„Inspiracje plastyczno – kulinarne uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich pracami uczniów Zespołu Szkół Plastycznych”

Innowacja pedagogiczna
skierowana do uczniów ZSG-H w Bydgoszczy

opracowała: Małgorzata Grynienko

wrzesień 2021

SPIS TREŚCI

Wstęp

1. Cele innowacji

2. Treści innowacji

3. Założenia organizacyjne

4. Metody i formy pracy

5. Sposoby ewaluacji

6. Bibliografia

Wstęp

„Kucharka to artystka, scjentystka i pragmatyk jednocześnie, zatem osoba o szerokich horyzontach: widzi ona świat nie z perspektywy kuchni, lecz kuchnię z perspektywy świata" - pisała Lucyna Ćwierczakiewiczowa, która w XIX wieku podniosła gotowanie do rangi sztuki. Cytat ten stał się jedną z inspiracji i myśli przewodnich innowacji.

Każda osoba zajmująca się sztuką kulinarną powinna cechować się kreatywnością, wysokim poczuciem estetyki oraz szeroko rozumianym poczuciem dobrego smaku. Wyobraźnia w gastronomii jest niezwykle ważna, zarówno w komponowaniu niezwykłych smaków, dekorowaniu potraw, jak i serwowaniu dań na stole. Widać tu analogię – artysty malarza i artysty kucharza. Jeden daje upust swej kreatywności, poczuciu estetyki, wyczuciu kompozycji na płótnie, drugi na talerzu i stole. Obaj w sugestywny sposób oddziałują na zmysł wzroku.

Na zajęciach technologicznych lub praktycznych nie zawsze jest możliwość twórczego i innowacyjnego działania spowodowana realizacją podstaw programowych. Taki projekt jak ten, pozwala na kreatywne zmierzenie się z tematem, wyrażenie siebie, pokazanie w pełni swych umiejętności na wielu szczeblach.

Innowacja pedagogiczna wskazuje źródła twórczych poszukiwań dla uczniów naszej szkoły, szczególnie klas pierwszych, które mają w swoim cyklu nauczania przedmiot plastykę. Inspirowanie się pracami rówieśników ze szkoły artystycznej uświadamia artystyczny wymiar gastronomii, pozwala poznać i docenić dokonania uczniów liceum plastycznego, poszerza horyzonty i rozwija kreatywność, tak bardzo dzisiaj cenioną, nie tylko w sferze kulinarnej, ale na wielu płaszczyznach codziennego życia.

Głównym celem innowacji jest wspomaganie artystycznego rozwoju ucznia, a w szczególności rozwijanie kreatywności i nieszablonowego myślenia, inspirując się pracami rówieśników.

Założeniem innowacji jest kształtowanie postawy otwartości, innowacyjności i twórczego myślenia inspirowanego pracami plastycznymi. Dzięki zdobytej wiedzy i umiejętnościom podczas realizacji innowacji, uczniowie powinni rozwijać swoje zdolności plastyczne i kulinarne, wyobraźnię i kreatywność, gdyż innowacja łączy świat sztuki z pasjami kulinarnymi uczniów. Mam nadzieję, że innowacja będzie miała pozytywne i twórcze odzwierciedlenie w pracach uczniów oraz skłoni do inspiracji i poszukiwań kulinarnych w świecie sztuki.

1. Cele innowacji

Cele główne:

• Kształtowanie kompetencji kluczowych, głównie świadomość i ekspresję kulturalną, inicjatywność i kompetencje cyfrowe

• Rozwijanie kreatywności podczas plastyczno – kulinarnej inspiracji pracami uczniów z liceum plastycznego

• Rozwijanie zdolności plastycznych i kulinarnych oraz twórczego myślenia

• Kształtowanie wyobraźni inspirowanej światem sztuki

• Współpraca z Liceum Plastycznym w zakresie udostępniania prac do ekspozycji w ZSG-H

Cele szczegółowe:

• Zaznajomienie młodzieży z wiedzą dotyczącą malarstwa, w szczególności zasadami kompozycji, doboru barw, faktur

• Kształtowanie umiejętności analizy prac plastycznych - pod kątem formalnym, kompozycyjnym, kolorystycznym, fakturowym, proporcji (rozwój myślenia logicznego i analitycznego)

• Kształtowanie otwartości pozwalającej odnieść własną kreatywności i ekspresywności do kreatywności i ekspresywności uczniów ze szkoły artystycznej

• Rozwijanie umiejętność planowania i organizowania pracy, wdrażania pomysłów i eksponowania swoich prac

• Doskonalenie umiejętności plastycznych i kulinarnych

• Rozwijanie i wykorzystywanie innowacyjnych metod interdyscyplinarności poprzez przekładanie języka sztuki na język szeroko pojętej gastronomii

• Rozwijanie świadomości ekonomicznej i ekologicznej podczas doboru produktów potrzebnych do wykonania pracy

• Uświadamianie i rozwijanie poczucia estetyki, niezwykle ważnej w zawodzie kucharza (począwszy od nakrycia stołu do podania dania).

2.Treści innowacji

„Inspiracje plastyczno – kulinarne uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich pracami uczniów liceum plastycznego” - jest innowacją pedagogiczną, która poświęcona jest rozwijaniu kreatywności i wyobraźni przy plastyczno – kulinarnych inspiracjach pracami uczniów z liceum plastycznego.

Innowacja dedykowana jest uczniom Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich. Powstała pod wpływem zeszłorocznego projektu edukacyjnego realizowanego na lekcjach plastyki i zatytułowanego „Sztuka ma wiele twarzy”, polegającego na wyborze dowolnego dzieła sztuki, jego analizie i twórczej interpretacji kulinarnej z produktów nieprzetworzonych (np. makaron, mąka, ziarna) lub wykonanie gotowych dań np. zakąsek, deseru.

Jest dokumentem otwartym, może ulegać zmianom wraz ze zmieniającą się rzeczywistością, szczególnie w dobie pandemii.

Idea innowacji zakłada cykliczną prezentację prac uczniów liceum plastycznego na korytarzu naszej szkoły. Ekspozycja umożliwia uczniom ZSG-H oglądanie, analizowanie i inspirowanie się pracami rówieśników z sąsiedniej placówki. Jest to próba zachęcenia do twórczych poszukiwań, rozwijania umiejętności plastyczno – kulinarnych poprzez przekładanie języka sztuki na język szeroko rozumianej gastronomii. Zagadnienia prezentowane w niniejszej innowacji, są ścisłe powiązanie z rozwijaniem kompetencji kluczowych uczniów, głównie świadomość i ekspresję kulturalną, inicjatywność i kompetencje cyfrowe.

Tematyka innowacji odnosi się do następujących kompetencji uczniów:

• świadomość, ekspresja, inicjatywność (podczas doboru produktów i pracy twórczej),

• myślenie logiczne i analityczne (analiza pracy plastycznej pod kątem formalnym, kompozycyjnym, kolorystycznym, fakturowym, proporcji),

• kompetencje cyfrowe (całe przedsięwzięcie miało przybrać formę prezentacji multimedialnej),

• umiejętność planowania i organizowania własnej pracy,

• samodyscyplina.

3. Założenia organizacyjne

Realizacja innowacji ma na celu rozwijanie kreatywności i umiejętności plastyczno - kulinarnych oraz uświadomienie uczniom jak ważne są nieszablonowe myślenie i poczucie estetyki w pracy w gastronomii. Podejmowane działania wykonywane będą w przyjaznej atmosferze, która ma spowodować u młodzieży korzystne nastawienie do przedsięwzięcia. Natomiast eksponowane prace uczniów liceum będą twórczo stymulowały myślenie i działania naszych uczniów. Młodzi ludzie oprócz analizy formalnej dzieł, nauczą się właściwie planować, organizować i wdrażać swoje pomysły, twórczo interpretować dzieła wizualne przekładając je na język kulinarny.

Efektem pracy uczniów ZSG-H powinno być:

• poszanowanie i docenianie prac plastycznych rówieśników

• umiejętność analizy prac plastycznych (głównie malarskich)

• twórcza, plastyczno- kulinarna interpretacja prac uczniów liceum plastycznego

• rozwijanie kompetencji cyfrowych podczas wykonania finalnej formy pracy – prezentacji multimedialnej, prezentującej dzieło będące źródłem inspiracji, krótki opis dzieła plastycznego, opis użytych składników, etapy pracy, efekt końcowy – własna interpretacja

• wdrożenie i rozwijanie poczucia estetyki i piękna

• rozwijanie poczucia wspólnoty

4. Metody i formy pracy

W innowacji zostaną wykorzystane pogadanki, prezentacje, pokazy i analizy oraz ćwiczenia praktyczne. Przy realizacji innowacji uczniowie będą pracować indywidualnie lub w parach. Efektem końcowym będą prace plastyczne i kulinarne zaprezentowane w formie prezentacji multimedialnej. Planuję również ekspozycję prac na korytarzu szkolnym w formie wystawy i na stronie internetowej szkoły w zakładce e-galeria.

5. Sposoby ewaluacji

Ewaluacja dotyczyć będzie refleksji na temat jakości innowacji, oszacowania, w jakim stopniu została zrealizowana, uświadomienia przeszkód i pełnego osiągnięcia celów.

Planuję również wybranie wraz z nauczycielem Zespołu Szkół Plastycznych najbardziej kreatywnych interpretacji (forma konkursu z nagrodami) i zaproszenie uczniów z w/w szkoły, których prace były eksponowane na korytarzu ZSG-H, na wystawę i pokaz prac naszych uczniów (forma wernisażu).

6. Bibliografia

„Spotkania ze sztuką”, M. Ipczyńska i N. Mrozkowiak, Nowa Era, 2019

https://www.jumbo-shop.pl/blog/kreatywnosc-czym-jest-i-jak-ja-pobudzic/

https://solanka.itl.pl/szkola/innowacja-pedagogiczna-i-ty-mozesz-zostac-artysta/