

PROJEKT EDUKACYJNY

TEMAT PROJEKTU: „TRADYCYJNE POTRAWY WIGILIJNE MOJEGO REGIONU”

CELE PROJEKTU:

Cel ogólny:

Poznanie tradycyjnych potraw wigilijnych związanych z regionem, w którym mieszkam

Cele szczegółowe:

1. Podnoszenie poziomu wiedzy na temat własnego regionu – potrawy wigilijne:
 - rodzaje tradycyjnych potraw wigilijnych
 - ewolucja potraw
 - symbolika potraw
2. Ukazanie młodzieży piękna świąt Bożego Narodzenia
3. Rozbudzanie zainteresowań tradycją i symbolami bożonarodzeniowymi
4. Rozwijanie różnorodnych form twórczości
5. Wzbudzanie szacunku dla dziedzictwa kulturowego własnego regionu
6. Kształtowanie umiejętności:
 - planowania, organizowania i oceniania własnej nauki
 - poszukiwania i wykorzystywania zdobytych wiadomości
 - selekcjonowania materiału i kreatywnego myślenia
 - prezentowania zdobytej wiedzy
 - współpracy w grupie i dochodzenia do kompromisu,
 - dzielenia się zadaniami
 - wyrabiania odpowiedzialności za powierzone zadania
 - wyrabianie sprawności manualnych
 - rozpowszechnienie pracy metodą projektu

Opiekunowie projektu:

Edyta Rożnowska

Uczestnicy projektu:

Augustyniak Kinga, Jakubowska Kinga, Ratajczyk Rozalia, Szczepaniak Paulina

Przewidywany okres realizacji projektu

Październik 2015- Grudzień 2015

Charakterystyka projektu:

Cztery uczennice z klasy II a w roku szkolnym 2015/2016 wezmą udział w projekcie edukacyjnym. W celu zrealizowania powierzonych zadań uczennice będą współpracować ze sobą. Po zapoznaniu z głównymi założeniami projektu dziewczęta przeprowadzą wywiady ze swoimi babciami. Na podstawie zdobytych informacji grupa opracuje album oraz prezentację multimedialną. Końcowym etapem projektu będzie przygotowanie przez uczennice poczęstunku składającego się z trzech tradycyjnych potraw regionalnych.

Grupa projektowa weźmie udział w trzech różnych etapach prac następujących po sobie. Uczennice będą miały możliwość wykazania się umiejętnościami z różnych dziedzin.

W pierwszej części dziewczęta będą musiały wykazać się zdolnościami dziennikarskimi. Przeprowadzą one wywiad ze swoimi babkami na podstawie wcześniej przygotowanych pytań. Celem wywiadów będzie zdobycie informacji na temat regionalnych potraw oraz ich ewolucji na przestrzeni kilkudziesięciu lat. Zdobytą wiedzę wykorzystają w kolejnym etapie, którym będzie opracowanie albumu oraz utworzenie prezentacji multimedialnej zawierających wiadomości oraz fotografie tradycyjnych potraw wigilijnych charakterystycznych dla naszego regionu.

W kolejnej fazie projektu uczennice będą musiały wykazać się umiejętnościami kulinarnymi. Dziewczęta własnoręcznie przygotują trzy potrawy wigilijne – pierogi z kapustą i grzybami, barszcyk czerwony oraz kompot z suszu.

Efektom końcowym będzie wystąpienie na forum szkoły. Grupa zaprezentuje album, wyświetli i omówi prezentację multimedialną oraz poczęstuje zebranych przygotowanymi wcześniej potrawami.