**Załącznik 1 do Umowa o współpracy pomiędzy organizacją wysyłającą a instytucją przyjmującą**

|  |  |
| --- | --- |
| Tytuł projektu: Kuchnia polsko-grecka jako nowatorska forma edukacji w kształceniu na poziomie podstawowym  Czas trwania mobilności: 12 dni + 2 dni podróży  Start zajęć: 29.05.2023 r.  Zakończenie zajęć: 09.06.2023 r. | |
| Cele projektu | A. Celem głównym:  Wzrost kluczowych kompetencji 20 polskich i 10 greckich uczniów partnerskich w zakresie:   1. rozumienia i tworzenia informacji; 2. wielojęzyczności; 3. świadomości i ekspresji kulturalnej. 4. nauk przyrodniczych,   B. Cele pozostałe:   1. zwiększenie praktycznych umiejętności uczestników mobilności w obszarze przygotowywania potraw i posiłków 2. zwiększenie wiedzy, kompetencji i umiejętności pracowników szkoły 3. rozwijanie instytucji przyjmującej oraz jej pracowników zaangażowanych w mobilność |
| Opis uczestników | UCZNIOWIE   1. 20 polskich uczniów uczy się w 7 i 8 klasie szkoły podstawowej, mają od 13 do 15 lat. Poziom angielskiego minimum B1. 2. 10 uczniów z Grecji uczy się w szkole pierwszego stopnia - liceum, mają od 13 do 15 lat. Poziom angielskiego minimum B1.   POZOSTALI   1. Nauczyciele, którzy działają jako opiekunowie grupowi, wspierając realizację zajęć. 4 nauczycieli z Polski (minimum 1 nauczyciel języka angielskiego lub mówiący w języku angielskim na poziomie C1), 2 nauczycieli z Grecji (poziom znajomości języka angielskiego min. C1). 2. Jeden profesjonalny trener/mentor wspierający realizację prowadzących zajęć delegowany przez greckiego partnera. |
| Opis działań | DZIEŃ 1 - Prezentacje studentów i wprowadzenie do zajęć  Liczba godzin zajęć: 6  Plan działań:   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)   1. Prezentacje realizowane przez uczniów i nauczycieli Szkoły Wysyłającej   (historia i potencjał Szkoły, regionu, kraju, kultura i obyczaje, regionalna kuchnia);   1. Omówienie rezultatów projektu, przedstawienie planu zajęć, metod pracy; 2. Podział na grupy projektowe i role projektowe oraz omówienie zadań; 3. Podsumowanie zajęć. |
| DZIEŃ 2 – Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa  Liczba godzin zajęć: 6   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; |
| DZIEŃ 3 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa  Liczba godzin zajęć: 6   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; |
| DZIEŃ 4 – Zajęcia terenowe – zajęcia u dostawców  Liczba godzin zajęć: 6   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. |
| DZIEŃ 5 – Zajęcia terenowe – zajęcia w restauracji  Liczba godzin zajęć: 6   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. |
| DZIEŃ 6 - Realizacja programu kulturalnego  Liczba godzin: 10   1. Zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Riwiery Olimpijskiej. 2. Czas wolny, zajęcia pedagogiczne, animacje. |
| DZIEŃ 7 - Realizacja programu kulturalnego  Liczba godzin: 10   1. Zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Riwiery Olimpijskiej. 2. Czas wolny, zajęcia pedagogiczne, animacje. |
| DZIEŃ 8 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa  Liczba godzin zajęć: 6   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 autorskie 3. Zajęcia praktyczne – wyszukiwanie określonych treści w internacie z uwzględnieniem różnych typów wyszukiwarek, ustawień wyszukiwania, danych statystycznych, materiałów graficznych, analiz, raportów 4. 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. |
| DZIEŃ 9 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa  Liczba godzin zajęć: 6   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. |
| DZIEŃ 10 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa  Liczba godzin zajęć: 6   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 miedzy członków zespołu. 3. Prezentacja i ocena ukończonych prac; 4. Test wiedzy, ocena poziomu Kompetencji uzyskanych w ramach zajęć; 5. Podsumowanie zajęć. |
| DZIEŃ 11 - Zajęcia terenowe – zajęcia w restauracji  Liczba godzin zajęć: 6   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 |
| DZIEŃ 12 - Podsumowanie  Liczba godzin zajęć: 6   1. Ostatnie prace w grupach projektowych mające na celu dokończenie rezultatów projektu – blogów kulinarnych. 2. Prezentacja i ocena ukończonych prac 3. Ocena aktywności, kolokwia 4. Podsumowanie, pożegnanie |
| Efekty realizacji projektu | 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. |
| Monitoring i ewaluacja | 1. Testy kompetencji  2. Test językowy  3. Analiza jakości przygotowanych potraw  4. Analiza jakości przygotowanych blogów kulinarnych |