

Numer identyfikacyjny: 225

BANK DOBRYCH PRAKTYK: NAJWAŻNIEJSZA W ŻYCIU HISTORIA JEST PISANA SMAKIEM W ZACISZU WŁASNEJ KUCHNI

Obszar: kształcenie zdalne (w tym kształcenie specjalne), ze szczególnym uwzględnieniem pracy z klasą zróżnicowaną

Metryczka szkoły/placówki/institucji

Nazwa szkoły/institucji

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy

Adres

ul. Stanisława Konarskiego 5
85-066 Bydgoszcz
e-mail: zsg@edu.bydgoszcz.pl

Dobra praktyka

Tytuł

Najważniejsza w życiu historia jest pisana smakiem w zaciszu własnej kuchni

Autor

Beata Lewińska

Cele

Zachęcenie uczniów do promocji swoich rodzinnych tradycji w przygotowaniu dań i wypieków oraz odkrycie zapisków kulinarnych z babcinych zeszytów.

Opis

Organizując konkurs, chciałam zachęcić uczniów do odnalezienia odpowiedzi na pytania:

- Jakie smaki preferowały pokolenia w naszym regionie?

- Czym zastawiano stoły, gdy ludziom w życiu było dobrze, a czym, gdy źle?
- Co jadali nasi przodkowie. gdy świętowali lub gdy trzeba było wyczarować posiłek „z niczego”?
- Jakie świąteczne potrawy przygotowywały nasze prababcie, zarywając noce?

Dobra praktyka obejmowała następujące działania:

1. Przygotowanie zadania konkursowego w formie prezentacji multimedialnej, zawierającego zdjęcie oryginalnego przepisu, jego historię i dokładny opis (zawierający listę składników i sposób wykonania dania).
2. Ocena przesłanych prac konkursowych zgodnie z kryteriami: nawiązanie do tradycji rodzinnej, pomysłowość i kreatywność prezentacji, prezentacja potrawy na podstawie zdjęć, forma przepisu, jasność, precyzyjność.
3. Wysłanie informacji zwrotnej z recenzją pracy do uczniów.
4. Opracowanie konkursowych prac w formie e-booka i zamieszczenie go na [stronie szkoły](#).

Stan realizacji

Zakończona

Najważniejsze efekty

Udział w konkursie wzięło dziewięcioro uczniów z klas zawodowych i technicznych (klasy 1–3).

- Prace zawierały różne receptury na wyroby słodkie i słone; rejbak, placek jabłkowy na oleju, babka na zsiadłym mleku, gofry z pieca, drożdżówka z owocami, sernik babci Ewy, bułki postne zwyczajne, ajntop, domowy chleb na zakwasie.
- W przygotowaniu prezentacji konkursowej aktywnie uczestniczyli inni członkowie rodziny pomagając w kompletowaniu materiałów.
- Dla uczniów udział w „zdalnych” konkursach niesie za sobą duże ograniczenia (nie można się spotkać na żywo, spróbować dań), ale też daje nowe umiejętności.
- Bardzo ważna dla uczniów była informacja zwrotna z recenzją pracy – pozwoliła uwierzyć we własne umiejętności.
- Opracowanie przepisów w formie e-booka okazało się atrakcyjną formą nagrody dla uczniów.
- Jednogłośnie stwierdziliśmy, że temat jest obszerny i ciekawy, nie uzyskaliśmy odpowiedzi na wszystkie pytania, dlatego warto konkurs kontynuować.

Informacje dodatkowe

Obowiązujące wciąż zawieszenie zajęć szkolnych jest szczególnie trudne dla kształcenia w szkołach gastronomicznych, gdzie bezpośredni kontakt i współpraca uczniów i nauczycieli są nieodzowne. Z tego względu, organizując już na początku maja projekt, chciałam stworzyć nowe, dostosowane do obecnych wyzwań narzędzia edukacyjne. Po opracowaniu pierwszej części przepisów liczę na kontynuację w przyszłym roku szkolnym.