INNOWACJA PEDAGOGICZNA W PRAKTYCE

ZS5 LUBLIN

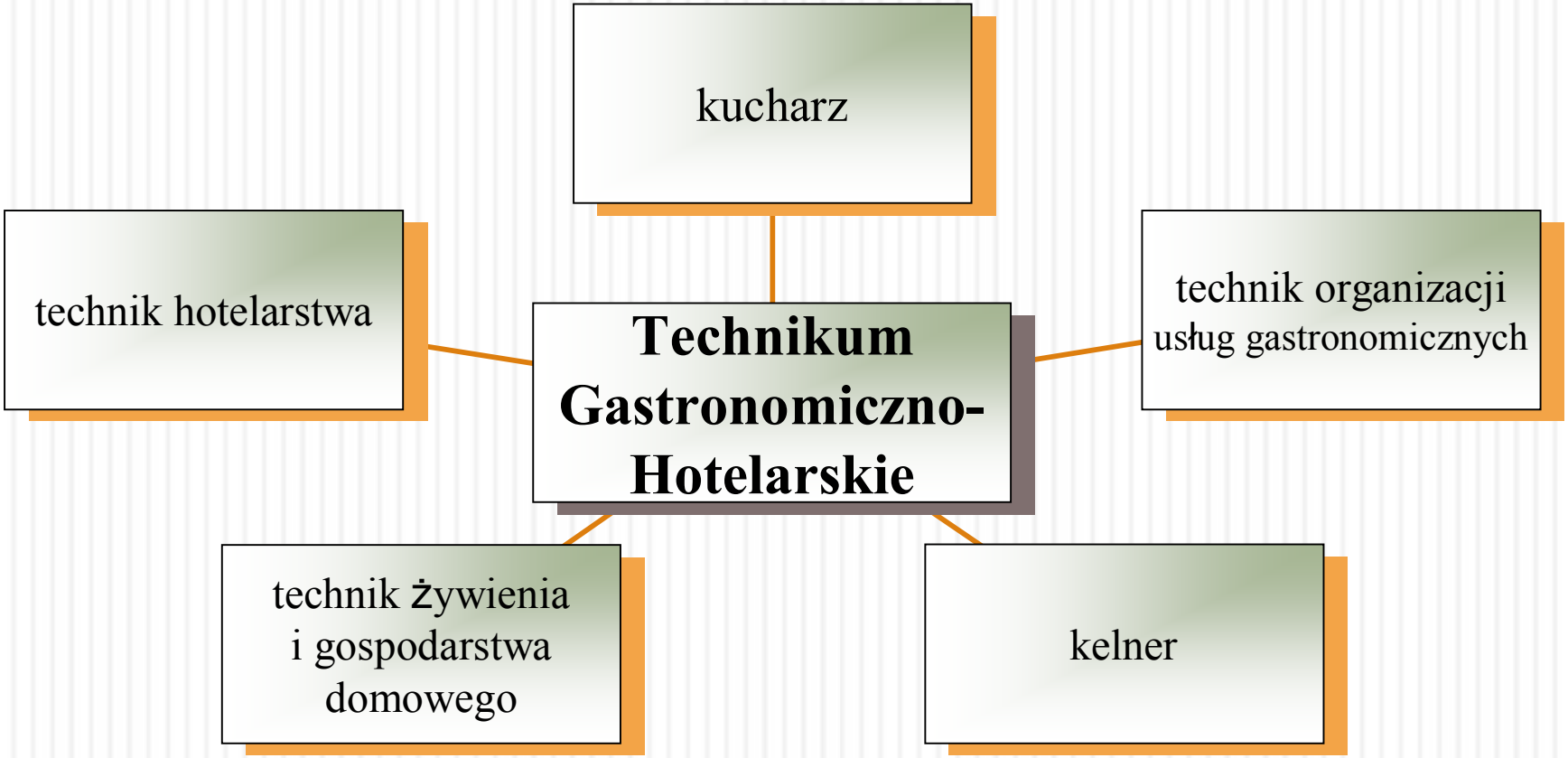
Zespół Szkół nr 5 im. Jana Pawła II
ul. Elsnera 5, 20-854 Lublin

O nas

Zespół Szkół nr 5
im. Jana Pawła II

- Liceum Ogólnokształcące
- Technikum Gastronomiczno - Hotelarskie
- Liceum Profilowane
- Zasadnicza Szkoła Zawodowa

Zawody


kucharz
technik hotelarstwa
Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie
technik organizacji usług gastronomicznych
technik żywienia i gospodarstwa domowego
kelner

ZS5
LUBLIN

Zespół Szkół nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie

Innowacja pedagogiczna

W roku 2004 opracowano koncepcję stworzenia nowego przedmiotu specjalizacyjnego dla uczniów kształcących się w zawodzie

technik żywienia i gospodarstwa domowego - klasy III i IV.

Innowacja pedagogiczna została zarejestrowana w Kuratorium Oświaty w roku 2005

- **w ramach tej specjalizacji opracowano autorski program modułowy**
- **opracowano i wdrożono zasady certyfikowania umiejętności zawodowych**

PLAN NAUCZANIA WYBRANYCH PRZEDMIOTÓW W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Zajęcia edukacyjne	Klasy				
	I	II	III	IV	
Wybrane zagadnienia z psychologii społecznej				1	1
Podstawy ekonomii		2		1	3
Marketing		1			1
Podstawy biurowości		1			1
Zarządzanie firmą			2	1	3
Przedmiot specjalizacyjny			4	2	6
Zajęcia praktyczne			5	6	11
Razem godzin dla ucznia	**35,37**	**35,37**	**35,37**	**35,89**	**142**

Innowacja pedagogiczna

PRZESŁANKI UTWORZENIA NOWEJ SPECJALIZACJI

Zespół Szkół nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie

PRZESŁANKI UTWORZENIA NOWEJ SPECJALIZACJI

- Sugestie pracodawców w zakresie potrzeb umiejętności uczniów realizujących praktyki zawodowe
- Analiza danych dotyczących możliwości zatrudnienia absolwentów i dynamiki zmian w sektorze gastronomiczno-hotelarskim
- Zainteresowanie młodzieży tematyką w zakresie kwalifikacji barmana, someliera i baristy

PRZESŁANKI UTWORZENIA NOWEJ SPECJALIZACJI

- Brak możliwości realizacji tematyki z ww. zakresu w ramach zajęć lekcyjnych
- Zainteresowania kadry pedagogicznej
- Stworzenie możliwości opisowego potwierdzenia przez szkołę pożądanych przez pracodawców umiejętności uczniów

Przedmiot specjalizacyjny

Nauczanie przedmiotu „Sporządzanie i serwowanie napojów” odbywa się

w systemie modułowym

Program ten został skonstruowany zgodnie z obowiązującą metodologią, opublikowaną w pozycji: Symela K. (red): Zarys metodologii konstruowania modułowego programu nauczania dla zawodu, KOWEZ, Warszawa 2002.

Program modułowy składa się z 9 jednostek modułowych

- Psychologiczne aspekty kontaktowania się z klientem
- Przepisy BHP i HACCAP w gastronomii
- Towaroznawstwo napojów zimnych i gorących
- Techniki sporządzania i podawania napojów
- Rozliczanie zamówienia

Pracownia technologiczna

Pracownia obsługi konsumenta

Pracownia komputerowa

ZS5
LUBLIN

Opracowanie i wdrożenie zasady certyfikowania umiejętności zawodowych

- PROCEDURA PC 01-2005
  OPISOWE POTWIERDZANIE UMIEJĘTNOŚCI ABSOLWENTÓW KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Procedura uwzględnia

6.1. Zasady ubiegania się o opisowe potwierdzenie (certyfikowanie) umiejętności zawodowych.

6.2. Organizację i przeprowadzenie opisowego potwierdzania (certyfikowania) umiejętności zawodowych

6.3. Opracowanie i wydawanie certyfikatów

6.4. Unieważnianie certyfikatów i postępowanie odwoławcze

6.5. Badanie opinii i stopnia zadowolenia uczestników certyfikowania umiejętności

Wzór certyfikatu

Zespół Szkół Nr 5 im. Jana Pawła II
Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie
20 – 854 Lublin, ul. Elsnera 5
tel.: (081) 740-40-19, (0 81) 740-46-01
www: http://zs5.lublin.pl, e-mail: sekretariat@zs5.lublin.pl

C E R T Y F I K A T

Nr *18 / 2007*

Pan(i) ……..
(imię i nazwisko)

urodzony(a) *14 sierpnia 1987r.* w *Lublinie*

ukończył(a) w dniu *27 kwietnia 2007r.*

moduł specjalizacyjny M 321[10].S1
„Sporządzanie i serwowanie napojów"
w ramach nauki w czteroletnim technikum na podbudowie gimnazjum
z pozytywną oceną oraz opisowym potwierdzeniem
umiejętności wyszczególnionych na odwrocie.

Moduł zrealizowano w Zespole Szkół Nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie.

Podpis Dyrektora Szkoły

Lublin, 27 kwietnia 2007r.

Ukończenie kształcenia w specjalizacji „Sporządzanie i serwowanie napojów"

jest podstawą potwierdzenia następujących umiejętności:

- **interpretacja podstawowych aktów prawnych dotyczących higieny i bezpieczeństwa pracy,**
- **komunikowanie się z klientem w sprawie realizacji zamówienia,**
- **ocenianie typowych surowców i dodatków do napojów pod względem towaroznawczym,**
- **obsługa podstawowych urządzeń do sporządzania i serwowania napojów – ekspresu do parzenia kawy przelewowego i ciśnieniowego, blendera i kostkarki do lodu zgodnie z instrukcjami obsługi i eksploatacji,**
- **sporządzanie typowych napojów zgodnie z podanymi normatywami surowcowymi,**
- **zestawianie typowych potraw z napojami,**

Korzyści z wprowadzonej innowacji

- Rozwój zainteresowań i uzdolnień uczniów
- Stworzenie podstawy do rozszerzenia oferty edukacyjnej szkoły – oferta kształcenia w zawodzie kelner od 2006r.
- Przygotowanie organizacji szkoły do dalszych zmian na rynku edukacji zawodowej poprzez wprowadzenie programu modułowego i zebranie doświadczeń
- Wprowadzenie czytelnej dla pracodawcy formy opisu umiejętności zawodowych absolwenta

Korzyści z wprowadzonej innowacji

- Zacieśnienie współpracy z przedstawicielami pracodawców– wspólne certyfikowanie, podpisanie porozumienia ze Stowarzyszeniem Barmanów i Kelnerów, Kucharzy i Cukierników Regionu Lubelskiego; udział przedstawicieli branżowych w prelekcjach dla młodzieży i nauczycieli- pokazy barmańskie

Korzyści z wprowadzonej innowacji

- Powstanie w Zespole Szkół nr 5 Akademii Kulinarnej we współpracy ze Stowarzyszeniami pracodawców
- Możliwość korzystania z profesjonalnego sprzętu – szeroka współpraca z firmami branży gastronomicznej

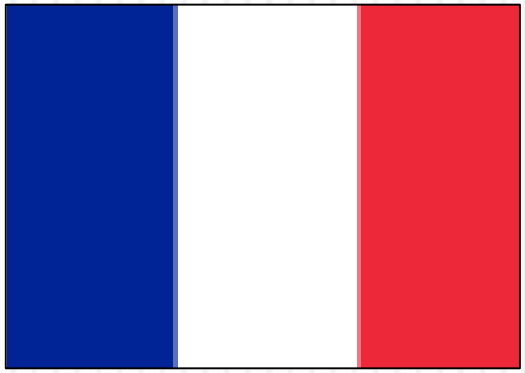
Korzyści z wprowadzonej innowacji

- Udział młodzieży w licznych wycieczkach przedmiotowych (restauracje lubelskie, targi branżowe)

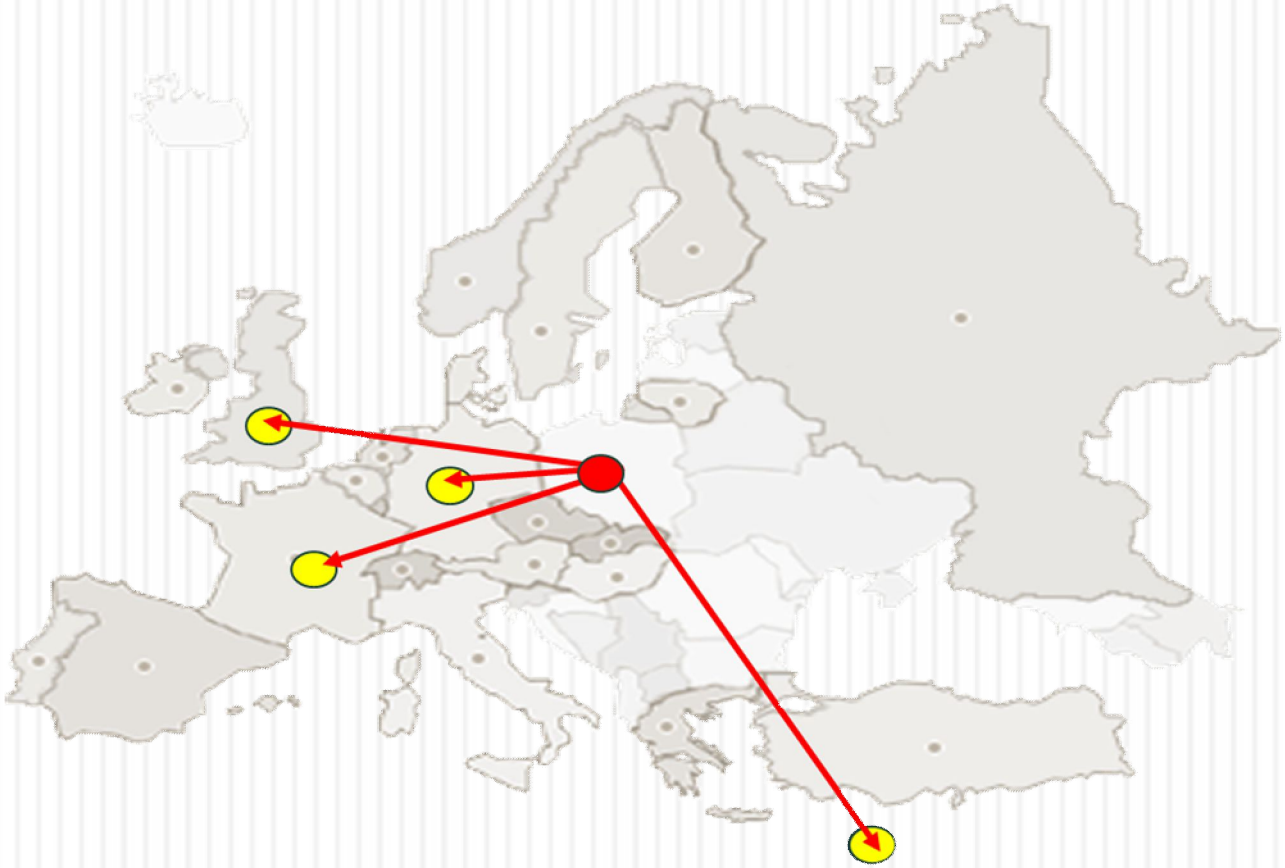
ZS5
LUBLIN

Korzyści z wprowadzonej innowacji

- Udział młodzieży TGH w stażach zagranicznych we Francji i Niemczech



Staże zagraniczne



Zespół Szkół nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie

Staże w Niemczech

Korzyści z wprowadzonej innowacji

- Realizacja programu modułowego pozwoliła na zdobycie doświadczeń wykorzystywanych w dalszej pracy zespołu nauczycieli, czego przykładem jest projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej „ TWÓJ START ZAWODOWY ” obecnie realizowany w Technikum Gastronomiczno – Hotelarskim.

Dziękuję

Zespół Szkół nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie