



PLÁN PRÁCE

na školský rok 2018/2019

V Hornom Smokovci, 31.08.2018

RNDr. Peter Slančo
riaditeľ SOŠ hotelová

Plán pedagogických a pracovných rád a pripomenutie si medzinárodných a významných dní – školský rok 2018/2019

august :

- pedagogicko-organizačné pokyny na školský rok 2018/2019
- príprava otvorenia školského roka 2018/2019
- zasadnutia predmetových komisií
- informácia o septembrovom termíne maturitnej a záverečnej skúšky
- výročie SNP – 29. august
- rôzne

september :

- plán práce školy na školský rok 2018/2019
- správa o výchovno-vzdelávacej činnosti za školský rok 2017/2018
- vyhodnotenie letnej prázdninovej praxe
- opravné ústne MS a ZS
- informácia o celoškolskom RZ a triednych RZ
- informácia o vzdelávacích poukazoch, poskytovanie činnosti
- deň Ústavy SR – 1. september
- pamätný deň holokaustu – 9. september
- svetový deň prvej pomoci – 13. september
- medzinárodný deň mieru – 21. september
- rôzne

október :

- krúžková činnosť – informácie o činnosti
- adaptácia žiakov 1. ročníkov na zvolené povolanie – vých. poradca, tr. učiteľia, MOV
- svetový deň učiteľov – 5. október
- svetový deň duševného zdravia – 10. október
- svetový deň potravín – 16. október
- rôzne

november :

- hodnotenie študijných výsledkov za 1. štvrťrok
- medzinárodný deň ochrany životného prostredia – 6. november
- svetový deň slobody – 9. november
- rôzne

december :

- predbežná informácia o hospodárení školy
- hodnotenie činnosti predmetových komisií
- poznatky z profesionálnej orientácie žiakov 1. ročníkov
- spolupráca školy a stredísk OVY, kde žiaci vykonávajú odborný výcvik
- informácia o reprezentácii školy na rôznych súťažiach
- informácia o vianočných kultúrnych - športových aktivitách
- svetový deň boja proti AIDS – 1. december
- deň ľudských práv – 10. december
- rôzne

január:

- hodnotenie študijných výsledkov za 1. polrok
- plnenie plánu práce školy
- informácia o triednych RZ
- rôzne

február:

- rozpočet školy
- študijné výsledky za 1. polrok šk. roka 2018/2019 na TV a OVY
- informácia o príprave MS 2019 – EČ a PFIČ
- informácia o kritériách na prijímacie skúšky pre školský rok 2019/2020
- informácia o stave krúžkovej činnosti
- svetový deň rakoviny – 4. február
- medzinárodný deň materinského jazyka – 21. február
- rôzne

marec:

- priebeh EČ a PFIČ MS 2019
- kontrola plnenia tematických plánov
- informácia o reprezentácii školy na úsekoch TV a OVY
- MDŽ – 8. marec
- medzinárodný deň boja proti rasovej diskriminácii, svetový deň lesov – 21. marec
- svetový deň vody – 22. marec
- deň učiteľov – 28. marec
- rôzne

apríl:

- hodnotenie študijných výsledkov za 3. štvrťrok
- príprava ústnych maturitných skúšok
- informácia o prijímacích skúškach na školský rok 2019/2020
- svetový deň zdravia – 7. apríl
- deň narcisov deň boja proti rakovine – 11. apríl
- deň Zeme – 22. apríl
- svetový deň knihy – 23. apríl
- svetový deň BOZP – 28. apríl
- rôzne

máj:

- ústne maturitné skúšky
- prijímacie konanie žiakov 1. ročníkov,
- príprava záverečných skúšok pre učebné odbory
- kritériá pre 2. kolo prijímacích skúšok
- informácia o triednych RZ
- sviatok práce – 1. máj
- deň Európy – 5. a 9. máj
- deň víťazstva nad fašizmom, svetový deň ČK – 8. máj
- deň matiek – 11. máj
- medzinárodný deň rodiny – 15. máj
- svetový deň bez tabaku – 31. máj

jún:

- 2. kolo prijímacích skúšok
- hodnotenie študijných výsledkov za šk. rok
- správa o činnosti predmetových komisií
- informácia o príprave šk. roka 2019/2020 (opravné skúšky august)
- MDD – 1. jún
- svetový deň ŽP – 5. jún
- OSN deň verejnej služby – 23. jún
- rôzne

V škole v školskom roku 2018/2019 budú pracovať tieto predmetové komisie:

- komisia všeobecno-vzdelávacích predmetov – Mgr. Vladislav Vaľko
- komisia jazykov - PhDr. Jana Pitoňáková
- komisia odborných predmetov a odborného výcviku – MVDr. Silvia Hurajtová

V rámci vzdelávacích poukazov budeme poskytovatelia v týchto záujmových útvaroch :

zdravotnícky krúžok	Ing. Vladimír Endresz
počítačový krúžok	Ing. Juraj Weszter
DEUTSCH MIT SPASS	Mgr. Vladimír Andraš
športová všestrannosť	Mgr. Vladislav Vaľko

Plán exkurzií, školských výletov a kultúry v šk. roku 2018/2019

Školské výlety :

- I.HA - školský výlet, máj-jún 2019
- I.A - školský výlet, máj-jún 2019
- I.B - školský výlet, máj-jún 2019
- II.HA - školský výlet, máj-jún 2019
- II.A - školský výlet, máj-jún 2019
- II.B - školský výlet, máj-jún 2019
- III.HA - školský výlet, máj-jún 2019
- III.A - školský výlet, máj-jún 2019
- IV.HA - školský výlet, máj-jún 2019

Exkurzie :

- Vysoká škola gastronómie v Prahe
- Jarná gastronomická výstava na území Vysokých Tatier - všetci žiaci
- Účasť na gastronomických podujatiach podľa aktuálnych pozvánok
- Literárne a dejepisné exkurzie
- Jazykové reálie a exkurzie

Tematicko – poznávací zájazd do Osvienčimu a Krakova resp. do múzea pracovného a koncentračného tábora v Seredi – v čase školského roka 2018/2019

Kultúra :

- Návšteva filmových a divadelných predstavení bude realizovaná podľa ponúk kultúrnych inštitúcií a agentúr – Prešov, Poprad, Košice a i.

Praktické vyučovanie

Praktické vyučovanie žiakov 3-ročného učebného, 4-ročného študijného odboru kuchár a čašník - servírka a Hotelovej akadémie (HA) má formu odborného výcviku (OV). Výučba odborného výcviku sa zabezpečuje v škole v odborných učebniach stolovania a technológie prípravy pokrmov. Pre upevnenie a precvičovanie zručností, ako aj získavanie poznatkov pri rôznych špeciálnych gastronomických podujatiach má škola uzatvorené zmluvy s hotelmi kategórie troj a štvor hviezdíčkových hotelov na získavanie návykov pre prípravu v živej prevádzke v kontakte s hosťom, avšak pod kontrolou majstrov odbornej výchovy. Odborný výcvik žiakov duálneho vzdelávania zabezpečuje spoločnosť TMR, pre ktorú sa žiaci pripravujú.

Odborný výcvik v školskom roku 2018/2019 vyučujú majstri odbornej výchovy (MOV) a inštruktori z radov pracovníkov organizácie, ktorí sú menovaní riaditeľom organizácia a riaditeľom školy. Organizačne zabezpečuje a riadi praktické vyučovanie zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie.

Poslaním OV je precvičovať praktické zručnosti žiakov v súlade s tematickými plánmi vyučovania OV a upevniť vedomosti žiakov získané na teoretickom vyučovaní. Jeho cieľom je nadobudnutie a rozšírenie teoretických a praktických poznatkov a vedomostí z problematiky činnosti podnikateľského subjektu v súlade s učebnými osnovami v podmienkach praxe.

Žiaci cvičnou prácou zhotovujú výrobky, poskytujú služby alebo vykonávajú práce, ktoré súvisia so zameraním príslušného študijného alebo učebného odboru. Praktické vyučovanie dopĺňa odbornú teoretickú prípravu žiakov o praktické poznanie prostredia a podmienok podnikania v študovanom odbore.

OV v školskom roku 2018/2019 sa uskutoční vždy v týždenných cykloch po týždni teoretického vyučovania. V učebných odboroch je cyklus 6 vyučovacích dní OV a 4 vyučovacie dni teoretického vyučovania (TV). Vo štvorročných študijných odboroch je cyklus 4 vyučovacie dni OV a 6 vyučovacích dní TV. Odborný výcvik žiakov HA je v prvom, druhom a treťom ročníku v týždenných cykloch v rozsahu 4 dni v týždni, vo štvrtom ročníku 1 deň týždenne. V zmysle § 48 zákona č. 61/2015 Z.z. (Zákon o odbornom vzdelávaní a príprave...) sa praktické vyučovanie na SOŠH vykonáva aj v období školských prázdnin. Obdobie školského vyučovania sa však kráti o taký počet vyučovacích dní, ktorý zodpovedá počtu dní praktického vyučovania v období školských prázdnin. Počas letných školských prázdnin má každý žiak povinnosť absolvovať 10 dní odborného výcviku, čo je aj podmienkou pre postup do vyššieho ročníka.

Cieľom OV v školskom roku 2018/2019 bude aj naďalej zvyšovať požiadavky na odbornú úroveň žiakov so zameraním na moderné trendy v gastronómii. V odbore čašník - servírka zvyšovať nároky na spoločenské vystupovanie a správanie sa žiakov, prehĺbovať komunikačné schopnosti žiakov pri práci s hosťom, pričom zvýšená pozornosť sa aj naďalej bude venovať komunikácii v cudzom jazyku. V odbore kuchár naučiť žiakov samostatne pracovať s receptúrami teplej a studenej kuchyne. Naučiť žiakov pracovať aj s cukrárskymi receptúrami a pripravovať výrobky teplej a studenej kuchyne pre slávnostné príležitosti. Žiaci vyšších ročníkov a žiaci HA majú možnosť tréningu s cvičnou verziou programu „Micros“ pre reštauračné zariadenia, ktorý je inštalovaný v odbornej učebni stolovania a odbornej učebni prípravy pokrmov.

Pravidelne budeme využívať učebnú technológiu a prioritou bude naučiť žiakov využívať modernú kuchynskú technológiu, najmä prácu s konvektomatom s dôrazom na široké využitie jeho možností.

Na úseku praktického vyučovania sa uskutočnia 1x mesačne pedagogické porady. V tomto školskom roku bude pracovať predmetová komisia odborných predmetov, ktorej predsedom je p. MVDr. Silvia Hurajtová.

Pre záujemcov z radov našich žiakov zabezpečíme v spolupráci so Slovenskou barmanskou asociáciou, sekcia Vysoké Tatry barmanský kurz, kde úspešným absolventom bude udelený medzinárodne platný certifikát. Podobne zabezpečíme aj kurz baristický a v prípade záujmu aj carving - kurz vyrezávania do ovocia a zeleniny.

Pre žiakov odboru čašník – servírka a HA zabezpečíme jednotné pracovné oblečenie a pre žiakov odboru kuchár a HA jednotné ochranné pracovné oblečenie a pracovné pomôcky.

SOŠH v spolupráci s mestským úradom, Združením CR VT, Zväzom kuchárov a cukrárov VT, podnikateľskými subjektmi na území Vysokých Tatier a športovými organizáciami zabezpečí účasť na organizovaní podujatí v rámci Vysokých Tatier. Osobitne sa SOŠH zapojí do súťaží odbornosti. Zúčastníme sa na súťaži v príprave kotlíkového gulášu pod názvom Tatry guláš cup na Liptove, na súťaži „Koláč rádia Regína“, súťaži v príprave jedál na grile vo Vysokých Tatrách, na súťaži „Majster palacinka“, na prezentačnej akcii Gastrofestival v Českých Budějoviciach, kde vytvoríme Slovenskú reštauráciu a predvedieme prípravu typických národných jedál v rámci programu V4 - „Pozvánka do Višegrádskej kuchyne“. Zúčastníme sa aj Jarnej gastronomickej výstavy vo Vysokých Tatrách, najväčšej medzinárodnej juniorskej súťaži odbornosti v príprave a servise jedál Gastro Junior Bidvest cup v Brne, Burzy práce a odborného vzdelávania v Poprade a na ďalších akciách, na ktorých sa zabezpečí prezentácia SOŠH Horný Smokovec.

Pre zvýšenie úrovne praktického vyučovania, rozšírenie vedomosti a odborných zručností žiakov, pripravíme zahraničnú návštevu partnerskej školy v Zakopanom spojenú s prehliadkou gastronomických zariadení v exkluzívnom centre cestovného ruchu Poľských Tatier.

So žiakmi 1.-3. ročníkov vykonajú MOV exkurzie do vybraných špičkových hotelov a reštaurácií. Exkurzie sa zamerajú na moderne zariadené a vybavené prevádzky, štýlové reštaurácie, kaviarne, vinárne a pivárne a reštauračné zariadenia s vysokou organizáciou riadenia práce. Exkurzie a návštevy sa uskutočnia počas celého školského roka aj na aktuálne súťaže, výstavy a podujatia v odbore a do výrobných závodov.

Kontrolná činnosť sa zameria na plnenie učebných osnov a úroveň praktického vyučovania. Osobitná pozornosť bude venovaná dochádzke žiakov, osobnej a prevádzkovej hygiene, vedeniu pedagogickej dokumentácie a využívaniu fondu pracovného času.

Technicko – ekonomický úsek

V rámci stanoveného rozpočtu z Úradu Prešovského samosprávneho kraja, ako aj rozpočtu z vlastných zdrojov je potrebné zabezpečiť finančne, materiálne, teoretické a praktické vyučovanie na Strednej odbornej škole hotelovej Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry. V súvislosti s úspornými opatreniami a konsolidáciou verejnej správy, Príkaznými listami z úrovne PSK a riaditeľa SOŠ, je potrebné dodržať stanovený limit finančných prostriedkov.

Pre splnenia tejto úlohy, zo strany uvedeného úseku, v priebehu školského roka 2018/2019 sa zabezpečí nasledovné :

1) V oblasti technického zabezpečenia prevádzky školy

- realizovať nevyhnutné opravy v priebehu roka

Termín: postupne v priebehu roka a počas školských prázdnin, podľa stavu finančných prostriedkov

2) V oblasti materiálneho zabezpečenia vyučovacieho procesu na škole

- nákup odbornej literatúry pre potreby skvalitnenia teoretickej a praktickej výučby žiakov
- nákup nevyhnutných učebných pomôcok a zabezpečenie chodu odborných učební pre informatiku a cudzie jazyky

Termín : do 31.01.2019

3) V ekonomickej oblasti :

- zabezpečiť plnenie úloh v zmysle Kalendára úloh PSK na šk. rok 2018/2019

Termín : stály

- zabezpečiť inventarizáciu majetku v zmysle zásad pre hospodárenie a nakladanie s majetkom PSK,

Termín : 31.12.2018

- štatutárny zástupca školy a ostatní vedúci zamestnanci školy zadeklarujú svoje majetkové pomery,

Termín : do 31.03.2019, resp. 30 dní od vymenovania do funkcie

- zabezpečiť spracovanie požadovaných štatistických hlásení v stanovených termínoch.

Termín: priebežne v zmysle stanovených termínov uvedených v Kalendári úloh vydaného PSK na školský rok 2018/2019

- zabezpečiť úlohy vyplývajúce z implementácie Rezortného informačného systému

Termín : priebežne v zmysle stanovených termínov z VUC

- zabezpečiť zverejnenie Správy o výchovno - vzdelávacej činnosti školy i jej výsledkoch a podmienkach školy za školský rok 2017/2018 na obvyklom mieste a na internetovej stránke školy.

Termín : 31.12.2018

- zabezpečiť ďalšie úlohy vyplývajúce z Kalendára úloh vydaného Odborom školstva
PSK

Termín : priebežne

Plán práce sa predkladá ako rámcový plán s tým, že v priebehu roka je ho možné doplniť o ďalšie úlohy, ktoré vplynú z potreby zabezpečenia vyučovacieho procesu na našej SOŠ hotelová.

Spracoval:

časť za teoretické vyučovanie: Mgr. Marián Hrebík

časť za praktické vyučovanie: Ing. Jozef Čekovský

časť za technicko-ekonomický úsek: Ing. Lenka Kozárová