

### Písomný výstup pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.1.1 Zvýšiť inkluzívnosť a rovnaký prístup ku kvalitnému vzdelávaniu a zlepšiť výsledky a kompetencie detí a žiakov
3. Prijímateľ	Stredná odborná škola služieb a priemyslu sv. Jozafáta, Komenského 1963/10 Trebišov 07501
4. Názov projektu	Zvýšenie kvality vzdelávania a prepojenia s praxou na CSOŠ sv.Jozafáta v Trebišove
5. Kód projektu ITMS2014+	312011Z552
6. Názov pedagogického klubu	PK Hotelierstvo a cestovný ruch
7. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Martina Tirpáková, MBA
8. Školský polrok	2.polrok 2021/2022
9. Odkaz na webové sídlo zverejnenia písomného výstupu	www.csostv.sk

10.

#### Úvod:

Hlavnou pracovnou náplňou klubu v druhom polroku je opätovne výmena skúseností, analytická a tvorivá činnosť zameraná na prehľbovanie vedomostí, získavanie zručností a budovanie kompetencií v oblasti rozvoja hotelierstva, gastronómie a cestovného ruchu s využitím najnovších trendov a poznatkov v tejto oblasti. Hlavným cieľom klubu v druhom polroku naďalej ostáva tvorba učebných textov, ktoré budú súčasťou publikácie určenej učiteľom a žiakom. V tomto polroku pedagogický klub ukončuje prípravu učebnice, finalizuje jej konečnú verziu, dopĺňa text o zvyšné materiály akými sú gastronomické podujatia v hotelierstve, organizovanie banketu, recepcie, rautu. Ďalej sa popisuje diplomatický protokol, kongresové služby a catering. Učebnica obsahuje cenné materiály v podobe konkrétneho obrazového materiálu a videí s využitím pomôcok, ktoré členovia klubu používajú pri výučbe konkrétnych tém.

#### Stručná anotácia

Cieľom práce klubu je pokračovať v tvorbe učebných textov určených učiteľom a žiakom školy. Tieto učebné texty budú následne súčasťou pripravovanej odbornej publikácie, ktorá bude reflektovať potreby žiakov našej školy v oblasti vzdelávania odborných predmetov. Učebné texty sú spracované k vybraným kapitolám z oblasti cestovného ruchu, konkrétne gastronómie a hotelierstva. Pedagogický klub do publikácie vybral témy, ktoré buď v iných odborných zdrojoch chýbajú alebo ich pokladá za nedostatočne, resp. vôbec spracované. Texty reflektujú zároveň potreby školy, vychádzajú z konkrétnych učebných materiálov, ktoré členovia klubu majú spracované k výučbe jednotlivých tém.

#### Kľúčové slová

Učebné texty, žiaci, vzdelávanie, gastronómia, hotelierstvo, cestovný ruch

### **Zámer a priblíženie témy písomného výstupu**

Zámerom stretnutí v druhom polroku bolo dokončovanie textov k vybraným kapitolám k pripravovanej učebnici a následné rozdelenie si kompetencií v rámci tvorby učebných textov. Členovia klubu si vymieňali vedomosti a skúsenosti spojené s teoretickou, ale aj praktickou výučbou jednotlivých tém. V tomto polroku sa analyzovali témy ako sú banket, recepcia, raut, menšie gastronomické podujatia, diplomatický protokol, catering. Finalizoval sa obrazový materiál v podobe fotografií a videí k jednotlivým vybraným témam. Naďalej tvorba materiálov vychádza zo štúdia osnov konkrétnych predmetov, mapuje sa aktuálna situácia na trhu s odbornou literatúrou a dostupnými zdrojmi. Následne klub ukončil tvorbu reálnej osnovy učebnice, ktorá bude slúžiť potrebám žiakov a vyučujúcich. Významnou časťou je dôkladná analýza jednotlivých tém a ich prispôbenie sa súčasným trendom v odbore, na Slovensku, ale najmä v regióne. Učebný text má čo najviac priblížiť žiakom reálnu prax k danej téme a pripraviť ich v plnej možnej miere na výkon budúceho povolania.

### **Jadro:**

#### **Popis témy/problém**

Nadväzujúc na cieľ stanovený v pláne pracovných činností klubu, ktorým je výmena skúseností, analytická a tvorivá činnosť zameraná na prehľbovanie vedomostí, získavanie zručností a budovanie kompetencií v oblasti rozvoja cestovného ruchu sa vypracoval konkrétny plán činnosti klubu. Činnosti sú rozdelené do desiatich stretnutí a konečným výstupom týchto stretnutí je tvorba učebného materiálu a finalizácia pripravovanej učebnice. Pedagogický klub si rozdelil témy na spracovanie v tomto polroku a zároveň sa dohodol na konečnej verzii učebnice.

Výstupom práce klubu v druhom polroku je príprava učebných materiálov na tieto témy:

- ✓ Banket
- ✓ Recepcia, raut
- ✓ Menšie gastronomické podujatia
- ✓ Catering
- ✓ Kongresové služby
- ✓ Diplomatický protokol

Na prvom stretnutí klubu sa riešila téma k problematike organizovania spoločenských podujatí v hoteloch. Pedagogický klub si rozdelil na spracovanie jednotlivé podujatia – banket, recepcia, raut, menšie gastronomické podujatia. V rámci praktickej maturitnej skúšky žiaci odboru hotelová akadémia organizovali recepciu a tak video z tohto podujatia bude významnou súčasťou pripravovanej učebnice k tejto téme.

Druhé stretnutie sa venovalo téme banket - pripravovanie banketu, zasadací poriadok, menu, rozdelenie obsluhy, zručnosti pri obsluhu, spôsoby podávania jedál a nápojov, príprava fotodokumentácie. Banket patrí medzi najvýznamnejšie spoločenské podujatia organizované na najvyššej úrovni pri príležitosti najmä diplomatických návštev. Táto téma je potrebná pre budúcu prax našich žiakov, ktorí v prípade zamestnania sa v hoteloch najvyššej triedy tieto vedomosti využijú v plnej miere. Členovia PK spracovali učebný text, ktorý obsahuje dve kapitoly. Prvá kapitola popisuje všeobecne banket, uvádza prípravu banketu a postup pri zabezpečovaní tejto slávnostnej hostiny ako aj prípravné práce. Druhá časť textu sa venuje slávnostnej tabuli pripravovanej na banket. Uvádza sa pravidlá pri zostavovaní zasadacieho poriadku, pravidlá prestierania, podávania jedál

a nápojov ako aj výzdoba tabule. Členovia PK vyhotovili fotografie, ktoré použili v spomínanom učebnom texte. Materiál je obohatený o otázky a ošesmerovku, ktoré boli pripravené na základe vyhotoveného učebného textu a majú byť obohatením ich základných vedomostí.

Tretie stretnutie sa venuje téme recepcia a raut. Členovia PK sa v rámci tohto stretnutia zaoberali vhodnosťou a aktuálnosťou tejto témy. Zamerali sa na zosumarizovanie dostupnej odbornej literatúry a iných zdrojov k téme. Členovia PK sa zhodli na definovaní základných pojmov k danej problematike, s ktorými sa musia oboznámiť v prvom rade žiaci, aby tak následne mohli pochopiť hlbšie skúmanú problematiku. Vyšpecifikovali sa tieto základné pojmy:

- ✓ Recepcia
- ✓ Raut
- ✓ Spoločenský protokol
- ✓ Stolovanie a výzdoba
- ✓ Menu
- ✓ Obsluha

Učebný text je kľúčový pre pochopenie skúmanej problematiky. Učivo sa má zaoberať nielen základnými pojmami, ale má reflektovať potreby súčasnej doby, navádzať žiakov pri štúdiu ku skúmaniu aktuálnych trendov. Zároveň je toto učivo dôležité pre organizovanie praktických maturitných skúšok v odbore hotelová akadémia. Tento študijný materiál bude použiteľný aj v odbore spoločné stravovanie nakoľko táto téma je súčasťou tematického plánu predmetu Technika prevádzky 2.ročník. Pri príprave materiálu sa vychádza aj z praxe učiteľov nakoľko už majú skúsenosti s organizovaním akcií tohto typu. Materiál je obohatený o konkrétne ukážky z absolvovanej praxe žiakov školy, resp. ide o ukážky z rôznych podujatí kedy sa pripravovala recepcia alebo raut. Učebný materiál je nutné s odstupom času neustále aktualizovať, dopĺňať o nové zistenia, fakty, informácie a trendy. Súčasťou textu je problémová a projektová úloha, ktorej cieľom je nielen upevniť vedomosti žiakov, ale preveriť si v praxi na reálnom zadaní pochopenie učiva, zručnosti žiakov, ich kreativitu a nápady.

Štvrté stretnutie bolo zamerané na analýzu témy popisujúcej menšie gastronomické podujatia v hotelierstve. Najskôr menujeme tieto podujatia a následne popisujeme špecifiká jednotlivých menších podujatí. Patria sem:

- ✓ Pracovné raňajky
- ✓ Obed
- ✓ Večera
- ✓ Čaša vína
- ✓ Koktail
- ✓ Záhradná slávnosť

Niektoré z týchto podujatí ako je napríklad záhradná slávnosť alebo garden party členovia klubu pripravovali v spolupráci so žiakmi v priestoroch školy. Zároveň praktické aktivity vyplývajúce z tejto témy sa môžu realizovať v rámci hodín Odborného výcviku. To znamená v spolupráci s učiteľmi a majstrami OBY rozdeliť podujatia, ich organizovanie a realizáciu medzi skupiny žiakov. Touto aktivitou prispejeme nielen k propagácii školy a jej gastronomických odborov, ale žiaci sa zároveň naučia byť samostatnejší, aktívnejší, flexibilnejší a nemalým prínosom je taktiež získanie komunikačných zručností pri stretnutí s verejnosťou a organizácii práce.

Pedagogický klub na piatom stretnutí rozoberal tému Diplomatický protokol. Členovia PK sa na tomto stretnutí zhodli na postupe práce pri tvorbe učebného textu Diplomatický protokol. Práca začína analýzou a zberom vhodnej odbornej literatúry a zdrojov. V súčasnosti, vďaka novým technológiám, je relatívne dobrá dostupnosť odbornej literatúry a iných zdrojov pre tvorbu učebných textov. Členovia PK sa dohodli na jednotných pravidlách pri úprave textu do jednotlivých tém a kapitol. Učebný text má vychádzať z osnov pre daný predmet a musí reflektovať na potreby praxe. Učebný text má byť pre žiakov zrozumiteľný, má obsahovať konkrétne príklady z dobrej praxe a má obsahovať kontrolné otázky a úlohy. Nakoľko sa naša škola podieľa na príprave slávnostných hostín pri výjazdovom rokovaní vlády, zahrnuli sme do obsahu aj protokolárne poradie ústavných činiteľov, ktoré je nutné poznať pri príprave absolventov odborov Hotelová akadémia a odbor Hostinský, -á. Protokol je dôležitou súčasťou prípravy žiakov na ich budúce povolanie, nakoľko sú v neustálom styku s hosťom, je potrebné ovládať pravidlá správania sa, ktoré sú súčasťou profesijnej morálky pracovníkov v hotelierstve. Zároveň tento materiál je aj súčasťou pripravovanej publikácie.

Témou šiesteho stretnutia je Kongresový CR. Toto odvetvie cestovného ruchu má mimoriadny význam v dnešnej dobe a naberá na intenzite v politickej aj ekonomickej oblasti. Pre hotely je veľkým činiteľom pre rast tržieb, má význam v oblasti nových objavov, technológií, kultúrneho a spoločenského života. Tento materiál je súčasťou pripravovanej publikácie a zároveň je významným študijným textom pre odbor hotelová akadémia. Táto téma vychádza z osnov pre piaty ročník predmetu Hotelový a gastronomický manažment. Pripravuje žiakov na prácu v tejto oblasti nakoľko každý, nielen kongresový hotel sa snaží mať k dispozícii konferenčné miestnosti s príslušným vybavením pre možnosti organizovania tohto druhu cestovného ruchu. Pre hotely je dôležitým generátorom tržieb, rastie návštevnosť, využitie ubytovacej kapacity, kladú sa vyššie nároky na kvalitu poskytovaných služieb a najmä pre hotely je príležitosťou ako vykryť mimosezónne obdobie. Materiál rozdeľuje kongresové podujatia a jednotlivo ich podrobne popisuje. Ďalej sa text venuje zabezpečeniu jednotlivých služieb na ubytovacom, stravovacom a doplnkovom úseku hotela. Materiál je vhodne doplnený o kontrolné otázky a úlohy.

Siedme pracovné stretnutie klubu sa venovalo analýze ponuky cateringových služieb a ich zabezpečenia v regióne. Členovia klubu sa zhodli na vypracovaní učebného materiálu k tejto téme nakoľko sa táto téma nenachádza v odborných učebniciach. Vypracovaný materiál má poslúžiť ako pomôcka pre prípadné zorganizovanie exkurzie do firiem, ktoré takéto služby ponúkajú. Učebný materiál klub odporúča zapracovať aj do osnov odborných predmetov ako je: Technika prevádzky, Odborná prax, Hotelový a gastronomický manažment. Nakoľko na trhu nie je dostatok odborných zdrojov k tejto téme, významnou pomocou bola spolupráca s konkrétnym poskytovateľom cateringových služieb, ktorý poskytol klubu informácie o tejto forme gastronomických služieb. Vzhľadom k tomu, že aj samotná škola má skúsenosti so zabezpečením cateringu na vybraných podujatiach organizovaných v spolupráci s externými partnermi školy, tento fakt a osobné skúsenosti členov boli významnou časťou pomoci pri vypracovaní učebného textu.

Na ôsmom pracovnom stretnutí členovia klubu sumarizovali videá, prezentácie, fotodokumentáciu k jednotlivým kapitolám pripravovanej učebnice. Uskutočnili výber vhodných fotografií a vhodne ich doplnili k jednotlivým textom. Zhodli sa na označovaní obrázkov v texte. Videá sa budú nachádzať na CD nosiči, ktorý bude súčasťou pripravovanej publikácie. Videá vhodne dopĺňajú niektoré vybrané kapitoly publikácie. V texte publikácie sú jednotlivé videá spomenuté pri konkrétnych kapitolách, ktorých sa dané video týka. Videá boli natočené v spolupráci so žiakmi a na ich príprave sa podieľali vybraní členovia klubu. Obsah videí vychádza z plánovaných aktivít pedagogického klubu. Členovia klubu pripravili videá na tieto témy:

- ✓ Exkurzia penziónu Precedens
- ✓ Slow food fest - Pravá slovenská zabíjačka 1. a 2. časť ( Fašiangová zabíjačka)
- ✓ Garden party
- ✓ Recepčia
- ✓ Podávanie bieleho vína – Tokaj
- ✓ Barman
- ✓ Barista
- ✓ Videá k téme Zložitá obsluha

Obsahom deviateho stretnutia bola téma Sumarizácia použitých zdrojov. Členovia klubu sa oboznámili s rozdielnymi pojмами a teda či ide o citáciu alebo parafrázovanie. Podľa toho sa dohodli na jednotnom uvádzaní odkazov v texte a to tak, že citácia bude uvádzaná spolu s autorom a rokom vydania knihy odkiaľ je citácia, v presnom znení, s použitím úvodzoviek. Pri parafrázovaní sa uvedú zdroje iba na konci každej kapitoly. Členovia klubu sa zhodli na jednotnom používaní bibliografických odkazov v pripravovanej publikácii a to nasledovne: Zoznam bibliografických zdrojov sa bude nachádzať na konci každej kapitoly a zdroje budú označované jednotne podľa toho či ide o knižný zdroj, článok, internet alebo dokument. Zdroj čerpania obrázkov sa taktiež bude uvádzať na konci každej kapitoly. Uvádzame vzor správnej formy uvádzania bibliografických odkazov v prípade literatúry a internetu:

Odborná literatúra: BARTÁKOVÁ, Gabriela, Viera CIBÁKOVÁ: Základy marketingu. Wolters Kluwer Bratislava 2007, ISBN 97-8808-078-1569.

Internetový zdroj: BLUEINFO, s. r. o., 2018. Čo je PR marketing?. [cit. 13. apríla 2021]. Dostupné z: <https://www.blueinfo.sk/co-je-pr-marketing/>

Desiate stretnutie bolo vyvrcholením dvojočného úsilia práce klubu, išlo o finálnu úpravu publikácie. Členovia klubu vychádzajúc z nákladov na publikáciu sa zhodli na nasledovnom: jazyková, štylistická, grafická a formálna úprava textu je v réžii členov klubu, ktorí si tieto veci zabezpečia svojpomocne. Následne na základe výberového konania bude vybraný vhodný partner na tlač publikácie. Členovia klubu sa zhodli na názve publikácie: „Učebné texty k vybraným kapitolám zo súčasnej gastronómie“. Taktiež sa klub zhodol na jednotlivých kapitolách do publikácie, ktoré sa budú týkať týchto konkrétnych tém:

#### 1. Kapitola

Postavenie gastronómie a hotelierstva v CR

#### 2. Kapitola

Marketing a plánovanie služieb v hotelierstve a gastronómii

#### 3. Kapitola

Pracovníci v gastronómii

#### 4. Kapitola

Zásady kalkulácie v gastronómii, počítačové systémy

#### 5. Kapitola

Systémy a metódy obsluhy

6. Kapitola

Vybavenie obsluhy

7. Kapitola

Obsluha hostí

8. Kapitola

Organizovanie spoločenských gastronomických podujatí – banket, recepcia, raut

9. Kapitola

Diplomatický protokol

10. Kapitola

Kongresový CR

11. Kapitola

Catering

Výber tém súvisí s odborným zameraním jednotlivých členov klubu a vychádza z osnov pre gastronomické odbory: kuchár, hostinský,-á, hotelová akadémia a spoločné stravovanie. Výber tém ďalej vychádza z potrieb našich študentov a učiteľov, ktorým tieto materiály majú pomôcť pri štúdiu. Zároveň niektoré témy sú rozpracované oveľa podrobnejšie ako v iných odborných zdrojoch, ktoré sú v súčasnosti k dispozícii na trhu odbornej literatúry.

### **Záver:**

#### **Zhrnutia a odporúčania pre činnosť pedagogických zamestnancov**

Záverečné zhrnutie je zosumarizovaním aktivít a výstupov pedagogického klubu. Práca klubu bola zameraná na analýzu a vypracovanie ďalších a zároveň posledných učebných materiálov. Tieto materiály sú súčasťou pripravovanej publikácie pod názvom Učebné texty k vybraným kapitolám zo súčasnej gastronómie. Pedagogický klub vyhodnotil svoju činnosť kladne, učebné texty súvisia s osnovami jednotlivých odborných predmetov z oblasti cestovného ruchu a jeho pododvetví gastronómie a hotelierstva. Obsahová stránka zodpovedá osnovám a kompetenciám, ktoré majú žiaci získať počas štúdia. Materiál je zároveň dobrou pomôckou aj pre potreby odborného výcviku a praxe v podnikoch spoločného stravovania.

Pedagogický klub navrhuje a zároveň odporúča:

- ✓ Do budúcnosti vstupovať do týchto učebných materiálov, flexibilne a podľa aktuálnych trendov upravovať obsah jednotlivých kapitol.
- ✓ Obohatiť všetky kapitoly o fotografie zobrazujúce konkrétne činnosti žiakov súvisiace s témami, nakoľko niektoré kapitoly (Diplomatický protokol, Kongresové služby, Systémy a metódy obsluhy) sú bez obrazového materiálu. Text je tak menej prehľadný a neatraktívny pre študentov.

- ✓ Realizovať so žiakmi konkrétne aktivity, riešiť problémové úlohy, projekty a následne vyviesť závery a spätnú väzbu ako zlepšiť edukačný proces.
- ✓ Absolvovať exkurzie so žiakmi do vybraných podnikov cestovného ruchu a preverovať si tak získané vedomosti s realitou v praxi.
- ✓ Navrhujeme do budúcnosti organizovať aj menšie podujatia, typu brunch, čaša vína a pod., ktoré popisujeme vo výstupe Menšie gastronomické podujatia v hotelierstve a zapojiť do takýchto aktivít viac učiteľov a majstrov odborného výcviku, možno aj externých partnerov školy ako je napríklad trebišovské múzeum alebo producenti tokajského vína v regióne.
- ✓ Záverom sa odporúča doplniť školskú knižnicu o domácu aj zahraničnú odbornú literatúru k jednotlivým témam týkajúcich sa cestovného ruchu, gastronómie a hotelierstva.

11. Vypracoval (meno, priezvisko)	Ing. Martina Tirpáková, MBA
12. Dátum	30.06.2022
13. Podpis	
14. Schválil (meno, priezvisko)	RNDr. Slavomír Partila
15. Dátum	30.06.2022
16. Podpis	

### **Pokyny k vyplneniu Písomného výstupu pedagogického klubu:**

Písomný výstup zahrňuje napr. osvedčenú pedagogickú prax, analýzu s odporúčaniami, správu s odporúčaniami. Vypracováva sa jeden písomný výstup za polrok.

1. V riadku Prioritná os – Vzdelávanie
2. V riadku špecifický cieľ – riadok bude vyplnený v zmysle zmluvy o poskytnutí NFP
3. V riadku Prijímateľ - uvedie sa názov prijímateľa podľa zmluvy o poskytnutí nenávratného finančného príspevku (ďalej len "zmluva o NFP")
4. V riadku Názov projektu - uvedie sa úplný názov projektu podľa zmluvy NFP, nepoužíva sa skrátený názov projektu
5. V riadku Kód projektu ITMS2014+ - uvedie sa kód projektu podľa zmluvy NFP
6. V riadku Názov pedagogického klubu (ďalej aj „klub“) – uvedie sa celý názov klubu
7. V riadku Meno koordinátora pedagogického klubu – uvedie sa celé meno a priezvisko koordinátora klubu
8. V riadku Školský polrok - výber z dvoch možností – vypracuje sa za každý polrok zvlášť
  - september RRRR – január RRRR
  - február RRRR – jún RRRR
9. V riadku Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy – uvedie sa odkaz / link na webovú stránku, kde je písomný výstup zverejnený
10. V tabuľkách Úvod, Jadro a Záver sa popíše výstup v požadovanej štruktúre
11. V riadku Vypracoval – uvedie sa celé meno a priezvisko osoby/osôb (členov klubu), ktorá písomný výstup vypracovala
12. V riadku Dátum – uvedie sa dátum vypracovania písomného výstupu
13. V riadku Podpis – osoba/osoby, ktorá písomný výstup vypracovala sa vlastnoručne podpíše
14. V riadku Schválil - uvedie sa celé meno a priezvisko osoby, ktorá písomný výstup schválila (koordinátor klubu/vedúci klubu učiteľov)
15. V riadku Dátum – uvedie sa dátum schválenia písomného výstupu
16. V riadku Podpis – osoba, ktorá písomný výstup schválila sa vlastnoručne podpíše.