

## **INNOWACJE SPOŁECZNE W DZIEDZINIE GASTRONOMII I KELNERSTWA**

Innowacje społeczne to rozwiązania nakierowane na rozwój i wdrażanie nowych pomysłów (produktów, usług i modeli) w celu zaspokojenia potrzeb społecznych oraz tworzenia nowych relacji społecznych lub inicjowania współpracy. Innowacyjność oznacza nowe odpowiedzi na naglące potrzeby społeczne, które wpływają na proces interakcji społecznych. Zapewniają szeroko rozumiany dobrostan społeczny, a ich społeczny charakter dotyczy zarówno ich celów, jak i środków, które wykorzystują. Są to innowacje, które są nie tylko dobre dla społeczeństwa, ale także zwiększają zdolność jednostek do działania. Innowacjami społecznymi są wszelkie działania innowacyjne o zdecydowanie społecznych celach (w przeciwieństwie do celów jedynie technologicznych, biznesowych czy ekonomicznych). Cechy innowacji społecznych według Young Foundation (największa i najbardziej renomowana europejska organizacja zajmująca się ich analizowaniem i wdrażaniem) wskazują na:

- możliwość wdrożenia ich w praktyce
- ukierunkowanie na zaspokajanie społecznych potrzeb
- efektywność
- wzmacnianie samoorganizacji społeczeństwa, do czego środkiem jest wspieranie i kreowanie nowych ról społecznych, budowanie nowych relacji społecznych, zwiększanie zdolności różnych aktorów społecznych do lepszego użytkowania dostępnych zasobów.

Główne cechy innowacji społecznych:

- pozytywny wpływ na społeczeństwo, nowatorstwo i współzależność;
- przybieranie różnych form; łączenie w sobie celów społecznych i gospodarczych;
- promowanie przez różne grupy podmiotów (przedsiębiorstwa, organizacje pozarządowe, instytucje publiczne).

Poniżej przedstawiono opis wybranych innowacji społecznych, mających zastosowanie w dziedzinie gastronomicznej i kelnerstwa.

### **1. JĘZYK ANGIELSKI W PRACOWNI TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ**

Innowacja zrealizowana przez Zespół Szkół nr 7 w Tychach.

Innowacja polega na zdobywaniu umiejętności językowych w trakcie uczestnictwa w szkoleniach. Głównym zamierzeniem jest stworzenie warunków, w których uczestnicy realizując program szkolenia mogą jednocześnie rozwijać praktyczne umiejętności językowe dotyczące wykonywanych czynności. Na innowacyjnych lekcjach uczniowie są oceniani na bieżąco podczas wykonywania czynności kulinarnych. Nauczyciel podchodzi do stanowiska roboczego i stymuluje uczniów do opisywania wykonywanych czynności, ćwiczeń leksykalnych, dialogów oraz korzystania z oryginalnych przepisów w języku angielskim.

## CEL INNOWACJI

Innowacja ma na celu przyswojenie języka obcego w sposób naturalny, poprzez zsynchronizowaną naukę języka angielskiego wraz ze szkoleniem, jako forma warsztatów uczenia się przez działanie oraz:

- zmniejszenie obaw związanych z koniecznością porozumiewania się w języku obcym w miejscu pracy;
- zwiększenie umiejętności gotowania dań według przepisów w języku angielskim;
- okazja przećwiczenia słownictwa zawodowego w języku obcym;
- nabywanie umiejętności porozumiewania się w miejscu pracy.

## KORZYŚCI

Innowacja społeczna odnosi się do wymiaru podnoszenia kwalifikacji uczniów z branży gastronomicznej poprzez:

- rozwijanie umiejętności komunikacji w języku angielskim;
- prezentowanie zdobytej wiedzy i umiejętności na konkursach kulinarno – językowych;
- zdobycie atrakcyjnej pracy zarówno w Polsce, jak i na rynkach europejskich;
- wykorzystanie przyswojonych umiejętności językowych w pracy lub praktykach zagranicznych;
- rozbudzenie chęci doskonalenia w następujących obszarach: umiejętności zawodowe, rozwijanie nowych pasji, kuchnia międzynarodowa;
- osiągnięcie lepszych wyników w nauce języka angielskiego.

## 2. TEFSI

Innowacja realizowana w ramach projektu: „Transformacja europejskich systemów żywnościowych w kierunku zrównoważonego rozwoju przez międzynarodowe, innowacyjne nauczanie”.

Innowacja społeczna polega na współpracy między 9 europejskimi uczelniami w celu opracowania, wdrożenia i upowszechnienia innowacyjnych metod nauczania w zakresie tematów obejmujących różne aspekty zrównoważonych systemów żywnościowych. TEFSI dąży do zwiększenia świadomości nauczycieli akademickich na temat znaczenia tych zagadnień w ich codziennych wykładach.

Założeniem innowacji jest zwiększenie innowacyjności metod nauczania i treści wykorzystywanych przez wykładowców oraz zwiększenie stopnia zrównoważenia europejskich systemów żywnościowych.

## CEL INNOWACJI

Metoda ma na celu:

- Włączenie zagadnień dotyczących zrównoważonych systemów żywnościowych do treści edukacyjnych na uczelniach;
- Wykorzystywanie metod i narzędzi edukacyjnych oraz perspektyw na wdrożenie innowacji w zrównoważonych systemach żywnościowych;

- Opracowanie materiałów edukacyjnych nt. innowacyjnych metod i koncepcji nauczania;
- Włączenie do codziennych aktywności dydaktycznych wykładowców uczelni uczestniczących w projekcie.

## KORZYŚCI

Podniesienie kompetencji nauczycieli akademickich i poprawienie jakości kształcenia na uczelniach.

### 3. WARSZTATY NA TEMAT CELÓW ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU (SDGS)

Warsztaty mają na celu zapewnienie studentom lepszego zrozumienia tego, czym są Cele Zrównoważonego Rozwoju, jakie mają znaczenie dla przyszłości planety oraz pokazanie, w jaki sposób mogą przyczynić się do realizacji SDGs w codziennym życiu oraz przyszłej karierze zawodowej.

## ZASTOSOWANIE I PRZEBIEG

- Warsztaty wykorzystywane są przez wykładowców reprezentujących wiele dziedzin na różnych kierunkach studiów;
- 3 godzinne warsztaty, które mogą być włączone do istniejących kursów i przedmiotów;
- Zaprojektowane dla grup od 12 do 30 studentów;
- Wprowadzanie prezentacji do tematu Agendy ONZ 2030 na rzecz zrównoważonego rozwoju;
- Stworzone 4 grupy zapoznają się z celami SDGs, a następnie wybieranych jest 5 najważniejszych faktów i celów;
- Wybór celów najsilniej związanych z sektorem żywnościowym;
- Uczniowie dyskutują na temat przyszłego życia zawodowego w celu osiągnięcia celów SDG.

## KORZYŚCI

- Rozwiązywanie globalnych problemów związanych z sektorem żywnościowym;
- Omawianie kwestii związanych z sektorem żywnościowym;
- Omawianie kierunku studiów;
- Uświadomienie, że życie zawodowe może przyczynić się do realizacji celów SDGs.

### 4. PROJEKTOWANIE I UNOWOCZEŚNIANIE KURSU Z WYKORZYSTANIEM MODELU ABC

Model ABC umożliwia wykładowcom tworzenie lub udoskonalanie całego programu nauczania modułu/kursu/przedmiotu w 90 minut. Model ABC opiera się na "6 typach uczenia się".

## ZASTOSOWANIE

- Przedstawienie graficznie zajęć edukacyjnych dla studentów (tworzenie wykresu nauczania);
- Interaktywne planowanie zajęć edukacyjnych przewidzianych w kursie lub przedmiocie;
- Tworzenie scenorysu "story board", gdzie opisywane są różne aktywności z uwzględnieniem zajęć on line, stacjonarnych oraz procesów oceny;
- Powstanie planu działania dla członków zespołu;
- Uwaga poświęcona zrównoważonemu procesowi żywności;
- Nauczyciele pomagają uczniom modelować rozwój nowych produktów;
- Obserwowanie zmian i jakości produktów na każdym etapie rozwoju i różnorodnych problemów związanych z projektem.

## KORZYŚCI

- Studenci bardziej zaangażowani w części edukacyjne;
- Regularne wykładanie zmian w poszczególnych etapach;
- Zachęcenie studentów do aktywności;
- Analizowanie różnych sytuacji oraz proponowanie rozwiązań projektowych i surowych wniosków;
- Nietypowy model pracy w kuchni - analiza i obserwowanie procesu produkcyjnego od surowca do produktu końcowego;
- Zastosowanie wiedzy na wykładach i seminariach do nauki o produktach;
- Pomoc studentom w osiągnięciu celów modułu badawczego.

## 5. MIĘDZYNARODOWY TYDZIEŃ

Innowacja polega na wspieraniu rozwoju określonych kompetencji potrzebnych w sektorze zrównoważonego rozwoju.

„Międzynarodowy Tydzień” jest organizowany najczęściej jako tygodniowy moduł przez wykładowcę wraz z koordynatorem międzynarodowym. Jest on wdrażany przez gościnnych wykładowców z partnerskich uniwersytetów i innych instytucji na całym świecie.

## ZASTOSOWANIE

W ramach metody studenci poznają kraj i kulturę wizytującego wykładowcy poprzez:

- Zajęcia praktyczne i teoretyczne;
- Interakcję z wykładowcą.

Specjalizacja naukowa jest połączona z zajęciami kulinarnymi w laboratorium lub w kuchni treningowej wydziału. Gościnny wykładowca wybiera tradycyjną potrawę ze swojego kraju. Ponieważ studenci nie mają osobistego związku z daniem, zdobywają nowe doświadczenia sensoryczne i kulinarne.

## KORZYŚCI

- Badanie lokalnych, globalnych i międzykulturowych zagadnień;
- Podejmowanie działań na rzecz wspólnego dobrobytu i zrównoważonego rozwoju;
- Otwarte, poprawne i skuteczne interakcje między kulturami;
- Rozumienie i docenianie perspektywy oraz światopoglądu innych osób i społeczności;
- Zdobywanie nowych doświadczeń sensorycznych i kulinarnych;
- Poznawanie nowych składników przyrządzanych potraw i zwyczajów wokół posiłku.

## 6. KURS MAESTRO

MAESTRO jest oryginalnym kursem dla studentów oraz uczniów. Polega on na zarządzaniu projektami przez grupy złożone 3-4 studentów w relacji z zewnętrznymi klientami z sektora spożywczego.

## ZASTOSOWANIE I PRZEBIEG KURSU

- Symulacja życia zawodowego uczestników poprzez zarządzanie projektem we własnym zakresie;
- Kontakt z firmami w celu poznania wyzwań, potrzeb i problemów firmy;

- Poznanie struktury i długości kursu oraz umiejętności technicznych studentów dla danego zadania;
- 15 dni przed rozpoczęciem kursu Maestro koordynator przedstawia studentom różne projekty w których mogli by uczestniczyć;
- W oparciu o badania naukowe studenci pracują wspólnie w zespołach opracowujących koncepcję rozwiązania problemu dla firm;
- Studenci nie odbywają praktyk w firmie - pracują na uczelni korzystając z narzędzi i laboratoriów tam dostępnych;
- Studenci korzystają z narzędzi, których się wcześniej nauczyli;
- Zespół studentów tworzy nowe koncepcje i doradza firmie;
- Tworzenie propozycji rozwoju i wprowadzenie możliwych innowacji w firmie.

## KORZYŚCI

- Dotarcie studentów do profesjonalistów poprzez uczestnictwo w kursie;
- Stymulowanie kreatywności, rozwijanie zdolności zarządzania projektami;
- Analiza złożonych sytuacji;
- Umiejętność zbiorowego zarządzania projektami;
- Rozwijanie umiejętności miękkich takich jak komunikacja i relacje z klientem.

## 7. KURS "ZRÓWNOWAŻONE DIETY"

Kurs jest częścią programu nauczania w ramach międzynarodowych studiów magisterskich na Wydziale Rolnictwa Uniwersytetu w Kassel.

Ideą kursu jest rozwinięcie indywidualnego podejścia do zrównoważonych systemów żywnościowych i diet przez każdego studenta. W ramach innowacji każdy student wybiera tradycyjne danie narodowe, które następnie zostanie zoptymalizowane pod względem różnych aspektów zrównoważenia, przy zachowaniu jego głównych atrybutów smakowych.

W ramach kursu tematy wykładów obejmują: wytyczne żywieniowe, koncepcje zdrowych, diet dietę śródziemnomorską, dietę nordycką, analizę sensoryczną, oznaczenia geograficzne i terroir, Agendę 2030 ONZ z jej 17 celami zrównoważonego rozwoju zrównoważonego rozwoju, tradycyjną wiedzę, wspólne gotowanie i jedzenie.

## ZASTOSOWANIE

- Dzięki obecności partnerów zewnętrznych, studenci są motywowani do zastanowienia się nad swoim rozumieniem zrównoważonego rozwoju, biorąc pod uwagę różne punkty widzenia problemu;
- W trakcie kursu przygotowywana jest mini prezentacja dań, które są wspólnie przyrządzane przez studentów w laboratorium kulinarnym pod koniec kursu. Następnie wszyscy studenci głosują na najlepsze oraz najlepiej zaprezentowane danie;
- Kurs zamykany jest stworzeniem książki kucharskiej ze „zrównoważonymi” przepisami, w której znajdują się wszystkie zoptymalizowane narodowe dania przedstawione przez studentów.

## KORZYŚCI

Innowacja społeczna ma na celu wzrost zainteresowania i zaangażowania studentów w zajęcia poprzez:

- Stworzenie nowych doświadczeń dla studentów;
- Zrozumienie praktycznej potrzeby realizacji zajęć;
- Ocenę wpływu dania/posiłku na zrównoważony rozwój i parametry żywieniowe;
- Posiadanie zdobytej na zajęciach wiedzy;
- Możliwość opisania zależności pomiędzy aspektami diety, zrównoważonym rozwojem, żywieniem i zdrowiem.

## 8. JEM ZDROWO I KOLOROWO

W ramach innowacji społecznej uczestnicy projektu razem pracują nad wspólnymi produktami: quizami, ankietami Google Forms, prezentacjami wykonanymi w Google Slides oraz Canva, kolekcjami Wakeleta, akrostychem (wierszem) projektowym i książką kucharską StoryJumper.

Uczestnicy oglądają i dyskutują nad pomysłami uczniów z innych szkół partnerskich, mają także możliwość zobaczyć się „na żywo” podczas spotkania z ekspertem.

Uczniowie omawiają efekty wspólnej pracy oraz dyskutują o już stworzonych produktach (np. plakatach, hasłach) i planują kolejne działania projektowe.

## ZASTOSOWANIE I PRZEBIEG

- Oglądanie i dyskutowanie nad pomysłami uczniów z innych szkół partnerskich;
- Podział zadań w projekcie pomiędzy uczniów;
- Przygotowywanie quizu o szkołach;
- Udział w konkursie na logo projektu;
- Tworzenie prezentacji w Canvie;
- Stworzenie książki kucharskiej w programie Story Jumper;
- Przygotowanie wspólnego wiersza projektowego na platformie Zumpad;
- Udział w spotkaniach na żywo z ekspertem;
- Omawianie efektów wspólnej pracy;
- Dyskusja o stworzonych produktach (np. plakatach, hasłach).

## KORZYŚCI

- Zwrócenie uwagi na sposób odżywiania się polskich nastolatków;
- Podniesienie świadomości uczniów dotyczącej produktów żywnościowych;
- Zachęcenie do wybierania zdrowej żywności;
- Rozwijanie umiejętności pracy w grupie, wyszukiwania i selekcjonowania informacji oraz zarządzania własnym czasem.

## 9. POSMAKUJMY ŚWIATA - LET'S TASTE THE WORLD

Innowacja skierowana do uczniów z niepełnosprawnością w stopniu lekkim i umiarkowanym, którzy uczą się w klasach o profilach kucharz i cukiernik.

Innowacja społeczna polega na zapoznaniu uczniów z tradycyjnymi przepisami krajów partnerskich. W ramach metody uczestnicy porównują sposób przygotowania i podania potraw oraz poznają przepisy, składniki oraz instrukcję wykonania dań.

Na zajęciach wykorzystywane są takie narzędzia technologiczne:

- Canva, Paint, Paint 3D, Genially, Edytory zdjęć i video

## ZASTOSOWANIE

- Poznanie tradycyjnych przepisów kulinarnych krajów partnerskich;
- Poznanie i opanowanie użycia nowych narzędzi TIK;
- Włączenie w międzynarodową współpracę osób z niepełnosprawnościami, integracja i wyrównanie szans edukacyjnych;
- Włączenie młodych osób niepełnosprawnych w projekty międzynarodowe i zintegrowanie ich z w pełni sprawnym społeczeństwem;
- Zapoznanie się z kulturą i tradycjami krajów partnerskich;
- Przełamanie barier językowych, społecznych i emocjonalnych u uczniów z niepełnosprawnością w stopniu lekkim i umiarkowanym;
- Rozbudzenie samodzielności uczniów.

## KORZYŚCI

- Kanał na YouTube, na którym można znaleźć instruktaże wykonania potraw;
- Książka z przepisami międzynarodowymi;
- Padlet ze świętami kulinarnymi obchodzonymi w krajach partnerskich;
- Padlet z zakodowanymi pytaniami kulinarnymi;
- Filmy o szkołach i krajach partnerskich;
- Książka przedstawiająca uczestników projektu;
- Konkurs na logo i plakat projektu;
- Ankiety, relacje ze spotkań online, zdjęcia i filmy z realizacji działań projektowych.

## 10. KAWIARNIE toMy

Innowacja społeczna powstała z inicjatywy Fundacji Leny Grochowskiej, która wspiera aktywizację osób z niepełnosprawnością intelektualną. Innowacja polega na promowaniu inkluzji społecznej poprzez zatrudnianie osób z niepełnosprawnościami i wspieranie ich talentów oraz umiejętności w różnych dziedzinach.

## ZASTOSOWANIE

W ramach innowacji zatrudniane są osoby z niepełnosprawnościami w charakterze kelnerów i baristów.

- W restauracjach podziwiać można prace wykonane przez utalentowanych (niepełnosprawnych) pracowników fundacji: ceramiczne dekoracje, rękodzieła, rzeźby;
- Kawiarnie rozwijają ofertę kulturalną: otwartą scenę (miejsce gdzie można bezpłatnie organizować koncert, spotkanie autorskie czy prelekcję), specjalna uwaga poświęcona jest artystom amatorom i osobom z niepełnosprawnościami;
- W kawiarniach organizowane są warsztaty ceramiczne, współprowadzone przez utalentowanych artystów z niepełnosprawnościami;
- Kawiarnię zaopatruje: pracownia piekarniczo-cukiernicza, w której pracują osoby z niepełnosprawnościami, wypieki powstają ręcznie z naturalnych składników zgodnie z tradycyjnymi recepturami;

- Wspieranie osób z niepełnosprawnościami przez instruktorów: w wykonywaniu bardziej złożonych zadań, zmniejszanie poziomu stresu osób niepełnosprawnych;
- Pracownicy mają krótsze godziny pracy oraz więcej dni urlopu wypoczynkowego.

## KORZYŚCI

Lokale oferują wysokiej jakości rzemieślniczą kawę, ciastka oraz wypieki.

- Połączenie lokalu gastronomicznego z miejscem zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami wyróżnia kawiarnie na tle konkurencji;
- Unikatowe doświadczenia dla klientów;
- Wspieranie ważnych społecznie inicjatyw;
- Wzmacnianie cech i umiejętności osób niepełnosprawnych (głównie z niepełnosprawnością intelektualną);
- Tworzenie warunków do włączania osób z niepełnosprawnością intelektualną do aktywności społecznej i zawodowej;
- Połączenie jakościowych produktów z silnym społecznym przesłaniem;
- Okazja do nauki rzemiosła;
- Wyzwalanie kreatywności, przełamywanie barier i stereotypów.

## Źródła/Bibliografia:

1. Goleński, W. (2019). Ekonomia społeczna w Polsce – przyczynek do krytyki innowacyjności rozwiązań krajowych. W: N. Laurisz, A. Pacut (red.). Ekonomia Społeczna. Innowacyjność społeczna w Polsce (s. 23–33). Kraków: Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie. <https://doi.org/10.15678/ES.2019.2.03>
2. W poszukiwaniu definicji innowacji społecznych Jagoda Mrzygłocka-Chojnacka
3. Agnieszka Czerwińska-Lubaszczyk ORCID ID: 0000-0001-8100-8802, Akademia Techniczno-Humanistyczna w Bielsku-Białej, Polska
4. Zespół Szkół nr 7 Tychy
5. [https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/140461f4-fb58-41a9-a4a2-69f4b1a269de/TEFSI\\_05-wersja\\_PL.pdf](https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/140461f4-fb58-41a9-a4a2-69f4b1a269de/TEFSI_05-wersja_PL.pdf)
6. <https://www.sggw.edu.pl/projekty-erasmus-realizowane-w-instytucie-nauk-o-zywieniu-czlowieka/>
7. <https://www.youtube.com/watch?v=tMSdSQw4jac>
8. <https://twinspace.etwinning.net/169103>
9. <https://padlet.com/eserafin12/jem-zdrowo-i-kolorowo-m1yn93ojf6te8oq9>
10. <https://etwinning.pl/inspiracje-i-materialy/ciekawe-projekty/lets-taste-the-world>
11. <https://twinspace.etwinning.net/223716/home>
12. <https://e-restauracja.com/pws/pdf/RS-2023-06-KAJD.pdf>
13. <https://fundacjalenygrochowskiej.pl/>
14. <https://restauracjadifferent.pl/oferta/dla-szkol>
15. <http://www.niepelnosprawni.pl/ledge/x/925189>
16. <https://nl-nl.facebook.com/restauracjadifferent/>