

**Správa o činnosti pedagogického klubu**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Prioritná os | Vzdelávanie |
| 1. Špecifický cieľ | 1.1.1 Zvýšiť inkluzívnosť a rovnaký prístup ku kvalitnému vzdelávaniu a zlepšiť výsledky a kompetencie detí a žiakov |
| 1. Prijímateľ | Stredná odborná škola techniky a služieb, Tovarnícka 1609, Topoľčany |
| 1. Názov projektu | Zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy na Strednej odbornej škole techniky a služieb |
| 1. Kód projektu ITMS2014+ | 312011AGX9 |
| 1. Názov pedagogického klubu | Príprava na podnikanie |
| 1. Dátum stretnutia pedagogického klubu | 3.2.2021 |
| 1. Miesto stretnutia pedagogického klubu | Online MS Teams |
| 1. Meno koordinátora pedagogického klubu | Ing. Zuzana Selecká |
| 1. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy | <https://sostovar.edupage.org/text/?text=text/text35&subpage=1> |

|  |
| --- |
| 1. **Manažérske zhrnutie:**   Kľúčové slová : odbor hostinský, hostinská, ekonomické požiadavky, vybavenie  Anotácia: Analýza požiadaviek na odbor hostinský, zisťovanie potreby ich podnikateľských zručností, ekonomická analýza na vybavenie Gastro strediska. |
| 1. **Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:**   1. Oboznámenie sa s programom klubu, konkrétnou témou  2. Téma stretnutia : Analýza ekonomických požiadaviek na žiakov v odbore hostinský  3. Predstavenie odboru hostinský  4. Uznesenie  1. Koordinátor klubu oboznámil všetkých členov s programom a  témou. Na začiatku boli členovia informovaní o priebehu a podmienkach prebiehajúcej on-line schôdze PK a s potrebnou dokumentáciou. Prvý bod bolo predstavenie učebného odboru hostinský – hostinská, aká je jeho úloha a na čo sa zameriava. Úlohou je oboznámiť žiakov s gastronómiou a podrobnejšie sa zameriavať na obsluhu zákazníka a zručnosti pri príprave jedál. Samozrejmosťou je sa venovať aj pracovným návykom, návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie zo zariadeniami, na racionálnu výživu ako aj novodobú gastronómiu a stolovanie. Podrobne sa venujeme nácviku komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania, organizácii práce, pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, odbytových stredísk a úseku ubytovania v strediskách gastronomických zariadení. Členovia komisie sa zhodli, že dôležité sú tu aj medzi-predmetové vzťahy. Učivo sa prepája s praxou čo je pri učebných odboroch veľmi dôležité.  2. Druhým bodom pedagogického klubu bolo samotné predstavenie prác žiakov v odbore hostinský. S členmi klubu sme si pozreli fotografie a prezentáciu prác žiakov. Všetky tieto fotografie nasvedčovali tomu, že žiaci majú záujem o praktické predvedenie zručností. Spoločne s majstrami zdokonaľujú svoje zručnosti a schopnosti pracovať samostatne. Samostatná práca je veľkou devízou pre ich ďalšie pokračovanie a zamestnanie sa v rôznych podnikoch spoločného stravovania. Veľkou výhodou odboru hostinský je jeho flexibilita. Žiaci sa počas štúdia učia a získavajú znalosti ohľadom obsluhy , nastierania stolov ako aj prípravy jedál. Čo sa týka samostatného učebného odboru čašník alebo kuchár, tam je učivo počas štúdia zameriavané konkrétne na daný odbor. Preto odbor hostinský je zaujímavý a vhodný hlavne pre tých ktorý sa nevedia rozhodnúť čo by si za svoje povolanie do budúcna vybrali. Pedagogický klub zhodnotil, že je veľkou výhodou práve toto zlúčenie čašníka a kuchára do jedného učebného odboru hostinský.  prez  Prezentácia odbor hostinský  prez 2  3. Posledným bodom nášho klubu bolo predstavenie si pracovísk, možností  praxe v odbore hostinský. Spomenuli sme naše pracoviská, ako je Denný bar Lúč a Slniečko. Tu sa vykonáva odborná prax žiakov, odborné výcviky, laboratórne cvičenia a zručnosti. Na týchto pracoviskách sa organizujú aj rôzne akcie rodinného typu. Skonštatovali sme, že práve pri takýchto príležitostiach sa žiaci z odboru hostinský praktický dostanú k úplnému sa priblíženiu práce ako v reálnom živote. Vyskúšajú si všetky zručnosti ktoré nadobudli a svoje vedomosti môžu prakticky predviesť na danej akcii. Ako učňovské stredisko pripravujeme a podieľame sa aj na rôznych kultúrnych podujatiach, kde naďalej obohacujú naši žiaci svoje zručnosti.  Predstavili sme si aj iné miesta kde môžu naši žiaci praxovať ako je Rybárska Bašta v Solčanoch, Villa Karla v Topoľčanoch alebo reštaurácia Latoscana v Partizánskom. Spoločne sme prekonzultovali aj prax v zahraničí, konkrétne na ostrove Cyprus, kde majú žiaci možnosť praxe po dovŕšení osemnásť rokov. Takáto prax trvá od troch do piatich mesiacov. Veľkou výhodou je zdokonalenie sa v anglickom jazyku.  Spomenuli sme aj rôzne súťaže na ktorých sa naši žiaci zúčastňujú. Jednou z najprestížnejších je Eurocup, jedná sa o najväčšiu barmanskú juniorskú súťaž v Európe.  147879277_410693910219866_1897965906722606349_n  Eurocup |
| 1. **Závery a odporúčania:**   Záver : Členovia klubu zhodnotili, že prax je v odbore hostinský veľmi dôležitá a kľúčová pre ich povolanie. Skonštatovali sme aká je dôležitá modernizácia našich učňovských pracovísk. Zhodnotili sme, že samostatnosť a uplatnenie svojich vedomostí do praxe je najlepšie predviesť pri rôznych podujatiach a akciách, ako aj zdokonalenie sa v cudzích jazykoch na zahraničnej praxi. Zúčastňovaním sa na súťažiach je peknou prezentáciou nielen samotných žiakov z odboru hostinský ale aj vhodná reklama pre školu .  Odporúčania : - Modernizácia Gastro strediska, vybavenie, materiál, suroviny   * Prezentácia žiakov na rôznych akciách, súťažiach * Absolvovanie zahraničnej praxi |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Vypracoval (meno, priezvisko) | Bc.Pavol Lacika |
| 1. Dátum | 3.2.2021 |
| 1. Podpis |  |
| 1. Schválil (meno, priezvisko) | Ing . Zuzana Selecká |
| 1. Dátum | 3.2.2021 |
| 1. Podpis |  |

**Príloha:**

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu je nahradená online evidenciou

Príloha správy o činnosti pedagogického klubu 

|  |  |
| --- | --- |
| Prioritná os: | Vzdelávanie |
| Špecifický cieľ: | 1.1.1 Zvýšiť inkluzívnosť a rovnaký prístup ku kvalitnému vzdelávaniu a zlepšiť výsledky a kompetencie detí a žiakov |
| Prijímateľ: | Stredná odborná škola techniky a služieb, Tovarnícka 1609, Topoľčany |
| Názov projektu: | Zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy na Strednej odbornej škole techniky a služieb |
| Kód ITMS projektu: | 312011AGX9 |
| Názov pedagogického klubu: | Príprava na podnikanie |

# PREZENČNÁ LISTINA

Miesto konania stretnutia: Online MS Teams

Dátum konania stretnutia: 3.2.2021

Trvanie stretnutia: od 13,00 hod do 15,00hod

Zoznam účastníkov/členov pedagogického klubu:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| č. | Meno a priezvisko | Inštitúcia |
| 1. | Ing. Zuzana Selecká | Online MS Teams |
| 2. | Ing. Silvia Lukáčová | Online MS Teams |
| 3. | Ing. Mária Urminská | Online MS Teams |
| 4. | Ing. Ľubica Szabová | Online MS Teams |
| 5. | Janka Cabajová | Online MS Teams |
| 6. | Bc. Pavol Lacika | Online MS Teams |