

## **Správa o činnosti PK predmetov potravinárskeho zamerania za 1. polrok 2017/2018**

### **1. ŠkVP:**

PK predmetov potravinárskeho zamerania pre TV v 1.polroku šk. roku 2017/2018 pracovala na úlohách, ktoré si vytýčila na svojom prvom zasadnutí v auguste 2017, členovia PK v úvode školského roka, už v auguste 2017 pracovali na príprave **ŠkVP** pre odbory **kuchár** - študijný odbor, **kuchár** – učebný odbor, **číšnik, hostinský, cukrár, spoločné stravovanie a novootvorený 2-ročný učebný odbor potravinárska výroba, cukrár externé štúdium** v súlade s najnovšími usmerneniami a zmenami, prebehla aj úprava učebných plánov, v spolupráci Ing. J. Dučaiovou, zástupkyňou pre TV.

**Aktualizácia učebných osnov a tematických plánov** odborných predmetov TEC, TPY, TOB, PVY, STO, STZ, CTC, CTB, CMO, SUR, ZAW,PVB pre všetky odbory pre školský rok 2017/2018, 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 2017/2018 – 1. polrok**

- 25.10.2017 exkurzia na **EURO CUP** v Prešove, medzinárodná barmanská súťaž, 1.B, 4.B, 2.D - Hrešan, Dančová
- 25.10.2017 Deň otvorených dverí Hotelová akadémia Prešov, 1.B, 4.B, 2.D – Hrešan, Dančová
- 7.12.2017 odborná prednáška na tému Jedlé kvety a ich použitie v gastronómii, prednášajúci Ing. et. Ing. M. Sudzina, 1.B, 3.A, 4.B – Hrešan, Vagaská

### **3. Plánované exkurzie v školskom roku 2017/2018 – 2. polrok**

- múzeum vín Prešov – február 2018
- vínna pivnica Viničky - marec 2018
- Nestville Destilery – apríl 2018
- 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 len pre teoretické vyučovanie odborných potravinárskych predmetov

## 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, kuchár – 1. krát končiaci
- na vyučovaní odborných predmetov členovia PK využívajú 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,

## 6. Návrhy a opatrenia:

- PK disponuje gastronomickým inventárom, ktorý slúži ako názorná ukážka pri výučbe odborných predmetov, najmä TOB, TPY, CTC, CTB a STO, v budúcnosti bude potrebné tento inventár **znova doplniť a rozšíriť**
- v súvislosti s plánom otvoriť v nasledujúcom školskom roku 2018/2019 nový študijný odbor Výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín, je potrebné zabezpečiť dostatok schválenej odbornej literatúry pre učiteľov a učebníc pre žiakov, ako aj **zabezpečiť materiálne a hlavne priestorové vybavenie** potrebné k výučbe odborných predmetov v tomto odbore (**laboratóriá a ich vybavenie**)
- nutnosť objednať žiacke učebnice v dostatočnom množstve pre odbor potravinárska výroba pre ďalší školský rok
- množstvo hodín odborných potravinárskych predmetov vyučovaných nekvalifikovane stúpa už niekoľko rokov, v tomto zmysle navrhujeme riešiť aj personálne obsadenie PK, resp. doplnenie o kvalifikovaného učiteľa v zmysle kvalifikačných predpokladov pre vyučovanie týchto predmetov, aj v súlade s plánom otvoriť v školskom roku 2018/2019 odbor Výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín

Vo Vranove nad Topľou 18.1.2018

Vypracoval: Ing. Ján Hrešan

