

EKO LOGIKA.
Sztuka roślinnego gotowania
INSTRUKCJA DO MODELU INNOWACJI



Materiał powstał w ramach projektu
pn. „POPOJUTRZE_ZAWODOWO”,
nr POWR.04.01.00-00-KZ01/21

Spis treści

Problem na jaki odpowiada innowacja	02
Innowacja opis	03
Użytkownicy i odbiorcy innowacji	04
Jak pracować z innowacją	05
Oczekiwane efekty	06

I. Problem na jaki odpowiada innowacja

Innowacja „Eko – logika. Sztuka roślinnego gotowania” powstała w odpowiedzi na potrzebę szkół, aby wyposażać absolwentów szkół gastronomicznych w kompetencje oczekiwane przez rynek pracy i przez konsumentów.

Innowacja ma szansę:

- a. wzbogacić kształcenie o wiedzę dotyczącą aktualnych trendów w żywieniu oraz o umiejętność przygotowywania roślinnych posiłków
- b. dostarczyć nauczycielom narzędzi, które uatrakcyjnią zajęcia dedykowane młodzieży.

W perspektywie długofalowej:

- a. zmniejszyć odpływ młodych kucharzy z rynku pracy
- b. wyodrębnić specjalizację w nauczaniu: kucharz wegański
- c. nawiązać współpracę na linii lokalna agroturystyka – kucharz
- d. niwelować bariery we współpracy przedsiębiorców ze szkołami.

Wartości dodane innowacji to społeczna integracja, wymiana kompetencji pomiędzy innowatorami, edukatorami, szkołami.

Innowacja odpowiada na kilka realnych problemów z którymi mierzy się szkolnictwo zawodowe w branży gastronomicznej. Pierwszym z takich wyzwań jest duży odpływ absolwentów kierunków gastronomicznych z rynku pracy. Powodów tego zjawiska jest co najmniej kilka.

Po pierwsze, zawód kucharza, pomimo rosnącej popularności show gastronomicznych i zauważalnego wzrostu prestiżu, jest zawodem wymagającym (praca na stojąco, często po kilkanaście godzin, nierzadko w godzinach późnowieczornych i/lub wczesno porannych oraz nocnych, w dużym tempie pracy, do tego również w weekendy) i z tego powodu po prostu niewygodnym dla młodego pokolenia. Jeśli chodzi o zawód kucharza, jest on obecnie zawodem deficytowym w całej Polsce. Jako przyczyny tego zjawiska wskazuje się również wpływ pandemii COVID na branżę gastronomiczną i przebranżowienie części specjalistów, nieatrakcyjne oferty pracy, dużą rotacyjność oraz napływ obcokrajowców i zajmowanie przez nich stanowisk pracy a także konieczność dojazdów do większych aglomeracji pracowników z mniejszych miejscowości, utrudniona ze względu na nienormowane godziny pracy.

Kolejną trudnością są bariery istniejące pomiędzy przedsiębiorcą prowadzącym działalność gospodarczą gastronomiczną a szkołą kształcącą dla potrzeb branży gastronomicznej. Bariery, o których mowa, opisuje Raport PARP u „Gastronomia” z 2019 roku. Są to bariery:

- a. zewnętrzne, prawne i systemowe (jak w przypadku finansowania szkół/ placówek --> brak środków finansowych na materiały i surowce potrzebne do realizacji zajęć laboratoryjnych)
- b. leżące po stronie przedsiębiorcy:
 - nieznajomość podstawy programowej kształcenia w danym zawodzie z obszaru turystyki gastronomicznej
 - niechęć pracodawców do realizacji podstaw programowych

- zatrudnianie praktykantów do prac nieprzewidzianych programem praktyk

c. leżące po stronie szkoły:

- brak przygotowania pedagogicznego instruktorów praktycznej nauki zawodu i opiekunów praktyk
- brak korzyści dla przedsiębiorcy z tytułu kształcenia zawodowego uczniów
- problemy wynikające ze słabego przygotowania uczniów do zawodu (brak posiadania wiedzy wynikające ze słabego przygotowania uczniów do zawodu (brak posiadania umiejętności praktycznych przez uczniów, brak posiadania wiedzy teoretycznej) umiejętności praktycznych przez uczniów, brak posiadania wiedzy teoretycznej)

d. Leżące po stronie uczniów:

- problemy wychowawcze, organizacyjne.

Problemem na jaki odpowiada innowacja jest również brak wiedzy i umiejętności wśród absolwentów kierunków gastronomicznych z zakresu przygotowywania posiłków w stu procentach roślinnych, co jest konieczne ze

względu na rosnącą ilość konsumentów żywiących się w sposób wegański, powstawaniem coraz liczniejszych lokali specjalizujących się w kuchni wegańskiej, co więcej obecności w kartach menu standardowych restauracji potraw będących alternatywą dla osób na diecie roślinnej.

Roślinne zamienniki biją rekordy popularności. Z badań przeprowadzonych przez GfK Polonia, które jako pierwsza opublikowała „Rzeczpospolita” wynika, że w ciągu pierwszych sześciu miesięcy 2021 r. sprzedaż wegańskich alternatyw dla nabiału wzrosła o 50 proc. W przypadku mięsa to wzrost aż o 179 proc. Rośnie popyt na żywność ekologiczną (tylko w 2020 popyt na taką żywność w Polsce wzrósł o 30%, StrefaBiznesu) a obecnie wyszukiwania związane z weganizmem są prawie 3-krotnie popularniejsze niż te dotyczące diety wegetariańskiej i bezglutenowej (2019, Brytyjskie Towarzystwo Wegańskie).

Brak wiedzy i umiejętności, o których mowa powyżej wynika z kolei z braku zajęć w Programie nauczania szkół branżowych i technicznych z zakresu gotowania wegańskiego, co więcej najczęściej w programach tychże pojawiają się zajęcia z alternatywnych sposobów żywienia, najczęściej dotyczące diety wegetariańskiej, jednak w minimalnym zakresie i wymiarze godzin i najczęściej jest to wyłącznie teoria, bez zajęć praktycznych – de facto uczeń nie ma szans by nauczyć się w szkole przygotowywać takie posiłki.

II. Innowacja – opis

Podręcznik dla nauczycieli wraz ze skryptem dla nauczycieli – podręcznik stanowi niejako Poradnik dla eko-kucharzy, zawiera obszerny wstęp merytoryczny dot. wegańskiego żywienia. Składa się z wprowadzenia, pięciu rozdziałów tematycznych, skryptu oraz bibliografii.

Poszczególne rozdziały podręcznika:

- Kto i dlaczego nie je mięsa
- Rozdział 2: Weganizm a środowisko

- Rozdział 3: Różne kultury, różne kuchnie i ich wpływ na zdrowie
- Rozdział 4: Tajemnice gotowania, czyli garść praktycznych porad
- Rozdział 5: Zestaw wegańskich przepisów kulinarnych.

Dzięki rozdziałowi 5, podręcznik ma wymiar praktyczny i spełnia kilka funkcji. Po pierwsze, daje nauczycielowi wiedzę teoretyczną z zakresu żywienia roślinnego, po

drugie jest zbiorem przepisów kulinarnych, inspiracji do zastosowania podczas zajęć z uczniami. Łącznie zawiera aż 33 przepisów z kategorii: dania główne, zupy, desery, przekąski, posypki, kiszonki, dodatki do kanapek, dania orientalne. Ostatnią część poradnika stanowi skrypt będący propozycją przeprowadzenia zajęć dla uczniów w ramach 5 scenariuszy zajęć, każdy po 4 godziny lekcyjne.

Podręcznik dla uczniów – przygotowany analogicznie jak podręcznik dla uczniów z tą różnicą, że nie zawiera skryptu z propozycją prowadzenia zajęć.

Scenariusze zajęć dla nauczycieli do prowadzenia zajęć w ramach zajęć praktycznych – łącznie przygotowano 5 scenariuszy zajęć, każdy obejmujący 4 godziny lekcyjne. Łącznie przygotowany materiał daje propozycję poprowadzenia 20 godzin zajęć lekcyjnych.

Tematyka scenariuszy:

- ▶ Rodzaje diet alternatywnych. Główne założenia diety wegetariańskiej i wegańskiej. Sposoby podawania dań wegetariańskich i wegańskich obejmujący treści: Poznanie diet alternatywnych oraz zrozumienie i zastosowanie w praktyce założeń diety wegetariańskiej i wegańskiej. Kształtowanie umiejętności ekologicznego, estetycznego i atrakcyjnego podawania potraw wegańskich i wegetariańskich.
- ▶ Charakterystyka przypraw stosowanych w kuchni wegańskiej – smak umami, naturalne sposoby słodzenia i solenia. Zamienniki soli i cukru w diecie obejmujący treści: poznanie naturalnych źródeł smaku umami oraz szerokiego asortymentu przypraw stosowanych w kuchni roślinnej.

- ▶ Kucharz wegański. Zastosowanie naturalnych octów, kiszonek oraz olejów obejmujący treści: Poznanie asortymentu naturalnych octów, olejów i kiszonek, możliwości ich szerokiego zastosowania w przygotowywaniu potraw wegańskich oraz zrozumienie ich roli prozdrowotnej dla organizmu człowieka.
- ▶ Kucharz wegański. Rodzaje, obróbka i zastosowanie różnych rodzajów mąki, kasz oraz nasion roślin strączkowych obejmujący treści: poznanie różnych mąk, kasz i nasion mających zastosowanie w gotowaniu roślinnym oraz nabycie umiejętności właściwej ich obróbki dla zachowania jak najwyższej wartości odżywczej wykonanych potraw.
- ▶ Surowce orientalne stosowane w kuchni wegańskiej obejmujący treści: poznanie charakterystycznych przypraw i surowców orientalnych stosowanych w kuchni wegańskiej. Nabycie umiejętności zastosowania surowców orientalnych w przygotowywaniu potraw wegańskich.

Wideo edukacyjne dla uczniów i nauczycieli, wprowadzające do tematyki innowacji pt. „Obalamy mity nt. weganizmu” – wideo ma za zadanie w przystępny sposób pokazać jakie mity narosły wokół weganizmu, tj.:

- ▶ Dieta wegańska jest niedoborowa w białko
- ▶ Weganie są wrażliwi, bladzi i nie mają siły
- ▶ Weganie jedzą samą soję
- ▶ Dieta wegańska jest zdrowa.

Celem filmu nie jest zachęcanie czy też zniechęcanie do stosowania diety roślinnej. Stanowi on audiowizualne a więc i atrakcyjne w formie, uzupełnienie pozostałych materiałów.

III. Użytkownicy i odbiorcy innowacji

Pierwsza grupa odbiorców to nauczyciele uczący praktycznej nauki zawodów gastronomicznych w szkołach średnich, tj. w technikach kształcących na kierunku Techniki żywienia i usług gastronomicznych oraz w szkołach branżowych kształcących w zawodzie Kucharza.

Drugą grupą odbiorców innowacji jest również młodzież tychże szkół kształcąca się na wymienionych kierunkach.

Jednocześnie główną grupę Użytkowników stanowią nauczyciele.

Użytkownikami innowacji mogą być także osoby zainteresowane rozwijaniem kulinarnych umiejętności w zakresie żywienia wegańskiego a także docelowo osoby kształcące się w zawodach gastronomicznych na innych kierunkach, np. Hotelarstwo oraz na wyższych szczeblu edukacji (studia kulinarne).

Użytkownikami mogą być również kucharze, trenerzy prowadzący warsztaty kulinarne dla dzieci rowadzący warsztaty kulinarne dla dzieci i młodzieży.

IV. Jak pracować z innowacją

Krok 1

Pracę z modelem zaczynamy od zapoznania się z przygotowanym Podręcznikiem.

Krok 2

Po zapoznaniu się z Podręcznikiem, proponujemy przejście do proponowanych Scenariuszy zajęć oraz wybranie spośród Scenariuszy takiego, który odpowiadają aktualnemu Programowi nauczania.

Krok 3

Proponuję się rozpocząć pierwszą z lekcji w ramach innowacji, wyświetleniem uczniom materiału wideo pt. „Obalamy mity nt. weganizmu”.

Krok 4

Posługując się odpowiednim Scenariuszem nauczyciel przystępuje do realizacji zajęć w dwóch częściach: 1. Wstęp część teoretyczna, 2. Część praktyczna gotowanie.

Scenariusze zostały skonstruowane, że składają się z pięciu modułów tematycznych, każdy po 4 h lekcyjne. Nauczyciel ma możliwość realizować zajęcia według możliwości i potrzeb, tj. w wybranej przez siebie kolejności, a także realizować dany moduł w częściach.

Każdy scenariusz przebiega wg trzech części:

I Instruktaż wstępny:

- a. wstępne czynności organizacyjne

- b. podanie tematu zajęć, zapoznanie uczniów z celem zajęć
- c. wprowadzenie w tematykę, tzw. pogadanka
- d. zapoznanie z przebiegiem praktycznej części zajęć (ewentualny podział na zespoły, podanie czasu itd.)
- e. omówienie receptur potraw i sposobu ich wykonania, zwrócenie uwagi na charakterystyczne, nowe cechy danej potrawy bulion
- f. przypomnienie kryteriów oceniania
- g. czas na pytania od uczniów.

II Instruktaż bieżący

- a. organizacja stanowisk pracy przez uczniów
- b. podział surowców na zaplanowane potrawy
- c. wykonywanie przez uczniów zaplanowanych potraw w oparciu o receptury
- d. kontrola bieżąca połączona z instruktażem i pokazem dotyczącymi przygotowania oraz podania zaplanowanych potraw

III Instruktaż końcowy:

- a. przygotowanie potraw do degustacji, nakrycie stołu
- b. degustacja
- c. ocena organoleptyczna wykonanych potraw
- d. omówienie i ocena wykonanych zadań przez uczniów
- e. czynności porządkowe
- f. podsumowanie zajęć omówienie przebiegu zajęć
- g. wskazanie dobrych i błędnych przykładów w toku pracy
- h. podsumowanie wskazujące czy cel lekcji został osiągnięty (zastosowanie dodatkowe pytań podsumowujących dotyczących żywienia

roślinnego oraz zamienników białka w dietach alternatywnych)

- i. indywidualna ocena uczniów
- j. podanie tematu na następne zajęcia

Nauczyciel wraz z uczniami przechodzą przez poszczególne scenariusze moduły. Proces ten trwa łącznie 20 godzin lekcyjnych i powinien być rozłożony w czasie, zgodnie z Programem nauczania zatwierdzonym przez dyrektora danej placówki.

Krok 5

Po zakończeniu każdego modułu i zrealizowaniu danego scenariusza, nabyciu wiedzy z danego etapu i wykonania wszystkich zadań, Nauczyciel wraz z uczniami dokonują wspólnie podsumowania

V. Oczekiwane efekty

Bliskie rezultaty:

- a. Uczestnicy warsztatów kuchni wegańskiej:
 - ▶ poznają przepisy kulinarne
 - ▶ uczą się gotować potrawy wegańskie
 - ▶ zdobywają wiedzę na temat kuchni wegańskiej
 - ▶ zdobywają nowe umiejętności pozwalające na bardziej efektywne gotowanie
 - ▶ mają większą gotowość do aktywnego szukania pracy w zawodzie kucharza
 - ▶ zdobywają wiedzę i umiejętności praktyczne związane ze zdrowym żywieniem i ekologicznym żywieniem oraz wpływu diety na zdrowie człowiek

- ▶ przywiązują większą wagę do zdrowego trybu życia i ekologii.

Rezultaty w perspektywie długofalowej:

- ▶ lokalna agroturystyka oferuje klientom potrawy kuchni wegańskiej zatrudnia uczestników warsztatów do ich przygotowaniu
- ▶ uczestnicy warsztatów znajdują zatrudnienie w gastronomii oferującej kuchnię wegańską
- ▶ szkoły gastronomiczne oferują ścieżkę specjalizacyjną związaną z kuchnią wegańską.



 zanotuj



Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



TRANSFER
HUB

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

