

LET'S GATHER THE WORLD ON A PLATE: FUSION CUISINE

Poiect Etwinning in care Liceul cu Program Sportiv a participat alaturi de parteneri din Turcia, Macedonia de Nord, Spania si Croatia (11 profesori si 52 de elevi) pentru a face cunoscuta bucataria noastra traditionala peste tot in lume.

Echipa din LPS, condusa de profesoara Adina Oancea, a participat cu 5 elevi de la clasa a7a B, care au lucrat in echipe mixte la 4 teme importante: salate, paste, aluat, deserturi si fel principal. Pe langa faptul ca au pregatit si filmat toate felurile de mancare mentionate in proiect, au folosit metode web 2 tools pentru a-si prezenta produsele, iar la final, profesoara Adina Oancea a realizat o galerie virtuala a proiectului, cu toate materialele.

<https://www.youtube.com/watch?v=MF4gJUTQmwM>

<https://twinspace.etwinning.net/216406/pages/page/2321636>

<https://www.youtube.com/watch?v=jxBASbZW9kQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=AOmvByaBs7g>

<https://twinspace.etwinning.net/216406/pages/page/2256319>

Cu acest proiect, a fost introdusă bucătăria fusion, care este o tendință bazată pe utilizarea aromelor, tehnicilor de gătit sau ingredientelor specifice diferitelor națiuni sau regiuni. Tradițiile bucătăriilor mondiale se vor reuni pe aceeași farfurie, astfel încât să iasă la iveală arome originale și inovatoare. Abilitățile secolului 21 și abilitățile de limba engleză vor fi dezvoltate într-un mod durabil și distractiv. Elevii vor dobândi empatie și abilități de gândire critică, vor exprima și vor învăța preparate din diferite culturi.

Competente dobândite:

Competență digitală la sfârșitul proiectului

Abilități de limba engleză Abilități secolului 21 (rezolvarea problemelor, gândire creativă, învățare colaborativă, recunoașterea diverselor instrumente web2, dobândirea unei identități digitale, proiectarea de material personalizat, hărți de cunoștințe în diapozitive video, teste de poster, expoziție de cărți online și panouri).

În plus, obiectivele proiectului nostru sunt de a promova utilizarea sigură a internetului. Elevii vor putea să-și exprime ideile, să cunoască aromele diferitelor culturi și să combine mâncărurile acestor țări în bucătăria de fuziune pentru a crea un nou produs.



