SCENARIUSZ NR 1 ZAJĘĆ SZKOLENIOWYCH

W ramach innowacji pedagogicznej w Branżowej Szkole I stopnia w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Jaworku pt. "Fachowcy od ziarenek".

Zawód: kucharz

Efekt kształcenia:

- HGT.02.2.1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii,
- HGT.02.2.2) ocenia jakość żywności,
- HGT.02.2.8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw,
- HGT.02.4.1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii,
- HGT.02.4.2) stosuje receptury gastronomiczne,
- HGT.02.4.3) stosuje metody i techniki przygotowania dań,
- HGT.02.5.2) używa zastawy stołowej do serwowania dań,
- HGT.02.7.2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej

Temat zajęć: Chemex - szklany zaparzacz do kawy.

Czas realizacji: 180 minut

Cel ogólny: nabycie wiedzy z zakresu parzenia kawy metoda alternatywną za pomocą Chemex – szklanego zaparzacza do kawy, zapoznanie uczniów z recepturą i sposobem wykonania ciasteczek z logo Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Jaworku.

Cele operacyjne/kryteria weryfikacji:

- dobiera surowce do sporządzania napojów,
- stosuje receptury gastronomiczne,
- dobiera akcesoria do wybranego zaparzacza stosowanego podczas parzenia kawy,
- prawidłowo stosuje sprzęt do parzenia kawy zgodnie z zasadami,
- nakrywa prawidłowo stolik,
- proponuje uczestnikom spotkanie kawę.

Metody i formy realizacji zajęć:

- wykład informacyjny, pogadanka, pokaz, prezentacja,

- metoda praktyczna – ułatwia uczniom bezpośrednie poznanie rzeczywistości, sprzyja rozwojowi myślenia, łączenia faktów, przygotowuje ucznia do samodzielnego działania i twórczych poszukiwań odpowiedzi na postawione pytania,
- praca zbiorowa – uczestnicy wysłuchają krótkiego wykładu wprowadzającego do tematu, a następnie prowadzą dyskusję z nauczycielem w formie pogadanki,
- praca indywidualna,
- praca zespołowa – dwie grupy,
- podczas pracy w grupie będzie kształtowana umiejętność współpracy w grupie.

Główne czynności uczniów:

- biorą udział w pogadance, dyskusji,
- sporządzają kawę metodą alternatywną,
- dokonują oceny przygotowanej kawy,
- prezentują efekt pracy własnej,
- podsumowują efekty pracy własnej.

Pomoce i materiały do zajęć:

- Chemex,
- surowce (kawa, mleko, filtry),
- podręczniki do zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych,
- bielizna i zastawa stołowa,
- surowce niezbędne do sporządzania ciasteczek z logo,
- receptura,
- formy i pieczęcie,
- naczynia stołowe,
- stolnica,
- piekarnik,
- folia,
- taśma,
- ozdobne sznurki.

Przebieg zajęć:

1. czynności organizacyjne;
2. pytania wprowadzające;

3. instruktaż wprowadzający: nauczyciel prowadzi wykład informacyjny z prezentacją multimedialną. przybliża historię powstania metod alternatywnych. Pokazuje sprzęt za pomocą, którego można zaparzyć kawę oraz zdjęcia z ciasteczkami, które mają logo i służą do reklamy firmy, zakładu pracy, szkoły itp., nauczyciel przedstawia sprzęt niezbędny do kawy i ciasteczek.
4. czynności główne: moderowanie pracy samodzielnej uczniów, analiza wykonanego zadania w zakresie właściwego doboru surowców i poprawnego przygotowania kawy metodą alternatywną, biorą udział w pogadance, dyskusji, czynnie wykonują zadania o charakterze praktycznym, dokonują oceny, prezentują wyniki pracy własnej i zespołowej, podsumowują efekty pracy własnej.

Kryteria oceniania/kryteria weryfikacji: przedstawienie efektów pracy ucznia ze szczególnym uwzględnieniem techniki przygotowania kawy przy użyciu Chemexu – zaparzacza do kawy, metodyka wykonania kawy z uwzględnieniem właściwego doboru surowców, przedstawienie efektów sporządzania ciasteczek.

Pytania podsumowujące:

1. ukierunkowane na sprawdzenie jakie efekty dla ucznia przyniosły przeprowadzone zajęcia;
2. jakie są efekty innowacji dla szkoły.

SCENARIUSZ NR 2 ZAJĘĆ SZKOLENIOWYCH

W ramach innowacji pedagogicznej w Branżowej Szkole I stopnia w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Jaworku pt. "Fachowcy od ziarenek".

Zawód: kucharz

Efekt kształcenia:

- HGT.02.2.1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii,
- HGT.02.2.2) ocenia jakość żywności,
- HGT.02.2.8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw,
- HGT.02.4.1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii,
- HGT.02.4.2) stosuje receptury gastronomiczne,
- HGT.02.4.3) stosuje metody i techniki przygotowania dań,
- HGT.02.5.2) używa zastawy stołowej do serwowania dań,
- HGT.02.7.2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej

Temat zajęć: Przelewowe metody parzenia kawy (drip i Aeropress).

Czas realizacji: 180 minut

Cel ogólny: nabycie wiedzy z zakresu sporządzania kaw przelewowymi metodami alternatywnymi (drip i Aeropress).

Cele operacyjne/kryteria weryfikacji:

- dobiera surowce do sporządzania napojów,
- stosuje receptury gastronomiczne,
- dobiera akcesoria do wybranego zaparzacza stosowanego podczas parzenia kawy,
- prawidłowo stosuje sprzęt do parzenia kawy zgodnie z zasadami,
- sporządza kawę z teksturowanym mlekiem metodą malowania.

Metody i formy realizacji zajęć:

- instruktaż,
- praca indywidualna – ćwiczenia praktyczne,
- praca w zespołach dwuosobowych,
- dyskusja.

Główne czynności uczniów:

- biorą udział w pogadance, dyskusji,
- czynnie wykonują zadania o charakterze praktycznym,
- dokonują oceny sporządzonej kawy,
- prezentują wyniki pracy własnej i zespołowej,
- podsumowują efekty pracy własnej,
- biorą udział w podsumowaniu.

Pomoce i materiały do zajęć:

- przelewowe urządzenia do parzenia kawy (drip, Aeropress),
- surowce (kawa – różne rodzaje, mleko, filtry),
- sprzęt do ozdabiania kawy,
- podręczniki do zawodu kucharz.

Przebieg zajęć:

1. czynności organizacyjne;
2. pytania wprowadzające;
   - Co stanowi bazę do tworzenia prawidłowo zaparzonej kawy?
   - Jakie znane są metody alternatywne parzenia kawy?
   - Jakie są możliwości wykorzystania i zastosowania wiedzy i umiejętności?
3. instruktaż wprowadzający;
4. czynności główne – sporządzanie kawy metodami przelewowymi, które należą do metod alternatywnych, malowanie na kawie, analiza wykonanego zadania w zakresie właściwego doboru surowców, porównanie smaku kaw a co za tym idzie metod alternatywnych.

Kryteria oceniania/kryteria weryfikacji: przedstawienie efektów pracy ucznia ze szczególnym uwzględnieniem metody sporządzenia kawy, porównanie metod sporządzania kaw, uwypuklenie właściwego smaku kawy, metodyka wykonania kaw.

Pytania podsumowujące:

1. ukierunkowane na sprawdzenie jakie efekty dla słuchacza przyniosły przeprowadzone zajęcia;
2. jakie są efekty innowacji dla szkoły.

SCENARIUSZ NR 3 ZAJĘĆ SZKOLENIOWYCH

W ramach innowacji pedagogicznej w Branżowej Szkole I stopnia w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Jaworku pt. "Fachowcy od ziarenek".

Zawód: kucharz

Efekt kształcenia:

- HGT. HGT.02.2.1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii,
- HGT.02.2.2) ocenia jakość żywności,
- HGT.02.2.8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw,
- HGT.02.4.1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii,
- HGT.02.4.2) stosuje receptury gastronomiczne,
- HGT.02.4.3) stosuje metody i techniki przygotowania dań,
- HGT.02.5.2) używa zastawy stołowej do serwowania dań,
- HGT.02.7.2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej

Temat zajęć: Święto kawy - zastosowanie sprzętu i urządzeń do przygotowania dań i napojów.

Czas realizacji: 180 min.

Cel ogólny: zapoznanie uczestników z procesem pozyskiwania kawy (od rośliny do filiżanki espresso) oraz z różnymi sposobami wykorzystania produktu jakim jest kawa; integracja uczestników spotkania, przyjemne i twórcze spędzenie wspólnego czasu.

Cele operacyjne/kryteria weryfikacji:

- dobiera surowce do sporządzania napojów,
- stosuje receptury gastronomiczne,
- dobiera akcesoria do wybranego zaparzacza stosowanego podczas parzenia kawy,
- prawidłowo stosuje sprzęt do parzenia kawy zgodnie z zasadami,
- sporządzą kawę z teksturowanym mlekiem,
- nakrywa stolik.

Metody i formy realizacji zajęć:

- wykład informacyjny, pogadanka, pokaz, prezentacja,
- metoda praktyczna – ułatwia uczniom bezpośrednie poznanie rzeczywistości, sprzyja rozwojowi myślenia, łączenia faktów, przygotowuje ucznia do samodzielnego działania i twórczych poszukiwań odpowiedzi na postawione pytania,
- praca zbiorowa –uczestnicy wysłuchują krótkiego wykładu wprowadzającego do temat, a następnie prowadzą dyskusję z nauczycielem w formie pogadanki,
- praca zespołowa – w grupach 3–4-osobowych,
- podczas pracy w grupie będzie kształtowana umiejętność współpracy w grupie.

Główne czynności uczniów:

- biorą udział w pogadance, dyskusji,
- czynnie wykonują zadania o charakterze praktycznym,
- dokonują oceny sporządzonej kawy,
- prezentują wyniki pracy własnej i zespołowej,
- podsumowują efekty pracy własnej,
- biorą udział w podsumowaniu.

Pomoce i materiały do zajęć:

- zaparzacze do parzenia kawy,
- surowce (kawa – różne rodzaje, mleko, filtry),
- sprzęt do ozdabiania kawy,
- bielizna i zastawa stołowa,
- stoły i krzesła cateringowe,
- witryna chłodząca,
- podręczniki do zawodu kucharz.

Przebieg zajęć:

1. czynności organizacyjne;
2. pytania wprowadzające;
   - Co stanowi bazę do tworzenia prawidłowo zaparzonej kawy?
   - Jakie znane są metody alternatywne parzenia kawy?
   - Jakie są możliwości wykorzystania i zastosowania wiedzy i umiejętności?

Jeden z uczniów prezentuje opowieść:

„BAJKA O MARCHEWCE, JAJKU I ZIARENKACH KAWY..."

Pewna młoda kobieta postanowiła zwierzyć się swojej babci ze swoich trosk – niedawno odkryła wieloletni romans swojego męża, co spowodowało, że jej dotychczasowe życie legło w gruzach. Była wycieńczona ciągłą walką o swoje szczęście, miała wrażenie że tuż po rozwiązaniu jednego problemu pojawił się następny...

Babcia zaprowadziła ją do kuchni. Napełniła trzy garnki wodą i doprowadziła je do wrzenia. Następnie do pierwszego garnka wrzuciła marchewki, do następnego jajka, a do ostatniego ziarna kawy. Zostawiła je na ogniu przez 20 minut, nie mówiąc w tym czasie do wnuczki nawet. Po tym czasie babcia wyłączyła kuchenkę i wyłowiła marchewki na talerz. To samo uczyniła z jajkami, natomiast kawę przelała do stojącej obok filiżanki.

W tym momencie zwróciła się do swojej wnuczki: "Powiedz mi co widzisz".

"Marchewki, jajka i kawę." – odpowiedziała wnuczka.

Babcia poprosiła wnuczkę aby wzięła marchewkę do ręki i powiedziała jej co czuje. Marchewka stała się miękka. Następnie babcia poleciła jej zbić skorupkę jajka. Gdy wnuczka to uczyniła, spostrzegła, że jajko stało się twarde w środku. Na koniec babcia poprosiła ją aby skosztowała kawy. Wnuczka uśmiechnęła się w zamyśleniu, gdy poczuła jej bogaty aromat.

"Ale co to wszystko znaczy, babciu?"

Babcia wytłumaczyła, że wszystkie te obiekty doświadczyły tej samej niepomyślności losu – wrzącej wody. Jednak każdy z nich zareagował inaczej. Marchewki wpadały do wody twarde, silne i mocne jednak wychodziły z niej miękkie i słabe. Jajka natomiast przed kontaktem z wodą kryły delikatne wnętrze, jednak po ugotowaniu stawały się twardsze i mocniejsze. Najbardziej wyjątkowe były jednak ziarnka kawy, ponieważ tylko one jako jedyne potrafiły zmienić wodę samą w sobie i przeistoczyć ją w coś innego.

"Którym z nich jesteś, gdy niepowodzenia pukają do twych drzwi?" – zapytała babcia. "Marchewką, jajkiem czy ziarnami kawy?"

3. instruktaż wprowadzający: nauczyciel prowadzi wykład informacyjny z prezentacją multimedialną na temat rośliny jaką jest kawa. Skąd pochodzi. Przedstawia roślinę zieloną, ziarna przed i po procesie palenia. Zwraca szczególną uwagę na proces palenia kawy. Piec - kawa wypalana jest w specjalistycznych piecach. Zdecydowana większość z nich to tak zwane piece

bębnowe. Zasilane są najczęściej paliwem w postaci palnego gazu. Najważniejsze elementy takiej maszyny to: bęben, palnik, cooling tray, proces palenia.

4. czynności główne – sporządzanie kawy, za pomocą zaparzaczy, ozdabianie kawy - latte art, analiza wykonanego zadania w zakresie właściwego doboru surowców, porównanie smaku kaw a co za tym idzie metod alternatywnych. Każdy z obecnych ma możliwość zamówić kawę, którą lubi i przy filiżance tego napoju spędzić miło czas wymieniając własne spostrzeżenia dotyczące samej kawy.

Kryteria oceniania/kryteria weryfikacji: przedstawienie efektów pracy ucznia ze szczególnym uwzględnieniem metody sporządzenia kawy, porównanie metod sporządzania kaw, uwypuklenie właściwego smaku kawy, metodyka wykonania kaw.

Pytania podsumowujące:

1. ukierunkowane na sprawdzenie jakie efekty dla słuchacza przyniosły przeprowadzone zajęcia;
2. jakie są efekty innowacji dla szkoły.

SCENARIUSZ NR 4 ZAJĘĆ SZKOLENIOWYCH

W ramach innowacji pedagogicznej w Branżowej Szkole I stopnia w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Jaworku pt. "Fachowcy od ziarenek".

Zawód: kucharz

Efekt kształcenia:

- HGT.02.2.1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii,
- HGT.02.2.2) ocenia jakość żywności,
- HGT.02.2.8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw,
- HGT.02.4.1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii,
- HGT.02.4.2) stosuje receptury gastronomiczne,
- HGT.02.4.3) stosuje metody i techniki przygotowania dań,
- HGT.02.5.2) używa zastawy stołowej do serwowania dań,
- HGT.02.7.2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej

Temat zajęć: „Jaworkowa kawa", czyli własna kompozycja smakowa kawy. Zasady cuppingu.

Czas realizacji: 180 minut

Cel ogólny: nabycie wiedzy z zakresu tworzenia indywidualnych mieszanek kaw metodami alternatywnymi, nabycie wiedzy z zakresu znajomości „procedury" oceny kawy.

Cele operacyjne/kryteria weryfikacji:

- dobiera surowce do sporządzania napojów,
- stosuje receptury gastronomiczne,
- dobiera akcesoria do wybranego zaparzacza stosowanego podczas parzenia kawy,
- prawidłowo stosuje sprzęt do parzenia kawy zgodnie z zasadami,
- tworzy smaki, niezwykłe kompozycje zapachowe na życzenie klienta,
- ocenia kawę metodą cuppingu,
- testuje smaki,
- przestrzega wymogów sanitarnych i BHP.

Metody i formy realizacji zajęć:

- praca w grupie lub w parach lub indywidualnie,
- pogadanka,
- ćwiczenia praktyczne,
- dyskusja.

Główne czynności uczniów:

- biorą udział w pogadance, dyskusji,
- czynnie wykonują zadania o charakterze praktycznym,
- dokonują oceny kawy metodą cuppingu,
- podsumowują efekty pracy własnej,
- biorą udział w podsumowaniu.

Pomoce i materiały do zajęć:

- zaparzacze do parzenia kawy wraz z surowcami,
- surowce (kawa – różne rodzaje, mleko, filtry),
- sprzęt do oceny kawy metodą cuppingu,
- podręczniki do zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych,
- sprzęt do ozdabiania kawy,
- artykuły spożywcze do produkcji pierniczka (mąka, kakao, olej, woda, miód),
- formy i foremki do pieczenia,
- waga,
- wałek do ciasta,
- witryna chłodząca,
- stolnica.

Przebieg zajęć:

1. czynności organizacyjne;
2. pytania wprowadzające;

- Co stanowi bazę do tworzenia prawidłowo zaparzonej kawy?
- Jakie znane są metody alternatywne parzenia kawy?
- Jakie są możliwości wykorzystania i zastosowania wiedzy i umiejętności?
- Na czym polega ocena organoleptyczna?
- Jakie są możliwości wykorzystania metody cuppingu?

3. instruktaż wprowadzający;
4. czynności główne – ćwiczenia w mieszaniu różnych gatunków kaw i sporządzanie kawy metodami przelewowymi, które należą do metod alternatywnych, ozdabianie kawy - latte art. (spienione mleko, karmel, cynamon, kakao, itp.), analiza wykonanego zadania w zakresie właściwego doboru surowców, wybór najlepszego smaku i porównanie smaku kaw, a co za tym idzie - metod alternatywnych, sporządzenie i spisanie receptury na „Jaworkową kawę". Stworzenie pierniczka – wg własnej receptury, jako dodatku do kawy, z wykorzystaniem okolicznościowych foremek. Monitorowanie pracy samodzielnej ucznia, analiza wykonanego zadania w zakresie znajomości rodzajów kaw.

Kryteria oceniania/kryteria weryfikacji: przedstawienie efektów pracy ucznia z uwzględnieniem wybranej metody sporządzenia kawy, porównanie metod sporządzania kaw, uwypuklenie właściwego smaku kawy, metodyka wykonania kaw. przedstawienie efektów pracy ucznia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności oceniania organoleptycznego kaw.

Pytania podsumowujące:

1. ukierunkowane na sprawdzenie jakie efekty dla słuchacza przyniosły przeprowadzone zajęcia;
2. jakie są efekty innowacji dla szkoły.

SCENARIUSZ NR 5 ZAJĘĆ SZKOLENIOWYCH

W ramach innowacji pedagogicznej w Branżowej Szkole I stopnia w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Jaworku pt. "Fachowcy od ziarenek".

Zawód: kucharz

Efekt kształcenia:

- HGT.02.2.1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii,
- HGT.02.2.2) ocenia jakość żywności,
- HGT.02.2.8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw,
- HGT.02.4.1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii,
- HGT.02.4.2) stosuje receptury gastronomiczne,
- HGT.02.4.3) stosuje metody i techniki przygotowania dań,
- HGT.02.5.2) używa zastawy stołowej do serwowania dań,
- HGT.02.7.2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej

Temat zajęć: Metody parzenia kawy – metoda cyrkulacyjna z zastosowaniem kawiarki.

Czas realizacji: 180 minut

Cel ogólny: nabycie wiedzy z zakresu sporządzania kaw metodą cyrkulacyjną z zastosowaniem kawiarki.

Cele operacyjne/kryteria weryfikacji:

- dobiera surowce do sporządzania napojów,
- stosuje receptury gastronomiczne,
- prawidłowo stosuje sprzęt do parzenia kawy zgodnie z zasadami.

Metody i formy realizacji zajęć:

- instruktaż,
- praca indywidualna – ćwiczenia praktyczne,
- dyskusja.

Główne czynności uczniów:

- biorą udział w pogadance, dyskusji,
- czynnie wykonują zadania o charakterze praktycznym,

- dokonują oceny sporządzonej kawy,
- prezentują wyniki pracy własnej i zespołowej,
- podsumowują efekty pracy własnej,
- biorą udział w podsumowaniu.

Pomoce i materiały do zajęć:

- kawiarka
- surowce (kawa – różne rodzaje, mleko, filtry)
- podręczniki do zawodu kucharz.

Przebieg zajęć:

1. czynności organizacyjne;

2. pytania wprowadzające;

- Co stanowi bazę do tworzenia prawidłowo zaparzonej kawy?
- Jakie znane są metody alternatywne parzenia kawy?
- Jakie są możliwości wykorzystania i zastosowania wiedzy i umiejętności?

3. instruktaż wprowadzający;

4. czynności główne – sporządzanie kawy metodami alternatywnymi, za pomocą kawiarki, analiza wykonanego zadania w zakresie właściwego doboru surowców, porównanie smaku kaw a co za tym idzie metod alternatywnych.

Kryteria oceniania/kryteria weryfikacji: przedstawienie efektów pracy ucznia ze szczególnym uwzględnieniem metody sporządzenia kawy, porównanie metod sporządzania kaw, uwypuklenie właściwego smaku kawy, metodyka wykonania kaw.

Pytania podsumowujące:

1. ukierunkowane na sprawdzenie jakie efekty dla słuchacza przyniosły przeprowadzone zajęcia;

2. jakie są efekty innowacji dla szkoły.

4.6. Wytyczne do realizacji innowacji pedagogicznej i zasady wdrożenia

Warunkiem wstępnym wdrożenia programu jest jego akceptacja przez dyrekcję szkoły oraz wskazanie kadry dydaktycznej do przygotowania merytorycznego, wynikającego z programu innowacji. W kolejnym kroku szkoła powinna zostać wyposażona w sprzęt wspierający proces innowacji, wynikający z diagnozy szkoły oraz wskazany w programie innowacji. W ramach dostawy sprzętu kadra dydaktyczna szkoły zostanie przeszkolona w zakresie wykorzystania sprzętu.

W celu realizacji innowacji pedagogicznej w szkole nauczyciele powinni zostać odpowiednio przygotowani merytorycznie i praktycznie do wdrożenia programu innowacji w warunkach szkolnych. Poprzez odpowiednie przygotowanie rozumie się aktywny udział nauczycieli w szkoleniach, przygotowujących w wymiarze nie krótszym niż 80% zaplanowanych godzin szkoleniowych, zrealizowanych w oparciu o programy szkolenia opracowane uprzednio przez zespół ekspertów w porozumieniu z kadrą dydaktyczną szkoły. Przygotowani nauczyciele mogą przystąpić do realizacji zajęć szkoleniowych w oparciu o program zawierający przykładowe scenariusze. Uczniowie wskazani do objęcia innowacją pedagogiczną powinni wziąć udział w kursie/ szkoleniu zewnętrznym oraz w zajęciach szkoleniowych realizowanych przez nauczycieli zawodu/ instruktorów praktycznej nauki zawodu. Obie formy wsparcia uczniów zostały wskazane w programie innowacji. W przypadku kursów/ szkoleń zewnętrznych wymagany jest od uczniów ich aktywny udział w kursie/ szkoleniu zewnętrznym w wymiarze nie krótszym niż 80% zaplanowanych godzin szkoleniowych.

W celu efektywnego wdrożenia programu innowacji szkole dedykowanych jest średnio 300 godzin wsparcia eksperckiego na etapie wdrażania innowacji. Zakres wsparcia eksperckiego dla szkoły opisany jest w kolejnym punkcie niniejszego dokumentu.

4.7. Zakres wsparcia eksperckiego

Wsparcie eksperckie na etapie wdrażania innowacji pedagogicznej dedykowane jest kadrze pedagogicznej i zarządzającej szkoły, aby w skuteczny i efektywny sposób przeprowadzić w placówce proces wdrażania innowacji pedagogicznej. Ponadto

uwzględnia ono również potrzeby szkoły, jakie zostały zbadane podczas diagnozy placówki.

Zadaniem eksperta ds. wdrażania innowacji pedagogicznej będzie dbałość o zapewnienie wysokiej efektywności wsparcia dla szkoły na etapie wdrażania programu, w szczególności w zakresie efektów nauczania. Przyjmuje się, że ekspert będzie równocześnie współpracował z dyrektorem, a także kadrą pedagogiczną. Istotnym elementem wsparcia eksperckiego dla szkoły w procesie wdrażania programu innowacji będzie również włączanie w cały proces przedsiębiorców, z którymi współpracuje szkoła.

Zakres wsparcia eksperckiego na etapie wdrożenia innowacji pedagogicznej obejmuje:

- przygotowanie kadry pedagogicznej do wdrożenia i realizacji innowacji pedagogicznej, którego celem będzie m.in. omówienie procesu wdrażania innowacji pedagogicznej w szkole z jednoczesnym określeniem harmonogramu działań, wzmacnianie między innymi kompetencji kluczowych i umiejętności społecznych. Ekspert ds. wdrażania innowacji pedagogicznej będzie reagował na pojawiające się bieżące potrzeby i wyzwania w procesie wdrażania zmian związanych z innowacją w szkole,
- monitoring jakości i efektywności oraz aktualizację programu innowacji pedagogicznej, których celem będzie skuteczna realizacja i dostosowanie programu do rzeczywistych warunków funkcjonowania szkoły, tak aby założenia i efekty innowacji mogły być powtarzalne w kolejnych latach pracy szkoły,
- wsparcie dyrekcji szkoły we wprowadzaniu zmian, związanych z wdrożeniem innowacji pedagogicznej, w tym w zakresie zarządzania zmianą, wspierania postaw proinnowacyjnych wśród kadry dydaktycznej szkoły oraz bieżącego reagowania na pojawiające się wyzwania realizacyjne w ramach wdrażania innowacji w szkole,
- wsparcie szkoły w relacjach z przedsiębiorcami w zakresie zaangażowania ich w realizację innowacji pedagogicznej będzie odbywać się między innymi poprzez konsultacje z przedsiębiorcami z otoczenia szkoły.

Przyjmuje się, że wsparcie eksperckie będzie realizowane z wykorzystaniem indywidualnych oraz grupowych form, które za każdym razem będą dopasowywane do bieżących możliwości szkoły i dostępności kadry pedagogicznej uczestniczącej w procesie wdrażania innowacji. W tym celu zakłada się możliwość indywidualnego kontaktu pedagogów z ekspertem ds. wdrażania innowacji pedagogicznej.

Wsparcie eksperckie będzie obejmować średnio 300 godzin dla szkoły, a placówka będzie posiadać możliwość korzystania ze wsparcia zgodnie z pojawiającymi się jej bieżącymi potrzebami i specyfiką funkcjonowania. Wymiar godzinowy poszczególnych form wsparcia będzie wynikał z potrzeb szkoły. W ramach działań ekspertów zaplanowane są stałe formy wsparcia dla szkoły, między innymi:

- systematyczne dyżury ekspertów jako stały, dedykowany szkole dyżur ekspercki raz w tygodniu, dzięki któremu szkoła będzie miała możliwość kontaktu z ekspertem, by na bieżąco konsultować wszelkie wyzwania realizacyjne. Dodatkowo dyżur ekspercki pozwoli również na realizację działań związanych z monitoringiem jakości i efektywności innowacji poprzez np. przeprowadzanie wywiadów telefonicznych z kadrą pedagogiczną.
- praca własna ekspertów związana z monitorowaniem jakości i efektywności wdrażania oraz aktualizacją programu innowacji, polegająca na analizie ilościowych oraz jakościowych danych pozyskanych na etapie wdrażania innowacji, a także na wprowadzaniu ewentualnych modyfikacji do programu,
- wsparcie w zakresie współpracy pracodawców ze szkołą, obejmujące między innymi kontakt z pracodawcami, w celu ich zaangażowania w proces wdrożenia innowacji oraz dostosowania programu do potrzeb lokalnego otoczenia gospodarczego.

4.7.1. Monitoring jakości i efektywności realizacji innowacji

Monitoring jakości i efektywności realizacji innowacji będzie odbywał się w różnych formach realizowanych w sposób liniowy lub nakładający się. Do form oraz narzędzi monitorowania wskazanych w niniejszym programie będą należały: testy kompetencji, ankiety ewaluacyjne, karty innowacji dla ucznia, karty innowacji dla nauczyciela, karty testowania innowacji dla przedsiębiorców, konsultacje eksperckie z kadrą zarządzającą oraz dydaktyczną szkoły.

W celu monitorowania jakości i efektywności wdrożenia programu innowacji pedagogicznej zostaną opracowane ankiety ewaluacyjne szkolenia dla nauczycieli oraz testy kompetencji dla uczniów odnoszące się do efektów kształcenia wskazanych w programie innowacji. Testy kompetencji zostaną skonstruowane w taki sposób, aby możliwe było ich przeprowadzenie grupowo lub indywidualnie. Pomiary efektywności zaplanowanych form wsparcia dla uczniów powinny odbywać się na początku i na końcu realizacji danej formy wsparcia. Ankiety ewaluacyjne dla nauczycieli powinny być

przeprowadzone na zakończenie formy wsparcia i oceniać jakość przeprowadzenia szkolenia (zarówno pod względem organizacyjnym, jak i merytorycznym), a także przygotowanie do realizacji programu innowacji pedagogicznej. Testy dla uczniów powinny mierzyć poziom kompetencji i umiejętności nabywanych w trakcie realizacji kursów/ szkoleń zewnętrznych.

W ramach monitoringu jakości i efektywności wdrożenia innowacji zastosowane zostaną również karty innowacji dla nauczyciela i ucznia oraz karty testowania innowacji dla pracodawcy.

Jakościową formę pomiaru efektywności realizacji innowacji pedagogicznej stanowią indywidualne oraz grupowe konsultacje kadry zarządzającej i dydaktycznej szkoły oraz przedsiębiorców z ekspertami w ramach realizacji wsparcia eksperckiego.

Do analizy statystycznej uzyskanych wyników ilościowych zostaną zastosowane następujące narzędzia: analizy częstości danych, statystyki opisowe, testy statystyczne. Wyniki będą analizowane pod kątem założonych w poszczególnych narzędziach wskaźników zbieżnych z celami realizowanej innowacji pedagogicznej. Pytania otwarte we wszystkich przypadkach oraz dane z konsultacji zostaną poddane analizie jakościowej.

Wnioski wynikające z monitoringu będą stanowiły rekomendacje do zmian w programie innowacji. W uzasadnionych przypadkach eksperci w porozumieniu z kadrą dydaktyczną oraz zarządzającą szkoły będą wprowadzać modyfikacje do programu innowacji pedagogicznej.