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 01 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 IT zručnosti
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	13. 12. 2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Hotelová akadémia, Baštová 32, Prešov, dištančne
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Daniela Vargová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	http://www.hapresov.edu.sk/stranka/zvysovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/

11. **Manažérske zhrnutie:**

Kľúčové slová:

- Reštauračný systém, funkcie programu, mobilný čašník, QR objednávky, receptúry, sklady, prepojenie teórie s praxou, diskusia

Krátka anotácia:

- Členovia klubu sa venovali problematike vyučovania reštauračných programov v škole.
- V škole majú žiaci možnosť pracovať s takýmto programom v stredisku odbornej praxe vo Floriánke.

12. **Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:**
    1. Úvod - zhodnotenie súčasného stavu výučby reštauračného systému
    2. Návrhy na zlepšenie a aktualizácia obsahu výučby
    3. Diskusia

Hlavná téma stretnutia:
Výmena skúseností pri používaní reštauračných systémov.

Zhrnutie priebehu stretnutia:

- V stredisku odbornej praxe Floriánka, ktoré je súčasťou školy, v súčasnosti sa používa reštauračný program BLUEGASTRO od firmy Asseco. Žiaci majú možnosť pracovať len s jedným modulom programu Pokladňa a predaj. Na dotykovej obrazovke zadávajú objednávky a vykonávajú zúčtovanie s hosťom. S ostatnými modulmi, napr. sklady a výroba, spoločné a hromadné stravovanie a iné, žiaci nepracujú. Teda nemajú skúsenosť s komplexným reštauračným programom. Do manažérskych modulov má prístup iba vedúca strediska.
- Našou snahou je, aby žiaci s týmto alebo podobným reštauračným systémom pracovali a mali možnosť vyskúšať si funkcie programu ešte skôr, ako nastúpia do skutočnej prevádzky. Podľa kolegyne, členky nášho klubu, Mgr. Ľudmily Harčarikovej - vyučuje predmet TOB – technika obsluhy, je táto téma začlenená do tematického plánu v II. ročníku. Momentálne sa nevyučuje dostatočne z dôvodu nefunkčnej techniky a programu, ale prebieha verejné obstarávanie, kde bude zabezpečená technika a potrebný softvér. Následne bude potrebné zaškolenie učiteľov na nový reštauračný systém. Keďže nastal časový sklz pri verejnom obstarávaní, nemôžeme vzájomne zdieľať skúsenosti pri používaní tohto programu. Preto sme s kolegyňami na internete sledovali ponuky - funkcie, služby programov. Určite chceme, aby naši žiaci v najbližšej budúcnosti pracovali s mobilným čašníkom. Zaujali nás objednávky cez QR kód. Hosť po príchode k stolu si QR kód naskenuje do svojho mobilného zariadenia, prostredníctvom e-shopu si objedná jedlo a nápoje. Po odsúhlasení webovej objednávky sa objednávka automaticky zapíše do pokladne a priradí na konkrétny stôl. Nie je potrebný kontakt čašníka a hosťa.
- Ďalej sme diskutovali o Písomnom výstupe nášho pedagogického klubu, kto a akým spôsobom chce prispieť k jeho tvorbe. Materiály, ktoré budú súčasťou tohto výstupu, budeme ukladať do zdieľaného dátového úložiska aplikácie MS Teams v súboroch nášho tímu, kde má každý člen klubu online prístup.

13. **Závery a odporúčania:**

1. Zaškoliť učiteľov zodpovedných za odborné predmety na nový reštauračný program.
2. Stanoviť rozsah učiva a počet vyučovacích hodín na hodinách TOB
3. Pripraviť pre žiakov učebný materiál.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Mgr. Zuzana Bavoľárová
15. Dátum	13. 12. 2021
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Daniela Vargová
18. Dátum	13. 12. 2021
19. Podpis	