



**REGIONALNA
KONFERENCJA
WARSZTATOWA**



ROZWÓJ KOMPETENCJI ŻYCIOWYCH POPRZECZ REALIZACJĘ PROJEKTÓW MIĘDZYNARODOWYCH ETWINNING I ERASMUS+

2 GRUDNIA 2025

**REGIONALNE CENTRUM ROZWOJU EDUKACJI
W OPOLU**



RPI

Regionalne Punkty Informacyjne
Narodowej Agencji Programu Erasmus+
i Europejskiego Korpusu Solidarności

Dobre Praktyki w projektach eTwinning

Aniela Galas

Publiczna Szkoła Podstawowa im. M. Prawego w Jemielnicy



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji





Aniela Galas

- nauczyciel dyplomowany języka angielskiego z Publicznej Szkoły Podstawowej im. M. Prawego w Jemielnicy
- koordynator innowacji szkolnych w zakresie nauczania języka angielskiego
- koordynator międzynarodowych projektów eTwinning, które zdobyły Krajowe oraz Europejskie Odznaki Jakości

Dlaczego warto realizować projekty eTwinning?

W naszej szkole od ponad dekady realizujemy projekty eTwinning w ramach Europejskiej Współpracy Szkół. Każdy przeprowadzony projekt wzbogaca warsztat pracy nauczyciela o nowe kompetencje, efektywne metody pracy z uczniami, daje możliwość wymiany doświadczeń z nauczycielami innych europejskich krajów, pozwala realizować podstawę programową interdyscyplinarnie w sposób ciekawy dla ucznia.



W roku szkolnym 2020/21 zrealizowaliśmy projekt z dwiema szkołami z Rumunii, dwiema szkołami z Jordanii oraz z czterema szkołami z Turcji.

Przyświecał nam cel cytowany na plakacie „jesteśmy z różnych krajów, różnych kultur, różnymi się pochodzeniem, ale realizujemy wspólny projekt, pracujemy jako drużyna i dążymy do wspólnych celów”.



.... jesteśmy z różnych krajów, różnych kultur, różnymi się pochodzeniem,
ale realizujemy wspólny projekt, pracujemy jako drużyna
i dążymy do tych samych celów ...



9 maja
Dzień Europy
Dzień eTwinning
2021



Dzień
eTwinning

Anjara Comprehensive Secondary School for Girls, Ajloun, **Jordania**
 Büyükkalecik İmam Hatip Ortaokulu, Merkez, **Turcja**
 Çavdarlı Şehit Musa Demir Ortaokulu, Afyonkarahisar Merkez, **Turcja**
 Colegiul Tehnic „Ion Holban”, Iasi, Iași, **Rumunia**
 İsbeyli Ortaokulu, Nazilli, **Turcja**
 Khawla bint Al Azwar School for Girls (Rsaifa), Zarqa, **Jordania**
 Publiczna Szkoła Podstawowa im. M. Prawego, Jemielnica, **Polska**
 TOBB Fen Lisesi, Haliliye, **Turcja**



„THEY ARE GIVING RECIPE AND WE ARE COOKING”.

Tytuł projektu zakończonego w 2021 roku to „THEY ARE GIVING RECIPE AND WE ARE COOKING”. Jak sama nazwa wskazuje, skupiliśmy się na świecie kulinarnym krajów partnerskich. Uczniowie wybierali danie typowe dla danego kraju, przygotowywali przepis w formie graficznej, z listą składników oraz opisem poszczególnych kroków przygotowywania danej potrawy. Dodatkowo, ważnym elementem współpracy było przygotowanie filmu wideo prezentującego przygotowanie potrawy oraz efekt końcowy kulinarnych zmagania. Dodatkowa korzyść w obszarze językowym – uczniowie w dużym stopniu wzbogacili własny zasób słownictwa w języku angielskim.



Gotuj z nami w ten weekend turecką Musakę

COOK WITH US - Turkish MUSAKKA

Public Primary School Jemielnica

Projekt: "They are giving recipe and we are cooking"

Poznajemy tradycyjne dania krajów partnerskich



Ingredients:

- potatoes 500 g
- one big onion
- yellow beans 250 g
- dill
- yoghurt
- salt
- pepper
- oil 50 ml

water 500 ml (enough to cover the vegetables)

Cooking process:

Wash the vegetables.

Peel the onion and potatoes. Chop the onion and potatoes into cubes.

Put the oil on the frying pan and fry the onion until it becomes slightly coloured.

Pour the water into the pot and add the vegetables. Let them cook until they are almost cooked.

Add the fried onion to the pot.

Add yoghurt, salt and pepper as you wish.

When it's ready sprinkle some chopped dill.

Optional, after the soup is cooked, you may add sour cream. This soup may be served hot or cold and it may be consumed more likely in the summer.

PIEROGI RUSKIE RECIPE

DOUGH

- ½ kilo of all-purpose flour, plus more for kneading
- 1 teaspoon salt
- 250 ml of water
- 1 egg, 2 yolks
- 50 g of butter

FILLING

- 8 – 10 medium-sized potatoes
- 250 g of cottage cheese
- 1 onion (or 2 if you prefer)
- 50 g of butter or olive oil for frying the onion
- 1 teaspoon of salt
- 1 teaspoon of freshly ground black pepper

THE COOKING PROCESS

- Start with the filling: Boil the potatoes in salted water (1 spoon). Cook until soft, 15 to 20 minutes. Drain the potatoes, then return them to the pot.
- Peel an onion, chop it and fry until golden colour (10 to 15 minutes).
- Mash the potatoes. Add cottage cheese, one teaspoon of salt, one teaspoon of freshly ground black pepper, fried onion. Mash the ingredients carefully. Taste the filling and add a little more salt and pepper if it still isn't spicy enough.
- Let the filling cool completely. You may form little balls (diameter 2-3 cm) out of the filling which will be helpful later on in the process of preparing the dish.
- Make the dough: In a large bowl combine the flour with 1 teaspoon of salt, one egg, two yolks, a glass of lightly warm water and 50 grams of butter. Knead the ingredients until the dough is well combined. Turn the dough out onto a clean, lightly floured surface and knead for 4 to 5 minutes, until it is smooth.
- Divide the dough into two equal pieces. Place one piece on a lightly floured surface. (Cover the remaining dough with a clean kitchen towel to keep it from drying out.) Using a rolling pin, roll out the dough to a thickness of 3 mm, lifting up the dough to dust the surface with flour to prevent sticking, if needed.
- Using a glass cut out circles of about 6 – 7 cm. Continue with the other piece of dough until all dough is used.
- Put 1 to 2 tablespoons (or 1 ball) of filling in the center of each round, leaving 2 cm border. Grasp the dough from opposite ends and pull it up and over the filling, press down to seal the edges together and create a semicircle. Pinch the edges together to seal completely. If the edges don't adhere, brush them lightly with water, then seal. Do not leave any gaps or the pierogi may open during cooking.
- Put the pierogi one by one on a lightly floured surface and cover with towel to prevent from drying. Continue until all the dough is used.
- Boil a large pot of salted water and add a spoon of sunflower oil. Put pierogi one by one into the boiling water. Be careful while stirring them. They are quite delicate. When the pierogi rise to the surface, continue to cook them for 5 - 7 minutes more.
- Meanwhile, prepare plates. You may serve pierogi with fried onion or yoghurt or sour cream. Fresh chives would also be perfect if it suits your tastes.

To make MOUFRRAKA we need:

Ingredients:

- three medium-sized potatoes
- two eggs
- salt
- black pepper

How to prepare the dish?

Peel the potatoes and wash them

Fry the potatoes

Prepare a frying pan and put the fries potato in it and put them on a low heat.

Crack the eggs on the potatoes.

Add salt and black pepper.

When the eggs are ready, turn off the heat and serve the dish on a plate.

You can have it with bread.

Marcelina

TURKISH MUSAKKA – MUSAKKA PO TURECKU

2 eggplants	2 bakłażany
1 green pepper	1 papryka zielona
1 red pepper	1 czerwona papryka
1 onion (chopped)	1 cebula (pokrojona w kostkę)
2 cloves of garlic	2 ząbki czosnku
1 can of chopped tomatoes or two tomatoes and 1 spoon of tomato paste	1 puszka pomidorów lub dwa pomidory, łyżka przecieru pomidorowego
400 g of minced beef meat	400 g mięsa wołowego zmielonego
a pinch of spicy red pepper	szczypta papryki ostrej
1 teaspoon of sweet red pepper	1 łyżeczka papryki słodkiej
½ teaspoon of black pepper	½ łyżeczki czarnego pieprzu
1 teaspoon of salt	łyżeczka soli
1 teaspoon of cumin	łyżeczka kminku
a cup of olive oil to fry the eggplants	filiżanka oliwy do smażenia bakłażanów

Obierz bakłażany ze skórki, pokrój w plastery i umieść na 20 minut w misce z wodą osoloną trzema łyżeczkami soli. W międzyczasie pokrój cebulkę w kostkę, pokrój paprykę oraz czosnek. Po 20 minutach wyjmij plasterki bakłażanów z wody i osusz papierowym ręcznikiem. Na patelni usmaż na oliwie mielone mięso. Do lekko podsmażonego mięsa dodaj pokrojoną cebulkę, a następnie po kilku minutach czosnek, paprykę, łyżkę stołową przecieru pomidorowego (lub dwa pomidory albo puszkę pomidorów krojonych). Smaż i co chwilę mieszaj składniki na patelni. W międzyczasie na drugiej patelni podsmaż plasterki bakłażanów na oliwie. Gdy będą złociste dodaj do nich mięso z warzywami. Dolej szklankę gorącej wody. Dopraw łyżeczką kminku. Dodaj pół łyżeczki pieprzu i tyle samo słodkiej papryki. Gotuj potrawę pod przykryciem około 10 – 15 minut. Po upływie tego czasu danie jest gotowe. Można podawać z ryżem. ENJOY – SMACZNEGO 😊

Recipe Moufrraka

Ingredients:

- three medium-sized potatoes
- two eggs
- salt
- black pepper

How to prepare the dish?

Peel the potatoes and wash them.

Fry the potatoes.

Prepare a frying pan and put the fries potato in it and put them on a low heat.

Crack the eggs on the potatoes.

Add salt and black pepper.

When the eggs are ready, turn off the heat and serve the dish on a plate.

You can have it with bread.

Składniki:

- trzy średnie ziemniaki
- dwa jajka
- sól
- czarny pieprz

Jak przyrządzić to danie?

Obierz ziemniaki i umyj je.

Usmaż ziemniaki.

Przygotuj patelnię i połóż upieczone ziemniaki na niej na małym ogniu.

Rozbij jajka na ziemniaki.

Dodaj soli i pieprzu.

Kiedy jajka są gotowe, wyłącz piec i serwuj danie na talerzu.

Możesz to danie zjeść z chlebem.

Franciszek

THEY ARE GIVING RECIPE AND WE ARE COOKING”.

Realizacja naszego projektu przypadła na czas pandemii a związana z tą sytuacją nauka w trybie zdalnym, wykluczyła możliwość przygotowywania potraw w szkole. Dlatego nauczyciele oraz uczniowie ze szkół partnerskich gotowali egzotyczne dania w swoim domowym zaciszu, rejestrowali proces, a następnie dzielili się wrażeniami i smakowymi doznaniem.

Nasz projekt eTwinning zaangażował społeczność szkolną i lokalną, gdyż wszystkie przepisy oraz efekty naszych działań prezentowaliśmy na szkolnej stronie internetowej oraz na szkolnym koncju w mediach społecznościowych, co dało wielu osobom możliwość eksperymentowania z nowymi przepisami i odkrywania niejednokrotnie egzotycznych smaków.



THEY ARE GIVING RECIPE AND WE ARE COOKING”.

Turecka Mussaka, jordański Menemen, rumuńska dresala, a następnie pierogi ruskie w polskim wydaniu zawładnęły lokalnymi jadłospisami.

Dresala cooking process



Bon Appetit



Dresala



Bon Appetite!



COOKING MENEMEN

by Victoria from Poland



Cut the vegetables

Slice and fry the onion

Add chopped peppers

Add chopped tomatoes

Add eggs

Dish is ready

Melanie from Poland is cooking Menemen



Ingredients : onion, peppers, tomatoes, salt, black pepper

Cut the vegetables, fry them, add eggs, stir

Bon Appetite

Sukcesy cieszą i motywują...

Z prawdziwą radością i satysfakcją przyjęliśmy wiadomość, że nasz projekt został nagrodzony Krajową Odznaką Jakości.



Z kolei, niedługo potem, w listopadzie 2021 roku przyznano naszemu projektowi Europejską Odznakę Jakości.



CLUB WORLD



„Club World” to nazwa projektu eTwinning zakończonego w ubiegłym roku szkolnym.

W ramach tej współpracy podjęto wiele wspólnych działań, a uczniowie mieli wpływ na kształtowanie drogi jaką podążali wszyscy uczestnicy projektu. Uczniowie wybierali kolejne kluby miesiąca głosując online za pomocą formularza google. Oceniali podjęte działania korzystając z aplikacji menti.

Zarówno uczniowie naszej szkoły jak i nauczyciele ze szkół partnerskich z Turcji i Jordanii odbyli trzy spotkania na platformie zoom, niezbędne w celu realizacji celów współpracy oraz ewaluacji poszczególnych zadań projektowych.

Jednym z bardzo istotnych elementów współpracy jest wypracowanie wspólnego produktu. W przypadku projektu CLUB WORLD uczniowie czytali z podziałem na role wiersz Rudyarda Kiplinga pt. „If”, oraz „The Road Not Taken” Roberta Frosta. Z zarejestrowanych fragmentów wierszy powstały dwa dwa filmy wideo oraz e-książka.



Tematem przewodnim tej międzyszkolnej współpracy były zainteresowania. Każdy miesiąc był poświęcony innej aktywności, przy czym to uczniowie z partnerskich szkół w drodze głosowania wybierali tematykę kolejnych klubów, a zatem:

- luty był miesiącem literatury, czyli **POETRY CLUB**. Uczniowie wybierali walentynkowe rymy i wiersze oraz prezentowali je w formie graficznej i słownej, powstał flipbook oraz film video;
- uczniowie przeprowadzili akcję czytelniczą - we wszystkich klasach promowali anglojęzyczne zasoby biblioteki szkolnej. Odbył się również Szkolny Konkurs Pięknego Czytania w Języku Angielskim;
- marzec to **MOVIE CLUB**, a to oznaczało tematykę kinową, uczniowie pracowali w grupach redagując dialogi sytuacyjne w kinowej kasie biletowej, a następnie odgrywali scenki i rejestrowali je w formie video;



**SZKOLNY KONKURS
PIĘKNEGO CZYTANIA
W JĘZYKU ANGIELSKIM
2024/2025**

- kwiecień został ogłoszony miesiącem gier planszowych, czyli **BOARD GAMES CLUB**, uczniowie przynieśli na zajęcia swoje ulubione gry towarzyskie i zaprezentowali je uczniom z partnerskich szkół;
- maj większością uczniowskich głosów został miesiącem sportu **SPORTS CLUB**, Uczniowie mieli okazję poznać ulubione dyscypliny sportowe swoich rówieśników z Turcji i Jordanii, również sami pokazali jak w naszej polskiej szkole można spędzać czas na sportowo;



Po zakończeniu projektu, kolejny raz mamy okazję wspólnie cieszyć się sukcesem 😊

Na początku bieżącego roku szkolnego 2024/25, Krajowe Biuro eTwinning przyznało nam Krajową Odznakę Jakości.



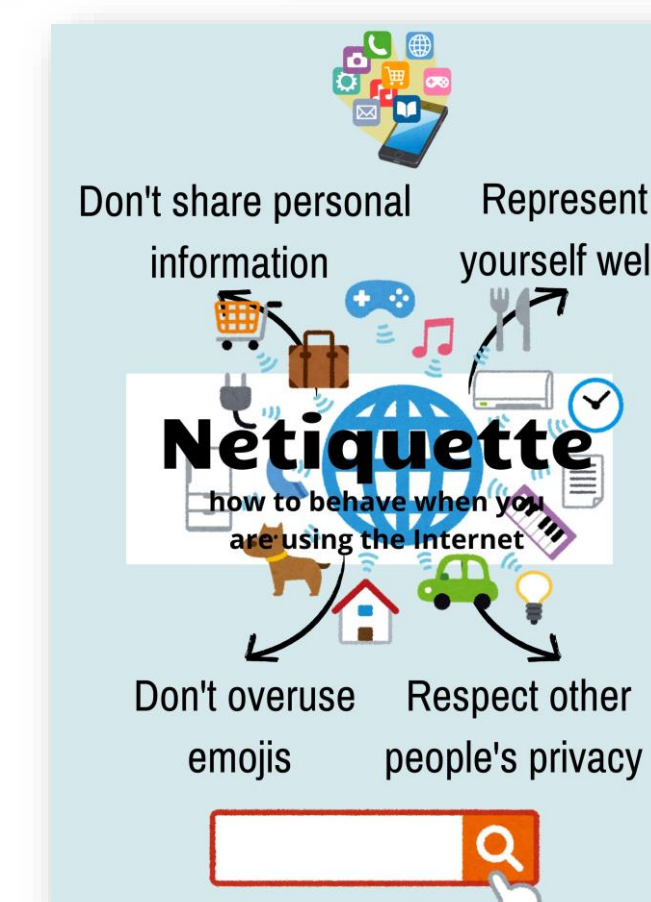
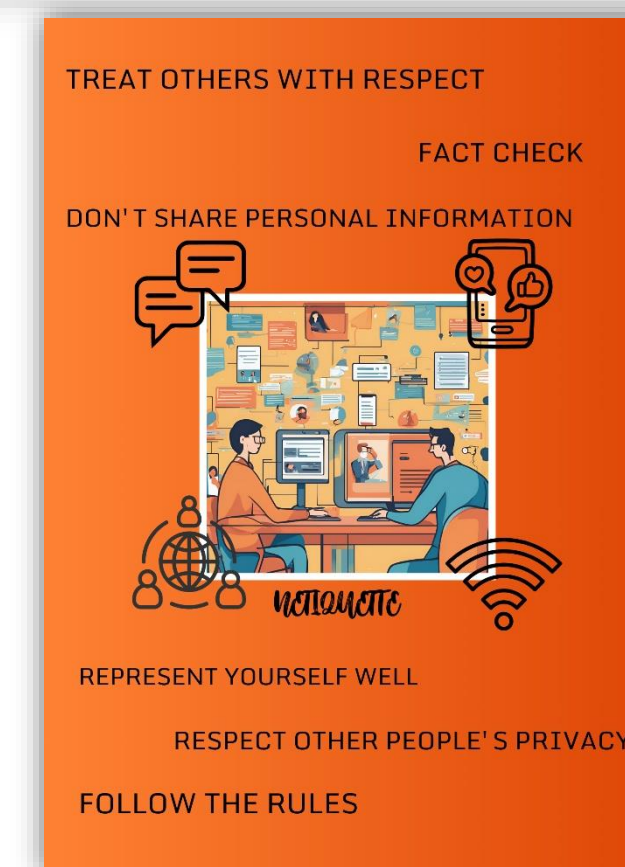
Z kolei w ubiegłym tygodniu otrzymaliśmy za nasz projekt Europejską Odznakę Jakości.



Realizacja projektów współpracy eTwinning daje uczniom wiele wymiernych korzyści. Oprócz nabywania wiary we własne możliwości, poznawania innych kultur i poszerzania horyzontów, uczniowie mają sposobność doskonalenia wszystkich kompetencji językowych, używania nowoczesnej technologii i aplikacji edukacyjnych.

Ważnym etapem każdego projektu realizowanego za pomocą mediów elektronicznych jest zapoznanie z netykietą, a co za tym idzie poznanie zasad bezpiecznego i kulturalnego korzystania z Internetu.

Realizując projekty w naszej szkole korzystaliśmy z szeregu narzędzi internetowych i aplikacji. Uczniowie tworzyli logo, plakaty, flipbooki, ebooki, blogi. Dobrze poznali możliwości Canvy, korzystali padleta, kahoot, menti, postermiwall, formularzy google podczas głosowania na logo, czy plakaty projektowe, używali storyjumper, czy cupcut do tworzenia plików wideo. Kilukrotnie podczas każdego projektu zarówno uczniowie, jak i nauczyciele, korzystali z platformy zoom odbywając spotkania i konsultacje.



Wsparcie i kontakt



Aniela Galas

a.galas@psp.jemielnica.pl

Ambasador Programu eTwinning w woj. opolskim

<https://www.youtube.com/@PSPJemielnica>



<facebook.com/eTwinningPolska>



instagram.com/etwinning_polska



<twitter.com/eTwinningPolska>



Krajowe Biuro eTwinning

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji

Al. Jerozolimskie 142 A

02-305 Warszawa

<https://etwinning.pl>

Helpdesk eTwinning Polska

etwinning@frse.org.pl