

## 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	09-2022/ 01-2023
9. Odkaz na webové sídlo zverejnenia písomného výstupu	<a href="http://www.hapresov.edu.sk/stranka/projekt-zvyšovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/">http://www.hapresov.edu.sk/stranka/projekt-zvyšovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/</a>

### 10. Úvod:

Klubu gastronomických zručností sa aj v tomto prvom polroku školského roku 2022/2023 pracoval podľa svojho plánu práce, ktorý bol vypracovaný na začiatku jeho činnosti. Koordinátorka klubu si pripravila na každé stretnutie k jeho téme odborný materiál, ktorý

v základných bodoch predniesla členkám klubu. Tie následne diskutovali o určenej problematike, vymieňali si skúseností zo svojej pedagogickej praxe, vytvárali výučbové a študijné materiály, diskutovali o možnostiach rozvíjania svojich pedagogických zručností a tým aj o rozvíjaní kompetencií žiakov ako na všeobecno-vzdelávacích, tak aj odborných teoretických či praktických predmetoch. Vytvorené materiály na ďalších stretnutiach klubu poskytl k nahliadnutiu ostatným kolegyniam a taktiež k ich vzájomnému zhodnoteniu. Uvedené materiály boli uložené na vytvorenom mieste online priestore Hotelovej akadémie.

Cieľom činnosti aj v tomto polroku bolo príprava materiálov a aktivít na vyučovaciu hodinu predmetu, ktoré učia za účelom zefektívniť vyučovací proces, rozvíjať profesijné zručnosti učiteľov a kompetencie žiakov. Rozvojom kompetencií, ktoré sú uvedené v profesijnom štandarde absolventa hotelovej akadémie sa zvyšuje šanca pre jeho uplatnenie na trhu práce a úspešné prispôsobenie sa požiadavkám pracovného trhu.

Čo sa týka zručností učiteľov, jedná sa o profesijné zručnosti v predmete, ktoré učí (napr. sledovanie nových trendov v gastronómii), didaktické zručnosti (znalosť a rozvíjanie inovatívnych vyučovacích hodín), zručnosť aktívne vytýčiť čiastočné i konečné ciele svojej vyučovacej činnosti, zručnosť pri získavaní a tvorení výučbových materiálov a pomôcok.

Zručnosti učiteľa a zručnosti (kompetencie) žiaka sú do istej miery priamo prepojené. Na vyššie uvedené zručnosti prejavované na hodine žiak reaguje a opätuje svoje zručnosti v prospech učiteľa, pre rozvoj jeho i svojich zručností.

Žiak vo vyučovacom procese rozvíja zručnosti ako komunikatívne, medzi spolužiakmi navzájom i vo vzťahu s učiteľom, zručnosti tvorivo a kriticky riešiť problémy, zručnosti realizovať numerické aplikácie, zručnosť učiť sa učiť a digitálne zručnosti.

Stretnutia sa konali každú stredu nepárny týždeň v rozsahu 3hodiny/ 1 stretnutie. Z dôvodu účasti členov tohto klubu vo viacerých kluboch, niekedy tento termín bol zmenený (prelínanie stretnutí), čo bolo vopred ohlásené vedeniu školy. Všetky stretnutia klubu sa uskutočnili prezenčnou formou.

**Stručná anotácia:**

Členovia klubu pracujú v týchto predmetových komisiách:

- ekonomickej predmetovej komisii PaedDr. Gabriela Mojzešová,
- technologickej predmetovej komisii PaedDr. Gabriela Mojzešová, MVDr. Juliana Mihályová,
- predmetovej komisie slovenského jazyka Mgr. Zuzana Bavoľárová
- predmetovej komisie spoločensko-vedných predmetov Mgr. Zuzana Bavoľárová.

Keďže členky klubu učia i odborné i všeobecnovzdelávacie predmety, v rámci stretávania rozvíjali medzipredmetové vzťahy, ktoré sú v škole najvhodnejšou formou vzájomného prepojenia informácií z rôznych vedných odborov. Ich uplatňovanie pomáha zvyšovať efektívnosť a kvalitu vyučovania, motivuje a aktivizuje žiakov a vo vzájomnej súčinnosti predmetov naplňuje ciele vyučovacieho procesu. Taktiež na odbornej škole uľahčuje prepojenie teórie s praxou.

**Kľúčové slová:** kompetencie, zručnosti, učiteľ, žiak, učebné materiály, portfólio učiteľa, prezentácie, problémové úlohy, pracovné listy,

**Zámer a priblíženie témy písomného výstupu**

Cieľom vytvorených jednotlivých učebných materiálov je skvalitniť vyučovanie odborných praktických a všeobecne vzdelávacích predmetov a to Cvičenia z technológie prípravy

pokrmov, Technológia prípravy pokrmov, Výživa a Zdravie, Administratíva a korešpondencia, Slovenský jazyk a literatúra a Dejepis. Členovia klubu pri ich vypracovaní kládli dôraz na prepojenie medzipredmetových vzťahov v uvedených materiáloch, rozvoj kritického myslenia žiakov a prepájania vedomostí z uvedených predmetov s potrebami praxe. Uvedomelo osvojené poznatky a zručnosti z týchto predmetov sú aj súčasťou maturitnej skúšky z odborných predmetov i zo Slovenského jazyka.

**Členovia klubu:**

MVDr. Juliana Mihályová (CCJ, EPP, VZI)

PaedDr. Gabriela Mojzešová ( CCJ, ADK, EPP)

Mgr. Zuzana Bavoľárová ( SJ, DEJ)

**Témy písomných výstupov:**

Manuál hodnotenie žiakov na CCJ žiakom ( G.Mojzešová)

Prezentácia Power Point Zelenina pre 1. ročník EPP( G.Mojzešová) s problémovou úlohou

Tvorba slovníka odborných pojmov ( Z. Bavoľárová)

Odborný text ( odborný článok) História udeľovania Michelinskej hviezdy ( Z. Bavoľárová)

Prezentácia Power point Vitamín C s problémovou úlohou ( J. Mihályová)

Manuál k hodnoteniu žiakov na CCJ učiteľom ( J. Mihályová)

Pracovný list Dohotovovanie pokrmov s aktivitou pre žiakov - pre 1.ročník EPP ( J. Mihályová)

Študijný materiál pre učiteľov ( v kocke) učebné štýly žiakov, ich diagnostika a využitie v praxi( J. Mihályová)

**Jadro: Popis témy/problém****VYPRACOVANÉ MATERIÁLY****PaedDr. Mojzešová****Manuál hodnotenie žiakov na CCJ žiakom**

Tento manuál rozvíja žiakove kompetencie vo funkcii prevádzkara na 5 hodinovom bloku z predmetu Cvičenia z technológie prípravy pokrmov pre žiakov prvého a druhého ročníka. Slúži na hodnotenie osvojenia si zručností, hygienických návykov pri práci s potravinami, všima si a boduje rozsah samostatnosti, tvorivosti, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti pri práci. Vypracovanie hodnotenia a záverečné zhodnotenie práce na odbornom, praktickom predmete v spolupráci s učiteľom rozvíja u žiaka kompetenciu učiť sa učiť, kriticky myslieť a spolupracovať v kolektíve,

**Prezentácia Power Point Zelenina pre 1. ročník EPP s problémovou úlohou**

Prezentácia Power point je určená žiakom prvých ročníkov na teoretický predmet Technológia prípravy pokrmov. Učiteľ ju môže použiť v expozičnej fáze hodiny i vo fixačnej či diagnostickej. Rozvíja kľúčové kompetencie učiť sa učiť, odborne sa vyjadrovať, kompetenciu pre riešenie problémových úloh, keďže obsahuje aj problémovú úlohu.

**Mgr. Bavoľárová****Tvorba slovníka odborných pojmov z gastronómie**

Tento slovník má slúžiť jednak na vyučovanie Slovenského jazyka a učiteľ ho môže využiť aj na odborných, technologických predmetoch. Jeho tvorbu môže zadať ako komplex, súbor vytvorený jednou triedou cez individuálne zadania žiakom podľa jednotlivých písmen abecedy. Jeho tvorbou rozvíja medzipredmetové vzťahy, kompetencie žiaka ako sú

sebvzdelávanie, tímová práca, kompetencia učiť sa učiť ( rozvoj odbornej terminológie)a kompetenciu tvorivosti.

### **Odborný text, článok História udeľovania Michelinových hviezd**

Odborný článok o vzniku oceňovania Michelinova hviezda, o histórii jej udeľovania môže učiteľ využiť ako na hodinách Slovenského jazyka, Dejepis, tak aj na hodinách odborných predmetov ako je Technológia prípravy pokrmov. Jeho zaradením napríklad v expozičnej či úvodnej časti hodiny rozvíja učiteľ u žiaka medzipredmetové vzťahy a kompetencie ako sebvzdelávanie a kritické myslenia.

**Mgr. MVDr. Juliana Mihályová**

### **Manuál k hodnoteniu žiakov na CCJ učiteľom**

Uvedený manuál učiteľ môže využiť na Cvičeniach z technológie prípravy pokrmov. Napomáha mu k objektívnejšiemu hodnoteniu žiaka a to jeho osvojenia zručností pri príprave pokrmov, pri obsluhu strojov v odbornej učebni , hodnotí taktiež dodržiavanie zásad osobnej a prevádzkovej hygieny. Manuál je zostavený na základe bodového hodnotenia na takzvaných výkonových štandardoch. Tie sú uvádzané v Učebných osnovách predmetov odbornej zložky vzdelávania, čo je práve predmet Cvičenia z Technológie prípravy pokrmov.

### **Prezentácia Power Point Vitamín C pre 1. ročník VZI s minitestom**

Prezentáciu učiteľ môže použiť na predmete Výživa a zdravie , v expozičnej či fixačnej fáze hodiny. Rozvíja u žiakov kompetenciu učiť sa učiť, kriticky myslieť, osvojovať si u žiaka zásady správneho stravovania. Po nadobudnutí týchto kľúčových kompetencií by mali žiaci dosahovať lepšie učebné výsledky, čo prispeje k ich motivácii dosahovať vyššie vzdelávacie ciele a nakoniec uspieť na trhu práce.

### **Pracovný list Dohotovovanie pokrmov s aktivitou pre žiakov - pre 1.ročník EPP**

Pracovný list učiteľ môže využiť na hodinách Technológie prípravy pokrmov EPP v jej fixačnej či diagnostickvej fáze. Je založený na samostatnej práci žiaka a zároveň rozvíja prácu v dvojiciach, keďže učiteľ v nej navrhuje opravu daného materiálu žiakmi navzájom v dvojici ako sedia. Týmto rozvíja u žiakov kritické myslenie, schopnosť hodnotenia svojej práce i práce spolužiaka na základe kritérií, ktoré vytvoril učiteľ.

### **Študijný materiál pre učiteľov ( v kocke)- učebné štýly žiakov, ich diagnostika a využitie v praxi.**

Uvedený materiál má slúžiť potrebám učiteľov, na rozvoj a zdokonaľovanie ich zručností a to didaktických kompetencií učiteľa, komunikačných, diagnostických a intervenčných kompetencií, kompetencie reflexie vlastnej pedagogickej činnosti. Zároveň slúži pre efektívnejšie napĺňanie cieľov vyučovacej hodiny a v neposlednom rade rozvíja kľúčové kompetencie žiaka a tým zvyšuje šancu pre jeho uplatnenie na trhu práce.

#### **Záver:**

#### ***Zhrnutia a odporúčania pre činnosť pedagogických zamestnancov***

- Členky klubu zhodnotili prácu klubu a jeho prínos pre rozvoj ich pedagogických zručností,
- uzhodli sa na jeho veľkom prínose pri rozvoji medzi predmetových vzťahov,
- jednotlivé materiály z činnosti klubu zaradia do svojho portfólia a budú ich využívať s cieľom zvyšovať kvalitu vzdelávania a kvalitu pripravenosti študenta na trhu práce.

--

11. Vypracoval (meno, priezvisko)	MVDr. J.Mihályová, PaedDr. Gabriela Mojzešová, Mgr. Zuzana Bavoľárová
12. Dátum	31.01.2023
13. Podpis	
14. Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Jozef Šenko
15. Dátum	31.01.2023
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.