

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	20.4.2021
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 skúsenosti v oblasti medzi predmetových vzťahov- VZI- prepočet EH pokrmov.**

Všetko živé si na zachovanie činností, ako je rast, pohyb či udržiavanie telesnej teploty, vyžaduje energiu. Niektoré rastliny a živočíchy sú zdrojom potravy pre ľudí, sú teda pre nich zdrojom energie. Energetická hodnota potravín je množstvo energie, ktoré sa môže z potravín uvoľniť úplným spálením, alebo využitím v organizme. Najdôležitejším zdrojom energie sú sacharidy, pokrývajú jej potreby najrýchlejšie, rýchlo sa vstrebávajú. Tuky poskytujú najviac energie, ukladajú sa v organizme. Bielkoviny sa ako zdroj energie využijú iba pri nedostatku sacharidov a tukov, najmä pri dlhotrvajúcom hladu. Tento spôsob spotrebovania bielkovín poškodzuje zdravie. Aj nápoje majú energetickú hodnotu. Je niekoľko metód, ako sa dá zistiť energetická hodnota potravín. Množstvo energie v potravinách sa udáva v jouloch, kilojouloch (J, kJ), alebo v starších jednotkách kilokalóriách (kcal). Energetická hodnota sa veľmi často vzťahuje na hmotnosť 100 g danej potraviny, určuje sa laboratórne a je uverejnená v tabuľkách energetickej a biologickej hodnoty potravín. Tieto tabuľky vyšli knižne alebo sú na rôznych webových stránkach, na nich sa uvádzajú aj prepočítané energetické hodnoty pokrmov. Údaje o energetickej hodnote potraviny na obale sú povinné zo zákona. Energetické a biologické hodnoty pokrmov sú uvedené v receptúrach pokrmov a podľa nich je potrebné v zariadeniach spoločného stravovania, predovšetkým uzavretých, plánovať prípravu pokrmov za účelom napĺňať odporúčané výživové dávky. Takto prostredníctvom odporúčaných výživových látok zabezpečujeme plnohodnotnú stravu pre danú vekovú kategóriu konzumentov ako napríklad žiakov v školskej jedálni.

Kľúčové slová:

energia, energetická hodnota potravín, k J, J, kcal, cal, 100 g potravín, prepočítavací faktor,

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

1. Oboznámenie členov klubu s témou stretnutia.
2. Analýza výpočtu energetickej hodnoty pokrmov- tlačivo
3. Výmena skúseností s prepočítavaním uvedených energetických 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 EH pokrmov.** Následne im prostredníctvom online aplikácie TEMS zobrazila tabuľku na výpočet energetických hodnôt potravín a tabuľky, ktoré žiaci využívajú pri výpočtoch na odborných predmetov. Výpočet EH potravín a následne pokrmov z nich je veľmi dôležitý ukazovateľ zachovávanie zásad správnej výživy, zvlášť v súčasnosti, keď veľa ľudí sa nesprávne stravuje. O tejto skutočnosti hovorí aj vysoké percento výskytu civilizačných chorôb v našej populácii. Z uvedených skutočností vyplýva dôležitosť tohto ukazovateľa a následne vypracovanie jedálneho lístka .

Členovia klubu v diskusii prehodnocovali skúsenosti so žiakmi pri výpočte danej hodnoty, jej výpočet je súčasťou písomných maturitných zadaní pri odbornej zložke praktickej maturitnej skúške. Vypracovanie tejto úlohy je spojené s osvojením si základných matematických zručností ako je výpočet 1 %, , operácie ako násobenie, delenie, zaokrúhľovanie. Matematické zručnosti žiak využíva aj na iných odborných predmetoch a rozvíja ich, utvrdzuje opakovaným riešením úloh. Keďže žiakom často chýba motivácia, záujem o vyučovanie, je potrebné uvedené úlohy podávať inovatívnymi metódami ako metódou problémových úloh, metódami, ktoré sú spojené s praktickými činnosťami vo výrobnom stredisku gastronomických prevádzok. Zároveň je potrebné rozvíjať aj metódy seba- hodnotenia svojej práce a práce kolegov- spolužiakov. Touto metódou si žiak uvedomí chyby, ktoré sa urobili pri výpočte daného ukazovateľa a v budúcnosti je menšia pravdepodobnosť, že ich nezopakuje.

13.Záver a odporúčania:

Zo zasadania klubu gastronomických zručností vyplynuli tieto závery a odporúčania:

- 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 zdravého životného štýlu.
- V rámci medzi predmetových vzťahov je potrebné zahŕňať do výučby odborných predmetov i niektoré témy z predmetu Výživa a zdravie a naopak, i do predmetu Výživa a zdravie začleňovať informácie z odborných, praktických predmetov za účelom komplexného rozvoja žiaka.

13.	Vypracoval (meno, priezvisko)	PaedDr. Gabriela Mojzešová
14.	Dátum	20.04.2021
15.	Podpis	
16.	Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Juliana Mihályová
17.	Dátum	20.04.2021
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 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 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

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

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia