

**ANNA KUDLIŃSKA-CHYLAK**

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

**MAKSYMILIAN CZECZOTKO**

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

**OLENA KULYKOVETS**

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

**HANNA GÓRSKA-WARSEWICZ**

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

## **FORMY EDUKACJI KULINARNEJ DLA DZIECI JAKO PRZYKŁAD ZASPOKOJENIA POTRZEB ŻYWIENIOWYCH, EDUKACYJNYCH I SPOŁECZNYCH**

**CULINARY EDUCATION FORMS FOR CHILDREN AS AN EXAMPLE TO MEET  
THE EATING, EDUCATIONAL AND SOCIAL NEEDS**

### **Wstęp**

Upodobania żywieniowe kształtują się w okresie dzieciństwa jako odzwierciedlenie podstawowych potrzeb człowieka. Dzieciństwo jest okresem zaspokajania zróżnicowanych potrzeb determinujących późniejszą jakość życia, zdrowie, relacje międzyludzkie i pozycję społeczną. Podstawowe potrzeby dziecka odnoszą się do prawidłowego żywienia i edukacji. Istotne jest również zaspokajanie potrzeb społecznych wynikających z relacji międzyludzkich.

Celem niniejszego artykułu był przegląd form edukacji kulinarnej jako propozycji zaspokajania potrzeb żywieniowych, edukacyjnych i społecznych dzieci przez organizowanie szkół kulinarnych i włączenia oferty kulinarno-edukacyjnej do programów warsztatów i programów telewizyjnych. Jednocześnie wskazano korzyści płynące z uczestnictwa w warsztatach oraz szkołach gotowania dla dzieci. Zakresem pracy objęto szkoły kulinarne dla dzieci, edukację kulinarną w fundacjach, zakładach gastronomicznych, programach kulinarnych oraz w ramach kampanii społecznych.

### **Potrzeby człowieka – zdefiniowanie zagadnienia**

Rozwój dziecka związany jest z zaspokajaniem określonych potrzeb. W literaturze przedmiotu potrzebę można zdefiniować jako stan braku czegoś i jednocześnie czynnik uruchamiający funkcję motywującą do działania zmierzającego do zmiany tego stanu.

Źródłami potrzeb są: organizm człowieka, jego psychika oraz środowisko społeczne. W odniesieniu do potrzeb należy wskazać na dążenie do zaspokojenia określonej potrzeby, ukierunkowane na jakiś cel lub przedmiot. Istotny jest wpływ ocen społecznych na człowieka wynikający z jego uczestnictwa w grupach społecznych. Potrzeby powstają również w wyniku naśladownictwa innych ludzi, pod wpływem autorytetu i jako efekt chęci wyróżnienia się spośród innych<sup>1</sup>.

Jedną z klasyfikacji potrzeb jest klasyfikacja A.H. Masłowa z istotnym założeniem, że potrzeby powinny być zaspokajane w sposób hierarchiczny. Oznacza to możliwość zaspokajania potrzeb wyższego rzędu po zaspokojeniu potrzeb niższego rzędu. Najniżej ułożone są potrzeby niezbędne dla egzystencji człowieka zaspokajane w pierwszej kolejności. Niezaspokojenie potrzeb podstawowych powoduje, że potrzeby wyższego stopnia są ograniczone albo w ogóle się nie pojawiają. Piramida potrzeb obejmuje:

- 1) potrzeby fizjologiczne, zwane biologicznymi – związane z biologicznym funkcjonowaniem ludzkiego organizmu i jego przetrwaniem. Obejmują m.in. potrzeby jedzenia i odpoczynku;
- 2) potrzeby bezpieczeństwa – odnoszące się do zapewnienia stabilizacji oraz ochrony przed krzywdą psychiczną i fizyczną, a także eliminacją zagrożeń; obejmują potrzeby stabilności, oparcia, opieki, wolności od strachu, lęku, chaosu, dotyczą struktury, porządku itp.;
- 3) potrzeby przynależności i miłości (afiliacji, akceptacji, afirmacji) – związane bezpośrednio z naturą człowieka i kontaktami międzyludzkimi; dotyczą chęci człowieka do przynależenia do różnych grup, nawiązania trwałych więzi międzyludzkich, uzyskania ich aprobaty;
- 4) potrzeby szacunku – potrzeba uznania tego, co jest obszarem działalności człowieka. Obejmują dwie podgrupy: (a) pragnienie, osiągnięć, kompetencji, fachowości, mistrzostwa, niezależności i wolności, (b) pragnienie dobrej opinii, prestiżu, sławy i osiągnięć;
- 5) potrzeba samorealizacji – związana z rozwojem człowieka oraz pełnym wykorzystaniem jego umiejętności; jednak nie może w pełni być zaspokojona ze względu na dążenie do ciągłego doskonalenia się, wzrost ludzkiego potencjału i aspiracji.

Dla potrzeb niniejszego opracowania warto zacytować teorię potrzeb Claytona Alderfera powstałą w nawiązaniu do teorii Masłowa. Wyróżnia trzy grupy potrzeb znanych jako teoria ERG<sup>2</sup>:

- E – potrzeby egzystencji – odpowiadają potrzebom fizjologicznym i bezpieczeństwa z teorii Masłowa. Dotyczą biologicznych i materialnych warunków życia w postaci dążenia do pozyskania pożywienia, satysfakcjonujących płac, świadczeń socjalnych itp.;

<sup>1</sup> L. Rudnicki, *Zachowania konsumentów na rynku*, PWE, Warszawa 2012, s. 27–31.

<sup>2</sup> W. Griffin, *Podstawy zarządzania organizacjami*, PWN, Warszawa 1998, s. 463.

- R – potrzeby integrujące – związane są z kontaktami międzyludzkimi i dążeniem do nawiązywania oraz utrzymywania relacji międzyludzkich, chęci bycia docenianym i pozytywnie odbieranym przez innych ludzi. Odpowiednikiem w teorii potrzeb Masłowa są potrzeby przynależności i szacunku;
- G – potrzeby rozwoju – dotyczą rozwoju człowieka w życiu zawodowym oraz prywatnym, chęci doskonalenia się przez zwiększanie własnych kompetencji oraz dążenia do samorealizacji.

Analogiczne zasady rządzą potrzebami dziecka. Ich realizacja jest uzależniona od rodziców i najbliższego otoczenia. Warunkiem prawidłowego rozwoju dziecka jest zaspokajanie jego potrzeb, a rozwój ten – determinowany potrzebą przetwarzania zdobytych przez nie informacji, posługiwania się nimi przy ocenie i kontrolowaniu własnych pomysłów w różnych obszarach uczenia się<sup>3</sup>.

Jeden z istotnych etapów rozwoju dziecka stanowi okres przedszkolny. W tym czasie kształtują się zwyczaje żywieniowe i postawy prozdrowotne. Nauczone, nabyte prawidłowe zachowania żywieniowe dzieci mają odzwierciedlenie w dorosłym życiu. Istotna jest troska o prawidłowe zwyczaje żywieniowe i ewentualne eliminowanie błędów żywieniowych. Właściwe żywienie zmniejsza ryzyko nadmiaru masy ciała oraz chorób układu krążenia<sup>4</sup>.

## Przegląd szkół kulinarnych dla dzieci

Na warszawskim rynku funkcjonują szkoły kulinarne tworzone z myślą o dzieciach. Jedną z pierwszych była szkoła gotowania Little Chef założona w 2007 roku. Jej wyposażenie dopasowano do potrzeb młodych adeptów przez m.in. obniżone blaty i mniejsze narzędzia. Czas trwania zajęć oraz poziom trudności dań jest uzależniony od wieku. Uczestnicy pracują w grupach wiekowych: 4–7 lat, 7–10 lat, 10–16 lat. Ofertę skierowano do dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym<sup>5</sup>. Kuchnia Little Chef proponuje zajęcia związane ze świętami, kuchniami świata oraz sezonowymi produktami, tj. dynie, cytrusy. Dla nastolatków w wieku 10–15 lat organizowane są obozy żeglarsko-kulinarne. W trakcie wyjazdów młodzież ma możliwość poznania historii i tradycji kulinarnych oraz podstawowych technik kucharskich. Pod kierunkiem skipperów i chefów dzieci uczą się przygotowywania lokalnych potraw. W okresie ferii zimowych organizowane są półkolonie, podczas których dzieci w wieku 9–14 lat zdobywają doświadczenia kulinarne i poznają nowe smaki.

W warszawskiej szkole Kącik Kuchcika zapewniona jest nauka gotowania dla dzieci w wieku 3–12 lat w formie bloków kulinarnych poświęconych świętom (Boże Narodzenie, Wielkanoc) i imprezom sezonowym (Halloween, Mikołajki). Kuchnia Kuchcik ma w ofercie kursy gotowania oraz zajęcia kulinarne dla przedszkoli i szkół. Do przedsiębiorstw

<sup>3</sup> E. Płóciennik, *Rozwijanie zdolności dziecka w wieku przedszkolnym*, [w:] *Poznać – zrozumieć – doświadczyć. Teoretyczne podstawy praktycznego kształcenia nauczycieli wczesnej edukacji*, red. J. Bonar, A. Buła, Impuls, Kraków 2011, s. 191–210.

<sup>4</sup> A. Kozioł-Kozakowska i in., *Ocena sposobu żywienia dzieci w wieku przedszkolnym z regionu Krakowa z uwzględnieniem charakterystyki socjoekonomicznej*, „Probl. Hig. Epidemiol.” 2007, 88 (4), s. 422–427.

<sup>5</sup> [www.littlechef.pl](http://www.littlechef.pl) [9.03.2017].

skierowana jest propozycja eventów, przyjęć i imprez kulinarnych dla dzieci oraz dziecięce kursy gotowania<sup>6</sup>.

Studio Kulinarne Małe Przyjemności proponuje urozmaiconą ofertę warsztatów kulinarnych dla dzieci, dorosłych oraz warsztatów rodzinnych. Dzieci pracują w trzech grupach wiekowych: 4–7 lat, 7–12 lat oraz powyżej 12. roku życia. Poziom trudności dostosowany jest do wieku, a nazwy grup odzwierciedlają poziom wiedzy kulinarnej ich uczestników: „Poznaję, gotuję”, „Próbuję, gotuję” oraz „Potrafię gotować”<sup>7</sup>. Dodatkowo organizowane są urodziny dla dzieci i dorosłych oraz imprezy rodzinne. Studio ma 10 wyposażonych stanowisk roboczych. Zajęcia prowadzone są przez trenerów z wykształceniem i doświadczeniem pedagogicznym. Na koniec zajęć dzieci wraz z rodzicami lub opiekunami wspólnie spożywają samodzielnie przygotowane posiłki. Młodzi ludzie powyżej 12. roku życia doskonałą umiejętności kulinarne, poznając różne techniki obróbki cieplnej, np. smażenie, pieczenie. Rodzinne gotowanie skierowane jest do dzieci wraz z opiekunem. Maluchy w trakcie zajęć poznają nowe smaki oraz uczą się używania akcesoriów kuchennych.

Jedną z popularnych szkół gotowania jest CookUp z dwiema siedzibami w Warszawie (na Mokotowie i Bielanych) oraz jedną w Poznaniu. W ofercie są warsztaty rodzinne, podczas których dzieci wraz z rodzicami pod kierunkiem nauczyciela przygotowują określone potrawy. Przykładowo wśród potraw mącznych są berlińskie podplomyki z jajkiem i awokado, tortille pszenne z pesto, grillowanym kurczakiem i suszonymi pomidorami. Warsztaty skierowano do dzieci w wieku 3–10 lat razem z rodzicami. Przy jednym stanowisku mogą pracować maksymalnie trzy osoby<sup>8</sup>.

## Przegląd szkół gotowania prowadzonych w fundacjach

Innym przykładem rozwoju edukacji kulinarnej wśród dzieci i młodzieży jest działalność fundacji „Szkoła na widelcu”, założonej w 2012 roku przez Grzegorza Łapanowskiego, znanego i cenionego szefa kuchni, twórcę reportaży i programów kulinarnych oraz prowadzącego i jurora w programie *Top Chef*. Jak sam przyznaje: „Żyję by jeść, gotuję, by żyć. I kocham to, co robię”<sup>9</sup>. Projekt „Szkoła na widelcu” jest inicjatywą „not for profit” i ma na celu poprawę jakości odżywiania dzieci w szkołach i przedszkolach oraz szerzenie świadomości w zakresie zdrowego odżywiania wśród dzieci, ich rodziców, nauczycieli i personelu kuchennego<sup>10</sup>. W ramach współpracy z Food Lab Studio, którego Grzegorz Łapanowski jest właścicielem, warsztaty odbywają się w profesjonalnym studio kulinarnym posiadającym 50 w pełni wyposażonych stanowisk do gotowania. Projekt pomaga w wymianie wiedzy i doświadczeń między szkołami i przedszkolami biorącymi udział w projekcie oraz wszystkimi, którzy są zainteresowani prowadzeniem zajęć edukacyjnych z dziećmi. „Chcemy inspirować: dzieci, rodziców, nauczycieli, kucharzy do smakowania, gotowania,

<sup>6</sup> [www.kacikkuchcika.pl](http://www.kacikkuchcika.pl) [09.03.2017].

<sup>7</sup> <http://www.male-przyjemnosci.pl/strona/o-nas> [10.03.2017].

<sup>8</sup> [www.cookup.pl](http://www.cookup.pl) [09.03.2017].

<sup>9</sup> [www.grzegorzlapanowski.pl](http://www.grzegorzlapanowski.pl) [09.03.2017].

<sup>10</sup> [www.szkolanawidelcu.pl](http://www.szkolanawidelcu.pl) [09.03.2017].

cieszenia się jedzeniem. W imię lepszego smaku, zdrowia i samopoczucia” – powiedział Grzegorz Łapanowski.

Jedną z pierwszych inicjatyw Grzegorza Łapanowskiego w propagowaniu gotowania i zdrowego żywienia była współpraca z fundacją Banku Ochrony Środowiska i realizacja w 2013 roku projektu szkoleniowego „Szkolne smaki – Szkoły Dobrego Żywienia”<sup>11</sup>. Głównym celem tego projektu było pokazanie nowoczesnego systemu żywienia w szkole oraz przekazanie wiedzy i narzędzi umożliwiających sprawne i kompetentne wdrożenie systemu w szkołach. Do celów pośrednich należało m.in.: przeciwdziałanie nadwadze i otyłości wśród dzieci i młodzieży, zaszczepienie zdrowych nawyków żywieniowych w tej grupie wiekowej. Projekt cieszył się zainteresowaniem szkół i dzieci. W ramach projektu i warsztatów odbyło się 10 spotkań na terenie całego kraju.

W 2016 roku kolejną akcją propagowaną przez fundację „Szkoła na widelcu” był projekt edukacyjno-kulinarny realizowany we współpracy z firmą Hortex pt. „Naturalnie, gotujemy!”<sup>12</sup>. Celem projektu było przedstawienie uczestnikom warsztatów zasad prawidłowego żywienia, zagadnienia sezonowości warzyw i owoców oraz pokazanie procesu produkcji warzyw i owoców mrożonych oraz ich wartości odżywczej. W ramach projektu edukacyjnego odwiedzone pięć szkół podstawowych oraz pięć szkół gastronomicznych. Warsztaty poprzedzone były krótkim wykładem prowadzonym przez dietetyka fundacji, który zapoznał uczestników z zasadami prawidłowego żywienia, sezonowością produktów oraz naturalnymi sposobami przetwarzania żywności. Dalsza część warsztatów miała formę praktycznych warsztatów kulinarnych, w ramach których przygotowano potrawy na bazie naturalnych i niskoprzetworzonych produktów, łączących świeże warzywa, owoce, orzechy, nasiona, nabiał i produkty pełnoziarniste z wybranymi produktami mrożonymi. W ramach projektu zrealizowano 20 warsztatów i wyedukowano ponad 600 uczniów. Ponadto szkoły podstawowe zostały wyposażone w sprzęt kulinarny niezbędny do kontynuowania działań edukacyjnych na podstawie otrzymanych scenariuszy zajęć.

## Przegląd zakładów gastronomicznych z warsztatami kulinarnymi dla dzieci

Rynek usług gastronomicznych jest atrakcyjny dla dorosłych i dzieci. W warszawskiej Trattorii Figga odbywają się warsztaty kulinarne dla najmłodszych. Pod kierunkiem pracowników dzieci przygotowują pizzę. Szkoła gotowania Figga Accademia w maju 2011 roku zorganizowała warsztaty kulinarne dla dzieci, dla mam była to możliwość odpoczynku i relaksu<sup>13</sup>.

<sup>11</sup> [www.szkolnesmaki.pl](http://www.szkolnesmaki.pl) [09.03.2017].

<sup>12</sup> [www.szkolanawidelcu.pl](http://www.szkolanawidelcu.pl) [09.03.2017].

<sup>13</sup> <https://cojestgrane.pl/polska/mazowieckie/warszawa/wydarzenie/1mop/dzien-matki-w-trattorii-figga/bylo>, 9 maja 2011 [10.03.2017].

Restauracja Belpasso organizuje urodziny dla dzieci, połączone z warsztatami kulinarnymi<sup>14</sup>. W trakcie imprezy młodzi uczestnicy wraz z szefem kuchni poznają tajemnice włoskiej kuchni i samodzielnie przygotowują pizzę. Zajęcia obejmują przygotowanie składników, wałkowanie ciasta i wybór dodatków. Przyjęcie urodzinowe jest urozmaicane przez zabawy i konkursy o tematyce kulinarnej, prowadzone przez animatorów. Podawany jest tort, szampan Piccolo oraz śpiewane *Sto lat*.

Każde dziecko może zostać szefem kuchni. Dziecięca Akademia Gotowania Blue Cactus zapewnia zabawę, podczas której są przygotowywane dania główne, desery i przystawki. Dodatkowo przekazywana jest wiedza o zdrowym odżywianiu. Dzieci dostają fartuszki do gotowania oraz czapki kucharskie. Na koniec zajęć każdy uczestnik otrzymuje dyplom oraz receptury gotowych dań w segregatorze. Restauracja Blue Cactus daje możliwość połączenia warsztatów kulinarnych z urodzinami<sup>15</sup>.

W weekendy Der Elefant oraz Pasta i basta skupiają małych miłośników gotowania. Restauracja Der Elefant została wyróżniona nagrodą Kids Friendly, anglojęzycznego miesięcznika „Warsaw Insider”. W dodatkowej ofercie restauracji jest studio kulinarne Warsaw Cooking University. W weekendowych zajęciach gotowania biorą udział dzieci z rodzicami<sup>16</sup>.

Na Ursynowie w restauracji Pasta i basta odbywają się zimowe warsztaty kulinarne dla dzieci powyżej 6. roku życia. Zajęcia trwają 60 minut, przygotowujący jest domowy makaron oraz włoska pizza. W tajniki włoskiej kuchni dzieci są wprowadzane przez kucharzy<sup>17</sup>.

## Przegląd telewizyjnych programów kulinarnych dla dzieci

Kolejną odsłoną kulinarnej działalności Grzegorza Łapanowskiego był program telewizyjny *Misja stołówka* emitowany w stacji Polsat Cafe w 2015 roku. Celem programu była poprawa jakości żywienia w placówkach oświatowych oraz analiza systemu żywienia zbiorowego. W programie szkolono osoby odpowiedzialne za żywienie dzieci z 10 przedszkoli i szkół z całej Polski. Program zrealizowany został w 12 odcinkach. Po wstępnej kulinarnej diagnozie przedstawiciele fundacji organizowali spotkanie z rodzicami i lokalnymi władzami, zmieniając szkolne menu i realizując warsztaty dla dzieci i ich opiekunów.

Od 2016 roku w telewizji emitowany jest program z udziałem dzieci. W trakcie *MasterChef Junior* z 40 małych kucharzy wybierana jest finałowa 14, która walczy o trofeum „MasterChef Junior” oraz nagrodę pieniężną. Jurorami tego programu są: Anna Starmach, Michel Moran i Mateusz Gessler<sup>18</sup>. Mateusz Gessler jest polskim restauratorem, został pierwszym szefem pierwszej polskiej edycji kulinarnego reality show *Hell's the Kitchen – Piekielna Kuchnia*. Anna Starmach w 2010 roku wygrała konkurs „Gotuj o wszystko”, organizowany w programie *Dzień dobry TVN*. Natomiast Michel Moran jest restauratorem

<sup>14</sup> <http://belpasso.pl/> [10.03.2017].

<sup>15</sup> <http://www.bluecactus.pl/dla-rodziny/akademia/> [10.03.2017].

<sup>16</sup> <http://derelephant.com/restauracja> [10.03.2017].

<sup>17</sup> <http://www.pastaibasta.pl/promocje/809-zimowe-warsztaty-kulinarne> [10.03.2017].

<sup>18</sup> <http://masterchefjunior.tvn.pl/o-programie,192828,n.html> [10.03.2017].

i mistrzem kuchni. Podczas każdego odcinka mali kucharze mają za zadanie wykonać dwa zadania kulinarne. Wśród nich można wymienić dania rybne, mięsne, zupy i desery. Na dzieci czeka wiele niespodzianek. Program wymaga od nich odnalezienia się w różnych warunkach, na przykład podczas gotowania w plenerze.

## Przegląd warsztatów gotowania w ramach kampanii społecznych

W lutym 2017 roku po raz czternasty odbyły się warsztaty szkoły gotowania dla dzieci i młodzieży w ramach „Zimy w mieście” organizowanych pod patronatem kampanii społecznej „Wiem, co jem”, promującej prawidłowe żywienie dzieci w placówkach oświatowych. Tematem obecnej edycji było niemarnowanie żywności przez ponowne wykorzystanie najczęściej marnowanych produktów i resztek w gospodarstwach domowych. W trakcie godzinnych zajęć dzieci pod okiem trenerów samodzielnie przygotowywały potrawy<sup>19</sup>.

Drugim przykładem jest kampania społeczna „Pora na pomidora, czyli jak tu nie kochać polskich warzyw i owoców”. Celem głównym jest uświadomienie dzieciom, młodzieży oraz ich rodzicom znaczenia warzyw i owoców oraz zachęta do ich regularnego spożycia. W ramach kampanii prowadzone są wykłady na temat owoców i warzyw i ich wykorzystania w codziennej diecie. W kilku miastach w Polsce organizowane są warsztaty warzywno-owocowe dla młodzieży, gdzie przez zabawę można poznać tajniki zdrowego odżywiania oraz gotowania. Kampania jest prowadzona od 2011 roku i finansowana ze środków Funduszu Promocji Owoców i Warzyw<sup>20</sup>.

Kolejnym przykładem kampanii edukacyjnej jest ogólnopolski projekt edukacyjno-badawczy, prowadzony od 2015 roku przez Fundację Carrefour we współpracy z ośrodkami akademickimi. Działania programu skierowane są na edukację w zakresie kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych dzieci, młodzieży oraz osób powyżej 65. roku życia. Ważną grupę beneficjentów projektu stanowią osoby w trudnej sytuacji materialnej. W ramach programu odbywają się spotkania edukacyjne mające na celu zwiększenie świadomości żywieniowej dzieci, młodzieży i osób starszych, nauczenie samodzielnego przygotowywania posiłków zgodnie z zaleceniami żywieniowymi, zapoznanie z podstawowymi zasadami prawidłowego postępowania z żywnością i ich umiejętnego przechowywania. Zajęcia edukacyjne podzielone są na bloki: żywieniowo-dietetyczny, sensoryczno-konsumpcji i higieniczno-kulinarny<sup>21</sup>.

<sup>19</sup> [www.wiemcojem.um.warszawa.pl/aktualnosci/warsztaty-kulinarne-podczas-akcji-zima-w-mie-cie-0](http://www.wiemcojem.um.warszawa.pl/aktualnosci/warsztaty-kulinarne-podczas-akcji-zima-w-mie-cie-0), z dnia 10.02.2017 [09.03.2017].

<sup>20</sup> <http://www.poranapomidora.com/o-kampanii> [13.03.2017].

<sup>21</sup> <http://abczywienia.pl/o-programie-2/> [13.03.2017].

## Podsumowanie

Wspólne gotowanie i wspólne posiłki to istotny element funkcjonowania rodziny. Dzieci od najmłodszych lat wtajemniczane w proces komponowania posiłków odczuwają przy tym przyjemność i radość. Tworzenie przyjaznej przestrzeni w kuchni sprzyja rozwojowi najmłodszych na różnych płaszczyznach ich życia. Funkcjonowanie na rynku warszawskim wielu form edukacji kulinarnej dla dzieci stwarza możliwości przekazania praktycznych wiadomości z zakresu gotowania. Istotne jest wzmocnienie poczucia własnej wartości, rozwijanie koordynacji wzrokowo-ruchowej oraz doskonalenie zmysłu smaku i węchu.

Rozszerzenie oferty usług gastronomicznych o zajęcia prowadzone z dziećmi zwiększa konkurencyjność przedsiębiorstw w kontekście dodatkowych wartości o charakterze niematerialnym. Przewidywać należy dalsze różnicowanie się form edukacyjnych dla dzieci, co stanowić będzie cechę charakteryzującą rozwój rynku usług gastronomicznych w Polsce.

## Bibliografia

- Griffin W., *Podstawy zarządzania organizacjami*, PWN, Warszawa 1998.
- Kozioł-Kozakowska A. i in., *Ocena sposobu żywienia dzieci w wieku przedszkolnym z regionu Krakowa z uwzględnieniem charakterystyki socjoekonomicznej*, „Probl. Hig. Epidemiol.” 2007, nr 88.
- Płóciennik E., *Rozwijanie zdolności dziecka w wieku przedszkolnym*, [w:] *Poznać – zrozumieć – doświadczyć. Teoretyczne podstawy praktycznego kształcenia nauczycieli wczesnej edukacji*, red. J. Bonar, A. Buła, Impuls, Kraków 2011.
- Rudnicki L., *Zachowania konsumentów na rynku*, PWE, Warszawa 2012.

## Źródła internetowe

- <https://cojestgrane.pl/polska/mazowieckie/warszawa/wydarzenie/1mop/dzien-matki-w-trattorii-figga/bylo>, 9 maja 2011 [10.03.2017].
- <http://www.pastaibasta.pl/promocje/809-zimowe-warsztaty-kulinarne> [10.03.2017].
- [http://wiemcojem.um.warszawa.pl/aktualnosci/warsztaty-kulinarne-podczas-akcji-zima-w-mie-cie-0, z dnia 10.02.2017](http://wiemcojem.um.warszawa.pl/aktualnosci/warsztaty-kulinarne-podczas-akcji-zima-w-mie-cie-0,z dnia 10.02.2017) [09.03.2017].
- <http://masterchefjunior.tvn.pl/o-programie,192828,n.html> [10.03.2017].
- [www.cookup.pl](http://www.cookup.pl) [09.03.2017].
- [www.grzegorzlapanowski.pl](http://www.grzegorzlapanowski.pl) [09.03.2017].
- [www.kacikkuchcika.pl](http://www.kacikkuchcika.pl) [09.03.2017].
- [www.littlechef.pl](http://www.littlechef.pl) [09.03.2017].
- [www.szkolnesmaki.pl](http://www.szkolnesmaki.pl) [09.03.2017].
- <http://belpasso.pl/> [10.03.2017].
- <http://www.bluecactus.pl/dla-rodziny/akademia/> [10.03.2017].
- <http://derelefant.com/restauracja> [10.03.2017].
- <http://www.male-przyjemnosci.pl/strona/o-nas> [10.03.2017].



## Streszczenie

Celem niniejszego opracowania było przedstawienie wybranych form edukacji kulinarnej kierowanych do dzieci. Zakresem pracy objęto przegląd szkół kulinarnych dla dzieci, warsztatów i kursów gotowania prowadzonych przez fundacje, zakłady gastronomiczne oraz oferowanych w ramach telewizyjnych programów kampanii społecznych. Wzrost świadomości współczesnego konsumenta dotyczy m.in. obszaru odżywiania się. W związku z tym pojawia się chęć samodzielnego gotowania, eksperymentowania z nowymi smakami i wybierania na przykład ekologicznych składników. Na warszawskiej mapie gastronomicznej można znaleźć różne formy zajęć, warsztatów kulinarnych dla dzieci.

Dla wytrwałych młodych konsumentów otwierają się szkoły gotowania, gdzie zajęcia prowadzą nauczyciele, pracujący w restauracjach, prowadzący działalność gastronomiczną, blogerzy kulinarni i autorzy książek.

**Słowa kluczowe:** dzieci, potrzeby, formy edukacji kulinarnej, szkoły kulinarne

## Abstract

The aim of this study was to present selected forms of cooking education for children. The range was related to the survey of cooking schools for children, cooking classes and cooking workshops in foundations, gastronomic enterprises as well as held in TV programmers. The growth of modern consumer awareness concerns mainly the area of nutrition. Therefore, appears a need of self-cooking, experimenting with new flavors and selecting new components like organic one. Warsaw's gastronomic map is full of various forms of cooking, including lectures and cooking classes for children

A persistent one can subscribe to a cooking school, where classes lead teachers, people working in restaurants, running their own gastronomic services, culinary bloggers and authors of cooking books.

**Keywords:** children, needs, culinary education forms, culinary schools

## NOTKA O AUTORACH

**Mgr inż. Maksymilian Czeczotko**, doktorant na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, absolwent wydziału na kierunku Żywność człowieka i Ocena żywności na specjalizacji Rynek i konsument w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Autor kilku publikacji naukowych i rozdziałów w monografii. Obszary zainteresowań badawczych: marka własna, handel detaliczny i hurtowy, marketing żywności. Aktualnie realizuje badania w zakresie postrzegania marek własnych produktów żywnościowych na pierwszym roku studiów doktoranckich na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW.

**Dr hab. Hanna Górska-Warsewicz**, doktor habilitowany nauk ekonomicznych w zakresie nauk o zarządzaniu, absolwentka Uniwersytetu Warszawskiego i Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, pracuje w Katedrze Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji SGGW. Autorka ponad

100 artykułów naukowych z dziedziny szeroko rozumianego zarządzania, a także 12 książek, m.in.: *Kształtowanie architektury marek przedsiębiorstw sektora żywnościowego*, *Konsumencki kapitał marek produktów na potrzeby zarządzania przedsiębiorstwem na przykładzie sektora mleczarskiego*, oraz współautor takich publikacji, jak: *Marka na rynkach produktów żywnościowych w Polsce*, *Marketing żywności*, *Polityka turystyczna państwa. Powstanie, rozwój, główne obszary*; redaktor naukowy. Zainteresowania: kompleksowe zarządzanie marką, włączając zarządzanie kapitałem i wartością marki, zarządzanie architekturą marek, jej identyfikatorami i symbolami, także kreowanie marki, strategie przedsiębiorstw, w tym korporacji transnarodowych wobec marki i jej kapitału. Wyróżniona kilkakrotnie nagrodą Rektora SGGW za osiągnięcia w dziedzinie naukowej i działalność dydaktyczną.

**Mgr inż. Anna Kudlińska-Chylak**, magister żywienia człowieka, absolwentka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego (Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji) oraz Podyplomowych Studiów Magisterskich w zakresie zarządzania sprzedażą. Autorka około 20 publikacji z zakresu nauk konsumenckich i rynku usług gastronomicznych. Aktualnie realizuje badania w zakresie usług gastronomicznych na trzecim roku studiów doktoranckich na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW.

**Mgr Olena Kulykovets**, magister turystyki i rekreacji, absolwentka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego (Wydział Nauk Ekonomicznych) oraz doktorantka na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. Autorka kilkunastu publikacji naukowych i monografii. Współorganizatorka konferencji naukowych, warsztatów i wykładów otwartych o charakterze naukowym i popularnonaukowym. Obszary zainteresowań badawczych: marketing i zarządzanie.