

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	SOŠ Jána Antonína Baťu, Námestie SNP 5, Partizánske
4. Názov projektu	Zvyšujeme kvalitu vzdelávania a odbornej prípravy
5. Kód projektu ITMS2014+	312011Z792
6. Názov pedagogického klubu	Pedagogický klub čitateľskej gramotnosti a kritického myslenia – prierezové témy.
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	1.3.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	SOŠ Jána Antonína Baťu, Námestie SNP 5, Partizánske
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Vladislav Gubka, PhD.
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	https://sospe.edupage.org/text/?text=text/text19&subpage=0

11. Manažérske zhrnutie:

Cieľom stretnutia nášho klubu bola prezentácia OPS súvisiacich so zvyšovaním úrovne čitateľskej gramotnosti. Spoločne sme zdieľali OPS, diskutovali a tvorili inovatívne materiály. Na záver stretnutia sme tvorili pedagogické odporúčanie.

Kľúčové slová: Tvorba OPS, rozvoj čitateľskej gramotnosti, prezentácia Best Practice.

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

Hlavné body:

1. Prezentácia Best Practice.
2. Diskusia.
3. Tvorba inovatívnych materiálov.
4. Záver a zhrnutie.

Témy: čitateľská gramotnosť, prezentácia OPS, zvyšovanie kvality vzdelávania.

Program stretnutia:

1. Prezentácia od koordinátora klubu – Best Practice v oblasti čitateľskej gramotnosti.
2. Diskusia.
3. Spoločná tvorba OPS – Brainstroming.
4. Záver a tvorba pedagogického odporúčania.

13. Závěry a odporúčania:

V rámci stretnutia sme vytvorili analyzovali príklad dobrej praxe:

Názov Best Practice

Zdravé varenie

Vzdelávacia oblasť

Slovenský jazyk

Kľúčové kompetencie

Kompetencia k učeniu sa, kompetencia k riešeniu problémov, komunikatívna kompetencia, personálne a sociálne kompetencie, kompetencie k pracovnému uplatneniu a podnikateľským aktivitám, digitálne kompetencie

Časová náročnosť

4

Ročníky

1., 2., 3., 4. ročník

Riešenie úlohy

Skupinové

Doporučený počet žiakov

25

Charakteristika

Žiaci pod vedením učiteľov vytvoria Modernú zdravú kuchárku, ktorú sa pokúsia online distribuovať a ktorá bude slovensko-anglická. Tento projekt je medzi-predmetový, v každom predmete sa budú žiaci podieľať na časti projektovej práce. Zapojená je aj odborná zložka vzdelávania -obchodné a gastronomické odbory.

Jadro úlohy

Očakávané výsledky učenia

- a.) žiak porozumie historickým a kultúrnym kontextom literatúry o varení
- b.) žiak vytvorí odborný pracovný popis
- c.) žiak reflektuje trendy v zdravom životnom štýle a vyváženej strave
- d.) žiak pripraví pokrm podľa vybraného receptu

e.) žiak prezentuje výsledky vlastnej práce

Špecifikácia hlavných učebných činností žiakov/ aktivít projektu

- Umenie a kultúra M. D. Rettigová a iné slávne kuchárky a kuchári, motív jedla a prípravy pokrmov v literatúre
- Slovenský jazyk: Odborný funkčný štýl, tvorba receptu
- Biológia: ľudské zdravie a výživa
- Gastronómia: Zdravá výživa, realizácia vybraných receptov
- Grafický design: Grafická podoba receptov, fotodokumentácia, prípadne video-dokumentácia prípravy uvareného jedla
- Angličtina: Preklad receptov do anglického jazyka
- Obchod a podnikanie: Tvorba stratégie pre distribúciu kuchárky
- Informatika: Tvorba Facebook-ovej stránky so zdravými receptami.

Metodické odporúčania

Úloha je previazaná s oblasťami:

- Jazyk a jazyková komunikácia – slovenský a cudzí jazyk, informatika, človek a jeho osobnosť a zdravie, človek a kultúra, človek a spoločnosť
- Komunikácia v materskom jazyku, komunikácia v cudzích jazykoch, kompetencie k práci s digitálnymi technológiami, zmysel pre iniciatívu a podnikavosť, kultúre povedomie a vyjadrenie

Spôsob realizácie

Výklad o M. D. Rettigovej, čítanie textov Rettigovej

Čítanie vybraných textov v umeleckej literatúre s motívmi varenia

Individuálna práca žiakov na pracovnom liste

Vývoj dizajnu pracovných listov s receptami

Vývoj pracovných listov s receptami vrátane prekladu do anglického jazyka

Tvorba Facebook-ovej stránky

Riadená diskusia o zdravej kuchyni

Príprava vybraných pokrmov

Tvorba fotodokumentácie, prípadne video-dokumentácie z prípravy pokrmov

Prezentácia výstupov – online distribúcia, tlačaná kuchárka, PWP prezentácie.

Odporúčame vytvárať ďalšie BP a umožniť ich zdieľanie.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Ing. Vladislav Gubka, PhD.
15. Dátum	1.3.2021
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Katarína Hartmannová

18. Dátum	2.3.2021
19. Podpis	