

METODA PROJEKTÓW

Szkoła: *Technikum Gastronomiczne na podbudowie ZSZ*

Klasa: I

Temat: *„Kim jest wegetarianin?”*

Planowany czas trwania procesu kształcenia: *3 miesiące*

Formy organizacyjne: *praca grupowa i indywidualna, w ramach zajęć lekcyjnych, pozalekcyjnych oraz praktyki*

Cel kształcenia:

- poznanie wegetarianizmu jako odmiennego sposobu odżywiania

Zakres projektu:

- 1) umiejętność sporządzania potraw wegetariańskich różnymi technikami
- 2) umiejętność modyfikowania diety podstawowej dla potrzeb wegetarianów
- 3) charakteryzować odmiany wegetarianizmu
- 4) dobrać surowce i narzędzia pracy do produkcji potraw wegetariańskich
- 5) przygotować receptury wybranych potraw wegetariańskich
- 6) zaplanować procesy technologiczne potrawa wegetariańskich
- 7) sporządzić wybraną potrawę charakterystyczną dla wegan
- 8) ocenić wartość odżywczą potrawy
- 9) wyjaśnić zagrożenia zdrowia wynikające ze stosowania radykalnych odmian wegetarianizmu
- 10) opracować wnioski

Forma opracowania projektu – pisemny raport obejmujący zakres projektu, uzasadnienie wybranych rozwiązań, wykonanie i prezentacja wybranej potrawy, ewaluacja.

Prezentacja projektu – na forum grupy

Ilość ocen – dwa stopnie szkolne

KONTRAKT

Temat projektu: „Kim jest wegetarianin?”

Data zawarcia kontraktu.....

Strony kontraktu:

-nauczyciel.....

-uczniowie:

1.....

2.....

Postanowienia kontraktu:

1. Uczniowie podejmują formę projektu: pisemny raport obejmujący zakres projektu, uzasadnienie wybranych rozwiązań, wykonanie i prezentacja wybranej potrawy, ewaluacja
2. Uczniowie zobowiązują się do przedstawienia raportu z pracy grupy w dniu...
.....
3. Uczniowie zobowiązują się do złożenia sprawozdania w dniu.....
4. Uczniowie zobowiązują się do prezentacji projektu w dniu.....
5. Nauczyciel zobowiązuje się do opieki merytorycznej nad uczniami i ustala terminy konsultacji:
 - a) 1 konsultacja.....
 - b) 2 konsultacja.....
 - c) 3 konsultacja.....

1.....

2.....

(Podpisy uczniów)

.....

(Podpis nauczyciela)

KRYTERIA OCENIANIA:

A: PIERWSZA OCENA:

1. Kryteria oceniania pisemnego raportu

Lp.	Przedmiot oceny	Punktacja	Ilość punktów
1.	Estetyka raportu	0 – 4	
2.	Układ logiczny	0 – 4	
3.	Wartość merytoryczna	0 - 12	
	Razem	0 - 20	

2. Ocena wykonania zadania praktycznego

Lp.	Przedmiot oceny	Punktacja	Ilość punktów
1.	Planowanie i organizacja pracy grupy Zaangażowanie grupy	0 – 5	
2.	Ocena potrawy(wykonanie, walory smakowe, estetyka podania)	0 – 5	
3.	Ocena prezentacji wykonanego zadania	0 – 30	
4.	praktycznego(tempo, znajomość tematu, sposób prezentacji)	0 – 20	
	Razem	0 - 60	

Przeliczanie punktów za wykonanie projektu na ocenę szkolną:

Ocena celująca	78 – 80 pkt.
Ocena bardzo dobra	71 – 77pkt.
Ocena dobra	56 – 70 pkt.
Ocena dostateczna	41 – 55 pkt
Ocena dopuszczająca	31 – 40 pkt.
Ocena niedostateczna	0 – 30 pkt.

B: DRUGA OCENA:

1. Ocena prezentacji

Lp.	Przedmiot oceny	Punktacja	Ilość punktów
1.	Rozplanowanie prezentacji	0 – 3	
2.	Tempo prezentacji	0 – 4	
3.	Znajomość tematu	0 – 6	
4.	Sposób prezentacji:	0 – 7	
	<i>I - Czy prezentacja miała początek, rozwinięcie i zakończenie?</i>	0 – 1	
	<i>II – Czy prezenter zmieścił się w wyznaczonym czasie?</i>	0 – 1	
	<i>III – Czy prezenter swobodnie posługiwał się notatkami?</i>	0 – 1	
	<i>IV – Czy prezenter był naturalny i spokojny?</i>	0 – 1	
	<i>V – Czy prezenter posługiwał się poprawną terminologią?</i>	0 – 1	
	<i>VI – Czy problem został przedstawiony efektywnie?</i>	0 – 1	
	<i>VII – Czy prezentacja była dostatecznie wizualna?</i>	0 – 1	
	Razem	0 - 20	

2. Umiejętność pracy w zespole – ocena członków grupy:

Lp.	Imię nazwisko ucznia	0 – 10 Aktywność	0 – 10 Samodzielność	0 - 20 Układ pracy	0 - 25 Zdobyta wiedza i umiejętności	(wg tabeli 3) 0 – 15 Samoocena	Razem

1.							
2.							

3. Karta samooceny poszczególnych członków grupy:

Lp.	Kryteria oceniania	Liczba punktów	
		Maksymalna	Przyznana
1.	Jaki był mój udział w planowaniu pracy przez grupę? Czy moje propozycje były akceptowane przez grupę?	3	
2.	Czy aktywnie uczestniczyłem w podejmowaniu decyzji przez grupę?	3	
3.	Czy z powierzonych mi zobowiązań w grupie wywiązałem się dobrze?	3	
4.	Czy byłem zaangażowany w pracę grupy?	3	
5.	Czy jesteś zadowolony z własnego wkładu w pracę grupy?	3	
	Razem	15	

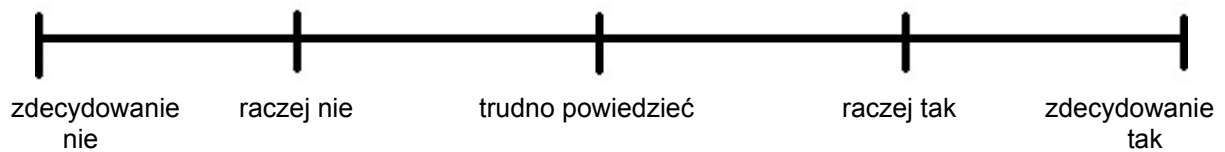
Przeliczanie punktów za wykonanie projektu na ocenę szkolną:

Ocena celująca	96 – 100 pkt.
Ocena bardzo dobra	71 – 95pkt.
Ocena dobra	56 – 70 pkt.
Ocena dostateczna	41 – 55 pkt
Ocena dopuszczająca	26 – 40 pkt.
Ocena niedostateczna	0 – 25 pkt.

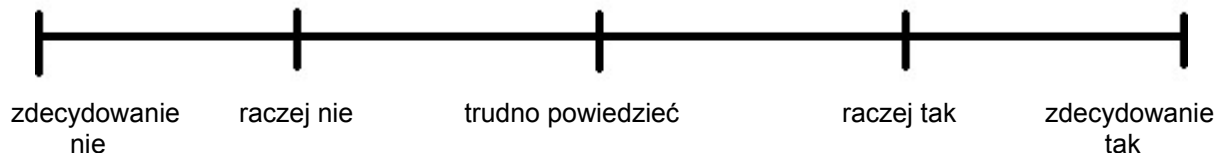
Karta ewaluacji

Zaznacz krzyżykiem na skali swoją opinię

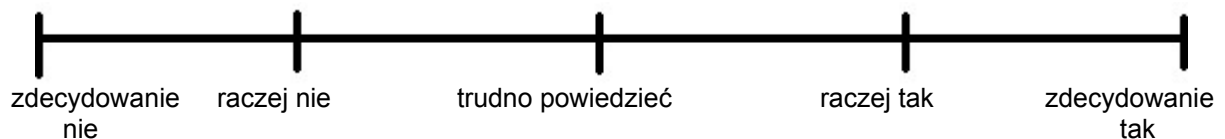
1. Czy tematyka projektu była zgodna z Twoimi zainteresowaniami?



2. Czy tematyka projektu pomogła Ci uporządkować i poszerzyć posiadaną wiedzę?



3. Czy w zespole panowała dobra atmosfera sprzyjająca wspólnej pracy i otwartej komunikacji?



4. Szczególnie zainteresowały Cię zagadnienia.....

.....

Nauczyciele Zespołu Szkół Gastronomicznych: Ewa Kwaśniewska, Krystyna Niemołocznow,
Barbara Sawicka, Jolanta Żurawska

.....
5. Jakie zaproponowałbyś zmiany do realizacji tego projektu przez innych uczniów
następnej edycji.....

.....