

Písomný výstup 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 Prešov
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. Meno koordinátora pedagogického klubu	MVDr. Juliana Mihályová
8. Školský polrok	1-2021/2022, september 2021- január 2022
9. Odkaz na webové sídlo zverejnenia písomného výstupu	http://www.hapresov.edu.sk/stranka/projekt-zvysovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/

10. Úvod:

Stručná anotácia:

Výchovne - vzdelávací, edukačný proces, je zložitým javom, cieľavedomou činnosťou, ktorá prebieha medzi učiteľom a žiakom, či žiakmi navzájom. Jeho výsledkom má byť človek pripravený na celoživotné vzdelávanie a učenie sa, schopný adaptovať sa v budúcnosti na množstvo rozličných zmien v spoločnosti, jedinec, ktorý efektívne vykonáva všetky svoje životné roly. Cieľom odborného vzdelávania je kvalitné odborné vzdelávanie, príprava zohľadňujúca aktuálne a očakávané potreby praxe a osobný rozvoj učiacich sa jedincov.

Členovia klubu gastronomických zručností na svojich stretnutiach sa sústreďovali na výmenu svojich skúseností z pedagogickej praxe, vzájomne obohacovanie sa o nové, alebo málo využívané prvky z didaktiky výučby na strednej odbornej škole. Cieľom činnosti klubu bolo a je skvalitniť výučbu v súlade s kompetenciami absolventov školy a od nich odvodených výkonových a obsahových štandardov všeobecnej a odborne zložky

vzdelávania. Jeho členovia vytvárali materiály, ktoré slúžia pre prezenčnú i dištančnú formu vzdelávania vzhľadom na vývoj pandemickej situácie v spoločnosti.

Uvedené výučbové a študijné materiály rozvíjajú poznávacie, informačné, učebné a komunikačné kompetencie žiakov, kompetencie praktických návykov a zručností a schopnosti hodnotenia a sebahodnotenia. Činnosťou v klube členovia klubu realizovali svoj profesijný rast a seba rozvoj.

Osvojovanie a zdokonaľovanie kľúčových kompetencií sa považuje za celoživotný proces učenia sa a to nielen v škole, ale aj v zamestnaní, rodine, kultúrnom, spoločenskom i politickom živote.

Členmi klubu sú učitelia z rôznych predmetových komisií, konkrétne:

- Predmetovej komisie SJ a literatúry (Mgr. Zuzana Bavoľárová),
- predmetovej komisie odborných technologických predmetov, odborných ekonomických prdmetov (MVDr. Juliana Mihályová, Gabriela Mojzešová).

V rámci činnosti Klubu gastronomických zručností sme rozvíjali aj medzi predmetové vzťahy.

Kľúčové slová:

- výchovno- vzdelávacie plány
- Slovenský jazyk a literatúra
- Administratíva a korešpondencia
- Dejepis
- obsahové a výkonové štandardy
- profil absolventa školy
- kľúčové kompetencie
- prezenčná a dištančná forma vzdelávania
- medzipredmetové vzťahy
- pracovné listy
- učebný materiál
- prezentácia Power Point, prezentácia Prezi
- kompetencia hodnotenia a sebahodnotenia

- kompetencie poznávacie a informačné
- kompetencie praktických návykov a zručností
- inovatívne vyučovacie metódy
- zadania na maturitné skúšky
- profesijný rast učiteľa.
- osobnostný rozvoj žiaka i učiteľa
- Príprava študentov zohľadňujúca potreby praxe.

Zámer a priblíženie témy písomného výstupu

Cieľom písomného výstupu klubu je vypracovať učebné materiály pre predmety Slovenský jazyk a literatúra, Dejepis, Výživa a zdravie, Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov. Tie budú slúžiť vo všetkých fázach vzdelávacieho procesu pre osvojenie si i zopakovanie nového učiva žiakov počas dištančného vzdelávania ale aj v prezenčnej forme štúdia. Zároveň tvorbou materiálov jednotliví členovia klubu rozširujú svoje portfólio, prehodnocujú svoje pedagogické zručnosti, rozvíjajú svoj osobnostné i odborné kompetencie. Pri práci využívali tiež možnosti digitálneho prostredia EduPage a MS Teams pre vytváranie testov, pracovných listov, prezentácií a študijných materiálov. Touto činnosťou prehlbujú medzipredmetové vzťahy a hľadajú spoločné témy s cieľom rozvoja profesijných i všeobecných kompetencií žiakov.

Stretnutia klubu sa konali podľa plánu klubu gastronomických zručností. Uvedený plán zohľadňuje aktuálne potreby jej členov podľa plánu práce školy. V prvých mesiacoch školského roku je to aktualizácia učebných plánov, učebných osnov a tematických plánov pre jednotlivé predmety, ktoré členovia klubu vyučujú. Následne aktualizácia maturitných zadaní, hodnotenie a sebahodnotenie žiakov, kritéria hodnotenia v súvislosti s štvrtročným a polročným hodnotením žiakov.

Dátumy jednotlivých stretnutí boli niekedy upravené z dôvodu zimných prázdnin či účasti jej členov na stretnutiach iných klubov, keďže v tomto školskom roku sa zmenilo personálne zloženie klubu už z vyššie uvedených dôvodov.

Členovia klubu:

MVDr. Juliana Mihályová- predmet Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Výživa a zdravie (EPP, CCJ, VaZ)

PaedDr. Gabriela Mojzešová – predmet Administratíva a korešpondencia, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov (ADK, CCJ)

Mgr. Zuzana Bavoľárová- predmet Slovenský jazyk a literatúra, Dejepis (SJL, Dej)

Jadro:

Popis témy/problém

V priebehu prvého polroka šk. r. 2021/2022 členovia klubu vytvorili učebné materiály vo forme PowerPoint prezentácia, pracovný list vo Worde. Kolegovia využívali tiež prostredie EduPage, Microsoft Teams v ktorom vytvárali testy na overovanie vedomostí a zadávanie domácich úloh.

Vypracované materiály:

Tematické výchovno-vzdelávacie plány (všetci členovia klubu upravili tematické plány pre predmety, ktoré učia

Písomné zadania pre praktickú časť odbornej zložky MS - vypracovali Mojzešová a Mihályová pre triedy, kde sú členkami maturitných komisií.

Problémová úloha - Vianočné menu CCJ, EPP(Mojzešová) Vytvorenie pracovného listu s problémovou úlohou na predmet Cvičenia z technológie prípravy pokrmov umožňuje rozvoj tvorivosti žiakov, precvičovanie matematických zručností a učiteľ ho môže využiť i na hodinách Technológie prípravy pokrmov.

Prezentácia Power Point Hovädzie mäso EPP, CCJ(Mojzešová) Prezentácia o Hovädzom mäse umožňuje vyučujúcemu názornou formou prezentovať základné učivo o mäse. Žiak získava ucelené vedomosti na základe videného i počutého od vyučujúceho.

Pracovní list Minútkové pokrmy z bravčového mäsa EPP (Mihályová) Pracovní list umožňuje individuálnu prácu žiaka, vyučujúci ho môže využiť vo fixačnej fáze i opakovacej fáze hodiny. Slúži na rozvoj kritického myslenia, upevnenia nových vedomostí a ich prepojenia s praxou. Je určený pre žiakov druhej ročníka.

Pracovní list Špeciálne polievky, omáčky EPP (Mihályová) Pracovní list umožňuje individuálnu prácu žiaka, je určený pre žiakov druhej ročníka. Učiteľ ho môže využiť v opakovacej, diagnostickej, časti vyučovacej hodiny i v jej fixačnej fáze.

Prezentácia Prezi Teľacie mäso EPP (Mihályová) Prezentácia je určená žiakom prvého ročníka. Prepája teoretické vedomosti s praxou. Učiteľ ju môže využiť na prezentáciu učiva, na opakovanie učiva, fixáciu učiva.

Prezentácia Power Point HACCP VZI (Mihályová) Prezentáciu môže využiť vyučujúci na hodinách VZI pri prezentácii nového učiva i jeho fixácii. Názorne prepája vedomosti a praktické ukážky z praxe, systém je nevyhnutný pre prevádzky verejného stravovania zo zákona.

Manuál Kritéria hodnotenia Pratickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky- (Mihályová)

Pripravený manuál slúži na objektívne hodnotenie pratickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky. Zohľadňuje kritéria bodovým systémom a následne v percentách. Vypracovaný bol podľa profilu absolventa školy, sleduje rozvoj kľúčových kompetencií žiaka, mieru rozvoja zručností a ich prepojenia s teoretickými vedomosťami.

Pracovní list Sebahodnotenie žiakov na teoretických predmetoch DEJ, SJ (Bavoľárová) Vypracovaný list vedie študenta k rozvoju hodnotiacich a seba hodnotiacich kompetencií, rozvoju kritického myslenia, k rozvoju kompetencie učiť sa učiť. Môže byť využitý na rôznych teoretických predmetoch a to na triednických hodinách, alebo na konci klasifikačného obdobia.

Študijný materiál Zaujímavosti z histórie gastronómie, starovek s problémovou úlohou DEJ, EPP (Bavoľárová) Tento študijný materiál môže byť použitý na hodinách dejepisu alebo technológie prípravy pokrmov v prvom ročníku. Poskytuje informácie o začiatkoch spracovania rastlín a mäsa, o používaní korenín, prípravy pokrmoch, o počiatkoch stolovania a to všetko v staroveku. Následne zadáva žiakom problémovú úlohu, čím rozvíja

informačné kompetencie, kompetencie pracovať s odbornou literatúrou a podnecuje u žiakov záujem, motivuje ich k samoštúdiu. Môžeme ho využiť v expozičnej fáze hodiny.

Záver:

Zhrnutia a odporúčania pre členov klubu gastronomických zručností:

- aj v druhom polroku stretávať sa, zdieľať navzájom so skúsenosťami, materiálmi pre výučbu jednotlivých predmetov,
- aplikovať inovatívne vyučovacie metódy na vyučovaní za účelom zvyšovania kvality vyučovacieho procesu a následne reflektovať potreby praxe v záujme lepšieho uplatnenia absolventov školy,
- dopĺňať svoje portfólio materiálmi na jednotlivé vyučovacie hodiny s cieľom rozvíjať osobnostné a učiteľské kompetencie .

--

11. Vypracoval (meno, priezvisko)	Mgr. Bavoľárová, MVDr. Mihályová, PaedDr. Gabriela Mojzešová
12. Dátum	31.1.2022
13. Podpis	
14. Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Jozef Šenko
15. Dátum	31.1.2022
16. Podpis	

Pokyny k vyplneniu Písomného výstupu pedagogického klubu:

Písomný výstup zahrňuje napr. osvedčenú pedagogickú prax, analýzu s odporúčaniami, správu s odporúčaniami. Vypracováva sa jeden písomný výstup za polrok.

1. V riadku Prioritná os – Vzdelávanie
2. V riadku špecifický cieľ – riadok bude vyplnený v zmysle zmluvy o poskytnutí NFP
3. V riadku Prijímateľ - uvedie sa názov prijímateľa podľa zmluvy o poskytnutí nenávratného finančného príspevku (ďalej len "zmluva o NFP")
4. V riadku Názov projektu - uvedie sa úplný názov projektu podľa zmluvy NFP, nepoužíva sa skrátený 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 celý názov klubu
7. V riadku Meno koordinátora pedagogického klubu – uvedie sa celé meno a priezvisko koordinátora klubu

8. V riadku Školský polrok - výber z dvoch možností – vypracuje sa za každý polrok zvlášť
 - september RRRR – január RRRR
 - február RRRR – jún RRRR
9. V riadku Odkaz na webovú stránku zverejnenej správy – uvedie sa odkaz / link na webovú stránku, kde je písomný výstup zverejnený
10. V tabuľkách Úvod, Jadro a Závera popíše výstup v požadovanej štruktúre
11. V riadku Vypracoval – uvedie sa celé meno a priezvisko osoby/osôb (členov klubu), ktorá písomný výstup vypracovala
12. V riadku Dátum – uvedie sa dátum vypracovania písomného výstupu
13. V riadku Podpis – osoba/osoby, ktorá písomný výstup vypracovala sa vlastnoručne podpíše
14. V riadku Schválil - uvedie sa celé meno a priezvisko osoby, ktorá písomný výstup schválila (koordinátor klubu/vedúci klubu učiteľov)
15. V riadku Dátum – uvedie sa dátum schválenia písomného výstupu
16. V riadku Podpis – osoba, ktorá písomný výstup schválila sa vlastnoručne podpíše.