

PROJEKT EDUKACYJNY

"SMACZNIE, ZDROWO, KOLOROWO - PRZYRZĄDZAMY, SMAKUJEMY, CZĘSTUJEMY"

opracowany w oparciu o podstawę programową kształcenia ogólnego dla szkół specjalnych przysposabiających do pracy dla uczniów z upośledzeniem umysłowym w stopniu umiarkowanym lub znacznym oraz dla uczniów z niepełnosprawnościami sprzężonymi (Rozporządzenie MEN z dnia 23 grudnia 2008 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół)

ZADANIE PROJEKTOWE REALIZOWANE W LATACH: 2013-2016:

2013 - 2014 - PALETA BARW

2014 - 2015 - ABECADŁO WITAMIN

2015 - 2016 - GALERIA SMAKÓW

Cele zadania projektowego:

Cel główny:

Doskonalenie umiejętności przygotowywania codziennych posiłków i świątecznych potraw.

Cele szczegółowe:

1. Poznanie właściwości artykułów spożywczych.
2. Doskonalenie umiejętności wykorzystywania narzędzi do obróbki żywności.
3. Zapoznanie z metodami przetwarzania żywności.
4. Utrwalenie umiejętności gotowania, smażenia i pieczenia potraw oraz wekowania warzyw i owoców.
5. Rozpoznawanie i przyporządkowywanie kolorów do artykułów spożywczych.
6. Wdrażanie do dbałości o przestrzeganie prawidłowego odżywiania się.
7. Nazywanie i opisywanie smaków warzyw, owoców i potraw.
8. Rozwijanie zainteresowań przyrządzaniem posiłków jako codziennych i świątecznych czynności.
9. Stwarzanie warunków do samodzielnego tworzenia posiłków.
10. Rozwijanie poczucia kompozycji kolorystycznych i smakowych.
11. Kształtowanie postaw współdziałania w zespole.
12. Zapewnienie poczucia satysfakcji z dobrze wykonanej pracy.

13. Utrwalenie zasad BHP podczas wykonywania wszystkich zadań projektu.

Realizatorzy zadania projektowego:

1. nauczyciele przedmiotu przysposobienie do pracy i techniki
2. uczniowie:
 - klas gimnazjalnych dla uczniów upośledzonych umysłowo w stopniu umiarkowanym: I b, II b, II c, III b, III c
 - klas przysposabiających do pracy: I a, I b, II a, II b, III

Zadania etapowe i terminarz prac:

ZADANIA DO REALIZACJI	OSOBY ODPOWIEDZIALNE	TERMINARZ PRAC
Zdefiniowanie celów zadania	B. Chrystek R. Kajdan	wrzesień 2013 r.
Opracowanie planu działań i terminów ich realizacji	B. Chrystek R. Kajdan	wrzesień 2013 r.
Omówienie z uczniami zadania projektowego	B. Chrystek R. Kajdan	wrzesień 2013 r.
Dokumentowanie bieżących działań	B. Chrystek R. Kajdan	na bieżąco
Dokonywanie zakupów artykułów spożywczych w markecie lub sklepie warzywniczym.	B. Chrystek R. Kajdan	na bieżąco
Doskonalenie zasad dekorowania stołu.	B. Chrystek R. Kajdan	cały rok szkolny
<p style="text-align: center;"><u>CZERWONY</u></p> <p>1. POMIDOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - sok pomidorowy - koncentrat pomidorowy - sałatka z pomidorów i innych warzyw - zupa pomidorowa z makaronem - pomidory faszerowane ryżem <p>2. PAPRYKA</p> <ul style="list-style-type: none"> - papryka w zalewie - sałatka z kolorowych papryk <p>3. JABŁKO</p> <ul style="list-style-type: none"> - sałatka z jabłek i innych owoców - mus jabłkowy - jabłka faszerowane miodem i bakaliami <p>4. TRUSKAWKA</p> <ul style="list-style-type: none"> - biszkopt z truskawkami 	B. Chrystek R. Kajdan	wrzesień -październik wrzesień -październik wrzesień -październik maj 2014 r. maj 2014 r. październik 2013 r. październik 2013 r. październik 2013 r. październik 2013 r. marzec 2014 r. czerwiec 2014 r.
<p style="text-align: center;"><u>ZIELONY</u></p> <p>1. CUKINIA</p>	B. Chrystek R. Kajdan	

<ul style="list-style-type: none"> - cukinia w zalewie - bigos z cukini z kiełbasą 2. OGÓREK - sałatka z ogórków i innych warzyw - ogórki w zalewie - chłodnik z ogórków i zielonych warzyw 3. BROKUŁ - sałatka z kalafiolem i kukurydzą - zupa-krem brokułowy 4. SZPINAK - lazania ze szpinakiem 5. SAŁATA - surówka z różnych gatunków sałat 6. GRUSZKA - gruszki w zalewie 7. KIWI - mus z kiwi i pianki 8. KAPUSTA -kapuśniak z kiszonej kapusty 		<p>maj 2014 r. maj 2014 r.</p> <p>wrzesień 2013 r. wrzesień 2013 r. październik 2013 r.</p> <p>czerwiec 2014 r. styczeń 2014 r.</p> <p>luty 2014 r.</p> <p>styczeń 2014 r.</p> <p>marzec 2014 r.</p> <p>czerwiec 2014 r.</p> <p>maj 2014 r.</p>
<p style="text-align: center;"><u>ŻÓŁTY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. KUKURYDZA - sałatka z kukurydzy i innych warzyw strączkowych - sałatka meksykańska z kurczakiem - zupa-krem z kukurydzy z grzankami 2. BANAN - banan zapiekany z miodem 3. SER ŻÓŁTY - koreczki z sera z dodatkami i grzankami 4. KURCZAK - rosół z makaronem 	<p>B. Chrystek R. Kajdan</p>	<p>styczeń 2014 r.</p> <p>styczeń 2014 r. luty 2014 r.</p> <p>styczeń 2014 r.</p> <p>maj 2014 r.</p> <p>marzec 2014 r.</p>
<p style="text-align: center;"><u>POMARAŃCZOWY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. DYNIA - dynia w zalewie - zupa-budyń z dyni z lanymi kluskami lub zupa-krem dyniowo-paprykowy 2. POMARAŃCZA I MANDARYNKA - deser owocowy z galaretką 3. MARCHEW - surówka z marchwi i jabłka - kołacz marchwiowy 	<p>B. Chrystek R. Kajdan</p>	<p>listopad 2013 r. listopad 2013 r.</p> <p>styczeń 2014 r.</p> <p>czerwiec 2014 r. czerwiec 2014 r.</p>
<p style="text-align: center;"><u>BIAŁY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. PIECZARKI - pieczarki w zalewie - zupa pieczarkowa z piersią kurczaka - pieczarki panierowane 2. KALAFIOR - sałatka z kalafiora i innych warzyw w zalewie 	<p>B. Chrystek R. Kajdan</p>	<p>grudzień 2013 r. czerwiec 2014 r. maj 2014 r.</p> <p>marzec 2014 r.</p>

- kalafior z bułką tartą - zupa kalafiorowa ze śmietaną 3. FASOLA - fasola po bretońsku z kiełbasą 4. RYŻ - zapiekany ryż z jabłkami 5. TWARÓG - gzik z ziemniakami		marzec 2014 r. kwiecień 2014 r. listopad 2013 r. marzec 2014 r. listopad 2013 r.
<u>FIOLETOWY</u> 1. ŚLIWKA - kompot ze śliwek - powidła ze śliwek węgierek 2. BAKŁAŻAN - spaghetti z bakłażana i makaronu	B. Chrystek R. Kajdan	październik 2013 r. październik 2013 r. październik 2013 r.
<u>BORDOWY</u> BURAK - barszcz czerwony czysty lub ukraiński	B. Chrystek R. Kajdan	grudzień 2013 r.
<u>BRAZOWY</u> 1. Brązowy ryż z sosem grzybowym. 2. Kasza jęczmienna ze skwarkami. 3. Pizza. 4. Piernik i pierniki. 5. Placek makowy. 6. Babka czekoladowa. 7. Ryżowe kulki.	B. Chrystek R. Kajdan	marzec 2014 r. maj 2014 r. marzec 2014 r. grudzień 2013 r. grudzień 2013 r. kwiecień 2014 r. kwiecień 2014 r.

Przyjęte sposoby prezentacji:

1. Systematyczna degustacja przygotowanych przez uczniów potraw w ich domach rodzinnych.
2. Comiesięczna fotograficzna i opisowa prezentacja dokonań uczniów.
3. Półroczna prezentacja i degustacja przygotowanych potraw w sali nr 5.
4. Roczne sprawozdania opisowo-fotograficzne zamieszczone na stronie internetowej szkoły.

Założone kryteria oceny realizacji projektu:

1. Poziom nabytej przez uczniów wiedzy i umiejętności umożliwiających wykonanie zadania.
2. Stopień aktywności na poszczególnych etapach realizowanego zadania projektowego.
3. Umiejętność przestrzegania dyscypliny pracy.
4. Wzrost dążenia do otwartości w inicjowaniu działań.
5. Zdobywanie praktycznej wiedzy o zdrowiu i sposobach dbania o zdrowie.

Opracowanie i realizacja zadania projektowego:

Beata Chrystek i Renata Kajdan