

Správa o činnosti pedagogického klubu

<ul style="list-style-type: none"> • Prioritná os 	Vzdelávanie
<ul style="list-style-type: none"> • Špecifický cieľ 	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
<ul style="list-style-type: none"> • Prijímateľ 	Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01Prešov
<ul style="list-style-type: none"> • Názov projektu 	Zvyšovanie kvality odborného vzdelávania a prípravy v Hotelovej akadémii Prešov na základe potrieb trhu práce
<ul style="list-style-type: none"> • Kód projektu ITMS2014+ 	312011ABR5
<ul style="list-style-type: none"> • Názov pedagogického klubu 	Klub gastronomických zručností
<ul style="list-style-type: none"> • Dátum stretnutia pedagogického klubu 	1.02.2022
<ul style="list-style-type: none"> • Miesto stretnutia pedagogického klubu 	online
<ul style="list-style-type: none"> • Meno koordinátora pedagogického klubu 	MVDr. Juliana Mihályová
<ul style="list-style-type: none"> • Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy 	http://www.hapresov.edu.sk/stranka/zvysovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/

<ul style="list-style-type: none"> • Manažérske zhrnutie: <p style="text-align: center;">Téma stretnutia: Špecifické problémy vo vyučovaní odborných predmetov.</p> <p>Stredná odborná škola pripravuje žiakov pre prax - predovšetkým na výkon odborných činností, najmä technicko-hospodárskych, ekonomických, sociálnych i zdravotných. Žiak sa pripravuje na výkon povolania, skupiny povolání alebo na výkon odborných činností podľa konkrétnych potrieb a požiadaviek trhu práce a požiadaviek štátneho i školského vzdelávacieho programu pre stredné odborné školy, odbor hotelová akadémia. Úlohou odborného vzdelávania je rozvíjať u žiakov zodpovednosť za svoju prácu, kreativitu, rozvoj kompetencií ako učiť sa učiť, ako využívať odborné vedomosti v praxi, pracovať v kolektíve, schopnosť riešiť problémy v praxi.</p>

Prístupom učiteľa odborných predmetov je okrem vyššie uvedeného viesť žiakov ku schopnosti identifikovať, navrhnuť a rozvíjať svoj vlastný nápad. To sú ciele odborného vzdelávania. Tento typ vzdelávania má aj svoje špecifiká a svoje pozitíva a negatíva, svoje špecifické problémy, ktoré je potrebné poznať a riešiť, aby jeho ciele boli naplnené.

Kľúčové slová : vyučovanie odborných predmetov, zručnosti, trh práce, kreativita, tvorivosť, prax, zodpovednosť za svoju prácu, spolupráca,

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

V úvode stretnutia klubu koordinátorka klubu MVDr. Juliana Mihályová oboznámila jednotlivých členov klubu s témou stretnutia – **Špecifické problémy vo vyučovaní odborných predmetov.**

Členovia klubu sa navzájom zdieľali s skúsenosťami z výučby odborných predmetov. Na týchto predmetoch žiaci prichádzajú do kontaktu s materiálmi, potravinami, pracovným náradím, pracovnými strojmi a často krát aj do stretu teórie s praxou.

Na výučbu predmetu Cvičenia z technológie prípravy pokrmov sa žiaci finančne skladajú. Učiteľ z hľadiska rôzneho finančného zázemia žiakov robí často kompromisy pri požiadavkách na kupované potraviny, čo môže vyústiť do vzniku problémov s prípravou daného pokrmu. Tu je priestor na rozvoj kreativity žiakov. Ďalším špecifikom je nadväznosť práce žiakov navzájom, čo ich podnecuje k spolupráci, k zodpovednosti za svoju prácu. Samostatným špecifickým problémom je hodnotenie zručností žiakov, ktoré aby bolo objektívne, musí sa opierať o presne stanovené kritéria hodnotenia. Na cvičeniach z prípravy pokrmov na Hotelovej akadémii sa často stretávame s nezáujmom žiakov, čo si vyžaduje využívať motivačné metódy s cieľom, aby zručnosť sa stala prostriedkom na lepšie uplatnenie sa na trhu práce, aby sa zručnosti budovali pre budúci úspech. Uvedený predmet sa vyučuje 5 hodín a žiaci často pristupujú k nemu ako tzv. voľnému vyučovaniu. Môžu sa pohybovať počas vyučovania, komunikovať, požiadavky na

disciplínu sú voľnejšie, podceňujú prípravu na vyučovanie tohto predmetu, na dané hodiny. Častokrát si vyučovanie praktických zručností vyžaduje veľkú dávku trpezlivosti učiteľov z dôvodu, že u žiakov často krát nie sú rozvinuté základné zručnosti čo sa týka upratovania, odkladania použitého náradia, komponentov. Tieto základné pracovné zručnosti je potrebné rozvíjať od detstva.

13. Závery a odporúčania:

Zo zasadania klubu gastronomických zručností vyplynuli tieto závery a odporúčania:

Členovia klubu sa zhodli na potrebe špecifického prístupu k žiakom prvých ročníkov

- jednotliví členovia klubu aktualizujú výchovno- vzdelávacie plány predmetov, ktoré učia pre prvý ročník,
- členovia klubu navrhujú stretnutie učiteľov vo forme prednášky s výchovným poradcom alebo psychológom za účelom skvalitnenia adaptácie žiakov prvých ročníkov.

• Vypracoval (meno, priezvisko)	Mgr. Zuzana Bavoľárová
• Dátum	1.02.2022
• Podpis	
• Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Juliana Mihályová
• Dátum	1.02.2022
• 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.

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

- 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
- V riadku Závěry o odporúčania – uvedú sa závery a odporúčania k témam, ktoré boli predmetom stretnutia
- V riadku Vypracoval – uvedie sa celé meno a priezvisko osoby, ktorá správu o činnosti vypracovala
- V riadku Dátum – uvedie sa dátum vypracovania správy o činnosti
- V riadku Podpis – osoba, ktorá správu o činnosti vypracovala sa vlastnoručne podpíše
- V riadku Schválil - uvedie sa celé meno a priezvisko osoby, ktorá správu schválila (koordinátor klubu/vedúci klubu učiteľov)
- V riadku Dátum – uvedie sa dátum schválenia správy o činnosti
- 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

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

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia