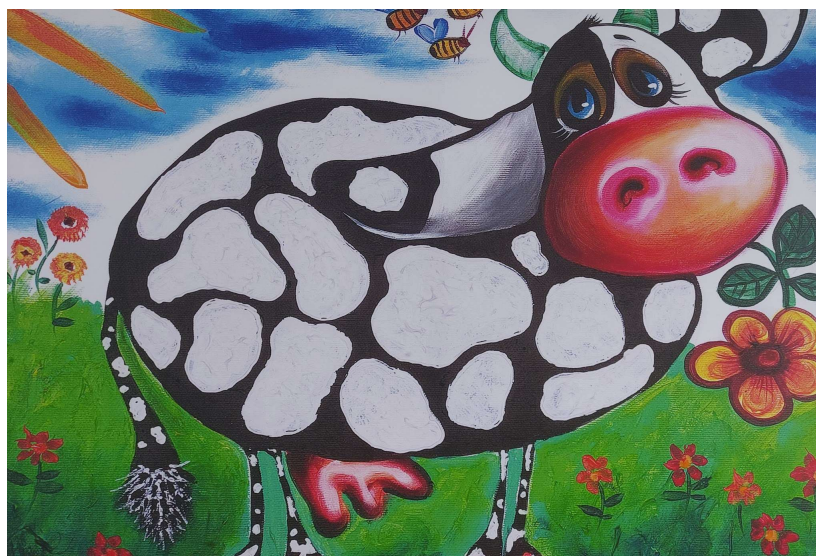


**Innowacja pedagogiczna skierowana do uczniów
Zespołu Szkół
Gastronomiczno - Hotelarskich
w Bydgoszczy**

**Autorski program zajęć kulinarnych dla uczniów
„Zaparzeni w Gastronomiku”**

**CUDA Z MLEKA - termiczne możliwości
wykorzystania mleka w baristyce i serowarstwie**



Autorzy:

Joanna Nowicka

Mariola Ruge

Aleksandra Daszuta-Kosiak

Maciej Brzeźniak

Bydgoszcz, wrzesień 2022r.

Spis treści:

Podstawa prawna innowacji

Wstęp

1. Cele innowacji
2. Treść innowacji
3. Założenia organizacyjne
4. Metody i formy pracy
5. Ewaluacja - sposoby
6. Przewidywane osiągnięcia
7. Bibliografia

Podstawa prawna innowacji

- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2017 poz. 59 ze zm.)

Wstęp:

Mleko w serowarstwie to podstawowy surowiec. Nie ma znaczenia czy będziemy przygotowywać jogurt, kefir, twaróg czy ser, to od mleka zaczyna się Nasza przygoda. Do tego dodamy wiedzę i doświadczenie. I dzięki tym trzem elementom, będziemy w stanie przygotować każdy wyrób serowarski.

Żeby przygotować naprawdę dobry produkt serowarski, trzeba dobrze wiedzieć czym jest mleko, z czego się składa, jakie ma właściwości i jak można na nie oddziaływać. Oczywiście, posiadając przepis przygotujemy ser, jednak dopiero wiedza i odpowiedni dobór składników obok mleka, pozwoli na dokładne kontrolowanie wszystkich etapów produkcji. Wiedza umożliwi również świadomie wyciąganie wniosków.

Mleko to mały kosmos - mamy w nim rozmaite bakterie, dobre i całkiem paskudne. Ten kosmos całkiem zamiera gdy płyn podgrzejemy, a wysoka temperatura zabija bakterie. Jednakże to odpowiednia temperatura pozwala przeprowadzić proces przygotowania serów i spieniania mleka.

Wędzenie w dymie należy do najdawniej znanych metod utrwalania żywności, stosowały już ludy pierwotne, w celu zabezpieczenia na dłuższy czas pożywienia. Obecnie w krajach o wysokim stopniu rozwoju technologii przetwórstwa mleka, wędzenie w dużej mierze utraciło swą pierwotną rolę utrwalającą, a przekształciło się w proces mający na celu przede wszystkim uszlachetnienie jakości produktów.

Smak i zapach wyrobów wędzarniczych jest bardzo specyficzny i ma swoje grono koneserów. Technika wędzenia powraca do współczesnej kuchni. Pragniemy przybliżyć młodzieży ten proces. W tym sposobie obróbki mamy całkowity wpływ na smak wyrobów.

Program ten polegać będzie na prowadzeniu zajęć na temat metod, technik wykorzystania i przetwarzania mleka, wędzenia serów oraz spieniania mleka. Innowacja będzie prowadzona w celu przyswojenie przez uczniów wiadomości i umiejętności dotyczących zaplanowania, przygotowania procesu przetwarzania mleka, wędzenia i przechowywania wyrobów wędzarniczych. Innowacja ma na celu podnieść świadomość uczniów przy wyborze wyrobów do konsumpcji a także samodzielnie nagrywać filmy instruktażowe, wywiady, reportaże, publikować je w mediach społecznościowych.

Zastosowane będą różne formy i metody przygotowania półproduktów, tak by wydobyć z nich maksymalny smak.

1. Cele innowacji

Cele główne:

- Kształtowanie nowych umiejętności kulinarnych.
- Zdobywanie nowego doświadczenia zawodowego poszerzającego zdolności uczniów zwiększające możliwości zawodowe uczniów w szkole i poza nią..
- Poprawa jakości pracy szkoły poprzez nabywanie nowych umiejętności zawodowych przez uczniów
- Rozwijanie pasji i ukierunkowanie uczniów do dalszego rozwoju zawodowego
- Zdobywanie umiejętności z zakresu kompetencji miękkich
- Umiejętność budowania wizerunku w socialmediach

Cele szczegółowe:

- Zaznajomienie uczniów z historią tradycji wędzarniczych w Polsce.
- Zwiększenie świadomości ucznia na temat produktów pochodzenia mlecznego oraz produktów wędzarniczych ich wykorzystania w technologii gastronomicznej.
- Kształtowanie nowych umiejętności kulinarnych dotyczących procesu przetwarzania, peklowania i wędzenia oraz spieniania mleka i produktów mlecznych.
- Doskonalenie umiejętności obsługi urządzeń do alternatywnego przygotowywania kaw
- Poszerzanie wiedzy na temat metod utrwalania żywności metodami tradycyjnymi.
- Motywowanie uczniów do poznawania nowych treści poprzez współpracę z absolwentami szkoły.
- Wspieranie uczniów podczas samorozwoju poprzez współpracę z przedsiębiorcami rynku lokalnego.
- Podejmowanie działań przyczyniających się do podniesienia poziomu jakości szkoły.
- Uświadomienie wykorzystywania domowych serów i przetworów w codziennej diecie jako lepszy wybór zdrowszej żywności.
- Motywowanie uczniów do podejmowania własnych decyzji i kreatywnego działania
- Planowanie i organizacja pracy podczas przygotowywania surowców.
- Dbanie o ład i porządek w miejscu pracy
- Kształtowanie umiejętności czytania ze zrozumieniem receptur gastronomicznych dawnych i dzisiejszych.
- Kształtowanie umiejętności współdziałania w zespole.
- Poszerzenie wiedzy na temat przypraw (zioła naturalne) oraz rodzajów kaw i sposobów obróbki ziaren.
- Promocja szkoły na rynku lokalnym.
- Nabycie umiejętności promowania produktu w social mediach.

2. Treść innowacji

„Zaparzeni w gastronomiku”- jest innowacją pedagogiczną, która poświęcona jest kształtowaniu umiejętności kulinarnych, zdobywaniu nowego doświadczenia zawodowego oraz poszerzeniu zdolności uczniów w poruszaniu się w social mediach. Dzięki wprowadzeniu innowacji do poszerzymy możliwości zawodowe uczniów w szkole i poza nią, a tym samym poprawa jakości pracy szkoły poprzez nabywanie nowych umiejętności zawodowych przez uczniów.

Innowacja dedykowana jest uczniom Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich.

Jest dokumentem otwartym, może ulegać zmianom wraz ze zmieniającą się rzeczywistością szkoły.

Idea innowacji zakłada cykliczną realizację podczas zajęć kółka wędzarniczego, wykładów, zajęć praktycznych wycieczek, konkursów i akcji szkolnych. Jest to próba wyjścia naprzeciw pobudzaniu kreatywności uczniów, zachęcenia do zdobywania nowej wiedzy i umiejętności poprzez aktywne zajęcia oraz współpracę ze środowiskiem lokalnym oraz absolwentami.

Do realizacji innowacji będą zaangażowani również inni nauczyciele. Współpraca z nimi będzie odbywała się bezpośrednio (współprowadzenie zajęć) i pośrednio (przygotowanie składników).

3. Założenia organizacyjne

Mleko jest produktem z którego z zależności od wstępnej obróbki można uzyskać ser o różnych właściwościach i smaku. Temperatura jaką potraktujemy mleko podczas spieniania do kawy również może ograniczyć wykorzystanie produktu do określonych rodzajów kaw.

Wędzenie polega na nasyceniu surowca składnikami dymu drzewnego, usunięciu pewnej ilości wilgoci oraz spowodowaniu takich zmian w białkach, dzięki którym wyrób staje się jadalny bez dodatkowej obróbki kulinarnej.

Stosując różne sposoby wędzenia można uzyskać produkty różniące się bardzo znacznie zarówno trwałością, jak i cechami sensorycznymi, zależnie od stopnia podsuszenia i nasycenia składnikami dymu wędzarniczego oraz rodzaju zmian, jakie zachodzą w białkach i lipidach mięsa.

Realizacja innowacji ma na celu kształtowanie nowych umiejętności kulinarnych poprzez zdobywanie nowego doświadczenia zawodowego poszerzającego zdolności uczniów zwiększające ich możliwości zawodowe w szkole i poza nią.

Podjęmowane działania wykonywane będą w przyjaznej atmosferze, która ma spowodować u młodzieży korzystne nastawienie do zajęć. Młodzież oprócz poznania historii tradycji serowarskich, baristycznych oraz wędzarniczych w Polsce, zapozna się z podstawowymi

przyprawami stosowanym w trakcie produkcji sera, wędzenia, zastosowanie równego drewna oraz ziół do wytwarzania dymu wędzarniczego a także rodzajami i sposobami palenia ziaren kawy i odpowiedniej grubości zmielenia dostosowanej do odpowiedniej techniki przygotowania kawy. Utrwali już nabyte umiejętności obróbki wstępnej, poszerzy wiedzę na temat metod utrwalania żywności metodami tradycyjnymi. Osiągnięcie celów innowacji chcemy wzmocnić poprzez motywowanie uczniów przez współpracę z absolwentami szkoły oraz przedsiębiorcami rynku lokalnego.

4. Metody i formy pracy

W innowacji zostaną wykorzystane metody aktywizujące

- pogadanki, prezentacje, pokazy, obserwacje, samodzielne doświadczenie, burza mózgów. Realizując innowację mogą być zastosowane różne formy pracy tj. konkursy, wycieczki, akcje charytatywne i społeczne, praca w grupach, w zespołach, praca indywidualna, kółko serowarskie, kółko baristyczne, kółko ds. social mediów. W innowacji zostaną wykorzystane środki dydaktyczne tj. surowce mleko surowe, mikrofiltrowane, świeże i dla baristów z większą ilością białka, wędzarnia, drewno, przyprawy, zioła naturalne, noże, deski, wagi, przybory wędzarnicze, formy do serów, wiadra do transportu mleka, termometr, przybory serowarskie, przybory baristyczne, aeropress, młynek do kawy żarnowy, tygielek, frenchpress, dripp

5. Ewaluacja:

Ocena konsumencka wyrobów serowarskich, baristycznych wśród nauczycieli uczniów i konsumentów szkoły.

Ankieta -test skierowany do uczniów uczestniczących w innowacji pedagogicznej
Konkurs na recepturę gastronomiczną własnego wyrobu kawowego, serowarskiego - wędzonego.

Stworzenie stron na fb, instagramie, youtube pt: „Zaparzeni w Gastronomiku – cuda z mleka”

Przygotowanie filmów i artykułów instruktażowych do przygotowania samodzielnego produktów serowarskich i baristycznych.

6. Przewidywane osiągnięcia:

- o poznanie historii tradycji serowarskich, baristycznych i wędzarniczych w Polsce
- o poznanie produktów serowarskich, baristycznych i wędzarniczych ich wykorzystania w technologii gastronomicznej.
- o nabycie nowych umiejętności kulinarnych dotyczących procesu przygotowania serów, kaw i wędzenia.
- o utrwalenie umiejętności rozpoznawania różnych rodzajów mleka, kaw i serów
- o utrwalenie wiedzy na temat metod utrwalania żywności metodami tradycyjnymi.
- o rozwinięcie chęci uczniów do samorozwoju zawodowego
- o umiejętność podejmowania własnych decyzji.
- o umiejętne planowanie pracy
- o dbanie o ład i porządek w miejscu pracy
- o nabycie wiedzy o przyprawach -zioła naturalne
- o promocja szkoły na rynku lokalnym.
- o umiejętna współpracy w zespole
- o poczucie odpowiedzialności za siebie i innych współpracowników
- o wdrożenie nawyku stosowania starych i sprawdzonych receptur gastronomicznych
- o umiejętne korzystanie z różnych źródeł informacji
- o umiejętność doboru odpowiedniego materiału drzewnego do wędzenia
- o umiejętne dobieranie temperatur mleka do odpowiedniego przygotowania serów, spieniania mleka oraz dymu do wędzenia i ich wpływ na produkt
- o opiekowanie się stworzonymi przez samych uczniów stronami w social mediach oraz nagrywaniem i obróbką filmów przez siebie stworzonych.

7. Bibliografia:

www.arr.gov.pl

www.serowar.pl

<https://blog.fimple.tv/jak-zrobic-ser-z-mleka-krowiego-w-domu/>

<https://domowyserowar.pl/>

<http://pracowniaserow.pl/>

Ricki Carroll, „Domowy wyrób serów”, Bluszcz, Warszawa 1928 r.

Jaworski K., „Jak zrobić dobry ser w domu. Praktyczny poradnik dla każdego, 2018