

**Sprawozdanie z programu szkolenia za granicą:**

**„WŁOSKA KUCHNIA I POTRAWY ŚRÓDZIEMNOMORSKIE”**

***POLSKA / WŁOCHY***

**Dzień 1:**

Spotkanie z opiekunem grupy/organizatorem szkolenia. Prezentacja uczestników, rozdanie materiałów, omówienie programu oraz zasad uczestnictwa szkolenia. Warsztaty aktywizujące - Burza mózgów i budowanie zespołu. Zapoznanie się z menu: antipasti – przystawki, dania pierwsze (primi) – pasty i risotta, dania drugie (secondi) – owoce morza, ryby i mięsa oraz klasyczne włoskie desery (dolci). Laboratorium Degustacji.





**Dzień 2**

Kuchnia włoska i dieta śródziemnomorska UNESCO: cechy, wartości społeczne i kulturowe. Zapoznanie ze specyfiką kuchni włoskiej regionu Trydent słynącej jako wzór diety śródziemnomorskiej. Zwiedzanie lokalnej winnicy i wysokiej jakości firmy winiarskiej. Klasyfikacja i podział win, produkcja wina, odmiany winogron, sezonowość spożycia win, przechowywanie win. Laboratorium Gotowania – łączenie wina z różnymi potrawami kuchni włoskiej. Dyskusja piramidowa – praktyczne ćwiczenia doskonalące komunikację w języku angielskim.









**Dzień 3**

Poznanie tradycyjnych upraw i autentycznych smaków. Poznanie aromatu oregano, bazylii, tymianku, rozmarynu. Laboratorium Gotowania – antipasti - przystawki – sałaty, ruccola, pomidory, bakłażan, kwiaty cukinii, mozarella burrata, parmiggiano, bruschetta Wizyta w lokalnych firmach spożywczych. Poznanie nowoczesnych rozwiązań technologicznych i technik gastronomicznych sprzyjających efektywności i jakości produkcji gastronomicznej. Warsztaty integracyjno – szkoleniowe – niedokończone zdania i kalambury.

 





**Dzień 4**

Poznanie tradycyjnych upraw i autentycznych smaków. Prezentacja kuchni klasycznej, pokazująca produkt główny w tym jego naturalność, pochodzenie, koncentracja smaku. Poznanie w czym tkwi sekret dobrego makaronu. Laboratorium Gotowania – Primi piatti – pierwsze dania – makarony domowej roboty, ravioli, risotto, gnocchi, polenta, minestrina. Wizyta w lokalnych firmach spożywczych. Zapoznanie się ze sposobami sporządzania potraw wysokiej jakości zdrowotnej i smakowej, jak i z rozwiązaniami technologicznymi oraz proekologicznymi sprzyjającymi efektywności i jakości produkcji gastronomicznej. Praktyczne ćwiczenia doskonalące komunikację w języku angielskim.









**Dzień 5**

Warsztat aktywizujący – Jak przygotować potrawy na bazie ryb i jak urozmaicić smak potraw dzięki ziołom z domowego ogródka? Laboratorium Gotowania - secondi piatti – drugie dania – frutti di mare, kurczak z peperoni, kotlet mediolański, filet z wołowiny. Wizyta kulturalna w centrum miasta. Warsztaty szkoleniowe – realizacja zespołowego projektu metodą Vebqwest.

 

 

 

**Dzień 6**

Zapoznanie z dziedzictwem środowiskowym i kulturowym – zwiedzanie niektórych obiektów z listy światowego dziedzictwa UNESCO.

 



**Dzień 7**

Ocena kursu.

Rozdanie oficjalnych certyfikatów ukończenia kursu.





Efekty dla dziecka:

* Rozwijanie wyobraźni;
* Kształtowanie wiary we własne możliwości poprzez naukę języka obcego;
* Kształtowanie umiejętności uczenia się;
* Pobudzanie zainteresowań;
* Umożliwienie odnoszenia sukcesów, które sprzyjają powodzeniu w szkole i dorosłym życiu;
* Wzrost zainteresowania innymi krajami i kulturami;
* Poprawa umiejętności społecznych i pracy w grupie;
* Kształtowanie postaw proekologicznych (żywność wysokiej jakości zdrowotnej i smakowej).

Efekty dla nauczyciela:

* Podnoszenie kompetencji językowych;
* Zapoznanie z celami, wartościami oraz zadaniami wynikających z europejskich i światowych trendów edukacyjnych;
* Poznanie strategii uczenia się i nauczania;
* Poznanie metod, technik i programów edukacyjnych w edukacji przedszkolnych;
* Opracowanie i modernizacja innowacyjnych programów o szerokim profilu kształcenia;
* Otwartość na wielokulturową edukację obywatelską i kształcenie językowe;
* Przełamywanie stereotypów związanych z innymi kulturami;
* Poznanie nowoczesnych rozwiązań technologicznych i technik gastronomicznych;
* Zapoznanie ze specyfiką kuchni włoskiej słynącej jako wzór diety śródziemnomorskiej.

Efekty dla przedszkola:

* Osiągnięcie wymiaru nowoczesnego przedszkola;
* Promowanie przedszkola na arenie międzynarodowej;
* Podniesienie jakości pracy przedszkola;
* Propagowanie tematyki wielokulturowości w środowisku lokalnym

i ogólnokrajowym;

* Otwieranie i kształtowanie postawy tolerancyjności i szacunku dla innych kultur;
* Promowanie sposobu sporządzania potraw wysokiej jakości zdrowotnej i smakowej.

Opracowały:

Zofia Wideł

Leokadia Urbaniak

Jadwiga Kaczmarczyk