

NAUCZANIE KONTEKSTOWE I PROBLEMOWE

we współdziałaniu szkół partnerskich w ramach międzynarodowego projektu, czyli przez żołądek do umiejętności, postaw i wiedzy

Discovering the flavours of Europe! to tytuł międzynarodowego projektu eTwinning, który realizowany był w roku szkolnym 2019/2020 w partnerskich szkołach podstawowych z Portugalii, Turcji, Łotwy, Finlandii, Albanii, Niemiec i Polski.



TOMASZ ORDZA / Nauczyciel przedmiotów science w Szkole Podstawowej im. Kazimierza Nowaka w Dąbrówce. Podróżnik preferujący długie wędrówki górskie i jazdę na rowerze. Intryguje go ekologia, inspirowana Szymborską, a jego marzenia to zwiedzenie i doświadczenie Ameryki Południowej oraz spędzenie przynajmniej jednego dnia w prawdziwym Hogwarcie. Stara się, aby jego uczniowie byli świadomymi obywatelami, myśleli globalnie, działali lokalnie i uśmiechali się do otaczającego świata. Ma szczęście w życiu, ponieważ lubi to, co robi!

Z ARTYKUŁU DOWIESZ SIĘ:

- ◆ jak zastosować na lekcjach współpracę pomiędzy nauczycielami różnych przedmiotów
- ◆ jak wykorzystać elementy sztuki w pracy zespołowej uczniów
- ◆ jakie możliwości daje uczniom z małych miejscowości praca z wykorzystaniem platformy eTwinning

Jego tematyka została wskazana przez uczniów, którzy zdecydowali, że projekt *Aromatic garden*, podczas którego powstawały przyszkolne ogrody, przeistoczy się w poznawanie i doświadczenie smaków Europy. Tym razem społeczności szkolne zmierzyły się z zupełnie odmiennymi zagadnieniami projektowymi, a mianowicie w praktyce poznawali nie tylko uprawę ogrodu szkolnego, ale także wykonywania z wyhodowanych roślin dań, poznawania tradycji kulinarnych partnerów projektu czy badania, skąd pochodzą rośliny uprawne i zwierzęta hodowlane. Ważnym aspektem projektu była rozmowa oraz przygotowanie wspólnych materiałów na temat wpływu diety człowieka na zdrowie, ale i zmiany klimatu.



► Fot. 1. Zwycięskie logo, które wygrało konkurs w ramach projektu oraz przykład zastosowania narzędzi TIK

Praca w obrębie projektu odbywała się zazwyczaj w grupach, ale nie tylko pomiędzy uczniami z danych szkół, ale także powstały mieszane zespoły międzynarodowe, przed którymi nauczyciele postawili różnorodne zadania. Dzięki narzędziom TwinSpace komunikacja w obrębie projektu przebiegała dobrze, a efekty wypracowanych materiałów można zobaczyć na stronie projektu: <https://twinspace.etwinning.net/90382/home>. Wśród zadań międzynarodowych zespołów uczniowskich znalazły się: poznanie przypraw, badanie pochodzenia produktów żywnościowych czy stworzenie wirtualnego Food Museum, w którym zamieszczali reprodukcje słynnych dzieł sztuki związanych z żywnością. W ten różnorodny sposób uczniowie przemierzali się nie tylko poprzez podstawę programową

przedmiotów science czy języka angielskiego, ale także informatyki czy przedmiotów humanistycznych. Projekt osadzony został w metodologii STEAM. Zastosowane formy i metody pracy, a także współpraca pomiędzy nauczycielami różnych przedmiotów, gwarantuje uczniom wielowymiarowy odbiór projektu, a przede wszystkim kształtowanie kompetencji kluczowych. Rozpoczynając od porozumiewania się w języku ojczystym czy obcym, przez praktyczne zastosowanie myślenia matematycznego, wynikającego z codziennych sytuacji (np. podczas gotowania), rozwijania myślenia naukowego (np. podczas określania źródeł metanu, a także jego wpływu na zmiany klimatu), poszukiwania, przetwarzania i refleksji nad znalezioną informacją, umiejętności uczenia się i organizowania własnego warsztatu pracy, aż po kompetencje społeczne i obywatelskie.



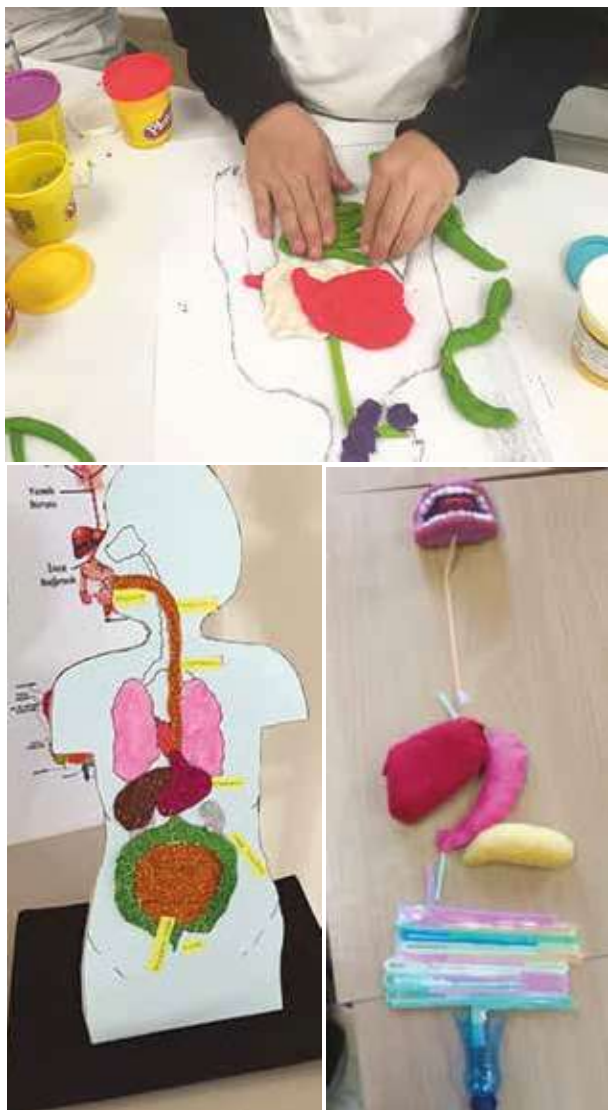
► Fot. 2–4. Jak rolnictwo wpływa na środowisko naturalne oraz skąd pochodzą rośliny uprawne oraz zwierzęta hodowlane?

W projektach STEAM niezwykle ważną kwestią jest pierwiastek sztuki. Uczniowie w praktyczny sposób mogli podnosić swoją świadomość i ekspresję kulturową. Poprzez pracę w międzynarodowym projekcie poznawali różnorodność otaczającego świata, a własnoręcznie stworzone na zajęciach techniczne rękawice kuchenne, które okraszone zostały motywami i wzorami charakterystycznymi dla danego państwa wraz z kartkami świątecznymi i noworocznymi, wysyłane były do partnerów.



► Fot. 5–6. Przykłady rękawic kuchennych wykonanych przez uczniów w ramach lekcji

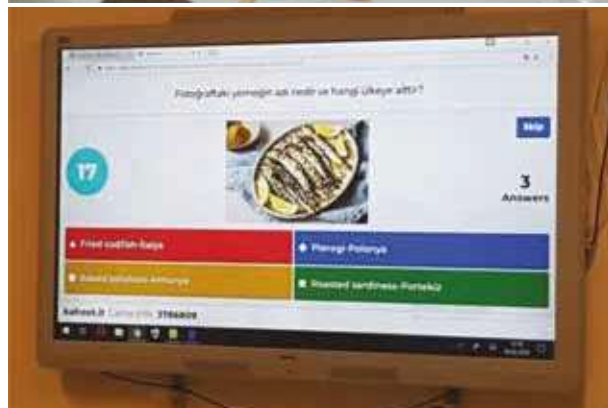
Zagadnienia związane z odkrywaniem smaków Europy realizowane były w różnych odśłonach. Najwięcej radości sprawiły uczniom te praktyczne, np. tworzenie logo i plakatów za pomocą narzędzi TIK, udział w warsztatach kulinarnych w Muzeum Rolnictwa w Szreniawie dla kl. 5 czy wyjazd studyjny do ZS im. Karola Libelta w Gołańczy, podczas którego uczniowie kl. 8 wymienili swoje doświadczenia projektowe ze starszymi kolegami i wspólnie wykonali w zespołach pizzę. Uczniowie gotowali także swoje ulubione dania w domach i nagrywali filmiki dla kolegów ze szkół partnerskich. Wspólnie za pomocą narzędzi Google stworzyli CookBook, a podczas telekonferencji wymieniali się spostrzeżeniami na temat przyrządzania potraw. Od kuchni jest całkiem blisko do zagadnień science. Uczniowie na lekcjach chemii, pijąc herbatę z Turcji rozmawiali na temat skali pH, z kolei na biologii budowali układ pokarmowy i omawiali jego działanie w kontekście odpowiedniej diety i sposobu odżywiania się. Skonstruowali także mapy biogeograficzne pochodzenia organizmów hodowlanych, a w swoje działania włączali język angielski.



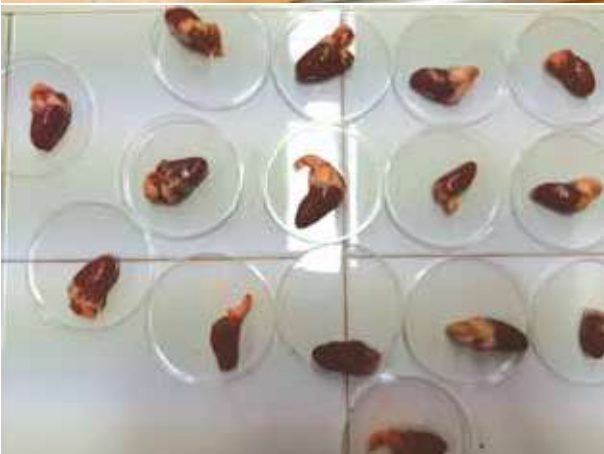
► Fot. 7–9. Anatomia układu pokarmowego – prace wykonane podczas lekcji projektowych

Ważnym wydarzeniem, które przed ogłoszeniem zdalnego nauczania udało nam się zorganizować w szkołach, był Festiwal Smaków Europy. Tego dnia w szkołach partnerskich odbywała się degustacja lub prezentacja potraw z danych szkół partnerskich, a uczniowie doświadczali różnych nurtów kultury swoich przyjaciół z zagranicy, np. słuchali fado, poznawali zabytki i charakterystyczne miejsca państw partnerskich, smakowali tureckich słodczych, próbowali kawy czy herbaty z danych miejsc, a także uczestniczyli w wyzwaniu Kahoot. Platforma eTwinning i projekty, które realizowane są dzięki niej, promują edukację włączającą. Szkoły z małych ośrodków mogą bez żadnych barier kontaktować się z placówkami z metropolii oddalonymi o setki czy tysiące kilometrów. Takie projekty nie tylko udoskonalają u uczniów umiejętności, ale także integrują ich z różnorodnością otaczającego świata. W ten sposób szkoły stają się stymulatorami do wieloaspektowego rozwoju swoich podopiecznych.

Projekt, który trwa cały rok szkolny, musi mieć także miejsce na działania dodatkowe, takie, które pojawiają się w trakcie jego odbywania, a dotyczą tematyki poruszanej na danym przedmiocie. Z racji tego, że biologia była główną



► Fot. 10–13. Wybrane zdjęcia z Festiwalu Smaków Europy, który zorganizowany został w szkołach partnerskich



► Fot. 14–17. Różnorodność lekcji biologii w ramach projektu – efekty prac w ogrodzie szkolnym oraz lekcje anatomii

osią oddziaływania tego projektu, pojawiły się także inne wydarzenia, które bezpośrednio związane były z działaniami projektowymi. Wśród nich wymienić można organizację tłustego czwartku w szkole, poznawania produkcji oliwy, kiszenia ogórków w szkole czy posmakowanie kolendry. Nie każdy człowiek ją lubi – genetyka potrafi wytłumaczyć z jakiego powodu. Właśnie to zioto było głównym bohaterem pierwszej lekcji genetyki dla kl. 8. Okazało się, że nie wszyscy w szkole mieli świadomość, że to właśnie substancje zawarte w kolendrze mogą być odpowiedzialna za nieprzyjemny smak potraw, które konsumujemy. Podczas tej lekcji, której tylko dodatkowym elementem była roślina, pojawiło się mnóstwo emocji i wspomnień.

►

Zastosowane formy i metody pracy,
a także współpraca pomiędzy
nauczycielami różnych przedmiotów,
gwarantuje uczniom wielowymiarowy
odbiór projektu, a przede wszystkim
kształtowanie kompetencji
kluczowych.

W przedmioty z grupy science z natury rzeczy wpisane są aktywizujące metody pracy. Efektywność nauczania przyrody, biologii, chemii, fizyki czy geografii zależy od różnych czynników, jednak dominantami w tej materii są doświadczenie i odkrywanie tajemnic przyrody poprzez obserwację oraz zajęcia terenowe. Tak także było podczas zakończonego już projektu. Podczas lekcji biologii uczniowie brali udział w zajęciach terenowych w ogrodzie szkolnym. Uczestniczyli także w praktycznym spotkaniu z narządami, tj. sercem, wątrobą czy nerkami, poznawali w ten sposób nie tylko anatomię, ale szukali powiązań pomiędzy dietą a homeostazą organizmu człowieka.

Projekt *Discovering the flavours of Europe!* otrzymał Krajowe Odznaki eTwinning w różnych państwach, co oznacza, że może ubiegać się o przyznanie Europejskiej Odznaki Jakości eTwinning. Projekty otrzymujące Krajową Odznakę Jakości eTwinning podlegają ewaluacji zewnętrznej oraz oceniane są w następujących kryteriach: innowacji pedagogicznej i kreatywności, integracji z programem nauczania, współpracy szkół partnerskich, zastosowania technologii. Sprawdzane są także rezultaty, wpływ na środowisko szkolne oraz sposób dokumentowania prac projektowych. Aktywna edukacja, wyszukiwanie kontekstów w nauczaniu, umiejętność dostrzegania zależności w korelacji z różnymi przedmiotami, a dodatkowo współdziałanie w ramach projektu międzynarodowego zagwarantowały naszym podopiecznym wielopoziomowy rozwój. Z kolei ogromną wartością dodaną tego typu wydarzeń jest aspekt kulturowy i integracyjny społeczeństw w Europie. Dzięki współpracy różnych szkół w ramach eTwinningu zwyczajna lekcja biologii, plastyki czy języka angielskiego w wiejskiej szkole szeroko otwiera okno na otaczający świat. ◆