

czekają na swoją kolej! Po czytaniu rozmawiamy na temat bajki oraz kolorujemy kolorowanki bądź rozwiązujemy zadania. Wszystkim bardzo miło i szybko płynie czas. Mimo iż zajęcia są po lekcjach, uczniowie chętnie na nie przychodzą. Mamy nadzieję, że w drugim semestrze, po zmianie planu lekcji, będzie nas jeszcze więcej i znajdziemy większą salę na nasze zajęcia.

Zachęcam wszystkich nauczycieli przedszkoli, edukacji wczesnoszkolnej, poszczególnych przedmiotów, a w szczególności nauczycieli bibliotekarzy i nauczycieli świetlicy do wykorzystywania w swojej pracy teatryku kamishibai. Przygotowanie do zajęć nie jest skomplikowane ani czasochłonne. Same zajęcia wręcz odprężają – nie tylko uczniów, lecz także prowadzących, a przy tym dają mnóstwo radości! Dlatego mogę polecić tę formę pracy, gdyż daje mi wiele przyjemności i satysfakcji z tego, że uczniowie mogli przeżyć niesamowitą przygodę z czytaniem w roli głównej!

Monika Sochacka – nauczyciel bibliotekarz w Szkole Podstawowej nr 2 im. Obrońców Westerplatte w Prabutach; nauczyciel dyplomowany z ponad 17-letnim stażem pracy; absolwentka Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu; propagatorka czytelnictwa, pasjonatka teatryku kamishibai i literatury dziecięco-młodzieżowej.

„Mikołajek” w klasie II b w Żukowie

Wioleta Krause

W marcu br. byłam w kinie z moją klasą na francuskim filmie pt.: *Mikołajek*. Bajka bardzo przypadła dzieciom do gustu. Widząc ich zainteresowanie, postanowiłam zgłębić temat. Poprosiłam koleżankę ze swojej szkoły, która jest nauczycielem francuskiego, o mini lekcję i naukę podstawowych zwrotów. To był wstęp do moich czterech lekcji projektowych. Rozpoczęliśmy je pokazem mody – wszak Paryż to stolica mody. Podzieliłam uczniów na trzy grupy, każda otrzymała croissanty, bagietki, dżemy, sery, wędliny i ogórki na wspólne śniadanie. W sali rozmieściłam sztalugi, na których umieściłam fotografie rzeczy, miejsc i ludzi związanych z Francją. Dzieci pod każdym zdjęciem przykleiły podpisy z dokładną nazwą tego, co ono przedstawia. Podsumowaniem była przygotowana przeze mnie prezentacja. Następnie każdy wykonał swoją własną podróżną walizkę z tektury, w której potem miał umieścić wszystkie wiadomości o Francji. Informacje były przygotowane w formie zdań z lukami do indywidualnego uzupełnienia. Po wykonaniu tej części zadań, uczniowie otrzymali bilety na seans filmu *Dzwonnik z Notre Dame* w naszej sali. W czasie całego dnia pojawiło się mnóstwo różnych emocji, jedna z dziewczynek z przejęciem opowiadała, że nie wierzy, że się na to odważyła i brała udział w pokazie mody. Dzieci z zainteresowaniem chodziły między sztalugami, wąchały testery Chanel Nr 5 oraz mydło lawendowe, przeglądały przyniesione przez siebie francuskie przewodniki, albumy, makietę Wieży Eiffla. Zakończyli-



Fot. Archiwum szkolne

śmy słodkim poczęstunkiem – biszkoptowymi magdalenkami. Widząc zaangażowanie, radość i przejęcie, z jakim pracowali uczniowie, biorę pod uwagę poznawanie w ten sposób innych państw.



Fot. Archiwum szkolne



Fot. Archiwum szkolne



Fot. Archiwum szkolne



Wioleta Krause – nauczyciel mianowany edukacji przedszkolnej i wczesnoszkolnej oraz edukacji i rehabilitacji osób z niepełnosprawnością intelektualną, a także instruktor gimnastyki korekcyjno-kompensacyjnej w Szkole Podstawowej nr 2 im. Jana Heweliusza w Żukowie; organizatorka licznych projektów, aktywna uczestniczka międzynarodowych inicjatyw w ramach programu Erasmus+; inicjatorka szeregu akcji charytatywnych.

Gastronomiczne innowacje w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku

Elwira Wiśniewska

25 maja 2023 r. w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku odbył się *Multiplier Event* (czyli wydarzenie upowszechniające rezultaty pracy projektowej), który zakończył trzyletnią działalność partnerów w ramach projektu **Erasmus+ pt. *Cooking Healthy European Paths*** o numerze 2020-1-IT02-KA201-079674.



Był to projekt akcji Partnerstwa strategiczne na rzecz innowacji, w którym jako partnerzy strategiczni uczestniczyli: szkoły gastronomiczno-hotelarskie z Gdańska, Palermo (Włochy), Sorii (Hiszpania) i Dinard (Francja), a także uczelnia Università Degli Studi Di Palermo (UNIPA) oraz ośrodek badawczy Consiglio Nazionale Delle Ricerche (CNR) z Palermo. Całkowita kwota dofinansowania wyniosła 361 122,00 euro.

Głównym celem projektu było znalezienie nowych metod walki z otyłością, cukrzycą oraz celiakią. Pomóc w tym miały szkoły gastronomiczne, które są najważniejszym *producentem* młodych kucharzy, a udział w projekcie miał wyposażyć ich w narzędzia walki – wiedzę i umiejętności – jako skuteczną pomoc w bitwie z ww. chorobami cywilizacyjnymi. Mogło to mieć miejsce dzięki zmianom wprowadzonym w szkolnych programach nauczania, które polegały na poszerzeniu treści programowych przedmiotów gastronomicznych, ale też – innych przedmiotów, takich jak język angielski zawodowy, matematyka czy informatyka. Dodano informacje pomagające zmagać się z chorobami, na które cierpią coraz liczniej mieszkańcy Europy. Oprócz tego nauczyciele szkół partnerskich przeszli szkolenie przygotowane przez pracowników ośrodka badawczego CNR