

IZMJENE I DOPUNE KURIKULA ŠKOLE ZA ŠKOLSKI ODBOR

Izmjene i dopune Kurikula za školsku godinu 2022./23. donesen je temeljem članka 28. Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi /N.N. br. 87/08., 86/09., 92/10., 105/10., 90/11., 16/12, 86/12., 126/12., 94/13., 152/14., 07/17., 68./18. i 64./20. i Statuta Škole na sjednici Školskog odbora održanoj 31. siječnja 2023. godine, a nakon utvrđivanja na 7. sjednici Nastavničkog vijeća održanoj 4. siječnja 2023.

Izmjene u Kurikulu odnose se na dva školska projekta „Začinimo Zagreb“ Ministarstva Turizma i projekt Kulture turizma 2023. „Pomiriši, okusi, ponesi“.

KURIKUL ZA PROJEKT „ZAČINIMO ZAGREB“

CILJEVI	<ul style="list-style-type: none">- Edukacija učenika iz proizvodnje i sušenja začinskog i ljekovitog bilja iz područja kontinentalne Hrvatske- Edukacija učenika iz izrade ekološki pakiranja sa simbolima Zagreba i Hrvatske- Izrada ekoloških suvenira sa začinskim i ljekovitim biljem tipičnim za podneblje oko Zagreba te dijeljenje istih u turističkim objektima pridruženih partnera, uz dobivanje evaluacije od gostiju- Promocija zanimanja u ugostiteljstvu i turizmu i kreativnosti u tim zanimanjima, učenicima osnovnih škola putem radionice na danima promocije projekta- Izrada, tisak i objava knjižice s receptima u kojima se koristi začinsko bilje kontinentalne Hrvatske- Promocija projekta, začinskog i ljekovitog bilja kontinentalne Hrvatske, gotovog proizvoda i zanimanja u turizmu- Pozitivna evaluacija o proizvodu od strane gostiju korisnika turističkih usluga
NAMJENA	<ul style="list-style-type: none">- aktivnosti su namijenjene učenicima škole radi usvajanja novih znanja o začinskom bilju, povezivanju na međuškolskoj razini te osvještavanja mogućnosti u turizmu
AKTIVNOSTI	<p>Aktivnosti:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sastanci s partnerima i dogovori oko provedbe, promocije, evaluacije2. Nabavka opreme i materijala za sve partnere3. Sadnja začinskog i ljekovitog bilja u plasteniku4. Sušenje bilja u školskom praktikumu5. Dizajn i izrada ekoloških pakiranja za suho bilje, pakiranje bilja6. Pridruženi partneri dijele pakiranja začinskog i ljekovitog bilja gostima kroz svoju turističku djelatnost te gosti evaluiraju putem kratkih evaluacijskih upitnika

	<ol style="list-style-type: none"> 7. Edukacija učenika na ekološkoj farmi (OPG) o uzgoju i preradi začinskog i ljekovitog bilja 8. Osmišljavanje recepata i pisanje te tiskanje kuharice s receptima u kojima se koristi začinsko i ljekovito bilje 9. Dan promocije projekta i edukacija učenika osnovnih škola o kreativnoj upotrebi bilja u izradi hrane i pića 10. Završna konferencija 11. Promocija projekta i širenje rezultata 12. Pisanje završnog izvješća 13. Follow up
NOSITELJI	<p>Srednja škola Centar za odgoj i obrazovanje, mentor Maja Postoglu Agronomska škola Zagreb, mentor Lada Piljac Kosović Prehrambeno-tehnološka škola, mentor Džoni Marinčić Zagreb City Hotels Vla Vla Travel</p>
NAČIN REALIZACIJE	<p>U projektu će tri srednje škole, od kojih je jedna škola za učenike s teškoćama u razvoju, saditi, sušiti i pakirati začinsko i ljekovito bilje tipično za podneblje sjeverozapadne Hrvatske. Začinsko bilje bit će pakirano u ekološka pakiranja (papirnato ili platneno) koje će na sebi imati prepoznatljiva obilježja Zagreba i Hrvatske te će se u suradnji s pridruženim partnerima taj gotovi turistički proizvod dijeliti gostima, posjetiteljima hotela i od njih se tražiti kratka evaluacija kojom će se vrednovati utjecaj rezultata projekta na zadovoljstvo gostiju te na taj način procijeniti koliko je projekt dugoročno koristan, zanimljiv i održiv.</p>
VREMENIK AKTIVNOSTI	<ul style="list-style-type: none"> - projekt će trajati od mjeseca siječnja 2023. do mjeseca svibnja 2023.
TROŠKOVNIK	<ul style="list-style-type: none"> - 80.000,00 kn ukupni troškovnik, koji se u postocima dijeli na partnere i nositelja projekta - Troškovi će biti utrošeni za pripremu, provedbu i evaluaciju projekta - Sredstva su osigurana od strane Ministarstva turizma i sporta
NAČIN VREDNOVANJA	<ul style="list-style-type: none"> - Svaku projektnu aktivnost procjenjivat ćemo u odnosu na postavljene ciljeve kao i ciljeve javnog poziva. Neke će se aktivnosti moći vrednovati kvalitativno, neke kvantitativno, a vrednovanje nekih bit će samo prema procjeni, npr. pregledi na društvenim mrežama i sl. Vrednovanje postignuća bit će nam posebno važno zbog mogućnosti daljnjeg provođenja i širenja projekta na druga područja Hrvatske te za eventualne korekcije u slučaju negativnih evaluacija.

	<ul style="list-style-type: none"> - Edukacije koje se planiraju provesti s učenicima vrednovat će se kvantitativno, prema broju educiranih učenika (i srednje i osnovne škole), a zatim će se procjenama nastavnika o praktičnoj upotrebi stečenih znanja taj rezultat vrednovati kvalitativno. Evaluacijskim upitnicima za učenike osnovnih škola koji će sudjelovati na radionicama ispitat ćemo njihovu motiviranost za ugostiteljska zanimanja, a učenike svih partnerskih škola koji će aktivno sudjelovati u projektu ispitat ćemo o zadovoljstvu timskim radom, iskustvu projektnog učenja i međusektorskom suradnjom. Na taj ćemo način mjeriti koliko smo ostvarili ciljeve javnog poziva. - Broj gotovih proizvoda vrednovat će se kvantitativno prema broju gotovih proizvoda, vrsti pojedinih biljaka koje će se uzgojiti, osušiti i pakirati te dijeliti gostima, a evaluacijskim upitnicima koje će popuniti gosti nakon što dobiju paketiće sa sušenim biljem ispitat ćemo zadovoljstvo krajnjih korisnika u turizmu. Na taj način će se vidjeti koliko je pozitivno utjecala suradnja obrazovanja i turizma na krajnje korisnike (goste). - Broj podijeljenih i sa weba skinutih kuharica bit će kvantitativni pokazatelj zainteresiranosti publike za sadržaj kuharice i upotrebu bilja u ugostiteljstvu i turizmu, a posjećenost završne konferencije i povratne informacije posjetitelja konferencije bit će nam pokazatelj kvalitete i motiviranosti nakon ostvarenih rezultata.
--	--

KURIKUL ZA PROJEKT „KULTURA TURIZMA 2023.

„POMIRIŠI, OKUSI, PONESI“

CILJEVI	<ul style="list-style-type: none"> - Istražiti koje začinsko bilje raste u Zagrebu i okolici - Edukacija učenika iz proizvodnje i sušenja začinskog i ljekovitog bilja iz područja Zagreba i okolice - Edukacija učenika iz izrade ekološki pakiranja sa simbolima Zagreba - Izrada ekoloških suvenira sa začinskim i ljekovitim biljem tipičnim za podneblje oko Zagreba te dijeljenje istih u turističkim objektima pridruženih partnera, uz dobivanje evaluacije od gostiju - Promocija projekta, začinskog i ljekovitog bilja iz okolice Zagreba te gotovog proizvoda - Pozitivna evaluacija o proizvodu od strane gostiju korisnika turističkih usluga
NAMJENA	<ul style="list-style-type: none"> - Aktivnosti su namijenjene učenicima škole radi usvajanja novih znanja o začinskom bilju, povezivanju na međuškolskoj razini te osvještavanja mogućnosti u turizmu

AKTIVNOSTI	Aktivnosti: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sastanci projektnog tima i nabavka potrebnog materijala 2. Održavanje uvodnog sata o turizmu i turističkom potencijalu Grada Zagreba za učenike 3. Mini diseminacijske aktivnosti (objave na mrežnim stranicama) 4. Obilazak grada i kulturnih ustanova kako bi se odabrali prepoznatljivi motivi koje ćemo staviti na ekološke vrećice 5. Odlazak na Sljeme i okolno gorje kako bi se istražilo koje začinsko bilje raste u ovom podneblju. 6. Edukacija učenika na terenskoj nastavi. 7. Sadnja i sušenje bilja 8. Proizvodnja ekološke ambalaže s motivima grada Zagreba 9. Osmišljavanje recepata u kojima se koristi začinsko bilje ovih krajeva 10. Pakiranje bilja 11. Suradnja s pridruženim partnerom, Vla Vla Travel 12. Mini diseminacijske aktivnosti (objave na mrežnim stranicama) 13. Završna prezentacija projekta 14. Priprema dokumentacije 15. Izvešće o provedenim aktivnostima
NOSITELJI	<ul style="list-style-type: none"> - Srednja škola Centar za odgoj i obrazovanje, voditelj projekta Hrvoje Knežević i učenik koordinator Leo Kazić - Pridruženi partner: turistička agencija Vla Vla travel
NAČIN REALIZACIJE	<ul style="list-style-type: none"> - U projektu će učenici škole saditi, sušiti i pakirati začinsko i ljekovito bilje tipično za podneblje grada Zagreba i okolice. Začinsko bilje bit će pakirano u ekološka pakiranja (papirnato ili platneno) koje će na sebi imati prepoznatljiva obilježja Zagreba i kratki recept u kojem se upotrebljava ta začinska biljka te će se u suradnji s pridruženim partnerom taj gotovi turistički proizvod dijeliti gostima, posjetiteljima hotela i od njih se tražiti kratka evaluacija kojom će se vrednovati utjecaj rezultata projekta na zadovoljstvo gostiju te na taj način procijeniti koliko je projekt dugoročno koristan, zanimljivi i održiv.
VREMENIK AKTIVNOSTI	<ul style="list-style-type: none"> - Projekt će trajati od siječnja 2023. do svibnja 2023.
	<ul style="list-style-type: none"> - Ukupni troškovnik iznosi 40.000,00 kn - Troškovi će biti utrošeni za pripremu, provedbu i evaluaciju projekta

TROŠKOVNIK	<ul style="list-style-type: none"> - Sredstva su osigurana od strane TZ grada Zagreba
NAČIN VREDNOVANJA	<ul style="list-style-type: none"> - Samovrednovanje i vrednovanje učenika uključivanjem u aktivnosti i radionice - Broj gotovih proizvoda vrednovat će se kvantitativno prema broju gotovih proizvoda, vrsti pojedinih biljaka koje će se uzgojiti, osušiti i pakirati te dijeliti gostima, a evaluacijskim upitnicima koje će popuniti gosti nakon što dobiju paketiće sa sušenim biljem ispitat ćemo zadovoljstvo krajnjih korisnika u turizmu. Na taj način će se vidjeti koliko je pozitivno utjecala suradnja obrazovanja i turizma na krajnje korisnike (goste).
NAČIN KORIŠTENJA REZULTATA VREDNOVANJA	<ul style="list-style-type: none"> - Rezultate ćemo koristiti za stvaranje imidža škole kao dionika u stvaranju ekološki održivog obrazovanja i turizma