

Písomný výstup pedagogického klubu

1.Prioritná os	Vzdelávanie
2.Špecifický cieľ	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
3.Prijímateľ	Banskobystrický samosprávny kraj - (Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola)
4.Názov projektu	Moderné vzdelávanie pre prax 2
5.Kód projektu ITMS2014+	312010ACM2
6.Názov pedagogického klubu	Pedagogický klub Cukrár
7.Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Kisantalová Andrea
8.Školský polrok	september 2020 - január 2021
9.Odkaz na webové sídlo zverejnenia písomného výstupu	https://spojskolrs.edupage.org/text/?text=text/text2&subpage=3

10.

Úvod:

Práca klubu Cukrár je zameraná na cieľavedomý a systematický rozvoj poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť.

Činnosť klubu sa sústreďuje na:

- nové metódy a formy vyučovania, realizáciu medzipredmetovej integrácie, propagáciu a zavádzanie projektového a programového vyučovania,
- skvalitnenie výučby s využitím informačných a komunikačných technológií, zabezpečením ďalších špeciálnych učebných a softwarového vybavenia,
- zohľadnenie potrieb a individuálnych možností žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore,
- prípravu učebných pomôcok a edukačných materiálov
- vzájomné vzdelávanie pedagógov a zvýšenie vzájomnej komunikácie medzi pedagógmi

- sledovanie vývinu gastronomických technologických postupov a postupne zakomponovať do vyučovacieho procesu a vyučovacích materiálov.

Stručná anotácia

Členky klubu v diskusii prerokovali plán práce a každá členka vniesla do plánu svoje námety. Diskutovali sme o metódach a formách práce klubu s využitím technických a iných prostriedkov. Na jednotlivých stretnutiach sme sa venovali problematike spojených s čitateľskou-, matematickou gramotnosťou , s efektívnymi stratégiami a možnosťami využitia ich vo výučbe. Prebrali sme otázky spojené so hard skills a soft skills , ktoré by sme chceli zapracovať do kompetencií v profile absolventa odboru cukrár. Analyzovali sme kompetencie a dôležitosť potrebné pre rozvoj informačnej gramotnosti a jeho využitie vo výučbe. V našom klube je podstatné, aby sme sa podrobnejšie zaoberali s prírodovednou gramotnosťou. V tejto oblasti je veľmi dôležité klásť dôraz na poznávanie zloženia základných aj pomocných surovín a rôznych chuťových látok používaných v cukrárstve.

Kľúčové slová

Čitateľská gramotnosť, matematická gramotnosť, informačná gramotnosť, prírodovedná gramotnosť, efektívne čitateľské stratégie, tvrdé a mäkké zručnosti, odborné zručnosti, ŠKVP, interpersonálne zručnosti, emocionálna inteligencia, komunikácia, čítanie s porozumením, hlasné plynulé čítanie, slovná zásoba, pracovné listy a pomocné materiály, power pint, HACCP

Zámer a priblíženie témy písomného výstupu

Vo výstupoch sme sa zamerali hlavne na tvorbu edukačného materiálu pre učebný odbor cukrár– vo forme hlavne testov na určenie vedomostí žiakov, prezentácie v power pointe pre zjednodušenie výučby.

Pracovné listy:

Odpalované cesto

Lístkové cesto

Šľahané hmoty

Medové cesto

Medovníčky

Hygiena a HACCP

Sklady

Jadro:**Popis témy/problém**

Odbor cukrár je v našom regióne veľmi populárny, rozbehnutý a žiadaný na trhu práce.

Na našej škole tento odbor sa vyučuje v slovenskom aj v maďarskom jazyku. Po našej polročnej práci môžeme konštatovať, prečo mnoho žiaci majú problém s čitateľskou gramotnosťou. Nakoľko škola nedisponuje s odbornou literatúrou v maďarskom jazyku, učitelia aj študenti majú sťažené podmienky pri odovzdávaní a prijímaní vedomostí a aj samotného učiva. Z toho dôvodu v budúcnosti sa budeme venovať aj s vyhotovením pracovných listov a vyučovacích materiálov v maďarskom jazyku.

Doteraz pripravené materiály – testy a prezentácie – sa efektívne využívajú pri v teoretickom a praktickom dištančnom vyučovaní.

Záver:**Zhrnutia a odporúčania pre činnosť pedagogických zamestnancov**

- odporúčame zakomponovať vyhotovené materiály do výchovnovzdelávacieho procesu
- odporúčame v rámci činnosti klubu pripraviť edukačné materiály ku rôznym témam v predmetoch – Technológia, suroviny, potraviny a výživa, odborné kreslenie, odborný výcvik
- Odporúčame aktívne zakomponovať matematickú a informačnú gramotnosť do praktickej výučby

11. Vypracoval (meno, priezvisko)	Ing. Andrea Kisantalová
12. Dátum	01.02.2021
13. Podpis	
14. Schválil (meno, priezvisko)	PaedDr. Vargová Jana
15. Dátum	01.02.2021
16. Podpis	