

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	11.05.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	online forma
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	MVDr. Juliana Mihályová
10.Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	http://www.hapresov.edu.sk/stranka/zvysovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/

11. Manažérske zhrnutie:

Téma stretnutia: **Výmena skúseností v oblasti medzi predmetových vzťahov- VZI- prepočet BH pokrmov.**

Celá živá príroda pozostáva zo základných živín ako sú bielkoviny, cukry, tuky, minerálne látky a vitamíny. Ich premena sa nazýva metabolizmus a ten je odkázaný na neustály príjem potravín, ktoré ich obsahujú. Po prijatí organizmom, tráviaci trakt spracuje uvedené živiny podľa potrieb organizmu. Metabolizmus akejkoľvek vyššie spomínanej živiny pozostáva z dvoch dejov a to anabolizmu, tvorby živín, pričom sa energia spotrebuje a katabolizmu, rozpadu živín, pričom sa energia uvoľňuje. Anabolizmus nadväzuje na katabolizmus a ten na anabolizmus, tvoria vzájomne prepojené reťazce, jeden bez druhého nemôže existovať. Energetické a biologické hodnoty živín sa prepočítavajú predovšetkým na odborných predmetoch VZI – Výživa a zdravie a EPP- Technológia prípravy pokrmov. Pre potreby zariadení spoločného stravovania sú už prepočítané a uvedené v príslušných tabuľkách. Na základe týchto tabuliek sa plánuje príprava pokrmov a to tak, aby bola zabezpečená pre stravníkov v zariadeniach ako sú napríklad školské jedálne, domovy seniorov, plnohodnotná strava pre danú vekovú kategóriu klientov. Učivo o BH a EH a ich výpočty sú súčasťou zručností absolventa hotelovej akadémie, ich znalosť je súčasťou profilu absolventa školy a sú jednou z podmienkou jeho uplatnenia sa na trhu práce.

Kľúčové slová:

bielkoviny, tuky, vitamíny, minerálne látky, cukry, tabuľky výživových hodnôt, 100 g potravín, prepočítavací faktor, plnohodnotná strava.

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

1. Oboznámenie s témou stretnutia prítomných .
2. Analýza výpočtu biologickej hodnoty pokrmov- tlačivo
3. Výmena skúseností s prepočítavaním uvedených biologických hodnôt potravín žiakmi na odbornom predmete.

Na stretnutí sa zúčastnili všetci členovia klubu . V úvode stretnutia klubu koordinátorka klubu MVDr. Juliana Mihályová oboznámila jednotlivých členov s témou stretnutia- **Výmena skúsenosti v oblasti medzi predmetových vzťahov- VZI- prepočet BH- biologickej hodnoty pokrmov.** Následne im prostredníctvom online aplikácie TEMS zobrazila tlačivo na výpočet biologických hodnôt potravín a tabuľky, ktoré žiaci využívajú pri uvedených výpočtoch na odborných predmetov. Členovia klubu v diskusií prehodnocovali skúsenosti so žiakmi pri výpočte danej hodnoty, jej výpočet je súčasťou písomných maturitných zadaní pri odbornej zložke praktickej maturitnej skúšky. Vypracovanie tejto úlohy je spojené s osvojením si základných matematických zručností ako je prepočet kilogramov na gramy, delenie, násobenie, súčet , výpočet 1 % a zaokrúhľovanie. Matematické zručnosti žiak využíva aj na iných odborných predmetoch a rozvíja ich, utvrdzuje opakovaným riešením úloh. Pri týchto úlohách sa prítomní zhodli o potrebe rozvíjať medzipredmetové vzťahy s inými predmetmi ako všeobecno-vzdelávacími napríklad Matematika i odbornými predmetmi ako Ekonomika, Účtovníctvo a pod. Vzájomné, pravidelné zdieľanie sa s kolegami uvedených predmetov napomáha ako žiakom tak aj jednotlivým vyučujúcim rozvíjať spôsoby a metodiky rozvoja matematických zručností na rôznych príkladoch z praxe a tak prispievať k vzájomnému prepájaniu teoretických poznatkov s praxou.

Záver a odporúčania:

Zo zasadania klubu gastronomických zručností vyplynuli tieto závery a odporúčania:

- Členovia klubu sa zhodli na význame výpočtu biologickej hodnoty pokrmu pre zdravie konzumentov,
- členovia klubu prehodnotia, revidujú a zapracujú inovačné prvky do hodín odborných predmetov, kde si žiaci osvojujú danú problematiku. Týmto prispejú k hlbšiemu rozvoju kľúčových kompetencií žiakov v oblasti matematických

a čitateľských zručností,

- výučbou danej problematiky v predmete VZI si žiaci osvojujú zásady zdravého životného štýlu , konkrétne zdravého stravovania a uvedomujú si svoju zodpovednosť za svoje zdravie,
- v rámci medzi predmetových vzťahov je potrebné realizovať stretnutia aspoň raz ročne s kolegami vyučujúcimi matematiku a navzájom v rámci diskusie riešiť konkrétne problémy pri výučbe daných predmetov.

13.	Vypracoval (meno, priezvisko)	PhDr. Dana Matášová
14.	Dátum	11.05.2021
15.	Podpis	
16.	Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Juliana Mihályová
17.	Dátum	11.05.2021
18.	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 skráteneý 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

PREZENČNÁ LISTINA

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

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia