**Odborné učilište internátne,**

Švermova 1, 976 46 V a l a s k á



**Školský vzdelávací program**

**Kuchár**

**6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**pre žiakov s mentálnym postihnutím**

**pre skupinu trojročných učebných odborov**

**64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II.**

**Nižšie stredné odborné vzdelávanie**

**Platný od 01.09.201**

# Úvodné identifikačné údaje

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne**  **Švermova 1, 976 46 Valaská** |
| **Organizačne pričlenené**  **Súčasti** | Špeciálna základná škola internátna  Špeciálna materská škola internátna  Praktická škola internátna  Školský klub detí pri Špeciálnej základnej škole internátnej  Školský internát  Školská jedáleň |
| **Vzdelávací program** | Schválený Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 22. 6. 2016 pod číslom 2016-17637/26892:3-10G0 s platnosťou od 1. 9. 2016, počínajúc 1. ročníkom |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | **Školský vzdelávací program** **Kuchár**  6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál pre žiakov s mentálnym postihnutím, pre skupinu trojročných učebných odborov odborných učilíšť 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. |
| **Forma štúdia** | Denná |
| **Stupeň vzdelania** | Nižšie stredné odborné vzdelanie |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský |
| **Druh školy** | Škola pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami – s mentálnym postihnutím |
| **Kontaktné údaje** | Tel.: 048 / 617 69 23  Fax: 048 / 617 62 08  e-mail: ouvalaska@email.cz  <http://www>.ouvalaska.edupage.org |
| **Inovovaný ŠkVP prerokovaný pedagogickou radou dňa** | 22.12.2016 |
| **Inovovaný ŠkVP Prerokovaný radou školy dňa** | 27.1.2017 |
| **Miesto vydania** | Odborné učilište internátne, Švermova 1, 976 46 Valaská |
| **Platnosť ŠkVP** | 1.9.2016 |

# Kontakty pre komunikáciu so školou

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Titul, meno, priezvisko** | **Pracovná pozícia** | **Telefón** | **e-mail** |
| Mgr. Iveta Setváková | Riaditeľ | 048 / 617 69 24  0905 63 30 88 | [ovalaska@email.cz](mailto:ovalaska@email.cz)  [ivaset@centrum.sk](mailto:ivaset@centrum.sk) |
| Ing. Martina Turňová | Zástupca pre OUI a PŠI | 048 / 617 69 23  917 222 942 | [ovalaska@email.cz](mailto:ovalaska@email.cz)  turnova.oui@gmail.com |
| Mgr. Milena Fábryová | Zástupca riaditeľa  pre ŠZŠI a ŠMŠI  Zástupca riaditeľa  pre školský internát | 048 / 617 69 23  0905 63 30 88 | [ovalaska@email.cz](mailto:ovalaska@email.cz) |
| [ovalaska@email.cz](mailto:ovalaska@email.cz) |
| Ing. Martina Štulrajterová Mgr. Danka Dorková | Výchovní poradcovia | 048/617 69 23 | [ovalaska@email.cz](mailto:ovalaska@email.cz) |

**Zriaďovateľ:**

Okresný úrad Banská Bystrica

Nám. Ľ. Štúra 1

974 05 Banská Bystrica

Slovenská republika

Tel.: + 421 48 4306 601

Fax: + 421 48 4306 609

Valaská, .............................. Mgr. Iveta Setváková

riaditeľ školy

## Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dátum platnosti ŠkVP** | **Dátum revidovania ŠkVP** | **Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.** |
| 3.9.2009 |  | Nadobudol platnosť |
| 2. 9. 2010 | 21.6.2010 | MZ OUI na svojom zasadnutí dňa 21. 06. 2010 prerokovalo a schválilo zmeny v ŠVP nasledovne:   * Výchovno – výcvikový LV na OUI sa presúva z I. ročníka do II. ročníka. * TV pre 1 roč. OUI sa mení z 1 hod. týždenne na 2 hod. týždenne * Zmena v kritériách výkonu žiakov a ich hodnotenie |
| 2. 9. 2011 | 26.6.2011 | KOČAP – zmeny a doplnenia |
| 10.9.2012  10.9.2012 | 20.6.2012  20.6.2012 | * Telesná výchova 1. ročníky všetky odbory – zmena z 1 hod. na 2 hod. týždenne * V prvých ročníkoch sa mení odborný výcvik z 18 hod. na 21 hod. týždenne * Odbor Obchodná prevádzka – Technológia v 1 roč. z 1 hod. na 3 hod. týždenne |
| 1.1.2013 | 1.1.2013 | Zmena názvu a sídla zriaďovateľa |
| 1.10.2013 | 1.10.2013 | Zmena názvu zriaďovateľa |
| 01.09.2016 | 1.9.2016 | Nadobudol platnosť VP, ktorý bol schválený Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 22. 6. 2016  pod číslom 2016-17637/26892:3-10G0 s platnosťou od 1. 9. 2016, počínajúc 1. ročníkom |
| 5.2.2018 | 22.12.2017 | V prvých ročníkoch sa mení odborný výcvik z 21 hod. na 18 hod. týždenne – schválené pedagogickou radou |
| 1.8. 2021 |  | Zmena riaditeľa a zástupcu školy |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Charakteristika učebného odboru

|  |  |
| --- | --- |
| **Kód učebného odboru** | **Názov učebného odboru** |
| 6491 G 01 | Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál |

## Úvod

Teoretická a praktická príprava žiakov v učebnom odbore Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál je zameraná k získaniu kľúčových, všeobecných a odborných kompetencií, k získaniu vedomosti a zručností, ktoré umožnia absolventom tohto učebného odboru uplatnenie sa na trhu práce a zaradenie sa do spoločnosti.

## Školský vzdelávací program (ďalej ŠkVP)

Školský vzdelávací program je základným dokumentom školy, podľa ktorého sa uskutočňuje výchova a vzdelávanie v škole, korešponduje so zákonom 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Vydáva ho riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade školy a v rade školy.

ŠkVP je vypracovaný v súlade s princípmi a cieľmi výchovy a vzdelávania podľa školského zákona a so štátnym vzdelávacím programom.

ŠkVP je verejný, živý dokument. Je prístupný na webovej stránke školy a prístupný každému, kto má záujem ho vidieť. Je určený pre:

**Žiakov,** ktorí sú cieľovou skupinou vzdelávania a výchovy. Je vytvorený pre žiaka, jeho potenciálnych zamestnávateľov, ktorí sú v oblasti odborného vzdelávania kľúčovými partnermi školy. Bez ich účasti v programe nie je možné vyprofilovať budúceho absolventa.

**Zákonných zástupcov žiaka**, ktorí majú záujem o to, na čo kladie škola dôraz pri vzdelávaní, čo ponúka, na čo je zameraná a kam smeruje a ako škola zabezpečuje výchovu a vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.

**Správne a kontrolné úrady** – ako užívatelia vzdelávacieho programu, pre potreby kontrolnej činnosti.

Ciele, poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania vychádzajú z tradícií a dlhoročných skúseností školy, z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní a Štátnych vzdelávacích programoch pre odborné vzdelávanie na odborných učilištiach pre jednotlivé učebné odbory.

Cieľom výchovy a vzdelávania v učebnom odbore Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál je vychovať a vzdelať takých absolventov, ktorí sa dokážu v rámci svojich možnosti a schopností uplatniť na trhu práce.

## Vlastné ciele

* získať primerané kompetencie v oblasti komunikačnej schopnosti
* získať primerané kompetencie v oblasti matematickej gramotnosti a v oblasti IKT
* rozvíjať manuálne zručnosti, adekvátne tvorivé schopnosti a aktuálne poznatky potrebné na výkon povolania
* naučiť žiakov regulovať a kontrolovať svoje správanie, rešpektovať všeľudské etické hodnoty a chrániť životné prostredie
* získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd

## Poslanie školy

Škola poskytuje vzdelanie všetkým žiakom, je otvorené spoločenstvo detí, žiakov, učiteľov a rodičov.

Poslaním školy je podporovať výchovu a vzdelávanie u žiakov, rozvíjať všetky druhy nadania a kompetencií tak, aby sa budúci absolventi mohli zaradiť do bežného života:

**K: Komunikácia a otvorenosť**

**Ľ: Ľudskosť a spolupatričnosť k okoliu a regiónu**

**U: Úctu a vzájomnú toleranciu**

**Č: Činorodosť, samostatnosť, tvorivosť**

# Stupeň vzdelania

Úspešným absolvovaním školského vzdelávacieho programu žiak dosiahne nižšie stredné odborné vzdelanie.

# Zameranie školy

Odborné učilište je typ školy, ktorej vzdelávacie programy odborov výchovy a vzdelávania poskytujú odbornú prípravu na výkon nenáročných pracovných činností žiakom s mentálnym postihnutím alebo s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím.

Organizačne boli pričlenené:

* Špeciálna základná škola internátna
* Špeciálna materská škola internátna
* Praktická škola internátna

Súčasťou OUI Valaská je aj Školský klub detí pri Špeciálnej základnej škole internátnej, ďalej Školský internát

a Školská jedáleň. V súčasnosti je škola jedna z mála škôl na Slovensku s takýmto komplexným výchovno – vzdelávacím programom. pre deti so zdravotným znevýhodnením.

Odborné učilište internátne je určené pre mladých ľudí so zdravotným znevýhodnením, ktorí ukončili 9.ročník alebo aj povinnú desaťročnú školskú dochádzku v špeciálnej základnej škole alebo základnej škole a to v špeciálnej triede alebo individuálne integrovaní žiaci so ŠVVP.

Naše odborné učilište je typ školy, ktorá poskytuje odbornú prípravu na výkon nenáročných pracovných činností žiakov s mentálnym postihnutím alebo s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím.

Neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania je teoretické vzdelávanie, ktoré sa realizuje v budove školy. Odborný výcvik v rámci praktického vyučovania sa vykonáva v areály školy a na zmluvných pracoviskách. Príprava na povolanie trvá tri roky a výstupom je záverečná učňovská skúška. Po úspešnom absolvovaní vzdelávacieho programu žiak získa nižšie stredné odborné vzdelanie.

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu so svojimi žiakmi, ich rodičmi, CŠPP, PPP a prevencie, ÚPSVaR Brezno. Pravidelná spolupráca je i s vzťahovými vychovávateľmi z detských domovov, s okolitými špeciálnymi základnými školami a odbornými učilišťami.

*Spolupráca s rodičmi* Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdzkach. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy bude zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Učitelia v rámci prevencie zhoršujúcej sa dochádzky žiakov do školy navštevujú rodiny priamo v mieste trvalého bydliska žiakov, čím by sa vyriešili mnohé nevyriešené otázky týkajúce sa hlavne už spomínanej dochádzky žiakov do školy.

*Zamestnávatelia* Škola aktívne spolupracuje so zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav.

*Iní partneri* Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi: Špecializované zariadenie Tereza Hronec, kde naši žiaci poskytujú obyvateľom svoje služby pri rôznych príležitostiach, s policajným zborom v Brezne, pri organizovaní besied, prednášok. Spolupracuje aj s Obecným úradom Valaská pri zabezpečovaní výstav, exkurzií, súťaží, trhov. Veľkou pomocou je i zriaďovateľ pri organizovaní záverečných skúšok, súťaží. Spolupracuje aj s pedagogicko-psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení, a pod.

Úlohou zamestnancov školy je poskytnúť žiakom primerané vzdelanie individuálne prispôsobené tak, aby ich handicap bol redukovaný. Pripraviť žiaka so zdravotným znevýhodnením z hľadiska profesie na integráciu do spoločnosti. Naučiť ho pracovať a v rámci jeho schopností čo najsamostatnejšie vstúpiť do života.

Práca pedagogických zamestnancov je zameraná tak, aby škola bola:

* otvorenou školou pre všetky deti, rodičov i verejnosť a to ako obsahom vzdelávania, tak aj formami, komunikáciou, požiadavkami zo strany rodičov i verejnosti
* školou demokratických prístupov a výchovy k morálnemu správania sa pri rešpektovaní osobnosti žiaka, učiteľa aj všetkých pracovníkov školy
* školou zdravého životného štýlu - podporujúca zdravie a zdravé životné návyky pre žiaka i spoločnosť
* školou rešpektu a tolerancie

# Dĺžka štúdia, formy výchovy a vzdelávania

Dĺžka štúdia v učebnom odbore Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál trvá 3 roky. Podľa organizácii vyučovania sa v tomto učebnom odbore vo výchovno-vzdelávacom procese využívajú tieto formy:

* individuálne vzdelávanie – osobitý spôsob plnenia školskej dochádzky
* celodenná
* týždenná

# Vyučovací jazyk

Vyučovacím jazykom je štátny jazyk Slovenskej republiky.

# Spôsob, podmienky ukončovania výchovy a vzdelávania, doklad o získanom vzdelaní

Výchova a vzdelávanie v odbornom učilišti končí záverečnou skúškou, ak žiak úspešne absolvuje školský vzdelávací program v učebnom odbore Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál. Žiak môže podľa stupňa zvládnutia kritérií výkonu na výkon pracovných činností získať:

1. zaškolenie – dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie a osvedčenie o zaškolení

Zaškolený žiak ovláda najjednoduchšie pomocné, prípravné práce pri príprave jedál. Pozná a vie používať základné pracovné náradie a pomôcky, ovláda ručný spôsob skladovania, ošetrovania a dopĺňanie potravín, dokáže rozpoznávať jednotlivé druhy potravín, surovín. Pozná základné druhy čistiacich prostriedkov a vie ich aj používať pri upratovaní obchodnej prevádzky. Ovláda ručné a mechanické upratovanie podláh, povrchov zariadenia. Dodržiava BOZP, osobnú a pracovnú hygienu a protipožiarne predpisy. Žiak pracuje len pod dohľadom inej osoby. Žiak s profilom „zaškolený“ musí ovládať 30% praktických zručností určených učebnými osnovami.

1. zaučenie – dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie a osvedčenie o zaučení

Zaučený žiak ovláda náročnejšie pracovné operácie práce pri príprave jedál. Je schopný pracovať samostatne. Pozná základné druhy, skupiny potravín, surovín. Vie správne manipulovať s potravinami, surovinami. Ovláda základné práce spojené s obsluhou zariadení, strojov v kuchyni. Je schopný na primeranej úrovni komunikovať s pracovníkmi na zmluvných pracoviskách. Ovláda prácu na jednoduchých elektrických strojoch (nárezový stroj, elektrický mlynček, umývačka riadu, vysávač, leštič a pod.). Náročnejšie pracovné operácie robí pod dohľadom zodpovedného zamestnanca, alebo majstra obchodnej prevádzky. Pri práci dodržiava zásady BOZP, osobnú a pracovnú hygienu a riadi sa protipožiarnymi predpismi. Žiak s profilom „zaučený“ musí ovládať 60% praktických zručností určených učebnými osnovami.

1. vyučenie - dokladom o získanom vzdelaní a odbornej kvalifikácii je vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list

Absolvent s výučným listom má prehĺbené základné vedomosti a zručnosti, pomocných prác v oblasti prípravy jedál, skladovania potravín a surovín. Vie vykonávať odborné práce súvisiace s používaním pracovných prostriedkov a ovládaním strojovej mechanizácie (nárezový stroj, stroje na mletie, umývačku riadu a pod.). Samostatne vykonáva jednoduché práce pri príprave jedál podľa tém. Vie voliť správny sled pracovných operácií. Všetky pracovné operácie vykonáva samostatne vzhľadom na mentálne schopnosti. Dodržiava zásady a pravidlá profesionálneho správania a komunikovania. Niektoré motorické zručnosti pri zložitejších činnostiach vyžadujú zvýšenú kontrolu, prípadne dozor. Pre vykonávanie týchto pracovných činností pozná význam BOZP a prevenciu proti úrazom, zásady hygieny práce a PO. Žiak s profilom absolventa „vyučený“ musí ovládať viac ako 60% praktických zručností určených učebnými osnovami.

Ukončovanie prípravy sa uskutočňuje v súlade s vyhláškou Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách.

*Záverečná skúška*

Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardmi štátneho vzdelávacieho programu a overenie, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolaní a odborných činností, na ktoré sa pripravujú. Žiak môže konať záverečnú skúšku, ak úspešne ukončil posledný ročník vzdelávacieho programu príslušného učebného odboru.

Záverečná skúška sa člení na písomnú časť, praktickú časť a ústnu časť. Praktická časť záverečnej skúšky sa vykoná po písomnej časti skúšky a pred ústnou časťou skúšky. Záverečná skúška sa koná v riadnom skúšobnom období alebo v mimoriadnom skúšobnom období. Riadne skúšobné obdobie trvá od 16. júna do 30. júna príslušného školského roka. Pred začiatkom konania záverečnej skúšky sa žiak tri po sebe nasledujúce vyučovacie dni nezúčastňuje na vyučovaní. Tieto dni sú určené na prípravu žiaka na záverečnú skúšku.

# Personálne zabezpečenie

Pedagogický zbor je tvorený kvalifikovanými pedagógmi všetkých vekových skupín. Tvoria ho učitelia, majstri odbornej výchovy. Všetci pedagógovia majú základy počítačovej gramotnosti. Neustále sa vzdelávajú formou seminárov, kurzov a školení, niektorí si dopĺňajú a zvyšujú kvalifikáciu formou kontinuálneho vzdelávania.

Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy. Pedagogickí zamestnanci musia zabezpečiť súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Preukazujú odborné a osobnostné spôsobilosti, ktoré sú dôležité pri pedagogickej komunikácii, motivácii žiakov a pozitívnom riadení triedy. Ako súčasť pedagogického kolektívu sú schopní efektívne a pohotovo spolupracovať, komunikovať.

Práva a povinnosti zamestnancov školy vymedzujú vnútorné predpisy, s ktorými sú zamestnanci oboznámení a majú ich k dispozícií. Vedenie školy podporuje vzdelávanie zamestnancov ako súčasť kariérneho rastu s cieľom zvyšovania kvality výchovy a vzdelávania žiakov školy. Vytvára podmienky, aby každý pedagogický zamestnanec mal záujem zvyšovať si svoje pedagogické majstrovstvo a dokázal usmerniť, poradiť a hľadať optimálne riešenie problémov. Počet učiteľov všeobecno-vzdelávacích, odborných predmetov a majstrov odbornej výchovy závisí od počtu vytvorených tried v príslušnom školskom roku.

Poslaním výchovnej poradkyne je poskytovanie odbornej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Jej prácu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práva a povinnosti výchovnej poradkyne vymedzujú vnútorné predpisy školy a platná legislatíva.

Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov, ktorí sa podieľajú na fungovaní školského zariadenia, je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činností v rámci platných predpisov.

# Materiálno - technické a priestorové zabezpečenie

Odborné učilište internátne vo Valaskej sídli na Švermovej ulici, v okrese Brezno. Svoju históriu píše od roku 1986. Pôvodný názov školy bol Osobitná škola Valaská. Budova je umiestnená v novej časti obce Valaská. Pred budovou školy je zelený park z pamätnou tabuľou .Antóna Kudelku – učiteľa.

Areál školy je veľký, má vlastný školský dvor, ihrisko, telocvičňu, školské dielne. Priamo v budove školy je školská jedáleň aj školský internát. Školu navštevujú žiaci nielen z blízkeho okolia ale i z iných okresov Slovenskej republiky.

Interiér podlieha zmenám vzhľadom na požiadavky a potreby, ktoré si vynucujú požiadavky jednak vo vzťahu k počtu prijatých detí v danom školskom roku ale i vo vzťahu k stupňa postihnutia žiakov.

Z celkového počtu žiakov sú asi 2/3 žiakov so špeciálnymi výchovnými vzdelávacími potrebami rómskeho pôvodu, zo sociálne znevýhodneného prostredia. Treba povedať, že počty žiakov majú klesajúcu tendenciu.

Materiálno - technické vybavenie školy je na dobrej úrovni, ktoré je doplnené o prostriedky z projektu Nové formy vzdelávania na OUI, ktoré je doplnené o prostriedky, pomôcky z projektov „Nové formy vzdelávania na OUI“ a „ Úspech na ceste vzdelávania“

V učebnom odbore Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál sa využívajú:

Vzdelávacie pomôcky- počítače, edukačné PC programy, interaktívna tabuľa, CD prehrávač, pracovné stoly, vybavenie v cvičnej kuchynke, odborná literatúra, pomôcky na oživenie vyučovacieho procesu v odborných predmetoch a odbornej príprave – na carving a barmanské pomôcky.

|  |  |
| --- | --- |
| **Priestorové vybavenie** | **Počet miestností** |
| **Pre manažment školy** | |
| Kancelária riaditeľa a zástupcov riaditeľa školy | 3 |
| Kancelária pre ekonomický úsek | 3 |
| **Pre pedagogických zamestnancov školy** | |
| Zborovňa | 1 |
| Kabinety | 1 |
| **Pre nepedagogických zamestnancov školy** | |
| Sklady | 5 |
| Archív | 1 |
| **Hygienické priestory** | |
| Šatne so šatníkovými skrinkami | 1 |
| Sociálne zariadenie pre žiakov a zamestnancov | 5 |
| **Informačno-komunikačné priestory** | |
| Žiacka knižnica | 1 |
| Učiteľská knižnica | 1 |
| Triedy IKT s pripojením na internet | 4 |
| **Učebné priestory** | |
| Školská cvičná kuchynka | 3 |
| Klasické triedy – učebne pre teoretické vyučovanie | 4 |
| Telocvičňa | 1 |
| **Makrointeriéry** | |
| Školská budova | 1 |
| Školský dvor | 1 |
| Školská jedáleň | 1 |
| Školský internát | oddelenie pre chlapcov a oddelenie pre dievčatá |
| **Vyučovacie exteriéry** | |
| Školské ihrisko | 1 |
| Zmluvné pracoviská | podľa zmluvnej dohody |

## Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky

V rámci prípravy tém pre záverečné skúšky budú konkretizované materiálne a priestorové podmienky pre ich realizáciu. Sú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnené podľa podmienok a špecifík učebného odboru Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál.

# Podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Na prijatie do učebného odboru Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál prichádzajú do úvahy iba chlapci a dievčatá z dobrým zdravotným stavom. Zdravotná spôsobilosť musí byť potvrdená lekárom. Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a hygieny práce, ktorá vychádza z platných právnych predpisov, zákonov, vládnych nariadení, vyhlášok a noriem.

V priestoroch určených na vyučovanie žiakov vytvárame podľa platných predpisov vhodné podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a hygieny práce.

Bezpečnosť sa stala súčasťou výchovno–vzdelávacieho procesu.

1. Poučenie BOZP a školského poriadku pre žiakov sa realizuje na začiatku šk. roka na triednických hodinách, na úvodných hodinách predmetov i  odbornej výchovy, pred exkurziami, výletmi, kurzami a opätovne na triednických hodinách nielen v prípade úrazu.

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci so žiakmi sú:

* dôkladné oboznámenie žiakov s predpismi o bezpečnosti a ochrane pri práci, s protipožiarnymi predpismi, technologickými postupmi
* používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným protipožiarnym predpisom
* používanie osobných ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov
* vykonávanie stanoveného dozoru pedagogickým zamestnancom.

Priestory pre výučbu zodpovedajú svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí je v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

• dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,

• používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom, • používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,

• vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:

• práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,

• práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje. Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený majster odbornej výchovy v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie - biele tričko, biele nohavice, zdravotné topánky (nie vsuvky), pokrývka hlavy
2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami Zakazuje sa nosenie „pírsingu“. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených pracoviskách (kmeňových, zmluvných).
3. Pre pedagogických a nepedagogických zamestnancov sa realizuje pravidelné preškolenie v oblasti BOZP a PO s dvojročným cyklom na začiatku školského roka. Na začiatku školského roka sú pedagogickí i nepedagogickí zamestnanci poučení v zmysle pracovného poriadku školy. Noví zamestnanci absolvujú stupné školenia.
4. Jeden krát ročne sa uskutočňuje audit na bezpečnosť pre práci vo všetkých priestoroch školy akreditovanou firmou.
5. Jeden krát ročne sa realizuje audit so zameraním na ochranu zdravia pri práci akreditovanou „Pracovnou zdravotnou službou“
6. Podľa plánu revízií sa pravidelne uskutočňujú revízie a následné odstraňovanie nedostatkov

# Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov

Odborné učilište internátne vo Valaskej považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu.

Hodnotenie výsledkov žiakov vo výchovno-vzdelávacom procese sa riadi podľa platných metodických pokynov pre hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Cieľom kontroly a hodnotenia žiakov je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie:

* o zvládnutí učiva v príslušnom učebnom odbore
* o využívaní teoretických vedomostí a praktických zručností
* v čom sa ešte môže zlepšiť
* v čom má ešte nedostatky a ako ich môže odstrániť

Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov, s dôrazom na sebahodnotenie žiaka.

## Hodnotenie

Žiaci Odborného učilišťa internátneho sú hodnotení a klasifikovaní podľa platného metodického pokynu č. 33/2011, ktorý podrobne upravuje postup realizácie hodnotenia a klasifikácie žiakov odborných učilíšť v procese výchovy a vzdelávania v súlade so zákonom 245/2008Z.Z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a zmene a doplnení niektorých zákonov a podľa platného školského poriadku

Počas hodnotenia budeme preverovať, čo žiak vie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri hodnotenívyužijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov:

* individuálne,
* frontálne,
* skupinové,
* priebežné alebo súhrnné po ukončení tematického celku alebo pred ukončením klasifikačného obdobia,
* ústne,
* písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, a pod.).

Hodnotením preverujeme výkon žiaka z hľadiska jeho schopností, zručností a vedomostí a s ohľadom na jeho zdravotné znevýhodnenie alebo individuálny výkon (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom hodnotení preverujeme výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou hodnotenia je aj sebahodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

Hodnotenie žiakov vyjadrujeme rôznymi formami:

* pochvalou a povzbudením,
* slovne,
* známkou.

V rámci hodnotenia sa preverujú výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá sú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov sú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia v odbornej výchove.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

## Stupne prospechu a celkový prospech

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

1 – výborný

2 – chválitebný

3 – dobrý

4 – dostatočný

5 – nedostatočný

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

1 – veľmi dobré

2 – uspokojivé

3 – menej uspokojivé

4 – neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

* Prospel s vyznamenaním
* Prospel veľmi dobre
* Prospel
* Neprospel

Žiak je neklasifikovaný, ak jeho absencia v danom predmete prekročila 25% celkovej dochádzky (riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie. Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie, iba výpis z katalógového listu. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Záverečná skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov.

Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia, môže požiadať riaditeľa školy o komisionálne preskúšanie žiaka. Na základe kritérií hodnotenia sa uskutoční preskúšanie žiaka do 14 dní od doručenia jeho žiadosti prípadne v termíne po vzájomnej dohode medzi žiakom a riaditeľom školy. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi.

Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP sa robí s prihliadnutím na jeho zdravotné znevýhodnenie. Vyučujúci rešpektujú doporučenia psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.

# Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov

Hodnotenie zamestnancov je jednou z najdôležitejších činností systému riadenia ľudských zdrojov. Okrem motivácie slúži ako zdroj veľkého množstva informácií pre ďalšiu personálnu činnosť. Dobre spracovaný systém hodnotenia zamestnancov sa prejaví hlavne v zvýšenom pracovnom výkone zamestnancov, v zlepšení motivácie zamestnancov, vedie ku skvalitneniu výchovno-vzdelávacieho procesu, k zvýšeniu spravodlivosti a efektívneho odmeňovania a mnohým ďalších aspektov.

*Ciele kontroly:*

* získať prehľad o odbornej a metodickej pripravenosti učiteľov a výchovných pracovníkov,
* zabezpečiť plynulý chod vyučovania, dodržiavanie pracovnej disciplíny, rozvrhu hodín,
* sledovať plnenie úloh plánu práce školy, ako aj ostatných vnútorných dokumentov školy, pracovno-právnych predpisov, z pracovných porád,
* dodržiavanie bezpečnostných predpisov,
* získať prehľad o úrovni výchovno-vzdelávacieho procesu,
* získať prehľad o objektívnosti hodnotenia a klasifikácie žiakov jednotlivými učiteľmi, s cieľom zabezpečiť zjednocovanie kritérií pri klasifikácii,
* využívanie učebných pomôcok a didaktickej techniky,
* stav pedagogickej a žiackej dokumentácie,
* kvalita spolupráce jednotlivých vyučujúcich ako aj všetkých zamestnancov,
* úroveň práce v záujmových útvaroch, v ŠKD.

## Hodnotenie zamestnancov

V súlade s § 52 zákona č. 317/2009 Z.z. o pedagogických zamestnancoch a odborných zamestnancoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov raz ročne na základe kritérií hodnotenia PZ. Kritéria sú rozpracované v hodnotiacich hárkoch, Priamy nadriadený hodnotí každé kritérium počtom bodov. Celkový počet hodnotenia závisí od celkového počtu získaných bodov a výstupom je písomný záznam. Je vykonaný hodnotiaci rozhovor zamestnanca s nadriadeným zamestnancom. Zamestnanec si pripraví stručné sebahodnotenie a predstavy o svojom ďalšom pracovnom smerovaní prostredníctvom sebahodnotiaceho hárku. Hodnotiteľ vyhodnotí na základe sebahodnotenia zamestnanca a podľa kritérií dohodnutej hodnotiacej škály: základné kompetencie pracovného výkonu, významné kvantitatívne ukazovatele pracovného výkonu, významné kompetencie prejavené vo výchovno-vzdelávacom procese, významné kompetencie prejavené v mimo vyučovacích činnostiach.

Hodnotenie pedagogických zamestnancov sa robí na základe:

* pozorovania ( hospitácie),
* rozhovoru,
* hodnotenie manažmentom školy,
* na základe ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti,
* vzájomného hodnotenia učiteľov (otvorené hodiny, vzájomné hospitácie),
* hodnotenia rodičmi, verejnosťou,
* dobrých, dlhotrvajúcich výsledkoch vo výchovno-vyučovacom procese,
* príkladného vzťahu k žiakom a ich rodičom,
* tvorivého prístupu, ochote ďalšieho vzdelávania, presnosť, dochvíľnosť, samostatnosť,
* taktnosť a kladný vzťah k organizácii,
* reprezentácie seba a školy prostredníctvom výsledkov žiakov na súťažiach,
* tvorba projektov,
* účasť na akciách školy, žiakov.

Hodnotenie pedagogických zamestnancov je podkladom na:

1. rozhodnutie riaditeľa o ukončení adaptačného vzdelávania
2. vypracovanie plánu kontinuálneho vzdelávania
3. odmeňovanie za kvalitné plnenie pracovných činností– na priznanie osobného príplatku a odmien v príslušnom kalendárnom roku.

# Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov /ďalej len PZ/

Pedagogický zbor je stabilizovaný kolektív. Tvoria ho PZ s pedagogickou i odbornou spôsobilosťou. Väčšinou má dlhoročné skúsenosti so vzdelávaním zdravotne znevýhodnených žiakov. Spolu s mladšími PZ sa podieľajú na premene tradičnej školy na modernú. Formou systematického vzdelávania podľa schváleného plánu kontinuálneho vzdelávania na príslušný rok, ale aj formou projektov v osi „vzdelávanie“.

**Vzdelávanie PZ je zamerané na:**

* vzdelávanie na získanie kvalifikačných predpokladov v oblasti pedagogickej a špeciálno- pedagogickej spôsobilosti pre prácu so žiakmi so zdravotným znevýhodnením,
* podľa plánu kontinuálneho vzdelávania na získanie kompetencií:

a/ vo využívaní moderných informačných a komunikačných technológií,

b/ vzdelávanie žiakov s poruchami správania,

c/ v rozvoji kľúčových spôsobilostí tvorby ŠkVP

* zvýšenie odbornosti špecialistov metodických združení
* zvýšenie odbornosti formou atestácií
* inovačné vzdelávanie zamerané na inováciu foriem a metód vo výchovno-vzdelávacom procese
* vzdelávanie zamerané na zlepšenie spolupráce s rodičmi žiakov z marginarizovaných skupín
* vzdelávanie na zlepšenie klímy v triede
* prevenciu sociálno-patologických javov
* v rámci výchovného poradenstva k zisťovaniu príčin predčasného ukončovaniu povinnej školskej desaťročnej dochádzky
* rozvoj kreativity majstrov odbornej výchovy pri práci v škole

# Účelové kurzy

Účelové kurzy predstavujú integrujúcu zložku vedomostí, zručností a postojov. V nadväznosti na získané poznatky v oblasti teoretického a praktického vzdelávania účelové učivo poskytuje žiakom doplňujúce, rozširujúce, upevňovacie a overovacie vedomosti, zručnosti a kompetencie potrebné na zvládnutie situácií a aktivít, ktoré môžu nastať vznikom nepredvídaných skutočností.

## Prehľad účelových kurzov

Kurz na ochranu života a zdravia

Kurz pohybových aktivít v prírode

### Kurz na ochranu života a zdravia

#### Účelový kurz Ochrana života a zdravia

Účelový kurz Ochrana života a zdravia pre trojročné odbory sa uskutočňujú v 1.,2. a 3. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku každého školského roka raz. Účelové cvičenia sa vykonávajú po triedach. Presný termín určí riaditeľ školy. Účasť žiakov je na cvičeniach povinná.

Žiaci so zmenenou pracovnou schopnosťou plnia primerané úlohy podľa lekárskeho nálezu.

Plán cvičenia určuje ciele a obsah cvičenia, priestory na činnosť, zaradenie učiteľov školy do výkonových funkcií, stanoví spôsob ich prípravy, ako aj prípravu žiakov, materiálno, hygienicko-zdravotnícke a bezpečnostné opatrenia, prípadnú spoluprácu so spoločenskými organizáciami regiónu a orgánmi štátnej správy . Presun na miesto konania sa započítava do času cvičenia. Účasť učiteľov na účelových cvičeniach je započítaná do ich vyučovacej povinnosti.

Vyhodnotenie cvičenia vykoná riaditeľ školy na najbližšej pedagogickej porade.

#### Kurz Ochrana človeka a prírody

Samostatnou povinnou organizačnou formou vyučovania je kurz ochrany človeka a prírody. Organizuje sa v treťom ročníku v trvaní 3 dni po 6 hodín výcviku.

**Cieľ kurzu**

Formovať vlastenecké povedomie, dotvárať sústavu zručností a návykov o ochrane človeka a prírody, prispievať ku zvyšovaniu telesnej zdatnosti a psychickej odolnosti žiakov.

**Obsah kurzu**

Obsahom kurzu sú tematické celky:

* riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana,
* zdravotnícka príprava,
* pobyt a pohyb v prírode a ochrana prírody,
* výchova k bezpečnosti a ochrana zdravia pri práci,
* záujmové technické činnosti a športy.

Obsah kurzu tvorí teoretická príprava a praktická príprava a záujmová činnosť žiakov.

Teoretická príprava 3 hodiny

Teoretická príprava v nadväznosti na vedomosti žiakov z vyučovania a účelových cvičení rozširuje ich informácie:

* o právnych normách, ktoré upravujú povinnosti prípravy občanov Slovenskej republiky na ochranu ich zdravia, ochranu prírody a obranu vlasti,
* o orgánoch a organizáciách podieľajúcich sa na brannej, ekologickej a humanitárnej výchovy občanov,
* o medzinárodných dohodách a organizáciách humanitárneho zamerania,
* o organizácii a úlohách civilnej ochrany SR,
* o najnovších poznatkoch z dopravnej výchovy, zdravovedy a ekológie,
* o technických športoch a sebaobrane, právnych podmienkach vlastnenia a použitia zbrane a iných prostriedkov sebaobrany.

Praktická príprava odbornej tematiky zahŕňa zamestnanie v týchto tematických celkov:

1. zdravotníckej príprave 3 hodín

2. riešenie úloh pri mimoriadnych udalostiach 4 hodín

3. pobyt v prírode 5 hodín

4. technické činnosti a športy 3 hodiny

Realizovať sa môže formou dennej dochádzky, internátnou formou, alebo kombinácia týchto foriem.

Kurz je súčasťou plánu práce školy, účasť žiakov je povinná. Žiaci s oslabeným zdravím sa na kurze zúčastňujú len so súhlasom lekára a plnia úlohy primerané zdravotnému stavu.

### Kurz pohybových aktivít v prírode

**Charakteristika lyžovania**

Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje v druhom ročníku štúdia v rozsahu 5 dní v rozsahu 30 vyučovacích hodín. Organizuje sa dennou alebo týždennou formou. Lyžiarsky kurz nadväzuje na výučbu lyžovania na špeciálnej základnej škole. Žiaci si osvojujú základy lyžovania, zvyšuje sa úroveň pohybových schopností, upevňuje sa ich zdravie, zvyšuje telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť. Názorné a praktické metódy prevládajú nad verbálnymi a hodnotenie žiakov je slovné. Presný termín lyžiarskeho kurzu určí riaditeľ školy. Pohybová aktivita v prírodnom prostredí má mimoriadny zdravotný význam. Lyžovanie je jednou z najfrekventovanejších celoživotne uplatňovaných pohybových aktivít obyvateľov Slovenska.

**Cieľ lyžovania**

Cieľom lyžovania pre začiatočníkov a slabých lyžiarov je osvojiť si základné lyžiarske zručnosti a vedomosti na úrovni bezpečného pohybu na lyžiach v nenáročnom teréne. Žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami by mali zvládnuť základy lyžiarskej techniky podľa fyzických predpokladov. Lyžovanie je súčasťou základného učiva TV, je povinnosťou školy vytvárať podmienky na jeho uskutočnenie (propagácia, nábor, spolupráca s rodičmi a pod.)

#### Obsah lyžovania

Riaditeľ školy menuje:

vedúceho lyžiarskeho kurzu,

inštruktorov lyžiarskeho kurzu, v jednom družstve je maximálne 5 žiakov,

zdravotníka kurzu.

schvaľuje miesto a termín

spolupracuje s vedúcim kurzu

preveruje vhodnosť vybraného objektu na lyžovanie, snehové podmienky, lyžiarsky vlek, cenové relácie, stravovanie, dopravu a pod.

schvaľuje plán práce na lyžovanie

1. Plán organizačného zabezpečenia lyžiarskeho kurzu.
2. Program lyžiarskeho výchovno-výcvikového kurzu.

* vykoná kontrolu a hodnotenie činnosti na lyžiarskom kurze.

Metódy:

slovné

názorné

praktické

špeciálne

Formy:

mimoškolské

individuálne

skupinové

frontálne

Žiak má zvládnuť

* manipuláciu s lyžiarskou výstrojou – zapínanie lyžiarok, lyží, nosenie lyží a palíc,
* obraty – na rovine, prešľapávaním na svahu, prednožením, zanožením, prekročením,
* chôdza – sunom, sklzom, pridupávaním,
* výstupy po spádnici – chôdza šikmo vpred, bokom, obojstranným obratom, výstupy šikmo stranou, chôdzou, jednostranným odvratom, bokom vpred, bokom vzad,
* padanie, vstávanie – vstávanie nacvičujeme zo sedu na zemi na rovine,
* základný zjazdový postoj – na lyžiach ideme hore a dolu, kolená tlačíme dopredu a spolu,
* zjazd – po spádnici, šikmo svahom, obojstrannom prívrate,
* brzdenie zjazdu – obojstranným prívratom, jednostranným prívratom, zosúvaním (bočným, šikmým, otáčavým),
* základný oblúk – oblúk v obojstrannom prívrate, oblúk z obojstranného prívratu,
* jazda na vleku.

# Spôsob ukončovania prípravy

Ukončovanie prípravy sa uskutočňuje v súlade s vyhláškou Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách.

Odborná príprava v učebnom odbore, ktorá poskytuje odbornú prípravu na výkon nenáročných pracovných činností umožní žiakom s mentálnym postihnutím získať nižšie stredné odborné vzdelanie, ktoré sa podľa posudzovania kvalifikácie na výkon pracovných činností člení na:

* zaškolenie,
* zaučenie,
* vyučenie.

**Žiak získava:**

* vysvedčenie a osvedčenie o zaškolení,
* vysvedčenie a osvedčenie o zaučení,
* vysvedčenie o záverečnej skúške, dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške a výučný list.

**Celkové hodnotenie žiaka pred ukončením prípravy v odbornom učilišti**

V celkovom hodnotení žiaka pred ukončením prípravy v odbornom učilišti (ďalej len „celkové hodnotenie prípravy“), ktoré sa vykoná bez osobitných skúšok, musí absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázať výkon vo vzdelávacej oblasti praktická príprava, musí mať zvládnuté špecifické ciele a ovládať predpísaný obsah učebných osnov stanovených vo vzdelávacom programe pre žiakov s mentálnym postihnutím príslušného učebného odboru.

Výsledky posudzuje a klasifikuje komisia podľa profilov absolventa a kritérií výkonov.

Kritériá na vydanie dokladu o dosiahnutej úrovni kvalifikácie sú nasledovné:

* ak žiak dosiahol viac ako 60 % z celkového počtu bodov za tri roky z učiva určeného učebnými osnovami a vie preukázať primerané praktické zručnosti a odborné vedomosti, môže konať záverečnú skúšku a získať výučný list,
* ak žiak dosiahol viac ako 30% až 60 % (vrátane) z celkového počtu bodov z učiva určeného učebnými osnovami, môže získať osvedčenie o zaučení, záverečnú skúšku nekoná,
* ak žiak dosiahol do 30 % (vrátane) bodov z učiva určeného učebnými osnovami, môže získať osvedčenie o zaškolení, záverečnú skúšku nekoná.

Rozhodujúcim kritériom pre nadobudnutie osvedčenia o zaškolení a osvedčenia o zaučení alebo pre možnosť konať záverečnú skúšku pre získanie výučného listu je overiteľné splnenie stanovených požiadaviek pre príslušný učebný odbor v rozsahu určenom učebnými osnovami - hodnotenie výkonov podľa stanovených kritérií – Hodnotiaci list.

Celkové hodnotenie prípravy predkladá triedny učiteľ po dohode s majstrom odborného výcviku a učiteľmi odborných predmetov pedagogickej rade na poslednej klasifikačnej porade, ktorá sa koná pred ukončením prípravy v odbornom učilišti.

Po prerokovaní celkového hodnotenia prípravy v pedagogickej rade a schválení návrhu na vydanie dokladu o dosiahnutej úrovni kvalifikácie riaditeľom školy žiak môže získať osvedčenie o zaškolení alebo  osvedčenie o zaučení alebo môže vykonať záverečnú skúšku. Záznam o schválení príslušného návrhu zapisuje triedny učiteľ do pedagogickej dokumentácie.

# Profil absolventa

Absolventi v učebnom odbore Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál sú schopní vykonávať práce obslužného a pomocného charakteru v stravovacích zariadeniach, vedomosti a zručnosti uplatnia v rodinnej výchove, vo vedení domácnosti. Absolventi získajú nižšie stredné odborné vzdelanie ukončené záverečnou skúškou.

Absolvent učebného odboru 6491201 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál má mať pre kvalifikovaný výkon odborných činností potrebné všeobecné vzdelanie a praktické zručnosti,

* vie pracovať podľa technologických postupov,
* absolvent má byť dostatočne schopný aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti pri riešení pracovných problémov, konať rozvážne,
* má byť schopný pracovať v tíme, ovládať dôležité manuálne zručnosti, konať

v súlade s právnymi normami spoločnosti, zásadami vlastenectva, humanizmu a demokracie,

dodržiavať pri práci zásady a predpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce,

dodržiavať predpisy protipožiarnej ochrany a vie zaobchádzať s protipožiarnym zariadením.

# Kompetencie absolventov v učebnom odbore 6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál

Cieľom vzdelávania je pripraviť absolventov tak, aby boli schopní uplatniť sa vo svojich povolaniach so všeobecnovzdelávacím základom, odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou.

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

## Kľúčové kompetencie

**a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote**

* posudzovať reálne svoje fyzické, duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách,
* vyjadriť svoj názor
* reagovať adekvátne na hodnotenie svojho vystupovania a spôsobov správania zo strany iných ľudí, prijímať rady a kritiky.
* vylepšovať sebakontrolu, sebahodnotenie a vlastné rozhodovanie,
* zamerať vlastnú činnosť na dodržiavaní osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa v pracovnom kolektíve,
* pracovať v tíme a podieľať sa na realizácií spoločných pracovných a iných činností,
* mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
* prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy,
* prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom,

**b) Spôsobilosti interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v štátnom a materinskom jazyku**

* vyjadrovať sa v štátnom jazyku, materinskom jazyku v písomnej a j hovorenej forme,
* ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
* pochopiť základné informácie o štruktúre a fungovaní počítača,
* vyhľadávať, triediť a spracovať jednoduché informácie
* učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,
* komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky on-line komunikácie,

**c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách**

* byť empatický
* využívať sebahodnotenie
* vyjadriť svoje pocity a názory a korigovať negativitu,
* pozitívne motivovať seba a druhých,
* vhodným spôsobomprezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
* diskutovať a pozorne počúvať druhých,
* spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
* predkladať vlastné návrhy na zlepšenie práce
* prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom

## Všeobecné kompetencie

* riešiť jednoduché situácie, používať vhodné výrazové prostriedky, vhodne reagovať na vopred nenacvičenú jednoduchú situáciu,
* vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
* vhodným spôsobom vyjadrovať svoj názor, prezentovať sám seba, hovoriť krátko a súvislo na danú tému,
* používať spisovné jazykové prostriedky vo vyjadrovaní, ovládať základy jednoduchej administratívy
* zapojiť sa do spoločenskej praxe a mať prospech zo získavania vedomostí a zručností po celý život,
* primerane ovládať základné schopnosti potrebné na sebapoznávanie 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
* využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
* konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
* rozvíjať finančnú a mediálnu gramotnosť,
* riadiť sa všeobecne uznávanými mravnými a právnymi zásadami a normami,
* rozvíjať morálne a vôľové vlastnosti, akými sú kritickosť, húževnatosť, samostatnosť a primerané sebavedomie,
* využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovedou
* vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a podieľať sa na ich ochrane,

## Odborné kompetencie

**a) Požadované vedomosti**

* vysvetliť základnú odbornú terminológiu používanú v rozsahu odboru,
* definovať základnú podstatu obchodnej prevádzky – práca pri príprave jedál
* preukázať vedomosti o príprave pracoviska a vytvorení podmienok pre prácu,
* preukázať vedomosti o potrebe dodržiavania technologických postupov pri práci vo svojom odbore,
* popísať druhy, použitie, prípravu a údržbu náradia a pomôcok, jednoduchých mechanizmov, strojov a zariadení používaných pri základných a pomocných prácach v rozsahu odboru,
* vysvetliť zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce, ochrany pred požiarom, osobné ochranné pracovné prostriedky a ich použitie v rozsahu odboru,
* vysvetliť zásady ochrany životného prostredia a likvidovania odpadového materiálu

**b) Požadované zručnosti**

* uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
* voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
* ovládať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,
* voliť, pripraviť si a používať správne pomôcky, nástroje, náradie, stroje a zariadenia v rozsahu odboru,
* pracovať s pomôckami, náradím a jednoduchými mechanizmami a zariadeniami v rozsahu odboru,
* používať osobné ochranné pracovné prostriedky pri jednoduchých a pomocných prácach,
* ovládať bežnú údržbu pracovných pomôcok a náradia, ktoré používa pri práci v odbore
* pracovať v tíme,
* nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie.

**c. Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

* manuálna zručnosť v činnostiach konkrétneho odboru,
* adaptabilita, kreativita, spoľahlivosť, trpezlivosť, dôslednosť a presnosť,
* schopnosť spolupracovať v tíme,
* sebadisciplína a vytrvalosť,
* zodpovednosť za vlastnú prácu a za zverený majetok,
* schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
* ovládanie základných zručností v oblasti IKT.

# Rámcový učebný plán pre 3-ročné učebné odbory odborných učilíšť

**Skupina učebných odborov: 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služieb**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cieľové zložky vzdelávania** | **Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe** | **Celkový počet hodín za štúdium** |
| **Všeobecné vzdelávanie** | **13** | **416** |
| **Odborné vzdelávanie** | **66** | **2112** |
| **Disponibilné hodiny** | **11** | **352** |
| **CELKOM** | **90** | **2880** |
|  | | |
| **Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí** | **Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe** | **Celkový počet hodín za štúdium** |
| **VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE** | **13** | **416** |
| **Jazyk a komunikácia  *• slovenský jazyk a literatúra*** | **3** | **96** |
| **Človek a hodnoty  *• etická výchova / náboženská výchova*** | **1** | **32** |
| **Človek a spoločnosť *•* *občianska náuka*** | **3** | **96** |
| **Matematika a práca s informáciami**  ***• matematika*** | **3** | **96** |
| **Zdravie a pohyb**  ***•telesná a športová výchova*** | **3** | **96** |
| **ODBORNÉ VZDELÁVANIE** | **66** | **2112** |
| **Teoretické vzdelávanie** | **6** | **192** |
| **Praktická príprava** | **60** | **1920** |
| **Disponibilné hodiny** | **11** | **352** |
| **SPOLU** | **90** | **2880** |
| **Účelové kurzy / učivo** | | |
| **Kurz pohybových aktivít v prírode** |  |  |
| **Kurz na ochranu života a zdravia** |  |  |
| **Účelové cvičenia** |  |  |
| **Záverečná skúška** |  |  |

# Učebný plán pre učebný odbor Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál

|  |  |
| --- | --- |
| **Číselný kód učebného odboru** | 6491 G 01 |
| **Názov učebného odboru** | Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál |
| **Stupeň vzdelania** | Nižšie stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka vzdelávania** | 3 roky |
| **Forma vzdelávania** | denná |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Školský učebný plán** | | | | |
| **Kategória a názvy vzdelávacích oblastí, vyučovacie predmety** | **Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku** | | | **SPOLU** |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| **Všeobecné vzdelávanie** | | | | |
| Slovenský jazyk a literatúra | **1** | **1** | **1** | **3** |
| Etická výchova / Náboženská výchova | **1** | **-** | **-** | **1** |
| **-** | **1** | **-** | **1** |
| Občianska náuka | **1** | **1** | **1** | **3** |
| Matematika | **1** | **1** | **1** | **3** |
| Informatika | **1** | **-** | **1** | **2** |
| Telesná a športová výchova | **1** | **1** | **1** | **3** |
| **1** | **1** | **1** | **3** |
| **Spolu všeobecné vzdelávanie** | **7** | **6** | **6** | **19** |
| **Odborné vzdelávanie** | | | | |
| Technológia | **1** | **1** | **1** | **3** |
| **2** | **2** | **2** | **6** |
| Potraviny | **1** | **1** | **-** | **2** |
| Ekonomika a organizácia | **-** | **-** | **1** | **1** |
| Stolovanie | **1** | **1** | **-** | **2** |
| Zariadenie závodov | **-** | **1** | **-** | **1** |
| Výživa | **-** | **-** | **1** | **1** |
| Odborný výcvik | **18** | **20** | **20** | **60** |
|  | **1** | **1** | **2** |
| **Spolu odborné vzdelávanie** | **23** | **27** | **26** | **78** |
| **Spolu všeobecné + odborné vzdelávanie** | **30** | **33** | **32** | **95** |
| **z toho disponibilné hodiny** | **5** | **7** | **6** | **18** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Účelové kurzy/učivo** | | | |
| Účelové cvičenia | 6 | 6 | 6 |
| Kurz pohybových aktivít v prírode | - | 30 | - |
| Kurz na ochranu človeka a prírody | - | - | 18 |
| **Spolu** | **6** | **36** | **24** |

\*minimálny počet týždenných hodín je 30 (rozpätie 30 – 34 hodín)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cieľové zložky vzdelávania** | **Počet týždenných**  **vyučovacích hodín** | **Celkový počet**  **hodín za štúdium** |
| Všeobecné vzdelávanie | **19** | **627** |
| Odborné vzdelávanie | **78** | **2574** |
| Disponibilné hodiny | **18** | **594** |
| Celkom spolu | **95** | **3795** |

**Poznámky**

Učebný plán pre trojročný učebný odbor Obchodná prevádzka so zameraním na prácu pri príprave jedál je pre žiakov s mentálnym postihnutím. Vymedzuje proporcie medzi všeobecným, odborným, praktickým vzdelávaním a ich záväzný rozsah.

Vzdelávacie oblasti v jednotlivých predmetov sú rozpracované do učebných osnov.

Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe pre:

* **I. ročník v odbore Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál je 30 hodín**.

V oblasti všeobecného vzdelávania je predmet Slovenský jazyk a literatúra dotovaný 1 hodinou.

Súčasťou vzdelávacej oblasti Človeka a hodnoty sú predmety Etická/Náboženská výchova. Predmety Etická výchova a Náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách s počtom žiakov v súlade s vyhláškou Ministerstva školstva Slovenskej republiky (ďalej MŠ SR) č. 322/2008 Z. z. o špeciálnych školách. Predmety sa vyučujú 1 hodinu týždenne, nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“. Predmet Občianska náuka sa vyučuje v rámci 1 povinnej vyučovacej hodiny a je klasifikovaný známkou, patrí do vzdelávacej oblasti Človek a spoločnosť..

V oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety Matematika a Informatika. Predmet Matematika sa vyučuje v rámci 1 dotovanej vyučovacej hodiny a je klasifikovaný známkou. Predmet Informatika sa vyučuje v rámci 1 disponibilnej hodiny.

Súčasťou vzdelávacej oblasti Zdravie a pohyb je predmet Telesná a športová výchova, ktorý sa vyučuje v rozsahu 2 vyučovacích hodín, z toho 1 hodina je disponibilná. Telesná a športová výchova je klasifikovaná známkou.

V odbornej príprave sa v 1. ročníku vyučujú odborné teoretické predmety:

Technológia sa vyučuje v dotácii 3 hodín, z toho 1 hodina je dotovaná a 2 sú disponibilné . Potraviny sa vyučujú v rámci 1 dotovanej vyučovacej hodiny. Stolovanie sa vyučuje v rámci 1 disponibilnej hodiny.

Odborné teoretické predmety sú klasifikované známkou.

Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Na **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. Odborný výcvik sa realizuje v dotácii 18 hodín týždenne. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania vytvárame vhodné podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou odbornej výchovy. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy sa riadi platnou legislatívou.

Účelové cvičenia na Ochranu života a zdravia sa uskutočňujú v 1. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín Vykonávajú sa po triedach.

* **II. ročník v odbore Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál je 33 hodín.**

V  oblasti všeobecného vzdelávania Jazyk a komunikácia je predmet Slovenský jazyk a literatúra dotovaný 1 hodinou týždenne. Súčasťou vzdelávacej oblasti Človeka a hodnoty sú predmety Etická/Náboženská výchova. Predmety Etická výchova a Náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách s počtom žiakov v súlade s vyhláškou Ministerstva školstva Slovenskej republiky (ďalej MŠ SR) č. 322/2008 Z.z. o špeciálnych školách. Predmety sa vyučujú 1 hodinu týždenne, v rámci disponibilných hodín, nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“. Predmet Občianska náuka sa vyučuje v rámci 1 dotovanej hodiny a klasifikovaný známkou.

V oblasti Matematika a práca s informáciami sa predmet Matematika vyučuje v rámci 1 dotovanej vyučovacej hodiny a je klasifikovaný známkou. Predmet Informatika sa nevyučuje. Súčasťou vzdelávacej oblasti Zdravie a pohyb je predmet Telesná a športová výchova, ktorý sa vyučuje v rozsahu 2 vyučovacích hodín, z toho 1 hodina je disponibilná. Je klasifikovaný známkou.

V odbornej príprave sa v 2.ročníku vyučujú odborné teoretické predmety:

Technológia sa vyučuje v rámci 3 hodín, z toho je 1 hodina dotovaná a 2 disponibilné. Potraviny sa vyučujú v rámci

1 dotovanej vyučovacej hodiny. Stolovanie sa vyučuje v rámci 1 disponibilnej hodiny a Zariadenie

závodov tiež v rámci 1 disponibilnej hodiny. Odborné teoretické predmety sú klasifikované známkou.

Praktická príprava sa realizuje v dotácii 21 hodín týždenne, z toho 1 hodina praktickej prípravy je disponibilná. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania vytvárame vhodné podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou odbornej výchovy. Na odbornom výcviku sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy sa riadi platnou legislatívou.

Účelové cvičenia na Ochranu života a zdravia sa uskutočňujú v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu

6 hodín. Vykonávajú sa po triedach. V rozsahu 30 hodín sa v 2.ročníku realizuje aj Kurz pohybových aktivít v prírode.

* **III. ročník v odbore Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál je 32 hodín.**

V  oblasti všeobecného vzdelávania je predmet Slovenský jazyka a literatúra dotovaný 1 hodinou.

Predmety Etická/Náboženská výchova sa v III. Ročníku nevyučujú. Predmet Občianska náuka je dotovaný 1 vyučovacou hodinou a je klasifikovaný známkou.

V oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety Matematika a Informatika. Predmet Matematika sa vyučuje v rámci 1 dotovanej vyučovacej hodiny. Je klasifikovaný známkou. Predmet Informatika sa vyučuje v rámci 1 disponibilnej hodiny. Je klasifikovaný známkou.

Súčasťou vzdelávacej oblasti Zdravie a pohyb je predmet Telesná a športová výchova, ktorý sa vyučuje v rozsahu 2 vyučovacích hodín, z toho 1 hodina je disponibilná. Je klasifikovaný známkou.

V odbornej príprave sa v III.ročníku vyučujú odborné teoretické predmety:

Technológia sa vyučuje v rozsahu 3 hodín, z toho sú 2 hodiny disponibilné. Predmet Ekonomika a organizácia sa vyučuje v rámci 1 disponibilnej vyučovacej hodiny. Predmet Výživa sa vyučuje v rámci 1 dotovanej hodiny. Odborné teoretické predmety sú klasifikované známkou.

Praktická príprava sa realizuje v dotácii 21 hodín týždenne, z toho 1 hodina praktickej prípravy je disponibilná. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania vytvárame vhodné podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou odbornej výchovy. Na odbornej výchove sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy sa riadi platnou legislatívou.

Účelové cvičenia na Ochranu života a zdravia sa uskutočňujú v III. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu

6 hodín. Vykonávajú sa po triedach.

Kurz na Ochranu človeka a prírody sa realizuje v rozsahu 18 hodín.

Za celé štúdium v učebnom  odbore Obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál je spolu 96 hodín.

**HODNOTIACI LIST**

praktických a teoretických vedomostí žiakov

**Učebný odbor:** 6491 G 01 Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál

Školský rok: .................................................................

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Meno, priezvisko žiaka** | **Počet bodov** | | | | | |
| **1. roč.** | **2.**  **roč.** | **3.**  **roč.** | **%** | **Poznámka** | **Celkové hodnotenie** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Dňa:...................................... Vypracoval:............................................

Dňa:...................................... Vypracoval:............................................

Dňa:...................................... Vypracoval:............................................

**Maximálny počet bodov, ktoré žiak dosiahne za 3 roky štúdia: .......... bodov**

Do 30 % (vrátane) z celkového počtu bodov získanie osvedčenia o zaškolení

Viac ako 30 % do 60 % (vrátane) z celkového počtu bodov získanie osvedčenia o zaučení

Viac ako 60 % do 100 % z celkového počtu bodov získanie výučného listu

Žiaci, ktorí dosiahli potrebný počet bodov budú absolvovať záverečné učňovské skúšky.

**Odborný výcvik – 1.ročník**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | Odborný výcvik |
| **Ročný počet hodín** | 594 |
| **Týždenný počet hodín** | 18 |
| **Ročník** | prvý |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Učebný odbor** | 6491 G 01 Obchodná prevádzka – práce pri príprave jedál |

Charakteristika predmetu

Pripravujeme pracovníkov s kvalifikáciou robotníckeho povolania v odbore “Obchodná prevádzka – práce pri príprave jedál“. Zameriava sa na prípravu a ošetrenie základných druhov surovín určených na výrobu jedál, príloh a doplnkov. Tiež na umývanie riadu, upratovanie kuchyne a pracovných priestorov.

Cieľ odborného výcviku

Všeobecným cieľom OV je umožniť žiakom teoretické i praktické vedomosti, ich aplikovanie v praxi a sústavné zdokonaľovanie manuálnych zručností.

Špecifické ciele

osvojiť si základné hygienické návyky pre prácu v kuchyni,

zoznámiť sa so základným zariadením v závodoch spoločného stravovania,

osvojiť si základné zásady pri prípravných prácach,

naučiť sa ovládať jednoduché ručné mechanické strojčeky,

zaučiť žiakov pre prácu s elektrickými kuchynskými spotrebičmi (mixér, robot, univerzálny stroj),

osvojiť si základné tepelné úpravy pri príprave jedál,

naučiť žiakov zvládnuť prípravu jednoduchých jedál studenej i teplej kuchyne,

zvládnuť predbežné úpravy surovín a základné postupy pri výrobe pokrmov a pri expedícií jedál (získanie praktických zručností),

zvládnuť základné úpravy potravín, úpravu bezmäsitých jedál a jednoduchých múčnikov,

prepojiť teoretické vedomostí s praxou na OV,

uplatniť svoje vedomostí a zručností v praktickom živote.

Napĺňanie cieľov jednotlivých vzdelávacích oblastí odborného výcviku sa realizuje aj v školskom prostredí, aj v prostredí mimo školy v zariadeniach školského stravovania, prostredníctvom kľúčových a predmetových kompetencií žiakov, ktorí si ich osvoja. Žiaci si ich osvojujú na primeranej úrovni ich veku a mentálneho postihu, najmä v týchto predmetových kompetenciách.

Výchovné a vzdelávacie stratégie

**Kľúčové kompetencie**

Vo vyučovacom predmete odborný výcvik využívame pre utváranie a rozvíjanie kľúčovej kompetencie komunikáciu a sociálnu interakciu, informačno – komunikačne technológie a odborné terminológie a symboliky výchovno a vzdelávacie stratégie, ktoré umožňujú žiakom:

* adaptovať sa na pracovné podmienky,
* pracovať v tíme,
* spôsobilosť získavať praktické zručnosti,
* byť zodpovedný a samostatný
* efektívne sa učiť a pracovať,
* spôsobilosť využívať informačné technológie,
* spôsobilosť používať odborné termíny,
* orientovať sa v odbore.

Stratégia vyučovania

* Vo vyučovacom predmete odborný výcvik budú využívané metódy: motivačné, expozičné, fixačné, diagnostické, aplikačné, slovné, názorno – demonštračné, praktické.
* Vo vyučovacom predmete odborný výcvik budú využívané formy: frontálne, skupinové, práca vo dvojiciach, individuálne.

| **Názov tematického celku** | **Metódy práce** | **Formy práce** |
| --- | --- | --- |
| Úvod do predmetu | Slovná – rozprávanie, výklad, dialóg | Frontálna |
| Základné technologické úpravy | Motivačné metódy  Slovná – výklad, opis  Názorná – predvádzanie, pozorovanie  Praktická – nácvik pohybových zručností | Frontálna, individuálna |
| Predbežná úprava potravín | Motivačné metódy  Slovná – výklad, opis  Názorná – predvádzanie, pozorovanie  Praktická – nácvik pohybových zručností | Frontálna, individuálna |
| Tepelné spracovanie potravín | Motivačné metódy  Slovná – výklad, opis  Názorná – predvádzanie, pozorovanie  Praktická – nácvik pohybových zručností | Frontálna, individuálna |
| Predbežná úprava základných  druhov potravín | Motivačné metódy  Slovná – výklad, opis  Názorná – predvádzanie, pozorovanie  Praktická – nácvik pohybových zručností | Frontálna, individuálna |
| Hlavná úprava potravín | Motivačné metódy  Slovná – výklad, opis  Názorná – predvádzanie, pozorovanie  Praktická – nácvik pohybových zručností | Frontálna, individuálna |
| Príprava polievok | Motivačné metódy  Slovná – výklad, opis  Názorná – predvádzanie, pozorovanie  Praktická – nácvik pohybových zručností | Frontálna, individuálna |
| Prílohy a doplnky k hlavným jedlám | Motivačné metódy  Slovná – výklad, opis  Názorná – predvádzanie, pozorovanie  Praktická – nácvik pohybových zručností | Frontálna, individuálna |
| Bezmäsité pokrmy | Motivačné metódy  Slovná – výklad, opis  Názorná – predvádzanie, pozorovanie  Praktická – nácvik pohybových zručností | Frontálna, individuálna |
| Jednoduché múčniky | Motivačné metódy  Slovná – výklad, opis  Názorná – predvádzanie, pozorovanie  Praktická – nácvik pohybových zručností | Frontálna, individuálna |

Učebné zdroje

Interné učebné texty

Matejka M., Balagová I., Kendík K. Technológia pre 1. ročník SOU. SNP Bratislava 2003

Held, Ľ a kol.: Teória a prax výchovy zdravej výživy v školách. VEDA Bratislava 2006

Obsah vzdelávania

| **Názov tematického celku** | **Dot.hod.** | **Stratégia vyučovania** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tém vyučovacích hodín** | **Materiálno-technické prostriedky** | **Medzipredmetové vzťahy** |
| Úvod | 18 | BOZ- práca v kuchyni- úvodné školenie  Charakteristika závodov spoločného stravovania, oboznámenie sa s pracoviskom OV  Základné pravidlá hygieny pracovného odevu a pracoviska, prevádzkové náležitosti | Predpisy BOZ  Hygienické predpisy | Potraviny  Technológia  Stolovanie  Etická výchova |
| Predbežná úprava potravín | 72 | Základné zariadenia výrobných stredísk  Malé ručné mechanické strojčeky  Úprava potravín za studena  Mechanické strojčeky na úpravu zemiakov a zeleniny, elektrická škrabka  BOZ- manipulácia so strojovým zariadením  Kuchynské spracovanie zeleniny, zemiakov, ovocia a strukovín  Kuchynské spracovanie mäsa, hydiny, rýb | Učebnica technológie, PC, CD, obrázková publikácia, pomôcky a zariadenia používané v odbore, suroviny, kuchárska kniha | Potraviny  Technológia  Stolovanie  Etická výchova |
| Hlavná úprava potravín  dopredu | 45 | Tepelné spracovanie potravín varením, pečením, dusením, vyprážaním, grilovaním, zapekaním  Ochutenie koreninami | Učebnica technológie, PC, CD, obrázková publikácia, pomôcky a zariadenia používané v odbore, suroviny, kuchárska kniha | Potraviny  Technológia  Stolovanie  Etická výchova |
| Tepelné spracovanie potravín | 135 | BOZ pri práci s kotlami, sporákmi, panvami  Varenie- mäsa, zeleniny  Univerzálne kuchynské stroje,  Varenie- zemiakov, strukovín  Varenie- hydiny, rýb  Varenie v tlakovom hrnci  Varenie v pare (knedle)  Varenie cestovín  Dusenie mäsa, hydiny, rýb, zeleniny  Príprava pokrmov pečením  Pečenie mäsa, rýb, hydiny, zeleniny  Príprava pokrmov vyprážaním  Vyprážanie mäsa, rýb, hydiny, zeleniny  Príprava potravín zapekaním  Zapekanie mäsa, rýb, hydiny, zeleniny, zemiakov, cestovín  Úprava prostredia po skončení prevádzky  Jednodielny, dvojdielny drez na umývanie riadu  Elektrická umývačka riadu | Učebnica technológie, PC, CD, obrázková publikácia, pomôcky a zariadenia používané v odbore, suroviny, kuchárska kniha | Potraviny  Technológia  Stolovanie  Etická výchova |
| Polievky, omáčky | 90 | Význam a rozdelenie polievok  Druhy vývarov  Príprava bielych, hnedých, desiatových polievok  Príprava zápražky, zátrepky  Druhy vložiek do polievok  Druhy závariek do polievok  Jednoduché omáčky  Zložité omáčky | Učebnica technológie, PC, CD, obrázková publikácia, pomôcky a zariadenia používané v odbore, suroviny, kuchárska kniha | Potraviny  Technológia  Stolovanie  Etická výchova |
| Prílohy a doplnky k hlavným jedlám | 72 | BOZ – čistenie podláh  Rozdelenie, význam príloh a doplnkov  Príprava príloh zo zemiakov, cestovín, múky, ryže, strukovín, zeleniny  Príprava marinády, majonézy  Príprava šalátov  Príprava kompótov | Učebnica technológie, PC, CD, obrázková publikácia, pomôcky a zariadenia používané v odbore, suroviny, kuchárska kniha | Potraviny  Technológia  Stolovanie  Etická výchova |
| Bezmäsité pokrmy | 90 | Význam a druhy bezmäsitých pokrmov  Príprava bezmäsitých jedál zo zemiakov, zeleniny, ryže, cestovín, strukovín, húb, vajec  tvarohu, syrov, | Učebnica technológie, PC, CD, obrázková publikácia, pomôcky a zariadenia používané v odbore, suroviny, kuchárska kniha | Potraviny  Technológia  Stolovanie  Etická výchova |
| Jednoduché múčniky | 72 | Význam a podávanie múčnikov  Kaše, nákypy, pudingy  Liate cesto – príprava palaciniek  Kysnuté cesto – buchty na pare  Zemiakové cesto – pirohy  Príprava sladkých omáčok  Ovocné peny | Učebnica technológie, PC, CD, obrázková publikácia, pomôcky a zariadenia používané v odbore, suroviny, kuchárska kniha | Potraviny  Technológia  Stolovanie  Etická výchova |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Vzdelávacie výstupy** | **Metódy a prostriedky hodnotenia** | **Kritéria hodnotenia** |
| Žiak má:  poznať štruktúru vyučovacieho predmetu,  má zvládnuť predbežnú úpravu potravín,  definovať základné pojmy,  poznať tepelné úpravy,  vymenovať a definovať druhy príloh, doplnkov, bezmäsitých jedál a múčnikov,  zvládnuť prípravu jednoduchých jedál,. |  | Žiak:  poznal štruktúru vyučovacieho predmetu,  zvládol predbežnú úpravu potravín,  definoval základné pojmy,  poznal tepelné úpravy,  vymenoval a definoval druhy príloh, doplnkov, bezmäsitých jedál a múčnikov,  zvládol prípravu jednoduchých jedál,  nadobudol aktívny prístup k zdravému stravovaniu. |

Kritériá výkonu žiaka a hodnotenie - 1. ročník

Meno : .................................................................

Škol.rok.........................

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Ročn** | **Body** | | |
| Základné technologické úpravy | 0 | 1 | 2 |
| Predbežná úprava potravín rastlinného pôvodu | 0 | 1 | 2 |
| Predbežná úprava potravín živočíšneho pôvodu | 0 | 1 | 2 |
| Iné technologické úpravy (šľahanie, mletie) | 0 | 1 | 2 |
| Pozná tepelné úpravy | 0 | 1 | 2 |
| Varenie – zeleniny, cestovín | 0 | 1 | 2 |
| Dusenie zeleniny | 0 | 1 | 2 |
| Pečenie zeleniny | 0 | 1 | 2 |
| Vyprážanie zeleniny | 0 | 1 | 2 |
| Pečenie na rošte - zeleniny | 0 | 1 | 2 |
| Grilovanie zeleniny | 0 | 1 | 2 |
| Význam a druhy bezmäsitých pokrmov | 0 | 1 | 2 |
| Bezmäsité pokrmy | 0 | 1 | 2 |
| Jednoduché múčniky | 0 | 1 | 2 |
| Polievky a druhy polievok | 0 | 1 | 2 |
| Hnedé polievky | 0 | 1 | 2 |
| Biele polievky | 0 | 1 | 2 |
| Omáčky | 0 | 1 | 2 |
| Prílohy k hlavným jedlám | 0 | 1 | 2 |
| Doplnky k hlavným jedlám | 0 | 1 | 2 |

Hodnotil: .............................................

Dňa: ............................................

### Žiak po prvom ročníku dosiahol bodov ...................