

Program mobilności zagranicznej

Ramowy przebieg mobilności oraz efektów kształcenia dla projektu „Tradycje kulinarne regionów zaprezentowane nowoczesnej formie” o numerze 2019-2-PMU-2293 realizowanego przez Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Sochaczewie wspólnie ze Szkołą Partnerską Platon School w Grecji, dofinansowanego w ramach projektu „Ponadnarodowa mobilność uczniów” realizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER).

<p>Tytuł projektu: Tradycje kulinarne regionów zaprezentowane nowoczesnej formie Czas trwania mobilności: 12 dni</p>	
Cele projektu	<p>A. Celem główny Wzrost kluczowych kompetencji 25 polskich i greckich uczniów partnerskich w zakresie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rozumienia i tworzenia informacji; 2. wielojęzyczności; 3. świadomości i ekspresji kulturalnej. 4. nauk przyrodniczych, <p>B. Cele pozostałe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. zwiększenie praktycznych umiejętności uczestników mobilności w obszarze przygotowywania potraw i posiłków 2. rozwijanie umiejętności pracy w grupie, w tym składających się z międzynarodowych uczestników 3. zwiększenie wiedzy, kompetencji i umiejętności pracowników szkoły 4. rozwijanie instytucji przyjmującej oraz jej pracowników zaangażowanych w mobilność
Opis uczestników	<p>UCZNIOWIE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 20 polskich uczniów uczy się w drugiej i trzeciej klasie liceum, mają od 15 do 18 lat. Poziom angielskiego minimum B1. 2. 5 uczniów z Grecji uczy się w szkole drugiego stopnia - liceum, mają od 16 do 18 lat. Poziom angielskiego minimum B1. <p>POZOSTALI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nauczyciele, którzy działają jako opiekunowie grupowi, wspierając realizację zajęć. 3 nauczycieli z Polski (minimum 1 nauczyciel języka angielskiego lub mówiący w języku angielskim na poziomie C1), minimum 1 nauczyciel z Grecji (poziom znajomości języka angielskiego min. C1). 2. Jeden profesjonalny trener/mentor wspierający realizację prowadzących zajęć delegowany przez greckiego partnera.

Opis działań	<p>DZIEŃ 1 - Prezentacje studentów i wprowadzenie do zajęć Liczba godzin zajęć: 6 Plan działań:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przywitanie i zwiedzanie kompleksu szkolnego; 2. Prezentacje realizowane przez uczniów i nauczycieli Szkoły Przyjmującej; (historia i potencjał Szkoły, regionu, kraju, kultura i obyczaje, regionalna kuchnia) 3. Prezentacje realizowane przez uczniów i nauczycieli Szkoły Wysyłającej (historia i potencjał Szkoły, regionu, kraju, kultura i obyczaje, regionalna kuchnia); 4. Omówienie rezultatów projektu, przedstawienie planu zajęć, metod pracy; 5. Podział na grupy projektowe i role projektowe oraz omówienie zadań; 6. Podsumowanie zajęć.
	<p>DZIEŃ 2 – Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa Liczba godzin zajęć: 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praca w pracowni komputerowej, prezentacja i warsztaty z obsługi narzędzi umożliwiających budowanie i udostępniania stron informacyjnych w postaci blogów; 2. Konwersacje w grupach, doskonalenie umiejętności językowych, analiza zebranych w trakcie przygotowań do mobilności materiałów, wybór szaty graficznej bloga, motywu przewodniego oraz elementu wyróżniającego. 3. Przygotowywanie materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach. 4. Prezentacja i ocena zakończonych prac; 5. Test wiedzy i ocena zajęć;
	<p>DZIEŃ 3 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa Liczba godzin zajęć: 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praca w pracowni komputerowej, prezentacja i warsztaty z obsługi narzędzi umożliwiających tworzenie grafik, obróbkę zdjęć; 2. Przygotowanie materiałów graficznych i identyfikacji wizualnej bloga 3. Kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach. 4. Prezentacja i ocena zakończonych prac; 5. Test wiedzy i ocena zajęć;
	<p>DZIEŃ 4 – Zajęcia terenowe – zajęcia u dostawców Liczba godzin zajęć: 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wizytacja i wykład w zakładzie produkującym oliwę; 2. Wizytacja i wykład w zakładzie produkującym ser feta; 3. Wizytacja i wykład w gospodarstwach rolnych, w tym o specjalizacji w produkcji roślinnej i zwierzęcej; 4. Konwersacje, doskonalenie umiejętności językowych, analiza zebranych materiałów, informacji, transkrypcja wywiadów, katalogowanie zdjęć; 5. Podsumowanie zajęć.
	<p>DZIEŃ 5 – Zajęcia terenowe – zajęcia w restauracji Liczba godzin zajęć: 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wizytacja i wykład w restauracji przygotowującej tradycyjne greckie dania i desery 2. Zebranie informacji na temat przepisów, sposobu przygotowania potraw, oceny surowców, walorach zdrowotnych kuchni greckiej. 3. Konwersacje, doskonalenie umiejętności językowych, analiza zebranych materiałów, informacji, transkrypcja wywiadów, katalogowanie zdjęć; 4. Podsumowanie zajęć.
	<p>DZIEŃ 6 - Realizacja programu kulturalnego Liczba godzin: 10</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Riwieri Olimpijskiej. 2. Czas wolny, zajęcia pedagogiczne, animacje.



<p>DZIEŃ 7 - Realizacja programu kulturalnego Liczba godzin: 10</p> <ol style="list-style-type: none">1. Zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Riwieri Olimpijskiej.2. Czas wolny, zajęcia pedagogiczne, animacje.
<p>DZIEŃ 8 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa Liczba godzin zajęć: 6</p> <ol style="list-style-type: none">1. Praca w pracowni komputerowej, kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach.2. Prezentacja – wyszukiwanie informacji w Internecie, Prawo autorskie3. Zajęcia praktyczne – wyszukiwanie określonych treści w internecie z uwzględnieniem różnych typów wyszukiwarek, ustawień wyszukiwania, danych statystycznych, materiałów graficznych, analiz, raportów4. Analiza, obróbka i przetwarzanie danych wyszukanych w ramach zajęć;5. Prezentacja i ocena ukończonych prac;6. Test wiedzy, ocena poziomu Kompetencji uzyskanych w ramach zajęć;7. Podsumowanie zajęć.
<p>DZIEŃ 9 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa Liczba godzin zajęć: 6</p> <ol style="list-style-type: none">1. Praca w pracowni komputerowej, kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach.2. Analiza, obróbka i przetwarzanie danych wyszukanych w ramach zajęć;3. Prezentacja i ocena ukończonych prac;4. Test wiedzy, ocena poziomu Kompetencji uzyskanych w ramach zajęć;5. Podsumowanie zajęć.
<p>DZIEŃ 10 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa Liczba godzin zajęć: 6</p> <ol style="list-style-type: none">1. Praca w pracowni komputerowej, kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach.2. Przygotowywanie grup do zajęć warsztatowych w restauracji, których efektem będzie przygotowanie wybranych potraw kuchni greckiej i polskiej. Przygotowanie zamówienia na surowce niezbędne do produkcji, podział zadań między członków zespołu.3. Prezentacja i ocena ukończonych prac;4. Test wiedzy, ocena poziomu Kompetencji uzyskanych w ramach zajęć;5. Podsumowanie zajęć.
<p>DZIEŃ 11 - Zajęcia terenowe – zajęcia w restauracji Liczba godzin zajęć: 6</p> <ol style="list-style-type: none">1. Przygotowanie do procesu przyrządzania potraw zgodnie z opracowanymi recepturami i podziałem zadań przez poszczególne grupy projektowe.2. Przyrządzanie potraw pod nadzorem obsługi restauracyjnej oraz dokumentowanie procesu.3. Ocena przygotowanych potraw, smaku, sposobu podania.4. Podsumowanie zajęć
<p>DZIEŃ 12 - Podsumowanie Liczba godzin zajęć: 6</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ostatnie prace w grupach projektowych mające na celu dokończenie rezultatów projektu – blogów kulinarnych.3. Prezentacja i ocena ukończonych prac4. Ocena aktywności, kolokwia5. Podsumowanie, pożegnanie



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Efekty realizacji projektu	<p>Materialnym efektem projektu będą profesjonalne blogi kulinarne prezentujące tradycyjne potrawy greckie oraz polskie. Na blogach znajdą się przepisy kulinarne, opisy surowców niezbędnych do przygotowania potraw wraz ze wskazaniem procedur ich pozyskiwania i przetwarzania oraz ich właściwości. Dodatkowo zostanie umieszczona relacja z procesu przygotowywania potraw oraz efekty tych prac.</p> <p>Efektem realizacji projektu na poziomie uczestnika będzie wzrost kluczowych kompetencji uczniów, w tym językowych, w zakresie przetwarzania informacji, przyrodniczych i ekspresji kulturowej, który będzie monitorowany i weryfikowany w trakcie kolejnych zajęć w oparciu o bazowy poziom tych umiejętności zmierzony przed rozpoczęciem mobilności.</p>
Monitoring i ewaluacja	<ol style="list-style-type: none">1. Testy kompetencji2. Test językowy3. Analiza jakości przygotowanych potraw4. Analiza jakości przygotowanych blogów kulinarnych