

Písomný výstup pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	Zvyšovanie kvality odborného vzdelávania a prípravy v Hotelovej akadémii Prešov na základe potrieb 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	2-2021/ 6-2021
9. Odkaz na webové sídlo zverejnenia písomného výstupu	http://www.hapresov.edu.sk/stranka/projekt-zvysovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/

10. Úvod:

Výchovno-vzdelávacia činnosť školy smeruje k budovaniu profilu absolventa danej školy, to znamená, čo má žiak na konci výchovno-vzdelávacej činnosti vedieť, zvládnuť, uskutočniť. Rozvoj akých kľúčových kompetencií má dosiahnuť, čiže ktoré učivo si má aktívne osvojiť, aké zručnosti a schopnosti má rozvinuť, aby sa uplatnil na trhu práce.

Činnosť Klubu gastronomických zručností sa aj v druhom polroku svojej činnosti zameriavala na splnenie jeho cieľov. A to zdokonaľovanie odborne-praktických zručností žiakov, schopnosti pracovať s odbornými materiálmi, rozvoj spomínaných kľúčových kompetencií prostredníctvom inovatívnych vyučovacích metód, ktoré spájajú teóriu s praxou. Súčasťou činnosti klubu bola aj výmena skúseností, materiálov jednotlivých jej členov, vzájomne zdieľanie sa s problémami pri

výučbe praktických odborných predmetov. Činnosťou klubu sa nerozvíjali len žiaci, ale aj profesijné vlastnosti jeho učiteľov. Učiteľ je dôležitým, determinujúcim činiteľom úspechu vo výchovno-vzdelávacom procese, a preto je nevyhnutný aj rozvoj jeho vlastností ako osobných tak aj pedagogických.

Stručná anotácia:

Členovia klubu sú členmi rôznych predmetových komisií a to:

- ekonomickej odbornej predmetovej komisie,
- technologickej odbornej predmetovej komisie.

Zloženie členov klubu umožňuje rozvoj medzipredmetových vzťahov a vzájomné dopĺňanie sa o skúsenosti z výučby odborných praktických predmetov.

Jednotlivé stretnutia klubu prebiehali v mesiaci február, marec, apríl a v mesiaci máj jedno stretnutie online, z dôvodu pandemickej situácie zapríčinennej Covid 19. Druhé stretnutie v mesiaci máj a obe stretnutia v mesiaci jún sa už konali prezenčnou formou.

Počas online stretávania a vzdelávania jednotliví členovia klubu si vymieňali skúsenosti v práci so žiakmi online, v príprave materiálov a jeho prezentáciu prostredníctvom aplikácií Edupage a TEMS. Najväčším problémom tohto obdobia bola motivácia žiakov a s tým spojená diagnostika ich vedomostí a zručností. Učitelia sa snažili zachovať kvalitu vyučovania aj prostredníctvom vytvárania prezentácii v programe Prezi a Power Point, zaraďovaním ukážok praktických zručností do vyučovacieho procesu z kanálu Youtube. Vytvárali použitím inovatívnych vyučovacích metód pracovné listy, problémové úlohy. Pracovali aj prostredníctvom portálov Viki a e- aktovka online. Vypracované učebné materiály je možné využiť aj počas prezenčnej výučby a jednotliví učitelia si ich zaradili do svojho portfólia učebných materiálov, ktoré budú aj v budúcnosti využívať pri vyučovaní odborných praktických predmetov.

Kľúčové slová:

online, dištančné vzdelávanie

prezenčné vzdelávanie

kľúčové kompetencie absolventa Hotelovej akadémie

učebné, kognitívne kompetencie

informačné kompetencie

medzipredmetové vzťahy

odborné, praktické predmety

portfólio učiteľa

učebné materiály- prezentácie, problémové úlohy, pracovné listy

riešenie úloh z praxe

matematické, digitálne zručnosti

interpretácia odborných textov- čitateľská gramotnosť

sebahodnotenie žiakov a hodnotenie spolužiakov

sebahodnotenie učiteľa

nástroje hodnotenia praktických, odborných predmetov

Zámer a priblíženie témy písomného výstupu

Cieľom vytvorených jednotlivých učebných materiálov, výstupov je skvalitniť vyučovanie odborných praktických predmetov a to Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Technológia prípravy pokrmov, Administratíva a korešpondencia, Ekonomika a Účtovníctvo. Členovia klubu pri ich vypracovaní kládli dôraz na prepojenie medzipredmetových vzťahov v uvedených materiáloch, rozvoj kritického myslenia žiakov a prepájania vedomostí z uvedených predmetov podľa potrieb praxe. Uvedomelo osvojené poznatky a zručnosti z týchto predmetov sú aj súčasťou maturitnej skúšky z odborných predmetov.

Vypracované materiály môžu byť použité v rôznych fázach vyučovacieho procesu a ako pri online výučbe, tak aj pri prezenčnej výučbe.

Členovia klubu:

MVDr. Juliana Mihályová (CCJ, EPP, VZI)

PaedDr. Gabriela Mojzešová (CCJ, EPP,ADK)

PhDr. Dana Maťašová (EKO, ÚCT)

Témy písomných výstupov

- **Tvorba reklamy-** (Maťašová)
- **Úlohy z účtovníctva** (Maťašová)
- **Zásoby, normovanie v zariadeniach spoločného stravovania-** (Maťašová)
- **Inventarizačný zápis** (Maťašová)
- **Test z ekonomiky** (Maťašová)
- **Nové trendy v gastronómii** (Mihályová)
- **Sleduj informácie na potravinách**(Mihályová)
- **Tvorba obedového menu**(Mihályová)
- **Test opakovanie 2.ročník EPP**(Mihályová)
- **Vzor faktúra** (Mojzešová)
- **Vzor štylizovaná objednávka**(Mojzešová)

VYPRACOVANÉ MATERIÁLY

PhDr. Dana Maťašová - **Materiály**

Tvorba reklamy- Tento materiál je určený pre prácu v skupinách, na hodiny Ekonomiky, Účtovníctva a hodiny CCJ. Môže byť využitý vo fixačnej fáze hodiny, na upevnenie učiva. Žiak rozvíja pomocou tejto problémovej úlohy kompetencie čitateľské, kompetencie k riešeniu problémov, rozvíja schopnosť spolupracovať so spolužiakmi a svoje kritické myslenie.

Test z ekonomiky - Uvedený materiál je možné využiť na hodinách Ekonomiky v jej fixačnej fáze, pri upevňovaní učiva. Rozvíja kompetencie žiaka kriticky myslieť, syntetizovať a odvodzovať zo získaných vedomostí závery.

Úlohy z účtovníctva- Pracovný list pre prácu jednotlivca, rozvíja čitateľskú a matematickú gramotnosť, vedie žiaka k rozvoju zručností v odborných, praktických predmetoch, Môžeme ho využiť vo fixačnej fáze hodiny, na upevnenie osvojeného učiva a jednotlivé úlohy i v expozičnej fáze učiva na odborných, ekonomických predmetoch.

Zásoby, normovanie v zariadeniach spoločného stravovania - tento materiál rozvíja matematické a odborné zručnosti žiakov, môžeme ho využiť na hodinách Účtovníctva i Cvičení z technológie prípravy pokrmov, v expozičnej i fixačnej fáze hodiny. Rozvíja u žiakov i kompetencie pre plánovanie výrobných činností v zariadeniach spoločného stravovania, finančnú gramotnosť, čo nevyhnutne vedie k osvojeniu praktických zručností na odborných predmetoch. Materiál obsahuje vytlačené tlačivo a vzor jeho vypracovania.

Inventarizačný zápis – vzor inventarizačného zápisu vedie žiakov k osvojeniu si odborných zručností čo sa týka administratívy v podnikoch verejného stravovania a môže sa využiť na hodinách Technológie prípravy pokrmov i Ekonomiky.

MVDr. Mihályová- **Materiály**

Nové trendy v gastronómii Táto prezentácia v programe Prezi je určená pre žiakov všetkých ročníkov, na hodiny Technológie prípravy pokrmov, v fixačnej fáze hodiny. Oboznamuje žiakov vo forme diskusie s nimi s novými trendmi v oblasti gastronómie, rozvíja odborné povedomie žiakov.

Sleduj informácie na potravinách Táto prezentácia v programe Power Point sa dá využiť na hodinách Výživa a zdravie i hodinách Technológia prípravy pokrmov, v expozičnej i fixačnej fáze hodiny. Rozvíja u žiakov kritické myslenie, žiak si osvojuje odborné názvoslovie.

Tvorba obedového menu Pracovný list s problémovými úlohami na tvorbu obedového a iných druhov menu rozvíja odborné zručnosti, rozvoj kritického myslenia, odbornú terminológiu a odborné vyjadrovanie u žiakov. Žiak si upevňuje doterajšie získané vedomosti, je možné to využiť na hodinách Technológie prípravy pokrmov.

Test opakovanie 2.ročník EPP Online test slúži na upevňovanie učiva, teda vo fixačnej fáze hodiny alebo na konci školského roku na preverovanie úrovne vedomostí žiakov. Obsahuje úlohy na dopisovanie- vlastné vyjadrenie odpovede žiakov, ale aj úlohy doplnovacie i úlohy s možnosťou výberu správnej odpovede. Rozvíja čitateľské zručnosti, odborné zručnosti v oblasti technológie prípravy pokrmov.

PaedDr. **Mojžešová- Materiály**

Faktúra- vzor správne vypísanej faktúry, rozvíja čitateľskú gramotnosť a odbornú zručnosť, je možné využiť ako vo fixačnej i expozičnej fáze hodiny, predovšetkým na hodinách Administratívy a korešpondencie

Štylizovaná objednávka- vzor správne vypísaného tlačiva, rozvíja odborné, praktické zručnosti žiakov, je možné využiť vo fixačnej i expozičnej fáze hodiny, na hodinách odborných ekonomických predmetov i Administratívy a korešpondencie.

Záver:

Zhrnutia a odporúčania pre činnosť pedagogických zamestnancov:

- Tvorba vlastného portfólia z materiálov, ktoré si vytvárajú v rámci inovatívnych metód na výučbu odborných predmetov,
- vytvorené materiály zdieľať s kolegami v rámci rozvoja medzipredmetových vzťahov,
-
- odporúča rozvíjať kľúčové kompetencie ako kompetencie učiť sa učiť, digitálnu kompetenciu, čitateľskú gramotnosť, informačné a komunikačné kompetencie, matematickú gramotnosť, kompetenciu pre riešenie problémov,
- rozvíjať medzi predmetové vzťahy.

11. Vypracoval (meno, priezvisko)	MVDr. J.Mihályová, PaedDr. Gabriela Mojzešová, PhDr. Dana Maťašová
12. Dátum	23.06.2021
13. Podpis	
14. Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Jozef Šenko
15. Dátum	23.06.2021
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 webové sídlo 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.