

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	1-2020/ 5-2021
9. Odkaz na webové sídlo zverejnenia písomného výstupu	http://www.hapresov.edu.sk/stranka/projekt-zvysovanie-kvality-odborneho-vzdelavania-a-pripravy/

10. Úvod:

Vyučovací proces môžeme definovať ako proces, v ktorom do kontaktu za účelom prenosu informácií vstupuje žiak a učiteľ. Tento proces má svoje špecifiká, mnohotvárne podoby, svoje vstupy, priebeh a výstupy. Činnosť Klubu gastronomických zručností sa sústreďujú hlavne na výmenu skúseností učiteľov zo svojich hodín, zo svojej pedagogickej praxe a zvlášť v týchto nových podmienkach dištančného vzdelávania za účelom ich sebareflexie a hľadania účinnejších nástrojov rozvoja svojich kompetencií i kompetencií žiakov.

Stručná anotácia:

Členovia klubu sú členmi rôznych predmetových komisií a to:

- ekonomickej odbornej predmetovej komisie,

- technologickej odbornej predmetovej komisie.

Zloženie členov klubu umožňuje rozvoj medzipredmetových vzťahov a vzájomné dopĺňanie sa o skúsenosti z výučby odborných praktických predmetov. V čase dištančného vzdelávania uvedené vzťahy majú svoje špecifiká, čo bolo aj predmetom vzájomného zdieľania sa členov Klubu gastronomických zručností. Pri tvorbe materiálov na výučbu jednotlivých predmetov hľadali učitelia spôsoby motivácie žiakov, ich intenzívnejšieho zapojenia sa do výučby prostredníctvom inovatívnych vyučovacích metód. Stretávanie klubu a online vyučba sa uskutočňujú prostredníctvom Edupage a aplikácie TEAMS. Skúsenosti s prácou v tomto prostredí boli veľkým prínosom pre všetkých členov klubu, navzájom sme sa zdieľali o skúsenosti, problémy s online prostredím a ako ho riešiť, ako si uľahčiť prácu, ale pritom zachovať kvalitu vyučovania .

Jednotliví členovia klubu pri vypracovaní príprav na svoje vyučovacie hodiny a to pracovných listov, pracovných materiálov, písomných príprav na hodinu, testov a Power point prezentácii prihliadali na učebné štýly žiakov, na možnosti a úskalia online výučby. Dôraz kladli na rozvoj digitálnej, matematickej gramotnosti, na rozvoj čítania s porozumením, na riešenie problémových úloh a z tohto vyplývajúci rozvoj zručností žiaka v danom predmete. Na prípravu spomínaných materiálov využívali možnosti Edupage , TEAMS a Messenger, rôzne aplikácie ako eaktovka, prezi.sk , online školenia na facebooku spoločnosti RETIGO. Uvedenými spôsobmi prezentovali učivo žiakov v snahe ich zaujať, motivovať a podnietiť ich k ďalšiemu samo štúdiu. Pracovnými listami a testami získavali spätnú väzbu o osvojení si učiva a podklady pre klasifikáciu. Uvedené materiály je možné využiť aj počas prezenčnej formy výučby a sú zaradené do portfólia materiálov na výučbu odborných predmetov.

Kľúčové slová:

kompetencie žiaka strednej odbornej školy
kritické myslenie
problémové úlohy
finančná gramotnosť
medzipredmetové vzťahy
inovatívne vyučovacie metódy
čitateľská gramotnosť
výchovno-vzdelávacie plány
maturitné zadania pre písomnú maturitnú prácu
online výučba, web, dištančné vzdelávanie
digitálna gramotnosť
bezhotovostný styk
platby
pracovný list
kľúčové kompetencie
matematická gramotnosť

Zámer a priblíženie témy písomného výstupu

Cieľom, zámerom jednotlivých výstupov je vypracovať online učebné materiály pre tieto predmety Cvičenie z technológie prípravy pokrmov, Technológiu prípravy pokrmov, Administratívnu a korešpondenciu, Ekonomiku a Účtovníctvo. Členovia klubu pri ich vypracovaní kládli dôraz na prepojenie medzipredmetových vzťahov v uvedených materiáloch, ktoré sú podkladom pre maturitnú skúšku z odborných predmetov.

Členovia klubu:

MVDr. Juliana Mihályová (CCJ, EPP, VZI)

PaedDr. Gabriela Mojzešová (CCJ, EPP,ADK)

PhDr. Dana Maťašová (EKO, ÚCT)

Témy písomných výstupov

- Tematické výchovno-vzdelávacie plány (všetci členovia klubu)
- Maturitné zadania na písomné maturitné skúšky (všetci členovia klubu)
- Internet banking (D.Maťašová)
- Platobný styk (D.Maťašová)
- Rozvíjanie finančnej gramotnosti (D.Maťašová)
- Príprava na vyučovaciu hodinu (D.Maťašová)
- Vzor vypracovania výrobného výkazu (G.Mojzešová)
- Manuál na výpočty vo výrobnom stredisku zariadení verejného stravovania (ZVS) (G.Mojzešová)
- Hygiena a bezpečnosť pri práci vo výrobnom stredisku ZVS (G.Mojzešová)
- Manuál na CCJ č.1 (G.Mojzešová)
- Prezentácia Power Point- medovníky (G.Mojzešová)
- Pracovný list na CCJ č.1(J.Mihályová)
- Pracovný list na CCJ č.2 (J.Mihályová)
- Hovädzie mäso- Power Poin prezentácia (J.Mihályová)
- Minútkové pokrmy z hov. mäsa – Power Point prezentácia (J.Mihályová)

Jadro:**Popis témy/problém**

Členovia Klubu gastronomických zručností v priebehu prvého polroka šk. r. 2020/2021 vytvorili učebné materiály vo forme PowerPoint prezentácií, vo forme pracovných listov, manuálov, vzorových tlačív a brožúrok vo worde. Kolegovia využívali prostredie online EduPage a Microsoft 365 v ktorých vytvorili uvedené materiály a ktoré je možné využiť aj počas online, aj počas prezenčného vyučovania v rôznych fázach vyučovacej hodiny za účelom upevňovania učiva, jeho vysvetľovania ale aj v úvode, ako motivačný materiál pre žiakov.

VYPRACOVANÉ MATERIÁLY

Tematické výchovno-vzdelávacie plány- vypracovali jednotliví členovia klubu pre svoje predmety na daný polrok a následne ich korigovali pre potreby online výučby.

PhDr. Dana Maťašová - **Materiály**

Internet banking – prezentácia PowerPoint slúži na výučbu odborného predmetu Ekonomika, učiteľ ju môže využiť v expozičnej fáze hodiny ale aj na opakovacej hodine

Platobný styk – prezentácia PowerPoint slúži na výučbu odborného predmetu Ekonomika, učiteľ ju môže využiť na niekoľkých hodinách odborného predmetu Ekonomika, zároveň určité slajdy, informácie z nich je možné využiť aj na hodiny CCJ, pri nákupe, účtovaní surovín na prípravu pokrmov a spracovaní účtovných dokladov podľa pravidiel Administratívy a korešpondencie. Uvedený materiál slúži pre rozvoj medzi predmetových vzťahov.

Rozvíjanie finančnej gramotnosti – prezentácia PowerPoint- slúži na výučbu odborných ekonomických predmetov a technologických predmetov na rozvoj finančnej gramotnosti žiakov. Môže sa využiť pri vysvetľovaní i fixácii učiva. Zároveň vedie žiaka k efektívnemu hospodáreniu so surovinami.

Príprava na vyučovaciu hodinu – učiteľ môže využiť prípravu na hodiny odborného predmetu Ekonomika tematického celku Platobný styk. Žiakom bola zadaná problémová úloha, pracovali v skupinách, učiteľ využíval inovatívne formy vyučovania. Prípravu je možné využiť na opakovacia, fixačnú hodinu a aj na viac hodín ako projektové vyučovanie.

PaedDr. Gabriela Mojzešová – **Materiály**

Vzor výrobný výkaz – manuál je určený na hodiny CCJ a EPP, je možné ho využiť vo fixačnej i opakovacej časti hodiny, rozvíja matematické zručnosti žiakov a ich odborné zručnosti v oblasti hospodárenia a kalkulácie potravín na výrobu pokrmov.

Manuál na výpočty vo výrobnom výkaze –Manuál rozvíja matematické zručnosti a logické myslenie, je možné ho použiť na hodiny CCJ a EPP na upevňovanie vedomostí ohľadom normovania a kalkulácie pokrmov.

Cvičenie č.1 – pracovný list je určený na konkrétnu hodinu CCJ, rozvíja u žiakov odborné vyjadrovanie sa, znalosť odbornej terminológie ,prostredníctvom neho žiaci rozvíjajú matematické zručnosti a učia sa normovať pokrmy, takže rozvíjajú aj finančnú gramotnosť. Spracovanie tohto učebného materiálu si vyžiadala spôsob výučby pri dištančnom vzdelávaní, tento učebný materiál sa môže využiť aj v prezenčnej forme výučby.

Hygiena a bezpečnosť pri práci –Túto príručku je možné využiť na predmetoch CCJ, Prax, TOB i EPP, v konkrétnych bodoch popisuje podmienky pre osobnú hygienu, ktorú je potrebné dodržiavať vo

výrobnom stredisku, zásady dodržiavania prevádzkovej hygieny a z toho vyplývajúce zásady bezpečnosti práce v odbornej učebni. Spracovanie tohto učebného materiálu si vyžiadala spôsob výučby pri dištančnom vzdelávaní. Daný učebný materiál je zverejnený na webovej stránke školy.

Prezentácia Power Point – Medovníky Prezentáciu je možné využiť na hodinách CCJ, EPP i na gastronomických krúžkoch. Motivuje žiakov k rozvíjaniu odborných zručností pri výrobe a zdobení medovníkov, rozvíja ich tvorivosť, kreativitu, precíznosť a dôslednosť.

MVDr. Mihályová - **Materiály**

Pracovný list č1 – Tento pracovný list je možné využiť na hodinách CCJ i VZI, nadväzuje na učivo z VZI o osobnej a prevádzkovej hygiene a na manuál o Hygiene a bezpečnosti pri práci vo výrobnom stredisku. Rozvíja čitateľskú gramotnosť žiakov, kritické myslenie a rozvíja zmysel pre zodpovednosť žiakov za svoje zdravie a zdravie ostatných, ktorí s ním pracujú na odborných praktických predmetoch.

Pracovný list č. 2 – Tento pracovný list je možné použiť na hodinách CCJ i VZI, rozvíja kritické myslenie žiakov tým, že obsahuje problémovú úlohu, čitateľskú gramotnosť, žiak si rozvíja odbornú slovnú zásobu a prepája teoretické vedomosti s praktickými zručnosťami.

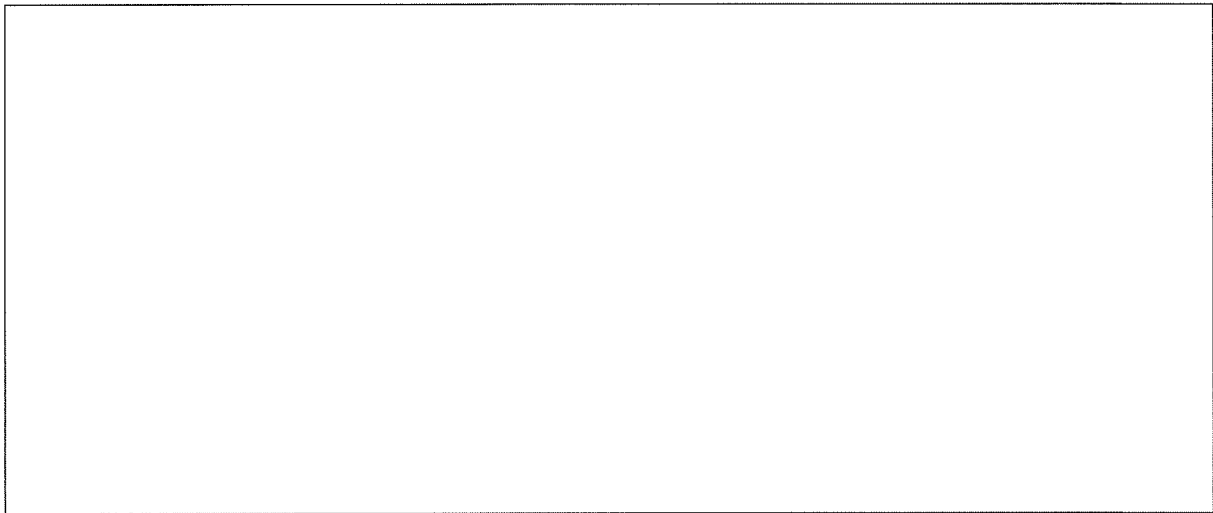
Prezentácia Power Point – Hovädzie mäso túto prezentáciu je možné využiť na hodiny CCJ i EPP, učiteľ ju môže využiť vo fixačnej fáze hodiny i v expozičnej. Rozvíja motiváciu žiakov, kompetenciu učiť sa učiť a obsahuje aj problémovú úlohu, čím rozvíja kritické myslenie a digitálnu kompetenciu žiakov.


Prezentácia Power Point – Minútkové pokrmy z hovädzieho mäsa túto prezentáciu je možné využiť na hodiny CCJ i EPP, učiteľ ju môže využiť v expozičnej fáze hodiny i pri opakovaní učiva. Prezentácia rozvíja odbornú terminológiu žiakov, digitálne kompetencie, kompetenciu učiť sa učiť a čitateľskú gramotnosť a to domácou úlohou, vypracovaním zadania z odbornej učebnice.

Záver:

Zhrnutia a odporúčania pre činnosť pedagogických zamestnancov:

- Členom klubu odporúča využiť uvedené materiály na výučbu odborných predmetov,
- využívať ich ako v prezenčnej i v dištančnej forme výučby,
- zdieľať sa so skúsenosťami z dištančného vzdelávania, keďže od 5.októbra, takmer celý polrok prebiehala výučba týmto spôsobom a ešte prebieha,
- odporúča rozvíjať kľúčové kompetencie ako kompetencie učiť sa učiť, digitálnu kompetenciu, čitateľskú gramotnosť, informačné a komunikačné kompetencie, matematickú gramotnosť, kompetenciu pre riešenie problémov,
- rozvíjať medzi predmetové vzťahy.



11. Vypracoval (meno, priezvisko)	MVDr. J.Mihályová, PaedDr. Gabriela Mojzešová, PhDr. Dana Maťašová
12. Dátum	04.03.2021
13. Podpis	
14. Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Jozef Šenko
15. Dátum	05.03.2021
16. Podpis	