

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 - Műszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
4. Názov projektu	Moderné vzdelávanie pre prax 2
5. Kód projektu ITMS2014+	312011ACM2
6. Názov pedagogického klubu	Cukrár
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	26.01.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Műszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Andrea Kisantalová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	https://spojskolrs.edupage.org

11. Manažérske zhrnutie:

Téma stretnutia: Využitie pracovných zošitov

Rámcový program: Skúsenosti s využitím pracovných zošitov v potravinárskych predmetoch – technológia, suroviny, odborná prax odborné kreslenie, tvorba pracovných zošitov, výber úloh, s primeranou náročnosťou, časová náročnosť pri riešení úloh v pracovných zošitoch, skúsenosti s hodnotením práce žiakov.

Kľúčové slová: pracovný zošit, analýza úloh, hodnotenie žiakov, potravinárske predmety, náročnosť

Anotácia: Na vzdelávanie v školách podľa zákona sa používajú učebnice schválené ministerstvom školstva; používajú sa aj iné učebné texty a pracovné zošity, ktoré sú v súlade s cieľmi a princípmi tohto zákona.

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

Cieľom zavedenia pracovného zošita je zosúladiť tematický plán výučby odborných predmetov, vyučovania odbornej praxe a odborného výcviku podľa jednotlivých tematických celkov, v súlade so zjednotenými učebnými plánmi škôl. Zabezpečiť tematickú a časovú nadväznosť výučby odborných predmetov, odbornej praxe a odborného výcviku v teoretickej odbornej príprave na škole a praktického vyučovania v strediskách praktického vyučovania, pracoviskách praktického vyučovania u zamestnávateľov a zmluvných pracoviskách škôl po zavedení duálneho spôsobu vzdelávania. Pracovný zošit umožňuje priamu kontrolu precvičovania manuálnych zručností jednotlivých tematických celkov odborného predmetu, odbornej praxe a odborného výcviku v časovom a tematickom prepojení.

Pracovné zošity splňajú niekoľko funkcií:

- **gnozeologickú**, ktorá spočíva v možnosti uľahčenia poznávacieho procesu cez zmyslové poznanie, myšlienkové operácie a praktickú činnosť,
- **psychologickú**, ktorá sa odráža v rozvíjaní intelektuálnych a psychomotorických operácií,
- **didaktickú**, ktorá vyplýva zo samotného didaktického spracovania pracovných zošitov a pracovných listov, ktoré by mali poskytovať možnosť využitia v rôznych fázach vyučovania v škole i v domácom prostredí,
- **výchovnú**, ktorá sa plní prostredníctvom rozvíjania samostatnosti, systematickosti a vytrvalosti pri riešení úloh a poskytuje možnosti pre rozvoj všetkých zložiek výchovy, tak rozumovej, ako i pracovnej, estetickéj, mravnej či enviromentálnej.

Princípy a zásady, ktoré sú potrebné pri tvorbe pracovných zošitov:

- Pracovné zošity by mali obsahovať rôznorodé úlohy.
- Nemali by obsahovať duplicitne obsah z učebníc.
- Mali by viesť k chápaniu kauzálnych vzťahov.
- Nemali by slúžiť na bezduché odpisovanie celých textov či množstva faktografických údajov z inej literatúry.
- Môžu obsahovať pokyny na využívanie iných zdrojov informácií.
- Mali by obsahovať aj úlohy divergentného typu.

13. Závěry a odporúčania:

Podľa členov klubu je dôležité aby sa v školách viac používali pracovné zošity. Je to dobrá metóda na prepojenie teoretického vyučovania s praktickým vyučovaním.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Perla Kisantalová
15. Dátum	26.01.2021
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Andrea Kisantalová
18. Dátum	29.01.2021
19. Podpis	

Príloha:

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu

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	Cukrár
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	27.01.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Andrea Kisantalová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	https://spojskolrs.edupage.org/text2/

11. Manažérske zhrnutie:

Téma stretnutia: Funkcia pracovných zošitov

Rámcový program: Skúsenosti s využitím pracovných zošitov v potravinárskych predmetoch – technológia, suroviny odborná prax, odborné kreslenie, tvorba pracovných zošitov, výber úloh s primeranou náročnosťou, časová náročnosť pri riešení úloh v pracovných zošitoch, skúsenosti s hodnotením

Kľúčové slová: pracovné listy, pracovné zošity, tvorba pracovných listov, aktivácia študentov

Anotácia:

V súčasnej školskej praxi sa kladie veľký dôraz na to, aby učiteľ aktívne zapájal žiakov do výchovno-vzdelávacieho procesu. Splnenie uvedeného vyžaduje od učiteľov hľadať nové spôsoby a techniky vyučovania. K podporeniu aktivity žiakov na vyučovaní prispievajú aj vyučovacie pomôcky a osobitne pracovné listy. Metóda práce s pracovnými listami výrazne prispieva k aktivizácii žiakov, k rozvoju ich samostatnosti, kreativity.

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

Pracovné listy sú všetky tlačené a písané texty, ktoré sa vo vyučovacom procese používajú alebo tvoria, aby reprezentovali predmet učenia.

Pracovné zošity sú učebné pomôcky, ktoré spestrujú a skvalitňujú prácu žiakov na vyučovacích hodinách, ale aj doma.

Zostavovanie pracovných listov samotným učiteľom je náročným procesom. Vyžaduje si to prácu nielen v školskom, ale aj domácom prostredí. Náročnosť spočíva nielen z pohľadu času, ktorý potrebujeme pre vytvorenie kvalitného a účinného pracovného listu, ale je potrebná orientácia v danej problematike, vednom odbore a v neposlednom rade aj v didaktike.

Ak teda chceme vytvoriť kvalitný pracovný list, musíme rešpektovať isté zásady:

- odstupňovanie náročnosti práce – k precvičovaniu zložitej úlohy potrebujú žiaci viac ako jeden príklad,
- prvé úlohy a otázky majú byť jednoduchšie, aby žiaci nadobudli sebadôveru,
- formulovať úlohy jednoznačne a zrozumiteľne,
- dbať na to, aby aspoň posledná otázka bola otvorená, aby žiaci mohli prejsť svoju tvorivosť,
- vytvoriť čo najzaujímavejšie pracovné listy,
- zdravé používanie pracovných listov – ich nadmerné používanie môže spôsobiť u žiakov nezaujím, nudu a pod.

Základné zásady tvorby pracovných listov koncipovali E. Žáčok a J. Schlarmannová. Ide o nasledovné zásady:

- pracovné listy musia zodpovedať zámerom a obsahu učebných osnov a vzdelávacích štandardov,

- pracovné listy by mali mať zabezpečený súlad svojho obsahu s vedeckým poznáním,
- v pracovných listoch musí byť dodržaná zásady primeranosti veku (napr. primeranosť verbálnych prostriedkov – jazykové, štylistické; primeranosť neverbálnych prostriedkov – schémy, fotografie, grafy),
- ergonomické parametre pracovných listov by mali byť čo najlepšie dodržané (druh a veľkosť písma, využitie farieb a pod.),
- úlohy musia podporovať aktivitu žiakov a mali by obsahovať prvky problémového charakteru,
- úlohy by mali zabezpečovať aplikáciu teoretických vedomostí do praxe,
- úlohy musia zabezpečovať rozvoj tvorivosti žiakov,
- v pracovných listoch by mala byť zabezpečená funkčnosť ilustrácií.

Dôraz sa kladie predovšetkým na správne a vhodné využitie v edukačnom procese. Učiteľ môže pracovné listy využívať v každej časti vyučovacej hodiny, avšak je nutné aby zvažil jeho funkciu. Je na samotnom učiteľovi, či budú žiaci pracovať s pracovnými listami samostatne, v skupinách, alebo sa na jeho riešení a vyriešení budú podieľať spoločne. Učiteľ nemôže zabúdať na kontrolu úloh, ktoré žiak v pracovnom liste vyriešil. Buď ich skontroluje sám, alebo si ich skontrolujú žiaci za pomoci učiteľa. Učiteľova pozornosť musí byť venovaná predovšetkým tým úlohám, ktoré sa javia ako náročnejšie. Učiteľ musí dbať na to, aby žiaci danú úlohu pochopili.

Pracovné listy je možné využiť v každej etape vyučovacej hodiny, ich využitie je však závislé od funkcie, ktorú majú plniť.

Existuje viacero typov vyučovacej hodiny, pokiaľ hovoríme o hodine zmiešanej alebo kombinovanej, ktorá je v podmienkach našich škôl najviac uplatňovaná, považuje za dôležité uviesť jej základnú štruktúru. V didaktickej literatúre sa stretávame s rôznym členením vyučovacej hodiny.

Podľa najznámejšieho a najčastejšie sa objavujúceho členenia má vyučovacia hodina nasledovné časti:

- a) organizačná časť vyučovacej hodiny,
- b) kontrolná časť vyučovacej hodiny – kontrola domácej úlohy,
- c) opakovanie predchádzajúceho učiva, ktoré môže byť spojené aj s hodnotením,
- d) motivovanie k novému učivu,
- e) vytváranie nových vedomostí, zručností, návykov – expozičná časť,
- f) opakovanie a upevňovanie prebratého učiva – fixačná časť,
- g) uloženie domácej úlohy,
- h) krátke zhodnotenie práce žiakov,
- i) záver vyučovacej hodiny.

13. Závěry a doporučení:

Je však potřebné si uvědomit, že pracovní listy nemôžu a ani nesmú nahrádzať učebnicu. Majú široké uplatnenie vo všetkých etapách učebného procesu ako vhodný doplnok, podpora, prípadne aktualizácia informácií základného učebného zdroja.

V období dištančného vzdelávania sa ich úloha ešte viac prehľbuje.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Perla Kisantalová
15. Dátum	27.1. 2021
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Andrea Kisantalová
18. Dátum	29.1.2021
19. Podpis	

Príloha:

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu

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 - Műszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
4.Názov projektu	Moderné vzdelávanie pre prax 2
5.Kód projektu ITMS2014+	312011ACM2
6.Názov pedagogického klubu	Cukrár
7.Dátum stretnutia pedagogického klubu	9.02.2021
8.Miesto stretnutia pedagogického klubu	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Műszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
9.Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Andrea Kisantalová
10.Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	https://spojskolrs.edupage.org

11. Manažérske zhrnutie:

Téma stretnutia: Úlohy na rozvíjanie finančno – ekonomickej gramotnosti

Rámcový program: Zdielanie skúsenosti s využitím príkladov na rozvoj finančnej gramotnosti. Cieľom je, naučiť žiaka stanoviť cenu cukrárskych výrobkov, efektívne hospodáriť so surovinami pri výrobe. Správne vedenie skladov, vybavenie objednávok, hradenie faktúr.

Kľúčové slová: finančno-ekonomická gramotnosť, hospodárenie, objednávka, faktúra, sklad, cena

Anotácia:

Národný štandard finančnej gramotnosti verzia 1.1 definuje finančnú gramotnosť ako „schopnosť využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti.“

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

Hneď na začiatku zasadnutia klubu sme konštatovali, prečo je dôležité zakomponovať do priebehu vyučovania počas prípravy cukrárov finančnú a ekonomickú gramotnosť. Členky klubu sa zhodli na tom, že ak učiteľ pochopí, čo finančná gramotnosť je, bude sa vedieť lepšie rozhodnúť, ako ju bude v škole realizovať vo vzdelávaní, do akých predmetov ju začlení a aké metódy vo výučbe bude uplatňovať. V odbore cukrár je finančná a ekonomická gramotnosť začlenená do predmetu ekonomika v treťom ročníku, samozrejme sa uplatňujú medzipredmetové vzťahy odborný výcvik – technológia – matematika – ekonomika.

V našom prípade je trochu jednoduchšie, pretože často využívame poznatky žiakov, ktoré si postupne vybudujú pomocou rodičov - matky, je to tzv. hospodárenie domácnosti. Práve preto, našim budúcim cukrárkam je jednoduchšie vysvetliť hospodárenie s financiami v cukrárenskej výrobe, prečo je dôležité včas uhradiť dodávateľom faktúry, zaplatiť fixné náklady súvisiace s prevádzkou, tiež ak treba redukovať náklady, vedia, kde a v ktorých oblastiach vedia ušetriť alebo znížiť výdavky.

Pri zasadnutí sme si presne zadefinovali dôležitosť rozvíjania finančnej a ekonomickej gramotnosti pre odbor cukár, ktoré sme zahrnuli do niekoľkých bodov:

- racionálne hospodárenie s financiami – my, pedagógovia si musíme uvedomiť, že počas troch rokov máme žiakov naučiť, ktoré sú tie výrobné faktory, na ktorých sa nemôže šetriť, lebo povest' cukrára sa tým môže dostať do kritickej zóny. V prvom rade je to kvalita výrobkov. Základom kvalitného výrobku sú kvalitné suroviny. Výroba jednotlivých výrobkov musí byť v súlade so stanovenými pomermi určitých druhov surovín, a aromatických látok; tieto pomery surovín vytvárajú hlavne charakteristické znaky výrobkov,
- výpočet spotreby surovín na iné množstvo tovaru, ako je uvedené v receptúre - *normovanie*
- výpočet strát pri zmene receptúry
- výpočet výťažnosti
- pri výpočte nákladov a určovaní ceny výrobkov je recept hlavným integrálnym dokumentom, ktorý určuje náklady na spotrebovanú surovinu na jednotku výroby
- správne a presné vedenie skladových zásob, šetrenie so surovinami, zabránenie znehodnocovaniu surovín (správne skladovanie jednotlivých surovín), dodržiavanie zásad HCCP
- v treťom ročníku je aktívna spolupráca s učiteľom ekonomiky, kde sa žiaci naučia správne vyplňať potrebnú dokumentáciu, ako je skladová karta, výdajka, príjemka, prevodka, objednávka, úhrada faktúry, reklamácia

13. Závery a odporúčania:

- Členky klubu vymenovali svoje návrhy, ako by sme mohli zakomponovať do jednotlivých tém a predmetov výučbu finančnej a ekonomickej gramotnosti.
- Zhodli sme sa na názore, že k efektívnemu vyučovaniu tejto tematiky sú veľmi dôležitým faktorom medzipredmetové vzťahy a spolupráca vyučujúcich jednotlivých predmetov.
- Konštatovali sme, že výučba prednostne musí byť zameraná na získavanie zručností a rozvíjanie takých stratégií a kompetencií, ktoré sú dôležité pre život a uplatnenie sa na trhu práce našich žiakov.
- V súčasnosti sú tieto vedomosti a zručnosti nevyhnutné pre úspešnú adaptáciu na meniaci sa svet.
- My, učitelia, musíme pripraviť našich žiakov tak, že v škole nadobudnuté vedomosti a zručnosti si musia nepretržite dopĺňať počas celého svojho života.
- Ďalej členovia klubu dávali návrhy na rozšírenie učebných plánov, prípravu pracovných listov a didaktických hier na rozvíjanie vedomosti v oblasti finančnej a ekonomickej gramotnosti v odbore cukrár.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Perla Kisantalová
15. Dátum	09.02.2021
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Andrea Kisantalová
18. Dátum	09.02.2021
19. Podpis	

Príloha:

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu

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 - Műszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
4.Názov projektu	Moderné vzdelávanie pre prax 2
5.Kód projektu ITMS2014+	312011ACM2
6.Názov pedagogického klubu	Cukrár
7.Dátum stretnutia pedagogického klubu	23.02.2021
8.Miesto stretnutia pedagogického klubu	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Műszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
9.Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Andrea Kisantalová
10.Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	https://spojskolrs.edupage.org

11. Manažérske zhrnutie:

Téma stretnutia: Úlohy na rozvíjanie finančno – ekonomickej gramotnosti

Rámcový program: Zdieľanie skúsenosti s využitím príkladov na rozvoj finančnej gramotnosti. Cieľom je, naučiť žiaka stanoviť cenu cukrárskych výrobkov, efektívne hospodáriť so surovinami pri výrobe. Správne vedenie skladov, vybavenie objednávok, hradenie faktúr.

Kľúčové slová: finančno-ekonomická gramotnosť, hospodárenie, objednávka, faktúra, sklad, cena

Anotácia:

„Matematika je kráľovnou všetkých vied, teória čísel je kráľovnou matematiky.“ Carl Friedrich Gauß

S členmi klubu sme pokračovali v riešení problematiky finančno-ekonomickej gramotnosti. Diskutovali sme o matematickej aj finančnej gramotnosti a dali sme rôzne návrhy na zlepšenie matematickej gramotnosti u žiakov pre učebný odbor cukrár.

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

Cieľom nášho stretnutia bolo presne upresniť dôležitosť a nevyhnutnosť matematických výpočtov v cukrárstve.

Hlavné témy stretnutia boli nasledovné:

1. normovanie
2. geometrické vedomosti
3. využitie matematiky v cukrárstve
4. návrhy na zlepšenie matematickej gramotnosti
5. tvorba matematických úloh
6. diskusia a návrhy na zlepšenie úrovne matematickej gramotnosti

Zaoberali sme sa zo základnými pojmi:

Receptúra: Receptúrou nazývame zoznam surovín, ktoré sú potrebné na zhotovenie určitého polotovaru alebo výrobku vrátane ich vzájomného pomeru. Recept je hlavnou zložkou technológie múčnych a cukrárenských výrobkov. Zhodli sme sa na tom, že účelom receptúry je regulovať pomer surovín, čím sa získa určitá štruktúra produktu s charakteristickými kvalitatívnymi a chuťovými vlastnosťami.

Normovanie:

Zaoberali sme sa dôležitosťou výuky normovania pre účtovnú stránku a pre výrobu – na získanie informácií o množstve a rozpise potrebných surovín. Podrobnejšie sme preberali tri procesy:

1. Kalkuláciu – ako základ správneho normovania.

2. Normovanie – ako sumár všetkých surovín zo všetkých kalkulácií.

3. Vyskladnenie – ako proces, pri ktorom sa zo skladových zásob vydáva vynormované množstvo surovín. Jednoznačne sme sa zhodli na tom, že normovanie v cukrárstve je veľmi dôležité, pretože žiaci si musia vedieť vypočítať, koľko surovín je potrebných na výrobu zákuskov.

Zaoberali sme sa aj s aplikáciou geometrických tvarov v cukrárstve. Geometria je veľmi dôležitou časťou cukrárstva. Poznatky geometrie je nevyhnutné, aby žiaci vedeli pekne krájať, pracovať s rôznymi tvarmi, pripravovať netradičné a 3D torty atď.

Na zasadnutí klubu sme vytvorili vzorový príklad na prepočet množstva surovín, podľa ktorého budú môcť žiaci urobiť jednoduchý prepočet surovín.

Edukačný príklad na výpočet surovín na iné množstvo tovaru, ako je uvedené receptúre:

Výpočet spotreby surovín na iné množstvo tovaru, ako je uvedené receptúre

Príklad 1:

Vypočítajte potrebné množstvo surovín na prípravu 75 ks korpusov lístkových šatôčok po 15g. Receptúra, ktorú máme k dispozícii, určuje množstvo surovín potrebných výrobu 100 kusov:

Lístkové cesto – šatôčky:

Suroviny a prísady	Hmotnosť v kg na 100 ks	hmotnosť v kg na 75 ks
Pšeničná múka hladká	0,879	0,659
Pšeničná múka hrubá	0,152	0,144
Ťažný margarín	0,758	
Tekuté žĺtky	0,091	
Jedlá soľ	0,007	
Ocot 8 %	0,015	
Pitná voda	0,379	
Hmotnosť surovín	2,281	
Výrobné straty	0,038	
Straty pečením	0,720	
Upotrebitelný odpad	0,023	
Hotový korpus šatôčky (15g/ks)	1,500	

Riešenie:

Zo základnej receptúry je zrejmé, že na 100 kusov korpusov kistových šatôčok potrebujeme 0,879 kg múky hladkej. Prepočet na 75 ks urobíme metódou priamej úmery:

Pšeničná múka hladká:

Na 100 ks výrobkov potrebujeme0,879 kg

Na 75 ks výrobkov potrebujeme..... x kg

$$x = \frac{75 \cdot 0,879}{100}$$

$$100$$

$$x = 0,659 \text{ kg pšeničnej múky hladkej}$$

Výsledok zapíšeme do tabuľky s receptúrou na počet 75 ks výrobkov.

Rovnakým spôsobom prepočítame ostatné suroviny, staty a upotrebitelný odpad.

Z takto získaných výpočtov zostavíme potrebnú receptúru na 75 ks listových šatôčok.

13. Závery a odporúčania:

Na záver nasledovala diskusia vyučujúcich o súčasnom stave výsledkov žiakov, o javoch vo vyučovaní matematiky, technológie a na odbornom výcviku. Poukázali sme na problémy, s ktorými sa stretávame vo vyučovacom procese. Každý člen klubu opísal svoje skúsenosti z vyučovania, poukázal na úspechy a nedostatky.

Členovia klubu sa zhodli na fakte, že pre cukrársku prax je nevyhnutné vedieť správne pracovať s receptúrou, zistiť si rozpočet surovín na potrebné množstvo výrobkov. Správny prepočet je základným predpokladom pri výrobe kvalitného výrobku a stanovenie správnej ceny výrobku.

Odporúčanie: Vyučujúci matematiky, technológie aj majster odborného výcviku by mali spolupracovať v prospech žiakov, lebo z hore uvedených faktov vyplýva, že matematika v cukrárenskej výrobe je aktívnou súčasťou. Náš klub navrhuje jednotné vysvetlenie tých istých matematických príkladov zo strán vyučujúcich (matematikár, technológ, majster).

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Perla Kisantalová
15. Dátum	23.02. 2021
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Andrea Kisantalová
18. Dátum	23.02. 2021
19. Podpis	

Príloha:

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu

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 - Műszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
4.Názov projektu	Moderné vzdelávanie pre prax 2
5.Kód projektu ITMS2014+	312011ACM2
6.Názov pedagogického klubu	Cukrár
7.Dátum stretnutia pedagogického klubu	23.03.2021
8.Miesto stretnutia pedagogického klubu	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Műszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
9.Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Andrea Kisantalová
10.Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	https://spojskolrs.edupage.org

11. Manažérske zhrnutie:

Téma stretnutia: Úlohy na rozvíjanie kreativity a tvorivosti pri zdobení tort a zákuskov, resp. pri príprave nových zákuskov.

Rámcový program: Vysvetlenie pojmu kreativita a tvorivosť v cukrárskej výrobe. Poukázať na jej nevyhnutnosť pre úspešné zvládnutie štúdia.

Anotácia: Pojem kreativita pochádza z latinského „creare“, teda „tvoriť, vytvoriť, plodiť, rodiť“ (Szobiová 2004, s. 13). Pojmy tvorivosť a kreativita sú synonymá. Označujú ten istý obsah, kreativita je vo vede novší pojem, do slovenčiny je prevzatý z anglického „creativity“.

Kľúčové slová: kreativita, tvorivosť, dekorácia, cukrárske výrobky, obrazotvornosť, predstavivosť, brainstorming, estetika

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

Koordinátorka klubu predstavila členkám tému stretnutia.

Kreativita, tvorivosť - Členky klubu si zadefinovali pojem kreativita a tvorivosť. Zvýraznili dôležitosť kreativity a tvorivosti v cukrárskej výrobe.

Slovne zhodnotili úroveň kreativity a tvorivosti u žiakov učebného odboru cukrár Strednej odbornej školy technickej a agropotravinárskej.

Kompetencie potrebné pre rozvoj kreativity a tvorivosti pri zdobení tórt a zákuskov – Členky klubu zhodnotili úroveň tvorivých vedomostí u žiakov, ich estetické cítenie a mieru pre vkus a kvalitu výrobku.

Konštatovali, že žiaci majú odlišnú predstavu o tom ako má vyzerat' ozdobený výrobok - podľa toho, v ktorom ročníku odboru sa nachádzajú a aká je ich znalosť metód zdobenia výrobkov.

Je dôležité upozorniť žiakov na to, aby sa výrobok páčil zákazníkovi, vyhovoval jeho želaniam a predstave. Pretože, aj keď bude dodržaný technologický postup pri príprave výrobku, ale ozdobený neesteticky, pokazí sa celkový dojem výrobku.

Rozvíjanie kreativity a tvorivosti pri zdobení tórt a zákuskov - Členky klubu sa zhodli, že pre rozvoj tvorivosti sú dôležité tieto veci:

- mať dobré vedomosti o problematike a jej rozvíjaní
- byť tvorivou osobnosťou, čo umožňuje vytvárať atmosféru tvorenia a nebáť sa zmien pri používaní nových metód zdobenia
- nebyť autoritatívnym učiteľom, podporovať alternatívne riešenia
- využívať prirodzenú súťaživosť žiakov napr. príprava na súťaž, kde je stanovená téma /svadba, halloween/

Členky klubu sa zhodli na tom, že je dôležité pri danej téme, aby žiaci mali k dispozícii prostriedky potrebné na riešenie problému /učebnice, pomôcky/. Problém musí byť jasný, zrozumiteľný, je dôležité chápať myšlienky žiaka a opačne žiak má pochopiť učiteľa.

Členky diskutovali na uvedenú tému a zhodli sa na tom, že najlepšia metóda na podporu tvorivosti a kreativity je metóda „**Brainstorming**“ – teda búrka mozgov

Je to metóda kolektívneho produkovania myšlienok. Jej pilierom je odložené hodnotenie nápadov. Výrazne je tu oddelená etapa produkovania myšlienok od etapy ich hodnotenia. Ďalšou podmienkou úspechu je vytvorenie voľnej atmosféry, v ktorej návrhy jedných pôsobia dopujúco na myslenie iných.

V etape tvorenia nápadov je neprípustná ich akákoľvek kritika.

13. Závěry a odporúčania:

- kreativita a tvorivosť sú dôležité v učebnom procese odboru cukrár
- kreativita a tvorivosť sú základom úspechu každého dobrého cukrára, čo zvyšuje jeho kvalitu a úspech na trhu práce
- brainstorming – je rýchla a jednoduchá metóda, ktorá má využitie v každom odbore aj v odbore cukrár

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Emilia Bálintová
15. Dátum	23. 03. 2021
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Kisantalová Andrea
18. Dátum	23. 03. 2021
19. Podpis	

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	Cukrár
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	30.03.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Andrea Kisantalová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	https://spojskolrs.edupage.org

11. Manažérske zhrnutie:

Téma stretnutia: Príprava tradičných medovníčkov

Rámcový program: Zavedenie tradičných medovníčkov do výučby, príprava cesta, formovanie a vykrajovanie cesta s modernými a tradičnými pomôckami, Pečenie, dosúšanie, ozdoba glazúrou.

Kľúčové slová: medové cesto, medovníčky, formovanie, vykrajovanie, pečenie, glazúra, kreativita

Anotácia:

Na minulom stretnutí sme sa zaoberali s tematikou kreativita a tvorivosť v odbore cukrár. S členmi klubu sme pokračovali v tematike s tým, že sme uviedli konkrétne pečivo a prediskutovali rôzne pojmy, techniky, suroviny ohľadom prípravy tradičných medovníčkov

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

Hlavné témy nášho stretnutia boli nasledovné:

1. Základné pravidlá bezpečnosti pri práci v cukrárskej dielni

Členovia pedagogického klubu stručne charakterizovali pravidlá pri práci v cukrárni, dôležitosť dodržiavania zásad HCCP.

2. Oboznámenie sa s históriou perníka

Členovia klubu (majsterky aj učiteľka technológie) sa jednoznačne zhodli na názore, že je dôležité oboznámiť žiakov aj s históriou a pôvodom zákuskov, dezertov, koláčov. Vo veľkej miere to prispieva žiakom porozumieť, ako sa vyvíjali jednotlivé odvetvia gastronómie - cukrárstva. Podľa nášho názoru pri výučbe medového cesta je to zvlášť dôležité. Pre žiakov je veľmi zaujímavé, keď sa dozvedia, že sa učíme a pečieme také cesto, ktoré sa už pripravovalo aj v starej Mezopotámii. Tieto informácie žiaci nadobudnú hlavne na hodinách technológie, kde je aj možnosť zakomponovať do výučby videozáznamy.

3. Oboznámenie sa s náplňou práce

Majsterky odborného výcviku upozornili na nevyhnutnosť výberu kvalitných základných surovín, korením, predprípravy surovín a presný pracovný postup pri zhotovení základného perníkového cesta. Diskutovali sme aj o charakteristike kvalitného včelieho medu, ktorý je vhodný na prípravu medového alebo perníkového cesta. Ďalej sme charakterizovali rôzne perníkové a medové cestá podľa ich použitia a definovali sme rozdiel medzi nimi. Členovia súhlasili aj s tým, aké dôležité je vzájomné spoznanie sa žiakov a vedieť efektívne kooperovať v tíme.

Pojmy:

perníkár: remeselník zhotovujúci rozličné výrobky z medového cesta

perník: sladké medové pečivo, medovník

4. Charakteristika základných surovín a korenín v medovom ceste

Dôležitou súčasťou nášho stretnutia bolo rozpoznanie jednotlivých základných surovín a korenín v medovom ceste. Vysvetlili sme čo je med, rozlišovali sme rôzne druhy medu a ako používame med v cukrárskej výrobe, akú funkciu má med v medovom ceste. Med bol po dlhé stáročia jediným sladidlom a medové pečivo jedinou sladkosťou.

5. Príprava základného perníkového cesta

Koordinátorka klubu Ing. Andrea Kisantalová podrobne predstavila teóriu prípravy základného perníkového cesta. Zhodli sme sa, že pri príprave cesta je veľmi podstatné rozpoznanie surovín a naučiť sa bezpečne používať cukrárenskú rúru a vedieť samostatne upiecť mäkké medové cesto. Pozreli sme si rôzne pomôcky čo používame pri formovaní – rôzne vykrajovačky. Spomenuli sme aj ako sa formovali medovníčky v dávnych čiasoch. Vtláčali sa do drevených, bohato zdobených, foriem. Dnes také nájdeme len ako historické predmety najmä v múzeách.

6. Dohotovenie - Zdobenie medovníčkov bielkovou a farebnou glazúrou

S členkami klubu sme vymenovali a špecifikovali suroviny k príprave základnej bielkovej glazúry a vysvetlili sme presný postup vyhotovenia glazúry. Najvýznamnejším charakteristickým znakom je ozdoba medovníkov. Môžeme konštatovať, že glazúra pozostáva len z dvoch komponentov a predsa jej príprava je náročná. Neexistuje na to jednotná receptúra. Pomer bielka a práškového cukru treba odhadnúť správne, k tomu potrebujú žiaci nadobudnúť zručnosť, pozorovať majsterku pri príprave. Aj v tejto fáze žiaci môžu uplatniť teoretické vedomosti nadobudnuté v rámci predmetu „Suroviny“.

13. Závěry a odporúčania:

Na základe diskusie a zdieľania odborných pedagogických skúseností sme sa zhodli aké dôležité je, aby žiak vedel správne pracovať s receptúrou, rozpoznať suroviny medového – perníkového cesta, aby vedel samostatne pripraviť cesto a upiecť medovníčky. Nakoniec zhotoviť glazúru na ozdobenie, čo potrebuje precíznu techniku, aj kreativitu.

V prospech žiakov sme navrhli spoluprácu s pedagógom technológie, s vyučujúcim odborného kreslenia a majstrom odborného výcviku.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Perla Kisantalová
15. Dátum	30.03 2021
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Andrea Kisantalová
18. Dátum	30.03.2021
19. Podpis	

