

# Korelacje międzyprzedmiotowe w Zespole Szkół Gospodarczych w Elblągu

---

## KOORDYNATORZY KORELACJI:

- BARBARA BUKOWSKA
- ALINA GODLEWSKA
- MARIOLA MAȚOWSKA



# Korelacja- pojęcie, charakterystyka

---

**Korelacja przedmiotów ogólnych i zawodowych to proces synchronizacji zbliżonych do siebie elementów i treści z różnych przedmiotów przez wyprzedzenie lub zbieżność pewnych tematów.**

**Korelacja może oznaczać również merytoryczne wiązanie treści z różnych przedmiotów i tworzenie układów integrujących w sobie treści tych przedmiotów.**

# Korelacja- pojęcie, charakterystyka

---

Korelacja sprzyja transferowi wiedzy z jednego przedmiotu nauczania do innych, rozbudza i rozwija myślenie naukowe oraz pozwala zrozumieć, na czym polega wielorakie, teoretyczne i praktyczne zastosowanie wiedzy.

Obecna formuła zewnętrznego egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie wymaga od uczniów umiejętności planowania, rozwiązywania problemów, wyciągania wniosków.

Są to umiejętności, które mogą być kształtowane kompleksowo, na przykład poprzez metodę tekstu przewodniego lub metodę projektów.

# Korelacje w Zespole Szkół Gospodarczych

---

Korelacje międzyprzedmiotowe realizowane są w całym cyklu kształcenia we wszystkich zawodach. W celu sprawdzenia jak przebiega ich realizacja, co roku prowadzimy monitoring kontrolny w klasach drugich na poziomie technikum.

Zespół nauczycieli przedmiotów ogólnych i zawodowych opracowuje zadania / projekty międzyprzedmiotowe obejmujące integrację treści przedmiotowych wraz z przynależnym systemem oceniania.

# Zadania zespołu ds. korelacji:

---

- zebranie niezbędnych dokumentów źródłowych (podstawa programowa kształcenia ogólnego oraz kształcenia w zawodzie, plany pracy do przedmiotów i modułów),
- ustalenie harmonogramu pracy i podziału zadań,
- ustalenie sposobu dokumentowania wyników poszczególnych działań,
- prezentacja wypracowanych propozycji działań korelacyjnych,
- monitorowanie skuteczności prowadzonych działań,
- ewaluacja.

# Ocena zadania/projektu:

---

Uczeń, który rozwiązał zadanie/wykonał projekt, otrzymuje następujące oceny:

- ocenę z przedmiotu wiodącego oraz korelującego – na podstawie ilości uzyskanych punktów na poszczególnych etapach. Ocena z przedmiotu wiodącego jest traktowana tak, jak ocena za sprawdzian.

Ocenie podlegają:

- umiejętność zrozumienia, wykorzystania i refleksyjnego przetworzenia tekstów, prowadząca do osiągnięcia własnych celów, rozwoju osobowego oraz kształtowanie umiejętności zawodowych,
- umiejętność wykorzystania wiedzy o charakterze naukowym do identyfikowania oraz rozwiązywania problemów,
- umiejętność komunikowania się w języku ojczystym i w językach obcych,
- umiejętność rozpoznawania własnych potrzeb edukacyjnych oraz uczenia się.

## Korzyści dla ucznia:

---

- umiejętnie przygotowana korelacja ułatwia uczniom osiągnięcie zarówno celów kształcenia ogólnego jak i zawodowego;
- merytoryczne łączenie treści różnych przedmiotów pozwala uczniom na tworzenie całościowego obrazu procesów, zjawisk i kompleksowe postrzeganie świata;
- wprowadzenie praktycznego rozwiązywania zadań oraz kształtowanie różnych umiejętności przydatnych nie tylko na rynku zawodowym, ale i w życiu prywatnym;
- połączenie korelacji z aktywizującymi metodami kształcenia jest dla uczniów organizacją ciekawszych zajęć i większą motywacją do nauki.

## Korzyści prowadzenia działań korelacyjnych dla nauczycieli:

---

- znajomość wśród nauczycieli przedmiotów ogólnych podstawy programowej kształcenia w zawodzie, przyczynia się do bardziej świadomego eksponowania w toku kształcenia treści nauczania właściwych dla zawodu i tym samym umożliwia lepsze przygotowanie do kształcenia zawodowego;
- współpraca nauczycieli pozwala na celowe i skuteczniejsze opracowanie planów pracy i bardziej świadome podejście do procesu kształcenia;
- w ramach współpracy między nauczycielami następuje wymiana doświadczeń, dzielenie się przykładami dobrych praktyk: np. ujednoczenie terminów i słownictwa w kształceniu ogólnym i zawodowym, zakresu wymagań i kryteriów oceniania, wspólne kształtowanie etyki zawodowej, poszerzenie znajomości pracy metodami aktywnymi (łączenie teorii z praktyką).



## Przykłady projektów w zawodach : fototechnik/ technik fotografii i multimediiów

---

- **Fotografia w okresie II wojny światowej** (korelacja z historią).
- **Historia zaklęta w fotografii** (korelacja z historią).
- **Elbląg na przestrzeni XIX – XX w** (korelacja z historią).
- **Historia aparatów fotograficznych** (korelacja z historią).
- **Jak różne subkultury wpłynęły na dzisiejszą modę?** (korelacja z językiem polskim).
- **Święty Gaj jako wieś historyczna i duchowa stolica chrześcijaństwa w Polsce** (korelacja z historią).



# Przykłady projektów w zawodzie technik eksploatacji portów i terminali

- **Historia pierwszego lotniska na świecie** (korelacja z geografią).
- **Jak skorzystać ze zniżki w transporcie kolejowym?** (korelacja z matematyką).
- **Strefy czasowe na świecie** (korelacja z geografią).
- **Strefa Schengen i jej państwa** (korelacja z geografią).
- **Z wizą czy bez – zasady wjazdu do Polski obywateli UE i osób spoza Unii** (korelacja z geografią).
- **Jak uniknąć nieporozumień na lotnisku?** (korelacja z językiem angielskim).



# Przykłady projektów w zawodzie technik hotelarstwa

---

- **Historia hoteli w Polsce ukryta w zamkach** (korelacja z geografią).
- **Gość VIP w realiach elbląskich hoteli** (korelacja z językiem niemieckim)
- **Pięć typów gości** (korelacja z językiem angielskim)
- **Usługa „turn down”** (korelacja z językiem angielskim)
- **Hotel XXI wieku** (korelacja z geografią)
- **Hotele w zabytkowych obiektach klasztornych** (korelacja z geografią)



# Przykłady projektów w zawodzie technik obsługi turystycznej

- **Thomas Cook – historia powstania Neckermanna** (korelacja z językiem angielskim)
- **Gra miejska „Poznaj Elbląg”** (korelacja z geografią)
- **Baśniowy Elbląg** (korelacja z geografią)
- **Szalone podróźniczki** (korelacja z geografią)
- **Animator czasu wolnego** (korelacja z geografią)



# Przykłady projektów w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

- **Wpływ szybkiego spożywania posiłku na układ pokarmowy** (korelacja z biologią).
- **Zwyczaje żywieniowe w różnych regionach Polski** (korelacja z geografią).
- **Wpływ odżywiania na stan skóry, włosów i paznokci** (korelacja z biologią).
- **Spożywanie przetworzonego mięsa a stan zdrowia** (korelacja z biologią).
- **Jedzenie przy komputerze a otyłość** (korelacja z biologią).
- 



### KARTA PROJEKTU MIĘDZYPRZEDMIOTOWEGO

1. Temat projektu

.....

2. Przedmioty oraz imię i nazwisko nauczyciela realizującego temat:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

3. Cele projektu :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

4. Czy projekt dotyczy treści nauczania z podstawy programowej?

TAK

NIE

5. Termin rozpoczęcia i zakończenia projektu:

.....

6. Metody realizacji projektu:

.....

7. Sposób prezentacji

.....

8. Planowane efekty

.....  
.....

9. Wykaz uczniów realizujących projekt:

.....  
.....  
.....  
.....

*Podpis nauczyciela/nauczycieli*

.....  
(pieczętka szkoły)

# Karta oceny prezentacji projektu międzyprzedmiotowego

Załącznik nr.2

Numer grupy:

Imiona i nazwiska uczniów:

- 1.
- 2.
- 3.

Termin prezentacji:

Oceniane elementy prezentacji		Liczba punktów
		0 ÷ 10
Zgodność z tematem		
Poziom merytoryczny		
Posługiwanie się słownictwem właściwym dla tematu i zrozumiałym dla innych		
Operowanie głosem (poprawna dykcja, odpowiednia intonacja i modulacja głosu)		
Odpowiednie tempo prezentacji		
Uporządkowany i logiczny układ prezentacji (trójdzielna budowa – wstęp, rozwinięcie, zakończenie)		
Oryginalna i pomysłowa forma prezentacji		
Zaangażowanie wszystkich członków zespołu w zaprezentowanie projektu		
Dbałość o zainteresowanie odbiorców		
Wykorzystanie zaplanowanego czasu		
Suma punktów:		

**KARTA OCENY PROJEKTU**

Temat projektu:					
Cele projektu:					
opiekun projektu:					
rok	termin rozpoczęcia projektu	termin zakończenia projektu			
Wykaz uczniów realizujących projekt					
Lp.	Nazwisko i imię ucznia	Klasa	Informacja do wykorzystania przez wychowawcę	Ocena	Uwagi
1					
2					
3					





# Przykład zadania międzyprzedmiotowego dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

---

**Uważnie przeczytaj treść i wykonaj poszczególne zadania.**

W restauracji „Elbląg” złożono zamówienie dla uczestników wycieczki seniorów z Wielkiej Brytanii dookoła Polski. Menager restauracji po konsultacji z organizatorem wycieczki ułożył menu obiadu.

Zaplanuj obiad dla 30 osób z dietą lekkostrawną, oblicz koszt dla 1 uczestnika oraz wykonaj dodatkowe zadania.

**Na wykonanie zadania masz 180 minut.**

**Do obliczenia kosztu wykorzystaj receptury potraw i wzory tabel, które uzupełnij. Przeczytaj uważnie informacje w tabelach oraz te, umieszczone są pod tabelą**

# Przykład zadania międzyprzedmiotowego dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

## Zupa jarzynowa

Normatyw receptur podany jest na 3 porcje

Surowce	marchew	130 g
	seler	100 g
	pietruszka	100 g
	por	50 g
	ziemniaki	150 g
	kapusta biała	80 g
	koncentrat pomidorowy 30%	20 g
	śmietanka 12%	20 g
	natka pietruszki	10 g
	Przyprawy: sól, ziele angielskie, liść laurowy	Do smaku

# Przykład zadania międzyprzedmiotowego dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

W tabelę 1- wpisz wszystkie surowce i półprodukty z poszczególnych dań tak, aby żaden surowiec nie wystąpił dwukrotnie. Następnie przelicz wszystkie składniki na 30 porcji.

Tabela 1 Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 30 obiadów

Lp.	Nazwa surowca	Zapotrzebowanie	
		na 3 porcje (g)	Na 30 porcji (kg ,pęczki, l)

Uwaga:

1 pęczek natki waży 100g

# Przykład zadania międzyprzedmiotowego dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

Do tabeli 2 przenieś z tabeli 1 składniki dań, które mają wartość liczbową na 30 porcji. Następnie z tabeli 3 wpisz *Ceny jednostkowe* poszczególnych surowców oraz oblicz wartość obiadów mnożąc ilość w *Jednostce zakupu* przez cenę jednostkową. Wynik podaj do dwóch miejsc po przecinku. Wartość obiadów zsumuj i oblicz koszt dla 1 osoby.

Tabela 2 Kalkulacja obiadu (w cenach netto)

Lp.	Nazwa surowca	Zapotrzebowanie produktów na 30 porcji		Cena jednostkowa (zł)	Wartość obiadów (zł)
		Jednostka zakupu kg/p/l	Ilość w jednostce zakupu		
Razem koszt surowców do 30 obiadów (zł)					
Koszt obiadu dla 1 osoby (zł)					

# Przykład zadania międzyprzedmiotowego dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

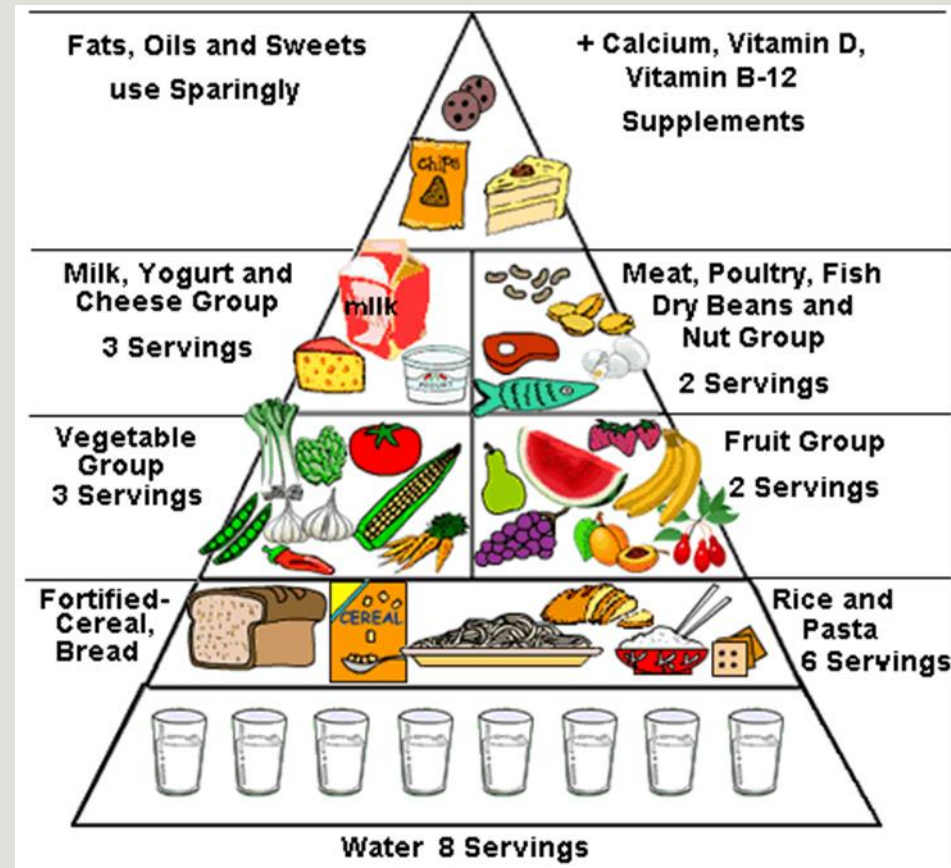
III. Uzupełnij dobierając właściwe słowa. Complete each phrase with a suitable word from the list:

**Bacon, biscuits, butter, chips, fork, salt saucer, vinegar**

1. pepper and .....
2. knife and .....
3. egg and .....
4. bread and .....
5. fish and .....
6. oil and .....
7. cup and .....
8. tea and .....

# Przykład zadania międzyprzedmiotowego dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

IV. Przetłumacz na język polski poszczególne składniki piramidy. Look at the food pyramid and translate to polish.



# Przykład zadania międzyprzedmiotowego dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

---

**V. Napisz w jakich chorobach należy spożywać dietę lekkostrawną. Podaj przykłady potraw diety lekkostarwnej**

.....

.....

.....



# Przykład zadania międzyprzedmiotowego dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

VI. Odszukaj i zaznacz na mapie Polski potrawy charakterystyczne dla danego regionu

- Śledź po kaszubsku
- Farszynki mazurskie
- Sękacz podlaski
- Kluski śląskie
- Kwaśnica góralska
- Gzik poznański



## Rozkład punktów i ocen uzyskanych w wyniku rozwiązania zadania międzyprzedmiotowego w klasie II a TŻiUG

Lp.	Nazwisko i imię	Ilość punktów z j. polskiego	Ocena	Ilość punktów z matematyki	Ocena	Ilość punktów z języka angielskiego	Ocena	Ilość punktów z geografii	Ocena	Ilość punktów z biologii	Ocena	Suma punktów	% zdobytych punktów	Ocena łączna
		Max 5 punktów do zdobycia		Max 84 punkty do zdobycia		Max 39 punkty do zdobycia		Max 6 punktów do zdobycia		Max 5 punkty do zdobycia				
1.		3	3	67	3	37	5	5	5	2	2	114	82,01%	4
2.		2	2	45	2	26	3	5	5	2	2	80	57,55%	2
3.		3	3	73	4	24	2	6	6	2	2	108	77,70%	3
4.		4	4	73	4	32	4	3	3	4	4	116	83,45%	4
5.		4	4	71	4	30	4	6	6	4	4	115	82,73%	4
Średnia z ocen:			<b>3,2</b>		<b>3,4</b>		<b>3,6</b>		<b>5,0</b>		<b>2,8</b>	<b>106,6</b>	<b>64,80%</b>	<b>3,4</b>

---

Zapraszam do oglądnięcia filmu projektu  
pt: **Obsługa gościa VIP**  
zrealizowanego przez uczniów  
technikum hotelarskiego

# Proszę o zadawanie pytań

Dziękuję za uwagę

