

Aktywność uczniów kl. 3Tż w roku szkolnym 2018/2019

W roku szkolnym 2018/2019 uczniowie kl. 3Tż wykazywali dużą aktywność w zakresie podejmowania dodatkowych zadań. W znacznym stopniu zwiększyli kompetencje zawodowe i językowe oraz uatrakcyjnili swój profil zawodowy, co wzmocni ich sylwetkę jako przyszłych absolwentów. Opisanie niżej działania wpłynęły pozytywnie na rozwój osobisty uczniów, nauczycieli, a także na promocję szkoły w środowisku jako placówki propagującej prozdrowotne zachowania wśród całej społeczności szkolnej.

Udział w olimpiadach

Uczniowie kl. 3Tż Ewa Roman i Kacper Bąk brali udział w etapie okręgowym Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności. Kacper odniósł duży sukces zostając finalistą etapu centralnego Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych w Hańczowej w bloku gastronomia. Zwolniony został tym samym z pisemnej części egzaminu z kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów. Do olimpiad uczniów przygotowywały nauczycielki przedmiotów zawodowych Agnieszka Siwoń i Wioletta Stoch.

Udział w innowacji „Kuchnia śródziemnomorska”

Od lutego 2019r. dwanaścioro uczniów kl. 3Tż bierze udział w innowacji pedagogicznej „Kuchnia śródziemnomorska”. Działania w tym zakresie realizowane przez nauczycieli: Wandę Mazurek, Agnieszkę Siwoń i Roberta Porczaka zbieżne są z założeniami Szkoły Promującej Zdrowie jaką jest ZSSChiO. Są też jednym z rezultatów projektu w ramach programu PO WER – ww. nauczyciele uczestniczyli w stażu typu job shadowing w hiszpańskich restauracjach, a teraz prezentują nabytą wiedzę i umiejętności propagując walory bardzo zdrowej diety śródziemnomorskiej wpisanej na światową listę dziedzictwa kulturowego UNESCO. W ramach innowacji uczniowie poznawali surowce i potrawy kuchni basenu Morza Śródziemnego. Odbywali zajęcia w pracowni komputerowej, pracowali też przy użyciu platformy Moodle. Odbili wizytę w hipermarkecie Makro, gdzie zapoznali się z egzotycznymi surowcami, a także degustowali potrawy w restauracji śródziemnomorskiej Chilita w Rzeszowie. Uczestniczyli też w cyklu warsztatów kulinarnych z zakresu sporządzania potraw kuchni śródziemnomorskiej, których kulminacyjnym punktem było wspólne gotowanie uczniów i nauczycieli ZSSChiO z zaproszonymi gośćmi – starostą jarosławskim Tadeuszem Chrzanem, naczelnikiem wydziału edukacji i spraw społecznych Martą Kurpiel oraz naczelnikiem wydziału rozwoju i promocji Elżbietą Pazyniak pod okiem mistrza

sztuki kulinarnej Grzegorza Stempaka. Z ciekawością przyglądała się temu młodzież z gimnazjów i szkół podstawowych odwiedzająca naszą szkołę podczas Dnia otwartego 21 marca 2019r. Warsztaty będą jeszcze kontynuowane w I półroczu kolejnego roku szkolnego.

Udział w projekcie eTwinning

Dziewięcioro uczniów kl. 3Tż razem z nauczycielkami Anną Skowron i Agnieszką Siwoń od grudnia 2019r. realizowało projekt eTwinning. Odbywało się to przy użyciu platformy skupiającej nauczycieli z różnych krajów europejskich, którzy wspólnie z uczniami realizują projekty we współpracy z innymi szkołami. Pierwszy tego typu projekt ZSSChiO realizowało wspólnie ze czterema szkołami z Inowrocławia, Warszawy i Tarnowskich Gór. Projekt „Walory kuchni regionalnych” był okazją do wzajemnej wymiany wiadomości i umiejętności w zakresie sporządzania potraw regionalnych. Każdy z uczniów kl. 3Tż zaangażowanych w projekt wziął udział w nagraniu filmiku prezentując w języku angielskim swoje zainteresowania i plany na przyszłość. Uczniowie opracowali prezentacje o regionie i o potrawach kuchni podkarpackiej. W pracowni gastronomicznej sporządzili 2 potrawy regionalne: fuczki i hreczanyki, a następnie opracowali prezentacje o tych potrawach, dodatkowo umieszczając w nich fotograficzną instrukcję ich sporządzania. Dokonali też rozeznania jakie restauracje w regionie oferują w swoim menu proziaki i w jaki sposób je podają, umieszczając zebrane informacje i wnioski w prezentacji „Proziackie podkarpackie”. W kolejnym roku szkolnym realizowany będzie projekt „Better lifestyle better future” z partnerami z Armenii, Cypru i Niemiec.

Indywidualny plan rozwoju uczennicy

Przez cały rok szkolny 2018/2019 uczennica kl. 3Tż Ewa Roman realizowała we współpracy z nauczycielką przedmiotów zawodowych Agnieszką Siwoń indywidualny plan rozwoju w ramach projektu RPO WP „Wsparcie stypendialne uczniów ponadgimnazjalnych szkół zawodowych”. W związku z tym uczennica zrealizowała następujące działania:

- wzięła udział w etapie szkolnym oraz okręgowym Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności, do zmagania przygotowywały uczennicę nauczycielki: Agnieszka Siwoń i Wioletta Stoch,
- opracowała prezentację i wygłosiła wykład dla uczniów kl. 3Tż „Walory kuchni śródziemnomorskiej” prezentując 79 slajdów nt. diety śródziemnomorskiej oraz potraw różnych kuchni krajów basenu Morza Śródziemnego,

- podczas Dnia otwartego szkoły prezentowała uczniom szkół podstawowych i gimnazjów umiejętność sporządzania potraw kuchni francuskiej,
- opracowała quiz multimedialny przy życiu platformy Kahoot do sprawdzania wiedzy z zakresu kuchni śródziemnomorskiej,
- brała udział w realizacji projektu eTwinning – uczestniczyła w nagraniu filmiku w języku angielskim, sporządziła w pracowni gastronomicznej bieszczadzkie fuczki i opracowała o nich prezentację do umieszczenia na platformie eTwinning,
- opracowała prezentację nt. praktyki zawodowej odbytej w jarosławskiej restauracji i podzieliła się doświadczeniami z uczniami kl. 2Tż oraz 3Tż.

Wszystkie powyższe działania były dla uczniów atrakcyjnym sposobem zdobywania dodatkowej wiedzy i umiejętności. Realizacja wielu z nich powtórzona zostanie także w kolejnym roku szkolnym, ponieważ pobudzając aktywność i kreatywność wpływają na rozwój zarówno uczniów, jak i nauczycieli.

Opracowanie: **Agnieszka Siwoń**