

Písomný výstup pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.1.1 Zvýšiť inkluzívnosť a rovnaký prístup ku kvalitnému vzdelávaniu a zlepšiť výsledky a kompetencie detí a žiakov
3. Prijímateľ	Stredná odborná škola služieb a priemyslu sv.Jozafáta, Komenského 1963/10 Trebišov 07501
4. Názov projektu	Zvýšenie kvality vzdelávania a prepojenia s praxou na CSOŠ sv.Jozafáta v Trebišove
5. Kód projektu ITMS2014+	312011Z552
6. Názov pedagogického klubu	PK Gastronómia a výživa
7. Meno koordinátora pedagogického klubu	Mgr. Soňa Polanská
8. Školský polrok	2.polrok 2021/2022
9. Odkaz na webové sídlo zverejnenia písomného výstupu	www.csostv.sk

10.

Úvod:

Stručná anotácia

Písomný výstup PK Gastronómia a výživa vychádza z činností klubu za obdobie 2. polroka školského roka 2021/2022, členmi klubu 7 pedagógov : Mgr. Polanská Soňa, MVDr. Zajacová Andrea, Mgr. Kocáková Jana, Bc. Tkáčová Eva, Bc. Kordiak Jozef, Michalková

Jana, Ujhelyiová Marta. Všetci členovia sú vyučujúci odborných predmetov v odboroch 6323K Hotelová akadémia, 6489H Hostinský, hostinská, 2964H Cukrár. Výstupmi PK sú učebné texty, fotodokumentácia, obrázkové testy, samostatné úlohy, záverečné testy. Výstupy klubu sme prispôbili schopnostiam a zručnostiam našich žiakov.

Kľúčové slová

Vzdelávanie, zručnosti, vedomosti, technologický postup, literatúra, učebné texty, tepelné úpravy, suroviny, odborná, testy, fotodokumentácia

Zámer a priblíženie témy písomného výstupu

Hlavným zámerom klubu (ďalej len PK) bola výmena skúseností medzi účastníkmi, prehĺbovanie ich vedomostí a zručností, zlepšenie ich kompetencií, získavanie nových vedomostí, zručností, analýza práce v oblasti rozvoja odborov hotelierstvo a hostinský - hostinská.

Školský rok 2021/2022 druhý polrok : pracovné aktivity boli rozdelené do 10 tém. Témy súviseli s aktivitami, ktorými cieľom je zvyšovať vedomosti a zručnosti žiakov.

Práca klubu sa týkala rozvoja kompetencií členov klubu s cieľom pripraviť aktivity zamerané na žiakov ako sú samostatné prípadne skupinové práce žiakov, projekty, súťaže.

Jadro:**Popis témy/problém**

Stretnutia PK sa uskutočňovali na základe harmonogramu za II. Polrok školského roka 2021/2022, činnosť klubu sa vykonávala dvakrát do mesiaca v popoludňajších hodinách. Počas obdobia február 2022 až jún 2022 zasadal 10- krát. Počas strenutí klubu sa analyzovali témy a rámcový program PK. Na prvom strenutí boli členovia klubu oboznámení koordinátorom klubu s činnosťou klubu, každý člen dostal plán aktivít, bol oboznámený s cieľmi, obsahom a výstupmi klubu. Témy v skupine sa rozdelili podľa zamerania jednotlivých členov klubu a ich možností. Každý člen prehodnotil svoje doterajšie vedomosti a skúsenosti z danej oblasti. Následne sa prijali organizačné pokyny, kritériá na realizáciu a hodnotenie danej aktivity. Cieľom aktivít bolo pripraviť žiakom vhodné učebné pomôcky pri nadobúdaní vedomostí a zručností. V neposlednom rade bolo žiakov motivovať a viesť ich k tomu, aby ich práca bola plnohodnotná a kvalitná, aby sa využívali iba kvalitné, zdravé suroviny s použitím moderných technológií. Významným medzníkom sa stáva duálne vzdelanie, kde žiaci nadobúdajú opäť nové zručnosti a vedomosti.

Na prvom až štvrtom stretnutí bol vytvorený učebný text , fotodokumentácia, tabuľka, obrázková pomôcka na témy:

- Špecialita z bravčovej panenskej
- Špeciality z hovädzej sviečkovice
- Špeciality z morských a sladkovodných rýb
- Špeciality z teľacieho mäsa

Na piatom a šiestom stretnutí sme sa venovali využitiu hydínových a bravčových vnútorností a bravčovým hodom, kde výstupom stretnutí boli učebné texty, fotodokumentácia, obrázkové prílohy .

Na siedmom až desiatom stretnutí boli vytvorené učebné texty, fotodokumentácia, samostatná práca, záverečný test.

Témy :

- Využitie obilnín
- Jedlá zo zemiakov
- Cestovinové jedlá
- Strukovinové jedlá

Všetky stretnutia klubu prispeli k vzájomnému nadobúdaniu nových modernejších vedomostí, znalostí a zručností. Vo výučbe odborných predmetov je potrebné spájať teoretické vedomosti s praktickými zručnosťami a rozvíjať medzipredmetové vzťahy. Vytvorené učebné pomôcky boli veľkým prínosom pre žiakov z dôvodu rozvíjania ich kreativity, samostatnosti a praktických zručností. Počas stretnutí medzi členmi klubu prebiehala živá diskusia a výmena názorov a skúseností.

Záver:

Zhrnutia a odporúčania pre činnosť pedagogických zamestnancov

V pedagogickom klube Gastronómia a výživa sme sa venovali praktickej príprave pokrmov, tvorbe učebných textov a iných učebných pomôcok. Študovali sme odbornú literatúru, sledovali nové trendy v gastronómii, diskutovali a vymieňali si skúsenosti pre tvorbu výstupov klubu. V rámci diskusii sme si overili didaktické postupy, vymieňali nápady a vzájomne si radili, ktoré inovatívne metódy budú najefektívnejšie pre našich žiakov.

Členom klubu odporúčame :

- Vo výučbe je potrebné formulovať jasné a zrozumiteľné ciele vyučovania, tie následne vo výučbe približovať žiakom,
- Teoretické vedomosti musia byť neustále prepájané s praxou, či sa to týka školských reštaurácií, cvičných kuchyniek alebo zariadení duálneho vzdelávania,
- Je potrebný neustály kvalifikačný rast učiteľov, či už vzdelávaním sa vo svojom odbore alebo zapájaním sa do zahraničných stáží,
- Je nutné premyslieť si ako čo najefektívnejšie využiť vyučovací čas, snažiť sa aktivizovať všetkých žiakov a neustále učivo opakovať, aby bola činnosť učiteľov efektívna.
- Pripravovať pre žiakov aktivity, kreatívne úlohy, ktoré im umožnia naplno využiť fantáziu a tvorivé schopnosti,
- Zaradiť do vyučovacieho procesu exkurzie a prezentácie špecialistov,
- Zakomponovať vytvorené učebné pomôcky do výchovno-vzdelávacieho procesu,
- Dôležitá je aj spätná väzba, čo sa týka žiakov ale aj pedagógov.

--

11. Vypracoval (meno, priezvisko)	Mgr. Soňa Polanská
12. Dátum	30.06.2022
13. Podpis	
14. Schválil (meno, priezvisko)	RNDr. Slavomír Partila
15. Dátum	30.06.2022
16. Podpis	