

Beata Chrzanowska
Radna RM w Słupsku

Słupsk, 17 kwietnia 2015 r.



Pan
Robert Biedroń
Prezydent Miasta Słupsk

Wznowmy Panie Prezydencie

Działając w oparciu o par. 31 regulaminu Rady Miejskiej w Słupsku w związku z pozyskaniem jedynie informacji medialnych, proszę o udzielenie odpowiedzi na następujące pytania:

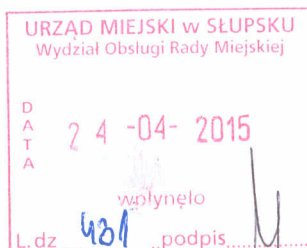
1. W jakim typie szkół i w jakim zawodzie odbywać się będzie kształcenie w klasie DOBREGO SMAKU?
2. Według jakiego programu nauczania odbywać się będzie to kształcenie?
3. Czy klasa DOBREGO SMAKU jest innowacją i eksperymentem, a jeśli tak, czy znajduje się w wykazie działalności innowacyjnej i eksperymentalnej na 2015/2016 publikowanym przez KO w Gdańsku?
4. Gdzie będą odbywać się zajęcia praktyczne, w jakim wymiarze i kto będzie je prowadził?
5. W jaki sposób i na jakich warunkach zostaną zatrudnione osoby niebędące nauczycielami?
6. Jaki będzie koszt takiego przedsięwzięcia?
7. Gdzie i kiedy przystępować będą uczniowie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie?

[signature]



PREZYDENT
MIASTA SŁUPSKA

dot. ORM-V.0003.30.2015



Słupsk, 24 kwietnia 2015 r.

Pani
Beata CHRZANOWSKA
PRZEWODNICZĄCA
Rady Miejskiej w Słupsku

W odpowiedzi na interpelację z dnia 17 kwietnia 2015 r. w sprawie tworzenia klasy pod patronatem Magdy Gessler informuję.

Klasa DOBREGO SMAKU powstanie w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Słupsku w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Edukacja odbywać się będzie na podstawie podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych o numerze 343404.

Klasa DOBREGO SMAKU nie jest innowacją i eksperymentem, w całym cyklu kształcenia wprowadzane będą zajęcia innowacyjne, związane z kuchnią regionalną i produktami lokalnymi, opracowane i wdrażane przez nauczycieli Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Słupsku.

W szkole liczba godzin kształcenia zawodowego dostosowana będzie do wymiaru godzin określonych w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych, przewidzianych dla kształcenia zawodowego, zachowując minimalną liczbę godzin odpowiednio dla efektów kształcenia: wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów oraz właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie. W klasie DOBREGO SMAKU łączna liczba godzin w kształceniu zawodowym wynosić będzie 1 380, w tym:

- 380 godzin - kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące - podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów
- 700 godzin – kształcenie w ramach kwalifikacji T.6. Sporządzanie potraw i napojów,
- 300 godzin – kształcenia w ramach kwalifikacji T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Organizacja obowiązkowych zajęć odbywać się będzie: w zakresie przedmiotów ogólnokształcących i teoretycznych zawodowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Słupsku, a w zakresie przedmiotów zawodowych praktycznych w Centrum Kształcenia Praktycznego w Słupsku. Zajęcia prowadzić będą nauczyciele z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Słupsku i z Centrum Kształcenia Praktycznego w Słupsku. Zajęcia prowadzone z udziałem Pani Magdy Gessler i innych znanych kucharzy, stanowiąc będą uzupełnienie podstawy programowej i traktowane będą jako "wartość dodana" tej klasy. Nie przewidziano zatrudnienia osób niebędących nauczycielami.

Uczniowie klasy DOBREGO SMAKU będą przystępować do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie w Słupsku, w terminach określonych przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną, na podstawie zasad określonych w Ustawie o Systemie Oświaty (art. 44).

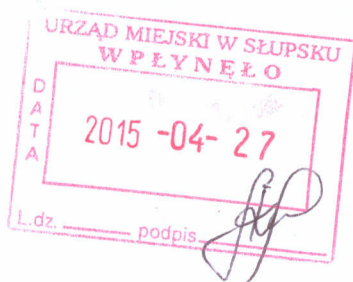
Z up. PREZYDENTA
Miaasta Słupska

Krzyszyna Danilecka-Wojciechowska
ZASTĘPCA PREZYDENTA

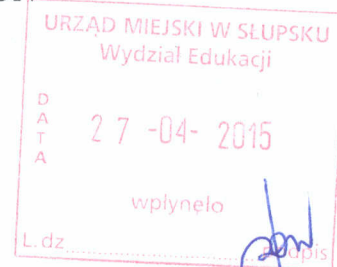


**URZĄD MIEJSKI
w SŁUPSKU**
Wydział Obsługi Rady Miejskiej
ORM-IV.0003.30-1.2015

Słupsk, 27 kwietnia 2014 r.



Pan
Robert BIEDROŃ
PREZYDENT
Miasta Słupska



dot.: pisma ORM-V.0003.30.2015 z 24 kwietnia 2015 r.

W nawiązaniu do odpowiedzi zawartej w ww. piśmie na zapytania, z którymi zwróciłam się do Pana Prezydenta w dniu 17 kwietnia 2015 r. w sprawie funkcjonowania klasy DOBREGO SMAKU, proszę o jej uzupełnienie o informacje w sprawie ilości godzin zajęć praktycznych oraz kosztu całego przedsięwzięcia.

2 góry dużych

PRZEWODNICZĄCA
Rady Miejskiej w Słupsku
Beata Chrzanińska



PREZYDENT
MIASTA SŁUPSKA

ORM-IV.0003.30-1.2015

BIP
[Signature]

Słupsk, 29 kwietnia 2015 r.

URZĄD MIEJSKI w SŁUPSKU
Wydział Obsługi Rady Miejskiej

DATA 30-04-2015

wpłynęło

L.dz. *[initials]* podpis *[Signature]*

Pani
Beata CHRZANOWSKA
PRZEWODNICZĄCA
Rady Miejskiej
w Słupsku

W odpowiedzi na pismo ORM-V.0003.30-1.2015 z dnia 27 kwietnia 2015 r. w sprawie uzupełnienia informacji na temat funkcjonowania klasy DOBREGO SMAKU informuję.

Łączna liczba godzin kształcenia praktycznego dla klasy technik żywienia i usług gastronomicznych w cyklu kształcenia wynosi 750 godzin.

W roku szkolnym 2015/2016 zgodnie z przyjętym szkolnym planem nauczania przewiduje się dla klasy pierwszej, następującą liczbę godzin na kształcenie

1. przedmiotów ogólnokształcących w zakresie podstawowym – 23 godziny,
2. przedmiotów realizowanych w zakresie rozszerzonym – 1 godzina (język obcy),
3. przedmiotów zawodowych teoretycznych – 5 godzin:

Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii – 2 godziny,

Technologia gastronomiczna – 2 godziny,

Język obcy zawodowy – 1 godzina,

4. przedmiotów zawodowych praktycznych – 4 godziny

Pracownia gastronomiczna – 4 godziny.

Jednocześnie informuję, że koszt funkcjonowania klasy o tym profilu kształcenia pozostaje na poziomie tegorocznym, bowiem nie planuje się zwiększenia kosztów wynikających z zatrudnienia większej liczby nauczycieli.

Z up. PREZYDENTA
Miasta Słupska

[Signature]
Krystyna Domilecka-Wojcik
ZASTĘPCA PREZYDENTA