

MOTTO: „JESŤ, TO JE NEVYHNUTNOSŤ, ALE SPRÁVNE JESŤ, TO JE UMENIE.“

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

6491 G 01

OBCHODNÁ PREVÁDZKA – PRÁCA PRI PRÍPRAVE JEDÁL

pre žiakov s mentálnym postihnutím
pre trojročné učebné odbory odborných učilišť
v skupine 64 ekonomika a organizácia, obchod a služby II

Nižšie stredné odborné vzdelávanie

Platný od 1. septembra 2016

Titulný list školského vzdelávacieho programu

Názov štátneho VP:	64 ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Učebný odbor - zameranie:	obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál
Kód učebného odboru:	6491 G 01
Stupeň vzdelania:	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná
Vyučovací jazyk:	slovenský
Druh školy:	škola pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami
Typ školy:	odborné učilište – špeciálna stredná škola
Názov školy:	Odborné učilište internátne Viliama Gaňu
Adresa školy:	Moskovská 17, 974 04 Banská Bystrica 4
IČO školy:	493 767
DIČ školy:	2021554183
Štatutárny zástupca:	Mgr. Jana Malatová, riaditeľka
http://	www.ouivgbb.sk
e-mail:	sekretariat@ouivgbb.sk
phone:	+421 (0) 48 415 31 40
phone/fax:	+421 (0) 48 415 29 70
Zriaďovateľ:	Regionálny úrad školskej správy Banská Bystrica Sídlo: Nám. L. Štúra 1, 974 05 Banská Bystrica Kontakt: 048/32 26 315
Platnosť dokumentu:	od 1. septembra 2016
Miesto vydania:	Banská Bystrica

**Platnosť a revidovanie
školského vzdelávacieho programu**

Platnosť Revidovanie	Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
Platnosť ŠkVP od	01. 09. 2016	Vzdelávací program č. 2016-17637/26892: 3-10G0 – schválený MŠVVaŠ SR
	26. 09. 2016	prerokované v pedagogickej rade
	18. 10. 2016	prerokované v rade školy
	12. 12. 2016	schválené zriaďovateľom
	01. 12. 2021	doplnenie typu školy (str. 2)
	01. 01. 2022	zmena zriaďovateľa (str. 2)

O B S A H

Školský vzdelávací program – úvod	06
Komu je školský vzdelávací program určený?	07
Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe	08
Charakteristika a vlastné zameranie školy, SWOT analýza	09
charakteristika školy, jej veľkosť a vybavenie (materiálno-technické a priestorové podmienky)	09
SWOT analýza	10
silné stránky OUI V. Gaňu	11
slabé stránky OUI V. Gaňu	11
možnosti školy	12
hrozby, riziká	12
prínosy SWOT analýzy pre OUI V. Gaňu	12
Personálne zabezpečenie a organizačné podmienky	13
personálne zabezpečenie – charakteristika pedagogického zboru	13
požiadavky na vzdelávania pedagogických a odborných zamestnancov	13
organizačné podmienky	14
školská legislatíva	14
teoretické a praktické vyučovanie	15
kurzy, exkurzie, športové akcie a súťaže	15
spolupráca s rodičmi, sociálnymi partnermi, s podnikateľskými subjektmi a verejnosťou	15
školský časopis a mimoškolská činnosť	16
ubytovanie a stravovanie	16
dlhodobé projekty	16
Charakteristika/popis školského vzdelávacieho programu	17
hlavné zameranie učebného odboru obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál	17
obsahová štruktúra učebného odboru obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál	18
Základné údaje o štúdiu	19
(stupeň vzdelania, dĺžka štúdia, forma výchovy a vzdelávania, vyučovací jazyk, podmienky pre prijatie, spôsob a podmienky ukončovania, doklad o získanom vzdelaní)	
Zdravotné požiadavky na žiaka	19
Podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	20
Profil absolventa	21
Charakteristika absolventa	21
Kompetencie absolventa	22
kľúčové kompetencie	22
všeobecné kompetencie	23
odborné kompetencie	25
Výkonové kritériá	26
princíp tvorby výkonových kritérií	26
profil absolventa „zaškolený“	27
profil absolventa „zaučený“	27
profil absolventa „vyučený“	27
kritériá výkonov a ich hodnotenie	27
kritériá výkonov a ich hodnotenie I. ročník	29
kritériá výkonov a ich hodnotenie II. ročník	30
kritériá výkonov a ich hodnotenie III. ročník	31
hodnotenie žiaka podľa kritérií I. ročník	32
hodnotenie žiaka podľa kritérií II. ročník	33
hodnotenie žiaka podľa kritérií III. ročník	34
hodnotiaci list	35

Učebný plán školského vzdelávacieho programu	36
rámcový učebný plán	36
učebný plán ŠkVP	37
učebný plán ŠkVP s využitím disponibilných hodín	37
poznámky k učebnému plánu	38
Učebné osnovy školského vzdelávacieho programu	39
Učebné zdroje	39
Vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	40
základné podmienky vzdelávania	40
žiak so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	41
sociálne znevýhodnené prostredie	41
zásady komunikácie pedagógov OUI V. Gaňu s rodičmi	42
výchova a vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	42
pedagogické zásady pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	42
výchova a vzdelávanie žiakov s mentálnym postihnutím zo sociálne znevýhodneného prostredia	42
Systém kontroly a hodnotenia žiakov, zamestnancov a školy	43
vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov	43
vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov	45
hodnotenie školy	45
Prílohy	46
vzdelávacie oblasti – charakteristika	
učebné osnovy vyučovacích predmetov podľa učebného plánu	

Reforma školskej výchovno-vzdelávacej sústavy je zameraná predovšetkým na zmenu prístupu a obsahu vzdelávania. Mala by priniesť zrušenie direktívneho spôsobu určovania obsahu vzdelávania, skvalitnenie rozvoja učebnicovej politiky, zabezpečenie ďalšieho vzdelávania učiteľov v rámci ich kariérneho rastu, novú dimenziu v kontrole a hodnotení kvality výchovy a vzdelávania a škôl. Nové ciele výchovy a vzdelávania majú umožniť žiakovi¹:

- a) získať kompetencie, a to najmä v oblasti komunikačných schopností, ústnych spôsobilostí a písomných spôsobilostí, využívania informačno-komunikačných technológií, komunikácie v štátnom, materinskom jazyku a cudzom jazyku, matematickej gramotnosti a kompetencie v oblasti prírodných vied a technológií, k celoživotnému učeniu, sociálne kompetencie a občianske, kultúrne kompetencie a podnikateľské schopnosti,
- b) naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy a navrhovať ich riešenia a vedieť ich riešiť,
- c) rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, umelecké psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce,
- d) posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu a materinskému jazyku, k svojej vlastnej kultúre,
- e) získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd,
- f) pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami, náboženskej tolerancie,
- g) naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- h) naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie (vrátane zdravej výživy) a životné prostredie, rešpektovať všeludské etické hodnoty,
- i) získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie.

Zákon o výchove a vzdelávaní (školský zákon) uvádza v rámci svojich výchovno-vzdelávacích cieľov do „života“ aj nové kurikulárne dokumenty – vzdelávacie programy, ktoré znamenajú začiatok novej progresívnej etapy rozvoja nášho školstva.

Vzdelávací program (kurikulum) chápeme ako komplexný program riešenia cieľov, obsahu, metód a foriem vzdelávacieho procesu, stratégií a metód hodnotenia, organizácie a riadenia vzdelávania.

Vývoj vzdelávacieho programu je otvoreným procesom plánovania, realizácie a hodnotenia inštitucionálneho vzdelávania a vyžaduje si rozhodovanie a praktické riešenie na úrovni štátu, školy a triedy. Sústava skupín odborov a ich vzdelávacích cieľov takto vytvorí dvojstupňový systém tvorby vzdelávacích programov.

¹ zákon o výchove a vzdelávaní (školský zákon)
Školský vzdelávací program pre učebný odbor 6491 G 01
obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál

Vzdelávací program (ďalej len „VP“) predstavuje **1. stupeň programového systému** vytvorený na celoštátnej úrovni. Predstavuje najvyšší a najvšeobecnejší pedagogický - kurikulárny dokument, ktorý definuje minimálne požiadavky na absolventa vzdelávacieho programu spoločné pre celú skupinu odborov.

VP program vymedzuje povinný rámec štátom garantovaného vzdelávania.

Preto spoločným cieľom, ku ktorému by postupne malo vzdelávanie smerovať, je získavanie kompetencií dôležitých pre celoživotné vzdelávanie, pre život, pre prácu, pre spoločenskú komunikáciu – tzv. kľúčové kompetencie ako komplex zahrňujúci vedomosti, kognitívne a praktické zručnosti, postoje, emócie, hodnotové a etické princípy, motiváciu zodpovedajúcu veku a vzdelávacím možnostiam žiakov, pre ktoré sú určené. Kľúčové kompetencie sú jadrom VP.

VP schvaľuje a vydáva Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky (ďalej len „MŠVVaŠ SR“). V systéme stredoškolského vzdelávania sa tak vytvoria podmienky pre uplatnenie základných vývojových trendov, nových vzdelávacích prístupov na školskej a regionálnej úrovni, ktorými sú najmä:

- a) rozvoj kľúčových kompetencií a pripravenosť na celoživotné vzdelávanie,
- b) integrácia všeobecného a odborného vzdelávania,
- c) dôraz na široký profil absolventov,
- d) rozvoj progresívnych spôsobov konštrukcie vzdelávacieho programu (moduly) a metód výučby,
- e) prispôsobenie odborného vzdelávania a výchovy požiadavkám jednotného európskeho trhu práce.

Tvorba školského vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠkVP“) ako **2. stupňa programového systému** predstavuje významnú zmenu vo vzdelávacej politike školy, nakoľko posilní jej autonómiu a zodpovednosť za spracovanie a kvalitu ŠkVP. ŠkVP si škola vytvorí podľa svojich zámerov a potrieb regiónu. Je to základný pedagogický dokument školy, ktorý vymedzuje ciele, obsah a podmienky vzdelávania, odporúča zodpovedajúce didaktické postupy a navrhuje metódy overovania a hodnotenia výsledkov realizácie vzdelávacieho programu. ŠkVP sa riadi požiadavkami VP. Má zabezpečiť súlad s regionálnymi potrebami trhu práce za aktívnej účasti zamestnávateľov na regionálnej alebo miestnej úrovni. Tým sa zvýšia predpoklady pre lepšiu zamestnanosť a uplatnenie absolventov školy. ŠkVP schvaľuje riaditeľka školy po jeho prerokovaní v pedagogickej rade a s orgánmi štátnej správy. Vzájomný súlad ŠkVP a VP bude posudzovať Štátna školská inšpekcia.



ŠkVP ako verejný dokument je určený každému, kto má záujem ho vidieť. Reálne je zameraný na tieto základné skupiny užívateľov:

- **Žiaci** – sú cieľovou skupinou vzdelávania. Významom ŠkVP je skutočnosť, že v jeho centre stojí žiak ako kľúčový prvok. Je vytvorený pre žiaka, jeho potreby, predstavy, zábery a individuálne schopnosti.

- **Škola** – vytvorila program. Riaditeľ, učitelia, ďalší pedagógovia alebo iní zamestnanci školy ako tvorcovia vzdelávacieho programu doň vložili svoje námety, nápady, pokyny a pravidlá – základ ich každodennej práce.
- **Zamestnávateľa** – sú v oblasti odborného vzdelávania kľúčovými partnermi školy. Bez ich účasti v programe nie je možné vyprofilovať budúceho absolventa.
- **Rodičia** – sa predovšetkým zaujímajú o to, na čo kladie škola dôraz pri vzdelávaní, aký štýl práce presadzuje, aká je povinná, voliteľná a záujmová ponuka školy, aký je systém hodnotenia žiakov, ako škola zabezpečuje vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami. Niektorí sú členmi rady školy, a tak môžu do tvorby vzdelávacieho programu aktívne vstupovať svojimi nápadmi a návrhmi. Rodičia by mali o tom všetkom diskutovať so svojimi deťmi. Preto sú požiadavky vecnosti, zrozumiteľnosti, neformálnosti a prehľadnosti v ŠkVP opodstatnené a mimoriadne dôležité.
- **Správne a kontrolné úrady** – ako užívatelia vzdelávacieho programu budú v nich hľadať podľa svojho zamerania informácie potrebné pre kontrolu súladu ŠkVP so VP, kontrolu činnosti školy a vzdelávacích výsledkov žiakov, finančnú a materiálnu podporu vzdelávania na škole, obsahovú prípravu ďalšieho vzdelávania učiteľov, ďalšie možné posuny v celkovej koncepcii vzdelávania, vydavateľskú činnosť a pod.



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

Cieľom výchovy a vzdelávania v odbornom učilišti je umožniť žiakovi:

- a) získať primerané kompetencie, a to najmä v oblasti komunikačných schopností, využívania informačno-komunikačných technológií, komunikácie v štátnom jazyku, materinskom jazyku, matematickej gramotnosti, primerané sociálne, občianske a kultúrne kompetencie,
- b) rozvíjať manuálne zručnosti, adekvátne tvorivé schopnosti, aktuálne poznatky potrebné na výkon povolania na trhu práce,
- c) posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu a materinskému jazyku, k svojej vlastnej kultúre,
- d) získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd,
- e) pripraviť sa na zodpovedný plnohodnotný život v spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami náboženskej tolerancie,
- f) naučiť sa kultivovať svoju osobnosť, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- g) naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie a rešpektovať všeludské etické hodnoty,
- h) získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie.

Charakteristika a vlastné zameranie školy SWOT analýza

Charakteristika školy, jej veľkosť a vybavenie (materiálno-technické a priestorové podmienky)

Odborné učilište internátne Viliama Gaňu (ďalej len „OUI V. Gaňu“) je špeciálnou školou, ktorá zabezpečuje odborné vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.

OUI V. Gaňu bolo v roku 2001 presťahované do nových priestorov, ktoré svojim materiálno-technickým vybavením zaraďujú školu medzi vyšší štandard.

OUI V. Gaňu funguje na vysokej profesionálnej úrovni, o čom svedčí aj *udelenie plakety Za rozvoj Banskobystrického kraja a ako jedinému špeciálnemu odbornému učilištu na Slovensku bol udelený aj čestný názov Odborné učilište Viliama Gaňu*. Nie je to však len o priestoroch a podmienkach, ale aj o zabezpečení kvality všetkých pedagogických a odborných postupov, ktoré s tým súvisia.

Škola je pilotnou aj v rámci *experimentálneho overovania nových učebných odborov*, ako je rozvoj a zachovanie ľudovomeleckých remesiel (tkanie, vyšívanie, paličkovanie a iné ručné techniky), rezbárstvo a predaj a skladovanie tovaru. *Tieto odbory boli otvorené v OUI V. Gaňu, ako prvom na Slovensku*. Z tohto dôvodu je možné uviesť, že škola má celoslovenskú pôsobnosť. Vzdelávajú sa tu nielen žiaci z Banskej Bystrice a okolia, ale prichádzajú sem aj z oveľa vzdialenejších miest (napr. Námestovo, Kremnica, Považská Bystrica, Čadca).

Čo do počtu učebných odborov, patrí OUI V. Gaňu k najväčším špeciálnym odborným učilištiam na Slovensku. Žiakom je umožnené vyučiť sa v siedmich učebných odboroch: stavebná výroba - murárske práce, obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál, opatrovateľská starostlivosť v zariadeniach sociálnej starostlivosti, poľnohospodárska výroba – záhradníctvo: kvetinár, zeleninár, sadovník, výroba konfekcie - šitie bielizne a ručné techniky, spracúvanie dreva - výroba úžitkových a umeleckých predmetov, obchodná prevádzka - príprava, skladovanie a predaj tovaru (od škol. roku 2017/2018 aj v učebnom odbore služby a domáce práce). *Rovnako je možné uviesť, že OUI V. Gaňu je najväčšie špeciálne odborné učilište aj v rámci Banskobystrického kraja*.

Od školského roka 2007/2008 OUI V. Gaňu poskytuje vzdelávanie nielen žiakom s mentálnym postihnutím, ale začalo s *podporou vzdelávania aj žiakov s telesným postihnutím v kombinácii s mentálnym postihnutím*, pretože školské podmienky to dovoľujú. A keďže v *Banskej Bystrici je OUI V. Gaňu jedinou takouto špeciálnou školou*, napriek tomu, že nie je určené pre žiakov s telesným postihnutím, bolo umožnené rozvíjať školu aj týmto smerom a rozšíriť tak možnosti prístupu k vzdelaniu aj inak hendikepovaným mladým ľuďom.

Vyučovanie sa v budove školy realizuje v dvoch častiach: v učebniach teoretického vyučovania a v odborných učebniach a dielňach. Súčasťou školy sú aj počítačové učebne, telocvičňa s posilňovňou, jedáleň a kuchyňa, kde je poskytovaná celodenná strava (obedy výberom z jedál). K škole patrí aj veľký pozemok – záhrada, kde sa v súčasnosti čiastočne realizuje aj odborný výcvik pre niektoré učebné odbory. Žiakom a zamestnancom je k dispozícii dostatok sociálnych zariadení, vyučujúci majú svoje kabinety a celkovo je možné uviesť, že v OUI V. Gaňu sú vytvorené podmienky pre výchovu a vzdelávanie na požadovanej úrovni.

OUI V. Gaňu poskytuje žiakom aj internátnu starostlivosť, ktorú zabezpečuje v priestoroch stredoškolského internátu, ktorého zriaďovateľom je VÚC Banská Bystrica. Internát OUI V. Gaňu je v prenajatých priestoroch do času, kým sa nevybudujú ubytovacie kapacity v areáli školy. Projekt stavby je pripravený, právoplatnosť stavebného povolenia je opakovane predĺžovaná.

Riešením by mohlo byť práve získanie nenávratného finančného príspevku na dobudovanie prístavby vo vlastnom areáli, pretože prenájom priestorov je pre našich žiakov dlhé roky veľmi nevyhovujúci. Musia do školy denne dochádzať nielen na raňajky, obed, večeru, ale aj na všetky výchovno-vzdelávacie a športové aktivity, ktoré im prenájaté priestory neposkytujú.

Preto je nesmiernou snahou vedenia školy za mimoriadnej podpory zriaďovateľa vytvoriť prístavbou školy také podmienky, aby žiaci mali všetko, čo potrebujú k svojmu vzdelávaniu v jednom areáli OUI V. Gaňu.

Viacúčelová prístavba by sa využívala na celodennú činnosť, teda nie len v doobedňajších hodinách pri vzdelávacom procese, ale aj v poobedňajších na výchovnú, krúžkovú a športovú činnosť. Úspešnosťou projektu by sa vytvorili podmienky na vysokej úrovni pre moderné vzdelávanie a výchovu v jednom ucelenom špeciálnom zariadení, ktorého súčasťou je škola, kuchyňa s jedálňou, internát, telocvičňa s posilňovňou a veľký areál s budúcim športoviskom.

Súčasný vnútorný priestor školy sú vo vyhovujúcom stave. Okrem výmeny okien za plastové, bola zrekonštruovaná podlaha v triedach a kabinetoch na vrchnom poschodí školy, vymenené boli aj školské tabule. V nevyhovujúcom stave však naďalej zostáva obvodový plášť budovy, vlhnutie múrov a čiastočne strecha.

Objekt školy je chránený bezpečnostnými snímačmi napojenými na pult policajnej ochrany, kamerovým systémom a nepretržitou prítomnosťou vrátnika.

Veľkým prínosom pre výchovu a vzdelávanie je dostatočné množstvo didaktickej a audiovizuálnej techniky a učebných pomôcok, ktoré sú samozrejmosťou školy (počítače a notebooky s kompletným vybavením, digitálny fotoaparát, DVD prehrávače, televízory, dataprojektory, interaktívne tabule a pod.). Počítačové učebne a internetová sieť je dostupná počas celého dňa. Všetky počítače sú zosieťované, čo umožňuje prenášať informácie po sieti. Aj tu je však potrebné uviesť, že cez projekty získavame postupne vždy novšie zariadenia a ďalšie potrebné pomôcky, pretože je potrebné neustále udržiavať krok so súčasnou dobou a vývojom.

OUI V. Gaňu je súčasťou mesta Banská Bystrica a mesto je súčasťou školy, ktorá ho chce naďalej reprezentovať vždy v tom najlepšom svetle doma i v rámci Európskej únie.

OUI V. Gaňu sa od počiatku svojej existencie snažilo ponúkať a v súčasnosti aj ponúka:

- kvalitu výchovno-vzdelávacieho procesu, tvorivé dielne,
- veľmi dobré materiálno-didaktické, technické a priestorové vybavenie školy,
- vysokú estetickú úroveň priestorov školy, ktorá zároveň pozitívne rozvíja citovú inteligenciu a tvorivosť žiakov,
- neustály odborný rast pedagógov, dopĺňaný novými a modernými metódami vzdelávania,
- prácu žiakov v školskom časopise, v jednotlivých krúžkoch a vynikajúce výsledky v súťažiach praktických zručností a odborných vedomostí v krajských, celoslovenských i medzinárodných súťažiach.

SWOT analýza

SWOT analýza predstavuje komplexnú metódu kvalitatívneho vyhodnocovania všetkých relevantných stránok fungovania OUI V. Gaňu. Podstata tejto metódy je v klasifikácii a ohodnotení jednotlivých činiteľov vplyvujúcich na kvalitu, rozdelených do štyroch základných skupín: silných **S** a slabých stránok **W** školy (vnútorné činitele, t. j. činitele vo vnútri školy, ktorými sú pedagogickí a nepedagogickí zamestnanci školy, vedenie

školy, vyučovacie metódy, postupy, formy vyučovania, atď.), možností a hrozieb **O** (obáv, rizík, prekážok), **T** (vonkajšie činitele, t. j. činitele mimo školy, ktorými sú napr. legislatíva, nedostatočné financovanie školy, nízka populácia detí, atď.).

Silné stránky OUI V. Gaňu:

- Veľmi dobré podmienky pre prípravu na povolanie, po prvýkrát sa vytvorili podmienky aj pre vzdelávanie žiakov s kombinovaným postihnutím.
- Kvalitný výchovno-vzdelávací proces, tvorivé dielne.
- Silný manažment.
- Dobrá kvalifikovanosť pedagógov, stabilný kolektív.
- Neustály odborný rast pedagógov, dopĺňaný novými a modernými metódami vzdelávania. Ochota vzdelávať sa.
- Vysoké tvorivé schopnosti mnohých zamestnancov.
- Nové učebné odbory.
- Pestré školské a mimoškolské aktivity, krúžky, práca žiakov v školskom časopise, zapájanie sa do súťaží, vynikajúce výsledky v súťažiach športových, ale aj praktických zručností a odborných vedomostí v krajských, celoslovenských i medzinárodných súťažiach.
- Vysoká úroveň činností preventívneho charakteru. V budove školy je nainštalovaný aj kamerový systém, ktorý napomáha predchádzať šikanovaniu a krádežiam, prípadne iným prejavom nevhodného správania.
- Školské zvonenie nahradené hudbou.
- Veľmi dobré podmienky na zavádzanie informačno-komunikačných technológií.
- Veľmi dobré materiálno-didaktické, technické a priestorové vybavenie školy.
- Vysoká estetická úroveň priestorov školy, ktorá zároveň pozitívne rozvíja cit a tvorivosť žiakov.
- Veľmi dobrá poloha budovy školy. Objekt školy je v ucelenom areáli s veľkou záhradnou plochou v blízkosti lesa.
- Veľký areál slúži na športové účely, ale aj na odborný výcvik.
- Veľmi dobrá spolupráca so základnými a špeciálnymi školami.
- Dobrá povest' (imidž) OUI V. Gaňu.
- Propagácia školy – výstavy, exkurzie škôl, materiál o škole spracovaný na DVD nosičoch, dynamická webová stránka školy a podobne.
- Možnosť ubytovania pre žiakov zo vzdialenejších miest a obcí.

Slabé stránky OUI V. Gaňu:

- Vysoký počet vymeškaných hodín, ktorý sa nedarí znižovať (vysokú a najmä neospravedlnenú absenciu majú hlavne žiaci s povinnou školskou dochádzkou).
- Nízka schopnosť žiakov riešiť problémy a aktívne sa učiť.
- Slabá komunikácia a spolupráca s rodičmi žiakov napriek veľkej snahe školy.
- Slabá podpora zo strany rodičov.
- Zlé sociálne zázemie mnohých žiakov.
- Nedostatok špeciálnych učebníc.
- Ubytovanie žiakov v prenajatom internáte, ktorý sa nachádza mimo areálu školy.
-

Možnosti školy:

- Širšia ponuka nových predmetov.
- Zvyšovanie možností využívať edukačné programy, nové technológie.
- Zvyšovanie možností využívať počítače vo výchovno-vzdelávacom procese.
- Rešpektovanie učebných štýlov žiakov.
- Aplikácia aktivizačných vyučovacích metód, nových stratégií a foriem.
- Zvyšovanie záujmu o školu.
- Zlepšenie podpory zo strany rodičov, podnikateľov a podobne.
- Vybudovanie internátu v areáli školy.
- Modernizácia budovy školy a tried.
- Využitie areálu na športové a relaxačné účely.
- Zriadenie Internetového klubu.
- Získanie grantov (napr. z fondov EÚ).
- Propagácia školy.

Hrozby, riziká:

- Demografický pokles populácie.
- Hrozí spájanie tried, prípadne neotvorenie prvých ročníkov.
- Zhoršenie sociálneho zázemia žiakov.
- Zvyšuje sa počet žiakov so sociálne znevýhodneného prostredia.
- Zvyšovanie výdavkov na prevádzku.
- Nedostatok finančných prostriedkov na investície.
- Zvyšovanie cien dopravy a spojov.
- Strata motivácie pedagógov (ich vyhorenie – „burnout effect“).

Prínosy SWOT analýzy pre OUI V. Gaňu:

- Poskytuje manažmentu školy podklady pre hodnotenie súčasného i budúceho postavenia OUI V. Gaňu.
- Umožňuje rýchle získanie veľkého množstva informácií.
- Vykonávaná periodicky umožňuje posúdiť dynamiku vývoja kvality, ako sa mení kvalita v čase, ktoré činitele kvality nadobudli zvýšenú dôležitosť a ktoré ju naopak, stratili.
- Vede ku skvalitneniu činnosti OUI V. Gaňu.

Silné stránky bude škola využívať na zvyšovanie svojej kvality, na získavanie výhod, na čelenie hrozbám:

- Zintenzívniť vzdelávanie pedagógov, najmä v oblasti učebných štýlov a aktivizačných metód a koncepcií výučby.
- V rámci finančných možností školy rozvíjať prácu s informačnými a komunikačnými technológiami.
- Uplatňovať vo zvýšenej miere diferencovaný prístup k žiakom, najmä k zaostávajúcim.
- Viac propagovať školu a jej výsledky nielen v miestnej, ale aj v regionálnej a celorepublikovej tlači, rozhlase a televízii.
- Intenzívnejšie využívať tvorivosť učiteľov.
- Skvalitniť medzipredmetové vzťahy.

- Zabezpečiť prístup žiakov k vzdelávaniu pomocou internetu.

Slabé stránky a riziká (hrozby) bude škola minimalizovať a eliminovať v čo najväčšej možnej miere s využitím možností a silných stránok školy.

Personálne zabezpečenie, požiadavky na vzdelávanie PZ a OZ, organ. podmienky

Personálne zabezpečenie - charakteristika pedagogického zboru

Požiadavky na manažment školy (riaditeľka, zástupkyňa, zástupca pre odborný výcvik, vedúca výchovy, vedúca ekonomického úseku školy, vedúca školskej jedálne) sú v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.

Rovnako aj odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov (učitelia, majstri odbornej výchovy, vychovávatelia) musí byť v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci musia zabezpečiť súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonómky, správca PC, údržbári, upratovačky, vrátnici, vodič, pomocné vychovávateľky, kuchárky) musí byť v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.

Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu.

Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovné poradenstvo a špeciálno-pedagogické poradenstvo, ako aj rôzne preventívne aktivity v OUI V. Gaňu zabezpečuje zástupkyňa riaditeľky školy a koordinátorky prevencie, ktoré zároveň poskytuje odbornú psychologickú a pedagogickú starostlivosť žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy.

Práva a povinnosti zamestnancov OUI V. Gaňu vymedzujú vnútorné predpisy školy, s ktorými sú zamestnanci oboznámení a majú ich k dispozícii v rámci školskej siete v prenose (počítač zást. riaditeľky školy). V tejto podobe sú aj ostatné vnútorné predpisy školy.

V OUI V. Gaňu pracuje stabilný kolektív pedagogických a nepedagogických zamestnancov. Celkovo je 58 zamestnancov, z toho 12 učiteľov, 18 majstrov odbornej výchovy, 6 vychovávateľov, 4 pomocné vychovávateľky, 5 vrátnikov, 3 kuchárky, 5 upratovačiek, 1 vodič/údržbár, 1 správca PC, 3 ekonómky.

Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických a odborných zamestnancov

OUI V. Gaňu v plnej miere podporuje a iniciuje vzdelávanie pedagogických a odborných zamestnancov ako súčasť ich kariérneho rastu, s cieľom zvyšovania kvality výchovy a vzdelávania žiakov školy. Toto vzdelávanie sa realizuje **podľa vnútorného Programu kontinuálneho vzdelávania**, ktorý sa vyhodnocuje a aktualizuje vždy k 1. septembru nového školského roka.

Obsahom tohto programu sú tieto ciele:

Udržiavať a zvyšovať kompetenciu (spôsobilosť efektívne vychovávať a vzdelávať) pedagogických zamestnancov.

Motivovať pedagogických zamestnancov pre neustále sebvzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.

Zdokonaľovať osobnostné vlastnosti pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a podobne.

Sprostredkovať pedagogickým zamestnancom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.

Pripravovať pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie, a podobne.

Pripravovať pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálmi prostriedkami: videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod..

Zhromažďovať a rozširovať progresívne skúsenosti z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.

Sprostredkovať operatívny a časovo aktuálny transfer odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.

Program vzdelávania OUI V. Gaňu rešpektuje tieto princípy:

Kontinuálne vzdelávanie je právom i povinnosťou každého pedagogického i odborného zamestnanca školy.

Každý pedagogický i odborný zamestnanec školy má mať možnosť ďalšieho vzdelávania za rovnakých podmienok.

Kontinuálne vzdelávanie a zdokonaľovanie profesionality každého pedagogického i odborného zamestnanca školy má mať odraz v jeho finančnom ohodnotení a profesijnej kariére.

Základnou hodnotou kontinuálneho vzdelávania každého pedagogického i odborného zamestnanca školy má byť kvalita vzdelávania a nie formálne získavanie certifikátov a čiarok za účasť na školeniach.

Škola spolupracuje s inštitúciami vytvárajúcimi systém ďalšieho vzdelávania v školstve (najmä s metodicko-pedagogickými centrami) a svoju činnosť s nimi podľa potreby koordinuje.

Prioritnou úlohou školy je vytvorenie takých podmienok, aby každý pedagogický i odborný zamestnanec mal záujem sa neustále vzdelávať a zdokonaľovať svoje majstrovstvo. Kontinuálne vzdelávanie je zamerané predovšetkým na udržanie a zvyšovanie pedagogickej spôsobilosti (kompetencie) pedagogických zamestnancov. Zahŕňa najmä inovácie v odbore, inovácie v pedagogike a príbuzných vedách, didaktike jednotlivých vyučovacích predmetov, efektívne postupy výchovy a vzdelávania mládeže, ako aj zásadné problémy nášho školstva.

Organizačné podmienky

Školská legislatíva:

Pre realizáciu školského vzdelávacieho programu platí zákon NR SR č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov, súvisiace vyhlášky, nariadenia a vnútorné predpisy OUI V. Gaňu, ktoré sú vydávané v súlade s nimi.

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

Teoretické a praktické vyučovanie:

Vyučovanie v OUI V. Gaňu je v jednom týždni rozdelené na 2 dni teoretického vyučovania a 3 dni praktického vyučovania.

Dopoludňajšie vyučovanie začína najskôr o 7.00 hodine, spravidla však o 8.00 hodine. Vyučovacia hodina teoretických predmetov trvá 45 minút, posledná vyučovacia hodina môže byť skrátená na 40 minút. Po tretej vyučovacej hodine je 20 minútová prestávka. Poludňajšia prestávka je po piatej vyučovacej hodine a trvá 35 minút. Medzi ostatnými vyučovacími hodinami sú 5 a 10 minútové prestávky.

V triede môže byť najviac 14 žiakov. Riaditeľka školy môže povoliť prekročenie najvyššieho počtu žiakov v triede o dvoch.

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania a prípravy v odbornom učilišti. Hlavnou formou je odborný výcvik.

Odborný výcvik je odborný vyučovací predmet, ktorý sa realizuje cvičnou prácou. Cvičné práce sa uskutočňujú formou zhotovovania výrobkov, poskytovaním služieb alebo vykonávaním odborných činností zodpovedajúcich povolaniu a pracovným činnostiam, pre ktoré odbor vzdelávania žiakov pripravuje.

Odborný výcvik sa vykonáva skupinovou formou v škole (v dielňach a odborných učebniach) a na pracoviskách iných právnických alebo fyzických osôb. V skupine môže byť najviac 7 žiakov.

Pri odbornom výcviku je vyučovacou jednotkou vyučovací deň. Vyučovacia hodina odborného výcviku trvá 60 minút. Vo vyučovacom dni sa zaraďujú prestávky rozvrhnuté podľa fyzickej a psychickej náročnosti odborného výcviku. Prestávka v trvaní 30 minút sa zaraďuje po troch hodinách odborného výcviku. Čas prestávok sa započítava do dĺžky vyučovacieho dňa.

Kurzy, exkurzie, športové akcie a súťaže:

V OUI V. Gaňu sa realizujú účelové cvičenia a kurzy zamerané na ochranu života a zdravia.

Podľa možností sú súčasťou praktického a teoretického vyučovania exkurzie, ktoré sa zameriavajú na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a pod..

Odborný obsah cvičení, kurzov a exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročnom pláne práce školy.

V rámci odbornej prípravy žiakov sa OUI V. Gaňu zapája do rôznych súťaží celoslovenského rozsahu organizovaných odbornými učilišťami, ktoré sú začlenené do Združenia odborných učilíšť Slovenska. Žiaci sa na súťažiach umiestňujú na popredných miestach. Súťaže sú jedným z dôležitých prostriedkov zviditeľňovania školy na verejnosti ale aj v odborných kruhoch.

Okrem odborných súťaží sa pravidelne realizuje stolnotenisový turnaj, basketbal, minifutbal, futbal medzi žiakmi a pedagógmi školy. Žiaci sa zúčastňujú aj celoslovenských športových súťaží.

Spolupráca s rodičmi, sociálnymi partnermi, s podnikateľskými subjektmi a verejnosťou:

Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, manažmentu školy, jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných

predmetov ale aj vychovávateľov osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami žiakov.

Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rady rodičov a zasadnutia Rady školy. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií.

Spolupráca s rodičmi, sociálnymi partnermi a inými subjektmi je mimoriadne významná nielen pre školu, ale hlavne pre verejnosť a dobré meno školy.

Prezentácia školy na verejnosti predstavuje proces zviditeľňovania sa a budovania pozitívneho imidžu školy. Verejnosť pre nás predstavujú žiaci a ich rodiny, zamestnanci školy, okolitá komunita, pracoviská odborného výcviku, špeciálne základné školy, ale aj štátne školské a neškolské orgány a organizácie.

Hlavným cieľom OUI V. Gaňu je spájať život školy s podnikateľským prostredím a praxou. Spolupráca sa týka predovšetkým odbornej časti prípravy a realizácie odborného výcviku. Žiaci absolvujú prax priamo v prevádzkach firiem, čím je zabezpečený priamy kontakt žiakov s profesionálnym prostredím.

Aktuálne informácie ponúka aj dynamická internetová stránka školy: www.ouivgbb.sk, kde sú zverejnené údaje o škole a internáte, o školských a mimoškolských aktivitách, termíny prázdnin, termíny a podmienky prijímacích a záverečných skúšok, fotodokumentácia a ďalšie.

Školský časopis a mimoškolská činnosť:

Časopis „Školské ucho“ je vydávaný od roku 2001. Svoje miesto tu majú práce našich žiakov, kresby, hádanky, krížovky, školské vtipy, ale aj zaujímavé články z rôznych oblastí, napr. o Banskej Bystrici, Európskej únii, o priateľstve, láske a pod.

V rámci voľno-časových aktivít môžu žiaci podľa vlastného záujmu rozvíjať svoje schopnosti, zručnosti a tvorivosť v krúžkoch, ktoré si vyberajú zo zverejnenej ponuky na začiatku každého školského roka. V škole najčastejšie pracujú krúžky: športový, počítačový, hudobno-dramatický, šikovných rúk, práca s drevom.

Ubytovanie a stravovanie:

Žiaci zo vzdialenejších miest majú možnosť ubytovať sa v internáte OUI V. Gaňu. Izby sú trojlôžkové a štvorlôžkové. Každé dve izby majú spoločné sociálne zariadenie. Žiakom sú k dispozícii klubovne s televízorom, DVD prehrávačom, stolový futbal. V rámci krúžkovej činnosti žiaci využívajú na športovú činnosť telocvičňu a posilňovňu školy, ako aj počítačové učebne.

Organizáciou internátnej činnosti sa podrobne zaoberá Výchovný program OUI V. Gaňu.

Stravovanie žiakov, zamestnancov a cudzích stravníkov je zabezpečované v príjemnom prostredí vlastnej jedálne. Obedy sú ponúkané formou výberu z jedál. Ubytovaným žiakom sú poskytované aj raňajky a večere (informácie aj na internetovej stránke školy).

Dlhodobé projekty:

Škola sa zapája do mnohých projektov, aby sa čoraz viac skvalitňovali materiálno-technické a výchovno-vzdelávacie podmienky.

Projekty, do ktorých škola bola a je škola: Infovek (získané bolo kompletne počítačové vybavenie odbornej učebne), Infovek – otvorená škola, oblasť športu (finančné prostriedky sa použili na nákup športových potrieb, náradia a strojov do telocvične a posilňovne), Infovek II – otvorená škola, Modernizácia vzdelávania, Digiškola (zakúpené boli dataprojektory, notebook, interaktívne tabule) a ďalšie projekty, ktoré boli

zaradené do výberu, ale sa umiestnili na miestach, ktoré neboli podporené alebo neboli podporené pre nedostatok finančných prostriedkov. Ide napr. o projekt Socrates – partnerstvo škôl a projekt Umelecké spracúvanie dreva podaný na Úrad vlády SR.

Snahou OUI V. Gaňu je naďalej získavať finančné prostriedky, na základe ktorých by bolo možné vybudovať ubytovacie kapacity v areáli školy, zabezpečiť rôzne vzdelávacie aktivity pre žiakov i pedagógov a získať ďalšie významné učebné pomôcky a vybavenie odborných učební. Tieto projekty boli v požadovanej kvalite, ale finančné prostriedky škole neboli zatiaľ poskytnuté.



Charakteristika/popis školského vzdelávacieho programu

Cieľom ŠkVP učebného odboru obchodná prevádzka so zameraním na prácu pri príprave jedál, ktorý patrí do skupiny odborov 64 ekonomika a organizácia, obchod a služby II je orientovaný na výchovu a vzdelávanie žiakov s mentálnym postihnutím alebo žiakov s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím.

Ciele vzdelávania sú zamerané na tri základné oblasti: rozvoj osobnosti žiaka, príprava pre život v občianskej spoločnosti a príprava na pracovné uplatnenie.

ŠkVP vytvára predpoklady pre získanie všeobecných a odborných vedomostí a kompetencií potrebných pre výkon jednoduchých a pomocných činností v učebnom odbore obchodná prevádzka. 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.

Hlavné zameranie učebného odboru obchodná prevádzka so zameraním na prácu pri príprave jedál:

- príprava a ošetrovanie základných druhov surovín určených na výrobu jedál,
- manipulácia s potravinami v skladoch,
- vykladanie, ošetrovanie potravín,
- základné práce pri pohybe potravín v kuchynskej prevádzke,
- váženie, meranie, krájanie potravín,
- hodnotenie potravín podľa ich vlastností a záručnej doby,
- výroba a expedícia jedál teplej a studenej kuchyne,
- výroba a expedícia múčnikov, príloh a doplnkov,
- výroba a expedícia teplých a studených nápojov,
- umývanie riadu,
- upratovanie kuchyne a pomocných prevádzok,
- základné ovládanie jednoduchých mechanizmov a ich údržbu (stroje na krájanie potravín, umývačky riadu, elektrické nože, nárezové stroje, elektrické nožnice, stroje na mletie a pod.),
- BOZP, ochrana pred požiarimi a hygienické zásady uplatňované v obchodných prevádzkach.

Obsahová štruktúra učebného odboru obchodná prevádzka so zameraním na prácu pri príprave jedál:

Cieľom všeobecného vzdelávania je rozšíriť základné všeobecné vedomosti žiakov, ich osobnostné a sociálne kvality a pripraviť ich tak, aby boli schopní čiastočne samostatne rozhodovať o svojom postupe v pracovnom a občianskom živote.

Táto oblasť vzdelávania je zameraná na zásady uplatnenia snahy tvorivosti, rozvíjanie schopností žiakov správne sa vyjadrovať v materinskom jazyku a ovládanie základov učiva z matematiky.

ŠkVP poskytuje základné princípy etickej/náboženskej výchovy, základné vedomosti o zdravom spôsobe života a vývoji ľudskej spoločnosti.

Tieto všeobecné vzdelávacie ciele sú vo vzdelávacom programe rozpracované v podobe kompetencií absolventa, obsahových kritériách a im odpovedajúcim čiastkovým kompetenciám.

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 žiakovi nevyhnutné vedomosti a zručnosti z oblasti používaných materiálov, strojov a zariadení s dôrazom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci.

V odbornej teoretickej príprave sa žiaci učebného odboru oboznámia:

- s potravinami, so základmi ich nákupu, skladovania a spracovania,
- so správnou výživou,
- s technológiou výroby jedál,
- s dodržiavaním pracovných a technologických postupov, odbornej terminológie,
- s organizáciou práce v potravinárstve a na pracovisku,
- s estetickou tvorivosťou a základmi stolovania,
- so základnými druhmi zariadení, nástrojov, náradia, strojného vybavenia a s ich použitím.
- s predpismi BOZP, ochranou pred požiarom a hygienou.

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

V odbornej praktickej príprave nadobúdajú žiaci praktické zručnosti v činnostiach zaradených do pracovnej náplne zamestnanca s nižším odborným vzdelaním v kuchynských prevádzkach rôzneho zamerania.

Neoddeliteľnou súčasťou teoretickej a praktickej prípravy je učivo z technológie, zariadení závodov, potravín, výživy a stolovania.

Základné údaje o štúdiu

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania:	denné štúdium
Vyučovací jazyk:	štátny jazyk - slovenský
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium (podmienky pre prijatie):	Do odborného učilišťa sa prijíma žiak s mentálnym postihnutím alebo žiak s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím, ktorý ukončil vzdelávanie v poslednom ročníku základnej školy, špeciálnej základnej školy alebo ukončil povinnú školskú dochádzku. Ďalšie podmienky prijatia na štúdium ustanovuje zákon NR SR č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov a vyhláška MŠ SR č. 322/2008 Z. z. o špeciálnych školách.
Spôsob a podmienky ukončovania výchovy a vzdelávania:	Úspešným absolvovaním ŠkVP, ktorý vychádza z VP, môže žiak s mentálnym postihnutím podľa stupňa zvládnutia príslušných kritérií výkonov a posudzovania kvalifikácie na výkon pracovných činností získať nižšie stredné odborné vzdelanie. Spôsobom ukončenia štúdia je záverečná skúška alebo odborné zhodnotenie. Ukončovanie vzdelávania sa riadi vnútorným predpisom OUI V. Gaňu č. 2A/08 v súlade príslušnými právnymi predpismi.
Doklad o získanom vzdelaní:	vysvedčenie a osvedčenie o zaškolení, vysvedčenie a osvedčenie o zaučení alebo vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list
Stupeň vzdelania, ktorý sa dosiahne absolvovaním ŠkVP alebo jeho ucelenej časti:	nižšie stredné odborné vzdelanie, ktoré sa člení na: zaškolenie, zaučenie alebo vyučenie
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	odborná príprava pre výkon jednoduchých a pomocných prác a činností v prevádzkach teplej a studenej kuchyne
Možnosti ďalšieho štúdia:	ďalšie vzdelávanie a poradenstvo pre dospelých

Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebného odboru môžu byť prijatí žiaci s mentálnym postihnutím, ktorí majú predpoklady zvládnuť prípravu v odbornom učilišti a sú primerane veku fyzicky vyspelí, bez veľkých porúch obmedzujúcich funkciu nosného a pohybového systému sťažujúce dlhšie státie, nesmú mať ploché nohy alebo kŕčové žily (práca je spojená s fyzickou námahou a dlhým stáťím na mieste). Žiaci nesmú mať chronickú alebo alergickú chorobou kože, najmä s lokalizáciou na horných končatinách a na tvári. Nepripúšťajú sa záchvatové stavy (epilepsia), nervové choroby sprevádzané poruchami pohybových funkcií a koordinácie, závažnejšie poruchy sluchu a zraku. Vyžaduje sa neporušený čuch a chuť. Ďalej sa vyžaduje dobrá spoločenská adaptabilita a vhodné spoločenské správanie.

Prijatí môžu byť len uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť posúdil a na prihláške písomne potvrdil všeobecný lekár. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške vyjadrenie všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor výchovy a vzdelávania.

Podmienky na zaistenie BOZ pri výchove a vzdelávaní

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrana pred požiarmi je neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania.

Pri vytváraní podmienok je potrebné postupovať podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.

Školenia bezpečnosti a ochrany zdravia, hygieny práce a požiarnej prevencie prebiehajú počas celého školského roka pravidelne, a to na začiatku každého školského roka, denne pred každou odbornou a športovou činnosťou, pred výletmi, exkurziami a rôznymi ďalšími akciami usporadúvaných školou a v opakovaných štvrtročných intervaloch. Obsah školení je súčasťou školského poriadku.

V priestoroch určených na odborný výcvik sú podmienky na bezpečnú prácu vytvorené podľa platných technických predpisov.

Žiaci sú s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s hygienickými a technickými predpismi, s technickými normami, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení, s používaním ochranných prostriedkov dôkladne a preukázateľne oboznamovaní. Sú vedení k dôslednému dodržiavaniu predpisov, zásad hygieny práce, k používaniu ochranných pracovných pomôcok. Výklad bezpečnostných predpisov musí smerovať od všeobecného ku špeciálnemu, t.j. špecifickému pre tento učebný odbor. Dodržiavanie predpisov je zo strany vedenia OUI V. Gaňu kontrolované a vyžadované.

Žiaci majú zakázané vykonávať práce so zvýšeným nebezpečenstvom.

Žiaci môžu vykonávať len práce, ktoré nie sú zakázané príslušným rezortným zoznamom prác a pracovísk, zakázaných mladistvým.

Ak sú žiaci pre účely výučby poverení obsluhou strojov a zariadení, musia byť pri týchto strojoch a zariadeniach zabezpečené také technické opatrenia, ktoré nebezpečenstvo úrazov spoľahlivo odstránia. Žiaci pri nich môžu pracovať len pod priamym dozorom vyučujúceho alebo skúseného inštruktora.

Žiaci musia byť dostatočne chránení pred poveternostnými vplyvmi, najmä pred chladom a vlhkom. Z tohto dôvodu je potrebné, aby boli dôkladne vybavení ochrannými pracovnými prostriedkami a obuvou. Ochrana musí byť zabezpečená aj proti látkam pôsobiacim škodlivo na pokožku.

Za základnú podmienku bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci považujeme aj vykonávanie stanoveného dozoru podľa charakteru vykonávanej práce. Dozor vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej vedením odborného výcviku. V prípade, že osoba poverená vedením odborného výcviku neobsiahne súčasne zrakom všetky pracovné miesta, je povinná ich sústavne kontrolovať, aby mohla po predchádzajúcej inštrukcii bezprostredne zasiahnuť v prípade porušenia bezpečnostných predpisov alebo pracovných pokynov.

Stály dozor predpokladá trvalú prítomnosť majstra odbornej výchovy alebo osoby, ktorú v prípade jeho neprítomnosti poverí vedením odborného výcviku zástupca riaditeľky pre odborný výcvik.

Profil absolventa

Profil absolventa plní tri podstatné a nezastupiteľné **funkcie**:

- je to všeobecný cieľ štúdia,
- je východiskom pre koncepciu a obsah všetkých ďalších častí školského vzdelávacieho programu,
- má informačnú funkciu na vstupe vzdelávania (pre žiakov a rodičov pri voľbe vzdelávacieho programu) a výstupe vzdelávania (pre zamestnávateľov o dosiahnutej kvalifikácii v rámci daného povolania a pre žiakov o rozhodovaní sa o voľbe ich profesionálnej kariéry a celoživotného vzdelávania).

Profil absolventa obsahuje tieto **údaje**:

- a) charakteristika absolventa školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál,
- b) kompetencie absolventa.

Charakteristika absolventa

Absolventa učebného odboru charakterizuje kladný vzťah k práci a povolaniu, pracovnej disciplíne a svedomitosti pri plnení svojich povinností.

Absolvent je pomocný odborný pracovník s najnižšou kvalifikáciou v prevádzkach gastronómie zameraných na výrobu jedál teplej a studenej kuchyne. Je schopný čiastočne samostatne pracovať. Má nevyhnutné základné vedomosti a zručnosti pre výkon svojho povolania. Pri práci je schopný používať štandardné jednoduché technologické postupy, predpísané materiály, suroviny, stroje a zariadenia.

Je dostatočne adaptabilný, schopný pracovať aj samostatne alebo v tíme, vie uplatňovať jednoduché spôsoby práce, konať v súlade s právnymi normami spoločnosti. Pociťuje potrebu žiť a pracovať v kultúrnom prostredí, dbá o svoje zdravie, má osvojené zásady ochrany životného prostredia, bezpečnosti práce a hygieny svojho pracoviska.

Absolvent učebného odboru obchodná prevádzka so zameraním na prácu pri príprave jedál má prehĺbené základné vedomosti a zručnosti v oblasti prípravy teplých a studených jedál, jednoduchých múčnikov, teplých a studených nápojov, príloh a doplnkov. Vie vykonávať jednoduché odborné práce súvisiace s používaním pracovných prostriedkov a ovládaním strojovej mechanizácie (nárezový stroj, stroje na mletie, umývačku riadu, elektrické nožnice a pod.) v stravovacom zariadení. Samostatne vykonáva jednoduché pomocné práce pri varení. Ovláda základné predpisy o ošetrovaní a skladovaní potravín. Vie voliť správny sled pracovných operácií pri manipulácii, skladovaní a spracúvaní potravín. Všetky pracovné operácie vykonáva samostatne vzhľadom na mentálne schopnosti. Dodržiava zásady a pravidlá profesionálneho správania a komunikovania v stravovacích prevádzkach. Niektoré motorické zručnosti pri zložitejších činnostiach vyžadujú zvýšenú kontrolu, prípadne dozor. Pre vykonávanie týchto pracovných činností pozná význam BOZP a prevenciu proti úrazom, zásady hygieny práce a ochrany pred požiarmi.

Kompetencie absolventa

Kompetencia je preukázaná schopnosť využívať vedomosti, zručnosti, postoje, hodnotovú orientáciu a iné spôsobilosti na predvedenie a vykonávanie činností podľa daných štandardov v práci, pri štúdiu v osobnom a odbornom rozvoji jedinca a pri jeho aktívnom zapojení sa do spoločnosti, v budúcom uplatnení sa v pracovnom a mimopracovnom živote a pre jeho ďalšie vzdelávanie.

Vymedzuje systém vedomostí, zručností, schopností, postojov a hodnotovej orientácie, ktoré má mať absolvent v čase ukončenia štúdia a zaradenia do pracovného procesu. Vyjadrujeme ich vo výkonoch žiakov ako kompetencie. Budeme uplatňovať tieto kategórie kompetencií:

Kľúčové kompetencie

Vzdelávanie v súlade so školským vzdelávacím programom pre žiakov s mentálnym postihnutím smeruje k tomu, aby si žiaci s mentálnym postihnutím vytvorili zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady.

Kľúčové kompetencie chápeme ako kombináciu vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje na svoje osobné uspokojenie a rozvoj, aktívne občianstvo, spoločenské a sociálne začlenenie, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách počas celého svojho života.

ŠKVP pre žiakov s mentálnym postihnutím vymedzuje nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania.

Absolvent má:

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

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

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne z jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností. Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený štátny a materinský jazyk, disponovať

s čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehodnocovať základné zručnosti a sebatvoriť.

Absolvent má v primeranom rozsahu:

- vyjadrovať sa v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť ľahšie matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať jednoduché informácie.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. 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 učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, intelektuálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácie umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolání.

V tomto vzdelávacom programe sú vymedzené nasledovné kompetencie:

Absolvent má:

- prejsť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom.

Všeobecné kompetencie

Sú to základné kognitívne (poznávacie) kompetencie, ktoré sa vyžadujú pre príbuzné skupiny povolaní (napr. matematika, čítanie, písanie, riešenie problémov, sociálne, komunikatívne a interpersonálne 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 (zvukové, lexikálne, gramatické) v hovorom štýle, ovládať základy jednoduchého a nenáročného administratívneho a odborného štýlu,

- pracovať s Pravidlami slovenského pravopisu a inými príručkami za pomoci pedagóga,
- 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, terorizmus, globalizácia sveta, drogy, gamblérstvo, novodobé choroby a poskytovať najjednoduchšie cesty na riešenie protispoločenských javov,
- osvojiť si potrebu zodpovedného, mravného rozhodovania a riadiť sa všeobecne uznávanými mravnými a právnymi zásadami a normami, oboznámiť žiakov, ako a kam sa obrátiť pri vymáhaní si svojich práv, rozvíjať úroveň právneho povedomia,
- oboznámiť sa so súčasným postavením Slovenskej republiky v európskych a svetových štruktúrach so súčasným dianím vo svete a s globálnymi problémami ľudstva,
- 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 profesnú situáciu,
- poznať a používať základné jednoduché postupy pri riešení úloh budúcej praxe,
- mať základné poznatky o číslach,
- mať zručnosti v zostrojovaní jednoduchých geometrických nákresov, vo výpočtoch základných plošných obsahov a objemov,
- 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 zodpovedajúcej 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 jednotlivcom handicapovaným, či menej pohybovo nadaným, ovládať a dodržiavať zásady prvej pomoci, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze.

Odborné kompetencie

Sú to kompetencie vyšpecifikované z profilov (štandardov) práce, tradičných a nových povolání. Sú to sociálne a komunikatívne kompetencie, strategické schopnosti pri kompetenciách založených na riešení problému pri zabezpečovaní úloh, organizačné kompetencie, iniciatívnosť a aktívnosť.

a) Požadované vedomosti

Absolvent má v primeranom rozsahu poznať a ovládať:

- základné druhy potravinárskych surovín a pomocných látok,
- manipuláciu s potravinami, ošetrovanie a skladovanie,
- hodnotenie potravín podľa ich vlastností a záručnej doby,
- váženie, meranie, krájanie potravinárskych surovín,
- základnú podstatu výrobného procesu, technológiu výroby,
- vyhodnotenie kvality práce, záverečnej kontroly práce a jej správnosti,
- druhy a použitie nástrojov a pomôcok používaných vo svojom odbore,
- základné jednoduché mechanizmy a ich údržbu (stroje na krájanie tovaru, umývačky riadu, elektrické nože, nárezové stroje, elektrické nožnice, stroje na mletie, umývacie stroje a pod.),
- základy stolovania,
- zásady zdravej výživy,
- zásady čistoty a hygieny na pracovisku, sanitačné opatrenia,
- zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ochrany pred požiarmi a hygienické zásady uplatňované v obchodných prevádzkach.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie v primeranom rozsahu:

- pripraviť pracovisko,
- pracovať so surovinami a materiálmi,
- voliť správny sled pracovných operácií pri manipulácií, skladovaní, príprave a spracovávaní potravinárskych surovín,
- vykonávať jednoduché odborné činnosti v oblasti prípravy jedál, dodržiavať technologické postupy,
- pripraviť prílohy a doplnky k jedlám, jednoduché šaláty studenej a teplej kuchyne, jednoduché múčniky,
- vykonávať odborné práce a jednoduchú údržbu súvisiace s používaním pracovných prostriedkov a ovládaním strojevej mechanizácie (nárezový stroj, stroje na mletie, škrabku na zemiaky a zeleninu, kuchynský robot, umývačku riadu, elektrické nožnice a pod.) v stravovacích prevádzkach,
- všetky pracovné operácie vykonávať samostatne vzhľadom na mentálne schopnosti,
- samostatne obsluhovať elektrické a plynové spotrebiče,
- pracovať so štandardným ručným náradím používaným vo svojom odbore,
- pracovať s mechanickým náradím používaným vo svojom odbore,
- správne odkladať a ukladať výrobky, nástroje a náradie,
- dodržiavať zásady a pravidlá profesionálneho správania a komunikovania v stravovacích prevádzkach,

- citlivo a taktne komunikovať s ľuďmi,
- aplikovať získané teoretické poznatky a využívať ich pri riešení pracovných problémov a problémových situácií na pracovisku,
- aplikovať a dodržiavať zásady čistoty a hygieny na pracovisku, zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, zásady ochrany pred požiarmi,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou,
- spoľahlivosťou a presnosťou,
- ochotou spolupracovať pri riešení problémov,
- vytrvalosťou,
- adaptabilitnosťou.



Princíp tvorby výkonových kritérií

Každá kompetencia je rozpracovaná prostredníctvom výkonových kritérií.

Výkonové kritériá sú základné kritériá úrovne zvládnutia vedomostí, zručností a schopností. Vymedzujú úroveň významných vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré má žiak podľa očakávania preukázať po ukončení vzdelávania. Musí sa odpovedať na otázku: „Čo má žiak vedieť (kognitívna oblasť), čomu musí porozumieť (kognitívna a afektívna oblasť), čo má urobiť (afektívna a psychomotorická oblasť)“, aby splnil úlohu a preukázal svoj výkon?“. Je to zároveň vstupným (cieľová požiadavka) a výstupným (vzdelávací výstup) kritériom.

Výkonové kritérium **spĺňa tieto požiadavky**:

- je konzistentné voči cieľom vyučovacieho procesu,
- je primerané schopnostiam žiaka,
- je jednoznačné vo svojej formulácii,
- je kontrolovateľné a merateľný,
- je produktom výučby (nepopisuje proces výučby),
- je v súlade s úrovňou taxonómie.

Výkonové kritériá by mali byť, pokiaľ je možné, popísané jasne a zoradené v logickom poradí. Preto pri ich stanovení identifikujeme:

- ako prvé kognitívnu oblasť (vedomosti, intelektuálne zručnosti – uplatnenie logického, kreatívneho alebo intuitívneho myslenia, poznávacie schopnosti). Vedomosti zahŕňajú teóriu, princípy, pravidlá, obsah, atď., aby sa podporil kompetentný výkon úlohy alebo činnosti,
- ako druhú psychomotorickú oblasť (zručnosti, návyky), berieme do úvahy praktické zručnosti a návyky (manuálna zručnosť, šikovnosť, pohotovosť a používanie metód, materiálov, prostriedkov, nástrojov a prístrojov),

- ako tretiu afektívnu oblasť (postoje, city, hodnotová orientácia, sociálno-komunikatívne zručnosti a iné vlastnosti), osvojenie si postojov je pre prípravu na povolanie nesmierne dôležité, pretože vytvára pevné interpersonálne interakcie a každé povolanie má, istým spôsobom, svoje hlavné postojevé dimenzie a v rámci plnenia úloh alebo činností sa prenášajú a odovzdávajú skúsenosti, informácie a poznatky, čím sa formujú aj osobnostné a medziľudské postoje (napr. schopnosť, ktorá pozitívne alebo negatívne ovplyvňuje členov tímu, je významnou a v súčasnosti nevyhnutnou životnou zručnosťou na každom pracovisku).

Profil absolventa „zaškolený“

Zaškolený žiak ovláda najjednoduchšie pomocné práce v kuchyni. Vie umývať riad, upratať a umyť podlahu, čistiť zeleninu, zemiaky a ostatné práce vykonáva len pod dohľadom skúseného zamestnanca.

Pozná základné druhy čistiacich prostriedkov a vie ich aj používať pri upratovaní stravovacej prevádzky. Vie ovládať škrabku zemiakov a zeleniny a umývačku riadu. Pri jednoduchých a pomocných pracovných činnostiach vie používať osobné ochranné pracovné prostriedky. Pracovné činnosti vykonáva pod dohľadom zodpovedného zamestnanca. Dodržiava zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a ochrany pred požiarmi.

Profil absolventa „zaučený“

Zaučený žiak ovláda pomocné práce v kuchyni. Vie umyť riad, upratať a umyť podlahu, nakrájať chlieb, pripraviť a nakrájať zeleninu na ďalšiu prípravu. Samostatne obsluhuje elektrické a plynové spotrebiče, elektrickú škrabku na zemiaky a zeleninu, kuchynský robot, umývačku riadu. Náročnejšie pracovné operácie vykonáva pod dohľadom zodpovedného zamestnanca. Pri jednoduchých a pomocných pracovných činnostiach vie používať osobné ochranné pracovné prostriedky. Dodržiava zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a ochrany pred požiarmi.

Profil absolventa „vyučený“

Po ukončení trojročnej prípravy v učebnom odbore a po úspešnom vykonaní záverečnej skúšky absolvent vie používať základnú odbornú terminológiu, pripraviť pracovisko, vykonávať jednoduché a pomocné práce v oblasti prípravy jedál. Vie vykonávať práce súvisiace s používaním pracovných prostriedkov a ovládaním strojovej mechanizácie (nárezový stroj, stroje na mletie, škrabku na zemiaky a zeleninu, umývačku riadu, elektrické nožnice a pod.). Vie samostatne obsluhovať elektrické a plynové spotrebiče, naporciovat' mäso, naklepať, obaliť v trojobale. Dokáže samostatne pripraviť prílohy a doplnky k hlavným jedlám, uvariť zemiaky, cestoviny, udusiť ryžu, pripraviť jednoduché šaláty studenej a teplej kuchyne. Zvládne jednoduché technologické prípravy jedál. Ovláda základné predpisy v ošetrovaní a skladovaní potravín. Vie samostatne pripraviť jednoduché druhy múčnikov a bezmäsitých jedál. Absolvent pozná svoje miesto a pracovné zaradenie pri organizovanom spôsobe práce v kuchyni. Dodržiava zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a ochrany pred požiarmi.

Kritériá výkonov a ich hodnotenie:

0 bodov:

Žiak

- nie je schopný splniť pracovnú úlohu,
- má veľké nedostatky v praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch,
- neprejavuje o prácu záujem,
- pracovný postup nezvládne ani s pomocou majstra Ov,
- jeho práce sú nedokončené, nepresné a neúplné,

- prekážky v práci neprekonáva ani s pomocou majstra Ov,
- má závažné nedostatky aj pri obsluhu jednoduchých strojov,
- neovláda predpisy BOZP a PO, neriadi sa nimi.

1 bod:

Žiak

- je schopný plniť jednoduché a pomocné pracovné úlohy,
- pracovný vzťah k práci je kladný,
- v praktických činnostiach potrebuje častejšiu 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,
- jeho práce sú dokončené, aj keď tempo zhotovenia výrobku a výkonu práce je pomalšie,
- dodržiava predpisy BOZP a PO, riadi sa nimi.

2 body:

Žiak

- má osvojené jednoduché a pomocné pracovné postupy, ktoré zodpovedajú predpísanému spôsobu činnosti, dopúšťa sa len menších chýb,
- praktické činnosti vykonáva samostatne, uplatňuje získané zručnosti a návyky,
- hospodárne využíva pracovný čas a materiál,
- žiak prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam,
- dodržiava predpisy BOZP a PO, riadi sa nimi.

Rozhodujúcim kritériom pre nadobudnutie osvedčenia o zaškolení, osvedčenia o zaučení a výučného listu je overiteľné splnenie uznávaných kritérií príslušného povolania.

Pozostávajú z určitého počtu prvkov odbornosti, ktorú chápeme ako schopnosť jednotlivca vykonávať súbor pracovných činností v povolaní a v súlade s kritériami. Zahrňuje schopnosť uplatniť vedomosti a zručnosti v rámci daného povolania.

Potvrdením odbornosti je doklad o kvalifikácii: *osvedčenie o zaškolení, osvedčenie o zaučení, doklad o vyučení - výučný list.*

Kritériá hodnotenia výkonov žiakov odborných učilíšť pre vydávanie osvedčení o zaškolení a zaučení alebo pre vydávanie výučného listu sú nasledovné:

- ak si žiak osvojil 30% manuálnych zručností v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami, môže získať *osvedčenie o zaškolení*, záverečné skúšky nekoná,
- ak si žiak osvojil 60% manuálnych zručností určených v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami, môže získať *osvedčenie o zaučení*, záverečné skúšky nekoná,
- ak si žiak v poslednom ročníku odborného učilišťa osvojil 60% manuálnych zručností určených v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami, môže konať záverečnú skúšku, preukázať primerané praktické zručnosti a odborné vedomosti a získať *výučný list*.

KRITÉRIÁ VÝKONOV A ICH HODNOTENIE

	I. ročník body		
BOZP, ochrana pred požiarimi a hygiena práce:	-	-	-
základné ustanovenia o BOZP, PO a hygiena práce	0	1	2
používanie pracovných pomôcok a náradia pri príprave pokrmov	0	1	2
manipulácia so strojmi	0	1	2
Základné technologické úpravy, spracovanie potravín:	-	-	-
varenie	0	1	2
dusenie	0	1	2
pečenie	0	1	2
vyprážanie	0	1	2
zapekanie	0	1	2
iné technologické úpravy (trenie, mletie, šľahanie, filtrovanie)	0	1	2
straty potravín pred a po tepelnej úprave potravín	0	1	2
Predbežná úprava potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu:	-	-	-
zemiaky, zeleniny	0	1	2
strukoviny	0	1	2
ovocie	0	1	2
mäso, hydina	0	1	2
zverina, ryby	0	1	2
využitie pracovných pomôcok pri predbežnej úprave potravín	0	1	2
Použitie poživatín pri príprave pokrmov:	0	1	2
Použitie korenín pri príprave pokrmov:	0	1	2
Použitie pochutín pri príprave pokrmov:	0	1	2
Dochucovanie pokrmov:	0	1	2
Polievky:	-	-	-
rozdelenie a podávanie	0	1	2
biele polievky	0	1	2
hnedé polievky	0	1	2
Omáčky:	-	-	-
rozdelenie a podávanie	0	1	2
teplé omáčky k mäsu	0	1	2
základná biela omáčka	0	1	2
Prílohy:	-	-	-
význam, rozdelenie, podávanie príloh	0	1	2
prílohy zo zemiakov	0	1	2
varená a dusená ryže	0	1	2
varené cestoviny	0	1	2
doplňky a jednoduché šaláty k hlavným jedlám	0	1	2
jednoduchý šalát	0	1	2
Bezmäsité pokrmy:	-	-	-
význam, spôsob a podávanie	0	1	2
bezmäsité jedlá zo zemiakov	0	1	2
bezmäsité jedlá z cestovín	0	1	2
bezmäsité jedlá z ryže	0	1	2
Jednoduché múčniky:	-	-	-
múčniky z liateho cesta	0	1	2

kaše a pudingy	0	1	2
múčniky zo zemiakového cesta	0	1	2
múčniky z kysnutého cesta	0	1	2
Ovládanie zásad osobnej a prevádzkovej hygieny	0	1	2
Body celkom:		82	

KRITÉRIÁ VÝKONOV A ICH HODNOTENIE

	II. ročník body		
BOZP, ochrana pred požiarimi a hygiena práce:	-	-	-
základné ustanovenia o BOZP, PO a hygiena práce	0	1	2
používanie pracovných pomôcok a náradia pri príprave pokrmov	0	1	2
manipulácia so strojmi	0	1	2
Jatočné mäso:	-	-	-
druhy jatočného výsekového mäsa	0	1	2
využitie mäsa v kuchyni	0	1	2
Mäso v kuchyni, charakteristické znaky, použitie:	-	-	-
hovädzie mäso	0	1	2
bravčové mäso	0	1	2
teľacie mäso	0	1	2
baranie mäso	0	1	2
kozlacie a jahňacie mäso	0	1	2
hydina	0	1	2
zverina	0	1	2
ostatné druhy mäsa (vnútornosti, kosti, črevá, krv)	0	1	2
Hovädzie mäso, úprava:	-	-	-
varenie	0	1	2
dusenie	0	1	2
pečenie	0	1	2
úprava vnútorností	0	1	2
Bravčové mäso, úprava:	-	-	-
varenie	0	1	2
dusenie	0	1	2
pečenie	0	1	2
vyprážanie	0	1	2
úprava vnútorností	0	1	2
Teľacie mäso, úprava:	-	-	-
varenie	0	1	2
dusenie	0	1	2
pečenie	0	1	2
vyprážanie	0	1	2
úprava vnútorností	0	1	2
Baranie a kozľacie mäso, úprava:	-	-	-
dusenie a pečenie	0	1	2
Hydina, úprava:	-	-	-
varenie	0	1	2
dusenie	0	1	2
pečenie	0	1	2

vyprážanie	0	1	2
úprava vnútorností	0	1	2
Zverina, úprava:	-	-	-
pečenie, dusenie	0	1	2
Ryby, úprava:	-	-	-
varenie	0	1	2
dusenie	0	1	2
pečenie	0	1	2
vyprážanie	0	1	2
Mäsové výrobky, rozdelenie:	0	1	2
Vhodné druhy mäsa na prípravu minútkových pokrmov:	0	1	2
Príprava minútkového pokrmu z hovädzieho mäsa:	0	1	2
Body celkom:		82	

KRITÉRIÁ VÝKONU A ICH HODNOTENIE

	III. ročník body		
BOZP, ochrana pred požiarimi a hygiena práce:	-	-	-
základné ustanovenia o BOZP, PO a hygiena práce	0	1	2
manipulácia so strojmi	0	1	2
používanie pracovných pomôcok a náradia pri príprave pokrmov	0	1	2
Príprava výrobkov studenej kuchyne:	-	-	-
chlebíky	0	1	2
chuťovky, kanapky	0	1	2
obložené misy	0	1	2
plnené a zdobené vajcia	0	1	2
plnená zelenina a ovocie	0	1	2
aspik	0	1	2
rôsol	0	1	2
majonéza	0	1	2
marináda	0	1	2
zložité šaláty, rozdelenie	0	1	2
špeciálny vlašský šalát	0	1	2
jednoduché peny	0	1	2
pochútkové maslá	0	1	2
studené predjedlá	0	1	2
Teplé predjedlá:	0	1	2
Zložité múčniky z kynutého cesta:	0	1	2
Múčniky z lístkového cesta:	0	1	2
Múčniky z lineckého cesta:	0	1	2
Múčniky z odpaľovaného cesta:	0	1	2
Jablková žemľovka:	0	1	2
Nákypy:	0	1	2
Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom:	0	1	2
Korpus:	0	1	2
Základný žltkový krém:	0	1	2

Zmrzlina:	0	1	2
Káva, rôzne druhy:	0	1	2
Čaj a kakao:	0	1	2
Studené nápoje:	0	1	2
Charakteristika cudzích kuchýň (maďarská, ruská, srbská):	0	1	2
Príprava diétnych jedál:	0	1	2
Body celkom:	66		

**Hodnotenie žiaka podľa kritérií výkonu
I. ročník**

	0	1	2
BOZP, ochrana pred požiarom a hygiena práce:	-	-	-
základné ustanovenia o BOZP, PO a hygiena práce			
používanie pracovných pomôcok a náradia pri príprave pokrmov			
manipulácia so strojmi			
Základné technologické úpravy, spracovanie potravín:	-	-	-
varenie			
dusením			
pečením			
vyprážanie			
zapekanie			
iné technologické úpravy (trenie, mletie, šľahanie, filtrovanie)			
straty potravín pred a po tepelnej úprave			
Predbežná úprava potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu:	-	-	-
zemiaky, zelenina			
strukoviny			
ovocie			
mäso, hydina			
zverina, ryby			
využitie pracovných pomôcok pri predbežnej úprave potravín			
Použitie požívatín pri príprave pokrmov:			
Použitie korenín pri príprave pokrmov:			
Použitie pochutín pri príprave pokrmov:			
Dochucovanie pokrmov:			
Polievky:	-	-	-
rozdelenie a podávanie			
biele polievky			
hnede polievky			
Omáčky:	-	-	-
rozdelenie a podávanie			
teplé omáčky k mäsu			
základná biela omáčka			
Prílohy:	-	-	-
význam, rozdelenie, podávanie			
prílohy zo zemiakov			
varená a dusená ryža			
varené cestoviny			
doplňky a jednoduché šaláty k hlavným jedlám			
jednoduchý šalát			
Bezmäsité pokrmy:	-	-	-
význam, spôsob a podávanie			
bezmäsité jedlá zo zemiakov			
bezmäsité jedlá z cestovín			
bezmäsité jedlá z ryže			

Jednoduché múčniky:	-	-	-
múčniky z liateho cesta			
kaše a pudinky			
múčniky zo zemiakového cesta			
múčniky z kynutého cesta			
Ovládanie zásad osobnej a prevádzkovej hygieny:			

Súčet dosiahnutých bodov:

Hodnotenie žiaka podľa kritérií výkonu II. ročník

	0	1	2
BOZP, ochrana pred požiarmi a hygiena práce:	-	-	-
základné ustanovenia o BOZP, PO a hygiena práce			
používanie pracovných pomôcok a náradia pri príprave pokrmov			
manipulácia so strojmi			
Jatočné mäso:	-	-	-
druhy jatočného výsekového mäsa			
využitie mäsa v kuchyni			
Mäso v kuchyni, charakteristické znaky, použitie:	-	-	-
hovädzie mäso			
bravčové mäso			
teľacie mäso			
baranie mäso			
kozl'acie a jahňacie mäsa			
hydina			
zverina			
ostatné druhy mäsa (vnútornosti, kosti, črevá, krv)			
Hovädzie mäso, úprava:	-	-	-
varenie			
dusenie			
pečenie			
úprava vnútorností			
Bravčové mäso, úprava:	-	-	-
varenie			
dusenie			
pečenie			
vyprážanie			
úprava vnútorností			
Teľacie mäso, úprava:	-	-	-
varenie			
dusenie			
pečenie			
vyprážanie			
úprava vnútorností			
Baranie a kozl'acie mäso, úprava:	-	-	-
dusenie a pečenie			
Hydiny, úprava:	-	-	-
varenie			
dusenie			
pečenie			
vyprážanie			
úprava vnútorností			
Zverina, úprava:	-	-	-
pečenie, dusenie			

Ryby, úprava:	-	-	-
varenie			
dusenie			
pečenie			
vyprážanie			
Mäsové výrobky, rozdelenie:			
Vhodné druhy mäsa na prípravu minútkových pokrmov:			
Príprava minútkového pokrmu z hovädzieho mäsa:			

Súčet dosiahnutých bodov:

Hodnotenie žiaka podľa kritérií výkonu III. ročník

	0	1	2
BOZP, ochrana pred požiarmi a hygiena práce:	-	-	-
základné ustanovenia o BOZP, PO a hygiena práce			
manipulácia so strojmi			
používanie pracovných pomôcok a náradia pri príprave pokrmov			
Príprava výrobkov studenej kuchyne:	-	-	-
chlebíky			
chuťovky, kanapky			
obložené misky			
plnené a zdobené vajcia			
plnená zelenina a ovocie			
aspik			
rôsol			
majonéza			
marináda			
zložité šaláty, rozdelenie			
špeciálny vlašský šalát			
jednoduché peny			
pochúťkové maslá			
studené predjedlá			
Teplé predjedlá:			
Zložité múčniky z kynutého cesta:			
Múčniky z listkového cesta:			
Múčniky z lineckého cesta:			
Múčniky z odpaľovaného cesta:			
Jablková žemľovka:			
Nákypy:			
Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom:			
Korpus:			
Základný žltkový krém:			
Zmrzlina:			
Káva, rôzne druhy:			
Čaj, kakao:			
Studené nápoje:			
Charakteristika cudzích kuchýň (maďarská, ruská, srbská):			
Príprava diétnych jedál:			

Súčet dosiahnutých bodov:

HODNOTIACI LIST

PRAKTICKÝCH A TEORETICKÝCH VEDOMOSTÍ ŽIAKOV KONČIACICH PRÍPRAVU NA POVOLANIE
V ODBORNOM UČILIŠTI INTERNÁTNOM V. GAŇU

učebný odbor : obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál

TRIEDA :

ŠKOLSKÝ ROK:

MENO PRIEZVISKO	POČET BODOV					CELKOVÉ ZHODNOTENIE
	I. ročník	II. ročník	III. ročník	spolu	%	

Dňa :

Vypracoval :

Celkový počet dosiahnutých bodov:

minimálne 1% - 30% : 2 až 69 bodov
viac ako 30% - 60% : 70 až 138 bodov
viac ako 60% - 100% : 139 až 230 bodov

potrebných pre dosiahnutie osvedčenia o zaškolení
potrebných pre dosiahnutie osvedčenia o zaučení
potrebných pre dosiahnutie výučného listu

Učebný plán školského vzdelávacieho programu

Učebný plán vychádza z rámcového učebného plánu, ktorý je súčasťou Vzdelávacieho programu, schváleného MŠVVaŠ SR dňa 22. 6. 2016.

Rámcový učebný plán (ďalej len „RUP“) obsahuje vzdelávacie oblasti a zoznam povinných vyučovacích predmetov vo všeobecnom vzdelávaní s vymedzením minimálneho počtu vyučovacích hodín v rámci celého vzdelávacieho programu alebo jeho ucelenej časti. Určuje tiež celkový počet hodín za štúdium a počet hodín, ktoré môže OUI V. Gaňu použiť na svoje vlastné zameranie v rámci tvorby školského vzdelávacieho programu – disponibilné hodiny. RUP je záväzný pre vypracovanie učebného plánu školského vzdelávacieho programu.

Učebný plán (ďalej len „UP“) je súčasťou školského vzdelávacieho programu a rozpracúva RUP Vzdelávacieho programu podľa jednotlivých ročníkov s určením celkového týždenného počtu vyučovacích hodín pre príslušný ročník školského vzdelávacieho programu. Musí byť koncipovaný tak, aby bola zachovaná postupnosť a nadväznosť obsahu vzdelávania vo vyučovacích predmetoch.

Učebný plán je teda časovým rozpisom jednotlivých zložiek vzdelávania, je to tabuľkový rozpočet všetkých vyučovacích predmetov s ich týždennou hodinovou dotáciou podľa ročníkov. Obsahuje aj celkový počet vyučovacích hodín (za týždeň, ročník, štúdium), popis ďalších vzdelávacích aktivít školy, ktoré sú záväznou súčasťou vzdelávania (kurzy, účelové učivo, praktickú prípravu, záverečné skúšky a pod.).

Súčasťou učebného plánu sú aj poznámky, v ktorých škola objasňuje obsahové a organizačné aspekty učebného plánu a výučby.

Rámcový učebný plán

kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe (rozpätie 30 – 34)	celkový počet hodín za štúdium
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	13	416
Jazyk a komunikácia		
• slovenský jazyk a literatúra	3	96
Človek a hodnoty		
• etická výchova/náboženská výchova	1	32
Človek a spoločnosť		
• občianska náuka	3	96
Matematika a práca s informáciami		
• matematika	3	96
Zdravie a pohyb		
• telesná a športová výchova	3	96
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	66	2112
• teoretické vzdelávanie	6	192
• praktická príprava	60	1920
Disponibilné hodiny	11	352
SPOLU	90	2880
Účelové kurzy/učivo		
• kurz pohybových aktivít v prírode		
• kurz na ochranu života a zdravia		
• účelové cvičenia		
Záverečná skúška		

Učebný plán ŠkVP pre učebný odbor 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál

vzdelávacia oblasť	vyučovací predmet/ročník	I.	II.	III.	spolu
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE		7	6	5	18
Jazyk a komunikácia	slovenský jazyk a literatúra	1	1	1	3
Človek a hodnoty	etická výchova/ náboženská výchova	1	-	-	1
		-	1	-	1
Človek a spoločnosť	občianska náuka	1	1	1	3
Matematika a práca s informáciami	matematika	1	1	1	3
	informatika	1	-	-	1
Zdravie a pohyb	telesná a športová výchova	1	1	1	3
		1	1	1	3
ODBORNÉ VZDELÁVANIE		6	7	7	80
Teoretické vzdelávanie	potraviny	1	-	-	1
		1	2	-	3
	technológia	1	1	1	3
		2	2	3	7
	výživa	-	-	1	1
	stolovanie	-	1	1	2
	zariadenie závodov	-	1	-	1
1		-	-	1	
ekonomika a organizácia	-	-	1	1	
Praktická príprava	odborný výcvik	18	21	21	60
povinná časť		25	27	27	79
disponibilné hodiny		6	7	6	19
spolu		31	34	33	98
Účelové kurzy/učivo					
účelové cvičenia	ochrana života a zdravia	6	6	6	18
kurz na ochranu života a zdravia		-	-	18	18
Záverečná skúška					

Učebný plán ŠkVP s využitím disponibilných hodín

cieľové zložky vzdelávania	počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe	celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	13	416
Odborné vzdelávanie	66	2112
Disponibilné hodiny	19	608
CELKOM	98	3136

Poznámky k učebnému plánu

Vychádzajú z poznámok rámcového učebného plánu.

- a) Počet týždenných vyučovacích hodín v ŠkVP je minimálne 30 hodín a maximálne 34 hodín, za celé štúdium minimálne 90 a maximálne 102 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov. Do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy a v poslednom ročníku aj na absolvovanie záverečnej skúšky.
- b) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- c) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú vyučovacie predmety etická výchova v alternatíve s náboženskou výchovou. Vyučovacie predmety etická výchova a náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách s počtom žiakov v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- d) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je vyučovací predmet občianska náuka.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ je vyučovací predmet matematika a vyučovací predmet informatika.
- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je vyučovací predmet telesná a športová výchova, ktorý sa vo všetkých ročníkoch vyučuje spravidla oddelene pre chlapcov a dievčatá, pričom možno utvárať skupiny zo žiakov najbližších ročníkov. Najvyšší počet žiakov v skupine je zhodný s počtom žiakov v triede. Ďalšia skupina vznikne až po naplnení predchádzajúcej skupiny na maximálny počet. Tento predmet možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ho do viachodinových celkov.
- g) Riaditeľka školy po prerokovaní v pedagogickej rade rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- h) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Na odbornom výcviku najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky sa trieda s viac ako 7 žiakmi delí najviac na dve skupiny s minimálnym počtom 4 žiaci. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- i) O využití disponibilných hodín rozhodlo vedenie školy po prerokovaní v pedagogickej rade. Využitie 19 disponibilných hodín na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva a na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva je uvedené v UP ŠkVP.
- j) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia, ktorý má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.
- k) Záverečná skúška sa koná v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- l) Odborné vzdelávanie a príprava žiakov sa môže poskytovať aj v systéme duálneho vzdelávania.

Učebné osnovy školského vzdelávacieho programu

Učebné osnovy sú súčasťou školského vzdelávacieho programu a tvoria jeho neoddeliteľnú prílohu. Vymedzujú výchovno-vzdelávacie ciele, obsah a rozsah vyučovania jednotlivých vyučovacích predmetov podľa učebného plánu v jednotlivých postupových ročníkoch. Určujú sa pre každý predmet osobitne. Plnia funkciu programovú, orientačnú a normatívnu.

Učebné osnovy ako pedagogický dokument vymedzujú didaktickú koncepciu obsahu vzdelávania v jednotlivých vyučovacích predmetoch alebo kurzoch. Učebné osnovy vyučovacieho predmetu sa odvodzujú od profilu absolventa ŠkVP a obsahových štandardov vzdelávacích oblastí všeobecného a odborného vzdelávania štátneho vzdelávacieho programu (každá vzdelávacia oblasť je popísaná výkonovými a obsahovými štandardmi).

Učebné osnovy v ŠkVP:

- sú vypracované pre všetky vyučovacie predmety uvedené v UP,
- sú vypracované tak, aby podľa nich mohli učiť všetci učitelia daného vyučovacieho predmetu,
- majú jednotný formát spracovania,
- svojím názvom a hodinovou dotáciou zodpovedajú UP,
- so spoločným všeobecným základom sa môžu použiť aj pre viac rôznych ŠkVP (približne rovnaká hodinová dotácia).

Učebné osnovy vyučovacieho predmetu **majú tieto časti:**

- záhlavie – názov predmetu, časový rozsah výučby, názov VP, názov ŠkVP, kód a názov odboru štúdia, ročník, v ktorom sa vyučuje, stupeň vzdelania, forma štúdia, vyučovací jazyk,
- charakteristiku vyučovacieho predmetu,
- ciele vyučovacieho predmetu,
- výchovné a vzdelávacie stratégie,
- stratégiu vyučovania,
- učebné zdroje,
- obsah vzdelávania (učivo).

Učebné zdroje

Učebné zdroje predstavujú zdroj informácií pre žiakov, cestu ich motivácie, získavania, upevňovania a kontroly nadobudnutých vedomostí, zručností a postojov. Učebnými zdrojmi môžu byť rôzne učebnice, odborná literatúra, odborné časopisy, náučné slovníky, materiálno-technické a didaktické prostriedky a pod.

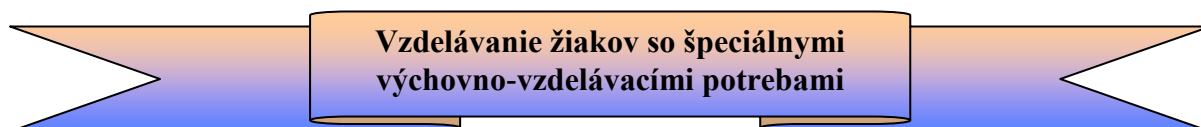
Učebné zdroje uvedené v štátnom vzdelávacom programe sú doplnené podľa potrieb a špecifik učebného odboru.

Všetky potrebné učebné zdroje sú uvedené v úvodnej časti učebných osnov každého vyučovacieho predmetu.

Všeobecne sú učebné zdroje jednotlivých vyučovacích predmetov rozdelené podľa účelu a spôsobu práce na:

- auditívne (sluchové): napr. magnetofón, gramofón, rozhlasový prijímač, slúchadlové súpravy, mikrofón, reproduktor, zosilňovač, CD a DVD disk, počítačový program,
- vizuálne (zrakové): napr. učebnica, zošit, návod, tabuľka, fotografia, výkres, projekt, nástenný obraz, schéma, mapa, priesvitka, diapozitívy, obraz, spätný projektor, diap projektor, epiprojektor, dataprojektor,
- taktilné (hmatové): napr. modely, reálie,
- audiovizuálne (zvukovo-zrakové): napr. televízor, film, videozáznam, video a DVD technika, film,
- kombinované – multimédiá: napr. učebnica + reálie + diap projektor,
- informačné technológie: napr. audiovizuálne + počítač,
- zobrazovacie a premietacie plochy: tabule, panely, premietacie plátno, projekčné plátno, e-baem tabuľa,
- zariadenia na reprodukciu textov a obrazov: kopírovacie stroje, skener, tlačiareň,
- masovokomunikačné prostriedky: verejná alebo školská televízia, rozhlas,
- výpočtová technika: počítače, počítačové siete,
- stroje a zariadenia podľa odboru.

Používanie učebných zdrojov vo vyučovacom procese súvisí s didaktickou zásadou názornosti, vytvárania presnejších predstáv, pojmov. Predstavujú zdroj informácií a vytvárania zručností a návykov žiakov, cestu ich motivácie, upevňovania a kontroly nadobudnutých vedomostí, zručností a postojov. Majú funkciu motivačnú, spätňoväzbovú, informačnú, precvičovaciu, aplikačnú a kontrolnú.



Základné podmienky vzdelávania:

Prístup k výchove a vzdelávaniu žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ŠVVP) sa v posledných rokoch radikálne mení, čo prispieva k ich socializácii a pripravenosti na bežný občiansky život, k lepšiemu prístupu majoritnej spoločnosti k ľuďom so zdravotným, sociálnym a iným znevýhodnením.

Pri zvažovaní možností a zámerov OUI V. Gaňu sprístupňujeme vzdelávací program čo najširšiemu spektru žiakov, ktorý zohľadňuje hlavne:

- charakter odboru štúdia a požiadavky na zdravotnú spôsobilosť uchádzača o vzdelávanie vzhľadom k stupňu zdravotného znevýhodnenia, prínos vzdelávania v danom odbore pre sociálne uplatnenie absolventa a jeho osobné uspokojenie,
- možnosti pracovného uplatnenia absolventov v regióne a potrebu úzkej spolupráce so sociálnymi partnermi,
- potrebu a spôsob úpravy vzdelávacieho programu (dĺžka štúdia, individuálne učebné plány, upravený obsah vzdelávania, zmena vyučovacích metód a organizácie výučby a pod.),

- materiálne a organizačné podmienky vzdelávania, napr. možnosti bezbariérového prístupu do školy, do tried, do sociálnych a iných zariadení, zabezpečenie špeciálnych učebníc, didaktických a kompenzačných pomôcok, možnosť zníženia počtu žiakov v triedach a skupinách, vytváranie iných organizačných foriem na výučbu niektorých predmetov a pod.,
- odborné a personálne zabezpečenie výučby, ovládanie špecifik jednotlivých druhov znevýhodnenia, vytvorenie vhodných podmienok pri prijímaní žiakov na vzdelávanie a ukončovanie vzdelávania, ovládanie zodpovedajúcich metód vzdelávania a hodnotenia, uplatňovanie princípů individuálneho vzdelávania, prehľad o vhodných učebniciach a pomôckach, potreba zvýšenia počtu pedagogických zamestnancov, atď.,
- spôsob spolupráce so základnými školami, v ktorých žiak plnil povinnú školskú dochádzku, s rodičmi týchto žiakov, poprípade so sociálnymi pracovníkmi, občianskymi združeniami zdravotne znevýhodnených a so sociálnymi partnermi v regióne školy, prípravy pedagógov a rodičov na spolunažívanie so žiakmi so zdravotným znevýhodnením (hlavne s ťažkým stupňom znevýhodnenia) alebo sociálnym znevýhodnením,
- podmienky dané platnou legislatívou (školskou a sociálnou), ich sociálna ochrana.

Žiak so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami je spravidla:

a) žiak so zdravotným znevýhodnením, t. j.

- *žiak so zdravotným postihnutím* (mentálnym, sluchovým, zrakovým, telesným, s narušenou komunikačnou schopnosťou, s autizmom alebo inými vývinovými poruchami, s viacnásobným postihnutím),

- *žiak chorý alebo zdravotne oslabený, žiak s vývinovými poruchami* (poruchou aktivity a pozornosti, s vývinovou poruchou učenia, s oneskoreným alebo nerovnomerným psychomotorickým vývinom), *žiak s intelektovým výkonom v hraničnom pásme, žiak s poruchou správania,*

b) žiak zo sociálne znevýhodneného prostredia.

Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami vychádzame z platných dokumentov, najmä zo zákona NR SR č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov a z vyhlášky MŠ SR č. 322/2008 Z. z. o špeciálnych školách, ako i z ďalších platných a záväzných dokumentov.

V tejto oblasti našej práce je nutná zvýšená spolupráca školy, žiaka, jeho rodičov a školského poradenského zariadenia.

V rámci školy ide najmä o spoluprácu triedneho učiteľa s ostatnými vyučujúcimi, s vychovávateľmi a s vedením školy. Podmienkou zdokonaľovania práce so žiakmi so ŠVVP je neustále vzdelávanie pedagogických zamestnancov v tejto oblasti.

Zásadnou podmienkou úspešnej práce s týmito žiakmi je neustála komunikácia s rodičmi žiaka.

Sociálne znevýhodnené prostredie je pre žiaka rodina:

- ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima,
- v ktorej aspoň jeden z rodičov alebo osoba, ktorej je žiak zverený do osobnej starostlivosti patrí do skupiny znevýhodnených uchádzačov o zamestnanie,

- v ktorej najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie,
- ktorá má neštandardné bytové a hygienické podmienky (napr. žiak nemá vyhradené miesto na učenie, nemá vlastnú posteľ, nie je zavedená elektrická prípojka a pod.).

Zásady komunikácie pedagóga OUI V. Gaňu s rodičom:

- vytvorenie dostatočného časového priestoru na rozhovor s rodičom,
- získanie si dôvery rodičov, poskytujeme im jasné a zrozumiteľné informácie, podporujeme a povzbudzujeme ich pri pozitívnom riešení problémov,
- vzájomné počúvanie sa,
- rozhovor musí prebiehať v pokojnej atmosfére, vedieme ho optimisticky, pedagóg hľadá neustále riešenia ako pomoc pre rodiča,
- situácie, ktoré sme s dieťaťom zažili, jeho správanie a reakcie iba popisujeme, ale ich nehodnotíme,
- uvádzame zdroje svojich informácií a to isté umožňujeme aj rodičom,
- stanovíme „pravidlá hry“, ujasníme si pojmy a trváme na dodržiavaní týchto pravidiel,
- celý rozhovor je jasnou snahou pedagóga poradiť rodičom, hľadať riešenia a ponúknuť im pomoc,
- uskutočňujeme zápis zo stretnutia s autentickým podpisom oboch, príp. všetkých zúčastnených strán, ktorý eviduje triedny učiteľ.

Výchova a vzdelávanie žiakov so ŠVVP:

Cieľom výchovy a vzdelávania žiakov so ŠVVP je okrem všeobecných cieľov, vychovávať a vzdelávať týchto žiakov tak, aby čo najviac rozvinuli vlastné kompenzačné mechanizmy, aby plnohodnotne vnímali, prežívali vlastný život a aby sa stali tvorcami hodnôt, ktoré vytvoria cieľavedomou činnosťou.

Pedagogické zásady pri práci so žiakmi so ŠVVP:

- rešpektovanie zvláštností a možností žiaka,
- informovanosť všetkých pedagógov o probléme žiaka s dôrazom na mlčanlivosť o informáciách zistených pri výkone povolania,
- oboznámenie všetkých pedagógov so spôsobmi vzdelávania, hodnotenia žiaka a možnosťami úľav,
- vytváranie optimálneho pracovného prostredia, priateľskej atmosféry,
- zabezpečenie kompenzačných a didaktických pomôcok,
- využívanie špeciálnych metód a foriem práce odporučených odborným zamestnancom školského výchovného poradenstva a prevencie,
- dodržiavanie zásady sústavnosti,
- stanovenie si reálnych cieľov, postupné zvyšovanie nárokov,
- podporovanie snahy žiaka, aj pri najmenšom zlepšení výkonu udeľovať pochvaly,
- zaradovanie častých prestávok, striedanie pracovného tempa a pracovných činností.

Výchova a vzdelávanie žiakov s mentálnym postihnutím zo sociálne znevýhodneného prostredia:

Sociálne znevýhodnené prostredie (znevýhodnenie chudobou alebo kultúrou)

- definujeme ako prostredie, ktoré vzhľadom na sociálne a jazykové podmienky nedostatočne stimuluje rozvoj mentálnych, vôľových a emocionálnych vlastností jednotlivca, nepodporuje jeho efektívnu socializáciu a neposkytuje dostatok primeraných podnetov pre rozvoj osobnosti,
- spôsobuje sociálno-kultúrnu depriváciu, deformuje intelektuálny, mravný a citový rozvoj jednotlivca a z aspektov edukácie ho z týchto dôvodov považujeme za osobu so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.

Špeciálne edukačné potreby dieťaťa sú požiadavky na špeciálne usporiadanie podmienok, organizácie a realizácie výchovno-vzdelávacieho procesu tak, aby zodpovedali osobitostiam žiaka, ktorého telesný, psychický alebo sociálny vývin sa výrazne líši od štandardného vývinu.



Vnútrotný systém hodnotenia kvality zameriame na 3 oblasti:

- hodnotenie žiakov,
- hodnotenie zamestnancov,
- hodnotenie školy.

Vnútrotný systém kontroly a hodnotenia žiakov:

Neoddeliteľnou súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu je kontrola a hodnotenie výkonov žiaka v rámci všetkých činností, ktoré vykonáva. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Hodnotenie (kritériá úspešnosti a hodnotenie úspešnosti) je uvedené nielen v ŠkVP, ale je rozpracované aj v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Žiakov hodnotíme v súlade s Metodickým pokynom č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Cieľom hodnotenia je poskytnúť žiakovi aj zákonnému zástupcovi 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.

Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Urobíme maximum pre to, aby sme prostredníctvom hodnotenia nerozdeľovali žiakov na úspešných a neúspešných. Budeme hodnotiť prepojenie vedomostí so zručnosťami a spôsobilosťami. Pri hodnotení a klasifikácii výsledkov žiakov budeme vychádzať z metodických pokynov na hodnotenie a klasifikáciu.

Okrem *sumatívnych* (konečné, zhrňujúce, uzatvárajúce) výsledkov sa sústredíme na rozpracovanie *formatívneho* (priebežné, formujúce, pomáhajúce) hodnotenia výsledkov žiakov. Nedostatky a chyby sa „netrestajú“, ale sú považované za nevyhnutné rozvojové možnosti a posúvajú žiaka dopredu.

Hodnotenie je jednou z najvýznamnejších činností kontroly² vyučovacieho procesu, ktorou sa zisťujú a posudzujú výsledky vyučovacieho procesu. Kontrola vyučovacieho procesu sa skladá z nasledovných činností:

² Pod pojmom kontrola sa v pedagogike používa niekoľko ďalších pojmov: preverovanie, skúšanie, hodnotenie, známkovanie, klasifikácia, meranie.

- Zisťovanie výsledkov vyučovacieho procesu: preverovanie alebo skúšanie žiakov, počas ktorého meriame ich výkon a zisťujeme, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom. Ide o zisťovanie stupňa dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu – *skúšanie žiakov*.
- Posúdenie výsledku vyučovacieho procesu: hodnotenie, čiže porovnanie výsledkov činnosti žiaka zisteným preverovaním podľa určených požiadaviek, noriem, vzorcov, atď. – *hodnotenie žiakov*.

Hodnotenie žiakov sa vyjadruje rôznymi formami: slovom, číslom, známkou.

Pri individuálnom ústnom skúšaní dodržiavame tieto zásady:

- formulovať jasné, jednoznačné, zrozumiteľné, stylisticky správne otázky,
- otázky smerovať na najdôležitejšie časti skúšaného učiva,
- otázky orientovať na všetky úrovne učenia,
- otázky klásť nielen z posledného učiva (zamerať sa aj na predtým osvojované základné učivo).

Ostatní žiaci nemajú byť pasívni – ale napr. sledovať odpoveď a sústrediť sa na jej hodnotenie.

Zapájanie žiakov do procesu hodnotenia – sebahodnotenie žiakov, hodnotenie ostatnými žiakmi, tzv. vrstovnícke hodnotenie, didaktické testy si môžu žiaci opravovať i hodnotiť sami podľa vopred určených kritérií, na tvorbe ktorých sa môžu podieľať spolu s učiteľom.

Pri hodnotení učebných výsledkov žiakov budeme využívať aj *písomné formy preverovania* vedomostí a zručností, napr.:

- didaktické testy,
- slohové práce,
- grafické práce (projekty, tvorivé výstupy...).

Výsledná známka (stupeň prospechu) žiaka bude výsledkom formatívneho i sumatívneho skúšania, individuálneho skúšania pri tabuli + grafických prác a projektov + písomných prác (zadania a protokoly) + priebežného i výstupného didaktického testu, praktického skúšania, skúšania s dovolením použitia pomôcok, napr. literatúry, tabuliek... internetu, zameraného na vyššie úrovne učenia sa (schopnosť riešiť problémy, tvorivé výstupy...).

Hodnotenie má byť objektívne s jasnými kritériami hodnotenia, ktoré sa odvíjajú od možností žiakov, jeho veku a danej situácie.

Pri hodnotení žiakov sa podľa povahy predmetu zameriame predovšetkým na:

- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.**
Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.
- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**
Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojovanie praktických zručností a návykov, ovládania účelných spôsobov práce, využívanie

získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

▪ **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.**

Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií.

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

Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy:

Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov OUI V. Gaňu sa používajú tieto metódy:

pozorovanie (hospitácie),

rozhovor,

výsledky žiakov, ktorých učiteľ/majster O v vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy a pod),

hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorba učebných pomôcok, mimoškolská činnosť a pod.,

hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov manažmentom školy,

vzájomné hodnotenie pedagógov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“),

hodnotenie pedagógov žiakmi.

Vedenie OUI V. Gaňu má vytvorený systém kontroly a hodnotenia zamestnancov, s ktorým sú zamestnanci oboznámení vnútorným predpisom.

Hodnotenie školy:

Pravidelne monitorujeme:

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

Kritériom pre nás je:

- spokojnosť žiakov, rodičov,
- kvalita výsledkov.

Nástroje na zisťovanie úrovne stavu školy sú:

- SWOT analýza,
- analýza úspešnosti žiakov na súťažiach,
- analýza úspešnosti žiakov pri ukončovaní prípravy na povolanie.

P R Í L O H Y

- 1. vzdelávacie oblasti – charakteristika**
- 2. učebné osnovy vyučovacích predmetov pre I. – III. ročník učebného odboru**