

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. 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:

V našej inštitúcii absolvent študijného odboru potravinárska výroba rozvíja vedomosti, zručnosti, návyky a ďalšie schopnosti žiakov, nadobudnuté v nižšom strednom vzdelávaní. Výsledným efektom absolventov je odborná kvalifikácia, ktorá im umožňuje zapojiť sa do pracovného procesu ako kvalifikovaná pracovná sila, alebo pokračovať v ďalšom štúdiu

Činnosť klubu sa sústreďuje na:

- analyzovať problémy žiakov s prechodom z učebného odboru na nadstavbové štúdium
- skúsenosti pedagógov pri riešení týchto problémov
- návrhy ako uľahčiť žiakom tento prechod
- rozvíjať zručnosti, schopnosti, poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce
- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením ďalších špeciálnych učební a softwarového vybavenia,

- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore,
- prípravu učebných pomôcok a edukačných materiálov
- vzájomné vzdelávanie pedagógov a zvýšenie vzájomnej komunikácie medzi pedagógmi

Stručná anotácia

SOŠ technická a agropotravinárska je vnútorne diferencovaná stredná škola, ktorá pripravuje žiakov v najmenej dvojročnom a najviac päťročnom vzdelávacom programe príslušného odboru vzdelávania.

V Slovenskej republike už dlhodobo chýbajú absolventi stredných odborných škôl, ktorí by vytvárali kvalitný manuálny potenciál.

Kľúčové slová

čitateľská gramotnosť, matematická gramotnosť, odborné zručnosti, ŠKVP, interpersonálne zručnosti, emocionálna inteligencia, komunikácia, pracovné listy a pomocné materiály, PowerPoint, HACCP, prechod žiakov z učebného odboru na nadstavbové štúdium, medzipredmetové vzťahy, motivácia

Zámer a priblíženie témy písomného výstupu

Členky klubu v diskusii prejednali 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. Analyzovali sme kompetencie potrebné pre rozvoj informačnej gramotnosti a ich 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 potravinárstve. Ďalej sme sa zaoberali s problémami žiakov, ktoré majú s prechodom z učebného odboru na nadstavbové štúdium. Rozoberali sme príčiny slabého prospievania žiakov v učebných odboroch aj v nadstavbovom štúdiu.

Pracovné listy:

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.

Pracovné listy sme tvorili v troch oblastiach: Potravinár, Biochémia, Potraviny a výživa

Témy pracovných listov:**Potravinár**

- Múka, kváskovanie
- Mlieko a mliečne výrobky
- Živočišné tuky
- Rastlinné tuky a oleje
- Skladovanie a konzervovanie potravín
- Vajcia
- Sladidlá, cukry

Biochémia

Sacharidy

Vitamíny

Potraviny a výživa

Rozdelenie surovín

Druhy skladov

Konzervovanie zahusťovaním a sušením

Jadro:**Popis témy/problém**

Podstatou riešenia problémov pri prechode z učebného odboru na nadstavbové štúdium je ak inštitúcie súčasne spolupracujú a neustále rozvíja základy odbornej pedagogickej činnosti.

Žiaci si musia zvykať na väčší obsah teoretického vyučovania a nižší počet hodín praktického vyučovania. Na rozdiel od trojročného učebného odboru žiaci boli zvyknutí na dvojtýždňový rozvrh hodín, kde jeden celý týždeň tvorila praktické vyučovanie a druhý teoretické vyučovanie. Žiaci neboli preťažení s teóriou. Praktická výučba dopĺňala teoretické vyučovanie, hlavne na tých odboroch kde sa veľmi dobre uplatnili medzi predmetové vzťahy. Na našej škole je veľmi efektívna spolupráca medzi učiteľmi odborných predmetov a majstrami odborného výcviku (cukrár, mäsiar – duálne vyučovanie v Tauris a.s.). Žiaci mali viac času aj možnosti pochopiť a naučiť sa požadované učivo. Na nadstavbovom štúdiu pomer teoretického odborného vyučovania sa radikálne mení.

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

- prezentovať remeslá, s nimi súvisiace povolania a študijné/učebné stredoškolské odbory
- povzbudzovať učiteľov SOŠ aby s učiteľmi na nadstavbovom štúdiu vypracovali spoločný pedagogický program tak, aby študenti čo najdôkladnejšie spoznali novú školu.
- zvýšenie transparentnosť opatrení a spolupráce pre rodičov. Zapojiť ich do každodennej činnosti, čím sa zabezpečí aby ich deti skutočne prežívali prechod na novú školu bez prekážok a stresu.
- 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	