

## Správa o činnosti pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
3. Prijímateľ	Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01Prešov
4. Názov projektu	Zvyšovanie kvality odborného vzdelávania a prípravy v Hotelovej akadémii Prešov na základe potrieb trhu práce
5. Kód projektu ITMS2014+	312011ABR5
6. Názov pedagogického klubu	Klub gastronomických zručností
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	26.1.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	online forma
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	MVDr. Juliana Mihályová
10.Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	<a href="http://www.hapresov.edu.sk/stranka/zvysovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/">http://www.hapresov.edu.sk/stranka/zvysovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/</a>

11. **Manažérske zhrnutie:**

Cieľom dnešného stretnutia klubu je téma Výmena skúseností pri využívaní moderných technologických metód pri príprave pokrmov. V súčasnej dobe je rozvoj gastronómie vzhľadom na rozvoj spoločnosti, technológií a poznatkov veľmi rýchly. Učiteľ odborných predmetov mal by sledovať tieto nové trendy v rámci svojich učiacich kompetencií a následne ich pútavou formou odovzdávať študentom za účelom ich lepšieho uplatnenia na trhu práce

**Kľúčové slová :** nové trendy v gastronómii, metóda sous vide, zero waste koncepcia, plating food, molekulárna gastronómia

12. **Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:**

1. Oboznámenie členov klubu s cieľom dnešného stretnutia- Výmena skúseností pri využívaní moderných technologických metód pri príprave pokrmov. Čítanie článkov na webe prostredníctvom zdieľania o nových metódach spracovania potravín a ich servisu,, sledovanie online videa o nových trendoch v gastronómii.

Nové technologické metódy spracovania pokrmov majú za výsledok

- získanie času na tvorivú prácu, zníženie stresu, priestor venovať sa vareniu, gastronomickým zručnostiam ( food plating),
- zníženie dopadu na životné prostredie- zero waste koncepcia( bezodpadové hospodárstvo,
- zníženiu nákladov v stredisku verejného stravovania, úspora surovín,
- efektívnejšie využitie kuchyne a jej zariadení,
- zvýšenie kvality prevádzkovej hygieny,
- súčasné trendy v úprave pokrmov najlepšie vystihujú slová jednoducho, zdravo a kvalitne( napr. metóda sous vide),
- pozornosť sa zaostruje na skutočnú kvalitu založenú na čerstvosti
- kľúčovú rolu hrá pôvod potravín.

2. Diskusia k novým informáciám medzi členkami klubu, hľadanie metód a spôsobov ako získané poznatky preniesť do výučby praktického vyučovania, do predmetu Cvičenia z technológie prípravy a do teoretického predmetu Technológia prípravy pokrmov.

#### **Priebehu stretnutia:**

Na stretnutí sa zúčastnili všetci členovia klubu. V úvode stretnutia klubu koordinátorka klubu MVDr. Juliana Mihályová oboznámila jednotlivých členov s témou stretnutia - Výmena skúseností pri využívaní moderných technologických metód pri príprave pokrmov. Všetci členovia klubu sa uzniesli na potrebe neustáleho vzdelávania v oblasti nových trendov pri príprave pokrmov a ich aplikácii do praktického vyučovania. Sledovanie online školenia Nové trendy pri príprave pokrmov sa u členov stretlo s veľkým ohlasom .

Zdroje: <https://www.chefparade.cz/10-servirovacich-tipu-diky-kterym-ochani-achani-zaruceno/>  
<https://www.jidloaradost.ambi.cz/clanky/proc-je-dulezite-jak-jidlo-vypada-na-taliri/>

<https://www.facebook.com/combioeven/photos/10157475776591898>

**Všeobecný cieľ stretnutia:** Oboznámiť sa s novými trendmi v gastronómii.

**Kognitívny cieľ:** Prostredníctvom internetu online formou sledovanie Retigo školenia Nové trendy pri príprave pokrmov.

**Afektívny cieľ:** Efektívne využívať online informácie pri dištančnej ale i prezenčnej forme vyučovania.

**Psychomotorický cieľ:** Zaradiť ukážky videí o nových trendoch v pri príprave pokrmov do online výučby odborných predmetov. Vytvoriť si portfólio týchto ukážok z webu.

#### **13. Závery a odporúčania:**

Zo zasadania klubu gastronomických zručností vyplynuli tieto závery a odporúčania

- Jednotliví členovia sa rozhodli do vlastných portfólií predmetov, ktoré učia zakladať odkazy na online videa a články o nových trendoch v gastronómii a raz za polrok sa s nimi navzájom podeliť v rámci činnosti klubu.
- Jednotlivé témy ohľadom nových trendov v gastronómii zapracovať do vyučovania svojich predmetov a to do prostredníctvom aktívnych vyučovacích metód ako brainstronming, problémová úloh, metód na rozvoj kritického myslenia.



15.	Dátum	26.1.2021
16.	Podpis	
17.	Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Juliana Mihályová
18.	Dátum	26.1.2021
19.	Podpis	

**Príloha:**

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu

**Pokyny k vyplneniu Správy o činnosti pedagogického klubu:**

Prijímateľ vypracuje správu ku každému stretnutiu pedagogického klubu samostatne. Prílohou správy je prezenčná listina účastníkov stretnutia pedagogického klubu.

1. V riadku Prioritná os – Vzdelávanie
2. V riadku špecifický cieľ – uvedie sa v zmysle zmluvy o poskytnutí nenávratného finančného príspevku (ďalej len "zmluva o NFP")
3. V riadku Prijímateľ - uvedie sa názov prijímateľa podľa zmluvy o poskytnutí nenávratného finančného príspevku
4. V riadku Názov projektu - uvedie sa úplný názov projektu podľa zmluvy NFP, nepoužíva sa skrátenejší názov projektu
5. V riadku Kód projektu ITMS2014+ - uvedie sa kód projektu podľa zmluvy NFP
6. V riadku Názov pedagogického klubu (ďalej aj „klub“) – uvedie sa názov klubu
7. V riadku Dátum stretnutia/zasadnutia klubu - uvedie sa aktuálny dátum stretnutia daného klubu učiteľov, ktorý je totožný s dátumom na prezenčnej listine
8. V riadku Miesto stretnutia pedagogického klubu - uvedie sa miesto stretnutia daného klubu učiteľov, ktorý je totožný s miestom konania na prezenčnej listine
9. V riadku Meno koordinátora pedagogického klubu – uvedie sa celé meno a priezvisko koordinátora klubu
10. V riadku Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy – uvedie sa odkaz / link na webovú stránku, kde je správa zverejnená

11. V riadku Manažérske zhrnutie – uvedú sa kľúčové slová a stručné zhrnutie stretnutia klubu
12. V riadku Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia - uvedú sa v bodoch hlavné témy, ktoré boli predmetom stretnutia. Zároveň sa stručne a výstižne popíše priebeh stretnutia klubu
13. V riadku Závery o odporúčania – uvedú sa závery a odporúčania k témam, ktoré boli predmetom stretnutia
14. V riadku Vypracoval – uvedie sa celé meno a priezvisko osoby, ktorá správu o činnosti vypracovala
15. V riadku Dátum – uvedie sa dátum vypracovania správy o činnosti
16. V riadku Podpis – osoba, ktorá správu o činnosti vypracovala sa vlastnoručne podpíše
17. V riadku Schválil - uvedie sa celé meno a priezvisko osoby, ktorá správu schválila (koordinátor klubu/vedúci klubu učiteľov)
18. V riadku Dátum – uvedie sa dátum schválenia správy o činnosti
19. V riadku Podpis – osoba, ktorá správu o činnosti schválila sa vlastnoručne podpíše.

Príloha správy o činnosti pedagogického klubu



Prioritná os:	Vzdelávanie
Špecifický cieľ:	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
Prijímateľ:	Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov
Názov projektu:	Zvyšovanie kvality odborného vzdelávania a prípravy v Hotelovej akadémii Prešov na základe potrieb trhu práce
Kód ITMS projektu:	NFP312010ABR5
Názov pedagogického klubu:	Klub gastronomických zručností






Meno prizvaných odborníkov/iných účastníkov, ktorí nie sú členmi pedagogického klubu a podpis/y:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia