

Správa o činnosti 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	Hotelová akadémia Južná trieda 10, Košice
4. Názov projektu	Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou na Hotelovej akadémii v Košiciach
5. Kód projektu ITMS2014+	312011AGY3
6. Názov pedagogického klubu	Pk učiteľov odborných predmetov - gastronómia
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	21.10.2020
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Hotelová akadémia Košice, Odborná učebňa č.200 / TOB
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	MVDr. Mária Kohutová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	www.hotelovake.edupage.org

➤ Manažérske zhrnutie:

krátka anotácia, kľúčové slová

Krátka anotácia:

- Finančná gramotnosť v kľúčových kompetenciách žiaka HA odborných predmetov zameraných na gastronómiu
- Tvorba úloh a zadaní so zameraním na finančnú gramotnosť (normovanie a kalkulácia jedál a nápojov na raut, banket , menu, a la carte) s možnosťou využitia v rámci dištančného vzdelávania .
- Normovacie a kalkulačné listy

Kľúčové slová:

- Normovanie
- Kalkulácia
- Suroviny , jedlá , nápoje
- Dištančné vzdelávanie
- Úlohy , zadania
- Učebný materiál

- **Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:**

Témy:

- Porovnanie úrovne finančnej gramotnosti u žiakov v rámci študijných a učebných odborov a v rámci jednotlivých tried.
- Tvorba úloh a zadaní pre dištančné vzdelávanie so zameraním na finančnú gramotnosť
- Tvorba učebných materiálov pre dištančné vzdelávanie so zameraním na finančnú gramotnosť žiakov

Zhrnutie priebehu stretnutia:

Členovia Pedagogického klubu odborných predmetov:

- Porovnávali úroveň finančnej gramotnosti u žiakov študijných a učebných odborov a v jednotlivých triedach, s cieľom prispôsobenia úloh a zadaní.
- Pracovali na tvorbe úloh zameraných na :
 - normovanie a kalkuláciu jedál a nápojov v menu
 - normovanie a kalkuláciu jedál a nápojov v a la cart
 - normovanie a kalkuláciu jedál a nápojov na raut
 - normovanie a kalkuláciu jedál a nápojov na banket
- Pripravovali učebný materiál pre dištančné vzdelávanie

11. Závery a odporúčania:

- Pripravené materiály využívať v rámci prezenčnej aj dištančnej formy vyučovania.
- U žiakov prvých ročníkov a druhých ročníkov pravidelne opakovať a upevňovať učebnú látku zameranú na normovanie a kalkuláciu jedál a nápojov .

12.	Vypracoval (meno, priezvisko)	MVDr. Mária Kohutová
13.	Dátum	22.10.2020
14.	Podpis	
15.	Schválil (meno, priezvisko)	
16.	Dátum	
17.	Podpis	

Pokyny k vyplneniu Správy o činnosti pedagogického klubu:

Prijímateľ vypracuje správu ku každému stretnutiu pedagogického klubu samostatne. Prílohou správy je prezenčná listina účastníkov stretnutia pedagogického klubu.

1. V riadku Prioritná os – Vzdelávanie
2. V riadku špecifický cieľ – uvedie sa v zmysle zmluvy o poskytnutí nenávratného finančného príspevku (ďalej len "zmluva o NFP")
3. V riadku Prijímateľ - uvedie sa názov prijímateľa podľa zmluvy o poskytnutí nenávratného finančného príspevku
4. V riadku Názov projektu - uvedie sa úplný názov projektu podľa zmluvy NFP, nepoužíva sa skrátený názov projektu
5. V riadku Kód projektu ITMS2014+ - uvedie sa kód projektu podľa zmluvy NFP
6. V riadku Názov pedagogického klubu (ďalej aj „klub“) – uvedie sa názov klubu
7. V riadku Dátum stretnutia/zasadnutia klubu - uvedie sa aktuálny dátum stretnutia daného klubu učiteľov, ktorý je totožný s dátumom na prezenčnej listine
8. V riadku Miesto stretnutia pedagogického klubu - uvedie sa miesto stretnutia daného klubu učiteľov, ktorý je totožný s miestom konania na prezenčnej listine
9. V riadku Meno koordinátora pedagogického klubu – uvedie sa celé meno a priezvisko koordinátora klubu
10. V riadku Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy – uvedie sa odkaz / link na webovú stránku, kde je správa zverejnená
11. V riadku Manažérske zhrnutie – uvedú sa kľúčové slová a stručné zhrnutie stretnutia klubu
12. V riadku Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia - uvedú sa v bodoch hlavné témy, ktoré boli predmetom stretnutia. Zároveň sa stručne a výstižne popíše priebeh stretnutia klubu
13. V riadku Závery o odporúčania – uvedú sa závery a odporúčania k témam, ktoré boli predmetom stretnutia
14. V riadku Vypracoval – uvedie sa celé meno a priezvisko osoby, ktorá správu o činnosti vypracovala
15. V riadku Dátum – uvedie sa dátum vypracovania správy o činnosti
16. V riadku Podpis – osoba, ktorá správu o činnosti vypracovala sa vlastnoručne podpíše
17. V riadku Schválil - uvedie sa celé meno a priezvisko osoby, ktorá správu schválila (koordinátor klubu/vedúci klubu učiteľov)
18. V riadku Dátum – uvedie sa dátum schválenia správy o činnosti
19. V riadku Podpis – osoba, ktorá správu o činnosti schválila sa vlastnoručne podpíše.

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:	Hotelová akadémia Južná trieda 10, Košice
Názov projektu:	Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou na Hotelovej akadémii v Košiciach
Kód ITMS projektu:	312011AGY3
Názov pedagogického klubu:	Pedagogický klub učiteľov odborných predmetov - Gastronómia

PREZENČNÁ LISTINA

Miesto konania stretnutia: Hotelová akadémia Južná trieda 10 , Košice , odborná učebňa TOB / č. 200

Dátum konania stretnutia: 21. 10. 2020

Trvanie stretnutia: od 14 : 30 hod do 16 :30 hod

Zoznam účastníkov/členov pedagogického klubu:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia
	MVDr. Mária Kohutová		Ha , Košice
	MVDr. Erika Caisová		Ha , Košice
	MVDr. Gabriela Havrilová		Ha , Košice
	MVDr. Lucia Dufferová		Ha , Košice
	MVDr. Anna Karnižová		Ha , Košice

	PaedDr. Agáta Nemetová		Ha , Košice

Meno prizvaných odborníkov/iných účastníkov, ktorí nie sú členmi pedagogického klubu a podpis/y:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia