

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 Potravinár
7.Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Andrea Kisantalová
8.Školský rok	2021/2022 1. polrok
9.Odkaz na webové sídlo zverejnenia písomného výstupu	https://spojskolrs.edupage.org/text/?text=text/text2&subpage=3

10.

Úvod:

Stručná anotácia:

Tím klubu Potravinár tvoria títo učitelia Strednej odbornej školy technickej a agropotravinárskej:

Ing. Andrea Kisantalová – učiteľka odborných predmetov potravinárskych

PaedDr. Jana Vargová - učiteľka matematiky a chémie

PhDr. Ingrid Kováčová – učiteľka dejepisu, občianskej náuky a odborných predmetov potravinárskych

Bc. Perla Kisantalová – majsterka odbornej výchovy – učebný odbor cukrár, nadstavbové štúdium potravinárska výroba

Bc. Barabara Kakuková – majsterka odbornej výchovy – učebný odbor cukrár, nadstavbové štúdium potravinárska výroba

Všetky členky klubu Potravinár vo svojej práci využívajú inovatívne aktivizujúce metódy a techniky zamerané na rozvíjanie matematickej, informačnej, prírodovednej a čitateľskej gramotnosti, na rozvoj kľúčových kompetencií, na prepojenie teoretického vyučovania a praktickej prípravy.

Kľúčové slová:

matematická gramotnosť, čitateľská gramotnosť, informačná gramotnosť, prírodovedná gramotnosť, didaktická technika, elektronický pracovný materiál, EduPage, didaktické testy, hodnotenie, digitálne technológie, didaktické hry

Zámer a priblíženie témy písomného výstupu:

Zámerom stretnutí je aj naďalej rozvíjať kompetencie učiteľa a zlepšiť úroveň teoretického vzdelávania a odbornej prípravy na Strednej odbornej škole technickej a agropotravinárskej v Rimavskej Sobote prostredníctvom výmeny skúsenosti medzi členmi klubu, využitím nových inovačných metód vo vyučovaní a aplikovaním online pracovných zošitov a iných elektronických študijných materiálov v rámci vzdelávacieho procesu.

Jadro:**Popis témy/problém**

V prvom polroku školského roku 2021/2022 členky klubu Potravinar na svojich zasadnutiach

- sa snažili opísať a zovšeobecniť svoje skúsenosti s rozvojom prezentačných schopností žiakov, vrátane obhajoby projektu na praktických maturitných skúškach a záverečných skúškach,
- diskutovali o možnostiach využívania inovatívnych metód a foriem vo vyučovaní odborných predmetov potravinárskych a praktického vyučovania,
- vymenili si skúsenosti s využitím projektového, problémového, zážitkového vyučovania,
- vymenili si skúsenosti s prípravou a využitím zážitkového učenia, pripravili námety na témy na zážitkové učenie v potravinárskych odboroch,
- vymenili si skúsenosti s prípravou a využitím projektového učenia, pripravili námety na témy na projektové učenie v potravinárskych odboroch,
- diskutovali o pojmových mapách, ich využití, o možnostiach ich tvorby aj s využitím voľne dostupného softvéru,
- konštatovali, že pojmové mapy majú význam pre zlepšenie schopnosti porozumenia, zapamätania si, aplikovania v praxi a kreativity, následne sa venovali tvorbe pojmových máp v predmetoch suroviny, potraviny a výživa, mikrobiológia a biochémia,
- vymenili si skúsenosti s tvorbou a využitím didaktických testov v odborných predmetoch potravinárskych a odbornom výcviku, rozoberali a klady a nedostatky rôznych typov testov, venovali sa možnostiam ich hodnotenia,
- tvorili didaktické testy a vkladali ich na Edupage,
- vymenili si skúsenosti s používaním didaktických hier vo vyučovaní odborných predmetov potravinárskych a odborného výcviku, pripravili si konkrétne ukážky hier, aj ich metodiky a diskutovali o možnostiach ich aplikovania na konkrétne podmienky pre žiakov našej školy.

Vo výstupoch sme sa zamerali hlavne na tvorbu edukačného materiálu pre učebné odbory potravinárskeho zamerania a študijný odbor potravinárska výroba (nadstavbové štúdium) – vo forme hlavne testov na preverenie vedomostí žiakov, prezentácie v Power Pointe pre zvýšenie motivácie výučby.

Aktuálna epidemiologická situácia ovplyvňujúca každú sféru života, umožnila členkám klubu Potravinár, aby využívali svoje nové vedomosti a poznatky týkajúce sa online vzdelávacích materiálov a aplikovali ich aj v reálnom živote. Členky klubu Potravinár vytvárali počas prvého polroka školského roka 2021/2022 nasledujúce pracovné listy a študijné materiály:

Pracovné listy Potravinár:

Pracovný list 11

Bielkoviny – PaedDr. Jana Vargová

Cukrárske výrobky – Bc. Barbara Kakuková

Charakteristika mlynských výrobkov a ich využitie v cukrárstve – Bc. Perla Kisantalová

Med – Ing. Andrea Kisantalová

Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov – PhDr. Ingrid Kováčová

Pracovný list 12

Prvky IV.A a V.A skupiny periodickej sústavy prvkov – PaedDr. Jana Vargová

Základné suroviny kysnutého cesta – Ing. Andrea Kisantalová

Trvanlivosť cukrárenských výrobkov – Bc. Barbara Kakuková

Racionálna výživa – PhDr. Ingrid Kováčová

Pracovný list 13

Lipidy – PaedDr. Jana Vargová

Jedlá zo zemiakového a tvarohového cesta – PhDr. Ingrid Kováčová

Mikroorganizmy v potravinárstve – Ing. Andrea Kisantalová

Rastlinné oleje – Bc. Perla Kisantalová

Čokoládové cukrovinky – Bc. Barbara Kakuková

Pracovný list 14

Rozdelenie bielkovín – PaedDr. Jana Vargová

Zmrzlina – Ing. Andrea Kisantalová

Škrob a jeho vlastnosti – Bc. Perla Kisantalová

História a výroba čokolády – Bc. Barbara Kakuková

Význam, rozdelenie a použitie hovädzieho mäsa – PhDr. Ingrid Kováčová

Pracovný list 15

Nukleové kyseliny – PaedDr. Jana Vargová

Cukrárske ovocné produkty – Bc. Barbara Kakuková

Voda používaná v potravinárstve – Bc. Perla Kisantalová

Výroba masla – Ing. Andrea Kisantalová

Záver:

Zhrnutia a odporúčania pre činnosť pedagogických zamestnancov

- Členky klubu Potravinár skonštatovali, že žiaci našej školy radi využívajú online materiály, sú pre nich zaujímavé a majú motivujúci charakter. Okrem toho táto forma vyučovania zlepšuje ich tvorivosť a rozvíja ich informačné zručnosti. Nevýhodou však je, že mnohí žiaci nemajú prístup k týmto materiálom, či už z dôvodu absencie digitálnej techniky alebo nedostatočného internetového pripojenia
- Členky klubu Potravinár sa dohodli, že všetky elektronické pracovné listy, online testy a taktiež aj iné študijné materiály v Edupage budú pridávať do príprav a následne ich priradia k štandardom. Vďaka tomu, aj iní učitelia Strednej odbornej školy technickej a agropotravinárskej budú mať prístup k danému materiálu a budú ich vedieť používať v rámci svojich vyučovacích hodín.
- Okrem toho, elektronické študijné materiály/pracovné listy/domáce úlohy priradené k štandardom uľahčujú nielen prácu iných učiteľov našej školy, ale aj prácu samotných autorov jednotlivých dokumentov v ďalšom školskom roku, keďže dokumenty sa ukladajú v EduPage.
- Zároveň, táto vyučovacia forma je výhodná pre IUP žiakov, pre žiakov so ŠVVP, ale aj pre chýbajúcich žiakov a v tomto období dištančného vzdelávania má nezastupiteľnú úlohu v edukačnom procese.

11. Vypracoval (meno, priezvisko)	PaedDr. Jana Vargová
12. Dátum	01.02.2022
13. Podpis	
14. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Andrea Kisantalová
15. Dátum	01.02.2022
16. Podpis	