

## 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 ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka v Bardejove
4. Názov projektu	Zvyšovanie kvality vzdelávania na Hotelovej akadémii Jána Andraščíka v Bardejove
5. Kód projektu ITMS2014+	312011AGJ3
6. Názov pedagogického klubu	Pedagogický klub prírodovednej gramotnosti
7. Dátum strenutia pedagogického klubu	04. 04. 2023
8. Miesto strenutia pedagogického klubu	SOŠEHS J. Andraščíka
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	MVDr. Katarína Val'ková
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	<a href="https://sosehs.edupage.org/text/?text=text/text6&amp;subpage=3">https://sosehs.edupage.org/text/?text=text/text6&amp;subpage=3</a>

### 11. Manažérske zhrnutie:

krátka anotácia, kľúčové slová

inovatívne metódy, TGT, 635, snehová guľa, rovesnícke učenie, metóda Kocka, aplikácia Canva

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

1. Analýza výsledkov po aplikácii metód u žiakov
2. Výmena skúseností
3. Diskusia, záver

1. Stretnutie sa konalo podľa plánu PKPG. Téma stretnutia bola Inovatívne metódy a ich aplikácia u žiakov s následnou analýzou výsledkov.

V prvej časti stretnutia jednotliví členovia klubu prezentovali svoje výsledky a skúsenosti pri použití jednotlivých inovatívnych metód.

Metóda **snehovej gule a rovesnícke učenie** bola aplikovaná v I. A v odbore poradenstvo vo výžive. Na vyučovacej hodine Zdravovedy sme použili metódu Snowballing. Hodina bola zameraná na zloženie kostného tkaniva a kostrovú sústavu. Každý žiak dostal pracovný list s kostrovou sústavou človeka. Úlohou jednotlivých žiakov bolo vypracovať 1. otázku z pracovného listu. Časový limit cca 5 minút. Ak žiak nestihol (nevedel) vypracovať 1. otázku, v práci pokračoval vo dvojiciach. Žiaci spolupracovali so susedom v lavici, dopĺňali a vymieňali si informácie, prípadne si kontrolovali správnosť úlohy. Čas bol približne rovnaký, ako keď pracoval každý sám. Po uplynutí časového limitu sa žiaci otočili k dvojiciam za sebou a vytvorili štvorice, opäť si kontrolovali vypracované hárky, diskutovali a pripravovali sa na záverečnú prezentáciu. Do práce skupiny sa museli zapojiť všetci žiaci. Rovesnícke učenie fungovalo v každej skupine.

**TGT metóda** ako aktivizujúca metóda bola aplikovaná v odbore hotelová akadémia v triede II.H v predmete odborný výcvik – príprava pokrmov. Keďže sa jedná o súťaž tímov, žiakov sme rozdelili do dvoch skupín s rovnakým počtom žiakov. Dôležitou podmienkou je, aby v skupinách boli žiaci s porovnateľnými schopnosťami. Žiaci si spomedzi seba zvolili vedúceho skupiny. Vedúci skupiny následne rozdelil skupinám dané úlohy. Úlohou bolo zostaviť zložité menu pozostávajúce zo 4 chodov, kde podmienkou bolo zostavenie hlavného jedla z bravčového mäsa. Ďalším krokom bolo dané jedlá vykalkulovať a prakticky pripraviť. Počas riešenia úloh mali slabší žiaci problémy s kalkuláciami jedál, hlavne pri vypočítavaní prirážky. Ostatné úlohy boli vypracované vo všetkých skupinách primerane schopnostiam skupiny. Jednotlivé úlohy boli bodované a hotové výrobky boli hodnotené 3-člennou degustačnou komisiou. Výsledky sa priebežne zapisujú do hodnotiaceho hárku. Na konci tematického celku sa môžu ohodnotiť známku alebo iným spôsobom.

**Metóda 635** bola aplikovaná v I.E odbore ekonomické lýceum. Téma: Znečisťovanie životného prostredia v predmete biológia. Žiaci mali navrhnúť opatrenia ako sa správať k životnému prostrediu, aby sme ho zaťažovali, čo najmenej. Výhodou tejto metódy bolo, že aj tichší žiak vedel na papier napísať svoje myšlienky (opatrenia), k napísaným nápadom nemali žiaci problém diskutovať, žiaci vedeli posúdiť vhodnosť a uskutočniteľnosť niektorých nápadov. Pri použití metódy sme zistili niektoré nevýhody a to: jedna vyučovacia hodina je málo na realizáciu, nápady sa opakovali, problémom bola tiež samostatná práca žiakov.

**Metóda Kocka** bola aplikovaná v II.H triede odbor hotelová akadémia, témou vyučovacej hodiny bola Tepelná úprava jatočného mäsa - hovädzieho mäsa, cieľ: skúmať tému z rôznych pohľadov, pracovať podľa pokynov, ktoré sú uvedené na stranách kocky.

Na tabuli bola nakreslená veľká sieť kocky, namiesto čísel boli jednotlivé typy otázok, 1 - opíš, 2 - porovnaj, 3 - asociuj, 4 - analyzuj, 5 - aplikuj, 6 - zhodnot'/argumentuj. Žiaci boli rozdelení do 6 trojčlenných skupín. Predseda každej skupiny hodil kockou a skupina vypracovala odpovede v určenom časovom limite.

Žiaci vyjadrovali vlastné myšlienky, navzájom sa pozorne počúvali, spolupracovali. V tomto prípade mal každý možnosť naučiť sa niečo od svojho spolužiaka, zistiť jeho pohľad na určenú tému.

**Aplikácia Canva** bola použitá na hodinách Manažment a marketing v triede IV.C, kde sme okrem nového učiva opakovali aj témy na maturitné skúšky. Využitím aplikácie Canva žiaci na hodine vyhotovovali životopis. Keďže zo všetkých prítomných žiakov iba jeden žiak už pracoval s touto aplikáciou, všetci ostatní žiaci tú aplikáciu nepoznali. Preto bolo potrebné žiakov oboznámiť aspoň so základnými, minimálnymi možnosťami tejto aplikácie. Vyhotovený životopis mali poslať na Edupage vyučujúcej na hodnotenie. Ako domácu úlohu mali pripraviť motivačný list. Všetci žiaci na vyučovacej hodine samostatne pracovali a úlohy v určenom termíne odovzdali. Asi polovica žiakov sa rozhodla, že bude aplikáciu Canva v prípade potreby ešte používať a chceli by sa v nej zdokonaľiť.

3. V diskusii si členovia vymieňali poznatky a skúseností pri vyučovaní a príprave učebných materiálov na hodiny s použitím spomínaných inovatívnych metód. Na záver stretnutia koordinátorka poďakovala za prácu a stretnutie ukončila.

### 13. Závěry a odporúčania:

1. Na vyučovaní odborných predmetov využívať metódy skupinovej a kooperatívnej práce.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Mgr. Adriana Sidorjaková
15. Dátum	04. 04. 2023
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	MVDr. Katarína Val'ková
18. Dátum	05. 04. 2023
19. Podpis	

Prioritná os:	Vzdelávanie
Špecifický cieľ:	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
Prijímateľ:	SOŠ ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka v Bardejove
Názov projektu:	Zvyšovanie kvality vzdelávania na Hotelovej akadémii Jána Andraščíka v Bardejove
Kód ITMS projektu:	312011AGJ3
Názov pedagogického klubu:	Pedagogický klub prírodovednej gramotnosti

### PREZENČNÁ LISTINA

Miesto konania stretnutia: SOŠEHS J. Andraščíka Bardejov

Dátum konania stretnutia: 04. 04. 2023

Trvanie stretnutia: od 15.30 hod. - 18.10 hod.

Zoznam účastníkov/členov pedagogického klubu:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia
1.	MVDr. Katarína Vaľková		SOŠEHS J.Andraščíka
2.	Ing. Mária Schaderová		SOŠEHS J.Andraščíka
3.	RNDr. Jarmila Krumlovská		SOŠEHS J.Andraščíka
4.	Ing. Anna Mačejová		SOŠEHS J.Andraščíka
5.	MVDr. Lenka Dubivská	-----	SOŠEHS J.Andraščíka
6.	Ing. Mgr. Mariana Kačmariková		SOŠEHS J.Andraščíka
7.	Mgr. Adriana Sidorjaková		SOŠEHS J.Andraščíka
8.	Mgr. Adriana Štrausová		SOŠEHS J.Andraščíka
9.	Mgr. Martin Želinský		SOŠEHS J.Andraščíka
10.	Mgr. Pavol Lacek		SOŠEHS J.Andraščíka