

### Karta innowacji pedagogicznej

<b>Temat innowacji pedagogicznej</b>	„Europa od kuchni” w ramach „Od kuchcika do kucharza”
<b>Imię i nazwisko autora lub zespołu autorskiego</b>	Iwona Drzewiecka, Kamila Maciejewska, Małgorzata Markowska, Beata Michalak
<b>Imię i nazwisko osoby/osób wdrażających innowację/ zgoda na wdrażanie innowacji potwierdzona podpisem</b>	Iwona Drzewiecka, Kamila Maciejewska, Małgorzata Markowska, Beata Michalak
<b>Czas trwania innowacji</b>	01.09.2022 – 31.05.2023

### Informacje dotyczące innowacji

<b>Rodzaj innowacji pedagogicznej (właściwe podkreślić)</b>	<b>Osoby objęte działaniami (właściwe podkreślić)</b>	<b>Zajęcia edukacyjne objęte innowacją (właściwe podkreślić)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• programowa,</li> <li>• organizacyjna,</li> <li>• metodyczna,</li> <li>• mieszana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jeden oddział lub grupa uczniów,</li> <li>• <u>więcej oddziałów,</u></li> <li>• wszystkie oddziały.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wybrane zajęcia edukacyjne,</li> <li>• wszystkie zajęcia edukacyjne,</li> <li>• jeden przedmiot nauczania,</li> <li>• <u>więcej przedmiotów nauczania.</u></li> </ul>

<b>Opis innowacji</b>	
<b>Uzasadnienie potrzeby wprowadzenia innowacji pedagogicznej</b>	<p>Pokazanie uczniom gdzie poszukiwać informacji; jak ciekawie można zaprezentować uzyskane informacje; różnorodność technik wykonania i zaprezentowania danych; zastosowanie matematyki w życiu codziennym/ m.in. w kuchni</p> <p>Poznanie różnych form i technik podania przepisu, napisania karty dań, praktyczne zastosowanie i wykonanie najciekawszego przepisu w profesjonalnej kuchni pod okiem szefa kuchni. Poznanie zawodu kucharza.</p>
<b>Cele ogólne innowacji pedagogicznej</b>	<p>Znajomość języka obcego w celu porozumiewania się; znajomość matematyki w celu dobrego gospodarowania zasobami finansowymi; znajomość krain geograficznych w celu wybrania / odwiedzenia najciekawszych dla danej osoby/ucznia.</p> <p>Zapoznanie uczniów z formami użytkowymi tekstu, opracowanie receptur dań oraz kart dań w języku niemieckim. Poznanie zawodu kucharza i udział w profesjonalnym gotowaniu pod okiem szefa kuchni.</p>

<p><b>Na czym polega nowatorstwo innowacji pedagogicznej</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- matematyka: proporcje matematyczne, rachunki pamięciowe jak i z użyciem kalkulatora, przeliczanie wartości walut</li> <li>- geografia: dokonanie przeglądu poszczególnych państw poprzez samodzielne wyszukiwanie przez uczniów w oparciu o mapy, podręcznik, Internet oraz inne źródła wiedzy, informacji na temat atrakcyjnych turystycznie regionów , zamieszkujących tam ludzi z wytworami ich kultury. Rozbudzenie zainteresowań ucznia, rozwijanie samodzielności i twórczego myślenia.</li> <li>- język niemiecki: poszerzanie słownictwa, pisanie i czytanie, poprawność wymowy</li> <li>- rozwijanie zdolności manualnych uczniów</li> <li>- rozwijanie logicznego myślenia</li> <li>-doradztwo zawodowe - poznanie zawodu kucharza.</li> </ul>
<p><b>Spodziewane efekty innowacji pedagogicznej</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozwój zainteresowań geograficznych,</li> <li>- nabycie umiejętności praktycznego zdobywania wiedzy</li> <li>- rozbudzanie zainteresowania różnymi zakątkami Europy,</li> <li>- wyposażenie w umiejętności konieczne do wykorzystania posiadanej wiedzy geograficznej, tak dla rozwoju indywidualnych zainteresowań, jak i w toku dalszej edukacji,</li> <li>- przedstawienie i interpretacja tematyki geograficznej za pomocą różnych form przekazu np.: fotografii, technik multimedialnych,</li> <li>- uświadamianie postaw poszanowania innych narodów i kultur;</li> <li>- zwrócenie ucznia na praktyczny aspekt matematyki,</li> <li>- zachęcenie ucznia do nauki języka obcego,</li> <li>-wzrost motywacji do pracy nad sobą, nauką, poprawą wyników w nauce</li> <li>- wzbudzenie zainteresowania szkołami branżowymi i technikami z przygotowaniem do praktycznej nauki zawodu</li> </ul>
<p><b>Opis innowacji pedagogicznej</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonanie MENU oraz przepisu na ciekawe danie w języku niemieckim</li> <li>- przedstawienie PRZEPISÓW kulinarnych państw europejskich oraz ich ILUSTRACJI/ FOTOGRAFII</li> <li>- wybrane grupy uczniów przystąpią do wyliczenia środków pieniężnych na zrealizowanie zamówienia z menu oraz wykonania potrawy wg przepisu</li> <li>- przewidziana jest współpraca z Zespołem Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Jadwigi Dziubińskiej w Starym Brześciu</li> <li>- ugotowanie/wykonanie zwyczajnej potrawy</li> </ul>
<p><b>Sposoby ewaluacji innowacji pedagogicznej</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fotorelacje z działań</li> <li>- zebrane / wykonane prace</li> <li>- sprawozdanie z przebiegu działań</li> <li>- śledzenie losów absolwentów</li> </ul>

<b>Finansowanie innowacji pedagogicznej</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- korzystanie z transportu CUW w Brześciu Kujawskim</li><li>- współpraca z rodzicami uczniów</li></ul>
---	--