

## ZHODNOTENIE PRÁCE V 1. POLROKU

ŠK: ROKU 2014-15 NA

### PRACOVISKÁCH ODBORNÉHO VÝCVIKU.

Dôkladnou prípravou a dodržiavaním zásad PV sa naplňa najpodstatnejšia úloha PV a to je nadobúdanie úrovne odborných zručností a ich zvyšovanie. Na našej SOŠ je každoročne rozšírená o nezanedbateľný podiel na podnikateľskej činnosti školy a zároveň zviditeľňuje školu aj reprezentáciou.

#### **Obchodný pracovník**

- 40 študentov

Cieľom odborného výcviku v odbore obchodný pracovník je pripraviť kvalifikovaných pracovníkov, schopných samostatne vykonávať pracovné činnosti v obchodnej sfére. Počas OV sa u žiakov prehlbujú a rozvíjajú odborné vedomosti i zručnosti, pričom sa kladie dôraz aj na samotný rozvoj osobnosti žiaka. Praktické vyučovanie je realizované v odbornej učebni, počítačovej učebni, v školských bufetoch a priamo v prevádzkových jednotkách rôznych obchodných firiem – zmluvných partnerov školy, kde študenti nadobúdajú zručnosti a návyky súvisiace s činnosťami, ktoré sa vyskytujú v bežnej praxi. Štruktúra učebného dňa sa v jednotlivých ročníkoch prispôsobuje obťažnosti vyučovacej témy vyplývajúcej z tematického plánu.

K zmluvne dohodnutým obchodným firmám patrí – TESCO, s. r. o., BILLA, s.r.o., COOP Jednota, LAFAR, TIRO, s.r.o., DIPO, EXTRATECH s.r.o., DMJ Market s.r.o., kde študenti vykonávajú odbornú prax pod vedením inštruktorov.

#### **1.ročník**

Počet študentov – 10, z toho 3 chlapci a 7 dievčat

Odborný výcvik je realizovaný kombinovanou formou a to v školskej učebni a v hypermarkete TESCO pod vedením MOV. Väčšia časť študentov nemá zatiaľ pracovné návyky. Potrebujú pravidelnú kontrolu a sústavné nabádanie k práci i plneniu si povinnosti. Nedostatky majú aj v oblasti teoretických vedomostí, nesystematicky sa pripravujú na OV a neplnia si domáce úlohy, čo môže značne ovplyvniť ich výsledky počas ďalšieho štúdia.

Priemer zámok – 2,20 na žiaka

Počet zameškaných hodín:

- ospravedlnených – 174 hod.

#### **2. ročník**

Počet študentov 11. Realizujú odborný výcvik v školských bufetoch a obchodných firmách – TESCO, s. r. o., BILLA, s.r.o., KAS plus s.r.o. TIRO s.r.o. Celá skupina sa javí ako priemerná. Chýba im aktivita a cieľavedomý záujem. Pri práci musia byť pod dohľadom inštruktora alebo MOV. Pomaly si vytvárajú pozitívny vzťah k práci, čo je dôsledkom nesystematickej prípravy na OV. Pribežne si osvojujú odbornú manipuláciu s tovarom, učia sa odborne vyjadrovať a správne komunikovať so zákazníkom.

Priemer zámok – 2,54 na žiaka

#### **3.ročník**

Počet študentov - 6 z toho 3 chlapci a 3 dievča

Študenti 3. ročníka samostatne vykonávajú odbornú prax v obchodných firmách – LAFAR, DIPO, EXTRATECH s.r.o., UNITECH - elektro a školských bufetoch, kde môžu tvorivo uplatňovať osvojené vedomosti a zručnosti. Bez problémov zvládajú odborný predaj v prevádzkach, kde sú s ich prácou maximálne spokojní. Nakoľko ide o malú skupinku študentov pracuje sa s nimi veľmi dobre. Úlohy si plnia včas a na postačujúcej úrovni. Študenti sú po vedomostnej stránke zväčša na výbornej

úrovni. Vytvorili si pozitívny vzťah k práci a aktívne sa zapájajú do pracovných činností počas celého vyučovacieho procesu.

Priemer známok – 1,56 na žiaka

Počet zameškaných hodín:

- ospravedlnených –178 hod.

#### **4. ročník**

Počet študentov - 13 z toho 3 chlapci a 10 dievčat.

Študenti 4. ročníka samostatne vykonávajú odbornú prax v obchodných firmách – TESCO, s. r. o., BILLA, s.r.o., COOP Jednota, DMJ Market s.r.o. a školských bufetoch, kde môžu tvorivo uplatňovať osvojené vedomosti a zručnosti. V tejto triede si väčšina žiakov vytvorila pozitívny vzťah k práci a aktívne sa zapájajú do pracovných činností počas celého vyučovacieho procesu. Svoj odborný rast vytvárajú pri práci v cvičnej firme, kde celá skupina aktívne pracuje. Svedomite sa pripravujú na praktické maturitné skúšky, čím sa prejavujú aj výsledky vyučovacieho procesu.

Priemer známok na žiaka v tejto triede je - 1.8.

### **CUKRÁR**

#### **1. ročník**

V 1.D triede bolo na začiatku školského roku 19 žiakov. Z dôvodu vylúčenia 2 žiačok, druhý polrok bude navštevovať 17 žiakov.

Dochádzka na odbornom výcviku je neuspokojivá, v tomto polroku vymeškali spolu 948 hodín, z toho 363 hod. bolo neospravedlnených. Aj v tomto ročníku sú žiačky, ktoré pracujú usilovne a samostatne, ale sú tu aj žiačky, ktoré nejavia záujem o zvolený odbor a narušujú morálku triedy. Pod vedením majstra odborného výcviku sa žiaci podieľajú pri plnení objednávok pre širokú verejnosť, pričom získavajú potrebné vedomosti a zručnosti. Vybavenie pomôcok pre prvákov na odbornom výcviku je dostačujúci a pre ich výučbu praktickej zručnosti postačujúci. V tomto ročníku je triednou majsterkou Bc. Monika Varichajová

#### **2.ročník**

V 2.D triede je 14 žiakov. Dochádzka v tejto triede na odbornom výcviku je priemerná, žiaci vymeškali spolu 750 hod. z toho neospravedlnených 97 hod.

Žiaci sa vyučujú podľa tematických plánov. Ich záujem o prácu je dobrý. Usilujú sa o zlepšenie svojej zručnosti a nadobúdajú zodpovednosť pri plnení objednávok pre širokú verejnosť. Zúčastnili sa aj na dni otvorených dverí, kde sa prezentovali svojimi odbornými a pracovnými zručnosťami.

V tomto ročníku je triednou majsterkou je Mgr. Eva Nutárová.

#### **3.ročník**

V 3.E. triede je 6 žiakov. Záujem žiakov o tento odbor je dobrý. Ich záujem o pracovnú činnosť je slabší. Dochádzka žiakov na odbornom výcviku je neuspokojivá spolu vymeškali 507 hodín z toho je 24 hod. neospravedlnených.

Žiaci sa podieľajú na pracovnej činnosti, kde využívajú svoje teoretické vedomosti a praktické zručnosti. Výučba žiakov sa opiera o tematické plány. Pri výrobe sa dodržia technologické postupy. K ich odbornej zručnosti napomáhajú dobre vybavené priestory praktického vyučovania a jej technické vybavenie, ktoré sa obohatilo o ďalšie nové zakúpené pomôcky. Podieľajú sa na plnení

objednávok pre širokú verejnosť, kde majú možnosť prejaviť svoju nápaditosť, fantáziu a zručnosť. Pri plnení objednávok využívajú aj námety získané prostredníctvom internetu .

Svoje praktické zručnosti preukázali pri príprave výrobkov na DOD našej školy. Takisto sa podieľali pri príprave výrobkov na výstavku Trh práce ktorú organizoval ÚPSVaR vo Vranove nad Topľou.

V tomto ročníku je triednou majsterkou Bc. Monika Varichajová.

Nedostatkom je malý počet žiakov v tomto odbore. Dopyt po cukrárskych výrobkoch je veľký, ale vzhľadom na malý počet žiakov nemôže byť vyhovene všetkým záujemcom.

## **ODBORY spoločného stravovania**

### **Študijný odbor čašník – servírka,**

V študijnom odbore čašník, servírka študuje v prvom ročníku 12 žiakov s časovou dotáciou 6 hodín týždenne a treťom ročníku 11 žiakov s časovou dotáciou 13 hodín týždenne.

Predmet odborný výcvik žiaci študijného odboru vykonávajú v odborných učebniach, v priestoroch Oázy, ale aj v zmluvne dohodnutých prevádzkach vo Vranove nad Topľou.

V odbore čašník- servírka pripravujeme žiakov pre budúci kvalifikovaný výkon ich profesie v zariadeniach spoločného stravovania. Žiaci prvého ročníka zvládajú práce spojené s technikou obsluhy a zároveň si vytvorili vzťah k budúcemu povolaniu pod vedením majsterky odbornej výchovy. Žiaci tretieho ročníka si svoj vzťah k práci prehĺbili a upevnili.

Na osvojenie požadovaných praktických zručností a návykov je potrebné vytvoriť pre žiakov vhodné podmienky. Tieto sú pre daný odbor vytvorené na požadovanej úrovni. Prevádzky sú vybavené klasickým, základným zariadením pre obsluhu.

**Cieľom** odborného výcviku je zvyšovať požiadavky na odbornú úroveň žiakov so zameraním na moderné trendy v gastronómii, zvyšovať nároky na spoločenské vystupovanie a správanie sa žiakov, prehĺbovanie komunikačných schopností pri styku s hosťom.

**Záujem žiakov** o dané odbory je rôzny. Sú žiaci, ktorí sa aktívne zúčastňujú na praktickom vyučovaní sú tvoriví , iniciatívni a nevymeškávajú ani jednu hodinu, alebo sa podieľajú na rôznych spoločenských podujatiach v Oáze formou dohody. Ide prevažne o žiakov tretieho ročníka . Na druhej strane sú žiaci, ktorých záujem o zvolený odbor je minimálny a neplnia si ani základné povinnosti, vyhýbajú sa praxi z rôznych dôvodov a zbytočne vymeškávajú hodiny.

**Výchovno-vzdelávacie výsledky** študenti získavajú na odbornom výcviku na základe predpísaných vyučovacích osnov rozpracovaných do tematických plánov. Učivo žiaci zvládajú individuálne, záleží od schopnosti jednotlivcov.

**Žiaci prvého ročníka** sa javia ako veľmi šikovní a v zvolenom odbore sa našli. Dokážu rozdeliť a rozlíšiť inventár, nosiť taniere hlboké a plytké dvojtanierovým spôsobom a zvládnu jednoduché prestieranie. Začali už aj s jednoduchou obsluhou v školskej jedálni. Napriek všetkému, nájdu sa aj takí jednotlivci, ktorí neprejavujú záujem o svoj odbor a veľmi pomaly sa začleňujú do kolektívu.

**Žiaci tretieho ročníka** zvládli zadané úlohy podľa tematického plánu v celku dobre s menšími problémami a to hlavne pri predkladaní a dochucovaní jedál pred zrakom hosťa, flambovaní či tranširovaní. Je to spôsobené aj menšou zručnosťou, trpezlivosťou a trémou pred cudzími ľuďmi a taktiež slabou komunikáciou s hosťom.

Pre väčšinu študentov získané poznatky z prvého polroku školského roka sú dostatočnou motiváciou k ich ďalšiemu individuálnemu rozvoju.

#### **4 .ročník**

V triede študuje spolu 15 žiakov, z toho žiacka študuje externe.

Predmet odborný výcvik žiaci vykonávajú v priestoroch:

- odbornej učebne
- jedálne Oáza
- u zmluvných partnerov: - reštaurácia Keltská, Dominika, Domaša a Pizzéria Paľko

Učivo bolo prebrané podľa tematických plánov. Žiaci učivo a hlavne odborné zručnosti preukazujú na požadovanej úrovni.

Počas odborného výcviku v priestoroch Oázy sa žiaci podieľajú pri obsluhu v školskej jedálni, ale aj pri rôznych akciách pre širokú verejnosť a tiež aj pre samotných zamestnancov školy pri rôznych príležitostiach.

Žiakom Lucii Porubánovej, Adriane Valaštekovej a Martinovi Kolečavovi dávam návrh na pochvalu za reprezentáciu školy, za účasť na rôznych akciách počas víkendov v Oáze. Taktiež žiacke Viktórii Prokopovej za reprezentáciu školy na viacerých barmanských súťažiach, kde získala aj umiestnenia.

Triedu ako celok hodnotíme veľmi dobre. So žiakmi nie sú žiadne väčšie problémy, sú väčšinou ochotní a ich správanie a odborné zručnosti sú na požadovanej úrovni.

#### **Dochádzka :**

Spolu vymeškali 247 hodín, čo je 16,46 h. na jedného žiaka. Všetky vymeškané hodiny boli ospravedlnené.

Priemerná známka je: 1,26

Všetky nadobudnuté poznatky a zručnosti budú žiaci štvrtého ročníka potrebovať v druhom polroku školského roka, pretože ich čakajú praktické maturitné skúšky, na ktoré je potrebné dostatočne sa pripraviť. Ak ich úspešne zvládnu, môžu sa pripravovať na ústne maturitné skúšky a na zavŕšenie štúdia v odbore čašník – servírka.

#### **Kuchár**

2. ročník

V druhom ročníku v odbore kuchár študuje 17 žiakov v dvoch skupinách.

Vymeškané hodiny 608.

Predmet odborný výcvik žiaci vykonávajú v priestoroch:

- odbornej učebne

- školskej kuchyne

- u zmluvných partnerov a to: Reštaurácia Domaša, Pizéria Dominika.

V druhom ročníku tematické plány obsahujú tieto témy – príprava polievok, príprava omáčok, rôsolov a pochúťkových masiel, nácvik zručností a techniky obsluhy, príprava príloh, príprava bezmäsitých jedál, príprava jedál z hovädzieho mäsa, príprava jedál z teľacieho mäsa a príprava jedál z bravčového mäsa.

Záujem o prácu a dobrú dochádzku majú žiaci: Kotulák Kristián, Marián Ivanko, Brila Martin, Soták Jozef, Jana Janočková, Lenka Šebová.

### **3.ročník**

V študijnom odbore kuchár sa žiaci pripravujú na svoje budúce povolanie.

Nadobúdajú všeobecno-vzdelávací základ s odbornými a praktickými zručnosťami.

**Cieľom** odborného výcviku je zvyšovať požiadavky na odbornú úroveň žiakov so zameraním na moderné trendy v gastronómii.

3.ročník študijný odbor kuchár navštevuje 16 žiakov/ 15 chlapcov a 1 dievča/.

OV vykonávajú vo štvrtok a piatok v kuchyni Oáza a odbornej učebni. Podľa preraďovacieho plánu časť žiakov vykonáva OV mimo školských priestorov.

Sú rozdelení do rôznych stravovacích zariadení, kde majú pridelených inštruktorov.

**Výchovno–vzdelávacie** výsledky žiaci získavajú na odbornom výcviku

na základe predpísaných vyučovacích osnov, rozpracovaných do tematických plánov. Učivo žiaci zvládajú individuálne, podľa schopnosti jednotlivcov.

Menej náročné tematické celky ( príprava jedál z rýb, hydiny, príprava jedál z mäsa jatočných zvierat/ zvládajú bez problémov).

Menšie problémy sa vyskytujú pri príprave minútkových pokrmov/(nedokážu odhadnúť čas prípravy, chýba im dôvtip a kreativita).

Napriek tomu, že žiaci majú vytvorené dobré podmienky pre svoju realizáciu na OV, nájdu sa jednotlivci, ktorí tvorivo – stagnujú. Chceme pochváliť Pavla Oľhu a Michala Klapáka, ktorí sa aktívne zapájajú do rôznych pracovných činnosti v rámci OV, aj na rôznych školských a mimoškolských akciách.

Správanie žiakov na OV je dobré, čo sa nedá povedať o dochádzke.

**Vymeškané hodiny – 702** priemer na žiaka – **43,87**

**Priemer známok na žiaka – 2,31**

### **4. ročník**

Vo štvrtom ročníku v odbore kuchár študuje 16 žiakov v dvoch skupinách.

Vymeškané hodiny 320.

Predmet odborný výcvik žiaci vykonávajú v priestoroch:

- odbornej učebne

- školskej kuchyne

- u zmluvných partnerov a to: Reštaurácia DOMAŠA, Stravovacie stredisko Vranovskej nemocnice, Pizéria DOMINIKA

Tematické plány pre štvrtý ročník obsahujú – diferencované stravovanie, príprava typických jedál národných kuchýň, príprava medziproduktov – polotovarov, využitie progresívnych zariadení pri príprave jedál, špecifické učivo.

Problémoví žiaci majú veľa vymeškaných hodín a nepripravujú sa na vyučovanie, a nejavia záujem o prácu na OV.

Výbornú dochádzku a záujem o prácu na OV ale aj o prácu na dohodu v zariadení OÁZA majú žiaci Ján Hajník, Katarína a Klára Kalafová, David Brenk, Peter Roman a Šimon Tabaka.

## Hostinský

Predpísané učivo v prvom polroku školského roka zvládli takmer všetci študenti.

### **1.ročník**

V prvom ročníku v odbore hostinský študuje 15 žiakov.

Predmet odborný výcvik žiaci vykonávajú v priestoroch:

- odbornej učebne Marína
- reštaurácia Oáza

Tematické plány prvého ročníka obsahujú napr. tieto témy: ochrana zdravia pri práci, hygiena HACCP, organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných strediskách gastronomických zariadení, organizácia a nadväznosť pracovných činností v v odbytových strediskách gastronomických zariadení, organizácia práce, pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných stredísk, precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných strediskách.

Žiaci tieto témy zvládli celkom uspokojivo. Niektoré problémy nastali pri výpočte spotreby surovín na určitý počet pokrmov a potom aj pri samotnej príprave pokrmov a to v tom, že im je ešte ťažko pochopiť prípravu pokrmov v určitej gramáži. Je to asi spôsobené tým, že žiaci nenavštevujú reštauračné zariadenia, kde porcia pokrmu má spĺňať určité množstvo, určitú váhu. Sú naučení na domáce stravovanie t.z., že dávkovanie jednotlivých pokrmov je na ich vlastnej vôli.

Menšie nedostatky nastávajú aj pri pojmach varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie a samotnými rozdielmi medzi jednotlivými technologickými úpravami.

Dochádzka: spolu vymeškaných hodín: 498, čo je 33,2h. na jedného žiaka.

Priemerná známka je: 2,2

### **2.ročník**

Počet žiakov na začiatku školského roka bol 13 a teraz je 11. Jedna žiačka štúdium na škole ukončila, jeden žiak bol vylúčený zo štúdia. Žiaci prejavujú záujem o zvolený odbor. Dosahujú primerané výsledky, zručností. Dôkazom je príprava na DOD, akcia 100 osôb a 120 osôb vo VO, ktoré zvládli na výbornú. Máme aj žiakov, ktorí majú veľké problémy s dodržiavaním VŠP. Počet zameškaných hodín spolu: 677 hodín. Z toho neospravedlnených 15 hodín. Priemerná známka na OV je 1,92.

### **3.ročník**

V treťom ročníku v odbore hostinský študuje 5 žiakov.

Predmet odborný výcvik žiaci vykonávajú v priestoroch:

- odbornej učebne
- školskej kuchyne
- u zmluvných partnerov a to: - reštaurácia Keltská
- reštaurácia Hamm

Tematické plány pre tretí ročník obsahujú prípravu minútok a studenej kuchyne, slávnostné hostiny, cukrársku výrobu, diétne jedlá, regionálnu gastronómiu, skladovanie, ošetrovanie a evidencia surovín na úseku skladovacích priestorov, ekonomické činnosti závodu, vykonávanie samostatných prác na úseku ubytovacích služieb, príprava a precvičovanie učiva na záverečné skúšky.

Počas odborného výcviku v priestoroch Oázy sa žiaci podieľajú na príprave obedov, ale aj rôznych akcií pre širokú verejnosť pri rôznych príležitostiach. Po rozdelení úloh žiaci samostatne alebo s pomocou majstra a kuchára pracujú na príprave jednotlivých pokrmov a taktiež príprave pracoviska pre slávnostné stolovanie.

Niektoré témy počas prvého polroka zvládali bez väčších problémov. Mohlo to byť aj tým, že niekoľko prvých tém začiatku je vlastne opakovaním z minulého šk. roka. Problém nastal pri témach, kde mali využiť svoju kreativitu a estetické cítenie – príprava slávnostných hostín, kde mali skombinovať rôzne, ale vhodné farby na určenú príležitosť, vyzdobiť stôl rôznymi dekoračnými materiálmi.

Táto skupina je dosť malá a dosť veľké problémy nastávajú pri zorganizovaní si priprav pred podávaním obedov pri obsluhu, ale aj pri organizácii a rozvrhnutí prípravy jedál v kuchyni. Nie sú samostatní v organizačných veciach a pri ich častej neprítomnosti na OV im chýbajú aj mnohé zručnosti a to či už nosenie podnosov a pohárov ale aj nosenie tanierov.

Takmer u všetkých žiakov je veľmi slabá sebamotivácia k získavaniu teoretických vedomostí z odborných predmetov a poznatkov z gastronómie a použiť ich v konkrétnej praxi pri príprave pokrmov. Tento nezáujem vychádza nielen z ich prístupu na odbornom výcviku, ale častokrát aj nezáujem zo strany rodiča o jeho študijných výsledkoch.

#### **Dochádzka :**

Spolu vymeškali 281 hodín, čo je 56,2h. na jedného žiaka z toho len 7h. neospravedlnených, čo je 1,4h. na jedného žiaka.

Priemerná známka je: 3,2

#### **Spoločné stravovanie – nadstavbové štúdium**

##### **1. ročník**

V skupine pracuje 6 žiakov denného štúdia /a 6 žiakov IŠ/. Dosahujú priemerné výsledky. Radšej pracujú v obsluhu ako v kuchyni. Pochvalu za príkladnú prácu na PRX aj na akciách si zaslúžia len Hudák a Horváth. Niektorí neprejavujú záujem o prácu na PRX. Od maturantov očakávame vyššie nasadenie, záujem a zodpovednosť za vykonanú prácu.

Počet zameškaných hodín spolu: 216 hodín. Z toho 18 neospravedlnených. Priemerná známka na PRX je 2,67.

##### **2.ročník**

V skupine pracujú 2 chlapci a 4 dievčatá. Dosahujú výborné výsledky. Aktívne sa zapájajú aj realizujú školské akcie tak v obsluhu ako aj v kuchyni. Najviac akcií odpracovala M. Tkáčová. Zabezpečovali závody: Barónka, Babylon, Caffè Gallery. Na DOD obsluhovali v ŠJ. Počet zameškaných hodín spolu 132 hodín. Z toho 12 neospravedlnených. Priemerná známka na PRX = 1,83.

## **Kaderník**

Žiaci učebného odboru - **kaderník** a študijného odboru – **vlasová kozmetika**, majú k dispozícii kadernícku prevádzku, ktorá slúži nielen na ich výchovnovzdelávaciu činnosť, ale poskytuje profesionálne kadernícke služby širokej verejnosti.

### **1. ročník**

V skupine je 21 žiakov. Žiaci inklinujú k zvolenej profesii, čo sa odráža v ich tvorivom prejave, pri praktických úlohách. Majstri OV pristupujú k žiakom s rešpektom k ich individualite a tomu prispôbujú praktické úlohy u každého jedného žiaka jednotlivo, na základe ich danosti a možnosti. Žiaci boli klasifikovaní známami, výborný, chváľitebný a dobrý na polročnom vysvedčení. To majstra OV utvrdzuje v ich svedomitej príprave pre tento odbor. Poniektorí žiaci sa vyjadrujú, že sa v tomto odbore zatiaľ nevedia nájsť.

### **2. ročník 2.E**

V skupine je 21 žiakov. Žiaci tejto skupiny len niektorí inklinujú k zvolenej profesii, väčšia polovica žiakov potrebuje neustály dozor MOV tak v pracovných činnostiach, ako aj neustály dohľad nad disciplínou na pracovisku. MOV kladú dôraz na to, aby žiaci pristupovali k obsluhu zákazníkov, až po bezpečnom zvládnutí všetkých prípravných a cvičných prác. Súčasťou profesionálneho rastu v odbore je viesť žiakov k primeranému spoločenskému vystupovaniu a správaniu.

### **3. ročník 3.E**

V tejto skupine je 10 žiakov. Žiaci v tejto skupine musia neustále pracovať pod dozorom MOV. Žiaci sú neustále upozorňovaní a majú problémy s nosením si pomôcok, náradia a oblečenia na odborný výcvik. Len zopár žiakov má kladný vzťah k tejto práci.

## **Nadstavbové štúdium vlasová kozmetika**

### **1.ročník**

V tejto skupine je 7 žiakov. Žiaci sú tvoriví, iniciatívni a pracujú samostatne. V našom salóne získali možnosť pracovať s najnovšími technickými prístrojmi a materiálmi z aktuálne ponúkaných na trhu.

### **2.ročník**

V tejto skupine je 11 žiakov. Žiaci majú kladný vzťah k práci, väčšina žiakov má schopnosť spolupracovať a využiť získané teoretické a praktické vlastnosti a aplikovať ich do praxe. Žiaci vykonávajú všetky pracovné postupy v súlade s hygienickými a bezpečnostnými predpismi.

## **Kozmetik**

**1. ročník** – počet žiakov 5, odborný výcvik prebieha v učebni kozmetického salónu  
- dochádzka na OV je dobrá



- žiačky sa postupne oboznamujú s materiálnym a prístrojovým vybavením salónu
- pracujú pod dohľadom majsterky OV a jednotlivé úkony sa učia a postupne precvičujú navzájom na sebe. Odborná príprava žiačok na konci prvého polroka je na dobrej úrovni, žiačky však stále precvičujú a získavajú odborné aj praktické zručnosti.

Priemer známok- 1,67

**2. ročník** – počet žiakov 11, vyučovanie prebieha v učebni kozmetického salónu a čiastočne už aj na prevádzke kozmetického salónu.

- dochádzka na OV je dobrá, žiačky sú aktívne a disciplinované.
- v tomto ročníku je vyučovanie zamerané na odborné kozmetické ošetrovanie pleti, kritéria pri posudzovaní pleti, starostlivosť o jednotlivé typy pleti a spôsob ich čistenia, kozmetické masky a zábaly. Žiačky pracujú pod dohľadom majsterky OV. Svoje zručnosti vykonávajú navzájom medzi sebou a čiastočne aj na zákazníkoch školského kozmetického salónu. Práca žiačok je na dobrej úrovni.

Priemer známok – 2,27

**3. ročník** – počet žiakov 16, vyučovanie prebieha v učebni OV a na prevádzke kozmetického salónu.

- dochádzka na OV je zlá
- žiačky pracujú samostatne a postupne zvládajú aj prácu v salóne
- tematické plány odborného výcviku sú zamerané predovšetkým na rôzne druhy masáží, úpravu tváre - make-up, divadelné líčenie a základy pedikúry. Žiačky pracujú samostatne pod dohľadom majsteriek OV. Práca žiačok pri výkone masáže je po odbornej stránke zvládnutá, dievčatá však stále musia precvičovať svoju zručnosť. Pri úprave tváre sú žiačky aktívne. Odborná príprava žiačok na konci prvého polroka je na dobrej úrovni a žiačky sú spôsobilé pokračovať v štúdiu.

Priemer známok – 2,31

Vymeškané hodiny – Stašková Karolína-120hodín

**4. ročník** – počet žiakov 10, vyučovanie prebieha hlavne v učebni kozmetického salónu, ale aj v samotnom kozmetickom salóne.

- dochádzka na OV je dobrá, žiačky pracujú samostatne a dobre zvládajú aj prácu so zákazníkmi.
- tematické plány na odbornom výcviku sú zamerané na opakovanie a upevňovanie praktickej zručnosti, ale aj na doplnkovú starostlivosť o pokožku tela, bezpečné opaľovanie a vitamínové typy na pleť. Žiačky pracujú samostatne a svoje zručnosti vykonávajú na zákazníkoch v školskom kozmetickom salóne. Práca žiačok je po odbornej stránke zvládnutá. Študentky zvládli prvý polrok na OV v priemere na stupeň chválitebný a postupne sa pripravujú na praktickú časť odbornej zložky maturitnej skúšky.

Priemer známok-1,85

#### **Cieľom odborného výcviku v odbore kozmetik je:**

- využitie teoretických vedomostí v praxi
- ovládať kompletne ošetrovanie tváre i tela
- práca s prístrojovou technikou
- zvládať základné druhy líčenia
- sledovať módné trendy
- zosúladiť ponuku kozmetických prípravkov s poradenskou službou
- komunikovať s ľuďmi

Vybavenie kozmetického salónu a učebne OV je veľmi dobré a postačujúce k výučbe žiakov v odbore.

Pri množstve aktivít, ktoré vyplývajú z plánu práce sa MOV venujú aj záujmovým krúžkom. To svedčí o hlbšom záujme žiakov a o správnej motivácii vedúcich krúžkov.

V školskom roku 2014 – 2015 pracuje na úseku PV 6 záujmových krúžkov, v ktorých sa účastní 102 žiakov a študentov SOŠ. Krúžky vlastne fungujú ako nadstavba odborného výcviku, pričom sa žiaci môžu zdokonaľovať v zručnostiach, získavať nové poznatky z daných oblastí.

Tvorivosť – Mgr. Mária Tkáčová –

Cvičná firma EuroHass s.r.o- Mgr. Anna Katinová

Barmanský krúžok I. a II.: Mgr. Aneta Lešková

Folklór – Mgr. Mária Tatravová

Nechtový design a visáž – Bc. Danko Breznická

V priebehu prvého polroka sa študenti rôznych odborov pod odborným vedením MOV zúčastňovali rôznych súťaží v rámci kraja, ale aj v rámci Slovenska a aj s medzinárodnou účasťou.:

**október 2014: Eurocup junior 2014**, medzinárodná barmanská súťaž, strieborné pásmo – Viktória Prokopová, Matúš Demčák, aj družstvo

**december 2014:** Vianočný veľtrh cvičných firiem OA Vranov nad Topľou CF- Haspo sro

**január 2014: Master cup 2015**, BA., Absolútny víťaz – 1. miesto Roland Regec, celoslovenská barmanská súťaž, s medzinárodnou účasťou

**Pripravy prebiehajú na :**

**Cassovia cup 2015 Košice**

**Mladý tvorca Nitra – apríl 2015**

Súťaž zručnosti vo všetkých odboroch potravinárskych a odboroch služieb prebehne v druhom polroku šk. roka 2014-2015 v mesiaci marec.

V závere je potrebné sa poďakovať všetkým pracovníkom OV, ktorí sa na uvedených skutočnostiach v predchádzajúcom období podieľali a vyjadriť presvedčenie, že aj v nasledujúcom období bude táto snaha pokračovať.

Ing. Ludmila Vagaská

zást. riad. pre PV

Vranov nad Topľou 01. 02. 2015

OPATRENIA: 1. Pravidelná kontrola študentov a učňov na pracoviskách mimo školy: Z: Mgr. A. Lešková – odbory pre spol. stravovanie

Mgr. M. Tkáčová – obch. pracovník

2. Pravidelné zadávanie úloh hlavne pre žiakov 1. ročníka



