

Plán práce/pracovných činností pedagogického klubu

(príloha ŽoP)

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, čitateľská a IKT gramotnosť
5. Kód projektu ITMS2014+	NFP312010ABR5
6. Názov pedagogického klubu	Klub gastronomických zručností.
7. Počet členov pedagogického klubu	3
8. Školský polrok	September 2020 – Január 2023

9. Opis/zameranie a zdôvodnenie činností pedagogického klubu:

Cieľom nášho klubu je príprava takých aktivít pre žiakov, aby

- rozvíjali tvorivé kompetencie
- rozvíjali odborné - teoretické vedomosti
- rozvíjali odbornopraktické schopnosti
- rozvíjali svoje zručnosti v duchu kulinárskych tradícií regiónu,
- počúvali a rešpektovali názory druhých, učili sa spolupracovať s druhými
- vedeli vyhľadávať a využívať pri odborných predmetoch rôzne zdroje informácií
- osvojili si metódy práce s modernými technológiami pri príprave pokrmov

Zdôvodnenie:

V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií ako základným orientačným nástrojom pre vymedzenie kľúčových kompetencií, ŠVP vymedzil pre absolventov hotelovej akadémie okrem iných i odborné kompetencie, v rámci ktorých definoval požadované zručnosti.

V súvislosti so zručnosťami a praktickými schopnosťami hovoríme o sociálnych či spoločenských zručnostiach, ktorých ovládanie sa prejaví v tom, že jedinec sa správa v súlade s typmi konvencií a dodržiava platné normy spoločenského správania sa. Praktické schopnosti a zručnosti sa prejavujú predovšetkým v každodennej rutine života a práce a v schopnosti vykonávať špecifické činnosti potrebné pri výkone povinností spojených so zamestnaním.

Absolvent podľa ŠVP vie aplikovať v praxi etické a profesijné pravidlá, pracovať s odbornou literatúrou, nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami

ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie, vie hospodáriť s pracovnými prostriedkami so snahou dosiahnuť efektívny ekonomický výsledok, vie aplikovať návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia, dokáže aplikovať získané teoretické poznatky a využívať ich pri riešení pracovných problémov.

Absolvent sa vyznačuje samostatnosťou, zodpovednosťou, dôslednosťou a presnosťou, manuálnou zručnosťou, koordináciou pohybov, intenzitou vykonávania pracovných úkonov, toleranciou, flexibilitou, kreativitou, vytrvalosťou, odolnosťou voči pracovnej záťaži, iniciatívnosťou a adaptabilitnosťou.

Cieľom klubu praktických zručností bude výmena skúseností z pedagogickej činnosti, z aplikovania inovatívnych metód, z uplatňovania metód hodnotenia a sebahodnotenia žiakov na praktickom vyučovaní, hľadanie riešenia pri problémoch v praktickom vyučovaní a týmito činnosťami skvalitňovať výučbu odborných, praktických predmetov.

"Uvedený klub je s písomným výstupom".

10. Rámcový program a termíny a dĺžka trvania jednotlivých stretnutí

školský rok 2020/2021					
1.polrok/2.polrok					
por. číslo stretnutia	termín stretnutia	dĺžka trvania stretnutí	miesto konania	téma stretnutia	rámcový program stretnutia
1.	september	3 hod	Hotelová akadémia	Predstavenie jednotlivých stretnutí a programu práce pedagogického klubu.	
2.		3 hod	Hotelová akadémia	Vzájomná diskusia k práci v ASC agende.	
3.	október	3 hod	Hotelová akadémia	Rozbor učebných osnov podľa aktuálnych požiadaviek ŠVP.	
4.		3 hod	Hotelová akadémia	Aktualizácia učebných osnov podľa požiadaviek ŠVP.	
5.	november	3 hod	Hotelová akadémia	Komparácia maturitných заданий s aktuálnymi cieľovými požiadavkami maturitných skúšok.	
6.		3 hod	Hotelová akadémia	Aktualizácia maturitných заданий podľa cieľových požiadaviek maturitných skúšok.	
7.	december	3 hod	Hotelová akadémia	Výmena skúseností v oblasti medzipredmetových-VZI.	

8.		3 hod	Hotelová akadémia	Výmena skúseností v oblasti medzipredmetových vzťahov- TOB.	
9.	január	3 hod	Hotelová akadémia	Hodnotenie vzdelávacích výsledkov žiakov- rozvoj sebahodnotiacich kompetencií žiakov. .	
10.		3 hod	Hotelová akadémia	Výmena skúseností pri využívaní moderných technologických metód pri príprave pokrmov.	
11.	február	3 hod	Hotelová akadémia	Tvorba problémových úloh na rozvoj učebných kompetencií.	
12.		3 hod	Hotelová akadémia	Interpretácia odborného textu- receptúry.	
13.	marec	3 hod	Hotelová akadémia	Diskusia k vypracovaniu výrobných výkazov.	
14.		3 hod	Hotelová akadémia	Výmena skúseností v oblasti medzipredmetových vzťahov- Matematika- výrobný výkaz.	
15.	apríl	3 hod	Hotelová akadémia	Príklady úloh na matematickú zručnosť pri vypracovaní výrobného výkazu.	
16.		3 hod	Hotelová akadémia	Výmena skúseností v oblasti medzipredmetových vzťahov- VZI -prepočet EH pokrmov.	
17.	máj	3 hod	Hotelová akadémia	Výmena skúseností v oblasti medzipredmetových vzťahov- VZI-prepočet BH pokrmov.	
18.		3 hod	Hotelová akadémia	Aktualizácia nástrojov hodnotenia vyučovacích hodín CCJ– pracovný zošit.	
19.	jún	3 hod	Hotelová akadémia	Hodnotenie vzdelávacích výsledkov žiakov na praktickom vyučovaní.	
20.		3 hod	Hotelová akadémia	Vyhodnotenie práce pedagogického klubu v uplynulom školskom roku.	

školský rok 2021/2022

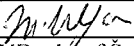
1.polrok/2.polrok

por. číslo stretnutia	termín stretnutia	dĺžka trvania stretnutia	miesto konania	téma stretnutia	rámcový program stretnutia
1.	september	3 hod	Hotelová akadémia	Predstavenie jednotlivých stretnutí a programu práce pedagogického klubu.	
2.		3 hod	Hotelová akadémia	Rozbor učebných osnov podľa aktuálnych požiadaviek ŠVP.	
3.	október	3 hod	Hotelová akadémia	Rozbor tematických plánov na predmet CCJ pre 1.roč.	
4.		3 hod	Hotelová akadémia	Rozbor tematických plánov na predmet CCJ pre 2.roč.	
5.	november	3 hod	Hotelová akadémia	Aktualizácia maturitných zadaní podľa vylosovaných príležitostí PMS.	
6.		3 hod	Hotelová akadémia	Aktualizácia maturitných zadaní podľa zvolených tém PMS.	
7.	december	3 hod	Hotelová akadémia	Diskusia k hodnoteniu PMS, kritériá hodnotenia.	
8.		3 hod	Hotelová akadémia	Diskusia o skupinovom vyučovaní na praktickom vyučovaní.	
9.	január	3 hod	Hotelová akadémia	Analýza nástrojov hodnotenia žiakov na praktickom vyučovaní.	
10.		3 hod	Hotelová akadémia	Sebahodnotenie žiaka pri hodnotení praktického vyučovania.	

11.	február	3 hod	Hotelová akadémia	Špecifické problémy vo vyučovaní odborných predmetov.	
12.		3 hod	Hotelová akadémia	Komunikácia so žiakom na odbornom , praktickom vyučovaní.	
13.	marec	3 hod	Hotelová akadémia	Diskusia o vyučovacej metóde problémové vyučovanie.	
14.		3 hod	Hotelová akadémia	Vzájomná diskusia k práci v Edupage	
15.	apríl	3 hod	Hotelová akadémia	Výmena skúseností v oblasti medzipredmetových vzťahov s predmetom EPP.	
16.		3 hod	Hotelová akadémia	Diskusia k rozvíjaniu kľúčových kompetencií u žiakov na praktickom vyučovaní.	
17.	máj	3 hod	Hotelová akadémia	Výmena skúsenosti s používaním vyučovacích metód na praktickom vyučovaní.	
18.		3 hod	Hotelová akadémia	Navrhovanie aktivít pre samostatnú prácu žiaka na praktickom vyučovaní.	
19.	jún	3 hod	Hotelová akadémia	Identifikácia problémov v praktickom vyučovaní.	
20.		3 hod	Hotelová akadémia	Vyhodnotenie práce pedagogického klubu v uplynulom školskom roku .	

školský rok 2022/2023					
1.polrok/2.polrok					
por. číslo stretnutia	termín stretnutia	dĺžka trvania stretnutia	miesto konania	téma stretnutia	rámcový program stretnutia
1.	september	3 hod	Hotelová akadémia	Predstavenie programu práce pedagogického klubu.	
2.		3 hod	Hotelová akadémia	Výmena skúseností s využívaním materiálno-didaktických pomôcok v praktickom vyučovaní.	
3.	október	3 hod	Hotelová akadémia	Diagnostika a zisťovanie učebných štýlov žiaka- vzájomný rozbor medzi učiteľmi	
4.		3 hod	Hotelová akadémia	Využívanie internetu na praktickom vyučovaní-zdieľanie sa.	
5.	november	3 hod	Hotelová akadémia	Aktivity na rozvoj finančnej gramotnosti – normovanie pokrmov.	
6.		3 hod	Hotelová akadémia	Aktivity na rozvoj finančnej gramotnosti-kalkulácie pokrmov.	
7.	december	3 hod	Hotelová akadémia	Aktivity – práca s informáciami, s internetom.	
8.		3 hod	Hotelová akadémia	Výmena skúseností so slovným hodnotením žiakov na praktickom vyučovaní.	
9.		3 hod	Hotelová akadémia	Sebahodnotenie žiaka pri hodnotení praktického vyučovania.	

10.	január	3 hod	Hotelová akadémia	Analýza nástrojov hodnotenia žiakov na praktickom vyučovaní.	
-----	--------	-------	----------------------	---	--

11. Vypracoval (meno, priezvisko)	MVDr., Mgr. Juliána Mihályová
12. Dátum	14.02.2020
13. Podpis	
14. Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Jozef Šenko
15. Dátum	14.02.2020
16. Podpis	