



ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Učebný odbor 64 94 G 00

„Služby a domáce práce“

*pre žiakov s mentálnym postihnutím pre trojročné učebné odbory odborných učilíšť
v skupine 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby*



Stupeň vzdelania – *nižšie stredné odborné vzdelávanie ISCED 2C*

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Predkladateľ	Spojená škola internátna, Komenského 3, Humenné Organizačná zložka školy: Odborné učilište pre žiakov s telesným postihnutím internátne
Adresa	Komenského 3, 066 01 Humenné
Názov školského vzdelávacieho programu	Služby a domáce práce
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	64 94 G 00 Služby a domáce práce
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovaci jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Riaditeľka školy	Mgr. Erika Firdová

Kontakty pre komunikáciu so školou

Kontakty	tel.: 057/ 7722669, fax: 057/ 7884481, e-mail: spojskolahe@gmail.com
Zriaďovateľ	Regionálny úrad školskej správy v Prešove, TarasaŠevčenka 3927/11, 081 92 Prešov
Kontakty	tel.: 051/3226901, 0915 968 067
Dátum prerokovania ŠkVP v pedagogickej rade	21.08.2023
Dátum prerokovania ŠkVP v rade školy	24.08.2023
Miesto vydania ŠkVP	Spojená škola internátna, Komenského 3, Humenné

OBSAH

1 Úvodné identifikačné údaje

1.1 Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu

2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

3 Stupne vzdelania

4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6494 G 00 Služby a domáce práce

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

4.2 Základné údaje o štúdiu

4.3 Organizácia výučby

4.4 Zdravotné požiadavky na uchádzača o učebný odbor

4.5 Požiadavky na bezpečnosť, ochranu zdravia, hygienu práce pri výchove a vzdelávaní

4.6 Organizácia prijímacieho konania

4.7 Organizácia záverečnej skúšky

5 Profil absolventa učebného odboru 6494 G 00 služby a domáce práce

5.1 Charakteristika absolventa

5.2 Kompetencie absolventa

5.2.1 Kľúčové kompetencie

5.2.2 Všeobecné kompetencie

5.2.3 Odborné kompetencie

6 Učebný plán

7 Učebné osnovy učebného odboru 6494 2 služby a domáce práce

7.1 Učebné osnovy odborných predmetov

Odborný výcvik

7.2 Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

8 Organizačné podmienky

8.1 Didaktická technika

8.2 Materiálne výučbové prostriedky

9 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6494 2 služby a domáce práce

9.1 Súčasný profil školy

9.2 Charakteristika pedagogického zboru

9.3 Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov

9.4 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov

9.5 Hodnotenie školy

9.6 Materiálne podmienky

10 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov učebného odboru 6494 2 služby a domáce práce

11 Záver

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Názov a adresa školy	Spojená škola internátna, Komenského 3, Humenné Organizačná zložka školy: Odborné učilište pre žiakov s telesným postihnutím internátne, Třebíčska 16, Humenné
Názov školského vzdelávacieho programu	Služby a domáce práce
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	64 94 G 00 Služby a domáce práce
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Príprava žiakov s mentálnym postihnutím na výkon konkrétneho povolania alebo činnosti umožňuje odstraňovať bariéry pri ich integrácii sa do spoločnosti.

Ciele výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe vyplývajú zo školského zákona, ŠVP, sociálnych partnerov, odbornej a laickej verejnosti.

Zahŕňajú teoretické a praktické vyučovanie v prvom až treťom ročníku, s možnosťou prípravného ročníka.

Prípravný ročník dáva možnosť zistiť, pre akú prácu majú žiaci predpoklady, čo ich zaujíma, aké majú požiadavky, overuje ich schopnosti, zručnosti a na základe získaných informácií riaditeľka školy určí, či bude žiak pokračovať v prvom ročníku odborného učilišťa, alebo bude pokračovať vo vzdelávaní v praktickej škole.

Poslaním našej školy je len odovzdávať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolania a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Poslaním našej školy je teda čo najlepšie pripraviť mladého človeka napriek jeho hendikepu pre prax, profesiu a zmysluplný, zodpovedný osobný občiansky a pracovný život. Škola je otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

Ciele výchovy a vzdelávania spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, manuálnej zručnosti, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, k vyjadreniu schopnosti prevziať zodpovednosť za seba, svoj rozvoj a tvorivosť, pripraviť sa na zodpovedný a plnohodnotný život v slobodnej spoločnosti, umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálnopatologických javov.

Stratégiou školy je:

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,

- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
 - zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov,
 - zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
 - vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovne prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
 - zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.
 - rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
 - rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov,
 - vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
 - odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
 - viesť žiakov k zmyslupnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
 - zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
 - nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
 - presadzovať zdravý životný štýl,
 - zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
 - podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
 - aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
 - skrásliť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy a tiež v okolí areálu školy,
 - využiť materiálo-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty.

3. STUPNE VZDELANIA

Úspešným absolvovaním posledného ročníka vzdelávacieho programu učebného odboru Služby a domáce práce môže žiak s mentálnym postihnutím alebo žiak s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím získať nižšie stredné odborné vzdelanie, ktoré sa podľa stupňa zvládnutia príslušných kritérií výkonov a posudzovania kvalifikácie na výkon pracovných činností člení na:

- a) **zaškolenie**; dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie a osvedčenie o zaškolení,
- b) **zaučenie**; dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie a osvedčenie o zaučení,
- c) **vyučenie**; dokladom o získanom vzdelaní a odbornej kvalifikácii je vysvedčenie o záverečnej skúške, dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške a výučný list.

Profil absolventa: „zaškolený“

Zaškolený žiak ovláda 30% praktických zručností určenými učebnými osnovami pre odborný výcvik. Zaškolený žiak dokáže vyšívateľ základnými stehmi (predný, zadný, retiazka, krížik). Pomocou krížikovej vyšivky dokáže vyšiť obraz, dečku. Pri ručnom šití zvládne základné stehy, prišívanie gombíkov, vovliekanie gummy. Ovláda základy práce na šijacom stroji, navliekanie nití, rovné šitie (utierka, obrus). Dokáže pomocou pletenia upliť šál (základné očka, nahodené očka, uzavretie očiek). Upratovanie – bežné upratovanie. Pri varení dodržiava hygienu pri práci, osobnú hygienu a hygienu pri príprave jedál. Vie čistiť a krájať zeleninu, zhotoviť zápražky a zátrepky, variť jednoduché polievky a upratať pracovisko po skončení varenia. Pri práci dodržiava BOZP, osobnú a pracovnú hygienu a protipožiarne predpisy. Potrebná je dôsledná kontrola, prekážky v práci prekonáva len s pomocou.

Profil absolventa: „zaučený“

Zaučený ovláda 60 % praktických zručností určenými učebnými osnovami pre odborný výcvik. Zaučený žiak ovláda náročnejšie pracovné operácie. Zaučený žiak dokáže pomocou predkreslenej vyšivky vyšiť vzor, dokáže si nakresliť vzory a má zvládnutú techniku vyšívania a ukončenia výrobku. Pri strojovom šití ovláda prácu na šijacom stroji a ušitie jednoduchého výrobku. Dokáže upliť jednoduchý výrobok. Vie upratať izbu. Ovláda základné technologické postupy varenia pri spracovaní hovädzieho a bravčového mäsa, vie pripraviť kysnuté cesto a rôzne prílohy. Pri práci dodržiava zásady BOZP, osobnú a pracovnú hygienu a riadi sa protipožiarными predpismi. Náročnejšie pracovné operácie nie je vždy schopný vykonať v požadovanej kvalite. Nie vždy vie využiť ekonomiku práce v praxi.

Profil absolventa „vyučení“

Vyučený žiak ovláda viac ako 60 % praktických zručností určenými učebnými osnovami pre odborný výcvik. Po skončení tretieho ročníka a po úspešnom vykonaní záverečnej skúšky ovláda absolvent OU základné schopnosti pracovníka v odbore **Ekonomika a organizácia, obchod a služby**. Ovláda zásady bezpečnosti pri práci, osobnú a pracovnú hygienu. Je schopný pripraviť jedlá z mletého mäsa, z hydiny. Dokáže pripraviť studené predjedlá a misy, kompletný obed za dozoru MOV. Vie prestrieť stoly, ovláda jednoduchú obsluhu. Vie ušiť jednoduchý výrobok pod odborným vedením MOV. Zvláda veľké upratovanie pod odborným dozorom MOV.

4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6494 G 00 SLUŽBY A DOMÁCE PRÁCE

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Vzdelávací program pre skupinu učebných odborov **64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby** je cieleň na výchovu a vzdelávanie žiakov s mentálnym postihnutím alebo žiakov s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím.

Príprava v školskom vzdelávacom programe v danom učebnom odbore zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je realizované v priestoroch školy, v triedach a špeciálnych učebniach. Praktické vyučovanie je realizované formou odborného výcviku v priestoroch školy a u iných zamestnávateľov určených zmluvne školou.

Cieľom vzdelávacieho programu je konkretizovať požiadavky na všeobecné a odborné vzdelávanie žiakov v príslušnom odbore. Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, prípravu pre život v občianskej spoločnosti a prípravu na pracovné uplatnenie.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. Je zameraná na získanie potrebných znalostí spojených s používaním materinského jazyka v bežnom komunikačnom styku v písomnej a ústnej podobe. V matematike vedie k zvládnutiu základov matematiky s dôrazom na praktické aspekty. Vzdelávací program sprístupňuje žiakovi základné princípy etickej, náboženskej výchovy a občianskej výchovy, čím prispieva k správne pochopeniu úlohy jednotlivca v spoločnosti, významu jeho práce pre spoločnosť a jeho ďalšieho rozvoja. Učí starať sa o svoje zdravie, umožňuje orientovať sa na trhu práce.

Odborná zložka vzdelávania poskytuje žiakovi základné vedomosti o estetike odievania, o základoch strojového šitia, žehlenia, o základoch kreslenia strihov a strihania odevných výrobkov. Učí žiakov šetriť materiál, dodržiavať zásady bezpečnosti, hygieny, protipožiarnej ochrany a starostlivosti o životné prostredie. Absolvent učebného odboru získa základné poznatky o zásadách správnej výživy, prípravy jedál, organizácie práce v kuchyni, o stolovaní, stolovom inventári a jeho použití v praxi.

Obsah učiva v predmete Práca v rekreačných zariadeniach poskytuje žiakovi základné teoretické vedomosti o postupe prác na pracoviskách ako sú rekreačné zariadenia, hotely, penzióny, jedálne spoločného stravovania. Žiak sa naučí základným postupom pri upratovaní hotelov a kuchýň spoločného stravovania, osvojí si základné hygienické normy, základné poznatky o dezinfekcii a dezinfekčných prostriedkoch a správanie sa v prevádzkach.

4.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov odboru: 6494 G 00 SLUŽBY A DOMÁCE PRÁCE

Dĺžka štúdia	3 roky (4 roky ak je zriadený aj prípravný ročník)
Forma štúdia	Denné štúdium
Stupeň vzdelania	Nižšie stredné odborné vzdelanie ISCED 2 C
Vyučovací jazyk	slovenský
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	Môže byť prijatý žiak s mentálnym postihnutím alebo žiak s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím, ktorý ukončil vzdelávanie v poslednom ročníku základnej školy alebo ukončil povinnú školskú dochádzku
Spôsob ukončenia štúdia	Záverečná skúška alebo odborné zhodnotenie
Doklad o dosiahnutom vzdelaní	Osvedčenie o absolvovaní časti vzdelávacieho programu Osvedčenie o zaškolení Osvedčenie o zaučení Vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa	Odborná príprava pre výkon jednoduchých a pomocných prác v službách ako kvalifikovaný pomocný robotník
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie)	Rekvalifikačné kurzy

Obsah výchovy a vzdelávania je stanovený učebnými osnovami, tvorí harmonický celok teoretických vedomostí, praktických zručností a návykov.

4.3 Organizácia výučby

Výchova a vzdelávanie bude organizované dennou formou štúdia alebo formou individuálneho vzdelávania (podľa individuálneho výchovno-vzdelávacieho programu alebo podľa individuálneho učebného plánu).

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov sú exkurzie a kurzy, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov môže byť aj školský výlet.

Obsah školského vzdelávacieho programu zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na ulici Třebičska 16, Humenné. Vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov podľa učebného plánu. Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v priestore školy aj v odborných učebniach a u iných zamestnávateľov určených zmluvne školou.

Výučba sa organizuje tak, aby žiaci prechádzali postupne od jednoduchých prác k zložitejším. Motiváciou a inšpiráciou pre žiakov je prezentácia školy na verejnosti, školských

a spoločenských akciách a na súťažiach. Záverečná skúška sa koná v súlade s platnou legislatívou SR.

4.4 Zdravotné požiadavky na uchádzača o učebný odbor

Všetky požiadavky vychádzajú zo všeobecne platných predpisov (zákonov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod.)

Do učebných odborov možno prijať chlapcov a dievčatá s primeraným zdravotným stavom, ktorý posúdil a na prihláške potvrdil lekár. Mentálne postihnutie preukáza závery psychologického vyšetrenia.

Učebný odbor je koedukovaný, určený pre žiakov s mentálnym postihnutím v kombinácii s telesným postihnutím, ktorí sú primerane veku fyzicky vyspelí, bez ťažkých porúch pohybového aparátu, ktorý sťažuje hlavne funkčnú zdatnosť rúk, neprijateľné sú kožné choroby, najmä rúk a tváre, alergie na dezinfekčné prípravky, chronické a alergické ochorenie dýchacích ciest, záchvatové stavy (najmä epilepsia).

Pri prijímaní sa v diagnostickom obraze vylučuje prítomnosť ťažkého telesného postihnutia a ťažkého stupňa mentálneho postihnutia.

Pred prijatím do učebného odboru je potrebné vyšetrenie odbornými lekármi. Posúdenie zdravotnej spôsobilosti potvrdí písomne dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia.

4.5 Požiadavky na bezpečnosť, ochranu zdravia, hygienu práce pri výchove a vzdelávaní

Škola zabezpečuje zdraviu vyhovujúce podmienky v priestoroch na vyučovanie, poučenie žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, pravidelné školenia zamestnancov školy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, protipožiarnu ochranu, pravidelné kontroly bezpečnosti a ochrany zdravia a odstraňovanie nedostatkov podľa výsledkov revízií.

Tieto podmienky sú zaistené tým, že škola má mandátnu zmluvu s bezpečnostným technikom, ktorý zabezpečuje všetky potrebné školenia, má vypracovaný plán revízií a odstraňovanie nedostatkov podľa ich výsledkov. Škola má vypracovaný obsah poučenia o bezpečnosti a ochrane zdravia pre žiakov, s ktorým sú oboznámení na začiatku školského roka a pred každou školskou akciou;

- žiaci po príchode do školy sú pod dozorom službukonajúceho učiteľa a pomocného dozoru asistenta učiteľa,
- obuv a odev si žiaci odkladajú do šatní na medzипoschodiach,
- na chodbách je pred vyučovaním a cez prestávky zabezpečený pedagogický dozor,
- žiaci odchádzajú na obed pod dozorom pedagogických zamestnancov a pomocného personálu,
- dozor je zabezpečený aj počas výdaja obedov vo výdajnej školskej jedálni,

- o školských akciách (výlety, exkurzie,...) sú rodičia informovaní Univerzálnym informovaným súhlasom zákonného zástupcu žiaka pre akcie organizované v meste Humenné a o každej ďalšej akcii školy konanej mimo mesta Humenné sú informovaní vždy novým Informovaným súhlasom zákonného zástupcu žiaka.

V priestoroch určených na praktickú prípravu budú žiakom vytvorené podmienky podľa platných technických predpisov na bezpečnú prácu, budú dôkladne a preukázateľne oboznámení s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s hygienickými a technickými predpismi, technickými normami a s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení. Ak budú žiaci pre účely výučby poverení obsluhou strojov a zariadení, musia byť pri týchto strojoch a zariadeniach zabezpečené také technické opatrenia, ktoré nebezpečenstvo úrazov spoľahlivo eliminujú.

Medzi základné podmienky BOZP žiakov patrí:

- dôkladné oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarňami predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia zodpovedajúceho bezpečnostným a protipožiarňam predpisom,
- používanie osobných ochranných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru, ktorý vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej vedením odborného výcviku žiakov na pracovisku. V prípade, že osoba poverená vedením odborného výcviku neobsiahne zrakom súčasne na všetky pracovné miesta je povinná žiakov kontrolovať.

4.6 Organizácia prijímacieho konania

Prijímacie konanie do Odborného učilišťa pre žiakov s telesným postihnutím internátneho sa realizuje bez prijímacej skúšky tzn. posúdením prihlášok uchádzačov prijímacou komisiou.

Uchádzači môžu byť prijatí do prvého ročníka trojročného učebného odboru ak:

- a) úspešne ukončia 9. ročník ŠZŠ. Prijatí môžu byť aj žiaci nižších ročníkov, pokiaľ majú ukončený deviaty rok školskej dochádzky alebo povinnú školskú dochádzku - **pre žiakov špeciálnych základných škôl,**
- b) úspešne ukončia 9. ročník ZŠ v špeciálnej triede, alebo ako individuálne integrovaný žiak . Prijatí môžu byť aj žiaci nižších ročníkov, pokiaľ majú ukončený deviaty rok školskej dochádzky alebo povinnú školskú dochádzku - **pre žiakov základných škôl,**
- **nevyhnutnou** podmienkou prijatia je špeciálno-pedagogické a psychologické vyšetrenie odporúčajúce štúdium na odbornom učilišti nie staršie ako 2 roky a
- Prihláška žiaka do odborného učilišťa musí byť správne vyplnená.

V prípade, že v jednotlivých učebných odboroch bude prihlásených žiakov viac, poradie uchádzačov bude určovať:

- a) známka zo správania – priemer známky z ročníkov uvedených na prihláške,
- b) priemerný prospech žiaka – zo všetkých predmetov uvedených na prihláške.

4.7 Organizácia záverečnej skúšky

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu formou záverečnej skúšky.

Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností v rozsahu učiva určeného Štátnym vzdelávacím programom, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností.

Záverečná skúška (ZS) je zásadným vzdelávacím výstupom hodnotenia našich absolventov. Vykonaním ZS získajú naši absolventi odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolání.

Predmetom ZS je preukázať schopnosti žiakov ako:

- začleniť nadobudnuté poznatky do systému teoretických a praktických vedomostí, zručností a kompetencií,
- ovládať kompetencie vyplývajúce z výkonových štandardov a schopnosti ich realizovať v pracovnom a mimopracovnom živote,
- aplikovať a využívať nadobudnuté vedomosti, zručnosti a kompetencie pri komplexnom riešení úloh a problémov vo vybranej oblasti,
- komunikovať v slovenskom a vyučovacom jazyku ako podmienky pracovnej mobility,
- používať súčasné komunikačné a informačné technológie a získané informácie vedieť použiť.

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

- písomná časť,
- praktická časť,
- ústna časť.

Jednotlivé časti (ZS) budú vychádzať z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah bude koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

V písomnej, praktickej a ústnej časti ZS sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme. Cieľom písomnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí.

Cieľom praktickej časti ZS je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.

Cieľom ústnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov. Záverečná skúška pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na učebný odbor 6491 G 01 Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál.

Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠVVaŠ SR. Témy ZS pripravujú učitelia odborných predmetov. Budú formulované v podobe konkrétnej úlohy/činnosti. Úloha má svoju profilovú a aplikačnú časť. Profilová časť témy ZS sa orientuje na stanovenie prioritných výkonov, ktoré sú určené v rámci profilových predmetov. Aplikačná časť ZS uvádza všetky dôležité väzby a súvislosti, ktoré dopĺňajú profilovú časť. Každá profilová a aplikačná časť ZS má svoje podtémy, ktoré sú koncipované tak, aby absolvent mal možnosť v

plnom rozsahu pochopiť komplexnosť témy a preukázať naplnenie všetkých výkonov v rámci danej témy.

Naša škola bude uplatňovať pri tvorbe tém na záverečné skúšky dané pravidlá:

- vychádzať z kompetenčného profilu absolventa učebného odboru **6491 G 01** Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál

- uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných,

- umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy,

- umožniť preverenie schopnosti žiaka využitím vedomostí získaných počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS,

- dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém boli pre žiaka optimálne, primerané a zvládnuteľné na danom stupni vzdelania.

Súčasťou tém pre praktickú časť ZS budú aj jasne deklarované podmienky, za ktorých môže byť daná téma vykonaná. Týka sa to materiálnych podmienok, priestorových podmienok a pomôcok.

Hodnotenie vzdelávacích výstupov bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny budú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia. Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov Rozsah a obsah úloh záverečnej skúšky zahŕňa komplexný učebný obsah teoretickej a praktickej prípravy.

Hodnotí sa:

Písomná časť ZS:

1. porozumenie téme,
2. správne používanie odbornej terminológie,
3. vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede.

Ústna časť ZS:

4. porozumenie téme,
5. správne používanie odbornej terminológie,
6. vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede,
7. samostatnosť prejavu,
8. schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.

Praktická časť ZS:

1. pochopenie úlohy,
2. voľba postupu,
3. správny výber náradia, materiálov, surovín a pod. ,prístrojov, strojov a zariadení,
4. organizácia práce na pracovisku,
5. dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce,

6. ochrana životného prostredia,
7. výsledok práce.

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečnú skúšku. Budú v súlade s predpisom ŠkVP a doplnené podľa podmienok a špecifik učebného odboru **6491 G 01** Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál

Priestory:

1. odborné učebne,
2. pracovisko odborného výcviku,
3. ostatné priestory podľa konkrétneho učebného odboru.

5 PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6494 G 00 SLUŽBY A DOMÁCE PRÁCE

5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6494 G 00 služby a domáce práce po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získa kvalifikáciu na úrovni nižšieho odborného vzdelania. Absolventi sú spôsobilí plnohodnotne sa zapojiť do sociálneho, kultúrneho a hospodárskeho života spoločnosti a ako kvalifikovaná pracovná sila majú predpoklady uplatniť sa na trhu práce. Štúdium odboru, špeciálne prispôbeného potrebám mentálne postihnutých žiakov, a žiakov ktorí pochádzajú zo sociálne, jazykovo a kultúrne špecifického alebo inak znevýhodneného prostredia, im umožni získať také osobnostné, vedomostné a odborné spôsobilosti, ktoré sú nevyhnutné na to, aby sa stali adaptabilnou a integrovanou súčasťou spoločnosti. Sú schopní vykonávať jednoduché a pomocné práce v oblasti služieb.

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

5.2 Kompetencie absolventa

5.2.1 Kľúčové kompetencie

a) Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti:

- vyjadriť svoje názory, zdôvodniť svoje konania a rozhodnutia,
- vymenovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vyjadriť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a

potreby.

b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti:

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti. Od žiaka sa vyžaduje:

- regulovať správanie, prehodnocovať základné zručnosti,
- zapájať sa do medziľudských vzťahov, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba,
- starať sa o svoje zdravie a životné prostredie,
- rešpektovať etické hodnoty, uznávať ľudské práva a slobody,
- podieľať sa na stanovení zodpovedajúcich jednoduchých krátkodobých cieľov, ktoré smerujú k zlepšeniu vlastnej výkonnosti,
- overovať a interpretovať získané jednoduché údaje primerane k svojim schopnostiam,
- rozvíjať pomocou učiteľa vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebaopoznanie, sebadôveru a reproduktívne myslenie,
- predkladať s podporou učiteľa jednoduché návrhy na výkon práce, za ktorú je zodpovedný,
- zamerať vlastnú činnosť s podporou učiteľa na dodržiavanie osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného skupinového cieľa, vytvárať dobré vzťahy v kolektíve,
- dodržiavať zadané pracovné metódy a postupy, organizovať s pomocou učiteľa vlastnú činnosť tak, aby si žiak uvedomil svoju zodpovednosť,
- pracovať a zapájať sa do práce kolektívu,
- stanovovať si ciele podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomý dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- prispievať k vytváraniu dobrých medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy:

- získavať a vnímať jednoduché informácie o základných problémoch pracovného a mimopracovného života,
- s podporou učiteľa porozumieť jednoduchým dôsledkovým vzťahom a príčinám, vyvolávajúcim problémové situácie,
- využívať pod vedením učiteľa jednoduché návody a postupy, ktoré obsahujú základné informácie použiteľné alebo nepoužiteľné pri objasňovaní podstaty problému,
- zhromažďovať s pomocou učiteľa elementárne informácie potrebné na objasnenie problému a na stanovenie najjednoduchšieho riešenia.

d) Pracovné a podnikateľské spôsobilosti:

- účelne a ekonomicky zaobchádzať s finančnými a materiálnymi prostriedkami,
- chápať prácu ako sebarealizáciu, sebauspokojenie a prínos pre seba,

- byť čestný, otvorený, spravodlivý, spoľahlivý a dôveryhodný,
- chápať princípy sociálnej spravodlivosti a rovnosti, oceňovať druhých,
- pod vedením učiteľa rozpoznávať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane hodnotiť, ale aj znášať kritiku od druhých,
 - rozpoznávať a uznať si vlastné chyby,
 - s pomocou učiteľa vedieť sa učiť, vzdelávať a zdokonaľovať sa,
 - vedieť pozorne počúvať iných, pýtať sa, formulovať, vyjadrovať sa,
 - pod vedením učiteľa rozvíjať v sebe schopnosť sebakontroly emócií a schopnosť pracovať aj v stresových situáciách, vytvárať si návyk ovládať sa a dosiahnuť všeobecnú kultúrnu úroveň.

e) **Spôsobilosť využívať informačné technológie:**

- zoznámiť sa za podpory učiteľa s počítačom, jeho základnými časťami a jednoduchým spôsobom obsluhy,
 - naučiť sa s pomocou učiteľa uviesť do činnosti počítač a spustiť jednoduchý aplikačný program,
 - oboznamovať sa s informáciami o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci s počítačom,
 - naučiť sa s pomocou učiteľa vyhľadávať jednoduché vhodné informačné zdroje a získavať potrebné informácie v danom odbore štúdia,
 - zaznamenávať si a uchovávať informácie pod vedením učiteľa tak, aby ich mohol využiť pri práci,
 - s podporou učiteľa evidovať, triediť a zoraďovať jednoduché pracovné informácie podľa bežných požiadaviek v jeho profesii. komunikovať prostredníctvom elektronických médií.

f) **Spôsobilosť byť demokratickým občanom:**

- chápať problémy zachovania mieru, bezpečnosti jednotlivcov, národov a štátov, zachovávanie a ochrany životného prostredia, vyčerpania nerastných surovín, liečenia civilizačných chorôb, populačnej explózie v rozvojových krajinách, drogovej závislosti najmä mladistvých, sexuálnej výchovy a pozitívne pristupovať k riešeniu týchto problémov,
 - chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť,
 - dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznašanlivosti, xenofóbii a diskriminácii,
 - konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
 - uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
 - zaujímať sa o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
 - uznávať tradície a hodnoty svojho národa.

5.2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- riešiť jednoduché situácie, používať vhodné výrazové prostriedky, vhodne reagovať na vopred nenacvičenú jednoduchú situáciu,
- vhodným jednoduchým spôsobom vyjadrovať svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne jednoduchú požadovanú informáciu všeobecného charakteru, hovoriť krátko a súvislo na danú tému,
- používať jednoduché postupy a jazykové prostriedky v hovorovom štýle, ovládať základy jednoduchého a nenáročného administratívneho a odborného štýlu,
- pracovať s Pravidlami slovenského pravopisu a inými príručkami za pomoci učiteľa,
- chápať význam jazykovej kultúry, rozdiely medzi spisovným jazykom a ostatnými útvarmi národného jazyka,
- vnímať literatúru ako predmet esteticko-výchovného charakteru,
- oboznámiť sa s nevyhnutnosťou zapojiť sa do spoločenskej praxe a mať prospech zo získavania vedomostí a zručností po celý život,
- primerane ovládať základné schopnosti potrebné na sebaopoznávanie a sebaovládanie,
- mať základné schopnosti potrebné pre styk s ľuďmi, ovládať a uplatňovať základy spoločenského správania,
- hodnotiť celospoločenské javy ako je chudoba, gamblerstvo, drogy, terorizmus, globalizácia sveta, novodobé choroby,
- osvojiť si potrebu zodpovedného, mravného rozhodovania a riadiť sa všeobecne uznávanými mravnými a právnymi zásadami a normami,
- vedieť ako a kam sa obrátiť pri vymáhaní si svojich práv, rozvíjať úroveň svojho právneho vedomia,
- rozvíjať morálne a vôľové vlastnosti, akými sú kritickosť, húževnatosť, samostatnosť a primerané sebavedomie,
- vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a podieľať sa na ich ochrane,
- rozumieť základným matematickým pojmom, poznať základné vzťahy medzi nimi a obsah najjednoduchších matematických operácií,
- vyhľadávať, triediť a používať jednoduché matematické informácie potrebné pre bežnú profesijnú situáciu,
- poznať a používať základné jednoduché postupy pri riešení úloh budúcej praxe o mať základné poznatky o číslach,
- vytvoriť si jednoduchú predstavu o ľudskom organizme ako celku z hľadiska stavby a funkcie,
- poznať zásady správnej životosprávy, v zmysle aktívneho zdravia a zdravého životného štýlu,
- splniť požiadavky všeobecnej pohybovej výkonnosti a ovládať cvičenia zodpovedajúce jeho psychomotorickým predpokladom,

- uvedomovať si význam telesného a pohybového zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu, prostredia, ľudských vzťahov,
- prejavovať zmysel pre fair-play, kolektívnu spoluprácu a vzájomnú pomoc, najmä postihnutým jednotlivcom, či menej pohybovo nadaným, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze.

5.2.3 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- poznať základnú odbornú terminológiu,
- popísať organizáciu práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku,
- popísať základné strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
- preukázať vedomosti o príprave pracoviska a vytvorení podmienok pre prácu,
- zdôvodniť potrebu dodržania a záväznosti technologického postupu,
- vyhodnotiť kvalitu práce, vykonať záverečnú kontrolu práce a jej správnosti,
- poznať druhy a použitie nástrojov a pomôcok používaných vo svojom odbore,
- poznať základné spôsoby ochrany materiálov vo svojom odbore,
- vymenovať hlavné zásady správnej výživy,
- rozlišovať prostriedky na umývanie, pranie a dezinfekciu bielizne,
- poznať normy a normalizáciu v svojom odbore,
- poznať zásady čistoty a hygieny na pracovisku,
- poznať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,
- poznať základné pravidlá pri ochrane životného prostredia,
- pomenovať a uviesť spôsoby aktívnej sociálnej komunikácie.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- používať základnú odbornú terminológiu vo svojom povolání,
- uplatniť správne technologické postupy pri jednoduchých odborných výkonoch,
- pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
- používať strojové a technické zariadenia prevádzok,
- aplikovať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,
- dodržiavať čistotu a hygienu na pracovisku,
- vykonávať pracovné činnosti v súlade s ochranou životného prostredia,
- zvládnuť riešenie konfliktných situácií,
- citlivo a taktne komunikovať s ľuďmi,
- aplikovať jednoduché spôsoby spracovania materiálov,
- pracovať so štandardným ručným náradím používaným vo svojom odbore,
- pracovať s mechanickým náradím používaným vo svojom odbore,

- aplikovať získané teoretické poznatky a využívať ich pri riešení pracovných problémov,
- využívať informačné médiá pri vyhľadávaní pracovných príležitostí,
- prispôbiť vlastné priority s požiadavkami pre výkon povolania a možnosťami rozširovania kvalifikácie absolvovaním rekvalifikačných kurzov.

6 UČEBNÝ PLÁN

Učebný odbor:	6494 G 00 Služby a domáce práce
Forma, spôsob a organizácia vzdelania:	denné štúdium pre absolventov ŠZŠ alebo ZŠ s ukončenou povinnou školskou dochádzkou

Zložky vzdelávania a názvy vzdelávacích oblastí	Počet týždenných vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	S p o l u
Všeobecné vzdelávanie	6	6	6	18
Slovenský jazyk a literatúra	1	1+1	1+1	3+2
Ľudská kultúra / náboženská výchova	1	-	-	1
Občianska náuka	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Telesná a športová výchova	1+1	1+1	1+1	3+3
Odborné vzdelávanie	24	24	24	72
Ekonomika a organizácia	-	-	1	1
Technológia odievania	1	-	-	1
Odevné materiály	-	1	-	1
Ručné práce	+1	1	-	1+1
Technológia prípravy jedál a stolovanie	1	+1	+1	1+2
Práca v rekreačných zariadeniach	-	-	1	1
Informačné a komunikačné technológie	+1	+1	+1	+3
Výchova k rodičovstvu	-	-	-	-
Športové hry	-	-	-	-
Praktická príprava	20	20	20	60
Povinná časť+ disponibilné hodiny	30	30	30	90

<i>Účelové kurzy</i>				
<i>Kurz pohybových aktivít v prírode</i>	15		-	15
<i>Kurz na ochranu života a zdravia</i>	-	-	18	18
<i>Účelové cvičenia</i>	6	6	6	18
<i>Záverečná skúška</i>			1	1

Poznámky k rámcovému učebnému plánu

a) Rámcový učebný plán pre trojročné učebné odbory odborných učilíšť pre žiakov s mentálnym postihnutím vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.

b) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 30 hodín a maximálne 34 hodín, za celé štúdium minimálne 90 hodín, maximálne 102 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy atď. a v poslednom ročníku aj na absolvovanie záverečnej skúšky.

c) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

d) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú vyučovacie predmety etická výchova v alternatíve s náboženskou výchovou. Vyučovacie predmety etická výchova a náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách s počtom žiakov v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi.

e) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ vyučovacím predmetom náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Vyučovacím predmetom etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov, z časovej dotácie disponibilných hodín.

f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je vyučovacím predmetom občianska náuka.

g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ je vyučovacím predmetom matematika, ktorý sa vyučuje podľa jeho účelu v danom odbore štúdia.

Vyučovacím predmetom informatika môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.

h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je vyučovacím predmetom telesná a športová výchova. Vyučovacím predmetom telesná a športová výchova sa vo všetkých ročníkoch vyučuje spravidla oddelene pre chlapcov a dievčatá, pričom možno utvárať skupiny zo žiakov najbližších ročníkov. Najvyšší počet žiakov v skupine je zhodný s počtom žiakov v triede.

Ďalšia skupina vznikne až po naplnení predchádzajúcej skupiny na maximálny počet. Tento predmet možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ho do viachodinových celkov.

i) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.

j) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky, sa trieda s viac ako 7 žiakmi delí najviac na dve skupiny s minimálnym počtom 4 žiaci. Ak je v triede so žiakmi s viacnásobným postihnutím

viac ako 5 žiakov, trieda sa delí najviac na dve skupiny s minimálnym počtom 3 žiaci. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

k) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia v odbornom učilíšti. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sa môžu využiť na všeobecné vzdelávanie alebo na odborné vzdelávanie.

l) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.

Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.

Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden, v 1. alebo 2. ročníku štúdia.

m) Záverečná skúška sa koná v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi.

n) Odborné vzdelávanie a príprava žiakov odborných učilíšť sa môže poskytovať aj v systéme duálneho vzdelávania.

ODBORNÉHO VÝCVIKU A VŠEOBECNOVZDELÁVACÍCH PREDMETOV

7.1 Odborné predmety

EKONOMIKA A ORGANIZÁCIA

Charakteristika predmetu

Ekonomika a organizácia má umožniť žiakom teoreticky i prakticky si osvojiť metódy organizácie vlastnej práce, pochopiť potrebu dodržiavať pracovné smernice, normy, bezpečnosť, zvyšovať produktivitu svojej práce, znižovať náklady, t.j. vlastný podiel na rentabilite podniku, firmy a jeho konkurencie na trhu. Zároveň má žiakom pomôcť pochopiť ich postavenie ako budúcich zamestnancov, ich práva, povinnosti voči nadriadeným a zamestnávateľom. Vedieť sa orientovať na trhu práce.

Je potrebné široké využitie názorných praktických pomôcok, netradičných spôsobov nácviku zručností spojených s preberaným učivom s využitím poznatkov z iných predmetov (matematika, slovenský jazyk, občianska a etická výchova, technológia).

Ekonomika v našom štáte sa neustále vyvíja a mení. NR SR, vláda, ministerstvá vydávajú nové zákony, vyhlášky, nariadenia, ktoré majú vplyv na obsah vyučovania tohto predmetu. Učiteľ musí vždy aktuálne danú tému dopĺňať o najnovšie informácie až do 30 % obsahu učebných osnov : zaradovaním nových poznatkov, prispôsobenie potrebám odboru, trhu práce a pod.

Ciele predmetu

Cieľom vyučovania predmetu ekonomika a organizácia je vzbudiť, udržať záujem a osvojiť si ekonomiku tak, aby ju absolventi odborného učilišťa vedeli využiť vo svojom budúcom živote. Zároveň je potrebné oboznámiť žiakov s miestom a funkciou danej profesie a odvetvia, pre ktoré sa pripravujú v štruktúre hospodárstva a utvárať tak i pozitívne vzťahy k práci a pocit príslušnosti k danej profesii.

3. ročník

(1 hodina týždenne, spolu 30 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Význam predmetu, základné ekonomické pojmy

Hospodárstvo, jeho odvetvia. Typy ekonomík. Trhový mechanizmus a trhová výroba. Práca a jej druhy. Ponuka a dopyt. Potreba, spotreba. Podstata a formy mzdy. Nezamestnanosť.

2. Ekonomika vedenia domácnosti

Deľba práce a organizácia v domácnosti. Zásobovanie v domácnosti a finančné hospodárenie. Príjem rodiny a výdavky rodiny. Domáce účtovníctvo. Nakupovanie, záručná lehota, reklamácia.

3. Formy vlastníctva

Štátne vlastníctvo. Súkromné vlastníctvo – a.s.; s.r.o.;

4. Starostlivosť o životné prostredie

Starostlivosť o pitnú vodu, odpady a ich využitie. Ekonomika a starostlivosť o životné prostredie.

5. Spoločné stravovanie

Úlohy spoločného stravovania. Závody verejného stravovania – reštauračné. Závody verejného stravovania – závodné. Závody stravovania – školské odbytové strediská.

6. Organizácia a prevádzka závodného a spoločného stravovania

Zásobovacie a skladovacie stredisko. Výrobné stredisko. Odbytové stredisko.

7. Pracovný pomer a pracovný poriadok

Vznik pracovného pomeru, pracovná zmluva. Vzdelanie, dĺžka praxe, náplň práce. Formy mzdy – základné, doplnkové. Nemocenské a sociálne zabezpečenie. Rozviazanie pracovného pomeru.

TECHNOLÓGIA ODIEVANIA

Charakteristika predmetu

Technológia odievania oboznamuje žiakov so základmi ručného a strojového šitia, žehlenia a s konštrukciou jednotlivých strihov. Uvádza technologické postupy, racionálne šetrenie materiálu, správne organizovanie práce na pracovisku a dodržiavanie zásad bezpečnosti, hygieny a protipožiarnej ochrany. Učiteľ teoretický výklad dopĺňa praktickými ukázkami a názornými pomôckami. Pri výklade je povinný používať správne názvoslovie medzinárodnej sústavy jednotiek SI. Nabáda žiakov k starostlivosti o životné prostredie. Rozvíja estetiku odievania z hľadiska ich budúceho povolania.

Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je aplikovať teoretické vedomosti pri výrobe odevných výrobkov a pri činnostiach s tým spojených.

1.ročník

(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Význam predmetu a technické zariadenia v odevníctve

Význam predmetu technológia odievania. Rozdelenie odevov. Zariadenia na výrobu odevov. Pracovné prostriedky v šijacej dielni, pracovné prostriedky na žehlenie.

2. Základy ručného šitia

Pravidlá ručného šitia. Rozdelenie ručných stehov. Pomocné stehy: predný, značkovací. Spájacie stehy: zadný, stužovací. Spájacie stehy: striedavý, perličkový. Spájacie stehy: zapošívací a krížikový. Obšívacie stehy: slučkový, obnitkovací. Ozdobné stehy: retiazkový, stonkový a skryté stehy.

3. Strojové šitie

Jednohlový šijací stroj, história, popis. Jednohlový šijací stroj, použitie. Hlavné časti jednohlového šijacieho stroja. Mechanizmy šijacieho stroja: horného hriadeľa, ihlovej tyče.

Mechanizmus regulátora dĺžky stehu, prevodový a podávací. Mastenie a čistenie šijacieho stroja.

Bezpečnosť práce pri šití na šijacom stroji. Poruchy na šijacom stroji: vynechávanie stehov a trhanie nití. Poruchy na šijacom stroji: nesprávny posun materiálu, lámanie ihiel, preťahovanie spodnej nite. Pravidlá a postup pri strojovom šití, navliekanie nití do šijacieho stroja. Strojové stehy a strojové švy. Prišívanie gombíkov. Prišívanie spínačiek a háčikov. Dierky, charakteristika, rozdelenie. Ručne vyšívané dierky. Strojové dierky. Bielizňová, odevná a výpustková dierka.

4. Žehlenie

Žehlenie: účel, charakteristika a pomôcky na žehlenie. Bezpečnosť pri žehlení. Prežehľovanie a rozžehľovanie. Zažehľovanie tvarov. Žehlenie v procese výroby.

ODEVNÉ MATERIÁLY

Charakteristika predmetu

Odevné materiály oboznamujú žiakov rozoznávať textílie, ich vlastnosti tak, aby mohli správne určiť materiál pre výrobu rôznych druhov výrobkov. Vyučujúci učí žiakov hospodárne využívať materiál, rozvíja tvorivé schopnosti žiakov. Vyučujúci je povinný pri výklade používať správne terminológie, platné názvy, zákonné jednotky miery, predpísané značky, dodržiavať predpisy bezpečnosti práce a ochrany zdravia, rozširovať vedomosti o tvorbe a ochrane životného prostredia z hľadiska budúceho povolania žiakov.

Ciele predmetu

Cieľom predmetu je poznať zložky, ktoré tvoria materiálóvú základňu textilného priemyslu, ich vlastnosti, spracovanie priadze, tkaniny, pletenín a nových textilných vlákien.

2.ročník

(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Vývoj výroby textílií

Druhy, vlastnosti textílií.

2. Rozdelenie textilných vlákien, ich vlastnosti a použitie

Prírodné vlákna živočíšneho pôvodu: vlna, hodváb. Prírodné vlákna rastlinného pôvodu: bavlna, ľan. Chemické vlákna.

3. Základy pradenia

Výroba priadze – pradenie.

4. Základy tkania

Tkanina, základné pojmy. Prípravné práce pre tkanie.

5. Základné väzby tkanív

Jednoduché väzby: plátnová, keprová, atlasová. Odvođeniny väzieb. Ostatné väzbové techniky.

6. Zušľachtovanie textílií

Význam zušľachtovacích prác. Mechanické úpravy. Chemické úpravy. Špeciálne úpravy.

7. Netkané textilie

Základné pojmy. Úvod do technológie.

8. Pleteniny

Základné pletiarске pojmy. Stroje. Technika pletenia. Vázby pleteniny. Vlastnosti pletenín.

RUČNÉ PRÁCE

Charakteristika predmetu

Predmet ručné práce umožňuje žiakom získať praktických zručností pri vyšívaní, pletení, háčkovaní, viazaní uzlov a tkaní nástenných kobercov.

Oznamuje s technológiou a pracovnými postupmi zhotovenia textilných výrobkov a doplnkov, pričom rozvíja vlastnú tvorivosť a fantáziu žiakov. Vyučujúci dodržiava pedagogické zásady názornosti, trvácnosti, primeranosti, rozvíja vkus a estetiku žiakov. Zoznamuje ich z pomôckami, zhotovovaním jednotlivých druhov výrobkov. Upravuje výklad tak, aby nadväzoval na medzipredmetové vzťahy. Obsah vyučovacieho predmetu umožňuje nadväzovať na tradície slovenského vyšivkárstva.

Ciele predmetu

Cieľom predmetu je aplikovať techniky vyšívania, pletenia, háčkovania, viazania uzlov, tkania nástenných kobercov pri zhotovení textilných výrobkov a doplnkov, rozvíjať tvorivosť a fantáziu žiakov.

1.ročník

(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Ručné vyšívanie

Materiál a pomôcky pri vyšívaní. Prípravné práce. Stehy pri vyšívaní, rozdelenie stehov. Základné ozdobné stehy. Doplnkové stehy. Vyšívanie rohov, ukončenie výšivky. Techniky vyšívania, rozdelenie. Hladkovanie. Krížikové vyšívanie. Vyšívanie podľa predkreslenia. Použitie a uplatnenie výšiviek. Ošetrovanie výšiviek.

2. Základy farieb

Farby okolo nás. Rozdelenie farieb. Účinky farieb, praktické využitie farieb v odevu.

3. Oprava odevov

Význam opravy odevov. Látanie viditeľné. Látanie skryté. Štopkanie. Aplikácia, význam a druhy. Nezakladaná aplikácia. Zakladaná aplikácia.

4. Pranie

Strojové pranie. Plákanie, škrobenie bielizne. Odstredovanie a sušenie. Odstraňovanie škvŕn.

5. Pletenie

Výber ihlíc a priadze. Spôsob začínania pletenia. Vzory vypracované striedaním očiek, patent. Pridávanie a uberanie očiek. Ošetrovanie úpletov.

6. Upratovanie

Umývanie, leštenie nábytku. Vysávanie, čistenie kobercov.

2.ročník
(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

1. Opakovanie z 1. ročníka

Materiál a pomôcky pri vyšívaní. Stehy pri vyšívaní, rozdelenie stehov. Oprava odevov. Význam opravy odevov. Aplikácia, význam a druhy. Strojové a ručné pranie. Plákanie, škrobenie bielizne, odstredovanie a sušenie.

2. Pletenie

Výber ihlič a priadze. Spôsob začínania pletenia. Vzory vypracované striedaním očiek. Patent. Štvorce a obdĺžniky. Ryžový vzor. Nórske vzory. Vrkôčiky a osmičky. Farebné vzory. Prúžkované vzory. Pletenie vodorovných dierok. Pletenie zvislých dierok. Pletenie výstrihov. Pletenie výstrihu v tvare V. Praktické rady pri pletení. Praktické rady pri pletení. Postup pri pletení svetra. Pletenie okrúhlu ihlicou. Vzory vypracované striedaním očiek.

3. Háčkovanie

Začínanie, retiazka. Pevný stĺpik. Krátky stĺpik. Dlhý stĺpik. Dvojitý stĺpik. Filetové háčkovanie. Háčkovanie do kruhu. Háčkovanie do štvorca.

TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY JEDÁL A STOLOVANIE

Charakteristika predmetu

Vyučovaci predmet sa zameriava na získanie poznatkov o zásadách správnej výživy, na ovládanie základných technológií prípravy jedál, organizáciu práce v kuchyni a získavanie praktických zručností. Vyučujúci predmetu využíva znalosti žiakov z odborného výcviku, vedie ich odvodzovať z receptúr a technologických postupov základných jedál pre varianty ďalších jedál. Učí ich organizovať prácu a dodržiavať bezpečnostné predpisy, hygienické a protipožiarne predpisy. Pri výklade je povinný používať správne názvoslovie medzinárodnej sústavy jednotiek SI.

Ciele predmetu

Cieľom predmetu je aplikovať jednoduché teoretické vedomosti pri príprave jedál teplej a studenej kuchyne.

1.ročník
(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Predbežná úprava pokrmov

Hygiena pri úprave pokrmov. Predbežná úprava potravín: delenie a triedenie potravín. Krájanie a naklepávanie mäsa. Korenenie. Cedenie, filtrovanie. Mletie, šľahanie.

2. Hlavné úpravy pri spracovaní potravín

Blašírovanie, varenie. Varenie zeleniny, mäsa. Dusenie, pečenie. Pečenie mäsa. Pečenie múčnikov. Pečenie v alobale, vyprážanie, gratinovanie.

3. Polievky

Význam a rozdelenie polievok. Biele a hnedé polievky. Vývary, závarky, vložky do polievok.

4. Omáčky

Význam, rozdelenie omáčok, základné biele omáčky. Hnedé omáčky, studené omáčky.

5. Stolový inventár a zariadenie v reštaurácii

Stolovanie a používanie stolového inventáru. Veľký a malý stolový inventár. Pomocný stolový inventár a bielizeň, zariadenie v reštaurácii.

6. Základné pravidlá obsluhy

Hlavné zásady obsluhy, pravidlá a technika obsluhy. Gastronomické pravidlá, jedálny a nápojový lístok. Podávanie teplých a studených nealkoholických nápojov, podávanie alkoholických nápojov.

7. Raňajky

Jednoduché a zložité raňajky, desiata. Podávanie predjedál a polievok. Podávanie hlavných jedál. Podávanie múčnikov a olovrantu.

8. Večera

Význam večere, spôsob stolovania pri večeri.

9. Miešané nápoje

Zásady prípravy miešaných nápojov, rozdelenie miešaných nápojov.

10. Usporiadanie hostiny

Svadobná hostina. Recepia. Piknik. Raut. Slávnostné tabule.

2.ročník

(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

1. Prílohy a doplnky k jedlám

Význam a rozdelenie príloh. Šaláty, rozdelenie, úprava. Zelenina. Ryža, strukoviny. Prílohy z muky – knedle, halušky, cestoviny. Zemiaky, druhy úprav.

2. Jednoduché múčniky a ich úprava

Kysnuté múčniky. Odpaľované cesto, trené cestá. Múčniky – recepty, úprava múčnikov. Lístkové cesto, linecké cesto. Piškótové cesto, náky. Liate cestá, pudinky. Maková a orechová plnka. Tvarohová a jablková plnka.

3. Bezmäsité pokrmy a ich úprava

Úprava jedál zo zeleniny. Úprava jedál zo zemiakov. Úprava jedál z ryže. Úprava jedál z cestovín. Úprava jedál z cesta. Úprava jedál zo strukovín. Úprava jedál z ovocia.

4. Úprava vajec a syrov

Význam konzumácie vajec. Úprava vajec varením, zapekaním. Príprava omeliet. Rozdelenie syrov a ich úprava. Príprava jedál zo syrov, šaláty.

5. Úprava pokrmov studenej kuchyne

Úprava a význam pokrmov studenej kuchyne. Šaláty zo zeleniny, strukovín. Poznať význam zeleniny v gastronómii. Úprava obložených chlebičkov a chuťoviek. Úprava obložených mís na rôzne príležitosti. Ryby a údeniny v studenej kuchyni. Zmrzlina, káva, ovocie.

3.ročník

(1 hodina týždenne, spolu 30 hodín)

1. Úprava pokrmov z hovädzieho mäsa

Hovädzie mäso charakteristika a triedenie. Použitie jednotlivých častí hovädzieho mäsa. Úprava hovädzieho varením. Varené hovädzie rebro. Úprava hovädzieho mäsa dusením. Prírodná hovädzia pečienka. Roštenky, guláš. Závitky. Úprava hovädzieho mäsa pečením.

2. Úprava pokrmov z bravčového mäsa

Bravčové mäso, charakteristika, triedenie. Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa. Úprava bravčového mäsa varením. Tlačenka, huspenina. Úprava bravčového mäsa dusením. Guláš, perkelt. Úprava bravčového mäsa pečením. Úprava bravčového mäsa vyprážením. Rezeň v cestíčku.

3. Úprava pokrmov z hydiny

Hydina: charakteristika, delenie, formovanie. Význam hydiny v stravovaní človeka. Úprava hydiny varením. Zaprávané kurča, ragú. Úprava hydiny dusením. Úprava hydiny pečením. Pečené kurča, moriak. Plnky: význam, druhy. Plnka žemľová, mandľová, hrozienková.

4. Úprava pokrmov z teľacieho mäsa

Teľacie mäso, charakteristika, triedenie. Použitie častí teľacieho mäsa. Úprava teľacieho mäsa varením. Úprava teľacieho mäsa dusením. Stehno na smotane, perkelt. Úprava teľacieho mäsa pečením. Roláda, špikované teľacie mäso.

5. Minútky

Minútky: charakteristika. Spôsoby prípravy minútok. Príprava na panvici, rošte a ražni.

PRÁCA V REKREAČNÝCH ZARIADENIACH

Charakteristika predmetu

Práca v rekreačných zariadeniach zoznamuje žiakov so správnymi technologickými postupmi rôznych druhov prác v rôznych druhoch zariadení. Učí správne správaniu sa na prevádzkach, kde prichádzajú do styku s hosťami zariadenia. Teoretický výklad je doplnený praktickými ukážkami a názornými pomôckami. Osobitná pozornosť sa venuje základným technologickým postupom, používa sa názornosť a exkurzie. Vyučujúci neustále dohliada na spôsob vystupovania a správania sa žiakov, na ich úpravu a dodržiavanie bezpečnostných pravidiel. Vyučujúci je povinný dodržiavať správnu technológiu a upraviť výklad tak, aby nadväzoval na medzipredmetové vzťahy.

Ciele predmetu

Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom teoretické vedomosti o postupe prác na pracoviskách ako sú rekreačné zariadenia, hotely, jedálne spoločného stravovania.

3. ročník

(1 hodina týždenne, spolu 30 hodín)

1. Úvod

Bezpečnosť práce v hoteloch. Bezpečnosť práce v jedálňach.

2. Práca v hoteloch

Všeobecné rozdelenie prác. Upratovanie izieb, ktoré opustili hostia. Upratovanie izieb obývanými hosťami. Upratovanie sociálnych zariadení. Upratovanie spoločných priestorov. Upratovanie kuchyne. Upratovanie skladov. Upratovanie vonkajších priestorov hotela. Práca

v hotelovej práčovni a žehliarni. BOZP pri jednotlivých druhoch prác. Ako riešiť nepríjemné situácie, ktoré vzniknú pri práci. Za čo zodpovedám, keď upratujem obývanú izbu.

3. Práca v jedálni

Rozdelenie prác. BOZP pri jednotlivých druhoch prác. Upratovanie jedálne. Prestieranie stolov. Rámovanie stolov. Obsluha pri stoloch. Správanie sa počas jednotlivých prác. Úprava interiéru jedálne.

INFORMAČNÉ A KOMUNIKAČNÉ TECHNOLÓGIE

Charakteristika predmetu

Predmet informačné a komunikačné technológie patrí do vzdelávacej oblasti teoretické vzdelávanie, časť technické a technologické vzdelávanie. Základnou charakteristikou predmetu je poskytnúť žiakom s mentálnym postihnutím osvojenie si poznatkov z príslušných technológií, ovládanie a využitie počítačov na primeranej úrovni. Hlavnými rysmi informačnej spoločnosti sú prevaha práce s informáciami, interaktivita, integrácia a globalizačné tendencie. Z technologického pohľadu potom možno informačnú spoločnosť označiť ako spoločnosť, ktorá vo vysokej miere využíva IKT založené na prostriedkoch výpočtovej techniky a s tým spojenú digitalizáciu. Predmet má zabezpečiť spojenie teoretických poznatkov s praktickými vedomosťami, zručnosťami a návykmi pri práci so získavaním, hodnotením a triedením informácií prostredníctvom informačno-komunikačných technológií.

Ciele predmetu

Cieľom predmetu IKT je pripraviť žiakov k tomu, aby boli schopní účelne využívať moderné informačné technológie. Osnova je určená pre vyučovanie v učebných odboroch, kde si budúce profesijné uplatnenie nevyžaduje hlbšiu znalosť práce s počítačom. Preto je vyučovanie zamerané na osvojenie si potrebných znalostí iba z užívateľského hľadiska. Všeobecným cieľom predmetu je naučiť žiakov využívať štandardné a aplikačné programové vybavenie počítača a poskytnúť im základ umožňujúci využívanie osobného počítača. Výchovno-vzdelávací proces smeruje k tomu, aby žiaci :

- sa oboznámili s pojmami údaj a informácia, s rôznymi typmi údajov, s ich zbieraním, uchovávaním, zobrazovaním, spracovaním a prezentovaním;
- si rozvíjali svoje schopnosti kooperácie a komunikácie (naučili sa spolupracovať v skupine pri riešení problému, vysvetliť problém ďalšiemu žiakovi, verejne so skupinou o ňom referovať);
- nadobudli schopnosti potrebné pre prácu podľa zamerania svojho odboru (riešením aplikovaných úloh, sformulovať písomne a ústne názor, diskutovať o ňom, robiť závery a rozvíjali si logické myslenie;
- si rozvíjali svoju osobnosť a tvorivosť (vedieť si zvoliť formu na vyjadrenie svojich myšlienok, názorov a pocitov).

1. ročník

(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Úvod

Úvodná hodina.

2. Počítač

Využitie PC, história a vývoj. Pravidlá pri práci s PC. Ovládanie PC, klávesnica, myš. Typy PC. Počítač - hardvér, softvér. Zostava PC. Základná jednotka, spredu, zozadu. Pohľad dovnútra PC, zákl. doska. Procesor, pamäť RAM. Vonkajšie pamäte. Prídavné zariadenia. Rozdelenie klávesnice.

3. Práca s počítačom

Popis pracovnej plochy, nastavenie. Práca s oknami, súbory, priečinky. Druh písma, veľkosť písma. Písanie veľkých písmen. Písanie bodka, čiarka, !,?. Písanie diakritiky. Písanie ĺ,š,č,ť,ž,ý,á,í,é,ú,ä,ô,ň. Použitie Delete. Použitie Backspace. Písanie čísel a matematických znakov na alfanumerickej klávesnici. Písanie na numerickej klávesnici. Využitie kurzových klávesov. Použitie klávesov Ctrl, Alt, Insert, Enter. Kontrola pravopisu a gramatiky.

4. Formátovanie písma

Druh a veľkosť písma. Písmo tučné, kurzíva, podčiarknuté, kombinácia. Zarovnanie. Odrážky a číslovanie. Písanie textu podľa predlohy.

2. ročník

(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

1. Opakovanie

Základné časti PC. Písanie textu podľa predlohy, kontrola pravopisu.

2. Práca vo worde – textový dokument, tlačenie textu

Tlačenie napísaného textu. Vytvorenie nového dokumentu, tlačidlá na titulnej lište, vloženie, kopírovanie, vystrihnutie. Kopírovanie, vloženie, vystrihnutie, vymazanie za pomoci úprav. Kopírovanie, vloženie, vystrihnutie za pomoci myši. Označenie textu do blokov pomocou klávesových skratiek Ctrl C, Ctrl V. Klávesová skratka Ctrl X, Delete... .

3. Grafika v programe Word, WordArt

WordArt. ClipArt. Použitie WordArt, ClipArt v texte, vytvorenie pozvánky. Dokončenie pozvánky. Tlač na výšku, šírku.

4. Práca s oknami

Hlavné menu– súbor. Titulná lišta (domov, vložiť, rozloženie strany, referencie, korešpondencia, revízia, zobrazit', doplnky).

5. Panel úloh

Dátum, čas, zvuk. Ponuka štart.

6. Priečinky

Vytvorenie priečinku, vkladanie textového dokumentu do priečinku. Kopírovanie dokumentu na USB.

7. Skicár

Práca v skicári. Spustenie a popis. Používanie gummy a lupy. Kreslenie čiar, kružníc. Vlajky. Lúka plná kvetov. Lampióny, pastelky. Dáždnik, muchotrávka. Písmo. Kopírovanie a presun obrázku. Zväčšovanie a zmenšovanie obrázku. Tlačenie obrázku.

3. ročník

(1 hodina týždenne, spolu 30 hodín)

1. Opakovanie

Opakovanie text, dokument. Opakovanie kopírovania, uloženia, vystrihnutia. Vytvorenie návrhu v skicári.

2. Práca s tabulátormi

Práca s tabulátormi. Vytvorenie tabuľky.

3. Úradné listy

Záhlavie, adresové písmo. Odvolávacie údaje, vec, vlastný text. Žiadosť o prijatie do zamestnania. Životopis. Motivačný list.

4. Internet

História a vznik. Spôsoby pripojenia, spustenie. Služby siete internet. E-mail – výhody, nevýhody. Vytvorenie e-mailovej schránky. Čítanie e-mailov. Písanie e-mailov. Pridávanie príloh a posielanie e-mailov. Vyhľadávanie informácií na internete pomocou katalógových zoznamov. Vyhľadávanie informácií pomocou Google - kľúčové slová. Vyhľadávanie špeciálnych informácií. Sťahovanie súboru do PC. Sťahovanie súboru na kľúč. Prehrávanie hudby a videa. Voľné surfovanie po internete.

ODBORNÝ VÝCVIK

Charakteristika predmetu

Učivo je zamerané najmä na technologické postupy pri vykonávaní pomocných činností spojených s prevádzkou kuchýň, práčovní, šijacích dielní, prácami spojenými s upratovaním rekreačných zariadení, penziónov, domácností a úpravou ich okolia.

Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je uplatniť správne technologické postupy pri vykonávaní svojho odboru, používať príslušné nástroje, náradia, stroje a zariadenia pod dohľadom poverených a zaškolených osôb a správne ich odkladať, zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov, pripravovať základné jedlá teplej a studenej kuchyne, realizovať základné práce upratovania interiéru jedálne a prevádzkových miestností, upravovať okolie zariadenia vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku, dodržiavať pravidlá protipožiarnej ochrany a hygienické a protiepidemiologické pravidlá, pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Škola si vyhradzuje právo meniť poradie tematických celkov z organizačných dôvodov.

1. ročník

(20 hodín týždenne, spolu 660 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Zásady BOZP

Základné ustanovenia právnych noriem. Druhy ohrozenia pri práci, spôsob ochrany pracovníkov. Protipožiarna ochrana.

2. Varenie

Oboznámenie s pracoviskom, OBP. Predbežná úprava potravín: osobná hygiena, hygiena prostredia. Predbežná úprava potravín: krájanie, naklepávanie mäsa, filtrovanie a cedenie, mletie potravín, blanširovanie. Šľahanie a miešanie potravín. Úprava potravín varením. Úprava potravín dusením. Pečenie mäsa. Pečenie v alobale. Pečenie múčnikov. Úprava potravín vyprážením. Gratinovanie. Hnedé polievky. Vývar, biela polievka. Omáčky: význam, rozdelenie, príprava základnej omáčky. Hnedé omáčky. Biele omáčky. Vyprážené múčniky. Závary do polievok. Vložky do polievok. Pravidlá obsluhy. Gastronomické pravidlá a jedálny lístok. Podávanie raňajok. Podávanie predjedál. Podávanie polievok. Podávanie hlavných jedál. Podávanie múčnikov. Slávnostná tabuľa.

3. Ručné vyšívanie

OBP, prípravné práce. Materiál, pomôcky. Ozdobné stehy. Krížikové vyšívanie. Vyšívanie podľa predkreslenia. Hladkovanie.

4. Ručné šitie

OBP, pomôcky. Rozdelenie stehov, pomocné stehy. Spájacie stehy. Obnitkovací steh. Ozdobné stehy. Šitie jednoduchého výrobku. Prišívaniegombíkov, háčikov a spínačiek. Ručné vyšívanie dierok: bielizňové. Ručné vyšívanie dierok: odevné.

5. Strojové šitie

Oboznámenie so šijacím strojom, OBP. Šitie bez návleku. Navliekanie nití do šijacieho stroja, rovné šitie. Čistenie a mastenie šijacieho stroja. Poruchy na šijacom stroji – trhanie nití. Spôsob odstránenia poruchy – poruchy stehu. Poruchy na šijacom stroji – lámanie ihliel. Šitie jednoduchého výrobku - pracovné šatky. Šitie jednoduchého výrobku – utierky. Nácvik šitia švov. Jednochrbtový šev. Preplatový šev. Strojové švy: začisťovacie, dvojchrbtový. Patchwork: návrh. Patchwork: príprava. Patchwork: zhotovenie. Patchwork: strojové šitie, údržba.

6. Oprava odevov

Oprava tkanín – látanie viditeľné, skryté. Oprava úpletov. Aplikácia nezakladaná. Aplikácia zakladaná.

7. Pranie

OBP, ručné pranie. Strojové pranie.

8. Pletenie

OBP, začínanie, rubné očko. Vypracovanie líčneho očka. Vypracovanie patentu. Pridávanie očiek. Uberanie očiek.

9. Upratovanie

OBP, postup pri umývaní podláh. Upratovanie izieb, utieranie prachu.

2. ročník

(20 hodín týždenne, spolu 660 hodín)

1. Zásady BOZP

Základné ustanovenia právnych noriem. Druhy ohrozenia pri práci, spôsob ochrany pracovníkov. Protipožiarna ochrana.

2. Varenie

Oboznámenie s pracoviskom. Prílohy význam a rozdelenie. Šaláty delenie, úprava, prílohy. Prílohy zo zeleniny. Prílohy z ryže. Prílohy zo strukovín. Prílohy z múky. Prílohy zo zemiakov. Kysnuté múčniky. Odpaľované múčniky. Trené múčniky. Múčniky z lístkového cesta. Linecké cesto. Piškótové cesto. Liate cesta. Úprava plniek. Bezmäsité pokrmy a ich úprava. Úprava jedál zo zeleniny. Úprava jedál zo zemiakov. Úprava jedál z ryže. Príprava jedál z cestovín. Príprava jedál z cesta. Príprava jedál zo strukovín. Príprava omeliet. Úprava vajec zapekaním. Syrové šaláty. Vyprášaný syr. Šaláty z cestovín. Obložené chlebíky. Studená kuchyňa.

3. Strojové šitie

Zisťovanie telesných rozmerov. Zhotovenie strihu. Polohovanie strihov. Spotreba materiálu na jeden výrobok. Záhyby, záševky. Zhotovenie lišty. Zhotovenie príklopky. Zhotovenie rázporkov. Nakladané vrecko s príklopkou – strih. Nakladané vrecko. Lištové vrecko - technologický postup. Lištové vrecko – šitie. Zipsové vrecko. Všívanie otvárateľného zipsu. Všívanie neotvárateľného zipsu. Zpracovanie dolnej záložky. Zhotovenie zapínania. Zošitie a začistenie posteľnej bielizne. Vyšitie dierok, prišívanie gombíkov. Konečné žehlenie posteľnej bielizne, údržba. Riasenie, volány, zámky. Aplikácia – druhy. Pásová zásterá, význam, materiál, spotreba. Pásová zásterá – strihanie. Príprava a našitie nakladaných vreciek. Zpracovanie viazačiek. Zošitie bočných dielov a zpracovanie viazačiek. Začistenie dolného okraja a bočných okrajov. Dokončenie a žehlenie zástery. Chňapka – význam, časti, strihanie. Chňapka – zhotovenie.

4. Pletenie

Pletenie patentov. Štvorce, obdĺžniky. Pletenie nórskych vzorov. Vrkôčiky a osmičky. Farebné vzory. Prúžkovaný vzor. Pletenie výstrihov. Pletenie výstrihov v tvare V. Pletenie výstrihov v tvare U. Pletenie jednoduchého výrobku. Dlhý stĺpik. Háčkovanie do kruhu. Háčkovanie jednoduchého výrobku.

3. ročník

(20 hodín týždenne, spolu 630 hodín)

1. Zásady BOZP

Základné ustanovenia právnych noriem. Druhy ohrozenia pri práci, spôsob ochrany pracovníkov. Protipožiarna ochrana.

2. Varenie

Oboznámenie s pracoviskom. Hovädzie mäso: charakteristika, rozdelenie. Hovädzie mäso: úprava varením. Hovädzie mäso: úprava dusením v celku. Hovädzie mäso: úprava dusením – guláš. Hovädzie mäso: úprava pečením. Hovädzie mäso: úprava vyprášaním. Hovädzie mäso: minútky. Hovädzie kosti. Polievka. Bravčové mäso: úprava varením. Bravčové mäso: úprava dusením. Bravčové mäso: úprava vyprášaním. Bravčové mäso: úprava v alobali. Bravčové kosti: polievka. Hydina: úprava varením. Hydina: úprava vyprášaním. Hydina: polievka. Teľacie mäso: úprava dusením, varením. Teľacie mäso: polievka.

3. Práce v rekreačných zariadeniach

Pomocné práce v kuchyni. Pulirovanie skla. Umývanie riadu. Pomocné práce v jedálni. Pomocné práce pri obsluhu. Upratovanie kuchyne. Upratovanie jedálne. Upratovanie izieb. Upratovanie spoločných priestorov. Výmena posteľnej bielizne. Žehlenie bielizne. Vysávanie.

Umývanie podláh. Upratovanie sociálnych zariadení. Upratovanie mesačné, počas roka. Úprava okolia zariadenia a starostlivosť o kvety. Pomocné práce v práčovni a žehliarni. Upratovanie vonkajších priestorov. Riešenie nepríjemných situácií, ktoré vzniknú pri práci.

4. Strojové šitie

Sukňa: použitie, rozdelenie, spotreba materiálu. Zisťovanie telesných rozmerov. Zhotovenie strihu sukne. Technologický postup zhotovenia dámskej sukne. Prípravné práce pri šití sukne. Zhotovenie predného a zadného dielu sukne. Zhotovenie pásca. Montáž sukne, všitie zipsu. Všitie pásca. Základný strih sukne. Úprava dĺžky sukne. Dokončenie a žehlenie sukne. Šatová zástera: určenie spotreby, technologický postup. Šatová zástera strihanie.

5. Oprava odevov

Oprava a vyšitie bielizňových dierok. Začistenie priekrčníka a prieramkov. Oprava odevných dierok a prišitie gombíkov. Dierky, gombíky a kompletne žehlenie šatovej zástery. Oprava a vyšitie odevných dierok. Prišívanie záplat našitím. Oprava odevov: všitím záplaty. Oprava úpletov, zašitie diery v úplete. Oprava úpletov vyťahnutie očka. Skrátene dĺžky nohavíc. Žehlenie nohavíc. Skrátene dĺžky sukne. Žehlenie sukne.

6. Háčkovanie

Retiazka. Krátky stĺpik.

7. Uzlovanie

Uzlovanie: význam, pomôcky, OBP. Základné uzly

Viazanie náramkov priateľstva, náhrdelníkov

7.2 Všeobecno-vzdelávacie predmety

SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA

Charakteristika predmetu

Predmet má sprostredkovať žiakom jazykové a všeobecné kompetencie tak, aby rozvíjali komunikatívnu kompetenciu ako prostriedok na dorozumievanie a myslenie, na podávanie a výmenu informácií. Vzdelávacie program sa usiluje prostredníctvom celej vzdelávacej oblasti a zvlášť prostredníctvom predmetu slovenský jazyk a literatúra rozvinúť a podporiť sociálne kompetencie žiakov, ich všeobecný kultúrny rozhľad, formovať ich estetické cítenie a celkovú kultiváciu vyjadrovania a správania.

Predmet slovenský jazyk a literatúra zahŕňa jazykové vzdelávanie a literárnu výchovu. Obe zložky sú úzko prepojené – jazykové vzdelávanie je orientované dominantne na stylistiku a sloh, literatúra sa primárne neskúma ako umelecký či historický fenomén, ale ako predmet čítania s porozumením a ako ilustrácia formálnej, druhovej, žánrovej, stylistickej, tematickej a obsahovej rôznorodosti textov.

Jazykové vzdelávanie vychováva žiakov k jednoduchému kultivovanému jazykovému prejavu a podieľa sa na ich duševnom rozvoji. Cieľové kompetencie jazykového vzdelávania majú charakter všeobecne formulovaných požiadaviek na vedomosti a zručnosti, ktoré si má žiak osvojiť v priebehu štúdia. Významne sa podieľa na príprave žiakov, na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti, vedie žiakov k osvojeniu si praktických rečových zručností jazyka ako nástroja dorozumievania v rôznych situáciách každodenného osobného a pracovného

života. Pripravuje ich k účasti v priamej a nepriamej komunikácii vrátane prístupu k informačným zdrojom a rozširuje ich poznatky o svete. Prispieva k formovaniu osobnosti žiakov, rozvíja ich schopnosti učiť sa po celý život, učí ich byť vnímavými ku kultúre.

Ciele predmetu

Vyučovanie slovenského jazyka v odborných učilištiach významnou mierou prispieva k všestrannej príprave žiakov pre život v spoločnosti. Žiaci sa zdokonaľujú v rečovej komunikácii spojenej s ich spoločenským a pracovným prostredím. Prakticky poznávajú funkciu reči ako nástroja myslenia, informácie a vzájomného dorozumenia. Literatúra nadväzuje na vedomosti žiakov, ktoré získali v rámci vyučovania na základnej škole. Rozširuje ich a prehľbuje špecifickými formami práce v súlade s osobitosťami a potrebami ich psychického a sociálneho vývinu, a to so zreteľom na utváranie správneho vzťahu k ľuďom v spoločnosti. Vyučovanie slovenského jazyka a literatúry rozvíja osobnosť žiaka tým, že:

- a) rozvíja logické a tvorivé myslenie žiakov pri tvorení samostatných rečových prejavov, ktorými sa v podstate riešia problémové životné situácie, poznávaním súvislosti medzi vývojom spoločnosti a jazykom, medzi rečovou komunikáciou a výrobným procesom,
- b) prehľbuje identifikáciu k svojmu národu poznávaním bohatstva materinského jazyka,
- c) pôsobením literatúry rozvíja myslenie a estetické cítenie žiakov, ako aj dodržiavanie estetiky (úpravy a kultivovanosti) vlastného prejavu,
- d) prehľbuje ostatné zložky výchovy obsahom textov s ktorými žiaci receptívne, reprodukčne aj produkčne pracujú.

1. ročník

(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Verbálne vyjadrovanie

1.1 Základné komunikačné situácie

Pozdrav, oslovenie, požiadanie, poďakovanie. Požiadanie o informáciu, poskytnutie informácie. Správa, oznámenie, ospravedlnenie. Uvítanie návštevy, rozlúčenie, predstavenie seba a druhej osoby. Blahoželanie, vyslovenie sústrasti.

1.2 Komunikácia a dialóg

Telefonický rozhovor. Rozhovor. Pohovor so zamestnávateľom. Neverbálna komunikácia.

1.3 Rozprávanie

Hovoríme o škole, rodine. Rozprávanie podľa osnovy, samostatné rozprávanie...

1.4 Opis

Jednoduchý opis. Opis pracovného postupu. Charakteristika osoby.

1.5 Mediálna komunikácia

Čítame noviny a časopisy: oznámenie a správa, interview, inzerát.

2. Písomné vyjadrovanie

2.1 Úradná a pracovná komunikácia

Adresa, podací lístok, poštová sprievodka, poštová poukážka. Vypĺňanie tlačív, jednoduchý dotazník. Oznámenie, správa, ospravedlnenie, inzerát. Úradný list, žiadosť, splnomocnenie. Komunikácia prostredníctvom IKT: elektronické tlačivá a formuláre...

2.2 Osobná komunikácia

Požiadanie o informáciu, poskytnutie informácie, ospravedlnenie. Správa, oznámenie, pozvánka. Pozdrav, blahoželanie, vyslovenie sústrasti. Súkromný list. Komunikácia prostredníctvom IKT: SMS správa, E-mail...

2.3 Opis

Jednoduchý opis. Opis pracovného postupu, návod, recept... Životopis, štruktúrovaný životopis. Charakteristika osoby.

3. Jazykové a štylistické prostriedky

Obsah tematického celku je aplikovaný vo všetkých uvedených tematických celkoch. Neobsahuje individuálne témy.

4. Práca s textom – získavanie informácií a čítanie s porozumením

Báj – Ezopove báje

Balada – J .Botto – Žltá ľalia

P.O. Hviezdoslav- Zuzanka Hraškovie, film

Povest' – Mária Ďuričková – Kremnický poklad

Rozprávka – H. CH. Andersen – Cisárové nové šaty

P. Dobšinský- Soľ nad zlato

Noviny, časopisy

2. ročník

(2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín)

1. Verbálne vyjadrovanie

1.1 Základné komunikačné situácie

Pozdrav, oslovenie, požiadanie, poďakovanie. Požiadanie o informáciu, poskytnutie informácie. Správa, oznámenie, ospravedlnenie. Uvítanie návštevy, rozlúčenie, predstavenie seba a druhej osoby. Blahoželanie, vyslovenie sústrasti.

1.2 Komunikácia a dialóg

Telefonický rozhovor. Rozhovor (mikrofón, záznamník).

1.3 Rozprávanie

Hovoríme o škole, rodine, priateľoch... Voľné rozprávať. Rozprávanie podľa osnovy, samostatné rozprávanie... Reprodukovať alebo interpretovať prečítaný alebo vypočutý text. Diskusia – účasť.

1.4 Opis

Jednoduchý opis. Opis pracovného postupu. Charakteristika osoby.

1.5 Mediálna komunikácia

Čítame noviny a časopisy: oznámenie a správa, interview, inzerát.

2. Písomné vyjadrovanie

2.1 Úradná a pracovná komunikácia

Osobný list – oficiálny a neformálny. Vypĺňanie tlačív, jednoduchý dotazník. Krátke informačné útvary (inzerát, pozvánka, správa). Spracovať jednoduchý návod na činnosť. Zostaviť osnovu. Napísať životopis, žiadosť. Komunikácia prostredníctvom IKT: elektronické tlačivá a formuláre...

2.2 Osobná komunikácia

Požiadanie o informáciu, poskytnutie informácie, ospravedlnenie. Správa, oznámenie, pozvánka. Pozdrav, blahoželanie, vyslovenie sústrasti. Súkromný list. Komunikácia prostredníctvom IKT: SMS správa, E-mail...

2.3 Opis

Jednoduchý opis. Opis pracovného postupu, návod, recept. Životopis, štruktúrovaný životopis. Charakteristika osoby.

3. Jazykové a štylistické prostriedky

Obsah tematického celku je aplikovaný vo všetkých uvedených tematických celkoch. Neobsahuje individuálne témy.

4. Práca s textom – získavanie informácií a čítanie s porozumením

Báj – L. Podjavorinská – Čakanka

Balada – J. Botto – Lucijný stolček

J. Kráľ – Zakliata panna vo Váhu a divný Janko

Povešť – Jozef Horák – Sebechlebskí hudci- film

Rozprávka – H. CH. Andersen – Snehová kráľovná

P. Dobšinský- Svenči gazda, zvieracej reči vedomý

Noviny, časopisy.

3. ročník

(2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Verbálne vyjadrovanie

1.1 Základné komunikačné situácie

Pozdrav, oslovenie, požiadanie, poďakovanie. Požiadanie o informáciu, poskytnutie informácie. Správa, oznámenie, ospravedlnenie. Uvítanie návštevy, rozlúčenie, predstavenie seba a druhej osoby. Blahoželanie, vyslovenie sústrasti.

1.2 Komunikácia a dialóg

Telefonický rozhovor. Rozhovor.

1.3 Rozprávanie

Rozprávanie podľa osnovy, samostatné rozprávanie. Reprodukovať alebo interpretovať prečítaný alebo vypočutý text.

1.4 Opis

Jednoduchý opis. Opis pracovného postupu. Charakteristika a opis osoby.

1.5 Mediálna komunikácia

Čítanie novín a časopisov. Oznam a správa. Reklama, inzerát.

2. Písomné vyjadrovanie

2.1 Úradná a pracovná komunikácia

Vypĺňanie tlačív, jednoduchý dotazník. Krátke informačné útvary (inzerát, reklama, správa, oznam). Spracovať jednoduchý návod na činnosť. Napísať životopis, žiadosť. Komunikácia prostredníctvom IKT: elektronické tlačivá a formuláre...

2.2 Osobná komunikácia

Požiadanie o informáciu, poskytnutie informácie, ospravedlnenie. Správa, oznámenie, pozvánka. Pozdrav, blahoželanie, vyslovenie sústrasti. Súkromný list. Komunikácia prostredníctvom IKT.

2.3 Opis

Opis pracovného postupu, návod, recept. Životopis, štruktúrovaný životopis. Charakteristika osoby.

3. Jazykové a štylistické prostriedky

Obsah tematického celku je aplikovaný vo všetkých uvedených tematických celkoch. Neobsahuje individuálne témy.

4. Práca s textom – získavanie informácií a čítanie s porozumením

Báj – Ezopove bájky

Povest' – Ján Botto – Smrť Jánošíková

O troch prítoch

Jozef Melichar – Od Zobora po Sitno

Samo Chalupka – Turčín Poničan

Noviny, časopisy

ETICKÁ VÝCHOVA

Charakteristika predmetu

Predmet etická výchova je súčasťou všestrannej prípravy žiakov pre spoločenský život. Poslaním etickej výchovy je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej úcta k človeku a k prírode, spolupráca, prosociálnosť a národné hodnoty zaujímajú významné miesto. Zážitkovým učením účinne podporuje pochopenie a interiorizáciu mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade. Pripravuje mladých ľudí pre život, aby raz ako dospelí prispeli k vytváraniu harmonických a stabilných vzťahov v rodine, na pracovisku, medzi spoločenskými skupinami, v národe a medzi národmi. Etická výchova sa zameriava na výchovu k prosociálnosti, ktorá sa odráža v morálnych postojoch a v regulácii správania žiakov. Súčasťou etickej výchovy je aj rozvoj sociálnych zručností, ako je komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných a pod.

Ciele predmetu

Cieľom etickej výchovy je formovanie mravne zrelého človeka, ktorý sa riadi určitými spoločensky uznanými morálnymi pravidlami – morálkou. Vyučovacie ciele sú zamerané na: vytváranie hodnotového a orientačného systému poznatkov žiakov, prehľbovanie úrovne vlastnej identity a identity druhých ľudí, rozvíjanie a zdokonaľovanie základných etických postojov a spôsobilostí, ako sú sebaovládanie, pozitívne hodnotenie seba a druhých, komunikačné zručnosti, rozvíjanie schopnosti empatie a zvládanie agresivity, negatívny vplyv nežiaducich návykov a závislostí, zdravý životný štýl, prehľbovanie chápania zmyslu rodinného života, rešpektovanie a uplatňovanie mravných princípov a pravidiel spoločenského spolunažívania a znášanie zodpovednosti za vlastné názory, správanie a konanie, pozitívny, ochranársky vzťah k životnému prostrediu a všetkému živému okolo nás.

1. ročník
(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Sebapoznávanie

Poznanie seba, sebahodnotenie, sebakritika. Sebaovládanie a seba výchova. Egoizmus a altruizmus. Svedomie.

2. Komunikácia

Verbálna a neverbálna komunikácia. Spôsobilosť viesť dialóg, počúvanie iných. Konflikty a ich riešenie. Prosociálnosť.

3. Vyjadrovanie citov

Empatia – vyjadrovanie citov a pochopenie iných. Vplyv citov na správanie. Úcta k iným. Pomoc a spolupráca. Darovanie a delenie sa. Priateľstvo.

4. Prosociálne hodnoty a vzory

Televízia, literatúra, internet – ich vplyv na mládež. Efektívne využívanie voľného času.

5. Životný štýl

Povedomie vlastnej hodnoty. Skromnosť vo vystupovaní, dobroprajnosť, cieľavedomosť, veselosť, sebaovládanie. Kultivované vyjadrovanie citov.

6. Závislosti ohrozujúce náš život

Fajčenie. Alkohol. Omamné látky. Konzumný a nezodpovedný sex. Gamblerstvo. Nadmerné sledovanie televízie. Skupiny orientované na rasovú neznášanlivosť. Sekty a kulty.

7. Etika v ekológii

Ochrana a tvorba životného prostredia.

OBČIANSKA NÁUKA

Charakteristika predmetu

Predmet občianska náuka je neoddeliteľnou súčasťou všestrannej prípravy žiakov pre spoločenský život. Otvára cestu k realistickému sebapoznávaniu a poznávaniu osobnosti druhých ľudí a k pochopeniu vlastného konania i konania druhých ľudí v kontexte rôznych životných situácií. Svojím obsahom pomáha žiakovi orientovať sa v sociálnej realite a ich začleňovaní do rôznych spoločenských vzťahov a väzieb.

Ciele predmetu

Vyučovacie ciele sú zamerané na vytváranie takého hodnotového a orientačného systému poznatkov žiakov, ktorý im uľahčí orientáciu v budúcom každodennom smerovaní občianskeho života. Cieľom je informovať a poznať kvalitu, normy a zásady života v rodine a rôznych spoločenských skupinách, poznávať a diskutovať o osobnosti žiaka, jeho individualite, charaktere a schopnosti podriaďovať sa spoločenským normám, zásadám a požiadavkám, zdôvodniť význam dobrých medziľudských vzťahov so spolužiakmi, spoluobčanmi, najmä slabšími a starými ľuďmi. Pochopiť význam kultúry, estetiky a vkusu, osvojiť si schopnosť vyjadriť svoje názory a potreby, učiť sa samostatnosti a schopnosti osamostatniť sa v bežných socializačných situáciách.

1. ročník
(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Základy spoločenského správania

Zásady spoločenského správania (slušnosť, zdvorilostné výrazy, komunikácia, etiketa).

Pozdrav, predstavovanie, oslovovanie, rozhovor. Správanie sa v rodine, na rodinných oslavách, smútočných aktoch, počas spoločenskej zábavy, v škole, na pracovisku, v internáte, na verejnosti, v úradoch, v dopravných prostriedkoch, v reštaurácii, kaviarni.

2. Morálka

Etika ako teória morálky (ľudský skutok, morálne hodnoty, moralizovanie, etiketa). Vznik a potreba morálky (potreba morálky, morálna sloboda a zodpovednosť, svedomie a mienka iných, etika práce). Generačné vzťahy ako etický problém (humanizmus a sústava názorov a postojov). Princíp spravodlivosti a ľudskosti (právo na život a rozhodovanie).

3. Zdravie a život

Zdravie a choroba (kultúra tela a hygiena, prevencia a ochrana vlastného zdravia, vplyv ekologického prostredia na zdravý vývin človeka, hygiena v rodine a na pracovisku). Práca a odpočinok (význam telesného pohybu a športu, aktívne trávenie voľného času). Životospráva (vegetariánstvo, bulímia, anorexia). Prekonávanie nežiaducich návykov a závislostí (fajčenie, alkoholizmus, drogy).

2. ročník
(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Osobnosť človeka

Osobnosť, individualita.

2. Spoločenské skupiny

Nežiaduce javy v sociálnych skupinách.

3. Regulácia osobnostných črt

Životné etapy človeka, medzigeneračné vzťahy, prevencia, príčiny a riešenie konfliktných situácií, dialóg.

4. Rodina ako sociálna skupina

Priateľstvo, láska, výber životného partnera, manželstvo, rodičovstvo, funkcie rodiny, úplná, neúplná, náhradná rodina, Práva a povinnosti detí, členov rodiny, patologické javy v rodine, rozvodovosť.

5. Umenie v živote človeka

Druhy a žánre umenia. Estetika (v každodennom živote, odievania, bývania, stolovania, pracovného prostredia, životného prostredia). Kultúra v medziludských vzťahoch.

6. Masovokomunikačné prostriedky a ich miesto v živote človeka

Druhy masovokomunikačných prostriedkov, pozitívne a negatívne vplyvy na život človeka.

7. Inštitúcie a úrady

Základné inštitúcie a úrady, ich funkcie a poslanie.

3. ročník (1 hodina týždenne, spolu 30 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Charakteristika štátneho zriadenia Slovenskej republiky

Úloha súdov a prokuratúry, úloha advokácie, notárstva, úloha polície. Práva a povinnosti občanov, volebný systém, demokratické a slobodné voľby. Základné dokumenty ľudských práv.

2. Svetonázor a svetové náboženstvá

Svetonázor a svetové náboženstvá (judaizmus, kresťanstvo, islam). Ekumenizmus a náboženská tolerancia.

3. Príprava na samostatný život

Získavanie praktických zručností (manipulovanie s peniazmi, ako správne nakupovať, hľadanie zamestnania, ubytovania, bytu, u lekára).

4. Základy spoločenského správania

Základy spoločenského správania .

5. Morálka

Morálne hodnoty. Etiketa spoločenského správania, morálna sloboda a zodpovednosť. Etika práce.

6. Zdravie a život

Prevenca a ochrana vlastného zdravia. Prevencia pred nežiaducimi návykmi a závislosťami.

7. Osobnosť človeka

Riešenie konfliktných situácií. Význam manželstva a rodiny, funkcie rodiny.

8. Estetika – náuka o krásne

Estetika v každodennom živote. Kultúra medzil'udských vzťahov.

9. Inštitúcie a úrady

Získavanie praktických zručností na pošte, v banke, na úrade práce, na miestnom úrade, na policií.

MATEMATIKA

Charakteristika predmetu

Matematika a práca s informáciami v odbornom učilišti je predmetom, ktorý okrem svojej všeobecno-vzdelávacej funkcie plní aj funkciu prípravnú. Obidve funkcie sa uplatňujú v súlade s princípom jednoty všeobecného a odborného vzdelávania v príprave mládeže na robotnícke povolania. Matematika rozvíja matematické myslenie, pamäť, priestorovú predstavivosť, podporuje presné vyjadrovanie a formovanie požadovaných pracovných návykov. Tým sa podieľa na všestrannom rozvoji osobnosti žiakov. Matematické poznatky, zručnosti a návyky, ktoré si žiaci osvojujú, vytvárajú predpoklady pre lepšie pochopenie odbornej zložky vzdelávania a racionálne riešenie primeraných úloh z odbornej praxe. Výber učiva zohľadňuje cieľové zameranie a celkovú koncepciu učebných odborov, ako aj vstupné vedomosti a schopnosti žiakov.

Ciele predmetu

Cieľom vyučovania matematiky v odbornom učilišti je, aby žiaci získali schopnosť používať matematiku vo svojom budúcom živote. Matematika má rozvíjať u žiakov logické a kritické myslenie, schopnosť komunikovať a spolupracovať v skupine pri riešení problému, aplikovať získané vedomosti a zručnosti pri riešení úloh z praxe, overovať správnosť získaného výsledku, používať pri spracovaní úloh dostupné komunikačné technológie. Matematika má zabezpečiť, aby si žiaci upevňovali a rozvíjali základné matematické poznatky, zručnosti a návyky nevyhnutné na pochopenie učiva odborných predmetov a úspešný výkon budúceho povolania.

1. ročník

(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

Obsah tematických celkov

Aritmetika

1. Prirodzené čísla

Úvod do predmetu. Sčítanie a odčítanie celých čísel. Práca s PC- výukové programy. Násobenie celých čísel. Práca s PC- výukové programy. Delenie celých čísel. Práca s PC- výukové programy. Slovné úlohy z učebného odboru. Opakovanie tematického celku.

2. Zlomky

Zlomok. Čítanie, písanie zlomkov. Výpočet zlomku z čísla. Prevod zlomkov na desatinné čísla. Opakovanie – zlomky.

3. Desatinné čísla

Čítanie a písanie desatinných čísel, číselný rad, porovnávanie čísel. Sčítanie a odčítanie desatinných čísel. Násobenie desatinných čísel. Delenie desatinných čísel jednociferným deliteľom. Násobenie a delenie 10,100,1000. Opakovanie tematického celku.

4. Jednotky merania

Jednotky dĺžky. Premieňanie jednotiek dĺžky.

Geometria

Bod, krivka, priamka, úsečka. Vzájomná poloha priamok. Štvorec – konštrukcia, obvod. Obdĺžnik – konštrukcia, obvod. Trojuholník –konštrukcia, obvod. Obsah štvorca, obdĺžnika. Obsah trojuholníka. Opakovanie tematického celku.

Jednotky objemu, hmotnosti, času

Jednotky objemu. Jednotky hmotnosti. Jednotky času. Opakovanie tematického celku. Záverečné opakovanie a hodnotenie.

2. ročník

(1 hodina týždenne, spolu 33 hodín)

Aritmetika

1. Opakovanie učiva z prvého ročníka

Sčítanie, odčítanie a násobenie prirodzených a desatinných čísel.Práca s PC- výukové programy.Delenie celých a desatinných čísel so zvyškom, bezo zvyšku.Práca s PC- výukové programy.Slovné úlohy z učebného odboru.

2. Zlomky

Výpočet zlomku z čísla. Prevod zlomku na desatinné čísla. Opakovanie – zlomky.

3. Písmená vo význame čísel

Rovnice. Nerovnice. Dopĺňanie čísel do vzorcov a výrazov. Opakovanie – štvorec, obdĺžnik, konštrukcia, obvod, obsah. Opakovanie – trojuholník, konštrukcia, obvod a obsah trojuholníka. Kružnica, kruh. Obvod a obsah rovinných útvarov.

4. Jednotky objemu, hmotnosti, času

Jednotky objemu, hmotnosti. Jednotky času. Opakovanie tematického celku.

Geometria

Telesá

Kocka, povrch kocky. Objem kocky. Slovné úlohy na povrch a objem kocky. Kváder, povrch kvádra. Objem kvádra. Práca v edukačnom programe – určovanie telies. Opakovanie tematického celku.

3. ročník

(1 hodina týždenne, spolu 30 hodín)

Aritmetika

1. Opakovanie učiva z druhého ročníka

Sčítanie, odčítanie a násobenie prirodzených a desatinných čísel. Práca s PC- výukové programy. Delenie celých a desatinných čísel so zvyškom, bezo zvyšku. Práca s PC- výukové programy. Slovné úlohy z učebného odboru.

2. Zlomky

Výpočet zlomku z čísla. Prevod zlomku na desatinné čísla. Opakovanie – zlomky. Práca s PC- výukové programy.

3. Písmená vo význame čísel

Rovnice. Nerovnice. Dopĺňanie čísel do vzorcov a výrazov. Opakovanie – štvorec, obdĺžnik, konštrukcia, obvod, obsah. Opakovanie – trojuholník, konštrukcia, obvod, obsah. Kružnica, kruh. Obvod a obsah rovinných útvarov. Slovné úlohy na výpočet obvodu a obsahu rovinných útvarov. Opakovanie tematického celku.

4. Jednotky objemu, hmotnosti, času

Jednotky objemu. Jednotky hmotnosti. Jednotky času. Opakovanie tematického celku.

Geometria

Telesá

Kocka – povrch, objem kocky. Slovné úlohy na povrch a objem kocky. Kváder – povrch, objem kvádra. Práca v edukačnom programe – určovanie telies. Opakovanie tematického celku.

TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA

Charakteristika predmetu

Predmet telesná a športová výchova poskytuje základné informácie o biologických, fyzických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu. Žiak si v ňom rozvíja schopnosti a osvojuje vedomosti, zručnosti a návyky, ktoré sú súčasťou zdravého životného štýlu nielen počas

školskej dochádzky, ale i v dospelosti. Osvojí si zručnosti a návyky na efektívne využitie voľného času a zároveň vedomosti o zdravotnom účinku osvojených zručností a návykov. Vzdelávacia oblasť spája vedomosti, návyky, postoje, schopnosti a zručnosti o pohybe, športe, zdraví a zdravom životnom štýle.

Ciele predmetu

Všeobecným cieľom telesnej a športovej výchovy ako vyučovacieho predmetu je umožniť žiakom rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti na primeranej úrovni, osvojovať si, zdokonaľovať a upevňovať pohybové návyky a zručnosti, zvyšovať svoju pohybovú gramotnosť, zvyšovať všeobecnú pohybovú výkonnosť a zdatnosť, prostredníctvom vykonávanej pohybovej aktivity pôsobiť a dbať o zdravie, utvárať trvalý vzťah k pohybovej aktivite, telesnej výchove a športu s ohľadom na ich záujmy a individuálne potreby ako súčasť zdravého životného štýlu a predpokladu schopnosti k celoživotnej starostlivosti o vlastné zdravie.

1. ročník

(2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Zdravie a jeho poruchy

Úvod do vyučovania predmetu. Poznatky o význame zdravia pre jednotlivca a spoločnosť.

Poradové cvičenia. Zásady bezpečnosti pri turistike a ošetrenie povrchového zranenia.

Základné pravidlá pohybových hier a zásady úrazovej zábrany. Prípravné cvičenia - posilnenie svalových skupín chrbtice. Účinok jednotlivých športových činností na zlepšenie zdravia.

2. Zdravý životný štýl

Prípravné pohybové hry – atletické. Ochrana a tvorba životného prostredia, chôdza a beh v teréne. Cvičenie rovnováhy na prírodných a umelých prekážkach.

3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť

Abeceda behu. Bežecká technika, nízky štart. Bežecká technika, polovysoký štart. Skok do diaľky individuálnym spôsobom, odrazové cvičenia. Zásady správneho držania tela a správnej techniky pohybov švihových, vodených hmitov a výdrží. Cvičenia na posilňovacích strojoch. Beh na 30 m, 60 m, skok do diaľky.

4. Športové činnosti pohybového režimu

Prípravné pohybové hry – gymnastické. Zásady organizácie práce a bezpečného cvičenia pri športovej gymnastike. Kotúľ vpred, vzad. Trampolína - Cvičenie obratnosti a rovnováhy. Kladina (Lavička) – Chôdza so sprievodným pohybom paží, s obratmi. Futbal - pasívna znalosť pravidiel a terminológie, pohybové činnosti. Futbal - Strelba z miesta po vedení lopty - ľavou aj pravou nohou. Futbal - Chytanie lopty v základnom postoji, prihrávky jednoruč., obojruč. Hádzanie lietajúcich tanierov. Stolný tenis. Cvičenie s náčiním. Cvičenie bez náčinia. Jazda na trojkolke. Jazda na bicykli, kolobežke. Bedminton.

2. ročník

(2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Poznatky, návyky

Význam pohybu v živote človeka, životospráva, režim dňa, hygiena. Organizácia jednoduchých cvičení a hier, bezpečnosť pri cvičení. Sledovanie aktuálnych športových udalostí.

2. Prípravné, kondičné, kompenzačné a relaxačné cvičenia

Cvičenie bez náradia. Cvičenie s náradím.

3. Gymnastika

Akrobatické cvičenia. Preskoky. Cvičenie s využitím náradia.

4. Rytmická gymnastika a tanec

Technika estetického pohybu tela a jeho časti. Rytmizované pohyby a zmeny polôh. Tvorivé vyjadrenie hudby. Tance.

5. Drobné pohybové hry

Pohybové hry pre rozvoj základných spôsobov lokomócie. Pohybové hry pre rozvoj obratnosti a pohyblivosti. Pohyblivé hry bežecké, loptové, súťažné. Pohybové hry gymnastické, atletické.

6. Športové hry

Futbal a vybíjaná. Hráčska činnosť jednotlivca, hráčska kombinácia. Zápas /futbal, vybíjaná/ podľa zjednodušených pravidiel.

7. Turistika a pobyt v prírode

Príprava výletu. Turistická výstroj a výzbroj. Stravovanie na výlete, správanie sa na výlete.

8. Atletika

Bežecká abeceda -prípravné cvičenia. Štart polovysoký a nízky. Beh. Skoky.

3. ročník

(2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín)

Obsah tematických celkov

1. Poznatky, návyky

Úvodná hodina. Poradové cvičenia, nástupové tvary družstva. Pochodové tvary družstva, obraty, povelý. Bezpečnosť pri cvičení.

2. Prípravné, kondičné, kompenzačné a relaxačné cvičenia

Cvičenie bez náradia /preťahovacie, dynamické, dychové, uvoľňovacie, vytrvalostné/. Cvičenie bez náradia /relaxačné, uvoľňovacie/. Cvičenie s krátkym a dlhým švihadlom. Cvičenie s krátkou palicou a ľahkými loptami. Cvičenie s náradím – s plnými loptami, s obručou a so šatkou. Prípravné kondičné, koordinačné a kompenzačné cvičenia – preskakovanie, plazenie, podliezanie, preliezanie.

3. Gymnastika

Akrobatické cvičenia – kotúl' vpred. Preskoky. Skoky odrazom znožmo z trampolíny. Akrobatické cvičenia – kotúl' vzad. Lavička - chôdza, rovnovážne polohy, obraty, jednoduché väzby.

4. Rytmická gymnastika a tanec

Chôdza, poskoky, beh, obraty, pohyby paží a nôh. Akrobatické cvičenia- kotúl' vpred a kotúl' vzad s obmenou.

5. Športové hry

Basketbal – pravidlá. Basketbal- sledovanie basketbalového zápasu. Vybíjaná. Futbal a vybíjaná – zápas.

6. Drobné pohybové hry

Drobné pohybové hry – loptové. Rytmická gymnastika a tance – cvičenia s loptou. Cvičenie obratnosti a rovnováhy na prírodných alebo umelých prekážkach.

7. Atletika

Vytrvalostný beh striedaný chôdzou. Skoky do diaľky s rozbehom. Hod loptičkou alebo granátom z miesta.

8. Cvičenia v prírode

Ochrana životného prostredia, zásady bezpečnosti pri turistike. Prvá pomoc v prírode. Dopravná výchova.

8 ORGANIZAČNÉ PODMIENKY

8.1 Didaktická technika

1. Počítač, tlačiareň
2. Kopírovací stroj a skener
3. Video a DVD prehrávač
4. Projekčné plátno
5. Televízor
6. Magnetofón
7. Rozhlasový prijímač
8. Interaktívna tabuľa

8.2 Materiálne výučbové prostriedky

1. Trojrozmerné modely
2. CD, DVD – prezentácie technológií podľa odborov štúdia, BOZP, prvej pomoci, konštrukcií a pod.
3. Stroje a zariadenia podľa odboru
4. Lekárnička
5. Odborné filmy
6. Obrazy, tabule, mapy a schémy konštrukcií

9 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6494 G 00 SLUŽBY A DOMÁCE PRÁCE

Odborné učilište je situované v prostredí sídliska III., v blízkosti rieky Laborec, dvoch základných škôl. Budovu školy tvorí komplex piatich pavilónov, z ktorých štyri sú určené na vzdelávanie a výchovu žiakov. K areálu školy patrí rozsiahly pozemok, ktorého časť slúži ako školská záhrada s parkovou úpravou a časť ako menšie ihrisko. Pre pedagogických zamestnancov je zriadená zborovňa a kabinety.

9.1 Súčasný profil školy

Spojená škola internátna, Komenského 3, Humenné a všetky jej organizačné zložky a súčasti školy sú určené pre deti a žiakov s mentálnym postihnutím a s viacnásobným postihnutím v kombinácii s mentálnym postihnutím, kde mentálne postihnutie je prevažne najvýraznejším príznakom v celkovom obraze viacnásobného postihnutia, preto je podmieňujúcim prvkom celého výchovno-vzdelávacieho procesu.

V škole môžu deti a žiaci získať výchovu a vzdelanie na štyroch typoch škôl zastrešených jedným riaditeľstvom:

- **Špeciálna materská škola** - poskytuje predprimárne vzdelávanie deťom so zdravotným znevýhodnením od 2 do 8 rokov.
- **Základná škola pre žiakov s autizmom** vzdeláva žiakov s diagnózou autizmus bez mentálneho postihnutia.
- **Špeciálna základná škola Třebíčska 16 a Špeciálna základná škola pre žiakov s telesným postihnutím internátna** vzdeláva žiakov s mentálnym postihnutím alebo s viacnásobným postihnutím v kombinácii s mentálnym postihnutím. Vnútorne sa člení podľa stupňa mentálneho postihnutia žiakov na:
variant A pre žiakov s ľahkým stupňom mentálneho postihnutia,
variant B pre žiakov so stredným stupňom mentálneho postihnutia,
variant C pre žiakov s ťažkým alebo hlbokým stupňom mentálneho postihnutia,
triedy pre žiakov s autizmom s IVVP
- **Praktická škola internátna, Třebíčska 16** poskytuje nižšie stredné odborné vzdelávanie pre žiakov s mentálnym postihnutím alebo s viacnásobným postihnutím v kombinácii s mentálnym postihnutím, ktorí ukončili základnú školu alebo povinnú školskú dochádzku a ich stupeň postihnutia im neumožňuje zvládnuť prípravu v odbornom učilišti.
- **Odborné učilište pre žiakov s telesným postihnutím internátne, Třebíčska 16** poskytuje nižšie stredné odborné vzdelávanie pre žiakov s mentálnym postihnutím a s viacnásobným postihnutím v kombinácii s mentálnym postihnutím v:
učebnom odbore 3382 G - Košíkárská výroba
učebnom odbore 64 79 G Pomocné práce v administratíve a službách
učebnom odbore 64 94 G Služby a domáce práce

9.2 Charakteristika pedagogického zboru

Pedagogický zbor tvoria učitelia, asistenti učiteľa, majstri odbornej výchovy,

vychovávateľka školského internátu.

Všetci pedagógovia spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Odborné vzdelanie je doplnené rozširujúcim štúdiom špeciálnej pedagogiky.

Neoddeliteľnou súčasťou riadiacej činnosti vedenia školy je výchovné poradenstvo. Výchovný poradca pracuje podľa ročného harmonogramu práce, ktorý obsahuje trvalé a termínované úlohy, úzko spolupracuje s ostatnými členmi pedagogického zboru, najmä s triednymi učiteľmi, s úradmi práce, so sociálnymi partnermi školy, s rodičmi žiakov, sleduje vývoj zamestnanosti a uplatnenie sa absolventov v praxi.

Mnohí pedagogickí zamestnanci už v minulosti absolvovali rôzne formy ďalšieho vzdelávania vrátane I. a II. atestácie.

V rámci skvalitňovania procesu vzdelávania majú v systéme pedagogického a odborného riadenia školy veľký význam metodické združenia, vytvorené pre jednotlivé organizačné zložky školy, pretože sú pomocnými orgánmi vo funkcii metodickej, usmerňovacej, kontrolnej, ale aj organizačno-materiálnej.

Chod školy zabezpečuje okrem pedagogického zboru aj nepedagogickí zamestnanci.

9.3 Požiadavky na profesijný rozvoj pedagogických zamestnancov

Profesijný rozvoj uskutočňujeme prostredníctvom vzdelávania, tvorivej činnosti, sebvzdelávania a absolvovaním odbornej stáže. Profesijný rozvoj pedagogických zamestnancov realizujeme podľa schváleného plánu profesijného rozvoja pedagogických zamestnancov, ktorý vydáva riaditeľ školy a schvaľuje pedagogická rada.

Samotný plán profesijného rozvoja vychádza z plánov metodického združenia (MZ) a osobného plánu profesijného rastu pedagogického zamestnanca. Je prerokovaný na začiatku každého školského roka. Vyhodnocovaný je na konci školského roka, prípadne priebežne podľa požiadaviek a potreby praxe .

Podrobný a konkrétny plán ďalšieho vzdelávania pedagogických zamestnancov je súčasťou ročného plánu školy. Vedenie školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe,
- príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie svojich kompetencií, hlavne schopností efektívne pracovať s IKT,
- príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu,
- motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebvzdelávanie a zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti,
- zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilostí pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
- sprostredkovanie najnovších poznatkov pedagogickým zamestnancom z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru,
- príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, vedúci metodického združenia atď.
- príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, atď.

- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálnymi prostriedkami: videotchnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.,
- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými softvérmi z oblasti grafických systémov a údržby počítačových sietí,
- zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúsenosti z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov,
- príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie,
- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu v tvorivom humanistickom duchu.

9.4 Vnútrotný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie.

Vnútrotný systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov metodických združení, na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálo-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť pedagógov, ale aj na kontrolnú činnosť nepedagogických zamestnancov školy.

Hodnotenie zamestnancov bude realizované na základe:

- pozorovania (hospitácie),
- rozhovoru ,
- výsledkov žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, správanie, dochádzka a pod.),
- hodnotenia výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.,
- hodnotenia pedagogických a odborných zamestnancov vedením školy,
- vzájomného hodnotenia učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“).

9.5 Hodnotenie školy

Cieľom hodnotenia je, aby žiaci a ich rodičia získali dostatočné a hodnoverné informácie o tom, ako zvládajú požiadavky na nich kladené. A jednak aj preto, aby aj verejnosť vedela, ako škola dosahuje ciele, ktoré sú na žiakov kladené v ŠVP.

Vlastné hodnotenie školy je zamerané na:

- ciele, ktoré si škola stanovila, najmä v koncepcnom zámere rozvoja školy,

- posúdenie, ako škola spĺňa ciele, ktoré sú v Štátnom vzdelávacom programe,
- oblasti, v ktorých škola dosahuje dobré výsledky, oblasti, v ktorých škola dosahuje slabšie výsledky, včítane návrhov a opatrení.

Monitorujeme pravidelne:

- podmienky na vzdelanie,
- spokojnosť s vedením školy a učiteľmi,
- prostredie – klímu školy,
- priebeh vzdelávania – vyučovací proces, metódy a formy vyučovania,
- úroveň podpory žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami,
- výsledky vzdelávania,
- riadenie školy,
- úroveň výsledkov práce školy.

9.6 Materiálne podmienky

Vo výchovno-vyučovacom procese okrem klasických, štandardne vybavených učební, sú využívané: počítačová učebňa, didaktická učebňa, cvičná kuchynka, školská dielňa, učebňa praktickej prípravy, snoezelen. Spomínané učebne a triedy sú priestorovo vyhovujúce, svetlé, zaručujú dostatočný a nerušený pracovný priestor pre každého žiaka. Cvičná kuchynka je plne vybavená kuchynským riadom, spotrebičmi a drobným náradím. Školská dielňa je vybavená všetkým potrebným zariadením pre výučbu odborného výcviku a odborných predmetov. Škola disponuje okrem počítačov a notebookov, taktiež interaktívnymi tabuľami a tabletmi. Na realizáciu športových aktivít a vyučovanie telesnej výchovy využívame cvičebňu a areál školy - futbalové, basketbalové a volejbalové ihrisko. Z ostatných priestorov sú to kabinetné zbierky, sklady, výdajná školská jedáleň, registratúrne stredisko.

10 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

Pri hodnotení a klasifikácie prospechu a správania žiakov postupujeme na základe Vnútorneho systému kontroly a hodnotenia žiakov Spojenej školy internátnej, Komenského 3, Humenné, ktorý je vypracovaný v súlade s platným metodickým pokynom č.18/2015 na hodnotenie a klasifikáciu prospechu a správania žiakov praktických škôl a Metodickým pokynom č.33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu prospechu a správania žiakov odborných učilíšť. Systémom hodnotenia sa riadia všetci pedagogickí zamestnanci školy, so systémom hodnotenia sú oboznámení všetci žiaci školy a ich rodičia. K systému hodnotenia sa môžu vyjadriť rodičia na zasadnutí rady školy a to prostredníctvom zástupcov z radov rodičov. Opodstatnené návrhy budú prerokované na pedagogickej rade.

Cieľom Vnútorného systému kontroly a hodnotenia žiakov vzdelávacích výsledkov žiakov Spojenej školy internátnej, Komenského 3, Humenné je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky, kde má rezervy, aké sú jeho pokroky. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce a návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Metódu hodnotenia zvolí pedagóg po zvážení jej vhodnosti resp. nevhodnosti vzhľadom na stupeň postihnutia žiaka a na jeho školský výkon. Predmetom hodnotenia a klasifikácie sú najmä učebné výsledky žiaka, ktoré dosiahol vo vyučovacích predmetoch v súlade s požiadavkami vymedzenými obsahom vzdelávania, osvojené kompetencie vymedzené v Školskom vzdelávacom programe Spojenej školy internátnej, Komenského 3, Humenné.

Pri hodnotení zohľadňuje stupeň postihnutia, usilovnosť, rešpektovanie práv iných osôb, ochotu spolupracovať a správanie žiaka podľa školského poriadku. Hodnotenie slúži ako prostriedok pozitívnej podpory zdravého rozvoja osobnosti žiaka.

Pri hodnotení výsledkov práce žiaka sa postupuje v súlade s:

- a) výchovno-vzdelávacími požiadavkami vzdelávacích programov,
- b) požiadavkami na rozvoj kľúčových kompetencií,
- c) obsahom vzdelávania.

Podklady na hodnotenie výchovno-vzdelávacích výsledkov a správania žiaka získava učiteľ:

- a) sústavným diagnostickým pozorovaním žiaka,
- b) rôznymi druhmi skúšok (napr. grafické, praktické, pohybové),
- c) analýzou výsledkov rôznych činností žiaka s osobitným zameraním na manuálnu zručnosť a na celkovú vyspelosť,
- d) konzultáciami s ostatnými pedagogickými zamestnancami, podľa potreby s odbornými zamestnancami ČŠPP, s pediatrom,
- e) rozhovormi so žiakom a zákonným zástupcom žiaka.

Kritéria výkonu a hodnotenie žiakov pri odbornom výcviku

0 bodov:

Žiak

- má veľké nedostatky v praktických činnostiach a návykov,
- neprejavuje o prácu záujem,
- jeho práce sú nedokončené, neúplné, nepresné,
- prekážky v práci neprekonáva ani pomocou majstra OVY,
- má závažné nedostatky pri obsluhu strojov,
- neovláda predpisy BOZP a PO, neriadi sa nimi.

1 bod:

Žiak

- je schopný plniť pracovné úlohy,
- pracovný vzťah k práci je kladný,
- v praktických činnostiach potrebuje častejšie pomoc majstra OVY,

- prekážky v práci prekonáva s pomocou majstra OVY,
- svoje teoretické poznatky vie využiť v praktickej činnosti,
- pracovný postup zvláda s menšími nepresnosťami,
- prácu dokončí, aj keď jeho pracovné tempo je pomalšie,
- ovláda predpisy BOZP a PO a dodržiava ich.

2 body:

Žiak

- má osvojené pracovné postupy, ktoré zodpovedajú predpísanému spôsobu činnosti, dopúšťa sa len menších chýb,
- praktické činnosti vykonáva pohotovo,
- pracuje samostatne, uplatňuje získané zručnosti a návyky,
- jeho stupeň automatizácie vykonávaných operácií je primeraný,
- hospodárne využíva pracovný čas a materiál,
- prejavuje kladný vzťah k práci,
- ovláda predpisy BOZP a PO, riadi sa nimi.

Body

Vyšívanie

Použitie pomôcok	0	1	2
Správne sedenie pri vyšívaní	0	1	2
Zvládnutie rôznych stehov	0	1	2
Krížiková výšivka	0	1	2
Hladkovaná výšivka	0	1	2

Ručné šitie

Správne držanie tela a ihly	0	1	2
Ručné šitie rôznych druhov stehov	0	1	2
Ručné vyšívanie dierok	0	1	2
Prišívanie gombíkov	0	1	2

Strojové šitie

Navliekanie stroja, obsluha	0	1	2
Šitie utierok	0	1	2
Pásová zástera	0	1	2
Pracovná čiapka	0	1	2
Zhotovenie súčiastok odevov	0	1	2
Posteľná bielizeň	0	1	2
Zástera	0	1	2
Chňapka	0	1	2
Sukňa	0	1	2
Blúzka	0	1	2
Ručné žehlenie	0	1	2
Konečné žehlenie výrobku	0	1	2

Ručné pletenie

Začínanie pletenia	0	1	2
Pletenie vzorkovníka	0	1	2
Jednoduchý výrobok	0	1	2
Háčkovanie			
Retiazka a stĺpik	0	1	2
Háčkovanie do kruhu	0	1	2
Obháčkovanie dečky	0	1	2
Varenie			
Čistenie zeleniny a ovocia	0	1	2
Konzervovanie zeleniny a ovocia	0	1	2
Príprava vývarov	0	1	2
Príprava polievok	0	1	2
Príprava zápražky	0	1	2
Príprava zátrepky	0	1	2
Pečenie	0	1	2
Varenie	0	1	2
Dusenie	0	1	2
Gratinovanie	0	1	2
Príprava príloh	0	1	2
Príprava omáčok	0	1	2
Príprava ciest	0	1	2
Úprava kurčaťa	0	1	2
Príprava jedál z vajec	0	1	2
Príprava jedál zo zeleniny	0	1	2
Príprava jedál zo strukovín	0	1	2
Príprava jedál z cestovín	0	1	2
Príprava jedál z ryže	0	1	2
Príprava studených šalátov	0	1	2
Príprava studených mís	0	1	2
Príprava zeleninových šalátov	0	1	2
Príprava hovädzieho mäsa	0	1	2
Príprava bravčového mäsa	0	1	2
Úprava vnútornosti	0	1	2
Upratovanie			
Umývanie okien	0	1	2
Upratovanie izieb	0	1	2
Veľké upratovanie	0	1	2
Pomocné práce v jedálni	0	1	2
Upratovanie spoločných priestorov	0	1	2
Upratovanie sociálnych zariadení	0	1	2

Body spolu

116

Žiak dosiahol:

Celkové hodnotenie:

Ak si žiak v poslednom ročníku osvojil menej ako 31% (35 bodov) manuálnych zručností môže získať **osvedčenie o zaškolení**.

Ak si žiak v poslednom ročníku osvojil 31 – 60% (36 -70 bodov) manuálnych zručností môže získať **osvedčenie o zaučení**.

Ak si žiak v poslednom ročníku osvojil 61 – 100% (71-116 bodov) manuálnych zručností môže konať **záverečnú skúšku**.

Od školského roku 2022/2023 po revidovaní hodnotenia žiakov na OVY je platné hodnotenie pre prvý ročník a následné ročníky uvedené hodnotenie:

4 BODY:

Žiak:

- prejavoval kladný vzťah k zadanej práci,
- samostatne a tvorivo využil získané teoretické poznatky v praktickej činnosti,
- pri praktických činnostiach samostatne uplatňoval získané vedomosti, zručnosti a návyky,
- zvládol postupy a spôsoby práce, dopustil sa len menších chýb, ktoré vedel odstrániť,
- výsledok jeho práce bol bez nedostatkov,
- účelne vykonával zadanú prácu, pracovisko udržiaval v poriadku, dodržiaval predpisy BOZP pri práci,
- hospodárne využíval suroviny, materiál a energiu,
- vzorne udržiaval výrobné pomôcky, nástroje, náradie a meradlá,
- aktívne sa snažil prekonávať vyskytujúce sa prekážky a dokončiť prácu.

3 BODY:

Žiak:

- prejavoval kladný vzťah k práci,
- samostatne, ale s menšou istotou využíval teoretické poznatky v praktickej činnosti,
- praktickú činnosť vykonával samostatne, v postupoch práce sa nevyskytovali podstatné chyby,
- výsledky jeho práce mali drobné nedostatky,
- účelne vykonával zadanú prácu, pracovisko udržiaval v poriadku, dodržiaval predpisy BOZP pri práci,
- pri hospodárnom využívaní surovín, materiálu a energie sa dopúšťal len malých chýb,
- výrobné nástroje, pomôcky, náradie a meradlá obsluhoval s drobnými nedostatkami,
- prekážky v práci prekonával s občasnou pomocou majstra odborného výcviku,
- pri práci dokázal vytrvať až do jej ukončenia.

2 BODY:

Žiak:

- jeho vzťah k zadanej práci bol prevažne kladný, s menšími výkyvmi,

- za pomoci majstra odborného výcviku uplatňoval teoretické poznatky v praktickej činnosti,
- v praktických činnostiach robil chyby a pri postupoch a spôsoboch práce občas potreboval pomoc a usmernenie majstra odborného výcviku,
- výsledky práce mali nedostatky,
- zadanú prácu vykonával menej účelne, pracovisko udržiava v poriadku a dodržiaval predpisy BOZP pri práci,
- na podnety majstra odborného výcviku bol schopný hospodárne využívať suroviny, materiál a energie,
- k údržbe výrobných prístrojov, náradia a meradiel sa musel častejšie podnecovať,
- prekážky v práci prekonával s častou pomocou majstra odborného výcviku,

1 BOD:

Žiak:

- žiak pracoval bez záujmu a vzťahu k zadanej práci,
- získané teoretické poznatky dokázal využiť pri praktickej činnosti len so sústavnou pomocou majstra odborného výcviku, pri častom opakovaní určitého druhu činnosti,
- v praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch sa dopúšťal väčších chýb,
- pri voľbe postupov a spôsobov práce potreboval sústavnú pomoc majstra odborného výcviku,
- vo výsledkoch práce mal závažné nedostatky,
- nemal systém práce, prácu vykonával za sústavnej pomoci majstra odborného výcviku, menej dbal o poriadok na pracovisku a na dodržiavanie predpisov BOZP pri práci,
- v obsluhu a údržbe jednoduchých pracovných pomôcok, prístrojov a náradia, nástrojov a meradiel mal vážne nedostatky,
- prekážky v práci prekonával len s pomocou majstra odborného výcviku a bez jeho neustáleho povzbudzovania by prácu nedokončil,
- porušuje zásady hospodárnosti využívania surovín, materiálu a energie.

0 BODOV:

Žiak:

- vôbec neprejavoval o zadanú prácu záujem a jeho vzťah k nej nebol na potrebnej úrovni,
- ani s pomocou majstra odborného výcviku nedokázal uplatniť získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti,
- v praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch mal neakceptovateľné nedostatky,
- pracovný postup nezvládol ani s pomocou majstra odborného výcviku,
- jeho práca bola nedokončená, neúplná, nepresná, výsledky nedosahovali predpísané ukazovatele,
- porušoval zásady hospodárnosti využívania surovín, materiálu a energie,

- v obsluhu a údržbe jednoduchých pracovných pomôcok, prístrojov a náradia, nástrojov a meradiel mal závažné nedostatky,
- prekážky v práci neprekonával ani s pomocou majstra odborného výcviku.

Tabuľky k hodnoteniu odborného výcviku:

1. ročník; I. a II. polrok

Percentá	Známka	Počet bodov
100 % - 90 %	1	20 - 18
89 % - 75 %	2	17 - 15
74 % - 50 %	3	14 - 10
49 % - 25 %	4	9 - 5
24 % - 0 %	5	4 - 0

1. ročník, celkové hodnotenie

Percentá	Známka	Počet bodov
100 % - 90 %	1	40 - 36
89 % - 75 %	2	35 - 30
74 % - 50 %	3	29 - 20
49 % - 25 %	4	19 - 10
24 % - 0 %	5	9 - 0
Maximálny počet bodov za 1. ročník		40

2. ročník; I. a II. polrok

Percentá	Známka	Počet bodov
100 % - 90 %	1	20 - 18
89 % - 75 %	2	17 - 15
74 % - 50 %	3	14 - 10
49 % - 25 %	4	9 - 5
24 % - 0 %	5	4 - 0

2. ročník, celkové hodnotenie

Percentá	Známka	Počet bodov
100 % - 90 %	1	40 - 36
89 % - 75 %	2	35 - 30
74 % - 50 %	3	29 - 20
49 % - 25 %	4	19 - 10
24 % - 0 %	5	9 - 0
Maximálny počet bodov za 2. ročník		40

3. ročník; I. polrok

Percentá	Známka	Počet bodov
100 % - 90 %	1	20 - 18
89 % - 75 %	2	17 - 15

74 % - 50 %	3	14 - 10
49 % - 25 %	4	9 - 5
24 % - 0 %	5	4 - 0

3. ročník; II. polrok

Percentá	Známka	Počet bodov
100 % - 90 %	1	16 - 14
89 % - 75 %	2	13 - 12
74 % - 50 %	3	11 - 8
49 % - 25 %	4	7 - 4
24 % - 0 %	5	3 - 0

3. ročník, celkové hodnotenie

Percentá	Známka	Počet bodov
100 % - 90 %	1	36 - 32
89 % - 75 %	2	31 - 27
74 % - 50 %	3	26 - 18
49 % - 25 %	4	17 - 9
24 % - 0 %	5	8 - 0
Maximálny počet bodov za 3. ročník		36

Celkové hodnotenie za všetky ročníky:

V treťom ročníku sa body za odborný výcvik spočítajú.

100 % je 116 bodov.

Percentá	Hodnotenie	Počet bodov od - do
Nad 60 %	Študent môže konať záverečnú skúšku a získať <u>Výučný list</u>	70 - 116
Do 60 %	<u>Osvedčenie o zaučení</u> – študent záverečné skúšky nekoná	36 - 69
Do 30 %	<u>Osvedčenie o zaškolení</u> – študent záverečné skúšky nekoná	0 - 34

KRITÉRIA VÝKONU PRAKTICKEJ PRÍPRAVY ŽIAKA TRETIEHO ROČNÍKA

Meno žiaka:

Uč. odbor: ...Služby a domáce práce.....

Šk. rok:

	Manuálna zručnosť	% osvojenia manuálnej zručností
--	--------------------------	--

1	Použitie pomôcok	
2	Správne sedenie pri vyšívaní	
3	Zvládnutie rôznych stehov	
4	Krížiková výšivka	
5	Správne držanie tela a ihly	
6	Ručné šitie rôznych druhov stehov	
7	Prišívanie gombíkov	
8	Navliekanie stroja, obsluha	
9	Šitie utierok	
10	Pásová zástera	
11	Zhotovenie súčiastok odevov	
12	Obliečka na vankúš	
13	Zástera	
14	Chňapka	
15	Sukňa	
16	Ručné žehlenie	
17	Konečné žehlenie výrobku	
18	Začínanie pletenia	
19	Pletenie vzorkovníka	
20	Jednoduchý výrobok	
21	Háčkovanie retiazky	
22	Háčkovanie stĺpika	
23	Čistenie zeleniny a ovocia	
24	Konzervovanie zeleniny a ovocia	
25	Príprava vývarov	
26	Príprava polievok	

9 ZÁVER

Školský vzdelávací program učebného odboru **Služby a domáce práce** je základným pedagogickým dokumentom, ktorý bol vytvorený na úrovni Odborného učilišťa pre žiakov s telesným postihnutím internátneho, Třebíčska 16 v Humennom. Vymedzuje základné predstavy našej školy, o spôsoboch realizácie štátneho vzdelávacieho programu v konkrétnych podmienkach školy a rešpektuje všetky jeho základné časti. Škola pri jeho tvorbe vychádzala z konkrétnych zámerov školy, zohľadnila potreby a možnosti žiakov a reálne možnosti a podmienky školy.

Školský vzdelávací program je kolektívnym dielom pedagogických pracovníkov Odborného učilišťa pre žiakov s telesným postihnutím internátneho, Trébičska 16 v Humennom. Je to otvorený dokument, ktorý bude každoročne analyzovaný z hľadiska jeho efektívnosti vo výchovno-vzdelávacom procese. Manažment školy spolu s pedagogickými pracovníkmi vynaloží maximálne úsilie na jeho ďalšie skvalitnenie s cieľom poskytnutia čo najlepšej prípravy žiakov na ich povolanie.