

O PROJEKCIE

WIELKOPOLSKIE SMAKI

- GOTUJEMY, PREZENTUJEMY, DEGUSTUJEMY

Zadanie projektowe realizowane w roku szkolnym 2012 / 2013

Cele zadania projektowego:

Cel główny:

Przygotowanie degustacji tradycyjnych potraw kuchni wielkopolskiej na uroczystość obchodów 50-lecia Zespołu Szkół Specjalnych nr 105 w Poznaniu.

Cele szczegółowe:

1. Zapoznanie z rodzajami artykułów spożywczych.
2. Rozwijanie umiejętności posługiwania się narzędziami do obróbki żywności.
3. Poznanie sposobów obróbki żywności.
4. Doskonalenie umiejętności przygotowania potraw.
5. Kultywowanie tradycyjnej kuchni wielkopolskiej.
6. Rozwijanie zainteresowań kuchniami innych regionów.
7. Zachęcanie do samodzielnego komponowania posiłków.
8. Wdrażanie do estetycznego dekorowania stołu i kulturalnego spożywania posiłków.
9. Zapoznanie z podstawami serwowania potraw i obsługi gości.
10. Utrwalenie zasad BHP podczas przygotowania potraw.

Realizatorzy zadania projektowego:

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

Zadania etapowe i terminarz prac:

ZADANIA DO REALIZACJI	OSOBY ODPOWIEDZIALNE	OSOBY WSPOMAGAJĄCE	TERMINARZ PRAC
Zdefiniowanie celów zadania	B. Chrystek P. Roszyk	_____	listopad 2012r.
Opracowanie planu działań	B. Chrystek	_____	listopad 2012r.

i terminów ich realizacji	P. Roszyk		
Omówienie z uczniami zadania projektowego	B. Chrystek R. Kajdan P. Roszyk	uczniowie uczestniczący w projekcie	listopad / grudzień 2012r.
Dokumentowanie bieżących działań	B. Chrystek R. Kajdan P. Roszyk	uczniowie, I. Majer	na bieżąco listopad 2012r.– kwiecień 2013
Warkocze z czosnku i cebuli	P. Roszyk	uczniowie kl. I c PdP	listopad 2012r.
Marynaty: • papryka • cukinia • dynia • grzyby - pieczarki • sałatki warzywne • ogórki • jabłka • gruszki	P. Roszyk B. Chrystek	wszyscy uczniowie klas PdP	listopad / grudzień 2012r.
Owoce suszone (jabłka, gruszki, śliwki)	P. Roszyk	uczniowie kl. I c PdP B. Chrystek i klasy PdP	luty – marzec 2013r.
Zakup produktów niezbędnych do wykonania potraw	P. Roszyk R. Kajdan B. Chrystek	Pani Dyrektor K. Przybył	listopad 2012r. – maj 2013r.
Zakup elementów dekoracyjnych oraz niezbędnego sprzętu gospodarstwa domowego	B. Chrystek	Pani Dyrektor K. Przybył I. Majer	kwiecień 2013r.
Przygotowanie prezentacji multimedialnej, dokumentującej przebieg zadania projektowego	P. Roszyk	B. Chrystek R. Kajdan	kwiecień 2013r.
Ciasta i ciasteczka: • sernik • biszkopt z masą ananasową • ciasto gruszkowo-orzechowe • jabłecznik • ciasteczka owsiane • kokosanki	R. Kajdan	uczniowie klas: I b gimn. II a gimn. II b gimn. I b PdP	kwiecień / maj 2013r.
Smalec w trzech smakach (z cebulą i jabłkiem, z ziołami, paprykowy)	B. Chrystek	uczniowie klas: I a PdP II PdP III a PdP III b PdP	maj 2013r.
Kompot z suszu	B. Chrystek	uczniowie kl. I a PdP P. Roszyk	maj 2013r.
Kartoflanka po poznańsku	B. Chrystek	uczniowie kl. III a PdP R. Kajdan i kl. II a gimn. P. Roszyk	maj 2013r.
Sałatka ziemniaczana	B. Chrystek	uczniowie kl. IIIb PdP R. Kajdan i kl. I b PdP P. Roszyk	maj 2013r.
Omówienie z uczniami	B. Chrystek	uczniowie wyznaczeni	maj 2013r.

zadań w dniu degustacji, przekazanie elementów wiedzy z zakresu obsługi kelnerskiej	R. Kajdan P. Roszyk	do obsługi gości	
Przygotowanie potraw do degustacji, prezentacja	B. Chrystek R. Kajdan P. Roszyk	uczniowie wyznaczeni do obsługi gości	17 maja 2013r.

Przyjęte sposoby prezentacji:

- notatki oraz dokumentacja fotograficzna, umieszczona na stronie internetowej szkoły
- pokaz prezentacji multimedialnej, dokumentującej przebieg zadania projektowego
- prezentacja i degustacja przygotowanych potraw

Założone kryteria oceny realizacji projektu:

- stopień zaangażowania w realizację zadania projektowego na jego poszczególnych etapach
- zdyscyplinowanie podczas realizacji kolejnych etapów projektu
- samodzielność oraz twórcze podejście do powierzonych zadań

Poznań, 13.11.2012r.

Opracowanie zadania projektowego:

Beata Chrystek

Paulina Roszyk

SPRAWOZDANIE Z PROJEKTU

Projekt **"Wielkopolskie smaki - gotujemy, prezentujemy, degustujemy"** powstał z okazji obchodów 50-lecia Zespołu Szkół Specjalnych nr 105 w Poznaniu. Stanowił prezentację wiadomości i przede wszystkim umiejętności praktycznych uczniów z przedmiotów: przysposobienia do pracy oraz techniki w zakresie gospodarstwa domowego. Celem tego projektu było przygotowanie degustacji tradycyjnych potraw kuchni wielkopolskiej na uroczystość obchodów 50-lecia ZSS nr 105 w Poznaniu.

Projekt opracowali:

- nauczyciele: Beata Chrystek i Paulina Roszyk

W projekcie uczestniczyli:

- uczniowie klas przysposabiających do pracy: I a, I b, I c, II, III a, III b

- uczniowie gimnazjum: I b, II a, II b

- nauczyciele: Beata Chrystek, Paulina Roszyk, Renata Kajdan





- pomoc nauczyciela: Iwona Majer

- Dyrektor Zespołu Szkół





- rodzice uczniów: Lukrecja Jankowiak, Barbara Nowaczyk



- nauczyciele wspierający poczęstunek: Magdalena Dzięcioł, Dorota Pomorska



Realizacja projektu pozwoliła uczniom wykazać się:

- znajomością surowych i przetworzonych artykułów spożywczych
- umiejętnościami posługiwania się narzędziami do ręcznej i mechanicznej obróbki żywności
- sposobami przygotowywania jedno- i wieloskładnikowych dań
- zdolnościami samodzielnego planowania i przygotowywania potraw
- umiejętnościami estetycznego dekorowania stołu
- przestrzeganiem zasad kulturalnego zachowania się przy stole
- rozumieniem metod racjonalnego komponowania posiłków
- umiejętnościami pełnienia roli gospodarza i obsługi gości
- wiadomościami o kulinarnych tradycjach Wielkopolski i innych regionach kraju
- stosowaniem zasad BHP

Zadania zrealizowane w ramach projektu:

1. wyznaczenie celów, metod i sposobów wykonania zadania projektowego
 2. przygotowanie potraw do prezentacji i degustacji
- wykonanie marynat z warzyw: papryki, cukini, pieczarek, mieszanek wielowarzywnych, dyni, ogórków



- wykonanie przetworów z owoców: jabłek, gruszek
- przygotowanie chipsów z jabłek
- przetopienie słoniny na smalec w trzech smakach: ziołowym, paprykowym, z cebulą i jabłkiem
- upieczenie ciast: orzechowo-gruszkowego, jabłecznika, placka z owocami i ciasteczek: owsianych i rogalików drożdżowych z owocami

3. przygotowanie uczestników zadania projektowego do obsługi gości:

- opanowanie umiejętności serwowania potraw
- przygotowanie strojów na dzień prezentacji
- udekorowanie stołów i ustawienie zastawy z potrawami



Opis zadania projektowego i sprawozdanie z jego realizacji wraz z dokumentacją fotograficzną umieszczono na stronie internetowej szkoły.

Realizacja "Wielkopolskich smaków" pozwoliła wszystkim osobom biorącym udział w zadaniu na:

- pełne zaangażowanie się w działania tematyczne od momentu rozpoczęcia do efektu finałowego, co przeniosło się na kolejne zadania w zakresie nauczanych przedmiotów
- wpłynęła na zwiększenie samodyscypliny podczas trwania poszczególnych etapów projektu, co miało przełożenie na dalszą pracę już po zakończeniu zadania
- wyzwoliła chęć twórczego i kreatywnego wykonywania zadań, co pozwoliło na planowanie nowych trudnych zadań
- rozwinęła poczucie własnej wartości i niezależności w działaniu, co przyczyniło się do kształtowania się samodzielności





Zadania, których nie zrealizowano w ramach projektu:

1. Potrawy do degustacji: kartoflanka po poznańsku, sałatka ziemniaczana, kompot z suszu, sernik, biszkopt z masą ananasową i kokosanki.
2. Pokaz prezentacji multimedialnej dokumentującej przebieg zadania projektowego. Przyczyną niewykonania w/w punktów była zmiana terminu prezentacji zadania projektowego wynikająca z harmonogramu obchodów 50-lecia szkoły z dn. 17.05.13 r. na dzień pikniku rodzinnego 25.05.13 r. Fakt ten, natomiast, postawił inne wymagania przed autorami projektu: rodzaj imprezy, dzień tygodnia, ilość gości i czas trwania degustacji.

Poznań czerwiec 2013 r.

Opracowanie: Beata Chrystek, Paulina Roszyk