

Innowacje prowadzone w Zespole Szkół Zawodowych nr 4 w roku szkolnym 2021/2022

	Tytuł	Prowadzący	Dotyczy uczniów	Czas trwania:	Cel innowacji:
	"Kuchnia Europy XXI wieku"	Ewa Okowicka-Dyl, Milena Tyszka, Swietłana Kupis Elżbieta Rogalska	3 G, 3 KC1	rok szkolny 2021/2022.	wymiana przepisami kulinarnymi z różnych krajów Europy i kształtowanie kompetencji językowych. . Innowacja prowadzona na platformie E- twinningu.
	„Minicukiernia”	Milena Tyszka ,Ewa Okowicka-Dyl	3KC	2021/2022	szerzenie idei zawodu cukiernika z wykorzystaniem nauki o nowoczesnych trendach cukiernictwa; zachęcanie i motywowanie uczniów do zgłębiania swojej wiedzy z zakresu produkcji cukierniczej, a w przyszłości do wykorzystania tych umiejętności w prowadzeniu cukierni.
	"Zajęcia edukacyjne nauki dialektu kurpiowskiego i kultury Kurpiów, w tym rękodzieła i tańca oraz konfrontacja tańców kurpiowskich z tańcami współczesnymi"	Krystyna Pyskło i Agnieszka Stefańska	Chętni uczniowie	2021/2022	zachowanie dziedzictwa historycznego i kulturowego Kurpiowszczyzny, poznanie wyjątkowości kultury Kurpiów na tle kultury innych regionów Polski, nauka tańców kurpiowskich a także tańców współczesnych, poznanie tajników wykonywania rękodzieła regionalnego , zapoznanie się z pracą w pracowni krawieckiej, zdobycie wiedzy na temat założenia i prowadzenia własnej firmy
	„Animator rekreacji i czasu wolnego”	Małgorzata Kołakowska	2O	2021/2022	nabycie przez uczniów podstawowych kompetencji i umiejętności niezbędnych do wykonywania pracy animatora rekreacji i czasu wolnego. Przygotowanie do samodzielnej animacji a w szczególności: - dostosowanie kompetencji uczniów do potrzeb rynku turystyczno – hotelarskiego - poznanie standardów pracy animacji hotelowej

					<ul style="list-style-type: none">- swobodne posługiwanie się zabawą, programami i narzędziami do animacji (np. chusta, tunel, liny, balony...)- kształtowanie u uczniów kreatywności, elastyczności i umiejętności społecznych
--	--	--	--	--	--