

**PROJEKT EDUKACYJNY REALIZOWANY  
W GIMNAZJUM w BYSZEWIE  
pod hasłem „Pomidory – podstawowy składnik kuchni włoskiej”**

**Projekt ten jest częścią dużego projektu szkolnego pod hasłem „Poznajemy kulturę śródziemnomorską”.**

**CELE OGÓLNE PROJEKTU:**

Kształcenie u uczniów umiejętności w zakresie uczenia się, myślenia, poszukiwania i komunikowania się poprzez realizację projektu.

Uczeń:

- rozumie znaczenie tradycji,
- jest zaangażowanym obywatelem społeczności europejskiej,
- szanuje dziedzictwo kulturowe,
- potrafi samodzielnie zdobyć informacje na temat kuchni włoskiej,
- potrafi współpracować i komunikować się z rówieśnikami,
- rozwija twórczą aktywność,
- angażuje się w promocję kraju,
- planuje i organizuje własną pracę,
- umie wyrażać własne opinie i słucha opinii innych osób,
- potrafi przygotować i wygłaszać wystąpienia publiczne,
- szanuje odrębności kulturowe.

**CELE SZCZEGÓŁOWE PROJEKTU:**

- poznanie historii pomidora
- poznanie początków pomidora w Europie i we Włoszech,
- poznanie włoskich potraw przygotowywanych na bazie pomidorów,
- poznanie tradycyjnej kuchni włoskiej.

## **Realizacja projektu**

Realizacją projektu zajmą się uczennice klasy IIIa – Paula Andrzejewska, Daria Stefańska, Anna Dul i Patrycja Wojciechowska. Koordynacją prac zajmie się opiekun projektu – Małgorzata Woźniak - Kaca. Grupa wybiera spośród siebie lidera-osobę odpowiedzialną za pracę grupy.

Lider podpisuje kontrakt z grupą. Następnie rozdziela zadania wewnątrz grupy.

### **Formą prezentacji projektu będą:**

- prezentacja,
- prezentacja multimedialna,
- degustacja potraw,

### **Odbiorcy projektu**

W prezentacji kraju wezmą udział zaproszeni goście (nauczyciele, uczniowie).

### **Terminy:**

Do listopada– zgromadzenie materiałów (metoda portfolio).
Listopad, grudzień - prezentacja przygotowanego materiału. Prezentacja pomysłów na realizację swoich zadań.
styczeń – przygotowanie plakatów, prezentacji, przepisów kulinarnych, prezentacja projektu