

Stredná odborná škola A. Dubčeka 963/2, Vranov nad Topľou, 093 01

P L Á N P R Á C E

**predmetovej komisie odborných predmetov
potravinárskeho zamerania 64**

Školský rok 2023 / 2024

Vypracoval: Mgr. Aneta Lešková, dňa 30.9.2023

Schválené v PK:.....

Schválené riaditeľom školy:.....

PK predmetov potravinárskeho zamerania bude v školskom roku 2023/2024 pracovať v tomto zložení:

Vedúci PK: Mgr. Aneta Lešková

Členovia PK – úsek TV: Ing. Ľudmila Vagaská

Ing. Erika Barlová

Ing. Ján Hrešan

Ing. Marta Baranovič

Ing. Ivana Halušková

Mgr. Lucia Jenčová

Mgr. Ingrid Nachtmanová

Členovia PK – úsek PV. Mgr. Aneta Lešková - MOV

Mgr. Marián Popad'ák - MOV

Bc. František Ivanko - MOV

Bc. Lenka Harculová - MOV

Bc. Darina Katinová - MOV

**Zoznam uplatňovaných učebných plánov v školskom roku
2023/2024**

Študijný – učebný odbor:	Učebný plán schválený MŠ SR pod číslom:
Čašník, servírka – 6444 K- SDV	ŠkVP ČAŠNÍK- od 1.9.2019
Hostinský – 6489 H, SDV	ŠkVP HOSTINSKÝ – od 1.9.2020
Kuchár – 6445 H, SDV	ŠkVP Kuchár – od 1.9.2020

Členovia PK úseku TV a PV vyučujú v jednotlivých odboroch tieto povinné odborné predmety:

a) odbor 6489 H hostinský v systéme duálneho vzdelávania:

- potraviny a výživa
- technológia
- hotelové služby
- stolovanie
- spoločenská komunikácia
- odborný výcvik

b) odbor čašník, servírka 6444 K v systéme duálneho vzdelávania:

- potraviny a výživa
- technológia
- náuka o nápojoch
- technika obsluhy a služieb
- odborný výcvik
- spoločenská komunikácia

c) kuchár 6445 H v systéme duálneho vzdelávania:

- potraviny a výživa
- stolovanie
- technológia
- spoločenská komunikácia
- odborný výcvik

PRACOVNÉ AKTIVITY ČLENOV PK POTRAVINÁRSKEHO ZAMERANIA A ÚLOHY VYPLÝVAJÚCE Z PLÁNU PRÁCE ŠKOLY

Mgr. Aneta Lešková

- vedenie barmanského krúžku,
- účasť na rôznych barmanských juniorských aj medzinárodných súťažiach
- zabezpečenie kurzu pre barmanov 1. stupeň a vyššia škola barmana 2. stupeň
- tvorba a revidovanie Školských vzdelávacích programov študijného odboru čašník – servírka v systéme duálneho vzdelávania
- príprava učebných pomôcok na odborný výcvik

Ing. Erika Barlová

- vyučujúca predmetu Potraviny a výživa 3.B, 4.B čašník
- príprava učebných pomôcok na odborné predmety

Bc. Lenka Harculová

- príprava učebných pomôcok na odborný výcvik

Ing. Ján Hrešan

- vyučujúci predmetu Technológia 1.E,2.E, 3.E kuchár, , Stolovanie 3.D hostinský, Technika obsluhy a služieb 1.B, 3.B a 4.B čašník, Technológia 4.B čašník
- tvorba a revidovanie Školských vzdelávacích programov v učebných odboroch hostinský, v študijných odboroch čašník – servírka, kuchár
- príprava žiakov a tém na maturitné skúšky v odbore čašník – servírka
- príprava učebných pomôcok na odborné predmety
- organizovanie exkurzií do potravinárskych závodov východného Slovenska

Bc. František Ivanko

- príprava učebných pomôcok na odborný výcvik
- príprava žiakov a tém na záverečné skúšky v odbore kuchár

Bc. Darina Katinová

- príprava učebných pomôcok na odborný výcvik
- organizovanie exkurzií do potravinárskych závodov východného Slovenska

Mgr. Marián Popad'ák

- tvorba a revidovanie Školských vzdelávacích programov v učebných odboroch hostinský, potravinárska výroba
- príprava učebných pomôcok na odborný výcvik
- príprava žiakov a tém na záverečné skúšky v odbore hostinský
- organizovanie exkurzií do potravinárskych závodov východného Slovenska

Ing. Marta Baranovič

- príprava učebných pomôcok na odborné predmety
- vyučujúci predmetu Stolovanie 1.E kuchár a 3.D kuchár

Ing. Ivana Halušková

- vyučujúci predmetu TSO 2.B čašník, Technológia 2.B čašník, Technológia 3.B čašník, Stolovanie 2.E kuchár, Technológia 2.D hostinský, Potravina a výživa 2.D hostinský, Technológia 3.C hostinský, Potraviny a výživa 3.C hostinský
- príprava učebných pomôcok na odborné predmety

Mgr. Inga Nachtmanová

- príprava učebných pomôcok na odborné predmety
- vyučujúci predmetu Technológia 1.D čašník
-

Mgr. Lucia Jenčová

- príprava učebných pomôcok na odborné predmety
- vyučujúci predmetu Potraviny a výživa 1.D hostinský, 2.D kuchár a 3.D kuchár

Ing. Ľudmila Vagaská

- vyučujúci predmetu Potraviny a výživa 1.B a 2.B čašník
- príprava učebných pomôcok na odborné predmety

HLAVNÉ ÚLOHY PK na školský rok 2023/2024

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

Termín: september 2023

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

Z: všetci členovia PK

Termín: 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. Preverovať žiakov aj v systéme duálneho vzdelávania. Nadaných a talentovaných žiakov zapojiť do SOČ či iných súťaží.

Z: všetci členovia PK

Termín: priebežne

- K príprave na vyučovanie pristupovať zodpovedne, robiť si písomné prípravy.

Z: všetci členovia PK

Termín: 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

Termín: priebežne

- Zvýšenú pozornosť venovať žiakom končiacich ročníkov. Viest' ich k zodpovednej príprave na ZS a MS.

Z: vyučujúci v končiacich ročníkoch

Termín: priebežne

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

Z: všetci členovia PK

Termín: priebežne

- Pri tvorbe zadani na MS a tém na ZS spolupracovať s PK ekonomických predmetov a ostatnými PK.

Z: všetci členovia PK

Termín: priebežne

Odborná príprava

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

Z: všetci členovia PK

Termín: 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

Termín: priebežne

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

Z: všetci členovia PK

Termín: 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

Termín: podľa termínov súťaží

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

Z: Vedúci PK

Termín: priebežne

- Sledovať nové trendy, najnovšiu techniku a technologické postupy, realizovať ich v odbornej praxi. Zúčastňovať sa na podujatiach MPC.

Z: všetci členovia PK

Termín: 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

Termín: priebežne

Plán exkurzií v školskom roku 2023/2024

- Sweet cup Prešov október 2023
- Eurocup barmanská súťaž Prešov – október 2023
- Múzeum Vín Prešov
- Karloff barmanská súťaž Kežmarok – máj- jún 2024
- Nestville Hniezdne
- Stredná odborná škola vinárska Viničky, marec 2024
- Sladovňa a pivovar Veľký Šariš, apríl 2024
- Cassovia cup barmanská súťaž Košice, marec 2024
- Four rest Euroacademik Rimavská Sobota, máj 2024

Plán zasadnutí PK predmetov potravinárskeho zamerania:

1. Zasadnutie: september 2023

1. Otvorenie a oboznámenie sa s programom
2. Prerokovanie a odsúhlasenie tematických plánov na šk. rok 2023/2024
3. Návrh plánu práce PK a jeho schválenie
4. Návrh plánu exkurzií
5. Rôzne
6. Záver a uznesenie

2. Zasadnutie: november 2023

1. Otvorenie a oboznámenie sa s programom
2. Kontrola plnenia úloh a tematických plánov

3. Práca žiakov na teoretickom a praktickom vyučovaní – poznatky, postrehy vyučujúcich v jednotlivých ročníkoch a odboroch na TV a PV

4. Rôzne

5. Záver a uznesenie

3. Zasadnutie: január 2024

1. Otvorenie

2. Kontrola plnenia úloh a tematických plánov

3. Stav výučby v odborných predmetoch a na odbornom výcviku

4. Skúsenosti a podnety učiteľov a majstrov OV 1. ročníkov všetkých odborov

5. Rôzne

6. Záver a uznesenie

4. Zasadnutie: marec 2024

1. Otvorenie

2. Kontrola plnenia úloh a tematických plánov

3. Príprava ZS a PČOZ MS

4. Príprava tém na TČOZ MS v odbore, čašník - servírka, hostinský

5. Rôzne, diskusia

6. Záver a uznesenie

5. Zasadnutie: jún 2024

1. Otvorenie

2. Zhodnotenie priebehu maturitných a záverečných skúšok

3. Správa o činnosti PK za uplynulé obdobie – prerokovanie

4. Návrhy na ďalšiu prácu PK a jej skvalitnenie v novom školskom roku 2024 - 2025

5. Diskusia

6. Záver

PLÁN ŠKOLSKÝCH SÚŤAŽÍ a akcií na školský rok 2023/2024:

- v pláne je účasť na súťažiach v stolovaní organizovaných odbornými strednými školami nášho regiónu, po konkretizovaní termínov a miest konania,
- v pláne je prednáška o barmanskom kurze I.,II.,II. level pre všetky ročníky odboru čašník servírka v podaní lektora Skba,
- SWEET CUP Prešov, súťaž v prestieraní slávnostnej tabule podľa zadanej témy,

- Hotelová akadémia v Prešove usporadúva 28. ročník EURO CUP barman junior, 5. ročník Eurocup barista junior a 1. ročník príprava slávnostných tabúl' 2023
- GASTRO JUNIOR v rámci národných súťaží Skills Slovakia určenej pre odbory kuchár a cukrár, v prípade organizovania súťaže v tomto školskom roku po upresnení termínu a miesta konania,
- Hotelová akadémia v Košiciach usporadúva barmanskú súťaž juniorov CASSOVIA CUP 2024,
- FOUR FEST Euroakademik sa uskutočňuje na Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Rimavskej Sobote, festival odborných zručností žiakov krajín V4, súťaží sa v kategóriách kuchár, čašník – servírka, barman, barista, somelier máj 2024.
- TATRA BARTENDERS CUP 2024 Kežmarok juniorská barmanská súťaž

POŽIADAVKY PK NA MATERIÁLNO – TECHNICKÉ ZABEZPEČENIE

- doplniť učebnice odborných predmetov pre všetky odbory 64
- umožniť žiakom prístup k aktuálnym odborným časopisom
- zakúpiť novo vydávanú odbornú literatúru pre potreby pedagógov podľa aktuálnej ponuky

učebný odbor – hostinský, kuchár a študijný odbor - čašník, stredisko praktického vyučovania Marína

- digitálna váha, teplomer digitálny na potraviny, pechy na pečenie
- dataprojektor, notebook, tlačiareň, pokladňa

učebný odbor hostinský – odborná učebňa, budova č.3

- mixér, ponorný mixér,
- plastové misy rôznych objemov
- plechy na pečenie, porcelánové polievkové misy
- spotrebný inventár / metlička, naberačky na špagety, tlačidlo na zemiaky, cedidlá, sitká/...
- hrnce rôzne druhy a veľkosti