

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA, A. Dubčeka 963/2, Vranov nad Topľou

PLÁN PRÁCE
predmetovej komisie
29 Potravinárstvo

Školský rok: 2023 / 2024

Vypracovala: RNDr. Mariana Miklošová

Odsúhlasené v PK: 30. 9. 2023

Schválené riaditeľom školy:

I. Zloženie PK v školskom roku 2023/2024

Vedúca PK: RNDr. Mariana Miklošová – učiteľka CHE, CVC, APC, CAC, BOC, SUR

Členovia PK:

- úsek TV: Ing. Marta Baranovič – učiteľka CKD, PRX, TEC, SUR
Ing. Erika Barlová – učiteľka PRX
Mgr. Dušan Durkaj – učiteľ PVB
Ing. Ivana Halušková – učiteľka CKT
Ing. Ján Hrešan – učiteľ SUR, TEC, STZ
Mgr. Lucia Jenčová – učiteľka ZDR, PVB, SGT
Mgr. Lenka Kačeriaková – učiteľka BIO, CVB, MBI, CMB
Mgr. Martina Koščová – učiteľka PVB, SGT, ODK
Mgr. Martina Miciková – učiteľka TVZ
Ing. Jana Novická – učiteľka STZ, API
Mgr. Adela Sabovíková – učiteľka VDA, MBI, ZDR, PVY
Ing. Ľudmila Vagaská – učiteľka VDA, PRX
- úsek PV: Emília Bačíková – majsterka pre odbor potravinárska výroba
Bc. Lucia Bačíková – majsterka pre odbor potravinárska výroba
Bc. Marta Janočková – majsterka pre odbor potravinárska výroba
Mgr. Eva Nutárová – majsterka pre odbor cukrár, potravinárska výroba
Mgr. Zuzana Porvazníková – majsterka pre odbor potravinárska výroba
Bc. Jarmila Sciranková – majsterka pre odbor potravinárska výroba
Bc. Monika Varichajová – majsterka pre odbor cukrár

II. Predmety zastúpené v PK :

CHE – chémia

CVC – cvičenia z chémie

APC – aplikovaná chémia

CAC – cvičenia z aplikovanej chémie

BOC – biochémia

CKT – cukrárska technológia

SUR – suroviny

STZ – stroje a zariadenia

PVY – potraviny a výživa

ODK – odborné kreslenie
MBI – mikrobiológia
SGT – špeciálne technológie a techniky
OVY – odborný výcvik
ZDR – zdravotníctvo
API – aplikovaná informatika
VDA – výživa a dietetika
TEC – technológia
TVZ – tovaroználectvo
CVB – cvičenia z biológie
CKD – cvičenia z kontroly a hodnotenia potravín
CMB – cvičenia z mikrobiológie
PRX – odborná prax
PVB – potravinárska výroba

III. Práca členov PK

- úprava ŠkVP a tematických plánov pre učebný odbor potravinárska výroba
- úprava tematických plánov predmetu mikrobiológia pre študijný odbor výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
- zodpovednosť za odborné učebne 1/1 a 3/1 pre odbor výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
- zodpovednosť za odborné učebne pre odbor potravinárska výroba
- zodpovednosť za prevádzku cukrárskej výroby
- prevádzkovanie cukrárne
- príprava prijímacích skúšok z chémie
- príprava žiakov končiacich ročníkov v učebných odboroch cukrár a potravinárska výroba na záverečné skúšky
- príprava žiakov končiacich ročníkov v študijnom odbore výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín na maturitné skúšky
- práca s integrovanými žiakmi počas celého školského roka
- práca so žiakmi študujúcich individuálne

IV. Plán hlavných úloh

Poznávacia činnosť

- Na úvodných vyučovacích hodinách naučiť žiakov pracovať s učebnicou a pomôckami. Vytvárať vzťah k predmetu a k zvolenému odboru.

Z: všetci členovia PK

T: september 2023

- Zvyšovať jazykovú úroveň žiakov, rozširovať ich slovnú zásobu, naučiť ich správne používanie odbornej terminológie.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Využívať tvorivé metódy pri osvojovaní učiva, rozvíjať tvorivosť, samostatnosť žiakov a logické myslenie. Poverovať žiakov primeranými domácimi úlohami, viesť ich k zodpovednosti za dosiahnuté výsledky. Nadaných a talentovaných žiakov zapojiť do SOČ či iných súťaží.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Používať názorné vyučovacie metódy, využívať učebné pomôcky, didaktickú techniku, odbornú literatúru a časopisy. Na tvorbu učebných pomôcok zamerať záujmové krúžky.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Zvýšenú pozornosť venovať žiakom končiacich ročníkov. Viesť ich k zodpovednej príprave na ZŠ a MŠ.

Z: vyučujúci v končiacich ročníkoch

T: priebežne

- Vypracovávať didaktické testy a používať ich na overovanie vedomostí z odborných predmetov a odborného výcviku.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

Odborná príprava

- Vypestovať v žiakoch hlboký vzťah k zvolenému odboru. Byť pre nich príkladom dôsledným plnením úloh a povinností.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Pravidelne aktualizovať či dopĺňať tematické plány v Školských vzdelávacích programoch, vždy s prihliadnutím na vývoj poznatkov, nové informácie a zistenia v danom predmete.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Využívať učebnice, naučiť žiakov pracovať s nimi, podporovať tým ich samostatnosť a zodpovednosť.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Spolupracovať s úsekom PV pri príprave žiakov na súťaže zručnosti. Reprezentáciu vo vyšších súťažiach dohodnúť podľa úrovne žiakov s úsekom PV.

Z: všetci členovia PK

T: podľa termínov súťaží

- Odbornú činnosť aj teoretické výsledky pravidelne hodnotiť na zasadnutiach PK.

Z: Vedúci PK

T: priebežne

- Sledovať nové trendy, najnovšiu techniku a technologické postupy, realizovať ich v odbornej praxi.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Za účelom prepojenia teória s praxou organizovať odborne zamerané exkurzie do výrobných závodov a prevádzok služieb, na výstavy a odborne zamerané súťaže.

Z: podľa plánu exkurzií

T: priebežne

Mravná výchova

- Vytvárať priaznivú atmosféru a priaznivé podmienky na škole pre všetky výchovné činnosti smerujúce k prevencii negatívnych javov.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Pri prevencii kriminality úzko spolupracovať s rodičmi, s rodičovskou radou a školským parlamentom a plnenie spoločných úloh pravidelne vyhodnocovať.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Vo všetkých vyučovacích predmetoch využívať ich výchovný obsah na hľadanie pozitívnych hodnôt v živote, k životnému optimizmu, ku kritickému a odmietavému vzťahu k nemorálnym spoločenským prejavom.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Veľkú pozornosť venovať získavaniu pozitívneho vzťahu žiakov k svojej škole. Predchádzať úmyselnému vymeškávaniu vyučovacích hodín a podieľať sa na vytváraní priaznivej atmosféry v triednych kolektívoch a učebných skupinách. Pravidelnej dochádzke na vyučovanie venovať veľkú pozornosť na triednických hodinách. Úspešné výsledky v dochádzke na vyučovanie chápať ako úspech zodpovednej práce triedneho učiteľa.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Intenzívnejšie spolupracovať s rodičmi žiakov. Usilovať sa o dosahovanie vysokej účasti rodičov na zasadnutiach triednych aktívov a nachádzať vhodnú príležitosť na návštevu rodinného prostredia žiakov. Aktívne bojovať proti kriminalite, narkománii, fajčeniu, šikanovaniu a prejavom rasizmu.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Obsahovú náplň triednických hodín obohatiť o nové podnetné oblasti, o ktoré budú mať žiaci väčší záujem a prostredníctvom, ktorých sa budú prejavovať pozitívne zmeny v správaní žiakov.

Z: všetci členovia PK

T: september a priebežne

- Zabezpečovať udržiavanie disciplíny, poriadku a čistoty vo všetkých školských priestoroch a tým zabrániť možnosti vzniku podmienok na negatívne javy vo výchove žiakov.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Primeraným vystupovaním, správaním a konaním pozitívne ovplyvňovať správanie žiakov.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

Estetická výchova

- Vytvárať podmienky pre rozvoj technickej estetiky a výtvarného prejavu pedagogických pracovníkov. Pokračovať v zhotovovaní náročných výrobkov a ich úspešnou prezentáciou na verejnosti prispieť k propagácii školy, jej študijných a učebných odborov.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

- Systematickú pozornosť venovať ďalšiemu skvalitňovaniu environmentálnej výchovy a jej aplikácie v podmienkach školy a mesta. Prispieť k plneniu záverov národnej konferencie o environmentálnej výchove a vzdelávaní v spolupráci s OÚ odborom životného prostredia.

Z: všetci členovia PK

T: priebežne

V. Harmonogram zasadnutí PK

1. zasadnutie – september 2023

1. Otvorenie
2. Prehodnotenie a schválenie tematických plánov
3. Úlohy PK na nový školský rok, osobné úlohy členov PK, plán exkurzií
4. Vytypovať nadaných a talentovaných žiakov.
5. Diskusia k plánu práce PK
6. Rôzne diskusia
7. Záver

2. zasadnutie – december 2023

1. Otvorenie
2. Kontrola plnenia uznesení
3. Priebežná kontrola plnenia tematických plánov, plánu exkurzií
4. Stav výučby v odborných predmetoch, príprava maturitných zadanií
5. Aktuálne problémy, rôzne, diskusia
6. Záver

3. zasadnutie – marec 2024

1. Otvorenie
2. Kontrola plnenia uznesení
3. Príprava MS a ZS
4. Prehodnotenie súťaží.
5. Priebežná kontrola plnenia plánu práce PK
6. Aktuálne problémy, rôzne, diskusia
7. Záver

4. zasadnutie – jún 2024

1. Otvorenie
2. Kontrola plnenia uznesení
3. Vyhodnotenie súťaží
4. Zhodnotenie splnenia tematických plánov
5. Zhodnotenie všetkých aktivít PK

6. Zhodnotenie priebehu MS a ZS
7. Návrhy a opatrenia pre budúce obdobie
8. Návrh správy o činnosti PK, jej doplnenia a schválenie
9. Aktuálne problémy, rôzne, diskusia
10. Záver

VI. Plán exkurzií

1. Sladovňa Michalovce – Halušková, Hrešan, Baranovič, Vagaská, Miklošová
2. Nestville Hniezdne – Vagaská, Hrešan, Baranovič, Halušková, Miklošová
3. Karloff Kežmarok – Hrešan, Vagaská, Baranovič, Halušková, Miklošová
4. Sweet cup Prešov (barmani, cukrári) – Hrešan, Baranovič, Halušková, Miklošová
5. Múzeum Vín Prešov – Hrešan, Baranovič, Halušková, Miklošová
6. Stredná odborná škola vinárska Viničky – Hrešan, Baranovič, Halušková, Miklošová
7. Sladovňa a pivovar Veľký Šariš – Hrešan, Vagaská, Baranovič, Halušková, Miklošová
8. Pekárne Prešov – Nutárová, Varichajová, Halušková, Miklošová
9. Cukrárska výrobná Humenné – Nutárová, Varichajová, Halušková, Miklošová

VII. Požiadavky PK

Zabezpečiť súvislú prax pre študijný odbor výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín buď v našich priestoroch alebo u zamestnávateľov podľa platných nariadení.

Zakúpiť vzorkovnice pre obilniny, strukoviny, pseudoobilniny.

Zabezpečiť predpísané učebnice v odbore výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín pre predmety technológia, mikrobiológia, cvičenia z mikrobiológie, biológie, cvičenia z biológie, biochémia a v odbore cukrár pre predmet technológia.

Doplniť a rozšíriť inventár pre odbory cukrár a potravinárska výroba na praktickom vyučovaní (elektrická točna na tortu, univerzálny elektrický robot, mikrovlnná rúra, súprava hrncov).

Doplniť vybavenie odbornej učebne 1/1 pre odbor výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín (náradie, pomôcky, materiál, chemikálie, prístrojová technika, ...).

Doplniť vybavenie odbornej učebne 3/1 - pracovný stôl s výlevkou, termostat, chladnička na živné pôdy, laboratórne sklo, uzamykateľná skriňa, nástenné obrazy buniek, varná platňa.