

Správa o činnosti 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, Rimavská Sobota)
4. Názov projektu	Moderné vzdelávanie pre prax 2
5. Kód projektu ITMS2014+	312011ACM2
6. Názov pedagogického klubu	Praktická žena
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	8.06.2022
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	PhDr. Ingrid Kováčová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	https://spojskolrs.edupage.org/text2/
<p>11.</p> <p>I. Manažérske zhrnutie:</p> <p>Téma stretnutia: Stolovanie</p> <p>Rámcový program: Zhotoviť ukážky stolovania – úprava servítok, použitie dekoračných predmetov a kvetov</p> <p>Kľúčové slová : etiketa stolovania, vhodný stôl, obrusy, príbory, prestieranie, výzdoba stola, poriadok na stole, rozumné stolovanie, bytové doplnky</p> <p>Anotácia: Správne prestieranie jedálenského stola patrí k akýmisi soft skills etikety. Stále platia pravidlá, na ktoré sa čoraz viac zabúda. Jedlo konzumujeme rýchlo, veľa krát v stojí , na ulici a aj tradičné nedeľné rodinné obedy nie vždy sa dodržiavajú.</p>	

12. Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:

Diskusia:

Členky klubu spolu diskutovali, čo z tejto širokej témy, budeme žiadať od žiakov. Spoločne sme došli k nasledovnému: - vštepovať žiakom potrebu spoločného stravovania v rodine, ktoré upevňuje rodinné vzťahy, rozvíja vzájomnú komunikáciu rodiny a hlavne vedie k zdravému stravovaniu rodiny.

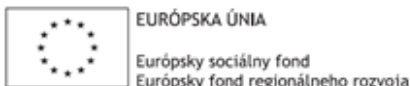
Čo musíme žiacky naučiť:

1. Prečo jedlo nepatrí pred televízor
 - potreba jedálenského stola v domácnosti
 - jedálský stôl: musí spĺňať ergonomické pravidlá.
2. Čo patrí na stôl – obrusy, prestieranie, príbor, tanier, stolový riad.....
3. Ukladajte príbory, tanier a poháre
 - Príbory ukladajte 2 až 3 cm od okraja stola popri veľkom klubovom tanieri. Nikdy ich nestrkajte pod tanier.
 - Vidličku kladiete vľavo popri tanieri vidlicou hore.
 - Nôž zase vpravo ostrím ku tanieru.
 - Keď bude v menu polievka kladiete lyžicu vedľa noža dnom na stôl.
 - Plánujete podávať predjedlo pridajte ďalší príbor. Budete mať dva príbory.
 - Pri predjedle beriete prvý príbor z vonkajšej strany. Počet príborov je limitovaný.
 - Neukladáte na stôl viac než tri. Príbory radšej doložíte



Príloha:

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu



Prioritná os:	Vzdelávanie
Špecifický cieľ:	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
Prijímateľ:	Banskobystrický samosprávny kraj (Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota)
Názov projektu:	Moderné vzdelávanie pre prax 2
Kód ITMS projektu:	312011ACM2
Názov pedagogického klubu:	Klub praktická žena

PREZENČNÁ LISTINA

Miesto konania stretnutia: Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Okružná 61, 979 01 Rimavská Sobota

Dátum konania stretnutia: 8.06.2022

Trvanie stretnutia: od..14:05...hod do..17:05....hod

Zoznam účastníkov/členov pedagogického klubu:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia
1.	Emília Bálintová		SOŠTaAP

2.	Zdenka Bamburová		SOŠTaAP
3.	Andrea Kisantalová		SOŠTaAP
4.	Ingrid Kováčová		SOŠTaAP

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

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia