki francuskie z nadzieniem warzywnym, serowym, szpinakowym. Upiekli również racuchy kefirowe z własnoręcznie



zrobionym sosem z truskawek. Swoje produkty serwowali jako degustacja dla pozostałych uczniów w szkole. Musieli wykazać się kreatywnością menadżerską, zdyscyplinowaniem, dokładnością, ostrożnością i przestrzeganiem zasad higieny. Współpraca była tutaj kluczowym elementem odniesionego sukcesu.

X **GRUPA III:** Lunchbox – ; trendy w odżywianiu , zasady działania firm cateringowych, marketing i obsługa – działania praktyczne.

Tutaj było szerokie spektrum aktywności. Wraz z zaproszonymi do współpracy paniami z lokalnego Koła Gospodyń Wiejskich uczniowie upiekli chleb pełnoziarnisty. Pod kierunkiem technologa żywienia i miłośniczki cukiernictwa monoporcjowego wykonali batoniki na dobrą pamięć (bez do- datku cukru).

Działanie praktyczne było świetną okazją do rozmowy o tym zawodzie i możliwościach zatrudnienia na rynku pracy. Wraz z uczniami klas młodszych(dla których wcześniej została przeprowadzona „Lekcja zdrowia „)wykonali sałatkę śniadaniową do lunchboxa. Pasta jajeczna z avocado stała się dodatkiem do pysznego pieczywa.

Finalnym etapem pracy tej grupy było promowanie wartości zdrowotnych drugiego śniadania połączone z degustacją.

Uczniowie przygotowali zestawy lunchboxowe w zakupionych pudełkach. Pudełka stały się własnością uczniów biorących udział w projekcie.

X **GRUPA IV:** Przygotowanie lekcji zdrowia dla klas młodszych- opracowanie gry;

W tej grupie osoby lubiące działalność artystyczną wykazały się w piosence „O zdrowym odżywianiu” . W dowcipnej scenie kabaretowej opowiedzieli historię misia i zajączka, którzy postanowili trenować piłkę i potrzebowali zdrowej diety.

Na koniec stali się doskonałymi animatorami i włączyli najmłodszych do zabaw i zadań edukacyjnych dotyczących potrzeby spożywania warzyw i owoców, picia odpowiedniej ilości wody, unikania cukrów itp.

Współpraca, zaangażowanie i kreatywność okazały się bezcenne a trening edukacyjny może stać się przyszłym zawodem lub pracą uzupełniającą.

X **GRUPA V:**Poznanie oferty szkół ponadpodstawowych z regionu w branży gastronomicznej- wyszukiwanie ofert i analiza ścieżki kształcenia – przygotowanie wystawki informacyjnej



	Nasi informatorzy bacznie przyglądali się pracom poszczególnych grup, uczestniczyli w wydarzeniach, żeby móc na koniec zaprezentować relację z działań projektowych. Nagrywają filmiki, spisują relacje, fotografują. Przedstawia relacje na flipchartach, tablicach moderacyjnych zakupionych ze środków projektowych oraz przygotowują materiał do mediów społecznościowych naszej szkoły. Tutaj ważne jest przestrzeganie praw autorskich i ochrona wizerunkowa. Zgromadzą również materiały promocyjne szkół doskonalących w zawodach, których kluczowe jest wykorzystanie w dynamicznej branży gastronomicznej i zapoznają z nimi rówieśników. Planujemy : - X Wyjazd do Tłoczni soków „Dar Ogrodu” – wywiad o zatrudnieniu w firmie i obserwacja linii tłoczącej, degustacja soków warzywnych i owocowych; - X Podsumowanie: Przygotowanie materiałów o działaniach „Kariery bez barier” do mediów społecznościowych - wykorzystanie Canvy – umiejętność prowadzenia blogów kulinarnych, promocji produktów, firm. - X Zaplanowany jest pokaz i degustacja dla rodziców.
W jaki sposób uwzględniono potrzeby uczniów ze zróżnicowanymi potrzebami edukacyjnymi?	Dostosowano zadania do możliwości uczniów, praca w grupach pozwoliła na swobodny wybór działań, zapewniono komfort pracy oraz bezpieczeństwo
Nakłady finansowe niezbędne do realizacji projektu	2000 zł.
Sposób prezentacji efektów pracy uczniów szerszej społeczności szkolnej (termin, sposób, liczba odbiorców, zadania uczniów w czasie prezentacji)	Wszystkie działania są na bieżąco relacjonowane w mediach społecznościowych. Społeczność szkolna uczestniczy w degustacjach. Na holu szkoły widnieją plakaty, tablice wystawki dotyczące zadań, uczniowie otrzymują ulotki,
Refleksje Nauczyciela po realizacji projektu przez uczniów:	W jakim realizacja projektu pomogła uczniom kształcić kompetencje potrzebne na rynku pracy (jakie doświadczenia uczniowie wpisywali do narzędzia MOJE PORTFOLIO)? komunikację, współpracę i zarządzanie czasem, odpowiedzialność Zwiększenie innowacyjności i zdolności do rozwiązywania problemów. Różnorodne spojrzenia i podejście do zadań. Odnajdywanie się w rolach zawodowych dostosowanych do możliwości i zainteresowań. Do Portfolio dołączymy portrety zawodowe, przepisy kulinarne, ulotki ze szkół ponadpodstawowych, zdjęcia aktywności.



KARIERA BEZ BARIER

	Które elementy realizacji projektu były szczególnie ważne dla rozwoju uczniów i dlaczego? Uczniowie najwyżej ocenili działania praktyczne(pieczenie, smażenie, dekorowanie, przygotowywanie degustacji) Wskazali na atrakcyjność zadań. Zaangażowanie w planowanie działań. Swobodny dobór grup do współpracy. Użyteczność opanowanych umiejętności nawet dla osób, które nie planują pracy w branży gastronomicznej. Projekt pokazał jak ważna jest współpraca i dobra komunikacja. Każdy uczestnik projektu miał szansę dostrzec swoje mocne strony. Co i jak warto zmodyfikować? Nasz projekt miał wiele różnorodnych zadań, co wiązało się z dużą aktywnością w krótkim czasie, przeznaczonym na realizację. Trudno było znaleźć swobodną przestrzeń czasową.
--	--