

## 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	22.06.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	prezenčná forma
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	MVDr. Juliana Mihályová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	<a href="http://www.hapresov.edu.sk/stranka/zvysovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/">http://www.hapresov.edu.sk/stranka/zvysovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/</a>

## 11. Manažérske zhrnutie:

**Téma: Vyhodnotenie práce klubu gastronomických zručností v uplynulom školskom roku.**

Klub gastronomických zručností počas prvého roka svojej existencie sa riadil plánom činnosti, ktorý prijal v septembri. Zúčastňovali sa ho všetci členovia klubu- vid' podľa prezenčných listín. Od októbra 2020 do mája 2021 jeho činnosť prebiehala z dôvodu pandemickej situácie online , v mesiaci máj už druhé stretnutie ako aj obe stretnutia v mesiaci jún sa uskutočnili prezenčnou formou. Na jednotlivých stretnutiach si členovia klubu navzájom vymieňali skúsenosti v oblasti medzi predmetových vzťahov, predovšetkým odborných praktických predmetov, ktoré učia jednotliví učitelia. Jednalo sa o predmety VZI, Ekonomika, ADK , Účtovníctvo a CCJ. Zdieľali sa so skúsenosťami z využitia inovatívnych vyučovacích metód, ktoré vo väčšom rozsahu prepájajú teóriu s praxou. Cieľom jednotlivých stretnutí Klubu je napĺňanie samotného cieľa činnosti Klubu gastronomických zručností, rozvoj pedagogických zručností jeho členov a skvalitňovanie vyučovacieho procesu odborných predmetov.

**Kľúčové slová:** plán práce Klubu gastronomických zručností, stretnutia klubu, online forma, prezenčná forma, medzi predmetové vzťahy, odborné praktické predmety.

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

1. Oboznámenie členov klubu s témou dnešného stretnutia.
2. Diskusia členov Klubu k jeho činnosti v tomto školskom roku.
3. Vytvorenie odporúčaní a uznesení klubu.

V úvode stretnutia klubu koordinátorka klubu MVDr. Juliana Mihályová oboznámila jednotlivých členov klubu s témou stretnutia- **Vyhodnotenie práce klubu gastronomických zručností v uplynulom školskom roku.**

Práca klubu prebiehala až do 17.5. online formou , čo malo svoje špecifiká. Členovia klubu inovatívnymi metódami sa snažili žiakov zapájať do rôznych aktivít prostredníctvom programov Edupage a TEAMS 365 v rámci výučby odborných, praktických predmetov. Tento spôsob výučby často prinášal technické problémy s počítačmi, s pripojením. Učitelia sa zúčastňovali počas týchto dní aj rôznych školení na weboch, kde sa učili pracovať v online priestore, motivovať žiakov, novými spôsobmi prezentovať učivo a aj hodnotiť žiakov.

Druhé májové stretnutie sa už nieslo prezenčnou formou , kde vedúca klubu prečítala ostatným členom plán práce klubu na tento polrok a správy zo stretnutí z tohto obdobia. Následne sa prítomní zdieľali s prednesenými skutočnosťami, čo robilo problémy počas výučby, čo sa im podarilo, aké výsledky dosiahli vo vyučovaní, čo by chceli zlepšiť v budúcnosti. Zároveň prezentovali novovytvorené materiály a navzájom si ich zdieľali. Uvedené materiály sú uvedené v polročnej správe klubu. Členovia klubu prejavili záujem pokračovať v práci klubu aj budúci školský rok. Práca prináša vzájomné obohatenie o informácie, o spôsoby, cesty zvyšovania kvality a efektivity vyučovacieho procesu odborných, praktických predmetov. Učitelia si vytvárajú svoje portfólio, zlepšujú svoje učiteľské zručnosti. Žiaci rozvíjajú svoje praktické , matematické zručnosti, nadobúdajú kompetencie učiť sa učiť, kriticky myslieť, čítať s porozumením , čím naplňajú profil absolventa Hotelovej akadémie. Uvedenými spôsobmi rastie pravdepodobnosť ich úspešného uplatnenia na trhu práce po ukončení školy.

## 12. Závery a odporúčania:

*Zozasadenia klubu gastronomických zručností vypsali tieto závery a odporúčania:*

- Členovia klubu zhodnotili svoju činnosť a prínos pre výchovnovzdelávací proces,
- odporúčajú i naďalej sa stretávať, zdieľať sa navzájom so skúsenosťami a metódami výučby odborných predmetov,
- v budúcej činnosti klubu, ak to epidemiologická situácia dovoľí, by radi členovia aj prakticky vytvárali nejaké produkty a tak rozvíjali svoje gastronomické zručnosti a následne i zručnosti žiakov.

13. Vypracoval (meno, priezvisko)	PaedDr. Gabriela Mojzešová
14. Dátum	22.06.2021
15. Podpis	
16. Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Juliana Mihályová
17. Dátum	22.06.2021
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

**PREZENČNÁ LISTINA**

Miesto konania stretnutia: Hotelová akadémia, Baštová 32, Prešov

Dátum konania stretnutia: 22.06.2021

Trvanie stretnutia: od 14.30 hod do 17.30 hod

Zoznam účastníkov/členov pedagogického klubu:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia
1.	MVDr. Juliana Mihályová		Hotelová akadémia





--	--	--	--

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

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia