

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	2-2022/ 6-2022
9. Odkaz na webové sídlo zverejnenia písomného výstupu	http://www.hapresov.edu.sk/stranka/projekt-zvysovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/

10. Úvod:

Klubu gastronomických zručností sa aj v tomto školskom polroku pracoval podľa svojho plánu práce, ktorý bol vypracovaný na začiatku jeho činnosti. Členovia si vymieňali skúseností zo svojej pedagogickej praxe, vytvárali výučbové a študijné materiály, diskutovali

o možnostiach využitia inovatívnych vyučovacích metód na jednotlivých predmetoch, ktoré vyučovali. Cieľom ich činnosti bolo rozvoj odborne–praktických zručností žiakov, kľúčových kompetencií ako schopnosť samostatne pracovať, spôsobilosť porozumieť textu, učiť sa učiť, spôsobilosť interaktívne využívať vedomosti, zručnosti, informačné technológie po ukončení školy na trhu práce s konečným cieľom zvyšovať svoje flexibilitu na trhu práce a v živote. Okrem kľúčových kompetencií členovia klubu rozvíjali aj odborné kompetencie žiakov a to ochota celoživotného vzdelávania, schopnosť pracovať v určitom kolektíve, schopnosť kriticky myslieť a tvoriť a niesť zodpovednosť za svoje rozhodnutia a činy.

Činnosťou klubu sa nerozvíjali len žiaci, ale aj profesijné vlastnosti jeho učiteľov. Učiteľ je dôležitým, determinujúcim činiteľom úspechu vo výchovno-vzdelávacom procese, a preto je nevyhnutný aj rozvoj jeho vlastností ako osobnostných tak aj pedagogických a to plánovať a realizovať svoj osobnostný a profesijný rast, plánovať, projektovať a realizovať proces učenia, ovládať obsah a didaktiku predmetov, ktoré učí.

Stručná anotácia:

Členovia klubu pracujú v týchto predmetových komisiách:

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

Zloženie členov klubu umožňuje rozvoj medzi predmetových vzťahov a vzájomnú a diskusiu o skúsenostiach z výučby odborných praktických predmetov a všeobecno-vzdelávacích predmetov.

Jednotlivé stretnutia klubu prebiehali on line formou z dôvodu pandémie COVID v mesiaci február, marec, prezenčne v mesiaci apríl, máj a jún. Vypracované učebné materiály je možné využiť v prezenčnej i online forme výučby. Učitelia používali inovatívne vyučovacie metódy, metódy práce jednotlivca i skupiny, ktoré je možné použiť v rôznych fázach vyučovacej hodiny či vyučovacieho bloku.

Kľúčové slová:

online, dištančné vzdelávanie

prezenčné vzdelávanie

kľúčové kompetencie absolventa Hotelovej akadémie

medzipredmetové vzťahy

odborné, praktické predmety

všeobecno- vzdelávacie predmety

portfólio učiteľa

učebné materiály- prezentácie, problémové úlohy, pracovné listy

riešenie úloh z praxe

matematické, digitálne zručnosti

interpretácia odborných textov- čitateľská gramotnosť

sebahodnotenie žiakov a hodnotenie spolužiakov

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.

Členovia klubu:

MVDr. Juliana Mihályová (CCJ, EPP, VZI)

PaedDr. Gabriela Mojzešová (CCJ, ADK, TOB)

Mgr. Zuzana Bavoľárová (SJ, DEJ)

Témy písomných výstupov:

Motivačný list (G.Mojzešová)

Ponukový list na recepciu (G.Mojzešová)

Gastronómia 19. storočia (Z. Bavoľárová)

Receptúra- odborný text(Z. Bavoľárová))

Kvíz Jednoduché múčniky (J. Mihályová)

Prezentácia Power point Zverina s problémovou úlohou (J. Mihályová)

Manuál k hodnoteniu spolužiakov na CCJ (J. Mihályová)

Pracovný materiál Tuky s odkazmi na 2 videá (J. Mihályová)

Jadro: Popis témy/problém

Počas druhého polroku školského roku 2021/ 22 členovia klubu vypracovali odborné texty, prezentáciu v Power Pointe, motivačný list, manuál k ponukovému listu na recepciu, manuál k hodnoteniu spolužiakov na odbornom praktickom predmete CCJ, kvíz, materiál s odkazmi na motivačné videá k danej téme. Kolegovia využívali tiež prostredie EduPage, v ktorom vytvárali testy na overovanie vedomostí, zadávali domáce úlohy a zasielali prostredníctvom tejto aplikácie študijné materiály žiakom

VYPRACOVANÉ MATERIÁLY

PaedDr. Mojzešová

Motivačný list – vzor správne, odborne podľa pravidiel administratívy napísaný motivačný list. Je určený pre žiakov druhého ročníka na predmet Administratíva a korešpondencia, rozvíja čitateľské, komunikačné zručnosti, odborné vyjadrovanie žiakov. Môže sa využiť v expozičnej i fixačnej fáze hodiny.

Ponukový list na recepciu- vzor správne napísaného ponukového listu, slúži pri výučbe predmetov Teória obsluhy a Technológie prípravy pokrmov druhého i tretieho ročníka. Môže sa využiť v expozičnej i fixačnej fáze hodiny, pri príprave projektu recepcia v treťom ročníku. Žiak rozvíja kritické myslenie, tvorivosť, keďže príležitosť recepcie si volia sami žiaci. Rozvíja

klúčové kompetencie učiť sa učiť, odborne sa vyjadrovať, komunikovať v skupine, spolupracovať so spolužiakmi.

Mgr. Bavoľárová

Gastronómia 19. storočia- Učebný materiál s úlohou – určený na individuálnu, samostatnú prácu žiaka, žiak rozvíja čitateľskú gramotnosť, kompetenciu čítanie s porozumením, písomné a gramatické zručnosti. Učiteľ môže využiť tento učebný materiál na hodinách Dejepis, Slovenského jazyka a literatúry i na hodinách Technológia prípravy pokrmov v 1. ročníku v expozičnej i fixačne fáze hodiny.

Receptúra- odborný text Napíšte receptúru 1 teplého pokrmu, ktorý sa pripravuje varením. Receptúra musí obsahovať **názov pokrmu, počet porcií, suroviny a ich množstvo v kg-** 1 lyžica suroviny je 30 g, 1 pohár je 200 ml, čiže 200 g, štipka je 1 g, 1 lyžička je 15 g a **technologický postup prípravy pokrmov**, prípadne ešte s čím sa daný pokrm podáva, napríklad polievka s vňaťou a podobne.

Túto samostatnú úlohu môže učiteľ zadávať vo fixačnej či opakovacej fáze hodiny na predmete Technológia prípravy pokrmov, alebo Slovenský jazyk a literatúra či Cvičenia z technológie prípravy pokrmov. Žiak rozvíja kompetenciu učiť sa učiť, komunikácia v materinskom jazyku s odbornými výrazmi, kompetenciu čítanie s porozumením. Nadobúda odborné zručnosti, spoznáva odborný text, teda rozvíja i odborné kompetencie. Tento typ úlohy, ako po spätnej reflexii pri jej vyhodnocovaní učiteľ skonštatoval, nie je vhodný na online výučbu. Niektorí žiaci nedbalo, rýchlo prečítali pokyny a vo vypracovaní úlohy mali chybu typu, že neuviedli počet porcií pokrmu, neuvádzali množstvá surovín v g či kg. Vypracovanie úlohy si vyžadovalo prítomnosť učiteľa a usmerňovanie žiakov pri jej vypracovaní.

Mgr. MVDr. Juliana Mihályová

Kvíz Jednoduché múčniky- Kvíz obsahujúci dichotomické odpovede áno alebo nie ,je určený pre žiakov 1. i 2. ročníka predmetu Technológia prípravy pokrmov i predmetu Cvičenia z technológie prípravy pokrmov. Učiteľ ho môže použiť ako diagnostiku osvojenia si učiva Jednoduché múčniky alebo vo fixačnej fáze hodiny. Žiak v uvedenom kvíze rozvíja kľúčové kompetencie čítanie s porozumením odborných výrazov, kritické myslenie a spájanie súvislostí a pojmov v oblasti teórie a praxe. Hodnotenie je rýchle, objektívne, učiteľ môže dať opraviť navzájom samotným žiakom daný kvíz.

Prezentácia Power Point Zverina s problémovou úlohou- Prezentácia je určená pre žiakov 1. ročníka na predmet Technológia prípravy pokrmov, môže sa využiť v expozičnej i fixačnej fáze hodiny. Názorným spôsobom, demonštračne(využitie obrázkov farebných) v bodoch vysvetľuje danú problematiku. Jednak využíva klasickú vyučovaciu metódu a tou je názornosť, prezentovanie nového učiva a kombinuje ju s inovatívnou vyučovacou metódou a to je problémová úloha. U žiaka rozvíja kritické myslenie, digitálne zručnosti, kompetenciu komunikácie v odbornej terminológii.

Manuál k hodnoteniu spolužiakov na CCJ Uvedený manuál učiteľ môže využiť na Cvičeniach z technológie prípravy pokrmov. Napomáha žiakovi v bodoch k osvojeniu si hodnotiacich zručností , k reflexii a sebareflexii, rozvíja komunikatívne i sociálne kompetencie. Zároveň rozvíja u žiaka pocit zodpovednosti a vzájomnej spolupatričnosti v kolektíve pri plnení pracovných úloh.

Pracovný materiál Tuky s odkazmi na 2 videá Materiál vo Worde je určený pre študentov 2. ročníka predmetu Výživa a zdravie, okrem odborných informácií o tukoch, cholesterole, jeho vplyvu na zdravie človeka obsahuje i odkazy na 2 videá o tuku a cholesterole. Tie môžu

slúžiť ako motivačný prvok počas expozičnej fázy hodiny i na začiatku hodiny, pri oboznamovaní s jej cieľom, čo sa na dnešnej hodine naučíme. Cieľom materiálu je vzbudiť záujem žiakov o tieto otázky týkajúce sa aj jeho zdravia, prípadne zdravia jeho blízkych. Pri vypracovaní sa kládol dôraz na prepojenie teórie s praktickým životom.

Záver:

Zhrnutia a odporúčania pre činnosť pedagogických zamestnancov

- vzdelávať sa v budúcom školskom roku vo využívaní inovatívnych vyučovacích metód, v práci v Edupage , v problematike hodnotenia žiaka a jeho učebných štýloch,
- rozvíjať aj naďalej medzipredmetové vzťahy ,
- tvoriť pedagogické materiály , uverejňovať ich v digitálnej podobe v prostredí Edupage ,
- rozvíjať svoje profesijné kompetencie a budovať portfólio.

11. Vypracoval (meno, priezvisko)	MVDr. J.Mihályová, PaedDr. Gabriela Mojzešová, Mgr. Zuzana Bavoľárová
12. Dátum	28.06.2022
13. Podpis	

14. Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Jozef Šenko
15. Dátum	28.06.2022
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 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 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.