



**Давай готовить вместе!
Gotujmy razem!**

Szymon Domański

Scenariusz interdyscyplinarnego projektu edukacyjnego do języka rosyjskiego dla III etapu edukacyjnego – szkoła branżowa

opracowany w ramach projektu:

„Tworzenie zestawów narzędzi edukacyjnych wspierających proces wychowania przedszkolnego i kształcenia ogólnego w zakresie rozwoju umiejętności uniwersalnych dzieci i uczniów oraz kompetencji kluczowych niezbędnych do poruszania się na rynku pracy”

dofinansowanego ze środków Funduszy Europejskich w ramach
Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty

Warszawa 2022

Redakcja merytoryczna: Beata Luc
Redakcja językowa i korekta: Eduexpert sp. z o.o.
Projekt graficzny i projekt okładki: Eduexpert sp. z o.o.
Redakcja techniczna i skład: Eduexpert sp. z o.o.

Weryfikacja i odbiór niniejszej publikacji: Ośrodek Rozwoju Edukacji w Warszawie

w ramach projektu: *Weryfikacja i odbiór zestawów narzędzi edukacyjnych wspierających proces wychowania przedszkolnego i kształcenia ogólnego w zakresie rozwoju umiejętności uniwersalnych dzieci i uczniów oraz kompetencji kluczowych niezbędnych do poruszania się na rynku pracy*

dofinansowanego ze środków Funduszy Europejskich w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty

Warszawa 2022

Ośrodek Rozwoju Edukacji
Aleje Ujazdowskie 28
00-478 Warszawa



ore.edu.pl

Publikacja jest rozpowszechniana na zasadach wolnej licencji Creative Commons –
Użycie niekomercyjne 4.0 Polska (CC-BY-NC).
creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.pl

1. Temat projektu

Давай готовить вместе! Gotujmy razem!

2. Osoby prowadzące projekt

2.1. Koordynator

Koordynatorem projektu jest nauczyciel języka rosyjskiego.

2.2. Pozostali

Nauczyciele: biologii, języka polskiego, informatyki, kształtujący w zawodach: kelner, kucharz, piekarz.

3. Ramy czasowe

3.1. Początek projektu

Proponuje się rozpoczęcie projektu wraz z początkiem pierwszego półrocza nauki. Ważne jednak, aby dać uczniom czas na zaaklimatyzowanie się w rzeczywistości szkolnej po wakacjach, dlatego najlepszym czasem na rozpoczęcie projektu będzie październik.

3.2. Zakończenie projektu

Początek grudnia. Opisany projekt powinien trwać około dwóch pełnych miesięcy. Jest to czas wystarczający na realizację wszystkich etapów projektu i zaplanowanie pokazu finałowego, którego forma zależy od uczniów i ich kreatywności – np. mogą przygotować kiermasz świąteczny z daniami kuchni rosyjskiej.

4. Cele projektu

4.1. Cele ogólne

Wśród licznych celów niniejszego projektu nadrzędne są te związane z językiem rosyjskim. Projekt ma na celu zmotywować uczniów do nauki języka, pokazać praktyczne aspekty jego użycia, zachęcić do poszerzania wiedzy poprzez odwoływanie się do zainteresowań uczniów. Celem projektu jest pobudzenie uczniowskiej kreatywności, innowacyjności, nauka samodzielnej pozyskiwania i przetwarzania informacji. Projekt pozwoli na kształtowanie zarówno językowych, jak i pozajęzykowych umiejętności uniwersalnych, przydatnych na rynku pracy. Wśród językowych należy wymienić umiejętność pisania przepisu, udzielania instrukcji, rad w języku obcym, poza tym uczniowie będą sporządzać ankiety, analizować je, aby na koniec wyciągać wnioski. Uczeń w projekcie będzie kształtował kompetencje w zakresie rozumienia i tworzenia informacji, kompetencje matematyczne (zbieranie danych, analiza, synteza), kompetencje osobiste, społeczne i w zakresie umiejętności uczenia się (uczniowie będą uczyli się samodzielnie dzięki zastosowaniu aktywizujących metod i technik), kompetencje cyfrowe (zastosowanie technologii cyfrowych w projekcie). Ponadto zastosowanie metody projektu pozwoli na kształtowanie uczniowskiej kreatywności czy innowacyjności.

Niniejszy projekt zapewnia wszechstronny rozwój ucznia zarówno w sferze językowej, jak i w sferze umiejętności pozajęzykowych, które mogą mieć wpływ na przyszłe życie zawodowe uczniów.

4.2. Cele szczegółowe

Cele szczegółowe projektu interdyscyplinarnego „*Давай готовить вместе!*” są rozwinięciem celu ogólnego i odnoszą się do kształtowania umiejętności językowych i pozajęzykowych. Uczeń:

- zna słownictwo z zakresów tematycznych: zdrowie i żywienie, dzięki czemu potrafi skonstruować przykładową piramidę zdrowego żywienia w języku rosyjskim;
- sporządza ankietę w języku rosyjskim z wykorzystaniem narzędzi technologii cyfrowych dotyczącą nawyków żywieniowych i zdrowego trybu życia;
- udziela rad w języku rosyjskim, dotyczących nawyków żywieniowych i zdrowego trybu życia;
- analizuje wybrane przepisy i na ich podstawie przygotowuje dania kuchni rosyjskiej;
- redaguje przepis na danie inspirowane kuchnią rosyjską;
- współpracuje z pozostałymi członkami zespołu projektowego w celu terminowego wywiązywania się z powierzonych zadań oraz przygotowania pokazu finałowego projektu, np. kiermaszu potraw kuchni rosyjskiej i inspirowanych kuchnią rosyjską;
- kształtuje kompetencje kluczowe i umiejętności uniwersalne przydatne do realizacji własnych celów, w tym także celów związanych z wykonywaniem przyszłej pracy zawodowej: kreatywność, innowacyjność, kompetencje cyfrowe, analizowanie i przetwarzanie informacji, efektywna praca w grupie, pełnienie różnych funkcji w zespole, zarządzanie czasem i sobą w czasie.

4.3. Cele szczegółowe dla uczniów

Cele szczegółowe, jakie zostaną przedstawione uczniom, powinny motywować ich do wzięcia udziału w projekcie, niejako wskazywać na korzyści, jakie uczeń będzie czerpał z projektu.

Szanowny Uczniu / Szanowna Uczennico, dzięki udziałowi w projekcie:

- poznasz słownictwo z zakresów tematycznych dotyczących zdrowia i żywienia, dzięki czemu będziesz mógł/mogła zaproponować własną piramidę zdrowego żywienia (w języku rosyjskim);
- nauczysz się wykorzystywać narzędzia technologii informacyjno-komunikacyjnych (TIK) w celu sporządzenia ankiety dotyczącej zdrowia i odżywiania oraz w celu analizy i interpretacji zgromadzonych danych;
- poznasz przepisy na niektóre dania kuchni rosyjskiej, zainspirowany nimi sporządzisz własny przepis na autorskie danie;
- nauczysz się udzielać rad w języku rosyjskim w zakresie zdrowego trybu życia;
- nauczysz się zasad współpracy z innymi członkami grupy i zespołu projektowego w celu terminowego wywiązywania się z powierzonych zadań i przygotowania kiermaszu dań kuchni rosyjskiej;
- będziesz mieć okazję do rozwijania kompetencji kluczowych i umiejętności uniwersalnych pożądaných na rynku pracy.

5. Treści kształcenia

Niniejszy projekt edukacyjny ma charakter interdyscyplinarny. Oznacza to, że koreluje treści kształcenia z zakresu kilku przedmiotów szkolnych nauczanych w szkole branżowej, dzięki czemu uczniowie będą mogli dostrzec powiązania między

przedmiotami oraz wykorzystać swoją wiedzę z różnych dziedzin w celu argumentowania swojego zdania/stanowiska. Projekt zostanie zainicjowany na lekcji języka rosyjskiego, ale powiązanie projektu z innymi przedmiotami powinni już dostrzec sami uczniowie.

5.1. Język obcy nowożytny

Prezentowany projekt interdyscyplinarny opiera się na założeniach programu nauczania języka rosyjskiego Z rosyjskim za pan brat dla szkół branżowych obu typów, autorstwa Szymona Domańskiego i Rafała Otręby.

W szkole branżowej najważniejsze dla uczniów jest zdobywanie umiejętności, także językowych, które przydadzą im się podczas wykonywania przyszłego zawodu. Dobór treści nauczania powinien być ściśle powiązany z celami projektu. Niniejszy projekt rekomenduje się realizować z uczniami realizującymi wariant podstawy programowej III.BS1.1 lub III.BS1.2. Należy mieć jednak na uwadze, że w przypadku wariantu III.BS1.2 niektóre treści poruszane w ramach projektu wykraczają poza ten wariant podstawy programowej i dotyczą tylko wariantu III.BS1.1.

W ramach projektu uczeń posługuje się podstawowym zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych) umożliwiającym realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie następujących tematów:

- zdrowie (np. tryb życia, samopoczucie);
- żywienie (np. artykuły spożywcze, posiłki i ich przygotowywanie, nawyki żywieniowe – w tym diety);
- nauka i technika (korzystanie z podstawowych urządzeń technicznych i technologii informacyjno-komunikacyjnych);
- życie prywatne (formy spędzania czasu wolnego).

W zakresie rozumienia wypowiedzi ustnych – uczeń w projekcie rozumie proste wypowiedzi ustne, w tym dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych (np. komunikaty, instrukcje) artykułowane wyraźnie w standardowej odmianie języka:

- reaguje na polecenia;
- określa główną myśl wypowiedzi lub fragmentu wypowiedzi;
- znajduje w wypowiedzi określone informacje.

W zakresie rozumienia wypowiedzi pisemnych:

- określa główną myśl tekstu;
- znajduje w tekście określone informacje.

W zakresie tworzenia wypowiedzi ustnych – uczeń tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne, w tym wypowiedzi umożliwiające elementarne komunikowanie się w środowisku pracy:

- opisuje przedmioty;
- przedstawia fakty z przeszłości i teraźniejszości;
- opisuje upodobania;
- wyraża i uzasadnia swoje opinie i poglądy;
- przedstawia sposób postępowania (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady).

W zakresie tworzenia wypowiedzi pisemnej:

- opisuje przedmioty;
- opowiada o czynnościach, doświadczeniach i wydarzeniach z przeszłości i teraźniejszości;
- przedstawia fakty z przeszłości i teraźniejszości;
- wyraża i uzasadnia swoje opinie;
- przedstawia sposób postępowania (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady).

Ponadto uczeń w projekcie będzie reagował ustnie i pisemnie w typowych sytuacjach, w tym związanych z elementarnym komunikowaniem się w środowisku pracy.

5.2. Biologia

Niniejszy projekt interdyscyplinarny jest tematycznie związany ze zdrowym odżywianiem, rolą aktywności fizycznej i ich wpływem na zdrowie człowieka. Uczniowie w projekcie będą posiłkowali się wiedzą z zakresu biologii pozyskaną na poprzednich etapach edukacyjnych. W związku z tym, że projekt dotyczy zdrowego odżywiania, uczestnicy poznają pojęcie piramidy żywieniowej, zbilansowanej diety oraz będą podawać przykłady zdrowej żywności. W związku z tym, że projekt jest tematycznie związany z żywieniem, uczniowie mogą omówić wpływ żywności GMO (od ang. *genetically modified organism*) na zdrowie i życie człowieka (podstawa programowa nauczania biologii w szkole branżowej I stopnia punkt I.2).

5.3. Język polski

Na jednym z etapów projektu zadaniem uczniów będzie odszukanie przepisów na dania w polskiej literaturze. Mogą sięgnąć po kanon lektur zaproponowany w programie nauczania dla szkoły branżowej I stopnia Tak to widzę autorstwa Ewy Noweł, ale mogą także sięgnąć do pozycji literackich, z którymi zapoznali się na wcześniejszym etapie edukacyjnym, lub po który sięgnęli we własnym zakresie (przykładem może być epepeja narodowa *Pan Tadeusz* Adama Mickiewicza). W projekcie uczniowie będą tworzyli użytkowe formy wypowiedzi pisemnej oraz będą promowali własne przepisy – autopromocja to jeden z elementów treści nauczania języka polskiego w szkole branżowej, znajdujący się w programie nauczania Ewy Noweł. Język polski będzie więc, podobnie do języka obcego, polem do rozwoju umiejętności przydatnych w przyszłym życiu zawodowym uczniów.

5.4. Informatyka

Podczas projektu uczniowie będą korzystali z narzędzi informatycznych i technologii cyfrowych. Ich zadaniem będzie sporządzenie ankiety przy użyciu programów komputerowych (ich wybór należy do uczniów – mogą sporządzić ankietę tradycyjną przy użyciu programu do obróbki tekstu lub ankietę internetową z wykorzystaniem programu typu Formularze Google). Zgromadzone w ankiecie dane przedstawią za pomocą arkusza kalkulacyjnego i sporządzą do nich wykresy. W podstawie programowej nauczania informatyki w szkole branżowej I stopnia znajduje się punkt dotyczący opracowywania informacji z wykorzystaniem komputera, w tym: rysunków, tekstów, danych liczbowych, animacji, prezentacji multimedialnych i filmów. W projekcie uczniowie będą mieli okazję korzystać z programów typu arkusz kalkulacyjny, np.: LibreOffice Calc, Arkusze Google czy OpenOffice. Ponadto będą wykorzystywali

oprogramowanie dydaktyczne i technologie informacyjno-komunikacyjne w pracy twórczej i przy rozwiązywaniu zadań. Będą także korzystali, odpowiednio do swoich zainteresowań i potrzeb, z zasobów edukacyjnych udostępnianych na portalach przeznaczonych do kształcenia na odległość.

5.5. Przedmioty zawodowe: kelner, kucharz, piekarz

W związku z tym, że niniejszy projekt związany jest z przygotowywaniem potraw, przepisów oraz właściwym serwowaniem dań, skorelowany został z nauką przedmiotów zawodowych, takich jak: kelner, kucharz oraz piekarz. W realizacji projektu przyda się więc pomoc nauczycieli kształcących w tych zawodach. Zgodnie z zapisami podstawy programowej kształcenia w tych zawodach uczniowie w projekcie będą skupiali się na odczytywaniu składu żywności z etykiety: węglowodany, białka, tłuszcze itp. Na podstawie składu żywności ocenią i sklasyfikują produkt jako korzystnie lub niekorzystnie wpływający na zdrowie człowieka. W projekcie istotna będzie również wiedza na temat przyrządzania posiłków i prawidłowego, estetycznego serwowania potraw z zachowaniem zasad higieny. Odwołując się do piramidy zdrowego żywienia, uczniowie na jednym z etapów projektu będą przygotowywali wybrane dania, wtedy też nieoceniona będzie pomoc nauczycieli przedmiotów zawodowych.

6. Charakterystyka odbiorców

6.1. Typ szkoły

Niniejszy projekt interdyscyplinarny przeznaczony jest dla uczniów szkoły branżowej I stopnia kształcącej w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HTC) oraz spożywczej (SPC).

6.2. Wiek uczniów

Projekt przeznaczony jest do realizacji z uczniami w klasach programowo wyższych szkoły branżowej I stopnia, a więc z uczniami w wieku 16–17 lat.

6.3. Klasa

Projekt nie wymaga od uczniów wysokiego zaawansowania językowego, lecz wiedzy i umiejętności z zakresu podstaw języka rosyjskiego, dlatego też zaleca się jego realizację z uczniami, którzy już wcześniej uczyli się języka rosyjskiego w szkole podstawowej. Niniejszy projekt rekomenduje się dla uczniów realizujących wariant podstawy programowej III.BS1.1, uczęszczających do II klasy lub uczniów III klasy realizujących wariant podstawy programowej III.BS1.2.

6.4. Zróżnicowanie potrzeb i umiejętności

Projekt ma uniwersalny charakter. Dobór treści nauczania z różnych dziedzin pozwala dostosować go do szerokiego grona odbiorców. W projekcie będą mogli wykazać się zarówno humaniści, jak i uczniowie z umysłem bardziej analitycznym, ścisłym, a także ci, których interesuje gotowanie oraz tematyka zdrowego odżywiania. Każdy znajdzie coś, w czym jest dobry, co może odpowiadać jego zainteresowaniom. Ponadto uczniowie będą mieli okazję pracować w zespołach projektowych, w ramach których będą mogli wymieniać się swoimi spostrzeżeniami. Dzięki temu kształtowana będzie autonomia uczniów, różne kompetencje kluczowe i umiejętności miękkie przydatne w przyszłym

zawodzie. W projekcie zaproponowano aktywizujące metody, formy i techniki pracy, pozwalając tym samym na włączenie do udziału uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi (SPE). Wszyscy uczniowie, w tym uczniowie ze SPE, znajdą zatem obszar, w ramach którego będą mogli się wykazać.

6.5. Inne cechy odbiorców

Do udziału w projekcie edukacyjnym szczególnie poleca się zaprosić uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi – takich, którzy nie radzą sobie z nauką w standardowych warunkach. Ponadto projekt jest zawsze niepowtarzalną okazją do poszerzenia wiedzy z wielu dziedzin. Warto zaprosić do udziału w nim uczniów wyróżniających się umiejętnościami przyrządzania i serwowania potraw.

7. Formy i metody realizacji projektu

7.1. Formy pracy

Przez większość czasu uczniowie będą pracować w grupach. Poszczególne grupy wybiorą problemy badawcze, a wybór sposobu dojścia do odpowiedzi zależy także od ich kreatywności. Nauczyciele powinni jednak nadzorować pracę uczniów i w razie potrzeby doradzić, jaka forma będzie odpowiednia dla danej grupy. Grupy projektowe będą spotykały się w regularnych odstępach czasu po zakończeniu poszczególnych etapów projektu w celu zaprezentowania pozostałym swoich postępów, dokonania oceny, wyboru, omówienia dalszych kroków postępowania. W ramach projektu uczniowie będą mieli możliwość konsultowania jego poszczególnych etapów z nauczycielami przedmiotów zaangażowanych w ich realizację. Warto także zaprosić do roli ekspertów profesjonalnych kucharzy (w miarę możliwości rosyjskojęzycznych), którzy mogą okazać się nieocenionym źródłem wiedzy dla uczniów.

7.2. Metody i techniki pracy

Realizując cele projektu, uczniowie mogą posłużyć się następującymi metodami i technikami pracy:

- W celu zgromadzenia/przyswojenia zasobu leksykalnego z działów tematycznych „Żywnie” oraz „Zdrowie” uczniowie mogą pracować aktywizującą metodą mapy myśli, czyli zgromadzić słownictwo, którym już władają, przeszukać zasoby internetu i wzbogacić mapę o nowe zwroty, pojęcia i słowa. Mogą także wykorzystać do tego celu technologie cyfrowe i sporządzić zestawy fiszek na platformie Quizlet lub w formie prezentacji. Ważne, aby sprawdzili, jaki jest stan ich wiedzy, i wzbogacili go o dodatkowe słownictwo.
- Praca techniką stolików eksperckich – jedna grupa zajmuje się piramidą żywienia, inna przykładowymi etykietami ze składem wartości odżywczych w produktach spożywczych. Wspólnie lub w grupach mieszanych uczniowie postarają się wybrać produkty spożywcze wchodzące w skład zbilansowanej diety, sami dokonają wyboru formy prezentacji, a zależność będzie ona od preferencji i predyspozycji uczestników projektu, np. mogą nagrać film, reklamę propagującą zdrowy tryb życia lub przygotować w szkole akcję reklamową propagującą zdrowe odżywianie. Dobrze, jeśli uczniowie poznają nazwy poszczególnych elementów piramidy żywieniowej w języku rosyjskim, a tym samym wzbogacą swoje słownictwo. W tym celu warto posłużyć się materiałami dostępnymi na rosyjskojęzycznym Pintereście (pinterest.ru). Zamieszczona tam

mnożość obrazków, gifów i memów związanych z tematyką projektu pozwoli uczniom na lepsze przyswojenie materiału.

- Zastosowanie technologii cyfrowych w celu pozyskania informacji – w dzisiejszym świecie propagowaniem zdrowego trybu życia zajmują się bardzo często tzw. influencerzy – ich profile uczniowie mogą znaleźć na portalach społecznościowych, takich jak Facebook, Instagram czy TikTok. Ponadto uczniowie będą wykorzystywać technologie informacyjno-komunikacyjne do opracowania ankiet i ich wyników. Dzięki zastosowaniu TIK uczniowie będą kształtować kompetencje cyfrowe.
- Inicjując projekt, można zastosować metodę KWL (od ang. *Know, Want to know, Learned*; wiem – chcę się nauczyć – nauczyłem się) – przygotowanie arkusza z tabelą i kolumnami opisanymi: *я знаю; я хочу узнать; я выучил/выучила*. Tabela posłuży także podczas ewaluacji. Uczniowie będą mogli porównać swój stan wiedzy na początku realizacji projektu ze stanem po jego zakończeniu.
- Sposoby skutecznego zarządzania czasem oraz pracy w grupie, pogadanka na temat umiejętnego podziału ról podczas pracy zespołowej, sposoby wyboru lidera. Można w tym celu przeprowadzić warsztaty z coachem lub psychologiem/pedagogiem szkolnym. Należy jednak pamiętać, że organizując jakiegokolwiek spotkania pozalekcyjne, dodatkowe, każdy uczeń powinien mieć możliwość dojazdu do miejsca spotkania. Ważne jest, aby tego typu spotkania organizowane były w godzinach dogodnych dla wszystkich uczestników projektu. Warto także zorganizować spotkania z profesjonalnymi kucharzami, którzy pomogą uczniom np. w sporządzeniu przepisu na autorskie danie inspirowane kuchnią rosyjską. W tym celu można zaprosić do szkoły kucharza z pobliskiej restauracji lub hotelu.
- Praca z tekstem i tworzenie tekstu pisanego (przepisu, ankiety) – techniki przedkomunikacyjne (analiza przykładowych tekstów przepisów, uzupełnianie luk w tekście, układanie fragmentów tekstu we właściwej kolejności), zapisanie przepisu wybranego dania kuchni rosyjskiej.
- Dokonanie samooceny i oceny koleżeńskiej metodą oceniania kształtującego – co zrobiłem dobrze, co muszę dopracować, a co mi się nie udało.

8. Sposób realizacji projektu edukacyjnego

8.1. Zainicjowanie projektu

Rozpoczęcie projektu zaplanowano na początek października. Projekt zostanie zainicjowany przez nauczyciela języka rosyjskiego, jednak przed jego rozpoczęciem wskazane jest spotkanie wszystkich nauczycieli zaangażowanych w jego realizację celem omówienia dokładnego przebiegu działań na poszczególnych etapach. Projekt można rozpocząć wygłoszeniem krótkiego komunikatu w języku rosyjskim lub polskim przez radiowęzeł lub – jeśli ta forma kontaktu z uczniami jest niemożliwa – przez ogłoszenie w klasach, w których nauczany jest język rosyjski. Komunikat powinien zawierać informację dotyczącą problemu czy pytania badawczego, tak aby pobudzić ciekawość zgłębienia problemu przez uczniów. Może mieć np. formę przepisu (dodatkowo uczniowie zaangażowani w realizację projektu otrzymają wydruk przepisu w języku rosyjskim), np:

„Дорогие ученики,

мы представляем вам рецепт становления хорошего, современного повара.

Для этого надо взять один стакан креативности, 200 грамм инновационности, 1 килограмм независимости и любопытства, 100 грамм языковых навыков и 1 килограмм гастрономического таланта. Всё перемешать. Приправить. Выпекать в школьной духовке два месяца и проект будет готов!”.

Powyższy komunikat dotrze od razu do konkretnej grupy odbiorców – uczniów języka rosyjskiego. Ogłoszenie można także odczytać w jednej klasie, z którą nauczyciel planuje zrealizować projekt.

8.2. Wybór tematu

Tematyka projektu została nakreślona już podczas zainicjowania go. Uczniowie są więc świadomi, że w projekcie będą zajmować się tematyką żywienia i jego wpływu na zdrowie. Warto jednak pozostawić uczniom pewną przestrzeń do decydowania. Mogą oni sami wybrać potrawy przygotowywane w ramach projektu, metody pracy, słownictwo, sposób prezentacji. Należy pozwolić uczniom samym wskazać krąg ich zainteresowań z tego zakresu, będzie to pomocne podczas dokonywania podziału na grupy.

8.3. Sformułowanie ogólnych oraz szczegółowych celów projektu

Uczniowie w grupach pod opieką nauczycieli opracowują ogólne cele wybranych przez siebie etapów, formułują je i przedstawiają pozostałym uczestnikom projektu. Następnie cele z pomocą nauczycieli zostają – metodą burzy mózgów – scalone, doprecyzowane i uszczegółowione. Ważne, aby na tym etapie uzgodnić z uczestnikami projektu, co będzie efektem końcowym podjętych działań projektowych (np. świąteczny kiermasz dań kuchni rosyjskiej).

8.4. Spisanie kontraktu

Spisanie kontraktu nastąpi na pierwszym spotkaniu pod przewodnictwem nauczyciela języka rosyjskiego oraz w obecności pozostałych nauczycieli i uczniów zainteresowanych realizacją projektu. W kontrakcie powinny znaleźć się zasady, warunki i zadania realizowane w ramach projektu. Warto w nim również opisać etapy projektu oraz opracować terminarz spotkań. Istotne jest także ustalenie zasad współpracy w grupach. W kontrakcie warto zawrzeć informacje dotyczące zadań nauczyciela, np. pomoc w doborze technik pracy, indywidualne konsultacje, nieuwzględnianie braku poprawności ortograficznej w przypadku uczniów z dysleksją itp. Takie zapisy z pewnością wpłyną na wzrost motywacji wszystkich uczniów, w tym ze SPE. Ze względu na charakter projektu kontrakt może mieć formę przepisu – przykład w punkcie 9.

8.5. Podział na grupy – etapy projektu

Uczniowie powinni zostać podzieleni na niewielkie, czteroosobowe zespoły. Warto połączyć w grupy uczniów o tych samych zainteresowaniach. Należy pamiętać o uczniach ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi – warto dołączyć ich do grup, w których mogą liczyć na pomoc i wsparcie swoich rówieśników. Grupy projektowe będą wykonywać zadania ze wskazanych niżej zakresów:

- Zdrowe i niezdrowe jedzenie – gromadzenie słownictwa związanego z tematyką projektu, sporządzanie mapy myśli. Leksyka, która pojawi się na tym etapie projektu, będzie wykorzystana na kolejnych etapach.
- Zbilansowana dieta – piramida żywienia, przepisy, analiza składu produktów żywnościowych. Na tym etapie projektu warto zaprosić do szkoły specjalistów w tej dziedzinie, np. dietetyków lub kucharzy. Na podstawie wiedzy zdobytej od specjalistów i z innych źródeł (np. z internetu) uczniowie sporządzają własną piramidę żywieniową (szablon znajduje się w materiałach pomocniczych).
- Dieta moich rówieśników – sporządzanie ankiety na temat nawyków żywieniowych uczniów. Ankieta, podobnie jak prezentacja jej wyników, powinny być przygotowane w języku rosyjskim.
- Przepisy kuchni rosyjskiej – na tym etapie uczniowie zapoznają się z wybranymi przepisami na dania kuchni rosyjskiej. Na ich podstawie uczestnicy sporządzają przepis na autorskie danie. Autorzy rekomendują przepisy zawarte na stronie internetowej lafoy.ru – są to przepisy na proste dania, nie wymagające zaawansowanej znajomości języka rosyjskiego, a pobudzające wyobraźnię i zmysły.
- Wielki finał projektu – prezentacja dań kuchni rosyjskiej i dań inspirowanych tą kuchnią.

Wszystkie grupy realizują wskazane powyżej etapy projektu, gromadzą informacje, a następnie zastanawiają się, w jaki sposób zaprezentować je przed całym zespołem projektowym.

8.6. Przygotowanie harmonogramu pracy i podział zadań

Nauczyciele pracują z uczniami w grupach w ramach wybranych zadań. Opracowują harmonogram prac, biorąc pod uwagę czas trwania projektu, a także ustalają terminy wymiany informacji pomiędzy poszczególnymi grupami. W grupach uczniowie otrzymują zadania. Nauczyciele powinni uwzględnić możliwości psychofizyczne uczniów oraz ich indywidualne potrzeby i dostęp do sprzętu komputerowego czy możliwości dojazdu na spotkania podczas przydzielania zadań. Niektóre etapy projektu można zrealizować przy użyciu metod i technik kształcenia na odległość. Są to etapy związane z gromadzeniem informacji, przygotowaniem i analizą ankiety oraz analizą i przetwarzaniem przepisów na dania kuchni rosyjskiej.

8.7. Dobór literatury i poszukiwanie źródeł wiedzy

Podczas prac w ramach projektu uczniowie mogą posługiwać się zasobami biblioteki szkolnej oraz internetu. Warto także zaprosić do współpracy ekspertów, którzy będą nieocenionym źródłem wiedzy – kucharzy, pracowników pobliskich restauracji, dietetyków. Być może w bliskim sąsiedztwie szkoły znajduje się restauracja, w której szefem kuchni jest osoba zza wschodniej granicy i mogłaby ona poprowadzić warsztaty w języku rosyjskim – będzie to dodatkowy atut.

8.8. Realizacja projektu

W trakcie trwania projektu uczniowie będą pracować nad realizacją poszczególnych etapów projektu opisanych w punkcie 8.5. Będą wymieniać się informacjami między sobą z innymi grupami. Praca grup będzie na bieżąco monitorowana przez koordynatora biorącego udział we wszystkich etapach pracy nad projektem interdyscyplinarnym.

Spotkania grup powinny odbywać się w ramach obowiązkowych lekcji języka rosyjskiego lub zostać zaplanowane w taki sposób, aby umożliwić wszystkim uczniom dojazd na spotkania lub udział online. Warto zapewnić uczniom wykluczonym cyfrowo dostęp do sprzętu na terenie placówki. Dodatkowo nauczyciele pozostają w stałym kontakcie z uczniami, np. poprzez komunikatory internetowe. Dzięki temu będą mogli udzielić pomocy uczniom mającym problemy z realizacją zadań na niektórych etapach projektu. Jak już wcześniej wspomniano, pewne etapy można zrealizować z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. W sytuacji ogólnopolskiego lockdownu rekomenduje się całościowe przeprowadzenie projektu w formule zdalnej. Uczniowie mogą w ramach finału projektu przygotować zamiast kiermaszu z potrawami – minivlogi kulinarne.

8.9. Prezentacja wyników

Uczniowie organizują prezentację wyników w szkole lub w formule zdalnej. Uczestnicy projektu decydują, kogo zaprosić do udziału w prezentacji (kiermaszu). Podczas prezentacji uczniowie opowiadają o daniach kuchni rosyjskiej, jakie przygotowali, oraz o własnych daniach inspirowanych tą kuchnią.

8.10. Ewaluacja i ocenianie projektu

Ewaluacja i ocena będą ostatnim etapem projektu, podczas którego nastąpi podsumowanie. Uczniowie zostaną ocenieni z uwzględnieniem ich indywidualnych możliwości psychofizycznych, potrzeb oraz zaangażowania w realizację projektu. Ocena zostanie dokonana zgodnie z wcześniej przyjętymi kryteriami. Uczniowie zostaną poproszeni o dokonanie samooceny oraz oceny koleżeńskiej. Projekt zostanie uwieńczony refleksją i podsumowaniem pracy każdego ucznia (jakie własne cele udało im się zrealizować, zarówno te językowe, jak i pozajęzykowe, związane z kształtowaniem kompetencji kluczowych i umiejętności uniwersalnych) – nauczyciel powinien podkreślić kreatywność uczniów i ich zaangażowanie w realizację projektu. Ważne jest także, aby dokonać korekty uchybień oraz udzielić wskazówek do dalszej pracy nad podobnymi zadaniami w przyszłości. Ewaluacja zostanie dokonana na lekcji języka rosyjskiego, powinna ona dostarczyć informacji na temat zrealizowanych celów językowych i pozajęzykowych oraz satysfakcji uczestników projektu. Wskazane jest także, aby ewaluacja wskazała nauczycielowi obszary, które wymagają dalszego doskonalenia podczas pracy metodą projektu. Propozycje arkuszy oceny i ewaluacji zostały przedstawione w punkcie 10 i 11.

9. Kontrakt

Kontrakt może mieć formę przepisu, co dodatkowo przykuje uwagę uczestników projektu:

Przepis na projekt pt. „Давай готовить вместе! (Gotujmy razem!)”

Składniki:

- 50 g celów projektu:
- X szklanek uczestników (w miejsce X wstawić liczbę uczestników): (ich nazwiska lub klasa, z którą nauczyciel realizuje projekt);
- 5 szklanek opiekunów projektu: (podać nazwiska opiekunów projektu);
- 150 g terminów: (terminy należy ustalić z uczniami; w tym miejscu

należy wpisać zarówno terminy spotkań grupowych, jak i spotkań całego zespołu projektowego – z obecności na nich uczniowie będą rozliczani podczas podsumowania i oceny projektu).

Kryteria sukcesu do podsypania:

- w ankiecie i jej analizie: poprawność językowa, kreatywność, sposób prezentacji, samodzielność wykonania;
- w przepisie na zaproponowaną potrawę: jego zgodność z zasadami dotyczącymi napisania przepisu, poprawność językowa, stylistyczna, interpunkcyjna, ortograficzna (można pominąć w przypadku niektórych uczniów ze SPE), samodzielność wykonania, chęci, kreatywność (doceniana w przypadku wszystkich uczniów, w tym ze SPE);
- w finale projektu: atrakcyjna forma prezentacji potraw, autoprezentacja, język i kultura wypowiedzi.

Sposób przygotowania:

Uczestnicy projektu pracują przez blisko dwa miesiące nad ugniataciem celów na jednolite ciasto. Aby ciasto nie przywierało, należy podsypać je delikatnie kryteriami sukcesu. Ciasto należy piec w 180 stopniach oraz podać na złotej tacy przyozdobionej finezyjnie owocami.

Smacznego!

Podpisy nauczycieli i uczniów:

10. Ocenianie

Projekt będzie oceniony w oparciu o kryteria sukcesu wyszczególnione w powyższym przepisie. Do tych samych kryteriów powinni odnieść się uczniowie, dokonując samooceny i oceny koleżeńskiej. Proces oceny zostanie dokonany z uwzględnieniem zasad oceniania kształtującego. Zaleca się dokonać oceny pracy poszczególnych uczestników i grup podczas panelu dyskusyjnego. Uczniowie zasiadają w kręgu, aby każdy widział twarz współuczestników projektu. Oprócz kryteriów (które warto umieścić w widocznym miejscu, np. na tablicy, ekranie, rzutniku itp.) warto jest przyjąć odpowiednią skalę oceniania. Proponuje się następującą:

A – Świetnie Wam/Ci poszło!

B – Dobrze Wam/Ci poszło!

C – Nie jest źle, ale zawsze mogło być lepiej!

D – Szkoda, że ominąłeś/ominęłaś/ominęliście ten aspekt.

Nauczyciel ocenia projekt stopniem w odniesieniu do kryteriów sukcesu opisanych w kontrakcie. Rekomenduje się wyliczenie i wpisanie do dziennika średniej oceny, w skład której wchodzi: ocena ankiety, ocena przepisu, ocena pokazu finałowego. Dodatkowe punkty można doliczyć za wkład pracy, zaangażowanie, terminowe wywiązywanie się z powierzonych obowiązków. Szczególnie należy docenić te elementy podczas oceny uczniów ze SPE – z pewnością wpłynie to na nich motywująco.

11. Ewaluacja

Ewaluacja projektu zostanie dokonana na podstawie arkuszy ewaluacyjnych przygotowanych przy pomocy Formularzy Google, umożliwiających dokonanie ewaluacji również w warunkach kształcenia zdalnego.

I. Oceń w skali 1–10:

- swoją satysfakcję z udziału w projekcie;
- przyrost swojej wiedzy;
- poznanie nowych umiejętności TIK;
- swoje zaangażowanie w projekt;
- swoją współpracę z grupą.

II. Oceńcie swoją pracę grupową w skali 1–10:

- swoją satysfakcję z udziału w projekcie jako zadaniu grupowym;
- współpracę w grupie;
- dobór zadań i ich przydział w ramach grupy;
- komunikację w grupie.

III. Oceńcie w skali 1–10 prezentację całej grupy projektowej:

- artystyczną stronę prezentacji;
- jasność przekazu;
- swój przyrost wiedzy językowej i z zakresu kształconego zawodu.

Dodatkowo nauczyciele poszczególnych przedmiotów dokonają wewnętrznej ewaluacji.

12. Materiały pomocnicze

W realizacji projektu pomocne mogą być zasoby [pinterest.ru](https://www.pinterest.ru) (dostęp 7.11.2022) dotyczące:

- piramidy żywieniowej (dostęp 7.11.2022);
- witamin i składników odżywczych (dostęp 7.11.2022);
- szkodliwych i niezdrowych substancji (dostęp 7.11.2022).

Przydać się mogą także filmy z przepisami z serwisu YouTube, szczególnie polecany jest kanał *Всегда вкусно!*.

Warto także wykorzystać przepisy dostępne na stronie: lafoy.ru (dostęp 7.11.2022) Według autorów scenariusza wyróżniają się prostotą przekazu oraz atrakcyjnymi zdjęciami potraw, które mogą dodatkowo wpłynąć na motywację uczniów.

Piramidy żywienia opracowywane przez uczniów można stworzyć w oparciu o schemat:

- **мучные изделия, крупы, рис и макаронные изделия** напр. ржаной хлеб, гречневая крупа, булочка;
- **овощи**, напр.: морковь, редис, кукуруза, горошек, корень петрушки, лук;
- **фрукты**, напр.: груша, слива, вишня, черника, манго, грейпфрут, мандарин;
- **мясо, рыба, морепродукты**, напр.: говядина, телятина, курица, утка сазан, тунец, креветки;

- **орехи**, напр.: фисташки;
- **молочные продукты**, напр.: молоко, кефир, творог;
- **сладости и жиры**, напр.: конфеты, шоколад, сливочное масло.

Pomocne będą także materiały Ośrodka Rozwoju Edukacji (ORE) dotyczące pracy metodą projektu, np.:

Elert E., Wenda A., b.r., *Praca metodą projektu* (PDF, 2,1 MB; dostęp 7.11.2022),
Warszawa: ORE.

Kotarba-Kańczugowska M., b.r., *Praca metodą projektu* (PDF, 197 KB; dostęp 7.11.2022),
Warszawa: ORE.

Szymon Domański – nauczyciel mianowany. Od 2017 roku uczy dwóch języków obcych (angielskiego i rosyjskiego) w Szkole Podstawowej im. hr. Władysława Zamoyskiego nr 90 w Poznaniu. Nauczanie języka rosyjskiego wprowadził w formie zajęć dodatkowych we współpracy ze szkolnym Stowarzyszeniem 90-tka oraz w ramach poznańskiego programu profilaktycznego. Entuzjasta projektów mających na celu wspieranie wszystkich uczniów w osiąganiu sukcesów dydaktycznych. W 2018 roku współtworzył projekt „WspieraMY” mający na celu wyrównanie szans wśród uczniów z problemami, a także uczenie języków obcych ciekawymi, kreatywnymi metodami prowadzącymi do zwiększenia indywidualizacji nauczania, a w konsekwencji do wzrostu autonomii ucznia. W roku szkolnym 2019/2020 koordynował z ramienia szkoły XI edycję ogólnopolskiego projektu „Szkoły otwartej na wielokulturowość”. Działania podejmowane w ramach projektu pozwoliły na stworzenie przyjaznej i otwartej przestrzeni dla wszystkich: uczniów, rodziców i nauczycieli.