

Správa o činnosti PK predmetov potravinárskeho zamerania

školský rok 2014/2015 – 1. polrok:

1. ŠkVP:

- členovia PK v úvode školského roka, resp. ešte pred jeho začatím v auguste 2014 pracovali na príprave **ŠkVP** pre odbory **kuchár, čašník, hostinský, cukrár, spoločné stravovanie** v súlade s najnovšími usmerneniami a zmenami, prebehla aj úprava učebných plánov, v spolupráci s Ing. J. Dučaiovou
- **aktualizácia učebných osnov a tematických plánov** odborných predmetov TEC, TPY, TOB, PVY, STO, STZ, CTC, CTB, ZAW pre všetky odbory pre školský rok 2014/2015, zmeny sa udiali v obsahu preberaného učiva, zmeny názvov aj časovej dotácie pre jednotlivé odbory a ročníky

2. Uskutočnené exkurzie a akcie v školskom roku 2014/2015 – 1. polrok

- 24.9.2014 exkurzia do **NESTVILLE DISTILLERY** v Hniezdom, v Nestville parku, prvý slovenský liehovar s výrobou Whiskey, zúčastnili sa žiaci 4.D, 4.E, 3.C, 2.G – Vagaská, Hrešan
- 9.10.2014 sa členovia PK zúčastnili na našej škole dňa otvorených dverí, kde sprevádzali skupiny návštevníkov

3. Plánované exkurzie v školskom roku 2014/2015 – 2. polrok

- výstava Gastro Bratislava, 29.-30. január 2015
- vínna pivnica Viničky, marec 2015
- Pivovar Vyhne apríl 2015
- potravinárske podniky východného Slovenska, operatívne zaradené

4. Súťaže:

- členovia Pk sa v tomto polroku nezapojili do žiadnych súťaží aj z dôvodu nekonania sa súťaží určených pre teoretické vyučovanie odborných potravinárskych predmetov
- v minulosti sme sa spolupodielali na príprave žiakov z odboru kuchár na súťaž vo varení, do ktorej sa v tomto toku naša škola nezapojila z dôvodu organizačných problémov usporiadateľov súťaže a aj nezáujmu našich žiakov o účasť na súťaži

5. Ďalšie aktivity:

- **príprava žiakov končiacich ročníkov** v učebných aj študijných odboroch a v nadstavbovom štúdiu na **záverečné aj maturitné skúšky**, s čím je spojené aj zvýšené úsilie učiteľov odborných predmetov, ktorí vyučujú v týchto triedach,
- **každoročná príprava a aktualizácia znení maturitných tém** a otázok na záverečné skúšky pre odbory kuchár a čašník, spoločné stravovanie a 3-ročné odbory hostinský a cukrár
- na vyučovaní odborných predmetov členovia PK využívajú stále vo väčšej miere aj **alternatívne zdroje informácií**, pričom sa dobre osvedčili hodiny potravinárskych predmetov v odborných učebniach informatiky (technické vybavenie), používame aj časopisy s potravinárskou tematikou, napr. Dobré jedlo, Gastra, Horeca a iné,

- aktualizácia informačných nástenok v odborných učebniach 11/1 a 6/2

6. Návrhy a opatrenia:

- PK bola obohatená aj o ďalší **inventár**, ktorý slúži ako názorná ukážka pri výučbe odborných predmetov, najmä TOB, TPY a STO, v budúcnosti bude potrebné tento inventár **znova doplniť a rozšíriť**

Vo Vranove n/Topľou
13.1.2015

Vypracoval: Ing. Ján Hrešan