

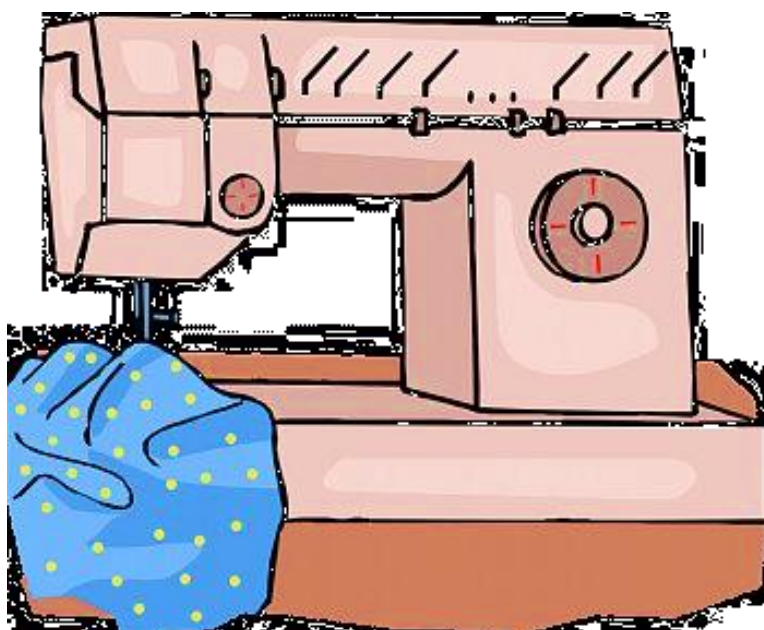
**Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky
Združenie odborných učilíšť špeciálnych škôl a špeciálnych výchovných
zariadení Slovenska**

**Okresný úrad - odbor školstva Košice
Spojená škola internátna, Školská 12, Michalovce**

PROPOZÍCIE

Celoštátnej súťaže praktických zručností a odborných vedomostí
v učebnom odbore :

6494 2 služby a domáce práce



26.apríl 2017

tel.: 056/6883602
e-mail : oui.mi@stonline.sk

PhDr. Marianna Behúnová
riaditeľka školy

- Vyhlasovateľ:** Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky
Združenie odborných učilišť špeciálnych škôl a špeciálnych výchovných zariadení Slovenska
Okresný úrad - odbor školstva Košice
- Usporiadateľ:** Spojená škola internátna, Školská 12, 071 01 Michalovce
- Kontakt:** telefón: 056/6883602
e - mail školy: oui.mi@stonline.sk
- Miesto konania:** Spojená škola internátna, Školská 12, 071 01 Michalovce
- Termín súťaže:** 26.apríl 2017
- Cieľ súťaže:** Prezentácia praktických zručností a odborných vedomostí žiakov, vedenie žiakov k samostatnosti, tvorivosti a súťaživosti.
- Podmienky súťaže :** Súťaže sa zúčastnia dvojčlenné družstvá žiakov z učebného odboru: „Služby a domáce práce.“ Súťaž sa skladá z teoretickej a praktickej časti. Súťažné družstvo sprevádza jeden pedagóg. Hodnotia sa družstvá.
- Porota:** Predseda súťaže a dvaja stáli členovia menovaní MŠVVaŠ SR. Ďalšími členmi sú zástupcovia z každej zúčastnenej školy.
- Prihlášky do súťaže:** Priloženú prihlášku zaslať na adresu:
Spojená škola internátna
Školská 12
071 01 Michalovce
Termín: najneskôr do 31. marec 2017!
Súčasťou záväznej prihlášky je objednávka na stravovanie a ubytovanie pre súťažiacich a pedagogický dozor.
- Pedagogický dozor:** zodpovedá za svojich žiakov počas aj mimo súťaže
- Ubytovanie:** Školský internát pri Spojenej škole internátnej

Školská 12. Hradí usporiadateľ z prostriedkov
MŠVVaŠ SR.

- Zraz účastníkov:** 26.apríl 2017 v budove Spojenej
školy internátnej
od 7.30 hod. – 8.00 hod.
- Súťažiaci si prinesú:** občiansky preukaz
zdravotný preukaz
preukaz poistenca
pracovné oblečenie a obuv
písacie potreby
- Usporiadateľ zabezpečí:** suroviny, materiál a inventár na praktickú časť
- Úhrada výdajov:** cestovné – hradí vysielajúca organizácia
stravné – hradí usporiadajúca organizácia
ubytovanie - hradí usporiadajúca organizácia
stravne – pre vodiča hradí vysielajúca organizácia
- Ceny:** odmenení budú všetci súťažiaci
- Informácie:** HMOV Magdaléna Ščerbová tel. č. 0915 311599

Časový harmonogram súťaže

25. apríl 2017

15.00 – 18.00 hod. príchod a ubytovanie v školskom internáte – SŠI,
Školská 12, 071 01 Michalovce

18.00 - 18.30 hod. večera

26. apríl 2017

7.00 - 7.30 hod. raňajky

7.30 - 8.00 hod. prezentácia súťažiacich

8.00 - 8.30 hod. technická porada, vyžrebovanie súťažných čísel

8.30 - 9.00 hod. teoretická časť súťaže – didaktický test

9.00 - 9.25 hod. presun na pracovisko, prezlečenie pre
1. praktickú časť, poučenie o BOZP

9.25- 9.30 hod. prehliadka pracoviska

9.30 - 10.30 hod. praktická časť súťaže č. 1 – príprava jedál

10.30 - 11.00 hod. prestávka, prezlečenie a presun na pracovisko pre 2.
praktickú časť

11.00 - 13.00 hod. praktická časť súťaže č. 2 – strojové šitie

13.00 - 13.30 hod. prezlečenie, obed

13.30 - 14.00 hod. zasadnutie hodnotiacej komisie

14.00 - 14.30hod. vyhodnotenie súťaže a vyhlásenie výsledkov

Sút'ážný poriadok

- Priebeh celej súťaže hodnotí porota, zložená zo stálych členov – predseda a dvaja členovia odbornej komisie.
- Ďalšími členmi sú zástupcovia z každej školy.
- Súťaž sa skladá z dvoch častí: teoretickej a praktickej.
- Každá súťažiacia škola pripraví jedno dvojčlenné družstvo, ktoré sprevádza určený pedagóg.
- Na didaktickom teste pracuje každý člen družstva samostatne.
- Na praktickej časti pracujú členovia súťažného družstva spoločne.
- Pred začiatkom súťaže si každé družstvo vyžrebuje súťažné číslo, s ktorým bude počas súťaže vystupovať a podľa ktorého mu bude v praktickej časti pridelené miesto.
- Súťažiaci sú povinní dodržiavať BOZP a hygienu pri práci, dodržiavať pokyny organizátora súťaže a nerušiť ostatných súťažiacich.
- Sprevádzajúci pedagóg počas praktickej časti nekomunikuje so svojim družstvom.
- Porota hodnotí zhotovené jedlá vizuálne a degustáciou. Zhotovujú sa dve porcie jedla, jedna porcia jedla bude hodnotená degustovaním členov poroty a druhá porcia jedla bude hodnotená členmi poroty vizuálne stolovaním na slávnostnej tabuli. Ďalej sa hodnotí kvalita výrobku – vankúšika.
- Protesty proti regulárnosti, výsledkom, je možné podať prostredníctvom sprevádzajúceho pedagogického pracovníka písomne 30 minút po skončení súťaže predsedovi poroty.
- Záverečné poradie družstiev sa určí súčtom dosiahnutých bodov z obidvoch disciplín. Pri rovnakom počte bodov rozhoduje lepšie hodnotenie z praktickej časti súťaže.
- Porota vyhlási poradie družstiev a víťazi budú ocenení diplomom a vecnou cenou.

Maximálny počet získaných bodov v celej súťaži pre družstvo je 150 bodov

Teoretická časť

Vypracovanie testu:

Časový limit: 30 minút

Hodnotenie:

- Každý súťažiaci rieši jeden test.
- Test obsahuje 25 otázok , každá odpoveď má hodnotu 1 bodu.
- Maximálny počet získaných bodov z teoretickej časti pre každého člena je 25 bodov, čo je za súťažné družstvo 50 bodov.
- Po ukončení časového limitu nebude súťažiacim umožnené pokračovať v písaní testu.

SÚŤAŽNÝ TEST

Číslo súťažiaceho:.....

1. Ako sa volá prekrížený steh

- a) retiazkový
- b) krížikový**
- c) stonkový

2. Kľúčkovací steh používame pri vyšívaní ako

- a) zapošívací
- b) ozdobný
- c) pomocný**

3. Hrachovinka sa vyšíva

- a) voľne
- b) s rámikom**
- c) bez rámika

4. Akým smerom prepichujeme tkaninu pri ručnom šití

- a) sprava doľava**
- b) zdola hore
- c) zľava doprava

5. Podčiarkni, čo zaradujeme medzi ovocie

- paprika
- **jablká**
- **čerešne**
- **slivky**

- fazuľa
- huby
- *marhule*

6. Na vyprážený rezeň v cestičku použijeme

- a) hrubú múku, mlieko, vajcia
- b) mlieko, strúhanku, soľ
- c) *hladkú múku, vajcia, mlieko, soľ*

7. Pracovník, ktorý pracuje v kuchyni má mať oblečené

- a) *biele pracovné nohavice, biele tričko, bielu šatku /čiapku/, zdravotnú obuv*
- b) biele nohavice, farebné tričko, botasky
- c) vychádzková obuv, pracovný plášť

8. Celkový vzhľad odevov zlepšujeme

- a) šitím
- b) preparovaním
- c) *žehlením*

9. Ovocie obsahuje veľa

- a) soli
- b) tukov
- c) *vitamínov*

10. Čo je to gratinovanie

- a) *zapekanie*
- b) vyprážanie
- c) opekanie

11. Z koľkých farieb sa skladá slnečné spektrum

- a) *šiestich*
- b) deviatich
- c) štyroch

12. Čalunený nábytok musíme pred čistením

- a) umyť
- b) *povysávať*
- c) vyklepať

13. Aké druhy dezinfekčných prostriedkov používame na chemickú dezinfekciu

- a) jar, pur, silan
- b) ariel, krystal
- c) *chloramín savo, krezosan*

14. Základné pomôcky na uzlovanie sú

- a) *špagát /niť/, zosieťovacie drievko, zosieťovacia ihla, nožnice*
- b) náprstok, páratko
- c) šijací stroj, niť

15. Patria soľničky a koreničky medzi malý stolový inventár? /označ zakrúžkovaním správnu odpoveď/

áno – nie

16. Ako rozdeľujeme polievky

- a) *hnedé, biele, špeciálne, diétne*
- b) hnedé, biele
- c) špeciálne, biele

17. Základné pletiarске pojmy – očká, ktoré sú položené vedľa seba cez šírku pleteniny tvoria

- a) *riadok*
- b) stĺpik

18. Čo patrí medzi koreniny

- a) soľ, klinčeky, čierne korenie
- b) škoricu, badián, štipľavá paprika
- c) *čierne korenie, soľ, biele korenie*

19. Značkovači steh patrí do skupiny stehov

- a) *pomocných*
- b) ozdobných
- c) spájacích

20. Čím sa prišíva gombík

- a) zapošívacou niťou
- b) stehovkou
- c) *gombíkovou niťou*

21. Palacinky pripravíme

- a) z treného cesta
- b) z odpaľovaného cesta
- c) z *liateho cesta*

22. Rovný jednoihlový šijací stroj používame

- a) na lepenie
- b) *na zošívanie*
- c) na stehovanie

23. Pletené výrobky sušíme

- a) na slnku
- b) zavesené
- c) *voľne prestreté*

24. Čo patrí medzi zverinu

- a) sliepka, diviak, jeleň
- b) bažant, hus, sliepka
- c) *jeleň, bažant, diviak*

25. Do akej vody vkladáme mäso ak chceme mať dobrý vývar

- a) *do studenej*
- b) do vlažnej
- c) do vriacej

PRAKTICKÁ ČASŤ

Pozostáva z dvoch praktických úloh, ktoré boli vybrané z platných učebných osnov MŠVVaŠ SR pre daný učebný odbor z učiva 1. a 3. ročníka. Maximálny počet bodov za úlohu č. 1 je 45 bodov, za úlohu č. 2 je 45, čo je za družstvo 90 bodov. Za vhodný pracovný odev, obuv a celkovú úpravu na praktickú časť môže každý zo súťažiacich získať 5 bodov, čo je za družstvo spolu 10 bodov. V prípade rovnakého počtu získaných bodov rozhodne celkový čas splnenia praktických úloh.

Kritéria hodnotenia praktickej časti č.1

Súťažiaci budú pracovať vo dvojiciach

Časový limit 60 minút

Hodnotí sa:

Dodržiavanie hygieny a zásad BOZP počas práce	0 – 5
Predbežná úprava mäsa	0 – 5
Tepelná úprava pokrmu	0 – 10
Dodržiavanie technologických postupov	0 – 10
Estetický vzhľad pokrmu	0 – 5
Chuťové vlastnosti - degustácia	0 – 5
Servírovanie, nápaditosť, kreativita	0 – 5

Spolu

maximálny počet bodov 45

Dodržiavanie BOZP na pracovisku:

- pracovať v pracovnom odevu a obuvi
- sústrediť sa na prácu a predísť úrazu
- zdržiavať sa len na určenom mieste
- neohrozovať pracovnými pomôckami seba, ani svoje okolie
- po skončení si upratať pracovisko
- každý úraz ihneď hlásiť

Úloha č.1 – Kuracie prsia so šunkou, broskyňou a syrom

Dusená ryža

Obloha

Náradie a pomôcky:

- lopárik
- nôž
- tláčik na mäso
- fólia
- tanier
- panvica
- obracačka
- zapekacia misa /malý pekáč/

- kastról
- drevená vareška
- hrnček
- naberačka na ryžu

- taniere na servírovanie
- príbor
- servítky

Suroviny na dve porcie:

Kuracie prsia so šunkou, broskyňou a syrom

200g kuracie prsia (2 plátok)

soľ

čierne korenie

2 ks polená broskyňa

50g šunka (2 plátky)

50g syr (2plátky)

100g olej

Dusená ryža:

140 g ryža

14 g olej

soľ

voda

Obloha:

paradajka

uhorka
hlávkový šalát

Technologický postup:

Kuracie prsia so šunkou, broskyňou a syrom

- umyté, osušené kuracie prsia zľahka naklepeme, osolíme a okoreníme
- pripravené rezne opečieme na rozpálenom tuku po oboch stranách a uložíme spolu s výpekcom do zapekacej misky
- na pripravené rezne uložíme na polovicu rozkrojené broskyne, plátok šunky a plátok syra
- vložíme do rozohriatej rúry a zapečieme cca 10 minút
- podávame s ryžou

Dusená ryža:

Výrobný postup:

- ryžu preberieme, prepláchneme, necháme odkvapkať
- opražíme na rozohriatom tuku
- zalejeme vriacou vodou
- osolíme, premiešame, prikryjeme a dusíme do mäkka.

Kritéria hodnotenia praktickej časti č.2

Súťažiaci budú pracovať vo dvojiciach

Časový limit 120 minút

Kritéria hodnotenia praktickej časti č.2

Hodnotenie našitia aplikácie	0 - 10
Hodnotenie všitia zipsu	0 - 10
Hodnotenie zošitia vankúša	0 - 5
Dodržiavanie technologického postupu	0 - 10
Celkový estetický dojem výrobku	0 - 5
Dodržiavanie zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci	0 - 5

Spolu **maximálny počet bodov** **45**

Dodržiavanie BOZP na pracovisku:

Každý súťažiaci je povinný

- pracovať v pracovnom plášti s vypnutými vlasmi
- sedieť na celom sedadle stoličky
- neohrozovať ihlou a nožnicami seba ani svoje okolie
- pri žehlení dávať pozor na popálenie
- každý úraz ihneď hlásiť pedagogickému dozoru

Úloha č.2 - Zhotovenie obliečky na vankúš

Technický popis

Obliečka na vankúš v rozmeroch 40x40 cm. Vankúš plní úžitkovú a ozdobnú funkciu. Vrchná strana je zdobená dvomi ozdobnými pásmi.

Použitý materiál

- bavlnená tkanina
- stehovka
- strojové nite
- zips

Pracovné pomôcky

- šijací stroj
- ihla na ručné šitie
- krajčírka krieda
- krajčírsky meradlo
- krajčírské nožnice
- špendlíky

Technologický popis a postup:

Obliečka na vankúš sa skladá z predného a zadného dielu (oba diely budú obnitkované). Predný a zadný diel má v našom prípade veľkosť 42 × 43 cm. Z vrchnej a z bočných strán máme na odšitie pridaný 1 cm, z dolnej strany na všitie zipsu 2 cm. Zips je obojstranne prekrytý a všitý šijacím strojom.

Aplikácie - v našom prípade dva pásy z látky s potlačou v rozmeroch 42 × 6 cm, z to 2 cm sú pridané na začistenie z oboch strán po dĺžke.

Predšitie predného dielu:

Zastehované a prežehlené pásiky si položíme na látku priečne od vrchného okraja 11 cm, od spodného okraja 12 a pristehujeme. Takto pristehované pásiky prešijeme 1 mm od okraja priamym stehom na šijacom stroji z oboch strán.

Všitie zipsu:

Dolný okraj obliečky predšijeme z oboch strán v šírke 2 cm a v dĺžke 10 cm, čím vytvoríme otvor na všitie zipsu. Zips vstehujeme do otvoru tak, aby sme vytvorili obojstranné prekrytie. Zips prišívame klasickou prítlačnou pätkou.

Zošitie predného a zadného dielu:

Predný a zadný diel priložíme k sebe lícnou stranou, vyrovnáme okraje, zostehujeme a prešijeme 1 cm od okraja po celom obvode. Obliečku na vankúš začistíme, prevrátime a vyžehlíme.

Informácie:

Ing. Daniela Baloghová tel. č. 0905 543 966

PRÍLOHA:



aplikácia

aplikácia

umiestnenie zipsu

PRIHLÁŠKA

Názov a adresa školy:

.....

Závazne prihlasujem na súťaž praktických zručností a odborných vedomostí
v učebnom odbore: **6494 2 služby a domáce práce**, ktorá sa uskutoční **26. apríla 2017**
v Michalovciach.

Žiak/žiačka:

meno, priezvisko, trieda

Žiak/žiačka:

meno, priezvisko, trieda

Pedagogický dozor:

meno, priezvisko, titul

Šofér:

meno, priezvisko, titul

Prihláška na stravu a ubytovanie:

Ubytovanie (25. 04. 2017) – počet osôb:.....

Raňajky (26. 04. 2017) – počet osôb:

Desiata (26. 04. 2017) – počet osôb:.....

Obed (26. 04. 2017) – počet osôb:.....

Balíček na cestu (26. 04. 2017) – počet osôb:.....

V..... dňa:

.....

pečiatka a podpis RŠ

Prihlášku zaslať do 27. marca 2017 na adresu školy.