

Placówka:

Zespół Szkół nr 3 Specjalnych im. Janusza Korczaka w Pszczynie

Autorzy innowacji:

- mgr inż. Ewa Antos-Zawiślak
- mgr Janina Niebudek
- mgr Agnieszka Chrapkiewicz

Rodzaj innowacji:

Innowacja metodyczno – organizacyjna

Tytuł innowacji:

Gastronomia – Twoją przyszłością

Wstęp

Innowacja „Gastronomia - Twoją przyszłością” stanowi odpowiedź na zapotrzebowanie edukacyjne wynikające ze zmian w nowej reformie programowej, a także jako działanie marketingowe szkoły.

Realizacja innowacji zaplanowana jest na rok szkolny 2021/2022. Jeżeli przyniesie ona spodziewane efekty i zostanie pozytywnie oceniona przez samych zainteresowanych, Radę Rodziców i Radę Pedagogiczną, będzie kontynuowana i rozszerzana o nowe treści w latach następnych. W ramach podejmowanych działań zajęcia będą odbywały się we współpracy z zakładami gastronomicznymi, różnymi instytucjami oraz przedsiębiorstwami.

Realizacja innowacji zmierza do rozwijania twórczej aktywności uczniów związanej z zainteresowaniem gastronomią, dietetyką i zdrową żywnością oraz przygotowywaniem ciekawych i zdrowych potraw. Dąży do zapoznania się z formalnościami związanymi z zakładaniem i kreowaniem własnej działalności, a także bycia świadomym praw i obowiązków pracownikiem.

Innowacja jest uzupełnieniem i wzbogaceniem treści programowych z zakresu doradztwa zawodowego, podstaw przedsiębiorczości, technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, gastronomii - zajęcia praktyczne oraz wiedzy o społeczeństwie i regionie. Głównym jej celem jest przedstawienie, promowanie i wyrabianie nawyków zdrowego odżywiania się.

Charakterystyka adresatów innowacji:

Uczestnikami zajęć innowacyjnych będzie młodzież z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim uczęszczająca do Szkoły Branżowej I Stopnia nr 4 - klasy 1B/2B/3B.

Przedmiot innowacji:

Przedmiotem innowacji będzie wzmocnienie u uczniów wiary we własne możliwości, chęć brania czynnego udziału w życiu społecznym.

Poznanie innej szkoły, zakładów przemysłowo – spożywczych, restauracji, powinno spowodować rozwijanie nowych kontaktów, przełamywanie barier, planowanie współpracy oraz porównanie tego co mamy u siebie – do tego co nas odróżnia i co zbliża do innych.

Uczestnicy innowacji w wielu sytuacjach będą zdani na siebie i na swoją inicjatywę, to od nich będzie zależało tempo i jakość pracy. Dzięki temu nauczą się planować, przewidywać, ustalać zasady współpracy w grupie.

Czas trwania innowacji:

październik 2021 - czerwiec 2022r.

Koszty i źródła finansowania działalności innowacyjnej:

Zasoby własne szkoły, w której jest realizowana innowacja oraz sponsorzy.

Cele, metody i formy pracy:

Cele ogólne:

- Wzbogacenie programu nauczania o nowe treści, których nie można zrealizować w systemie klasowo – lekcyjnym.
- Aktywizacja młodzieży poprzez udział w życiu społecznym powiatu, przybliżenie kultury i tradycji kulinarnych regionu poprzez kontakty z różnymi przedsiębiorstwami, sklepami, restauracjami i instytucjami.
- Możliwość uczestniczenia w nowoczesnych, pozaszkolnych formach edukacyjnych.
- Nabywanie umiejętności zdobywania wiedzy i uczestnictwa w życiu społecznym i kulturalnym regionu.
- Edukację zawodową, kulturalną i kulinarną młodzieży służącą porównaniu tradycji kulinarnych regionu oraz państw Europy, połączona z wykorzystaniem najnowszej technologii informacyjnej.
- Organizacja czasu wolnego przy wykorzystaniu zasobów, które znajdują się na terenie szkoły, gminy i powiatu.
- Dzielnie się swoją wiedzą i doświadczeniem, zdobytą podczas nauki w szkole poprzez naukę młodszych kolegów praktycznego zdobywania wiedzy oraz przekazywania im najważniejszych informacji na temat szkoły.

Cele szczegółowe:

- Wzbogacenie oferty pracy szkoły biorącej udział w innowacji.
- Wykorzystanie wiedzy i umiejętności uczniów do tworzenia nowych działań i pomysłów.
- Zaspokajanie zainteresowań uczniów.
- Możliwość wypróbowania nowego sposobu działania na małej grupie.
- Zagospodarowanie czasu wolnego uczniom.
- Zachęcanie do podejmowania działań twórczych i pokonywania trudności.
- Rozwijanie umiejętności społecznych, udzielania wzajemnej pomocy.
- Podnoszenie samooceny uczniów i poczucia własnej wartości.
- Współpraca uczniów z instytucjami i zakładami pracy w regionie.
- Wdrażanie do pracy grupowej i pracy w parach.
- Możliwości zdobywania wiedzy w pozaszkolnych formach edukacji z wykorzystaniem najnowszej techniki komputerowej, informacyjnej z zastosowaniem urządzeń elektronicznych nowej generacji.
- Udział w warsztatach kulinarnych i konkursach.
- Udział w wycieczkach edukacyjnych do zakładów specjalistycznych.

- Wdrażanie do odpowiedzialności i systematyczności.
- Poznanie tradycji kulinarnych regionu i Europy.
- Udział młodzieży w kiermaszach tematycznych.

Metody i formy pracy:

Innowacja realizowana będzie w ramach przedmiotów zajęć gastronomii – zajęcia praktyczne, technologii gastronomicznej, doradztwa zawodowego, podstaw przedsiębiorczości (tylko 1B), GDDP „ABC przedsiębiorcy” (tylko 3B) w Zespole Szkół nr 3 Specjalnych im. Janusza Korczaka w Pszczynie oraz w ramach warsztatów i pokazów w restauracji „po świecie kuchni”43-382 Bielsko-Biała, ul. Strażacka 81.

Organizacja zajęć:

W roku szkolnym 2020/21 będą prowadzone zajęcia obejmujące:

- Zwiedzanie partnerskich szkół i zakładów oraz ich zaplecza gastronomicznego.
- Spotkanie z pasjonatami kulinarnymi.
- Warsztaty kulinarne z miejscowymi mistrzami kuchni.
- Wycieczki do zakładów przetwórstwa spożywczego.
- Dokumentowanie, fotografowanie, filmowanie działań.
- Aktywne wdrożenie rodziców.
- Współpraca z Radą Rodziców, Radą Pedagogiczną, sponsorami, zakładami produkcyjno – spożywczymi, sklepami i restauracjami.
- Organizowanie Dnia Kucharza.
- Przygotowanie wystawy fotograficznej z działań innowacyjnych.
- Prowadzenie dokumentacji i wniosków.

Efekty wdrożenia programu:

Uczniowie nabędą umiejętności:

- Współpracy w parach i grupach.
- Stosowania różnych metod pozyskiwania informacji do swojej pracy.
- Bycia świadomym praw i obowiązków pracownikiem.
- Przełamywania barier w kontaktach ze starszymi i młodszymi kolegami.
- Swobodnej komunikacji słownej, logicznego myślenia, uczenia się, kompetencji społecznych i kulturowych.
- Znajomości tradycji kulinarnych Polski i Europy.
- Zdobywania wiedzy i kompetencji niezbędnych do założenia i prowadzenia własnej działalności gastronomicznej.

Ewaluacja:

Podsumowanie działań zrealizowanej innowacji zostanie zaprezentowane społeczności lokalnej podczas spotkania podsumowującego. Uczniowie przygotują wystawę fotograficzną i film, który przybliży zainteresowanym zdobyte przez nich nowe umiejętności i zrealizowane działania w ramach innowacji.

Ponadto realizacja innowacji spowoduje zmianę podejścia do swojego samorozwoju, przyszłej kariery zawodowej, która może stać się punktem wyjścia do wielkiego świata i śmiałych, odważnych działań w podejmowaniu i prowadzeniu własnej działalności gastronomicznej.