Program „Kulinarni mistrzowie i ich mali uczniowie”

Program „Kulinarni mistrzowie i ich mali uczniowie” powstał na potrzeby współpracy Przedszkola Miejskiego nr 12 „Niezapominajka” w Słupsku i Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 im. Noblistów Polskich w Słupsku. Współdziałanie obejmuje udział przedszkolaków i uczniów Technikum nr 1 w Słupsku w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w warsztatach kulinarnych „Mały Masterchef”, które planujemy organizować na terenie przedszkola i szkoły. Cykliczne zajęcia w grupach przedszkolnych odbywać się będą raz na dwa miesiące. Głównym celem programu jest zachęcenie dzieci do kulinarnych eksperymentów, poznawanie zasad zdrowego odżywiania i czerpania przyjemności z samej współpracy w grupie. Ważnym celem jest również uczenie dzieci tzw. „kultury stołu”, czyli jak prawidłowo nakrywać do posiłku i jak kulturalnie go spożywać. Chcemy też umożliwić przedszkolakom poznanie funkcjonowania zaplecza kuchennego, dlatego zajęcia ze starszymi dziećmi odbywać się będą raz na kwartał na terenie Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, planowane są także spotkania uczestników warsztatów z czołowymi kucharzami naszego miasta i kraju.
Dzięki współpracy uczniów i przedszkolaków możliwe będzie uwzględnienie zasady indywidualizacji, bowiem każde dziecko może liczyć na pomoc ze strony starszego kolegi. Program angażuje do współpracy również rodziców poprzez uczestnictwo w przygotowaniu potrzebnych składników. Planujemy pozyskiwanie artykułów spożywczych od lokalnych producentów i własnej, przyprzedszkolnej uprawy warzyw. Program ma również za zadanie zwiększenie świadomości dzieci w zakresie zdrowego odżywiania. Organizując zajęcia w ramach programu „Kulinarni mistrzowie i ich mali uczniowie”, chciałybyśmy zachęcić dzieci do wybierania smacznych i zdrowych posiłków, z możliwością samodzielnego (lub pod niewielkim nadzorem) ich przygotowywania, a uczniom – przyszłym kucharzom – dać szansę odczucia odpowiedzialności za to, co w przyszłości podawać będą w swoich restauracjach, między innymi małym dzieciom. Będzie to również czas poznawania sezonowych produktów, często próbowania nowych smaków, zachęcania przedszkolnych „niejadków” do spożywania warzyw i owoców, uruchamiania ich wyobraźni podczas ozdabiania i wykańczania przygotowanych posiłków. Wspólne warsztaty mają także na celu wzmocnienie u młodzieży poczucia odpowiedzialności społecznej za młodsze pokolenie. Regularne spotkania przedszkolaków i młodzieży przyczynią się do większego zaangażowania i refleksji uczniów nad wykonywanymi czynnościami zawodowymi. Uczeń będzie uważnie i starannie dobierał produkty zgodnie z zasadami zdrowego odżywiania, wykorzystywał poznane metody przygotowywania potraw. Będzie czuł się odpowiedzialny za swojego podopiecznego i nadzorował prawidłowe wykonywanie przez niego określonych czynności

kulinarnych. Uczeń Technikum nr 1 będzie motywował młodszego kolegę, wspierał i poniekąd wpływał na jego osobisty rozwój, przez co sam wzmocni poczucie własnej wartości, odczuje zadowolenie z wykonywanych zadań kulinarnych i wychowawczych. Ta forma pracy przyniesie satysfakcję uczniom i dzieciom. Młodsi koledzy, poprzez zadawane częściej pytania spowodowane naturalną dla ich wieku ciekawością, wyzwolą u „mistrzów" przemyślane odpowiedzi dotyczące procesu przygotowania i realizacji potrawy, właściwego zachowania się przy stole. Uczeń będzie wykorzystywał swoją wiedzę zawodową (technologia gastronomiczna, obsługa konsumenta, zasady żywienia), ale i ogólną zakresu chemii, biologii. Dzięki bliskim relacjom przedszkolak – uczeń proces dydaktyczny przyniesie efekty zarówno dydaktyczne, jak i wychowawcze. Program zaktywizuje młodzież w środowisku, pozytywnie wpłynie na wizerunek szkoły i jej wychowanków. Uczestnictwo w warsztatach będzie też okazją do zapoznawania dzieci z pracą, jaką wykonuje kucharz (w 2015 roku – Roku Szkół Zawodowych nie było to bez znaczenia). Uczniowie swoim przykładem pokażą maluchom, że ta praca jest bardzo potrzebna i ciekawa. Liczymy również na to, że w przyszłości przedszkolak – jako uczeń Technikum nr 1 – stanie się „mistrzem" i w kolejnych latach realizacji programu on będzie inspirował następne pokolenia „małych uczniów" do wspólnego kulinarnego eksperymentowania.
Z dotychczasowych doświadczeń wynika, że pokoleniowe spotkanie „małych uczniów" i „mistrzów" to dowód na to, że edukację w zakresie prawidłowego odżywiania i przygotowywania posiłków można i trzeba zacząć bardzo wcześnie.

Cele ogólne programu

1. Kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych wśród społeczności szkolnej i przedszkolnej.
2. Kształtowanie u dzieci i młodzieży właściwych nawyków i umiejętności higieniczno-zdrowotnych.
3. Kształtowanie umiejętności społecznych dzieci, niezbędnych w poprawnych relacjach z dziećmi i dorosłymi.
4. Kształtowanie u dzieci i młodzieży poczucia przynależności społecznej.
5. Integracja uczniów ZSP nr 1 im. Noblistów Polskich w Słupsku z przedszkolakami PM nr 12 „Niezapominajka" w Słupsku.

Cele szczegółowe

W stosunku do przedszkolaka PM nr 12 „Niezapominajka":

- kształtowanie umiejętności interpersonalnych dzieci,
- wyposażenie dzieci w wiedzę na temat zdrowego odżywiania, zasad higieny, zasad savoir-vivre'u,
- kształtowanie umiejętności współpracy w grupie,
- budowanie poczucia bezpieczeństwa w relacjach z innymi osobami,
- pokonywanie nieśmiałości w nawiązaniu nowych przyjaźni,
- rozwijanie pewności siebie,
- rozwijanie wyobraźni i inwencji twórczej,
- rozwijanie poczucia kompozycji kolorystycznej, wrażliwości i piękna,
- stwarzanie dziecku możliwości do działania kulinarnego,
- zapoznanie dzieci z cechami charakterystycznymi i przeznaczeniem produktów spożywczych.

W stosunku do uczniów ZSP nr 1:

- utrwalenie metod i technik sporządzania potraw lub napojów,
- wykorzystanie zasad racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej,
- zaplanowanie etapów sporządzania potraw i napojów lub półproduktów,
- zaplanowanie, z jakich gastronomicznych urządzeń produkcyjnych należy skorzystać podczas wykonywania określonych zadań,
- dobieranie przypraw do określonej potrawy lub napoju,
- planowanie i przewidywanie wielkości porcji i ilości produktu,
- wyjaśnianie sposobu wykonania potrawy lub napoju młodszym kolegom,
- dobranie metody i techniki do wykonania określonej potrawy, z uwzględnieniem możliwości przedszkolaków,
- zorganizowanie stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów, uwzględniając potrzeby młodszego kolegi,
- stosowanie przyjętych zasad porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów,
- kształtowanie postawy opiekuńczości w stosunku do młodszych kolegów,
- rozwijanie umiejętności czerpania przyjemności z bycia w grupie,
- budowanie poczucia odpowiedzialności.

Treści programu

Innowację opracowano z wykorzystaniem programów dla zawodu kucharz, cukiernik, technik żywienia i usług gastronomicznych, a także treści zawartych w podstawie programowej wychowania przedszkolnego, natomiast przepisy uwzględniają cykl pór roku i dostępne,

wartościowe, regionalne produkty potrzebne do prawidłowego rozwoju dziecka w wieku przedszkolnym.

Metody realizacji programu

Metody czynne

- metoda samodzielnych doświadczeń,
- metoda kierowania własną działalnością,
- metoda zadań stawianych dziecku,
- metoda stacji.

Metody oglądowe

- obserwacja,
- pokaz.

Metody aktywizujące

- burza mózgów,
- dyskusja panelowa.

Formy pracy

indywidualna, w parach, grupowa.

Środki dydaktyczne

przepisy do przygotowania potraw, noże, tacki, ściereczki, fartuszki, miseczki, serwetki, waga kuchenna, miarki kuchenne, przybory kuchenne, surowce i produkty potrzebne do wykonania potrawy, urządzenia kuchenne.

Harmonogram warsztatów w ramach programu

Termin	Miejsce warsztatów/Temat warsztatów	
	ZSP nr 1	**PM 12**
Październik 2015	***„Święto ziemniaka”*** – placki ziemniaczane, pieczone ziemniaki – klasa 4fK i grupa IV „Muchomorki”	***„Pomarańczowe szaleństwo – ciasto dyniowe lub marchewkowe”*** – klasa 4gK i grupa V „Jeżyki”
Grudzień 2015	***„Świąteczne pierniki na miodzie”*** – klasa 3fK i grupa III „Żabki”	***„Świąteczne pierniki na miodzie”*** – klasa 3cK i grupa IV „Muchomorki”
Marzec 2016	***„Wielkanocne mazurki”*** – (wafle, krem, smarowanie, ozdabianie) – klasa 3g i grupa II „Biedronki”	***„Wiosenne kanapki i owocowe sałatki”*** – klasa 3f i grupa III „Jeżyki”
Maj 2016		***„Orzeźwiające soki owocowe, koktajle, soki warzywne”, „Szaszłyki z indyka i warzyw”*** – klasa 2cK i grupa I „Pszczółki”
Czerwiec 2016	***„Jej wysokość Królowa Truskawka”*** (desery z truskawki i innych owoców, fondue z czekolady) – klasa 2f i grupa przedszkolna	
Czerwiec 2016	Galeria prac plastycznych przedszkolaków o tematyce kulinarnej, zorganizowana w holu ZSP nr 1. Kronika z wykorzystaniem zdjęć ze wspólnych warsztatów – wystawa w PM 12 „Niezapominajka” i ZSP nr 1. Pokazy kulinarne „MISTRZÓW” i „UCZNIÓW” podczas corocznego Festynu Rodzinnego w PM 12 „Niezapominajka”.	

Zakładane efekty działalności innowacyjnej

Po realizacji programu „Kulinarni mistrzowie i ich mali uczniowie” przedszkolaki będą:

- potrafiły świadomie dbać o swoje zdrowie,
- rozumiały potrzebę spożywania warzyw i owoców,
- potrafiły korzystać z książki kucharskiej,
- bezpiecznie korzystały z przyborów, miarek kuchennych, wagi,
- wykorzystywały umiejętności matematyczne w procesie przygotowywania potraw,
- potrafiły kulturalnie zachowywać się przy stole, współdziałać w zespole,

- rozumiały potrzebę dbania o higienę (np. mycie rąk) w trakcie przygotowywania i spożywania posiłków.

Po realizacji programu ,,Kulinarni mistrzowie i ich mali uczniowie" uczniowie będą:

- potrafili organizować stanowisko i narzędzia pracy do wykonywania czynności kucharskich,
- planowali etapy sporządzania potraw, dobierali metody sporządzania potrawy i produkty do jej wykonania,
- korzystali ze zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych,
- przygotowywali potrawy oraz je prezentowali,
- umieli zapoznawać przedszkolaków ze sposobem wykonania potraw,
- stosowali zasady higieny i savoir-vivre'u, zasady zdrowego odżywiania,
- pomagali młodszym kolegom,
- nawiązywali pozytywne relacje społeczne,
- kształtowali poczucie własnej wartości.

Ewaluacja programu

Ewaluacja przeprowadzana będzie w trakcie realizacji działań innowacyjnych przez nauczycieli realizujących warsztaty i nauczycieli przedszkola.

Narzędzia ewaluacji:

- obserwacja pracy uczniów i przedszkolaków – bieżąca analiza wyników warsztatów, obserwacja współpracy na płaszczyźnie uczeń–przedszkolak, obserwacja nawyków higienicznych przedszkolaków, próbowanie przygotowanych wspólnie potraw,
- sprawozdanie z wprowadzenia i wyników innowacji,
- ankieta ewaluacyjna skierowana do uczniów,
  galeria zdjęć z realizowanych warsztatów.

Bibliografia

1. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 maja 2014 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół (Dz. U. poz. 803)
2. Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, nr w szkolnym zestawie programów nauczania: 75/2012
3. Program nauczania dla zawodu kucharz, nr w szkolnym zestawie programów nauczania 76/2012

4. Program nauczania dla zawodu cukiernik, nr w szkolnym zestawie programów nauczania 77 /2012
5. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie Kucharz 512001
6. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie Cukiernik 751201
7. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Opracowanie: Aleksandra Bąkowska, Monika Surma