

## NAZWA PROJEKTU

“Świąteczne pierniki – od przepisu do kulinarnego dzieła sztuki”

## IMIĘ I NAZWISKO AUTORA

Agnieszka Mroczek

## NAZWA SZKOŁY

Szkoła Podstawowa nr 3 im. Juliusza Słowackiego w Lublinie

## ETAP EDUKACYJNY

II etap edukacyjny

## SŁOWA KLUCZOWE

#lubelskiekuratoriumoświaty, #IBE, #MEN,  
#mocreacjiweducacji, #reforma26kompasjutra,  
#projektmiędzyprzedmiotowy, #metodaprojektu, #tydzieńprojektowy,  
#biologia, #językpolski, #technika, #plastyka, #informatyka, #świątecznepierniki

## KSZTAŁTOWANE KOMPETENCJE

- umiejętność czytania ze zrozumieniem, przetwarzania informacji, analizowania i formułowania tekstu.
- umiejętność korzystania z matematyki w życiu codziennym przy korzystaniu z miar i proporcji.
- umiejętność korzystania z technologii cyfrowych do projektowania narzędzi
- rozwiązywanie problemów poprzez poszukiwanie, testowanie i realizację pomysłów,
- gromadzenie, analiza i synteza informacji, wnioskowanie i wykorzystanie informacji, rozbudzenie ciekawości poprzez doświadczanie,
- kreowanie i udoskonalanie pomysłów. zdolność do nawiązywania pozytywnych relacji interpersonalnych wynikających z pracy w zespole,
- skuteczna komunikacja, współdziałanie w grupie oparte na podziale ról, wspólne podejmowanie decyzji, troska o dobrą atmosferę współpracy,
- podejmowanie działań na rzecz dobra wspólnego.
- rozwijanie samodzielności, autorefleksja i wyciąganie wniosków, świadomość wpływu zachowania członków zespołu na samopoczucie

## CELE

- Dla uczniów:
  - Kształtowanie umiejętności pracy metodą projektu – planowanie, współpraca, podział zadań, prezentacja efektów.
  - Integracja wiedzy z różnych przedmiotów w praktycznym, kreatywnym działaniu.
  - Rozwijanie samodzielności, kreatywności i odpowiedzialności za wynik pracy grupowej.
  - Poznanie znaczenia tradycji świątecznych i rozwijania postaw prokulturowych.
- Dla nauczycieli:
  - Zintegrowanie treści nauczania z różnych przedmiotów wokół wspólnego tematu.
  - Wspólne planowanie, realizacja i ewaluacja działań uczniów.
  - Wzajemne wspieranie się w roli mentorów projektu.
  - Doskonalenie kompetencji w zakresie pracy zespołowej i metod aktywizujących.

## KRYTERIA SUKCESU

- aktywnie uczestniczę w pracy zespołu, dzielę się pomysłami,  
- współpracuję w grupie – dzielę się obowiązkami, pomagam innym,  
- wspieram zespół, słucham innych i wspólnie rozwiązuję napotkane trudności,  
- wykazuję się samodzielnością, pomysłowością i zaangażowaniem,  
- mam świadomość po co i w jaki sposób się uczę,  
- oceniam swoje działanie i postawę oraz wyciągam wnioski z oceny.

**Język polski:** wiem, czym jest przepis i jakie są jego elementy, umiem wskazać w nim formy czasowników, samodzielnie tworzę przepis, odczytuję przenośne znaczenie związków frazeologicznych.

**Biologia:** rozpoznaję przyprawy kuchenne używane do pieczenia pierników, wymienię nazwy roślin przyprawowych, przeprowadzę doświadczenie w oparciu o metodę naukową, wskażę z jakiej części rośliny pochodzi dana przyprawa.

**Informatyka:** wiem, czym jest projektowanie 3D, tworzę nowy projekt w programie Tinkercad – korzystam z dostępnego kształtu scribble (gryzmoły), wiem, jak modyfikować kształt, m.in. zmieniam wymiary, przesuвам obiekt po płaszczyźnie roboczej, wiem, jak zmienia się nazwę projektu, zapisuję projekt na dysku w odpowiednim rozszerzeniu pliku.

**Technika:** znam przepis – potrafię wymienić potrzebne składniki i omówić etapy przygotowania ciasta piernikowego, przestrzegam zasad bezpieczeństwa i higieny podczas pracy w kuchni, przygotowuję ciasto – prawidłowo odmierzam składniki i łączę je w odpowiedniej kolejności, umiejętnie walcuję ciasto – dbam o odpowiednią grubość i równomierną powierzchnię

**Plastyka:** projektuję dekorację pierników, stosuję zasady kompozycji w dekoracji, znam techniki i materiały dekoracyjne używane do ozdabiania pierników, dobieram odpowiednie wzory, kolory i elementy dekoracyjne,

## ZASTOSOWANE POMOCE DYDAKTYCZNE I ICH ŹRÓDŁA

**Język polski:** Karta pracy z ćwiczeniami językowymi (*załącznik nr 3*), fragment filmu z udekorowanymi piernikami, wiersz K.E. Goethe “Przepis na cały rok”, książki kucharskie, słownik języka polskiego.

**Biologia:** Przyprawy: cynamon (laska i mielony), goździki, imbir (świeży i suszony), gałka muszkatołowa, kardamon, moździerz lub torebki do rozniatania przypraw, karty pracy z tabelą obserwacji (*załącznik nr 4*), lupa, kartki A3, mazaki, plansze lub zdjęcia roślin przyprawowych (zaznaczone części, z których pochodzi przyprawa), ewentualnie dostęp do tabletek/internetu do wyszukania informacji.

**Informatyka:** Komputer, projektor, program Tinkercad, drukarka 3D, kartka papieru i flamastry, kartki do losowania.

**Technika:** Składniki do przygotowania ciasta na pierniki (mąka, jajka, miód, masło, przyprawa korzenna), foremki do wycinania pierników, wałki, stolnice/maty, miski, piekarniki, fartuszki, papier do pieczenia.

• **Plastyka:** Karty z informacjami dotyczącymi zasad kompozycji w dekorowaniu pierników, zasady używania barw, techniki dekorowania, materiałów i narzędzi oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy przy dekorowaniu wraz z grafikami - przykładami dekoracji (projekt własny nauczyciela), kartki A3, mazaki, upieczone pierniki, przepis na domowy lukier z barwnikami spożywczymi, składniki do wykonania lukru (woda, cukier puder, sok z cytryny, barwniki spożywcze), miseczki, łyżki, posypki, pisaki dekoracyjne spożywcze, ozdoby świąteczne do wykonania prezentacji, aparat fotograficzny.



## OPIS DZIAŁAŃ W PUNKTACH

**Faza przygotowawcza:** spotkanie zespołu nauczycieli przedmiotów w celu ustalenia celów, przebiegu projektu i sposobów jego realizacji, ustalenia harmonogramu działań, terminów i miejsca ich realizacji, podział zadań wynikających z potrzeb projektu, ustalenie sposobu przepływu informacji i preferowanej formy komunikacji. Przygotowanie materiałów i pomocy dydaktycznych – samodzielnie lub zespołowo w ramach potrzeb danego przedmiotu. Przygotowanie kryteriów oceny dla ucznia i karty oceny współpracy dla nauczycieli. Podział uczniów na grupy wg kryterium **5 grup po 4 osoby** wybranych w losowaniu. Wprowadzenie uczniów w temat, przedstawienie ogólnych założeń tygodnia projektowego.

### Realizacja działań wg przedmiotów:

- **J. Polski:** Stworzenie przepisu kulinarnego na lukier, uczniowie oglądają film, pracują w grupach, budują zdania ze związkami frazeologicznymi.
- **Biologia:** uczniowie pracują z wykorzystaniem eksperymentu badawczego, poznają nazwy przypraw i tworzą w grupach mieszankę przypraw.
- **Informatyka:** Uczniowie korzystają z kart informacyjnych lub tabletów, by znaleźć: nazwę rośliny, część, z której pozyskuje się przyprawę. drukarce 3D foremkę do pierniczków. Uczniowie wykonują zadanie, czyli projekt 3D wcześniej zaprojektowanej w grupach foremki.
- **Technika:** Nauczyciel objaśnia etapy przygotowania ciasta na pierniki, zasady bezpieczeństwa, Uczniowie w grupach przygotowują ciasto według instrukcji. Każda grupa wałkuje ciasto i wykrawa pierniki za pomocą foremek. Wspólne ułożenie pierników na blasze i włożenie ich do piekarnika.
- **Plastyka:** Wprowadzenie w techniki i materiały stosowane przy dekoracji pierniczków - nauczyciel udziela informacji o sposobie przebiegu zajęć, celach i kryteriach ocen. Praca w grupach – uczniowie losują grupowo zagadnienia dotyczące dekorowania pierników i próbują wspólnie na nie odpowiedzieć w formie pisemnej na arkuszu A3. Po kilku minutach nauczyciel udostępnia przygotowane informacje, z których uczniowie mogą czerpać wiedzę i uzupełnić swoje arkusze. Zasady kompozycji w dekorowaniu pierników. Zasady używania barw w dekoracjach piernikowych. technik dekorowania pierników.

### Podsumowanie projektu:

1. Karta kryteriów sukcesu. Uczniowie wypełniają karty, oceniając swoją wiedzę zdobytą podczas projektu, wskazują na swoje sukcesy i trudności, dzielą się spostrzeżeniami dotyczącymi całego projektu.
2. Spotkanie zespołu nauczycieli w celu podsumowania projektu: analiza efektów pracy uczniów i przygotowanie informacji zwrotnej, omówienie sukcesów i obszarów do poprawy (Arkusz oceny współpracy nauczycieli w projekcie międzyprzedmiotowym (*załącznik nr 2*)).
3. Świątowanie sukcesu z udziałem uczniów, nauczycieli zaangażowanych w projekt, zaproszonych rodziców i dyrekcji.
  - Przygotowanie prezentacji z wykonanych produktów.
  - Przygotowanie prezentacji z realizacji projektu ze zdjęciami.
  - Przekazanie uczniom indywidualnych informacji zwrotnych w formie pisemnej wg schematu – dwie informacje pozytywne i jeden obszar do pracy.
  - Wspólna degustacja.
4. Prezentacja efektów projektu na stronie i w mediach społecznościowych Szkoły.

Obszar	Co potrafię, co osiągnąłem	Udało mi się to osiągnąć	Jeszcze nad tym pracuję	Było to dla mnie trudne
<b>Język polski</b>	Wskażę elementy przepisu kulinarnego (nazwa potrawy, składniki, sposób wykonania).			
	Napiszę własny przepis w sposób poprawny i czytelny.			
	Odczytuję znaczenie związków, np. przepis na sukces.			
<b>Biologia</b>	Rozpoznam przyprawy kuchenne używane do pieczenia pierników; wymienię ich nazwy.			
	Wskażę, z jakiej części rośliny pochodzi dana przyprawa.			
	Skomponuję własną mieszankę przypraw.			
<b>Informatyka</b>	Wykorzystam podstawowe narzędzia z programu Tinkercad w celu zaprojektowania modelu 3D.			
	Zmienię rozmiar mojego projektu 3D.			
	Znam podstawowe zasady druku 3D.			
<b>Technika</b>	Zrobię ciasto na pierniki wg przepisu.			
	Umiejętnie wałkuje ciasto – dbam o odpowiednią grubość i równomierną powierzchnię.			
	Starannie wykrawam pierniki – używam foremek w sposób estetyczny i kreatywny.			
<b>Plastyka</b>	Piekę pierniki wg instrukcji – znam temperaturę i czas pieczenia, kontroluję proces wypieku.			
	Przyrządzę kolorowy lukier wg przepisu.			
	Estetycznie ozdobię pierniki, stosując zasady kompozycji i odpowiednio dobieram kolory, Zaprezentuję swoje prace i wykonam zdjęcie produktu.			
<b>Współpraca i postawa</b>	Aktywnie uczestniczyłem w pracy zespołu, dzieliłem się pomysłami.			
	Słuchałem innych, wspierałem zespół, rozwiązywałem problemy.			
	Wykazałem się samodzielnością, pomysłowością, zaangażowaniem.			

## MOJA ŚCIEŻKA ZMIANY

### START

Zainicjowanie tygodnia projektowego w szkole, wraz z poszukiwaniem chętnych nauczycieli do jego przygotowania i przeprowadzenia. Nauczyciele dobrowolnie przeprowadzili tydzień projektowy, w którym aktywnie współpracowali. Celem zmiany była współpraca nauczycieli i uczniów w projekcie.

### CEL

- Rozwijanie kompetencji osobistych uczniów i nauczycieli, w tym współpracy.
- Odpowiedzialne patronowanie zmianie lidera edukacyjnego (dyrektora szkoły).
- Pokazanie nauczycielom i uczniom, że praca na swoich unikatowych, wyjątkowych talentach, współpraca podczas inicjowania i wdrażania projektu są kluczowe dla sukcesów indywidualnych i grupowych.
- Przeprowadzenie nauczycieli przez tydzień projektowy poprzez bieżące monitorowanie postępów w realizacji projektu.

### ZASOBY

- Grupa zaangażowanych nauczycieli, którzy chcą przeprowadzić projekt, stworzenie planu działań, wyznaczenie kroków milowych w projekcie (przygotowanie konspektu, wybranie uczniów, określenie priorytetów itp.)
- Kultura organizacyjna, zaangażowanie nauczycieli, zespół liderów zmiany, komunikacja, pilność i sumienność nauczycieli, jasno określona wizja, szczegółowy plan działania, monitoring kadry zarządczej i motywująca informacja zwrotna.
- Wzajemne wspieranie się, zaufanie, oraz kultura pracy z błędem.
- Wspólne świętowanie sukcesu.

### OGRANICZENIA

- 
- 
- 
- 

czas  
termin  
struktura  
planu lekcji  
budżet

### REFLEKSJA

Zmiana w szkole wymaga pełnego zaangażowania kadry zarządzającej. Sukces projektu był możliwy dzięki zaangażowaniu nauczycieli i uczniów w oparciu o monitoring i wspieranie dyrektora szkoły. Komunikowanie wizji wraz z krokami milowymi odbywało się podczas kolejnych etapów przeprowadzania działań projektowych. Bardzo ważnym aspektem było zaangażowanie emocjonalne, co usprawniało komunikację i zapalało uczniów i nauczycieli do działania. Ważne jest, aby panował porządek (każdy wie, jakie ma zadanie i je realizuje). Współpraca nauczycieli jest kluczowym elementem, który scala, dlatego warto po każdym przeprowadzeniu projektu przeprowadzić autorefleksję zarówno nauczycieli, jak i uczniów.