

ITMS kód Projektu: 26140230002
ITMS kód Projektu: 26120130002



Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

Prioritná os:	Prioritná os 2 – Ďalšie vzdelávanie ako nástroj rozvoja LŽ Prioritná os 4 – Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť BSK
Opatrenie:	2.1 Podpora ďalšieho vzdelávania 4.2 Zvyšovanie konkurencieschopnosti Bratislavského kraja prostredníctvom rozvoja terciárneho a ďalšieho vzdelávania
Prijímateľ:	Metodicko-pedagogické centrum
Názov projektu:	Profesijný a kariérový rast pedagogických zamestnancov
Kód ITMS projektu:	26140230002, 26120130002
Aktivita:	2.2 Tvorba a akreditácia programov kontinuálneho vzdelávania PZ a OZ

Program kontinuálneho vzdelávania

Nové trendy v studenej kuchyni

PaedDr. Ivan Pavlov, PhD.

Metodicko-pedagogické centrum,
Bratislava

ITMS kód Projektu: 26140230002

ITMS kód Projektu: 26120130002

Názov vzdelávacieho programu:
Nové trendy v studenej kuchyni

Zdôvodnenie vzdelávacieho programu:

Vzdelávací program vychádza z potrieb aktualizácie profesijných zručností učiteľov a majstrov odbornej výchovy pri praktickej príprave žiakov v odborných predmetoch a odbornom výcviku v učebných a študijných odboroch, ktoré sú zamerané na služby a gastronómiu. Jeho cieľom je aktualizovať najnovšie gastronomické odborné poznatky a umožniť ich využitie v edukačnom procese. Účastníci tohto vzdelávacieho programu získajú nové praktické zručnosti pri príprave studených predjedál a jeho absolvovaním si pedagogickí zamestnanci prehĺbia profesijné kompetencie v dimenzii edukačný proces, profesijný rast a sebarozvoj.

Druh vzdelávacieho programu: aktualizčné vzdelávanie

Forma kontinuálneho vzdelávania: kombinovaná (prezenčne 18 hodín, dištančne 2 hodiny)

Ciele vzdelávacieho programu

Hlavný cieľ:

Aktualizovať a prehľbovať profesijné kompetencie učiteľov odborných predmetov a majstrov odbornej výchovy v súlade s profesijnými štandardami v rámci nových trendov v studenej kuchyni.

Špecifické ciele:

- disponovať odbornými vedomosťami v príprave jedál studenej kuchyne,
- poznať najnovšie trendy pri príprave jedál studenej kuchyne,
- využiť najnovšie poznatky pri príprave jedál studenej kuchyne v edukačnom procese,
- získať praktické zručnosti pri príprave a servírovaní studených predjedál

Obsah vzdelávacieho programu

Tematický celok 1: Charakteristika studenej kuchyne

Téma	Forma vzdelávania	Časový rozsah
1.Charakteristika a rozdelenie jedál studenej kuchyne, vysvetlenie základných pojmov, suroviny používané na prípravu jedál studenej kuchyne.	prezenčná	1
2. Charakteristika a rozdelenie studených predjedál	prezenčná	1
Spolu		2

Tematický celok 2: Praktická príprava a servírovanie studených predjedál

Téma	Forma Vzdelávania	Časový rozsah
1. Nové trendy pri príprave jedál studenej kuchyne, príprava studených predjedál - vhodné suroviny, použitie netradičných surovín, druhy studených predjedál, využitie bylín, vhodný	prezenčná	2

ITMS kód Projektu: 26140230002

ITMS kód Projektu: 26120130002

inventár na servírovanie studených predjedál, vhodné pomôcky používané pri príprave studených predjedál.		
2. Praktická príprava studených predjedál – predpríprava ako významná časť pri príprave studených predjedál, metodická ukážka postupu pri príprave vybraných druhov studených predjedál – praktické cvičenie	prezenčná	10
3. Porciovanie, krájanie, ukladanie, dekorácia a servírovanie studených predjedál – praktické cvičenie	prezenčná	4
4. Výstup: Vypracovať písomne vo formáte Word charakteristiku a rozdelenie jedál studenej kuchyne.	dištančná	2
SPOLU		18/2

Profil absolventa: Absolvent vzdelávacieho programu **Nové trendy v studenej kuchyni** bude disponovať odbornými vedomosťami v príprave jedál studenej kuchyne, poznať najnovšie trendy pri príprave jedál studenej kuchyne a vedieť ich využiť pri príprave jedál studenej kuchyne v edukačnom procese. Získa praktické zručnosti pri príprave a servírovaní studených predjedál.

Rozsah vzdelávacieho programu:

20 hodín spolu, prezenčne 18 hodín, dištančne 2 hodiny

Trvanie vzdelávacieho programu:

najviac 10 mesiacov

Bližšie určená kategória, podkategória pedagogických zamestnancov, kariérový stupeň, kariérová pozícia:

Kategória pedagogických zamestnancov:

- učiteľ
- majster odbornej výchovy

Podkategória pedagogických zamestnancov:

- učiteľ pre nižšie stredné odborné vzdelávanie, stredné odborné vzdelávanie, úplné stredné odborné vzdelávanie a učiteľ pre vyššie odborné vzdelávanie (učiteľ strednej školy)
- učiteľ pre kontinuálne vzdelávanie

Kariérový stupeň:

- samostatný pedagogický zamestnanec, pedagogický zamestnanec s prvou atestáciou, pedagogický zamestnanec s druhou atestáciou

Kariérová pozícia: -

Vyučovaci predmet: odborné predmety potravinárskeho zamerania zamerané na studenú kuchyňu, odborný výcvik, odborná prax

Podmienky pre zaradenie uchádzačov na kontinuálne vzdelávanie Program kontinuálneho vzdelávania je určený pre kategórie pedagogických zamestnancov, ktorí spĺňajú kvalifikačné predpoklady na vyučovanie odborných predmetov potravinárskeho zamerania zameraných na studenú kuchyňu, odborný výcvik a odbornú prax

ITMS kód Projektu: 26140230002

ITMS kód Projektu: 26120130002

v súlade s vyhláškou MŠ SR č. 437/2009 Z. z. v znení neskorších predpisov a ktorí majú absolvovaných aspoň šesť mesiacov pedagogickej činnosti (§ 35 ods. 10 zákona č. 317/2009 Z. z. v znení zákona č. 390/2011 Z. z.).

Podmienkou zaradenia na overenie profesijných kompetencií podľa § 35 ods. 6 zákona č. 317/2009 Z. z. v znení zákona č. 390/2011 Z. z. sú minimálne tri roky pedagogickej činnosti pedagogického zamestnanca.

Uchádzač sa zaraďuje na kontinuálne vzdelávanie na základe písomnej prihlášky.

Riaditeľ školy alebo školského zariadenia na písomnej prihláške potvrdzuje zaradenie pedagogického zamestnanca do kariérového stupňa, kariérovej pozície, kategórie alebo podkategórie; riaditeľovi školy alebo školského zariadenia potvrdzuje prihlášku zriaďovateľ.

Ak pedagogický zamestnanec nie je v pracovnom pomere alebo riaditeľ školy nepotvrdí zaradenie pedagogického zamestnanca do kariérového stupňa, kariérovej pozície, kategórie alebo podkategórie, posúdi poskytovateľ oprávnenie na zaradenie pedagogického zamestnanca na základe príslušných dokumentov, ktoré pedagogický zamestnanec predloží poskytovateľovi.

Spôsob ukončovania vzdelávacieho programu

Aktualizačné vzdelávanie sa ukončuje záverečnou prezentáciou postupu prípravy ľubovoľne vybraného jedného studeného predjedla s využitím nových trendov pred trojčlennou skúšobnou komisiou.

Overenie získaných predmetných kompetencií nadobudnutých sebazvedávaním a vykonávaním pedagogickej činnosti realizuje pedagogický zamestnanec **s minimálne tromi rokmi pedagogickej praxe** prezentáciou pred trojčlennou skúšobnou komisiou (§ 35 ods. 6 zákona č. 317/2009 Z. z. v znení zákona č. 390/2011 Z. z.)

Požiadavky na ukončenie vzdelávacieho programu

1. Minimálne 80% účasť na prezenčnej forme vzdelávania.
2. Splnenie výstupu z dištančnej formy vzdelávania.
3. Záverečná prezentácia postupu prípravy ľubovoľne vybraného jedného studeného predjedla s využitím nových trendov pred trojčlennou komisiou.

Overenie profesionálnych kompetencií podľa §35 ods.6 zákona č.317/2009 Z.z. sa uskutočňuje záverečnou prezentáciou postupu prípravy ľubovoľne vybraného jedného studeného predjedla s využitím nových trendov pred trojčlennou komisiou. Podmienkou je tiež splnenie výstupu z dištančnej formy vzdelávania.

Personálne zabezpečenie

Garant vzdelávacieho programu:

Ing. František Greif, učiteľ pre kontinuálne vzdelávanie s druhou atestáciou Metodicko – pedagogické centrum Bratislava, regionálne pracovisko Prešov, Ul.T. Ševčenka 11, 080 20 Prešov. Garant spĺňa požiadavky § 43 ods. 3 a 4 zákona č. 317/2009 Z. z v znení zákona č. 390/2011 Z. z.

Lektori vzdelávacieho programu:

1. učители pre kontinuálne vzdelávanie s aprobáciou v príslušnom odbore
2. učители alebo majstri odbornej výchovy s aprobáciou v príslušnom odbore
3. externí spolupracovníci – odborníci v gastronómii, ktorí majú dlhoročné praktické skúsenosti pri príprave jedál studenej kuchyne.

ITMS kód Projektu: 26140230002

ITMS kód Projektu: 26120130002

Finančné, materiálne, technické a informačné zabezpečenie

Financovanie vzdelávacieho programu:

Vzdelávací program je financovaný z prostriedkov národného projektu Profesionálny a kariérový rast pedagogických zamestnancov a prostriedkov rozpočtu MPC. V prípade viacdňových vzdelávacích podujatí bude ubytovanie a stravovanie hradené iba z prostriedkov národného projektu. Prípadné náklady na suroviny si hradí účastník sám.

Cestovné náhrady účastníka vzdelávania hradí vysielajúca organizácia, resp. účastník sám.

Materiálne zabezpečenie:

- flipchartová tabuľa s príslušenstvom
- suroviny na prípravu dvoch druhov studených predjedál pre 10 osôb

Technické a informačné zabezpečenie:

- PC, resp. notebook
- dataprojektor

Návrh počtu kreditov:

7 kreditov

Za absolvovanie 20 hodín aktualizačného vzdelávania získa absolvent 4 kredity a 3 kredity za spôsob ukončenia vzdelávania.