

SPOJENÁ ŠKOLA INTERNÁTNA
ŠKOLSKÁ 12
071 01 MICHALOVCE

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

ORGANIZAČNÁ ZLOŽKA: ODBORNÉ UČILIŠTE INTERNÁTNE
VILIAMA GAŇA

6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave
jedál



6491 201 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál
učebný odbor

Školský vzdelávací program

Odborné učilište internátne Michalovce



*„Milovať to čo je krásne
nie je ťažké,
ale priznať sa k jedincom,
ktorým osud vtisol znak menejcennosti
si vyžaduje ľudí celých, obetavých,
ľudí vysokej kultúry srdca.“*

Viliam Gaňo

Vzdelávací program

Stupeň vzdelania 2.C

Dĺžka štúdia: **trojročná**

Vyučovací jazyk: **slovenský**

Študijná forma – **denná**

Druh školy: **štátna**

Predkladateľ: **PhDr. Marianna Behúnová – riaditeľka školy**

Názov školy: **Spojená škola internátna**

Adresa: **Školská 12, 071 01 Michalovce**

IČO: **000500402**

Riaditeľka školy: **PhDr. Marianna Behúnová**

Koordinátor pre tvorbu ŠVP: **PhDr. Marianna Behúnová**

Ďalšie kontakty

Zriaďovateľ:

Názov: **Krajský školský úrad**

Adresa: **Zádielska 1, 040 78 Košice**

Kontakty: **doc. PaedDr. Jozef Vook, CSc.**

Platnosť dokumentu od: 1. 9. 2009

PhDr. Marianna Behúnová
riaditeľka školy

Školský vzdelávací program na rok 2009/2010 bol prerokovaný a schválený Pedagogickou radou Spojenej školy internátnej Michalovce dňa 25.8.2009.

PhDr. Marianna Behúnová
riaditeľka školy

Školský vzdelávací program na rok 2009/2010 bol prerokovaný a schválený Radou školy pri Spojenej škole internátnej dňa 25.08.2009.

predseda RŠ

KŠÚ Košice, ako zriaďovateľ Spojenej školy internátnej Michalovce v zastúpení prednostom KŠÚ v Košiciach doc. PaedDr. Jozefom Vookom, CSc. schvaľuje školský vzdelávací program na šk. r. 2009/2010.

doc. PaedDr. Jozef Vook CSc.
prednosta KŠÚ

Školský vzdelávací program na rok 2010/2011 pre druhé ročníky bol prerokovaný a schválený Pedagogickou radou Spojenou školy internátnej Michalovce dňa 30.8.2010.

PhDr. Marianna Behúnová
riaditeľka školy

Školský vzdelávací program na rok 2010/2011 pre druhé ročníky bol prerokovaný a schválený Radou školy pri Spojenej škole internátnej dňa 30.08.2010.

predseda RŠ

KŠÚ Košice, ako zriaďovateľ Spojenej školy internátnej Michalovce v zastúpení prednostom KŠÚ v Košiciach doc. PaedDr. Jozefom Vookom, CSc. schvaľuje školský vzdelávací program pre druhé ročníky na šk. r. 2010/2011.

doc. PaedDr. Jozef Vook CSc.
prednosta KŠÚ

Školský vzdelávací program na rok 2011/2012 pre tretie ročníky bol prerokovaný a schválený Pedagogickou radou Spojenou školy internátnej Michalovce dňa 26.8.2011.

PhDr. Marianna Behúnová
riaditeľka školy

Školský vzdelávací program na rok 2011/2012 pre tretie ročníky bol prerokovaný a schválený Radou školy pri Spojenej škole internátnej dňa 26.08.2011.

predseda RŠ

KŠÚ Košice, ako zriaďovateľ Spojenej školy internátnej Michalovce v zastúpení prednostom KŠÚ v Košiciach Mgr. Petrom Bačkovským schvaľuje školský vzdelávací program pre tretie ročníky na šk. r. 2011/2012.

Mgr. Peter Bačkovský
prednosta KŠÚ

| OBSAH | STRANA |
|---|---------------|
| 1 Úvodné identifikačné údaje | 6 |
| 2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania | 8 |
| 3 Stupeň vzdelania | 11 |
| 4 Vlastné zameranie školy | 12 |
| 4.1 Charakteristika školy | 12 |
| 4.1.1 Plánované aktivity školy | 13 |
| 4.2 Charakteristika pedagogického zboru | 15 |
| 4.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy | 15 |
| 4.4 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy | 16 |
| 4.5 Dlhodobé projekty | 16 |
| 4.6 Medzinárodná spolupráca | 17 |
| 4.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi | 17 |
| 5 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál | 18 |
| 5.1 Popis školského vzdelávacieho programu | 18 |
| 5.2 Základné údaje o štúdiu | 19 |
| 5.3 Organizácia výučby | 19 |
| 5.4 Zdravotné požiadavky na žiaka | 20 |
| 5.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci | 20 |
| 6 Profil absolventa učebného odboru 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál | 21 |
| 6.1 Charakteristika absolventa | 21 |
| 6.2 Kompetencie absolventa | 21 |
| 6.2.1 Kľúčové kompetencie | 21 |
| 6.2.2 Všeobecné kompetencie | 24 |
| 6.2.3 Odborné kompetencie | 24 |
| 7 Učebný plán učebného odboru 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál | 29 |
| 8 Učebné osnovy učebného odboru 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál | 30 |
| 8.1 Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov | 30 |
| Slovenský jazyk a literatúra | 30 |
| Matematika | 55 |
| Etická výchova | 77 |
| Občianska náuka | 93 |
| Telesná výchova | 112 |
| Informačné a komunikačné technológie | 131 |
| Anglický jazyk | 138 |
| 8.2 Učebné osnovy odborných predmetov | 150 |
| Technológia | 150 |
| Potraviny | 183 |
| Stolovanie | 201 |
| Úvod do sveta práce | 205 |
| Odborný výcvik | 213 |
| 8.3 Účelové cvičenia | 248 |
| 8.3.1 Ochrana života a zdravia | 248 |
| 8.3.2 Telovýchovo-výcvikový kurz | 249 |
| 9 Organizačné podmienky | 251 |
| 9.1 Didaktická technika | 251 |
| 9.2 Materiálne výučbové prostriedky | 251 |
| 10 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál | 252 |
| 10.1 Materiálne podmienky | 252 |
| 10.2 Personálne podmienky | 252 |
| 10.3 Organizačné podmienky | 253 |
| 10.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní | 254 |
| 11 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov učebného odboru 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál | 255 |
| 11.1 Pravidlá hodnotenia žiakov | 255 |

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

| | |
|--|---|
| Názov a adresa školy | Spojená škola internátna, organizačná zložka Odborné učilište internátne, Školská 12, 071 01 Michalovce |
| Názov školského vzdelávacieho programu | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov učebného odboru | 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál |
| Stupeň vzdelania | nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Druh školy | štátna |
| Dátum schválenia ŠKVP | 25. august 2009 |
| Miesto vydania | Spojená škola internátna, organizačná zložka Odborné učilište internátne, Školská 12, 071 01 Michalovce |
| Platnosť ŠKVP | 01. september 2009 začínajúc prvým ročníkom |

Kontakty pre komunikáciu so školou:

| Titul, meno, priezvisko | Pracovná pozícia | Telefón | Fax | e-mail | Iné |
|-------------------------|---------------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------|----------------------|
| PhDr. Marianna Behúnová | Riaditeľka školy | +056/688 3602 | +056/ 6883602 | oui.mi@stonline.sk | www.ssimichalovce.sk |
| Mgr. Jana Halajčíková | Zástupca RŠ pre teoretické vyučovanie | +056/688 3602 Klp.18 | +056/ 6883602 | oui.mi@stonline.sk | www.ssimichalovce.sk |
| Magdaléna Ščerbová | Hlavný majster pre odborný výcvik do | +056/688 3602 Klp.18 | +056/ 6883602 | oui.mi@stonline.sk | www.ssimichalovce.sk |
| Aľžbeta Stanovská | Vedúca školskej jedálne | +056/688 3602 Klp.14 | +056/ 6883602 | oui.mi@stonline.sk | www.ssimichalovce.sk |
| Janka Fehérová | Výchovná poradca | +056/688 3602 | +056/ 6883602 | oui.mi@stonline.sk | www.ssimichalovce.sk |
| Daniela Pančíková | Zdravotná sestra | +056/688 3602 | +056/ 6883602 | oui.mi@stonline.sk | www.ssimichalovce.sk |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Zriaďovateľ:

Krajský školský úrad v Košiciach
Zádielska 1
040 78 Košice
Tel.: 055 7245 113
e-mail: sekelova.marta@ksuke.sk

Michalovce, 25. 08. 2009

PhDr. Marianna Behúnová
riaditeľka školy

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

| | |
|---|---|
| Názov a adresa školy | Spojená škola internátna, organizačná zložka Odborné učilište internátne, Školská 12, 071 01 Michalovce |
| Názov školského vzdelávacieho programu | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov učebného odboru | 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál |
| Stupeň vzdelania | nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |

Výchova a vzdelávanie žiakov s mentálnym postihnutím je práca mimoriadne náročná, ktorá si vyžaduje osobitné prístupy. Práca, ktorá sa môže stať povoláním len pre ľudí s takými vynikajúcimi vlastnosťami a schopnosťami, ako je hlboká láska k postihnutým deťom, ale aj nesmierna trpezlivosť a vytrvalosť pri ich výchove a vzdelávaní. Tí, ktorí túto prácu vykonávajú, najlepšie vedia, koľko úsilia si vyžaduje, aby si žiaci osvojili primerané vedomosti, zručnosti, návyky a získali odbornosť z učebného odboru, ktorý študujú. Príprava žiakov s mentálnym postihnutím na výkon konkrétneho povolania alebo činnosti umožňuje odstraňovať bariéry pri ich integrácii sa do spoločnosti.

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

Poslaním našej školy nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí 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 a súčasne, aby bol dobrým a charakterným človekom. Škola sa stane otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosocionálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť. Konceptia školy je tvorivo-humanistická, prejavuje sa nielen v práci učiteľa, MOV, vychovávateľa, ale aj vo výchovno-vzdelávacom procese u žiakov.

Logom našej školy je štvorlístok, ktorý symbolizuje šťastie, ktoré chceme, aby našich študentov sprevádzalo po celý život.

Ciele výchovy a vzdelávania orientované na vytváranie predpokladov celoživotného vzdelávania sú zamerané na:

✚ **Posilnenie výchovnej funkcie školy** so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov,
- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
- podporovať špecifické záujmy, schopností a nadania žiakov,
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,

- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase,



Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

a) **prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov** s cieľom:

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
- zabezpečiť vyučovanie cudzieho jazyka získaním kvalifikovaného učiteľa pre výučbu cudzieho jazyka
- 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 vo všetkých učebných odboroch
- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovne prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.

b) **posilnene úlohy a motivácie učiteľov**, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
- podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
- rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

c) **podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka** s cieľom:

- 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-humánnom 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 zmysluplnej 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,
- vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,
- vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania.

d) **skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami** na princípe partnerstva s cieľom:

- 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,
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Michalovciach a našom regióne,
- spolupracovať s podnikmi poskytujúcimi gastronomické služby,
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky,

- nadviazať spoluprácu s Domovom dôchodcov v Michalovciach a poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach,
- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.

e) zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia s cieľom:

- skrášliť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy a tiež v okolí areálu školy
- modernizovať špeciálnu odbornú učebňu pre praktickú prípravu žiakov,
- vybudovať viacúčelové športové ihrisko,
- zriadiť spoločenskú miestnosť pre návštevy rodičov a ďalších sociálnych partnerov,
- zlepšiť funkčnosť a estetiku školskej knižnice,
- upraviť vybrané triedy na rozšírenie doplnkových činností školy vzhľadom na realizáciu kurzov pre verejnosť, zabezpečenie školení a iných vzdelávacích akcií,
- využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty,
- pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

3. STUPEŇ VZDELANIA

| | |
|---|---|
| Názov a adresa školy | Spojená škola internátna, organizačná zložka Odborné učilište internátne, Školská 12, 071 01 Michalovce |
| Názov školského vzdelávacieho programu | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov učebného odboru | 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál |
| Stupeň vzdelania | nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |

Úspešným absolvovaním posledného ročníka vzdelávacieho programu odboru výchovy a vzdelávania v odbornom učilišti, môže žiak s mentálnym 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.

Absolvent môže vstúpiť priamo na trh práce ako pracovná sila s minimálnou odbornou kvalifikáciou alebo pokračovať v ďalšom štúdiu a získať osvedčenie o zaškolení, osvedčenie o zaučení, prípadne vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list v danom odbore.

Profil absolventa „zaškolený“

Zaškolený žiak ovláda najjednoduchšie pomocné práce v kuchyni. Vie umývať riad, upratať a umyť podlahu, čistenie zeleniny, zemiakov a ostatné práce vykonáva len pod dohľadom skúseneho spolupracovníka. Pri práci dodržiava BOZP, osobnú a pracovnú hygienu.

Profil absolventa „zaučený“

Zaučený žiak ovláda pomocné práce v kuchyni. Vie umyť riad, upratať a umyť podlahu kuchyne. Vie nakrájať chlieb, pripraviť a nakrájať zeleninu na ďalšiu prípravu. Pri práci dodržiava BOZP, PO, zásady osobnej hygieny pracovníka v potravinárstve.

Profil absolventa „vyučený“

Po ukončení trojročnej prípravy a po úspešnom vykonaní záverečnej skúšky sa absolvent OU dokáže orientovať v prevádzke kuchyne. Dokáže všetky pomocné práce v kuchyni vykonávať samostatne. Vie samostatne obsluhovať elektrické a plynové spotrebiče v kuchyni. Vie obsluhovať elektrickú škrabku na zemiaky a zeleninu, vie obsluhovať kuchynský robot, umývačku riadu, vie naporciovať mäso, naklepať, obaliť v trojobale. Dokáže samostatne pripraviť prílohy a doplnky k hlavným jedlám. Vie uvariť zemiaky, vyvariť cestoviny, uvariť ryžu, pripraviť jednoduché šaláty studenej a teplej kuchyne.

Ovláda základné predpisy o ošetrovaní a skladovaní potravín. Vie samostatne pripravovať jednoduché druhy múčnikov. V rámci plnenia pracovných úloh dokáže svoju pracovnú činnosť vykonávať tak, aby nenasušal životné prostredie. Absolvent pozná svoje miesto a pracovné zaradenie pri organizovanom spôsobe práce v kuchyni. Pri práci dodržiava zásady BOZP, PO, hygieny práce. Dbá na zásady osobnej hygieny.

4 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

| | |
|--|---|
| Názov a adresa školy | Spojená škola internátna, organizačná zložka Odborné učilište internátne, Školská 12, 071 01 Michalovce |
| Názov školského vzdelávacieho programu | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov učebného odboru | 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál |
| Stupeň vzdelania | nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |

- **Silnými stránkami** školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú:
 - + záujem uchádzačov o štúdium (predpoklad naplnenia prvých ročníkov),
 - + komplexnosť školy a jej poloha (škola, stravovacie zariadenie, internát, telocvičňa, školský dvor, záhrada, školské byty)
 - + kvalita a skúsenosť pedagogických zamestnancov
 - + dobré vybavenie štandardných a odborných učební, kabinetov
 - + zabezpečenie odborného výcviku v zmluvných gastronomických zariadeniach
- **Slabou stránkou** školy je :
 - + absencia učebníc
 - + chýbajúci športový areál
 - + dochádzka žiakov
- **Príležitosti školy** signalizujú
 - + otvorenie nových študijných odborov v odbore cestovného ruchu,
 - + dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
 - + zosúladienie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov.
- **Prekážky v rozvoji** školy sú
 - + nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
 - + slabá ponuka na trhu práce,
 - + slabá spolupráca s rodičmi.
- **Riziká**
 - + živelná integrácia žiakov s mentálnym postihnutím
 - + nedostatočná spolupráca zákonného zástupcu so školou pri riešení záškoláctva
 - + patologickosť prostredia, z ktorého žiaci pochádzajú
 - + nepriaznivá sociálno-ekonomická situácia rodín žiakov















4.1 Charakteristika školy

Spojená škola internátna sa nachádza v srdci Zemplína – Michaloviec, kraji malebných Vihorlatských vrchov, blízkej Zemplínskej Šíravy, Vinného jazera a vzácnych chránených území ako je Morské oko, vtáčie rezervácie Senné rybníky, ale i významných kultúrnych pamiatok a uchovaných ľudových tradícií typických pre život na Zemplíne. Je to 2-poschodová budova vybavená učebňami, odbornými učebňami a dielňami. Navštevuje ju 130 žiakov. Kapacitne škola postačuje prijať všetkých žiakov z nášho i iných okresov. Budova školy je situovaná v peknom, nehučnom prostredí. Navštevujú ju žiaci s ľahkým a stredným stupňom mentálneho postihu a žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia. Žiaci prichádzajú z okresu Michaloviec, Trebišova, v ojedinelých prípadoch aj zo vzdialenejších miest a obcí Košického kraja. V triedach je počet žiakov 14, čo umožňuje venovať sa jednotlivým žiakom individuálnym prístupom. V súčasnosti škola presadzuje tvorivo humanistickú koncepciu, ktorá sa realizuje nielen v práci učiteľov, ale aj žiakov vo výchovno –vzdelávacom procese.

4.1.1 Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa bude snažiť v priebehu troch rokov vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života na škole:

Záujmové aktivity:

-  Aranžérsky krúžok
-  Gastronomický krúžok
-  Krúžok šikovných rúk
-  Krúžok varenia
-  Krúžok výtvarných kreatívnych techník
-  Literárno-dramatický krúžok
-  Ľudové remeslá
-  Mladá cukrárka
-  Mladá krajčírka a návrhárka
-  Mladý zdravotník
-  Počítačový krúžok
-  Pohybový krúžok
-  Rozhlasový krúžok
-  Spevácko-tanečný krúžok
-  Športovo – posilňovací krúžok
-  Športovo-futbalový krúžok
-  Z babičkinej kuchyne
-  Pestovateľský krúžok
-  Turistický krúžok

Súťaže:

- ◆ Celoslovenská súťaž v učebnom odbore - kuchár organizovaná ZOUS
- ◆ Celoslovenská súťaž v učebnom odbore – cukrár organizovaná ZOUS
- ◆ Celoslovenská súťaž v učebnom odbore – maliar organizovaná ZOUS
- ◆ Celoslovenská súťaž v učebnom odbore – opatrovateľ organizovaná ZOUS
- ◆ Celoslovenská súťaž v učebnom odbore – krajčírka organizovaná ZOUS
- ◆ Celoslovenská súťaž v „Olympiáda ľudských práv“
- ◆ Krajská súťaž Praktických škôl
- ◆ Súťaž v aranžovaní
- ◆ Súťaž v spotrebe mliečnych výrobkov
- ◆ Módna prehliadka
- ◆ Vianočné posedenie

- ◆ „ Sv. Valentín“ – pečenie perníkov a cukrovíniiek
- ◆ „ Voľná téma“ – výtvarná súťaž

Športovo-turistické akcie

- ◆ Turistický pochod k pamätníku Viliama Gaňu
- ◆ Zemplínske rely
- ◆ Novoročný futbalový turnaj o pohár riaditeľky školy
- ◆ Športový deň

Exkurzie

- ◆ SOS a Domov dôchodcov Michalovce
- ◆ Cukrárska prevádzka Sečovce
- ◆ Pizzeria Sečovce
- ◆ Detský domov Sečovce
- ◆ Židovský cintorín
- ◆ Cukrárne SIESTA LABUŽNÍK a EVERIA Michalovce
- ◆ Cukrárenská prevádzka Hypernova
- ◆ Gastronomické zariadenia v meste Michalovce

Spoločenské a kultúrne podujatia

- ◆ Burza škôl v meste Michalovce – ÚPSVaR
- ◆ Deň otvorených dverí
- ◆ Sv. Valentín
- ◆ Srdce ako dar
- ◆ Návšteva kina
- ◆ Návšteva divadla
- ◆ Návšteva Zemplínskeho múzea
- ◆ Návšteva hvezdárne
- ◆ Deň učiteľov
- ◆ Stužková slávnosť končiacich žiakov
- ◆ Posedenie pod stromčekom

Gastronomické akcie

- ◆ Vianočná výstava a vianočný program Pod stromčekom
- ◆ „ Z babičkinej kuchyne“ – súťaž v príprave jedál starých materí
- ◆ Aranžovanie slávnostných tabúl

Mediálna propagácia

- ◆ Prezentácia školy v partnerských školách
- ◆ Aktualizácia webovej stránky
- ◆ Workshopy

Škola sa prezentuje na verejnosti v meste Michalovce na rôznych kultúrno-spoločenských podujatiach, v zemplínskej televízii Mistrál a taktiež na rôznych akciách, ktoré usporiada zriaďovateľ. Svoju prácu škola dokumentuje vydávaním vlastného časopisu „Štvorlístok“.

Besedy a pracovné stretnutia

- ◆ „Antikonцепcia“ –beseda s gynekológom
- ◆ „Správna výživa – beseda s koordinátorom
- ◆ „Zásady pitného režimu“ – beseda s koordinátorom
- ◆ „Šikanovanie, alkohol, fajčenie – negatívny vplyv fajčenia na zdravie“ – beseda s psychologičkou
- ◆ „Trestno – právna zodpovednosť pri krádežiach „ - beseda s príslušníčkou policajného zboru
- ◆ „Stop tabaku a drogám“ o škodlivosti fajčenia, dotazník o škodlivosti fajčenia
- ◆ „Kam ma povedú kroky po ukončení školy“ – beseda so žiakmi 3. ročníkov
- ◆ „Nechcem byť šikanovaný“ , dotazník o šikanovaní
- ◆ Beseda s pracovníkmi ÚPSVaR pre žiakov 3. ročníkov
- ◆ Beseda so žiakmi bývajúcimi na internáte na tému: „ Ako sa mi býva?“

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom, rodičom, zamestnávateľom a širokej verejnosti. Vitáme všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.

4.2 Charakteristika pedagogického zboru

V súčasnosti počet učiteľov a MOV zodpovedá potrebám školy vzhľadom na počet tried a pracovných skupín OV. Pedagogická a odborná spôsobilosť učiteľov a MOV je na dobrej úrovni. Učitelia, MOV a vychovávatelia majú dostatočné schopnosti a skúsenosti pre prácu s našimi žiakmi. V práci sú kreatívni a tvoriví, vo vzťahu k sebe ústretoví a tolerantní. Na našej škole ďalej pôsobí výchovný poradca, koordinátor drogových závislostí a iných sociálno – patologických javov.

4.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Podrobný a konkrétny plán ĎVPZ je súčasťou ročného plánu školy. Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- Uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe.
- Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne efektívne pracovať s IKT.
- Príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu.
- Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.
- Zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.

- Sprostredkovanie pedagogickým zamestnancom najnovšie poznatky (inovácie) 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, predseda predmetovej komisie, knihovník atď.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie (pokiaľ bude v platnosti v dobiehajúcich ročníkoch), atď.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálnymi prostriedkami: videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.
- Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.
- Sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.
- Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

4.4 Vnútroškolný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

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. Vnútroškolný systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-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 učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovnej poradkyne, činnosť hospodárky, upratovačky a údržbára. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijem tieto metódy:

Vnútroškolný systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na:

- na celkový priebeh celkovej výchovno-vzdelávacej činnosti na škole
- na tvorbu školských vzdelávacích programov
- na dodržiavanie plnenia plánov PK
- na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-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 učiteľov
- na činnosť výchovnej poradkyne
- na činnosť školskej zdravotníčky
- na činnosť hospodársko-ekonomického úseku

Metódy vnútroškolskej kontroly:

- pozorovanie
- dotazníky, ankety
- hodnotenie vedomostí, zručností, schopností diagnostickými prostriedkami (testy, previerky)
- kontrola výkonových výsledkov cez štúdium školskej dokumentácie

Formy vnútroškoskej kontroly:

- hospitácie
- previerky
- rozbor a hodnotenie prác a prejavov žiakov
- účasť na zasadnutiach PK
- rozhovor
- štúdium dokumentácie
- konzultácia
- fyzická obhliadka objektov

Prostriedky vnútroškolskej kontroly

- porady
- štandardizované – neštandardizované didaktické testy
- dotazníky
- pedagogická a nepedagogická dokumentácia školy
- legislatíva a pedagogické normy
- didaktické prostriedky
- písomné a praktické práce žiakov
- výsledky tvorivej práce žiakov mimovyučovania

Podrobný prehľad vnútroškolskej kontroly je podrobne vypracovaný v Pláne práce školy.

4.5 Dlhodobé projekty

Projekčná činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaraďovanie projektov rôznych časových dĺžok a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch aktuálne v závislosti na možnostiach a danom učive. Naša škola využíva možnosti rozvojových projektov MŠ SR:

Projekt „ E –vzdelávanie pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia a žiakov so zdravotným postihnutím na rok 2007“

Realizácia projektu: december 2007 – január 2008

Rozvojový projekt „ Otvorená škola 2009“

Realizácia projektu: september 2009 – december 2010

Výstupy z týchto projektov prispievajú k skvalitneniu výchovno-vzdelávacieho procesu v oblasti využívania interaktívnych metód vyučovania a zvyšovania počítačovej gramotnosti študentov a učiteľov.

Škola je zapojená aj do projektov financovaných z ESF:

Projekt Ministerstva výstavby a regionálneho rozvoja SR – Infraštruktúra vzdelávania

Realizácia projektu:

4.6 Medzinárodná spolupráca

Škola spolupracuje s podobnými školami v Nemecku a Českej republike. Cieľom tejto spolupráce je:

- Podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností.
- Posilniť jazykovú prípravu žiakov (konverzačnú, jazykovú).
- Posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií).
- Prezentovať vlastnú školu, mesto a krajinu.
- Spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl.
- Nadväzovať kontakty v rámci kariérového rastu.

4.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu so svojimi študentmi – žiakmi, ich rodičmi, CŠPP, PPP a prevencie, ÚPSVaR.

Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach. 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. Chceme pre rodičov zriadiť spoločenskú miestnosť, kde by sa stretávali nielen s vyučujúcimi, ale aj s inými rodičmi, čím by sa vyriešili mnohé nevyriešené otázky týkajúce sa hlavne dochádzky žiakov do školy.

Zamestnávateelia

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: Domovom dôchodcov v Michalovciach, kde naši žiaci poskytujú obyvateľom DD svoje služby pri rôznych príležitostiach, s policajným zborom v Michalovciach pri organizovaní besied, prednášok a vedení krúžkov, zriaďovateľom pri napĺňaní vízie školy, pri zabezpečovaní výstav, exkurzií a súťaží, pri organizovaní záverečných skúšok, s priamo riadenými organizáciami MŠ SR, pedagogicko-psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení, a pod.

5 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál

| | |
|---|---|
| Názov a adresa školy | Spojená škola internátna, organizačná zložka Odborné učilište internátne, Školská 12, 071 01 Michalovce |
| Názov školského vzdelávacieho programu | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov učebného odboru | 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál |
| Stupeň vzdelania | nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |

5.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Vzdelávací program pre skupinu 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby je orientovaný na výchovu a vzdelávanie žiakov s mentálnym postihnutím alebo žiakov s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím, ktorí ukončili vzdelávanie v špeciálnej základnej škole alebo ukončili povinnú školskú dochádzku v základnej škole.

Cieľom vzdelávacieho programu je konkretizovať požiadavky na všeobecné a odborné vzdelávanie žiakov v odboroch príslušných do skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Ciele vzdelávania sú zamerané na tri základné oblasti: rozvoj osobnosti žiaka, príprava pre život v občianskej spoločnosti a príprava na pracovné uplatnenie.

Vzdelávací program pre žiakov s mentálnym postihnutím v odbornom učilišti vytvára predpoklady pre získanie všeobecných a odborných vedomostí a kompetencií potrebných pre výkon jednoduchých činností v daných odboroch vzdelania. Odborné vzdelávanie tejto skupiny odborov vytvára predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych okruhoch pracovnej činnosti. Rozhodujúci význam pre odbornú prípravu žiakov má praktická príprava, kde žiaci získavajú potrebné zručnosti pre výkon budúceho povolania. Neoddeliteľnou súčasťou odbornej prípravy je aj teoretické vzdelávanie.

Cieľom všeobecného vzdelávania je rozšíriť základné všeobecné vedomosti žiakov, ich osobnostné a sociálne kvality a pripraviť ich tak, aby boli schopní rozhodovať o svojom pracovnom a občianskom živote. Táto oblasť vzdelávania je zameraná na uplatnenie tvorivosti, rozvíjanie schopnosti žiakov správne vyjadrovanie v materinskom jazyku a ovládanie základov učiva z matematiky. Vzdelávací program sprístupňuje žiakom základné princípy etickej výchovy, základné vedomosti o zdravom spôsobe života a vývoji ľudskej spoločnosti.

Tieto všeobecné vzdelávacie ciele sú vo vzdelávacom programe rozpracované ako kompetencie absolventa, obsahy vzdelávacích oblastí a im zodpovedajúce čiastkové kompetencie. Vzdelávacie oblasti odbornej zložky vzdelávania vymedzujú učivo spoločné pre všetky odbory tejto skupiny vzdelávania bez ohľadu na ich profiláciu a zameranie. Predstavujú povinný základ odborného vzdelávania danej skupiny. Sú zvolené tak, aby tvorili ucelený súbor, ktorý vytvára predpoklady pre kvalitnú prípravu absolventov.

Vzdelávacia oblasť teoretické vzdelávanie vedie žiakov k porozumeniu základných pracovnoprávných vzťahov na trhu práce, k dodržiavaniu bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a k ekologickému správaniu. Vzdelávacia oblasť vymedzuje obsah teoretickej prípravy pre výkon povolania osvojenými technologickými postupmi v súlade s požiadavkami zákazníka a estetickými zásadami. Poskytuje žiakom nevyhnutné vedomosti a zručnosti z oblasti používaných materiálov, technológií, strojov a zariadení s dôrazom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci.

Vo vzdelávacej oblasti praktická príprava, ktorá je najdôležitejšou časťou prípravy na povolanie, si žiaci osvojujú zručnosti a pracovné návyky potrebné pre výkon pracovných činností.

5.2 Základné údaje o štúdiu

| | |
|--|--|
| Dĺžka štúdia: | 3 roky |
| Forma štúdia: | denná |
| Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium: | <ul style="list-style-type: none"> • prijímajú sa žiaci s mentálnym postihnutím alebo žiaci s mentálnym postihnutím s iným zdravotným postihnutím, ktorí ukončili vzdelávanie v poslednom ročníku základnej školy alebo ukončili povinnú školskú dochádzku • zdravotná spôsobilosť a odporúčenie od psychológa a špeciálneho pedagóga |
| Spôsob ukončenia štúdia: | <ul style="list-style-type: none"> • záverečná skúška • osvedčenie o absolvovaní časti vzdelávacieho programu |
| Doklad o dosiahnutom vzdelaní: | <ul style="list-style-type: none"> • záverečná skúška vysvedčenie o záverečnej skúške, dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške a výučný list • odborné zhodnotenie - osvedčenie o absolvovaní časti vzdelávacieho programu <ul style="list-style-type: none"> ◆ osvedčenie o zaškolení ◆ osvedčenie o zaučení |
| Poskytnutý stupeň vzdelania: | nižšie stredné odborné vzdelanie ISCED 2C |
| Možnosti pracovného uplatnenia absolventa: | v pracovných pozíciách ako kvalifikovaný pomocný robotník |
| Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie): | rekvalifikačné kurzy |

5.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe 64 Ekonomika a organizácie, obchod a služby v učebnom odbore 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Výučba je organizovaná na 10 hodín v týždni teoretické vyučovanie, 24 hodín v týždni odborný výcvik.

Teoretické vyučovanie aj odborný výcvik sú organizované v priestoroch školy na Školskej 12 v Michalovciach. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. Obsah prípravy žiakov v odbornom vzdelávaní je stanovený učebnými osnovami a tvorí organický celok vedomostí, znalostí a praktických zručností s ohľadom na špeciálne požiadavky odbornej prípravy pre výkon povolania zameraného na obchodnú prevádzku – prácu pri príprave jedál. Výučbou daných tém v odborných teoretických predmetov sa sleduje informovanosť žiakov o daných činnostiach. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v školských kuchárskych dielňach alebo v zmluvných gastronomických zariadeniach. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom MOV.

Získané vedomosti a praktické zručnosti v odbore žiaci majú možnosť prezentovať každoročne na Celoslovenských súťažiach v rámci odborných učilíšť.

Záverečná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR.

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

5.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Všetky požiadavky vychádzajúce zo všeobecne platných predpisov (zákonov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod.). Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygieny práce a požiarnej ochrana sú rovnako neoddeliteľnou súčasťou teoretického vyučovania a praktickej prípravy. Požiadavky sú rozpracované v konkrétnych predmetoch.

Do učebného odboru možno prijať chlapcov a dievčatá s primeraným zdravotným stavom, ktorý posúdil a na prihláške potvrdil lekár. V prípade zmenenej pracovnej schopnosti uchádzačov sa požaduje posúdenie ich zdravotnej spôsobilosti príslušným lekárom. Mentálne postihnutie preukáže závery psychologického vyšetrenia.

Zdravotné požiadavky: Dievčatá a chlapci nesmú mať chronické choroby alebo chyby obehového ústrojenstva, dýchacieho ústrojenstva a nervového systému. Uchádzači nesmú mať chronické choroby kože, najmä s lokalizáciou na horných končatinách a na tvári. Pred nástupom sa uchádzači musia podrobiť vyšetreniam pre potravinárov podľa vyhlášky Ministerstva zdravotníctva č. 91/1984 Zb.

Fyzické požiadavky: Do učebného odboru môžu byť prijatí uchádzači s neporušenou funkciou pohybového aparátu, nesmú mať ploché nohy alebo krčové žily, najmä ak ich sprevádzajú potiaže alebo ak znemožňujú alebo sťažujú dlhé státie. Vyžaduje sa dobrý stav zmyslového ústrojenstva (pre odbor nie sú vhodní žiaci, ktorí musia používať korekčné sklá pri zrakovnej chybe, vyžaduje sa neporušený čuch a chuť). Práca je spojená s fyzickou námahou a dlhým stáťím na mieste.

Najčastejšie choroby a ohrozenia zdravia v dôsledku výkonu povolania: možné choroby chrbtice z namáhania, krčové žily, úrazy pri nedodržaní BOZP.

5.5 Požiadavky na bezpečnosť, ochranu zdravia a hygienu pri práci

Vo výchovno-vzdelávacom procese musí výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci vychádzať z platných právnych predpisov, zákonov, vykonávacích vládnych nariadení, vyhlášok a noriem.

Výklad musí smerovať od všeobecného ku konkrétnemu, t.j. špecifickému pre učebný odbor. V priestoroch na vyučovanie žiakov je potrebné podľa platných predpisov vytvoriť podmienky na bezpečnosť a hygienu práce. Nevyhnutné je žiakov stále poučať o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci.

Za základné podmienky BOZP sa považuje:

1. Dôkladné oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, s protipožiarными predpismi, s technologickými postupmi.
2. Používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarным predpisom.
3. Používanie osobných ochranných pomôcok a pracovných prostriedkov podľa platných predpisov.
4. Vykonávanie stanoveného dozoru.

Dozor vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej vedením praktického vyučovania žiakov na pracovisku. V prípade, že osoba poverená vedením praktického výcviku zrakovo súčasne neobsiahne všetky pracovné miesta, je povinná ich sústavne kontrolovať.

Stály dozor predpokladá trvalú prítomnosť osoby poverenej vedením praktického vyučovania žiakov na ich pracovisku.

Priamy dozor si vyžaduje trvalú prítomnosť osoby poverenej vedením praktického vyučovania žiakov na ich pracovisku, osoba poverená priamym dozorom musí všetky pracovné miesta žiakov zrakovo obsiahnuť z takého miesta a vzdialenosti, aby po predchádzajúcej inštruktáži mohla bezprostredne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie
 - biele tričko
 - biele nohavice
 - bielu prikrývku hlavy
 - biele ponožky
 - biele zdravotné topánky
2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

6 PROFIL ABSOLVENTA

| | |
|---|---|
| Názov a adresa školy | Spojená škola internátna, organizačná zložka Odborné učilište internátne, Školská 12, 071 01 Michalovce |
| Názov školského vzdelávacieho programu | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov učebného odboru | 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál |
| Stupeň vzdelania | nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |

6.1 Charakteristika absolventa 64912 01 obchodná prevádzka - prevádzka práca pri príprave jedál

Učebný odbor pripravuje pracovníkov s kvalifikáciou robotníckeho povolania v odbore obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál. Tento odbor sa zameriava na prípravu a ošetrovanie základných druhov surovín určených na výrobu jedál, výrobu a expedíciu jedál teplej a studenej kuchyne, jednoduchých múčnikov, teplých a studených nápojov, príloh a doplnkov. Umývanie riadu, upratovanie kuchyne a pomocných prevádzok.

6.2 Kompetencie absolventa

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

6.2.1 Kľúčové kompetencie

Vzdelávanie vo vzdelávacom programe pre žiakov s mentálnym postihnutím v súlade s cieľmi nižšieho stredného odborného vzdelávania na úrovni ISCED 2C smeruje k tomu, aby žiaci s mentálnym postihnutím získali na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti a zručnosti. Kľúčové kompetencie sa musia zakomponovať do všetkých vzdelávacích oblastí. V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií ako základným orientačným nástrojom pre vymedzenie kľúčových kompetencií vzdelávací program pre žiakov s mentálnym postihnutím vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre pracovný a spoločenský život, ktoré v konkrétnych situáciách umožnia žiakovi primerane ústne a písomne sa vyjadrovať, čítať, rozumieť a využívať text.

V tomto vzdelávacom programe sú vymedzené nasledovné kľúčové kompetencie:

Absolvent má:

- zvoliť si jednoduchý spôsob (priamy alebo sprostredkovaný – napr. telefónom), prostriedky a intonáciu ústneho prejavu so zreteľom na osobu, s ktorou hovorí,
- pozorne počúvať rozhovor a zapájať sa do jednoduchých diskusií,
- jednoduchým spôsobom zdôvodňovať svoje názory, interpretovať prečítaný alebo vypočutý text,
- tvoriť jednoduché písomné prejavy, štylizovať jednoduché listy (formálne, neformálne), krátke informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať bežné formuláre (životopis, žiadosť),
- viesť jednoduché číselné záznamy využiteľné v osobnom živote a v povolání,
- ovládať jednoduchú počítačovú komunikáciu na úrovni spotrebiteľa,
- vyhľadávať s pomocou učiteľa alebo rodiča jednoduché informácie prostredníctvom počítača, kníh, novin, časopisov,
- navrhovať s pomocou učiteľa bežné jednoduché návody k činnostiam,
- pochopiť a s podporou učiteľa vyhodnocovať svoju účasť na procese vzdelávania a jeho výsledku, ktorý zabezpečuje právo voľného pohybu občana, právo žiť, študovať a pracovať v podmienkach otvoreného trhu práce.

b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach, sebapodporovanie a zvyšovanie výkonnosti, vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne zručností. Od žiaka sa vyžaduje regulovať

správanie, prehodnocovať základné zručnosti, sebatvoriť, zapájať sa do medziľudských vzťahov, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba, schopnosť starať sa o svoje zdravie a životné prostredie, rešpektovať všeludské etické hodnoty, uznávať ľudské práva a slobody.

V tomto vzdelávacom programe sú vymedzené nasledovné kľúčové kompetencie:

Absolvent má:

- 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 reprodukčné 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 prijal 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

Tieto schopnosti sa využívajú na identifikovanie problémov, na ich analýzu a stanovenie efektívnych postupov, perspektívnych stratégií a vyhodnocovanie javov. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní vyhodnocovať základné dopady, napr. dopad na životné prostredie, dopad nerozvážnych rozhodnutí alebo príkazov, pracovný a osobný dopad v širšom slova zmysle ako je ekonomický blahobyt, telesné a duševné zdravie a pod. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

V tomto vzdelávacom programe sú vymedzené nasledovné kľúčové kompetencie:

Absolvent má:

- 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.

d) Pracovné a podnikateľské spôsobilosti

Pracovné spôsobilosti spolu s podnikateľskými spôsobilosťami prispievajú k tvorbe nových pracovných miest, pomáhajú ľuďom nachádzať prácu, orientovať sa na vlastné podnikanie, zlepšovať svoje pracovné a podnikateľské výkony, učiť sa prispôbovať zmenám a využívať informačné toky v rámci svojich mentálnych možností.

V tomto vzdelávacom programe sú vymedzené nasledovné kľúčové kompetencie:

Absolvent má:

- 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 kritizovať, 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

Tieto spôsobilosti pomáhajú žiakom rozvíjať základné jednoduché zručnosti pri práci s osobným počítačom, internetom, využívať rôzne informačné zdroje a informácie v pracovnom a mimo pracovnom čase. Sú to teda schopnosti, ktoré umožňujú žiakom ich osobnostný rast, vlastné učenie a výkonnosť v práci.

V tomto vzdelávacom programe sú vymedzené nasledovné kľúčové kompetencie:

Absolvent má:

- 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

Sú to spôsobilosti, ktoré umožňujú žiakom žiť plnohodnotným sociálnym životom a tak prispievať k zvyšovaniu spoločenskej úrovne. Cestou získaných schopností žiaci zdokonaľujú svoj osobnostný rast, vlastné učenie, využívajú sebapoznávanie, sebakontrolu a sebareguláciu pre prácu v kolektíve, prijímajú zodpovednosť za vlastnú prácu. Svojím podielom prispievajú k životu a práci spoločnosti založenej na vedomostiach, prispievajú k rozvíjaniu demokratického systému spoločnosti, k trvalo udržateľnému hospodárskemu a sociálnemu rozvoju štátu so zodpovednosťou voči životnému prostrediu, zachovaniu života na zemi a rozvíjaniu vzájomného porozumenia si medzi osobami a skupinami, rozvíjajú svoje schopnosti ako je empatia, asertivita, súcit, tolerancia, rešpektovanie práv a slobôd.

V tomto vzdelávacom programe sú vymedzené nasledovné kľúčové kompetencie:

Absolvent má:

- 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 neznášanlivosti, 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.

6.2.2 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,
- 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.

6.2.3 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- poznať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,
- vedomosti o príprave pracoviska a vytvorení podmienok pre prácu,
- vedomosti o potrebe dodržania a záväznosti technologického postupu,
- poznať normy a normalizáciu v svojom odbore,
- vyhodnotiť kvalitu práce, vykonať záverečnú kontrolu práce a jej správnosti,
- poznať základné pravidlá správania k životnému prostrediu a zásady jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi,
- poznať druhy a použitie nástrojov a pomôcok používaných vo svojom odbore,
- poznať základné spôsoby ochrany materiálov vo svojom odbore,
- poznať zásady čistoty a hygieny na pracovisku,
- pomenovať a uviesť spôsoby aktívnej sociálnej komunikácie,
- orientovať sa v právnych formách podnikania,
- pochopiť úlohu čítania a literatúry v spoločnosti, kultúre a vzdelávaní.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- citlivo a taktne komunikovať s ľuďmi,
- jednoduché spôsoby spracovania materiálov vo svojom odbore,
- pracovať so štandardným ručným náradím používaných vo svojom odbore,
- pracovať s mechanickým náradím používaných vo svojom odbore,

- aplikovať zásady čistoty a hygieny na pracovisku,
- zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,
- uplatňovať etické princípy profesie v správaní a konaní,
- aplikovať získané teoretické poznatky a využívať ich pri riešení pracovných problémov,
- využívať informačné médiá pri vyhľadávaní pracovných príležitostí,
- zosúladať vlastné priority s požiadavkami pre výkon povolania a možnosťami rozširovania kvalifikácie absolvovaním rekvalifikačných kurzov.

Kritéria výkonu a ich hodnotenie

| | Body | | |
|---|------|------|------|
| | 1.r. | 2.r. | 3.r. |
| Základné technologické úpravy | 1 | 1 | 1 |
| Predbežná úprava potravín rastlinného pôvodu | 1 | 1 | 1 |
| Predbežná úprava potravín živočíšneho pôvodu | 1 | 1 | 1 |
| Iné technologické úpravy (šľahanie, filtrovanie trenie, mletie) | 1 | 1 | 1 |
| Hlavné technologické úpravy | 1 | 1 | 1 |
| Varenie | - | 1 | 1 |
| Varenie zeleniny | - | - | 1 |
| Varenie mäsa | - | - | 1 |
| Varenie cestovín | - | - | 1 |
| Dusenie | - | 1 | 1 |
| Dusenie zeleniny | - | - | 1 |
| Dusenie mäsa | - | - | 1 |
| Dusenie hydiny | - | - | 1 |
| Pečenie | - | 1 | 1 |
| Pečenie mäsa | - | - | 1 |
| Pečenie hydiny | - | - | 1 |
| Pečenie rýb | - | - | 1 |
| Vyprážanie | - | 1 | 1 |
| Vyprážanie mäsa | - | - | 1 |
| Vyprážanie hydiny | - | - | 1 |
| Vyprážanie zeleniny | - | - | 1 |
| Vyprážanie rýb | - | - | 1 |
| Pečenie na rošte | - | 1 | 1 |
| Grilovanie | - | 1 | 1 |
| Straty pri tepelnej úprave | - | 1 | 1 |
| Význam a druhy bezmäsitých pokrmov | - | 1 | 1 |
| Bezmäsité pokrmy | 1 | 1 | 1 |
| Jednoduché múčniky | 1 | 1 | 1 |
| Polievky a druhy polievok | 1 | 1 | 1 |
| Hnedé polievky | - | 1 | 1 |
| Biele polievky | - | 1 | 1 |
| Omáčky | 1 | 1 | 1 |
| Prílohy k hlavným jedlám | 1 | 1 | 1 |
| Doplnky k hlavným jedlám | 1 | 1 | 1 |
| Príprava jedál z hovädzieho mäsa | - | 1 | 1 |
| Príprava jedál z teľacieho mäsa | - | 1 | 1 |
| Príprava jedál z bravčového mäsa | - | 1 | 1 |
| Úprava jedál zo zveriny | - | 1 | 1 |
| Úprava jedál z hydiny | - | 1 | 1 |
| Úprava jedál z rýb | - | 1 | 1 |
| Úprava jedál z mletého mäsa | - | 1 | 1 |
| Príprava jedál na objednávku(minútok) | - | 1 | 1 |
| Úprava pokrmov studenej kuchyne | - | - | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Príprava predjedál | - | - | 1 |
| Príprava múčnikov | - | - | 1 |
| Príprava tortových hmôt a krémov | - | - | 1 |
| Príprava zmrzlín | - | - | 1 |
| Príprava nápojov | - | - | 1 |
| Príprava jedál cudzích kuchýň | - | - | 1 |
| Príprava diétnych jedál | - | - | 1 |
| Bezpečnosť a hygiena pri hlavných technologických postupoch | - | 1 | 1 |
| Potraviny rastlinného a živočíšneho pôvodu | - | 1 | 1 |
| Základné zloženie potravín | 1 | 1 | 1 |
| Mlieko a mliečne výrobky | 1 | 1 | 1 |
| Zelenina a ovocie - | 1 | 1 | 1 |
| Zemiaky a použitie v kuchyni | 1 | 1 | 1 |
| Obilniny a mlynské výrobky | 1 | 1 | 1 |
| Tuky | 1 | 1 | 1 |
| Strukoviny | 1 | 1 | 1 |
| Sladidlá | 1 | 1 | 1 |
| Pochutiny | 1 | 1 | 1 |
| Mäso – charakteristika, skladovanie, konzervovanie | 1 | 1 | 1 |
| Bravčové mäso, výrobky | - | 1 | 1 |
| Hovädzie mäso, výrobky | - | 1 | 1 |
| Hydina a ryby, výrobky | - | 1 | 1 |
| Zverina, výrobky | - | 1 | 1 |
| Nápoje | - | 1 | 1 |
| Biologická a energetická hodnota potravín | - | - | 1 |
| Správna výživa človeka | - | - | 1 |
| Liečebná výživa | - | - | 1 |
| Pravidlá hygieny a hygiena výživy | - | - | 1 |
| Základné kuchynské vybavenie | 1 | 1 | 1 |
| Strojové vybavenie prevádzky | - | 1 | 1 |
| Malé ručné strojčeky | 1 | 1 | 1 |
| Stroje na úpravu zemiakov a zeleniny | 1 | 1 | 1 |
| Kotly a prístroje na varenie v pare | 1 | 1 | 1 |
| Elektrické a plynové sporáky | 1 | 1 | 1 |
| Univerzálny kuchynský robot | 1 | 1 | 1 |
| Zariadenia na umývanie riadu | 1 | 1 | 1 |
| Bezpečnostné predpisy pre stroje a zariadenia | 1 | 1 | 1 |
| Manipulácia so strojmi, hlásenie porúch | 1 | 1 | 1 |
| Chladiace zariadenia na prevádzke | - | 1 | 1 |
| Stroje na spracovanie mäsa | - | 1 | 1 |
| Zariadenia na tepelnú úpravu jedál | - | 1 | 1 |
| Stroje na spracovanie cesta | - | 1 | 1 |
| Ohrievače vody, prístroje na varenie kávy | - | 1 | 1 |
| Zariadenia na výdaj jedál, automaty | - | 1 | 1 |
| Základné pravidlá a technika obsluhy | - | 1 | 1 |
| Gastronomické pravidlá | - | 1 | 1 |
| Podávanie raňajok, desiatej | - | 1 | 1 |
| Podávanie obeda | - | 1 | 1 |
| Podávanie olovrantu a večere | - | 1 | 1 |
| Miešanie nápojov | - | 1 | 1 |
| Zásady spoločenského stravovania | - | 1 | 1 |
| Slávnostné stolovanie, usporiadanie hostín | - | 1 | 1 |
| Základné ekonomické pojmy | - | - | 1 |
| Formy vlastníctva | - | - | 1 |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Organizácia spoločného stravovania | - | - | 1 |
| Prevádzkovanie stredísk stravovacieho zariadenia | - | - | 1 |
| Základné hospodárske písomnosti na prevádzke | - | - | 1 |
| Pracovný pomer | - | - | 1 |
| Ochrana životného prostredia | - | - | 1 |

1. ročník

nezvládol < 22 bodov

zvládol 22 – 25 bodov

zvládol veľmi dobre 61 – 70 bodov

22 bodov tvorí základ pre získanie osvedčenia s kvalifikáciou zaškolený.

2. ročník

nezvládol < 53 bodov

zvládol 53 – 60 bodov

zvládol veľmi dobre 61 – 70 bodov

53 bodov tvorí základ pre získanie osvedčenia s kvalifikáciou zaučený.

3. ročník

nezvládol < 80 bodov

zvládol 80 – 90 bodov

zvládol veľmi dobre 91 – 101 bodov

80 bodov tvorí základ pre získanie osvedčenia s kvalifikáciou vyučený.

Revidované dňa: 27.08.2012**Výkonové kritéria v učebnom odbore 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

Meno žiaka:

Body:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pozná a dodržiava predpisy BOZP v kuchyni | 0 | 1 | 2 |
| Dodržiava zásady osobnej hygieny | 0 | 1 | 2 |
| Používa pracovný odev a ochranné pracovné prostriedky | 0 | 1 | 2 |
| Pozná pracovisko a jeho vybavenie | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda výber a použitie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a pomôcok | 0 | 1 | 2 |
| Pozná kritické body v kuchyni v rámci systému HACCP | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda ručné a strojové umývanie riadu | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda prácu so strojmi a vybavením kuchyne | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť pracovisko na prevádzku | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda sanitačné práce v kuchyni | 0 | 1 | 2 |
| Pozná zásady správneho skladovania potravín | 0 | 1 | 2 |
| Vie rozoznať koreniny a dochucovadlá | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda predbežnú úpravu zemiakov | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda predbežnú úpravu zeleniny | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda predbežnú úpravu ovocia | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda predbežnú úpravu strukovín | 0 | 1 | 2 |
| Vie kuchynský opracovať hydinu | 0 | 1 | 2 |
| Vie kuchynský opracovať ryby | 0 | 1 | 2 |
| Vie kuchynský opracovať mäso jatočných zvierat | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda rozmrazovanie a mletie pokrmov | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda cedenie, filtrovanie a šľahanie | 0 | 1 | 2 |
| Vie uvariť mäso jatočných zvierat | 0 | 1 | 2 |
| Vie uvariť zemiaky | 0 | 1 | 2 |
| Vie uvariť zeleninu | 0 | 1 | 2 |
| Vie uvariť ryžu | 0 | 1 | 2 |
| Vie uvariť strukoviny | 0 | 1 | 2 |
| Vie uvariť cestoviny | 0 | 1 | 2 |
| Vie uvariť vajcia | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda postup blanžirovania | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť zaprávanú zeleninu | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť zeleninový a cibuľový základ | 0 | 1 | 2 |
| Vie udusiť mäso | 0 | 1 | 2 |
| Vie udusiť zemiaky | 0 | 1 | 2 |
| Vie udusiť ryžu a cestoviny | 0 | 1 | 2 |
| Vie udusiť zeleninu | 0 | 1 | 2 |
| Vie upiecť mäso / v celku, na porcie/ | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda pečenie na rošte a ražni | 0 | 1 | 2 |
| Vie upiecť zemiaky | 0 | 1 | 2 |
| Vie upiecť múčnik | 0 | 1 | 2 |
| Vie zapiecť mäso, cestoviny, zeleninu | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť trojobal a cestíčko | 0 | 1 | 2 |
| Vie vypražiť mäso vie vypražiť zeleninu a vajcia | 0 | 1 | 2 |
| Vie vypražiť múčnik | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť zápražku | 0 | 1 | 2 |
| Pozná a ovláda zásady pri výdaji a expedícií jedál | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť vývar | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť vložky do polievok | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť závarky do polievok | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda zahusťovanie a zjemňovanie polievok | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť ľubovoľnú bielu polievku | 0 | 1 | 2 |
| Ovláda dávkovanie polievok | 0 | 1 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Vie pripraviť desiatovú polievku | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť teplú omáčku | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť základnú majonézu | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť prílohy zo zemiakov | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť prílohy z múky | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť prílohy zo zeleniny | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť zeleninový šalát | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť zemiakový šalát | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť ovocný šalát | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť dressing | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť prílohu zo strukovín | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť prílohu z ryže | 0 | 1 | 2 |
| Vie rozlíšiť jednotlivé časti hovädzieho mäsa | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo z hovädzieho mäsa | 0 | 1 | 2 |
| Vie rozlíšiť jednotlivé časti bravčového mäsa | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo z bravčového mäsa | 0 | 1 | 2 |
| Vie rozlíšiť jednotlivé časti hydinového mäsa | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo z hydiny | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo z rýb | 0 | 1 | 2 |
| Vie určiť vhodné druhy a časti mias na prípravu jedál na objednávku | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo na objednávku | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo zo zeleniny | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo z ryže | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo z cestovín | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo zo strukovín | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo zo zemiakov | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo z húb | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo z vajec | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo zo syrov | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť marinádu na prípravu šalátov | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť rôsol a aspik | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť pochúťkové maslo a majonézu | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť cestovinový šalát | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť plnené a obložené vajcia | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť chuťovky | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť rôzne obložené chlebíky | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť plnenú zeleninu, plnené ovocie | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť mäsovú penu | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť studené predjedlo | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť ryžovú kašu s maslom | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť múčnik z tekutého cesta | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť múčnik z piškótového cesta | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť múčnik zo zemiakového cesta | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť múčnik z tvarohu | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť múčnik z kysnutého cesta | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť múčnik z lineckého cesta | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť nákyp | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť puding | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo francúzskej kuchyne | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo talianskej kuchyne | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo maďarskej kuchyne | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo ruskej kuchyne | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo čínskej kuchyne | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť jedlo českej kuchyne | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť teplé nápoje | 0 | 1 | 2 |
| Vie pripraviť studené nápoje | 0 | 1 | 2 |

Body spolu: 214

Žiak dosiahol :

Celkové hodnotenie:

Ak si žiak v poslednom ročníku osvojil menej ako 31% (65 bodov) manuálnych zručností môže získať osvedčenie o zaškolení.

Ak si žiak v poslednom ročníku osvojil 31 – 60%(66 -128 bodov) manuálnych zručností môže získať osvedčenie o zaučení.

Ak si žiak v poslednom ročníku osvojil 61 – 100%(129-214 bodov) manuálnych zručností môže konať záverečnú skúšku.

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 OV

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 OV

prekážky v práci prekonáva s pomocou majstra OV

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.

7 UČEBNÝ PLÁN

Učebný odbor: 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál

| Štátny vzdelávací program | | | Školský vzdelávací program | | | | | |
|--|--|--------------------------------|--|--|---------------|---------------|--------------------------------|------------|
| Cieľové zložky vzdelávania | Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe | Celkový počet hodín za štúdium | Cieľové zložky vzdelávania | Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe | | | Celkový počet hodín za štúdium | |
| Všeobecné vzdelávanie | 12 | 384 | Všeobecné vzdelávanie | 15 | | | 549 | |
| Odborné vzdelávanie | 66 | 2112 | Odborné vzdelávanie | 84 | | | 2715 | |
| Disponibilné hodiny | 15 | 480 | Disponibilné hodiny | | | | | |
| CELKOM | 93 | 2976 | CELKOM | 102 | | | 3264 | |
| Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí | Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe | Celkový počet hodín za štúdium | Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí | Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe | | | Celkový počet hodín za štúdium | |
| VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE | 12 | 384 | VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE | 1.roč. | 2.roč. | 3.roč. | 17- | 549 |
| Jazyk a komunikácia <i>slovenský jazyk a literatúra</i> | 3 | 96 | Jazyk a komunikácia <i>slovenský jazyk a literatúra</i> | 1 | 1 | 1 | 3 | 96 |
| | | | <i>anglický jazyk</i> | 1 | 0 | 0 | 1 | 33 |
| Človek, hodnoty a spoločnosť <i>etická výchova/náboženská výchova občianska náuka</i> | 3 | 96 | Človek, hodnoty a spoločnosť <i>etická výchova</i> | 1 | 1 | - | 2 | 66 |
| | | | <i>občianska náuka</i> | 1 | 1 | 1 | 3 | 96 |
| Matematika a práca s informáciami <i>matematika</i> | 3 | 96 | Matematika a práca s informáciami <i>matematika</i> | 1 | 1 | 1 | 3 | 96 |
| | | | <i>informačné a komunikačné technológie</i> | 1 | 0 | 0 | 1 | 33 |
| Zdravie a pohyb <i>telesná výchova</i> | 3 | 96 | Zdravie a pohyb <i>telesná výchova</i> | 2 | 1 | 1 | 4 | 129 |
| ODBORNÉ VZDELÁVANIE | 66 | 2112 | ODBORNÉ VZDELÁVANIE | 85 | | | 2715 | |
| Teoretické vzdelávanie | 6 | 192 | Teoretické vzdelávanie | 1.roč. | 2.roč. | 3.roč. | 16 | 510 |
| | | | <i>technológia</i> | 3 | 3 | 4 | 10 | 318 |
| | | | <i>potraviny</i> | 2 | 1 | - | 3 | 99 |
| | | | <i>stolovanie</i> | - | 1 | - | 1 | 33 |
| | | | <i>výživa</i> | - | - | 1 | 1 | 30 |
| | | | Úvod do sveta práce <i>ekonomika a organizácia</i> | - | - | 1 | 1 | 30 |
| Praktická príprava | 60 | 1920 | Praktická príprava | 1.roč. | 2.roč. | 3.roč. | 69 | 2205 |
| | | | <i>odborný výcvik</i> | 21 | 24 | 24 | 69 | 2205 |
| Disponibilné hodiny | 15 | 480 | Disponibilné hodiny | | | | | |
| SPOLU | 93 | 2976 | SPOLU | 102 | | | 3264 | |
| Účelové kurzy/učivo | | | Účelové kurzy/učivo | | | | | |
| Ochrana života a zdravia: | | | Ochrana života a zdravia: | 1.roč. | 2.roč. | 3.roč. | | 68 |
| | | | Účelové cvičenie | 6 | 6 | - | 12 | 12 |
| Telovýchovno-výcvikový kurz - turistika | | | Telovýchovno-výcvikový kurz - turistika | - | 35 | - | 35 | 35 |
| | | | Kurz na ochranu človeka a prírody | - | - | -21 | 21 | 21 |
| Záverečná skúška | | | Záverečná skúška | | | | | |

Učebný odbor: 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál - REVIDOVANÝ UČEBNÝ PLÁN dňa: 26.8.2011

| Štátny vzdelávací program | | | Školský vzdelávací program | | | | |
|--|--|--------------------------------|--|--|---------------|---------------|--------------------------------|
| Cieľové zložky vzdelávania | Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe | Celkový počet hodín za štúdium | Cieľové zložky vzdelávania | Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe | | | Celkový počet hodín za štúdium |
| Všeobecné vzdelávanie | 12 | 384 | Všeobecné vzdelávanie | 15 | | | 483 |
| Odborné vzdelávanie | 66 | 2112 | Odborné vzdelávanie | 87 | | | 2781 |
| Disponibilné hodiny | 15 | 480 | Disponibilné hodiny | | | | |
| CELKOM | 93 | 2976 | CELKOM | 102 | | | 3264 |
| Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí | Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe | Celkový počet hodín za štúdium | Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí | Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe | | | Celkový počet hodín za štúdium |
| VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE | 12 | 384 | VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE | 1.roč. | 2.roč. | 3.roč. | 15 |
| Jazyk a komunikácia <i>slovenský jazyk a literatúra</i> | 3 | 96 | Jazyk a komunikácia <i>slovenský jazyk a literatúra</i> | 1 | 1 | 1 | 3 |
| | | | <i>anglický jazyk</i> | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Človek, hodnoty a spoločnosť <i>etická výchova/náboženská výchova občianska náuka</i> | 3 | 96 | Človek, hodnoty a spoločnosť <i>etická výchova</i> | 1 | 1 | - | 2 |
| | | | <i>občianska náuka</i> | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Matematika a práca s informáciami <i>matematika</i> | 3 | 96 | Matematika a práca s informáciami <i>matematika</i> | 1 | 1 | 1 | 3 |
| | | | <i>informačné a komunikačné technológie</i> | 1 | 0 | 0 | 1 |
| Zdravie a pohyb <i>telesná výchova</i> | 3 | 96 | Zdravie a pohyb <i>telesná výchova</i> | 1 | 1 | 1 | 3 |
| ODBORNÉ VZDELÁVANIE | 66 | 2112 | ODBORNÉ VZDELÁVANIE | 87 | | | 2781 |
| Teoretické vzdelávanie | 6 | 192 | Teoretické vzdelávanie | 1.roč. | 2.roč. | 3.roč. | 15 |
| | | | <i>technológia</i> | 2 | 3 | 4 | 9 |
| | | | <i>potraviny</i> | 2 | 1 | - | 3 |
| | | | <i>stolovanie</i> | - | 1 | - | 1 |
| | | | <i>výživa</i> | - | - | 1 | 1 |
| | | | <i>Úvod do sveta práce ekonomika a organizácia</i> | - | - | 1 | 1 |
| | | | Praktická príprava | 1.roč. | 2.roč. | 3.roč. | 72 |
| <i>odborný výcvik</i> | 24 | 24 | 24 | 72 | | | |
| Disponibilné hodiny | 15 | 480 | Disponibilné hodiny | | | | |
| SPOLU | 93 | 2976 | SPOLU | 102 | | | 3264 |
| Účelové kurzy/učivo | | | Účelové kurzy/učivo | | | | |
| Ochrana života a zdravia: | | | Ochrana života a zdravia: | 1.roč. | 2.roč. | 3.roč. | 68 |
| | | | Účelové cvičenie | 6 | 6 | - | 12 |
| Telovýchovo-výcvikový kurz - turistika | | | Telovýchovo-výcvikový kurz - turistika | - | 35 | - | 35 |
| | | | Kurz na ochranu človeka a prírody | - | - | -21 | 21 |
| Záverečná skúška | | | Záverečná skúška | | | | |

Poznámky k učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor odborných učilíšť :

- 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 závažný 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 31 hodín a maximálne 34 hodín, za celé štúdium minimálne 93 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, spravenie 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) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- d) Súčasťou vzdelávacej oblasti Človek, hodnoty a spoločnosť sú predmety etická/náboženská výchova a občianska náuka. 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 nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“. Predmet občianska náuka je klasifikovaný.
- e) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti Človek, hodnoty a spoločnosť predmet náboženská výchova – náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa) a občianska náuka. Predmet náboženstvo je klasifikovaný. Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov. Predmet občianska náuka je klasifikovaný.
- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami je predmet matematika, ktorý sa vyučuje podľa jeho účelu v danom odbore štúdia.
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti Zdravie a pohyb je predmet telesná výchova. Predmet telesná výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ho do viachodinových celkov.
- h) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou odborného výcviku. Na odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi platnou legislatívou.
- i) 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. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj personálne a priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil mentálne postihnutých žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na vzdelávanie. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni. 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.
- j) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov odborných učilíšť v SR je učivo Ochrana človeka a prírody. Obsah učiva sa realizuje dvoma účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu človeka a prírody. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Účelové cvičenia sa vykonávajú po triedach, výnimočne po ročníkoch. Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje v 3. ročníku v trvaní 3 dní po 7 hodín výcviku. Je súčasťou plánu práce školy.
- k) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

8.3 ÚČELOVÉ KURZY

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov odborného vzdelávania a prípravy sú účelové kurzy, ktoré 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:

- 1) Ochrana života a zdravia
- 2) Telovýchovo-výcvikový kurz

8.3.1 Ochrana života a zdravia

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Účelový kurz Ochrana života a zdravia je povinnou organizačnou formou vyučovania. Jeho zameranie musí byť štruktúrované tak, aby sa ním rozšírili vedomosti žiakov, precvičili požadované zručnosti a prehĺbili osvojené postoje a návyky. Obsah kurzu nadväzuje na účelové cvičenia a tvorí ho teoretická príprava, praktický výcvik a mimovyučovacia záujmová činnosť žiakov. Názorné a praktické metódy prevládajú nad verbálnym a hodnotenie žiakov je slovné.

Navrhované obsahové zameranie kurzu je zhodné pre všetky tri formy jeho realizácie – denné dochádzka, internátna forma alebo kombinácia predchádzajúcich foriem.

Počas kurzu sa kladie dôraz aj na overenie poskytovanie zdravotníckej prvej pomoci a ich reagovania na situáciu ohrozenia materiálnych hodnôt a prírody.

Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku každého školského roka raz. Účelové cvičenia sa vykonávajú po triedach, výnimočne po ročníkoch. 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. Program cvičenia sa realizuje spravidla v dvojhodinových jednotkách. Presun na miesto konania sa nezapočíta do času cvičenia, ak nie je jeho súčasťou. Účasť učiteľov na účelových cvičeniach je započítaná do ich vyučovacej povinnosti. Vyhodnotenie cvičenia vykoná riaditeľ školy na najbližšej pedagogickej porade.

Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje v treťom ročníku v trvaní 3 dni po 7 hodín výcviku. Kurz je súčasťou plánu práce školy. Riaditeľ školy určí vedúceho, termíny, spôsob realizácie a miesto konania, triedy, personálne zabezpečenie, spôsob prípravy učiteľov a účastníkov kurzu, materiálne, finančné, technické a zdravotnícke zabezpečenie. Účasť žiakov na kurze je povinná. Žiaci s oslabeným zdravím sa na kurze zúčastňujú len so súhlasom lekára a plnia úlohy primerané zdravotnému stavu. Kurz sa organizuje v spolupráci s Radou školy, zdravotníkmi, ochranárskymi a inými spoločenskými organizáciami, s orgánmi štátnej správy (miestnou vojenskou správou, policajným zborom, útvarmi civilnej ochrany a pod.). Realizuje sa internátnym spôsobom pobytu alebo dennou dochádzkou na zamestnanie. Odporúča sa podľa možnosti využívať internátny spôsob pobytu na kurze. Kurz organizovaný dennou dochádzkou sa uskutočňuje v teréne mimo priestorov školy. Podľa podmienok je možné uvedené spôsoby realizácie kurzu aj kombinovať. Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí mať zvládnuté špecifické ciele a ovládať predpísaný obsah učiva.

Prehľad špecifických cieľov

Absolvent má:

- mať prehľad o právnych normách upravujúcich povinnosti prípravy občanov Slovenskej republiky na ochranu ich zdravia, ochranu prírody a obranu vlasti,
- mať prehľad o orgánoch a organizáciách podieľajúcich sa na brannej, ekologickej a humanitárnej výchove občanov,
- mať schopnosť poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch,
- mať základné schopnosti pri riešení mimoriadnych situácií alebo udalostí,
- chrániť prírodu a životné prostredie,
- mať záujem o športové aktivity podporujúce jeho telesný a zdravotný rozvoj.

Obsah vzdelávacej oblasti ochrana života a zdravia

- 1) Teoretická príprava
- 2) Praktický výcvik
- 3) Mimovyučovacie aktivity

Teoretická príprava

Teoretická príprava nadväzuje na vedomosti a zručnosti žiakov získaných v účelových cvičeniach. Žiaci sa oboznamujú s právnymi normami, ktoré upravujú povinnosti občanov na ochranu ich zdravia, ochranu prírody a obranu vlasti ako aj o organizáciách podieľajúcich sa na brannej, ekologickej a humanitárnej výchove. Získajú informácie o poslaní a funkcii ozbrojených síl, armády a civilnej ochrany v SR, o najnovších poznatkoch z dopravnej výchovy, zdravotvedy a ekológie, o technických športoch, sebaobrane. Teoretická príprava trvá 3 hodiny.

Praktický výcvik

Praktický výcvik sa zameriava na komplex týchto tematických celkov:

- Zdravotnícka príprava (5 hodín) dopĺňa učivo účelového cvičenia. Žiaci sa zdokonaľujú v poskytovaní prvej pomoci pri úpaloch, uštipnutiach hadom, popáleninách a priestreloch. Vedia zhotoviť improvizované nosidlá a určiť poradie naliehavosti ošetrovania zranených osôb ako je umelé dýchanie, kriesenie, stabilizovaná poloha, poleptania chemickými látkami, otravy a omrzliny.
- Mimoriadne udalosti – civilná ochrana (5 hodín) môže byť modelovaný na používanie signálov v priebehu činností. Žiaci sa naučia správne reagovať na požiar, výbuch plynu, zával alebo zosuv pôdy, letecké nešťastie, radiačnú haváriu, otravu potravinami a vodou, záplavy...
- Pobyt v prírode (5 hodín) obsahuje komplex činností, ako sú orientácia v teréne, práca s mapou, kompasom a pod.. Žiaci sa naučia pripravovať stravu v improvizovaných podmienkach a na provizórnych prostriedkoch, vybudovať a označiť trať pre orientačný beh, zrealizovať preteky podľa pravidiel. Sú vedení k ochrane, úprave a čistote prírodného prostredia, k poznávaniu prírodných úkazov, liečivých a chránených rastlín.
- Technické činnosti a športy (3 hodiny) sú zamerané na rôzne aktivity ako sú exkurzie do športových zariadení, kde majú možnosť sledovať ukážky rádioamatérskej a spojovacej činnosti, športového potápania a vodáctva, modelárstva, leteckých športov a parašutizmu, horolezectva a týmto sa motivovať k aktívnejšej športovej činnosti. Zároveň získavajú prehľad o náročnosti športových výkonov, výkonovej obtiažnosti, pravidlách a zásadách športovej činnosti.

Mimovyučovacie aktivity

Teoretická príprava a praktický výcvik sa odporúčajú spojiť s mimovyučovacími aktivitami. Odporúča sa organizovať podľa podmienok aj zdokonaľovací plavecký výcvik, rôzne športové súťaže podľa osobitných predpisov.

8.3.2 Telovýchovno-výcvikový kurz

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Účelový Telovýchovno-výcvikový kurz sa organizuje v prvom, druhom alebo treťom ročníku štúdia v rozsahu 5 dní po 7 hodín. Môže sa organizovať ako turistický kurz, plavecký kurz a lyžiarsky kurz. Kurz nadväzuje na výučbu plávania a lyžovania základnej školy, ak boli realizované. Žiaci si osvojujú športové a úžitkové spôsoby plávania, lyžovania a pobytu v prírode, zvyšuje sa úroveň ich pohybových schopností, upevňuje sa ich zdravie, zvyšuje telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť. Názorné a praktické metódy prevládajú nad verbálnym a hodnotenie žiakov je slovné. Presný termín určí riaditeľ školy.

Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí mať zvládnuté špecifické ciele a ovládať predpísaný obsah učiva.

Prehľad špecifických cieľov

Absolvent má:

- si osvojiť činnosti spojené s pobytom v prírode s ochranou prírody
- zvládnuť techniku plaveckých spôsobov – kraul, znak, prsia, ľubovoľný spôsob, skoky do vody, podľa fyzických predpokladov
- zvládnuť základy lyžiarskej techniky, podľa fyzických predpokladov
- poznať základné zásady prvej pomoci pri záchrane topiaceho sa a pri úrazoch na lyžiarskych svahoch a v prírode

Obsah vzdelávacej oblasti telovýchovno-výcvikový kurz

1. Turistika a cvičenie v prírode

2. Plávanie
3. Lyžovanie

Turistika a cvičenia v prírode

Turistika zahŕňa komplex činností spojených s pobytom v prírode – značkované chodníky, kompas, mapa. Žiaci sa naučia pripravovať stravu v improvizovaných podmienkach a na provizórnych prostriedkoch, vybudovať a označiť trať pre orientačný beh, zrealizovať preteky podľa pravidiel. Sú vedení k ochrane, úprave a čistote prírodného prostredia, k poznávaniu prírodných úkazov, liečivých a chránených rastlín.

Plávanie

Plávanie zvyšuje úroveň pohybových schopností žiakov, najmä vytrvalosti. Žiaci si osvojujú základné poznatky z teórie plávania, jeho špecifiká z hľadiska biomechaniky a fyziológie. Pôsobenie plávania na organizmus človeka je mimoriadne významné. Žiaci takto získavajú poznatky aj o využití svojho voľného času, informácie o kondičných cvičeniach, rehabilitačného a rekreačného plávania. Osvojujú si tiež pravidlá plávania a správneho dýchania. Hodnotia sa technika plávania, uzlové body v technike a zručnosti pri záchrane topiaceho sa.

Lyžovanie

Lyžovanie má nezastupiteľné miesto vo funkčnom a pohybovom zdokonaľovaní každého jednotlivca. Prispieva k upevneniu zdravia, zvýšeniu telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti, pomáha odstraňovať nedostatky zdravotne oslabeným žiakom, prispieva k psychickému, sociálnemu a morálnemu vývinu mládeže. Žiaci by mali zvládnuť bezpečné ovládanie lyží v primeranom lyžiarskom teréne optimálnou lyžiarskou technikou. Výcvik by sa mal zamerať na zvládnutie znožného oblúka prestúpením v širšej stope, vyvážený dynamický postoj po spádnici a jazde šikmo svahom, správne rozloženie hmotnosti, postavenie a vytočenie trupu, prenášanie váhy z jednej lyže na druhú, pre pokročilých lyžiarov sa odporúča zvládnuť striedavý beh dvojkročnej a súpažnej techniky. Kurz poskytuje aj informácie o lyžiarskom výstroji a nebezpečenstvách zimného pobytu v horách.

9 ORGANIZAČNÉ PODMIENKY

9.1 Didaktická technika

1. Prenosný spätný projektor
2. Počítače, tlačiareň
3. Kopírovací stroj a skener
4. Filmový projektor
5. Video prehrávač
6. Projekčné plátno
7. Flipchart
8. Uchytávacie lišty
9. Televízor
10. Magnetofón
11. Rozhlasový prijímač
12. Tabule, panely, premietacie plátno, priesvitky
13. Fotografie, schémy, modely , technické výkresy
14. USB kľúč
15. Diskety
16. CD nosič
17. VHS kazety

9.2 Materiálne výučbové prostriedky

1. odborné učebne a dielne
 2. odborné filmy, CD, DVD –prezentácie pracovných postupov, technológií, BOZP, prvej pomoci, konštrukcií a pod.
 3. modely
 4. náradie
 5. stroje a zariadenia
 6. materiály
 7. váhy a meradlá
 8. osobné ochranné prostriedky a pomôcky
 9. odborné knihy, časopisy, encyklopédie, prospekty, katalógy
 10. nástenky
 11. výstavky
 12. fólie
 13. vzorkovnice
 14. schémy technologických postupov, strojov a zariadení
 15. lekárnička
- Materiálne výučbové prostriedky si dopĺňajú vyučujúci podľa potreby a odborného zamerania (filmy, DVD, a pod.)

10 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU SPOJENEJ ŠKOLY INTERNÁTNEJ

10.1 Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Školskej 12, Michalovce. Školské dielne sú vybavené na praktické vyučovanie odborných a voliteľných predmetov.

Kapacita školy:

Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy,
kancelárie pre zástupcu riaditeľa školy,
kancelárie pre hlavného majstra ODV,
kabinet pre výchovnú poradkyňu,
príručný sklad s odkladacím priestorom,

Pedagogickí zamestnanci školy:

zborovňa pre rokovania pedagogickej rady,
kabinety pre učiteľov.

Sociálne zariadenie.

Nepedagogickí zamestnanci školy:

kancelárie pre sekretariát, ekonómov a správcu
príručný sklad s odkladacím priestorom,

Dielňa

Kotolňa

Archív.

Ďalšie priestory:

Hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne

Sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky

Priestory pre centrálnu ovládanie didaktickej techniky

Sklady náradia, strojov a zariadení

Sklady materiálov, surovín a polotovarov

Knižnica

Priestory pre záujmovú a spoločenskú činnosť žiakov a zamestnancov školy, spoločenská miestnosť

Makrointeriéry:

Školská budova

Školský dvor

Školský internát (súčasť školy)

Kancelária

Kabinety

Zborovňa

Spoločenská miestnosť

Miestnosť pre návštevy

Posilňovňa

Dielňa

Cvičná kuchyňa

Sklady pre stroje, nástroje, náradia, suroviny, materiál, polotovary

Hygienické zariadenia (WC, sprchy)

Školská jedáleň a kuchyňa (s celodennou prevádzkou)

Vyučovacie interiéry

1. Klasické triedy/ - učebne pre teoretické vyučovanie

2. Audiovizuálna učebňa

3. Odborná učebňa výpočtovej techniky

4. Školská dielňa

5. Telocvičňa

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

10.2 Personálne podmienky

Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.

Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecno-vzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie

ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov. Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, správca, školník, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.

Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

10.3 Organizačné podmienky

Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné.

Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium. Vyučovanie začína o 7.45 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.

Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávacie proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).

Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom vyučovaní a príprave ako aj v Školskom internáte. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej triednickej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách.

Na začiatku každého školského roka je spoločné zoznamovanie sa žiakov prvých ročníkov so žiakmi vyšších ročníkov. Oboznamujú sa nielen so svojimi povinnosťami, ale aj vzájomne navádzujú kontakty medzi sebou, vymieňajú si postrehy a informácie. Prispieva to k vytvoreniu veľmi priaznivej atmosféry na škole a k ľahšiemu zaraďovaniu žiakov do kolektívu. Tiež stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované v prvom týždni na začiatku školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odborného výcviku, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu, Domov mládeže a Stredisko praktickej prípravy.

Hodnotenie a klasifikácia žiakov vychádza z platných metodických usmernení, ktorými sa upravuje postup hodnotenia a klasifikácie žiakov stredných škôl v Slovenskej republike a v súlade so Zákonom č. 245/2008 Zb. o výchove a vzdelávaní v znení neskorších predpisov.

Exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 1 týždňa školského roka.

Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje priebežne počas roka skupinovú formou v 6 hodinových celkoch vo všetkých ročníkoch.

Organizácia exkurzií je súčasťou teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku po dva dni s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.

Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.

Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a odborného vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a výpestky žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

10.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a odborné vyučovanie musia zodpovedať platným právnym predpisom, vyhláškam, technickým normám a predpisom ES.

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s odborným vyučovaním. Učitelia, MOV, žiaci a rodičia so podrobne s týmito rizikami oboznámení.

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná v Dennom poriadku teoretického a praktického vyučovania, žiaci ju musia poznať a rešpektovať. Denný poriadok je verejne prístupný vo všetkých triedach, pracoviskách a v Školskom internáte.

Škola má spracovanú Metodickú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrane pre žiakov a učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetoch. Obsahom školenia sú predpisy a normy, miesta, na ktorých sú umiestnené lekárničky prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazoch detí, žiakov a študentov, traumatologického plánu, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonníka práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarnej nebezpečnosti v organizácii, inštruktáži používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

Na odbornom vyučovaní sa žiaci zoznamujú s návodmi na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení a prevádzkovými bezpečnostnými predpismi.

11. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV UČEBNÉHO ODBORU OBCHODNÁ PREVÁDZKA – PRÁCA PRI PRÍPRAVE JEDÁL

Spojená škola internátna, Školská 12, Michalovce považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. 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.

Skúšanie

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

Hodnotenie

Cieľom **hodnotenie žiaka v škole** je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, známku. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

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

11.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

Hodnotenie vzdelávacích výsledkov žiakov sa považuje za akt objektívnej spätnej väzby, motivačný a výchovný prostriedok, ako aj prostriedok pozitívneho podporovania zdravého sebaobrazu žiaka. Cieľom hodnotenia vzdelávacích výsledkov žiakov v škole je poskytnúť žiakovi a zákonnému zástupcovi spätnú väzbu o tom ako žiak zvládol výchovno–vzdelávací proces. Poukázať na rezervy a nedostatky a hľadať možnosti ich odstránenia.

Pri hodnotení a klasifikácií vychádzame z platných metodickým usmernením, ktorými sa upravuje postup hodnotenia a klasifikácie žiakov stredných škôl v Slovenskej republike a v súlade so Zákonom č. 245/2008 Zb. o výchove a vzdelávaní v znení neskorších predpisov.