

Samodzielne gotowanie

Uczę **gotowania** w **szkole na przedmieściach** we Flandrii.

14

średni wiek
uczniów

1,000

liczba
uczniów

16

średnia liczba
uczniów w
klasie

20

liczba klas



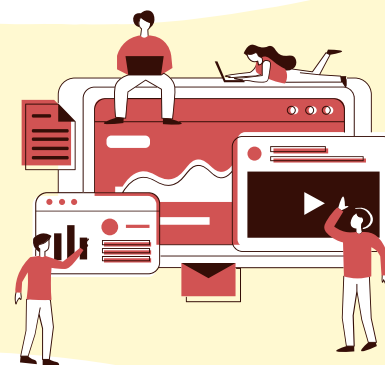
Środowisko nauczania

Moja szkoła ma dwa kampusy, ten w którym uczę, oferuje **edukację ogólną, jak również techniczną i zawodową**. Nasza szkoła koncentruje się na talentach uczniów i na indywidualizacji nauczania. Mamy też **internat**. Nasi uczniowie pochodzą z różnych środowisk.

Narzędzia cyfrowe

Szkoła stara się nadążać za cyfrowym nauczaniem.

Korzystamy z platformy **Smartschool**, która umożliwia nauczycielom i uczniom komunikację, zarządzanie dziennikiem szkolnym oraz zadaniami.



Doświadczenie z narzędziami cyfrowymi przed Covid-19

Starałem się nadążać za narzędziami cyfrowymi, ale było to coś, czego tak naprawdę musiałem się bardzo szybko nauczyć, gdy zamknięto szkoły. **Sam się uczyłem**. Przed pandemią korzystałem ze Smartschool, aby wypełniać cyfrową dokumentację i kontaktować się z uczniami. **To było jedyne narzędzie cyfrowe, którego używałem**, ponieważ uczę praktycznego przedmiotu, który był tradycyjnie realizowany z moimi uczniami w klasie.



Narzędzie: Foodbox

Wpadłem na pomysł zrobienia czegoś w rodzaju „pudła talentów” - Hello Talent box. To była torba, którą nauczyciele podrzucali do domów uczniów ze wszystkimi składnikami wraz z instrukcją, które danie mają przygotować.

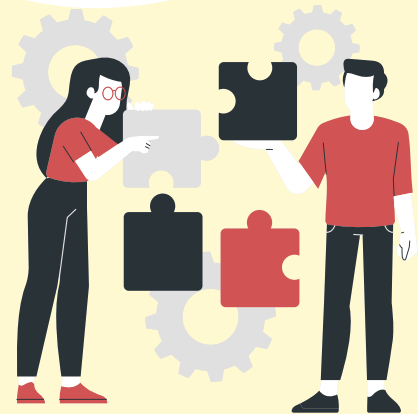


Dlaczego ta praktyka była potrzebna

Wyzwaniem było **praktyczne nauczanie przedmiotu w czasie zamknięcia szkół**. Moim celem było zapewnienie uczniom motywacji oraz narzędzi i składników, aby mogli sami ćwiczyć.

Rozwiązanie

Foodbox pozwolił na **dalsze ćwiczenie metod gotowania** w domu z instrukcją i narzędziami od nauczycieli.



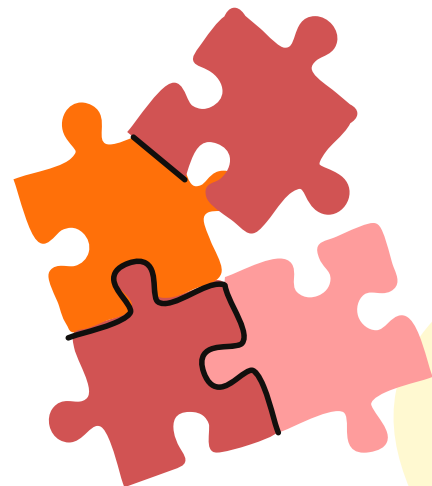
Grupa docelowa

Celem było umożliwienie wszystkim uczniom (z naszego kursu gotowania i cateringu) ze wszystkich poziomów raz w tygodniu **przygotowania jednego dania samodzielnie** w domu dla czterech osób, czyli dla całej rodziny.



Organizacja

Najpierw musiałem pomyśleć o tym, jak zebrać adresy wszystkich uczniów, aby **opracować plan**, aby dziesięciu nauczycieli kursu gotowania i cateringu mogło przygotować **torby i dostarczyć je uczniom do ich domów**. Upewniłem się, że każdy nauczyciel miał od 12 do 14 adresów, pogrupowanych według sąsiedztwa, aby zapewnić **zaopatrzenie wszystkim uczniom**. Dla każdej klasy nauczyciele co tydzień dostarczali torby ze składnikami i przepisami.



Oprócz pudełka ze składnikami i przepisami, uczniowie otrzymywali **wszystkie przepisy na Smartschool**. Dzięki dziennikowi **Smartschool** mieliśmy więcej przepisów, a niektórzy **koledzy nakręcili nawet filmy**, które zostały udostępnione. Przepisy dostosowywano do wieku/klas uczniów i stopniowo zwiększano ich złożoność. Swoje dania oparliśmy również na tym, jaki sprzęt był dostępny w domu. Moi uczniowie mogli **zadawać pytania** podczas cotygodniowych lekcji na żywo i przez czat w aplikacji.



Praktyka

Do pudełka dołączano pisemną instrukcję. Zawierała ona **wszystkie składniki, niezbędne narzędzia kuchenne**, wszystkie etapy przepisu, w tym środki higieny i zasady bezpieczeństwa oraz sposób, w jaki uczniowie musieli zapisywać to, co zrobili.

Krótkie filmy instruktażowe zostały dostarczone cyfrowo za pośrednictwem **Smartschool**. Pisemne instrukcje otrzymane wraz z pudełkiem zostały również przesłane na **Smartschool**, więc wszystko było zawsze dostępne. Filmy instruktażowe wykonał jeden z nauczycieli lub zaczerpnięte były z internetu. **Mój kolega sfilmował, jak gotuje dania krok po kroku**. Zazwyczaj przygotowywał około sześciu filmów do jednego przepisu. Prypominało to trochę bycie szefem kuchni w telewizji. Na koniec zajęć **uczniowie także nakręcili film albo robili kilka zdjęć** różnych etapów gotowania, które musieli przesłać do **Smartschool**.

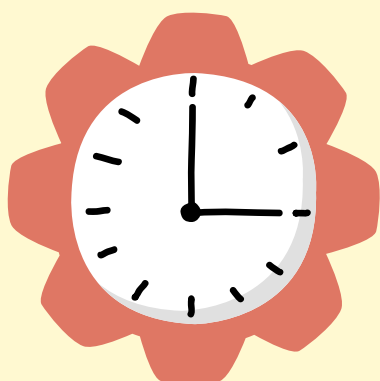


Rezultaty praktyki

Innowacja



Skuteczność praktyki



- Moi uczniowie mieli szansę angażować się w realizację przedmiotu. Mogli **gotować w domu**. Mieli okazję uczyć się i rozwijać.
- W następnym roku szkolnym uczniowie dość **szybko nadrobili zaległości** w przedmiotach praktycznych.
- Rodzice i uczniowie mogą przekazywać **informacje zwrotne** za pomocą cyfrowego formularza oceny.

Klucze do sukcesu

Solidny **zespół zaangażowanych nauczycieli** i dyrektorów.

Różnorodność narzędzi prowadzących do tego samego celu.

Ciągła informacja zwrotna i zaangażowanie rodziców i uczniów.

Dostosowanie do możliwości i wieku uczniów oraz otoczenia/środowiska domowego.



Korzyści



Większe **zaangażowanie** rodziców uczniów.



Wzajemna pomoc nauczycieli i uczniów.



Studenci mogli naprawdę **ćwiczyć gotowanie**.

Gotowi?

Myślę, że ważne jest, aby słuchać swoich uczniów i ich potrzeb, pomagać im, by pozostali jak najbardziej aktywni.



Zasoby

Screenshots



Możesz zobaczyć listę składników i instrukcje dotyczące dania, które zostało umieszczone w pojemniku na żywność. Oprócz składników uczniowie otrzymują instrukcje i przepisy, w tym listę niezbędnych przyborów kuchennych oraz formularz oceny dla uczniów i rodziców.



Ten portret przedstawia narzędzia i metody wykorzystywane podczas pandemii przez danego nauczyciela. Wypowiedzi w tym portrecie nie są bezpośrednimi cytacjami, ale zostały zredagowane na podstawie wywiadu z nauczycielem, którego praktyka jest tutaj opowiedziana.