**UČEBNÉ OSNOVY – TECHNIKA**

|  |  |
| --- | --- |
| Vzdelávacia oblasť | **Človek a svet práce** |
| Názov predmetu | **Technika** |
| Stupeň vzdelania | **ISCED 2** |
| Ročník | **piaty** |
| Časový rozsah výučby | **1 hodina týždenne** |
|  z toho: počet hodín iŠVP | 1 hodina |
|  počet voliteľných hodín iŠkVP | 0 hodín |
| Dátum poslednej zmeny UO | 1. september 2015 |
| UO vypracoval | Mgr. Zlatko Kvasňovský |

**CHARAKTERISTIKA PREDMETU**

Učebný predmet vedie žiakov k získaniu základných užívateľských zručností v rôznych oblastiach ľudskej činnosti a prispieva k poznaniu trhu práce, vytváraniu životnej i profesijnej orientácie žiakov. Koncepcia predmetu vychádza z konkrétnych životných situácií, v ktorých človek prichádza do priameho kontaktu s ľudskou činnosťou a technikou v jej rozmanitých podobách a širších súvislostiach a prostredníctvom technických vymožeností chráni svet a kultúrne pamiatky.

Predmet musí byť založený predovšetkým na praktickej činnosti. Jeho náplň sa cielene zameriava na zručnosti a návyky pre uplatnenie žiakov v ďalšom živote a spoločnosti. Je založený na tvorivej myšlienkovej spoluúčasti a spolupráci žiakov.

Náplň učebného predmetu je určená všetkým žiakom bez rozdielu pohlavia. Žiaci sa učia pracovať s rôznymi materiálmi a pomôckami a osvojujú si základné pracovné zručnosti a návyky, rozvíjajú tvorivé technické myslenie. Pri navrhovaní výrobkov v oblasti dizajnu a pracovných postupov spájajú praktické zručností s tvorivým myslením. Základné vzdelávanie obohacuje o dôležitú zložku tým, že kladie základy z oblasti techniky, ktoré sú nevyhnutné pre ďalšie štúdium a uplatnenie človeka v reálnom živote. Žiaci sa učia plánovať, organizovať a hodnotiť pracovnú činnosť samostatne i v skupine. Sú vedení k dodržiavaniu zásad bezpečnosti a hygieny pri práci. V závislosti na veku žiakov sa postupne buduje systém, ktorý žiakom poskytuje dôležité informácie z pracovnej oblasti a pomáha im pri zodpovednom rozhodovaní o ďalšom profesijnom zameraní i rozhodovaní v živote.

**CIELE PREDMETU**

Žiaci

* rozlíšia a bezpečne použijú prírodné a technické materiály, nástroje, náradie a zariadenia;
* si osvoja dodržiavanie stanovených pravidiel a adaptujú sa na zmenené alebo nové úlohy a pracovné podmienky;
* experimentujú s nápadmi, materiálmi, technológiami a technikami;
* si vytvoria vhodné návyky pre rodinný život;
* pociťujú zodpovednosť za svoje zdravie, ľudské vzťahy a financie ako aj za pohodlie a bezpečnosť v ich bezprostrednom okolí;
* cítia zodpovednosť za kvalitu svojich i spoločných výsledkov práce;
* si osvoja základné pracovné zručnosti a návyky z rôznych pracovných oblastí, organizujú a plánujú prácu a používajú vhodné nástroje, náradie a pomôcky pri práci i v  bežnom živote;
* vytrvalo a sústavne plnia základné úlohy, uplatňujú tvorivosť a vlastné nápady pri pracovnej činnosti a pri vynakladaní úsilia na dosiahnutie kvalitného výsledku;
* si vytvoria nový postoj a hodnoty vo vzťahu k práci človeka a životnému prostrediu;
* chápu prácu a pracovné činnosti ako príležitosti na sebarealizáciu, sebaaktualizáciu a na rozvíjanie podnikateľského myslenia;
* sa orientujú v rôznych odboroch ľudskej činnosti, formách fyzickej i duševnej práce, osvoja si potrebné poznatky a zručnosti významné na možnosti uplatnenia, na voľbu vlastného profesijného zamerania a na ďalšiu profesijnú a životnú orientáciu.

**OBSAH VZDELÁVANIA PREDMETU**

Obsah vzdelávania je zadefinovaný nasledovnými tematickými celkami:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tematické celky** | **iŠVP** | **iŠkVP** |
| ***Technika*** |  |  |
| 1. Človek a technika
 | 6 hodín |  |
| 1. Človek a výroba v praxi
 | 8 hodín |  |
| 1. Úžitkové a darčekové predmety
 | 8 hodín |  |
| ***Ekonomika domácnosti*** |  |  |
| 1. Príprava jedál a výživa
 | 11 hodiny |  |
| **Spolu:** | **33 hodín** | **0 hodín** |

**VZDELÁVACÍ ŠTANDARD**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Časová dotácia** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** |
| **Človek a príroda** | 6 | * školský poriadok, pracovný poriadok v školskej dielni
* technika
* prostredie technické – prírodné – spoločenské, vzťahy medzi nimi
* ochrana, príroda, negatívne vplyvy techniky
 | * dodržiavať pravidlá BOZP, hygieny a správania sa,
* vysvetliť pojem technika v užšom a širšom zmysle slova,
* uviesť príklady pozitívnych a negatívnych vplyvov techniky na človeka, prírodu a spoločnosť,
* zdôvodniť na príkladoch potrebu pozitívneho prístupu človeka k tvorbe techniky,
* vypracovať projekt na tému z ochrany prírody.
 |
| **Človek a výroba v  praxi** | 8 | * remeslo, remeselník, pracovný nástroj, pracovné náradie, remeslá v minulosti a v súčasnosti
* výrobok, vznik výrobku: myšlienka – proces výroby – výrobok
* návrh výrobku človeku spríjemňujúceho život
 | * porovnať profesie remeselníkov v minulosti a v súčasnosti,
* vysvetliť pojem výrobok,
* opísať proces vzniku jednoduchého výrobku,
* vyhľadať príklady výrobkov, pracovných nástrojov a pracovného náradia remeselníkov v minulosti a v súčasnosti,
* vyhodnotiť priebeh tematickej exkurzie z výroby,
* prezentovať návrh a zhotovenie vlastného jednoduchého výrobku z dostupných prírodných materiálov v danom regióne.
 |
| **Úžitkové a darčekové predmety** | 8 | * surovina, materiál, polotovar, darčekový a úžitkový predmet
* myšlienka, návrh, náčrt, rozmery, náradie a nástroje, postup práce
* materiál: špajdľa, vetvička, gaštan, plastelína, kôra, latka, tenký drôt, alobal, kartón a pod.
* výrobky: náhrdelník; náušnice; náramok; zvieratko; počítadlo; svietnik; kvet; stojan na pero; stojan na „mobil“ a pod.
 | * vytvoriť náčrt jednoduchého výrobku,
* vybrať technické materiály a nástroje na zhotovenie výrobku,
* navrhnúť postup práce pri zhotovení výrobku,
* zhotoviť navrhnutý výrobok,
* prezentovať výsledky svojej práce.
 |
| **Príprava jedál výživa** | 11 | * kuchyňa (základné vybavenie, bezpečnosť, hygiena prevádzky a pod.).
* potraviny (výber, nákup, skladovanie a pod.).
* základné zložky potravy.
* príprava jedál.
* základné znalosti o konzervovaných a trvanlivých potravinách.
* uchovávanie a podávanie hotových pokrmov, úprava stola a stolovanie.
* rozloženie a zloženie potravy v priebehu dňa.
* význam bielkovín, tukov, sacharidov, vitamínov a minerálov pre zdravie človeka.
* pitný režim, racionálne jedlá, diétne jedlá, jedlá pre deti.
* tradičné jedlá, typické jedlá iných kultúr.
* stravovanie v rôznych kultúrach.
 | * orientovať sa v základnom vybavení kuchyne,
* používať základný kuchynský inventár a bezpečne obsluhovať základné spotrebiče,
* pri zostavovaní jedálneho lístka zohľadniť finančné náklady naň,
* vytvoriť kalkulačný list a vypočítať cenu jedla,
* pripraviť jednoduché jedlá v súlade so zásadami zdravej výživy,
* pripraviť vybrané tradičné slovenské jedlo a typické jedlo inej kultúry,
* opísať vplyv technologickej úpravy na kvalitu jedla,
* dodržiavať základné princípy stolovania, spoločenského správania sa a obsluhy pri stole v spoločnosti,
* udržiavať poriadok a čistotu pracovných plôch, dodržiavať základy hygieny a bezpečnosti práce,
* poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch v kuchyni.
 |

**KOMPETENCIE**

***Všeobecné (univerzálne) kompetencie:***

* schopnosť riešiť problém, schopnosť uplatňovať tvorivé nápady vo svojej práci,
* schopnosť preberať zodpovednosť, schopnosť byt samostatným, schopnosť hodnotiť a vyjadrovať vlastný názor,
* schopnosť sebapoznania a seba hodnotenia v smere vlastnej profesijnej orientácie,
* schopnosť flexibilne reagovať na zmeny na trhu práce v snahe čo najlepšie sa uplatniť.

***Pracovné kompetencie žiaka:***

* používa bezpečné a účinné materiály, nástroje a vybavenie, dodržuje stanovené pravidlá, plní povinnosti a záväzky, adaptuje sa na zmenené nebo nové pracovné podmienky,
* pristupuje k výsledkom pracovnej činnosti nielen z hľadiska kvality, funkčnosti, hospodárnosti a spoločenského významu, ale i z hľadiska ochrany svojho zdravia i zdravia druhých, ochrany životného prostredia i ochrany kultúrnych a spoločenských hodnôt,
* využíva znalosti a skúsenosti získané v jednotlivých vzdelávacích oblastiach v záujme vlastného rozvoja i svojej prípravy na budúcnosť, robí podložené rozhodnutia o ďalšom svojom vzdelávaní a profesionálnom raste,
* orientuje sa v základných aktivitách ktoré bude potrebovať k uskutočneniu podnikateľského zámeru a k jeho realizácii, chápe podstatu, cieľ a riziko podnikania, rozvíja svoje podnikateľské myslenie.

**PRIEREZOVÉ TÉMY**

***Environmentálna výchova***

cieľom je, aby žiaci získali vedomosti ale aj zručnosti, ktorými môžu pomáhať životnému prostrediu jednoduchými činnosťami, ktoré sú im primerané a vhodné

* využívať odpadový materiál, triediť a recyklovať odpad,
* mať kladný vzťah k prírode – rastlinám i živočíchom,
* starať sa o svoje okolie a podporovať aktívny prístup k tvorbe a ochrane ŽP,
* pozorovať okolie bez priameho zásahu do prírody, pri tematikách týkajúcich sa prírody.

***Osobnostný a sociálny rozvoj***

* rozvíjať ľudský potenciál žiakov,
* poskytovať im základy na plnohodnotný a zodpovedný život, priebežne pri skupinovej práci, pri tvorbe projektov a pri konfrontácii názorov získaných z médií, odbornej literatúry a z vlastných skúseností

***Mediálna výchova***

* umožniť žiakom osvojiť si stratégie kompetentného zaobchádzania s rôznymi druhmi médií, kriticky a selektívne využívať média a ich produkty.
* posudzovať mediálne šírené posolstvá, objavovať v nich to hodnotné a pozitívne, ale tiež si uvedomovať negatívne mediálne vplyvy na ich osobnosť.

***Multikultúrna výchova***

* rešpektovať rozdielnosť kultúr žiakov, ľudí,
* rozvíjať chápanie, akceptáciu, medziľudskú toleranciu a emocionálne pochopenie inej kultúry,
* schopnosť detí spolupracovať.

***Ochrana života a zdravia***

* formovať vzťah k problematike ochrany svojho zdravia a života, tiež zdravia a života iných ľudí,
* dodržiavať zásady bezpečnosti v triede;
* používať ochranné pomôcky,
* riešiť situácie, ktoré môžu vzniknúť vplyvom nepredvídaných skutočností ohrozujúcich človeka a jeho okolie pri realizácii praktických činností.

***Výchova k manželstvu a rodičovstvu***

* rešpektovať osobitosti žiakov, členov pracujúcich v skupine,
* uprednostňovať základné princípy zdravého životného štýlu a nerizikového správania vo svojom (každodennom) živote.

**STRATÉGIE**

Stupeň a kvalita dosiahnutia vytýčených cieľov vyučovania techniky závisí najmä od vyučovacích metód, od postupov odovzdávania poznatkov žiakom, od organizácie vyučovania. Vo vyučovaní techniky sa v podstate rovnocenne uplatňujú motivačné, expozičné, fixačné a diagnostické metódy. Pri motivácii sa využíva skutočnosť, že pri riešení konkrétneho problému má učiteľ možnosť vychádzať predovšetkým zo skúseností a z reálnych situácií.

***Metódy a formy práce***

Pri výbere vyučovacích metód a foriem treba prihliadať na usporiadanie obsahu vyučovania, vlastné činnosti a činnosti žiakov, na individualitu žiakov a klímu triedy tak, aby boli splnené stanovené ciele a rozvíjali sa kľúčové kompetencie žiakov pre predmet technika.

***Organizačné formy práce:***

1. **vyučovacia hodina** (základného typu, motivačného, expozičného, fixačného a diagnostického typu)
2. **praktické aktivity**

***Metódy práce:***

1. **motivačné metódy** (motivačné rozprávanie − citové približovanie obsahu učenia; motivačný rozhovor − aktivizovanie poznatkov a skúsenosti žiakov; motivačný problém − upútanie pozornosti prostredníctvom nastoleného problému; motivačná demonštrácia − vzbudenie záujmu pomocou, ukážky)
2. **expozičné metódy** (rozprávanie − vyjadrovanie skúseností a aktívne počúvanie; vysvetľovanie − logické systematické sprostredkovanie učiva; rozhovor − verbálna komunikácia formou otázok a odpovedí na vyjadrenie faktov, konvergentných a divergentných otázok, otázok na pozorovanie, posúdenie situácie, hodnotenie javov, rozhodovanie; beseda − riešenie aktuálnych otázok celým kolektívom; demonštračná metóda − demonštrácia obrazov a modelov; pozorovanie − cielené systematické vnímanie objektov a procesov; manipulácia s predmetmi − praktické činnosti, experimentovanie, pokusy, didaktická hra; inštruktáž − vizuálne a auditívne podnety k praktickej činnosti, vedenie žiakov k chápaniu slovnému a písomnému návodu)
3. **aktivizujúce metódy** (diskusia − vzájomná výmena názorov, uvádzanie argumentov, zdôvodňovanie za účelom riešenia daného problému; situačná metóda − riešenie problémového prípadu reálnej situácie so stretom záujmov; kooperatívne vyučovanie − forma skupinového vyučovania založená na vzájomnej závislosti členov heterogénnej skupiny)
4. **problémové metódy** (učenie sa riešením problémov založenom na vymedzení a rozbore problému, tvorbe a výberu možných riešení a vlastnom riešení)
5. **projektové metódy** (riešenie projektu; komplexná praktická úloha; problém; téma, ktorej riešenie teoretickou aj praktickou činnosťou vedie k vytvoreniu určitého produktu)
6. **praktické aktivity** (samostatná činnosť na základe inštruktáže − pozorovanie dostupných prírodných procesov na podporu chápania vzájomných vzťahov a ich významu)
7. **samostatné učenie sa prostredníctvom informačnej a komunikačnej techniky a experimentovanie** (samostatné hľadanie, skúšanie, objavovanie)
8. **fixačné metódy** (metóda opakovania a precvičovania − ústne a písomné opakovanie; opakovanie s využitím učebnice a inej literatúry; domáce úlohy)

**UČEBNÉ ZDROJE**

***Literatúra***

* KRUŠPÁN, I. et al. 2002. *Technická výchova pre 5. až 9. ročník ZŠ*. Bratislava : EXPOL Pedagogika, 2002. 181 s. ISBN 80−89003−18−4.
* FUJAS, A. et al. 2015. *Technika pre 5. ročník ZŠ. Inšpirácia okolo nás (pracovný zošit).* Bratislava : Josef Raabe Slovensko, 2015. 48 s. ISBN 978−80−8140−191−6.
* FUJAS, A. et al. 2015. *Technika pre 6. ročník ZŠ. Od nápadu k výrobku (pracovný zošit).* Bratislava : Josef Raabe Slovensko, 2015. 60 s. ISBN 978−80−8140−202−9.
* BOOCOVÁ, E. et al. 2016. *Technika pre 7. ročník ZŠ. Poznať, rozumieť, vyriešiť (pracovný zošit).* Bratislava : Josef Raabe Slovensko, 2015. 48 s. ISBN 978−80−8140−203−6.
* BOGOVÁ, O. et al. 2016. *Technika pre 8. ročník ZŠ. Plánovať, konštruovať, opraviť (pracovný zošit).* Bratislava : Josef Raabe Slovensko, 2015. 56 s. ISBN 978−80−8140−204−3.
* BOGOVÁ, O. et al. 2016. *Technika pre 9. ročník ZŠ. Kým som a kým chcem byť (pracovný zošit).* Bratislava : Josef Raabe Slovensko, 2015. 72 s. ISBN 978−80−8140−205−0.
* ŽÁČOK, Ľ. 2016. *Technika a pracovný zošit pre 5. ročník základnej školy.* Banská Bystrica: Belianum, 2016. [online] dostupné na: <http://ucebnicatechnika.eu/> ISBN9788055711089.
* *Hravá technika 6.* Košice: Taktik International, s.r.o., 2017. ISBN 9788081800559..
* zdroje z internetových web stránok

***Didaktická technika***

* interaktívna tabuľa,
* dataprojektor,
* IKT.

***Materiálne výučbové prostriedky***

* pracovné náradie,
* rysovacie pomôcky,
* kalkulačka,
* štvorčekový papier.

***Ďalšie zdroje***

* internet,
* pripravené prezentácie,
* pracovné listy, skúsenosti.

**METÓDY A FORMY HODNOTENIA**

Na hodine techniky žiakov hodnotíme známkou v zmysle platného metodického pokynu č. 22/2011 na hodnotenie žiakov základnej školy.

Hodnotenie žiaka je nevyhnutná súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu, ktorá má informatívnu, korekčnú a motivačnú funkciu. Žiak sa v procese výchovy a vzdelávania hodnotí priebežne a celkovo má právo dozvedieť sa spôsob a výsledok hodnotenia.

|  |  |
| --- | --- |
| **Percentuálna úspešnosť** | **Známka** |
| 100 % − 90 % | 1 |
| 89 % − 75 % | 2 |
| 74 % − 50 % | 3 |
| 49 % − 33 % | 4 |
| 32 % - 0 % | 5 |

1. **písomná forma odpovede − test** (kontrola a hodnotenie osvojenia si základných poznatkov na konci tematického celku alebo skupiny podobných učebných tém v časovom limite 20 min v  rozsahu 10 − 15 otázok zostavených podľa výkonovej časti vzdelávacieho štandardu)
2. **praktická činnosť žiaka − pracovná a výrobná činnosť, projekt** (pri praktickej činnosti žiakov sa odporúča zohľadniť nasledovné kritériá: odborná a grafická úroveň, kvalita výstupu, úroveň prezentácie, využitie dostupných zdrojov)
3. **aktivita na vyučovaní** (slovná forma hodnotenia môže byť zohľadnená vo výslednej známke z predmetu)

***Prezentácie a referáty***

* odborná úroveň 30 %,
* splnenie stanovených kritérií vyučujúcim 20 %,
* kreativita a vlastný prínos 30 %,
* pravopis 10 %,
* úroveň prezentovania, práca s IKT 10 %.

Žiaci so ŠVVP sú hodnotení s ohľadom na svoje možnosti a v súlade s platným metodickým pokynom na hodnotenie žiakov ZŠ. Hodnotenie žiakov so špeciálnymi poruchami učenia a integrovaných žiakov sa uskutočňuje v spolupráci so špeciálnym pedagógom. Pre žiakov so špeciálnymi potrebami sa slovné hodnotenie pedagóga stáva súčasťou celkového hodnotenia žiaka.