

Učebné osnovy

<i>Názov predmetu</i>	Tradičné regionálne remeslá
<i>Ročník</i>	piaty
<i>Časová dotácia</i>	0, 5 hod. týždenne

Charakteristika vyučovacieho predmetu

Predmet Tradičné regionálne remeslá je samostatným predmetom v 5. ročníku. Má pomôcť žiakom primeraným spôsobom rozšíriť si poznatky o regióne, v ktorom žijú. Každý kút Slovenska má svoje špecifiká, má ich aj región Kysúc. K ich poznaniu a následnému obohateniu prispieva aj výučba predmetu Tradičné regionálne remeslá, ktorá hravou a tvorivou formou sprostredkúva pohľad na prácu a život minulých generácií. Základom našej kultúrnej identity ako aj zdrojom historického vedomia, patriotizmu a vzdelanosti je tradičná ľudová kultúra – kultúra, ktorú vytvorili, ktorou žili a dodnes žijú najširšie vrstvy obyvateľstva.

Žiaci budú spoznávať tradičné ľudové remeslá, ľudovo-umelecké výrobky regiónu, osobnosti minulosti i súčasnosti, tradičné jedlá.

Rôznymi aktivitami, beseda, projekt, návšteva ľudového majstra, príprava tradičného jedla, tvorivé dielne...pomáhať pri vytváraní predpokladov u žiakov na pestovanie a rozvíjanie citu ku kráse k tradičnému ľudovému umeniu, remeslu a uchovávaní kultúrneho dedičstva našich predkov.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom predmetu Tradičné regionálne remeslá:

- vychovávať osobnosť, ktorá ma svoju vlastnú identitu, ktorá je hrdá na svoj vlastný národ, na tvorbu svojich predkov, čiže na svoju vlasť,
- zvýšiť kultúrnu gramotnosť,
- zachovávať hodnoty kultúry a remeselnej výroby,
- poznávať bohatosť, rozmanitosť, prekvapivosť dejín,
- vytvárať vzťah k svojmu regiónu – Kysuciam,
- rozvíjať schopnosť efektívne sa zapájať do rozličných aktivít, ktoré vedú k jeho rozvoju,
- poznanie histórie a súčasnosti,
- objavovať talent u deti a rozvíjať ho,
- učiť sa hodnotiť seba aj iných,
- rozvíjať povedomie národného dedičstva,
- vytvárať predpoklady u žiakov na pestovanie citu ku kráse ľudového umenia,
- spoznávať a uchovávať kultúrne dedičstvo predchádzajúcich generácií,
- získavať vedomosti o ochrane kultúrnych pamiatok

Výchovné a vzdelávacie stratégie

Vo vyučovacom predmete využívame výchovne a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

- a) komunikačné kompetencie
 - primerane svojmu veku sa vyjadruje ústnou formou
 - dokáže určitý čas sústredene počúvať, náležite reagovať,
 - diskutuje o probléme,
 - vie vyjadriť svoj názor,
 - využíva informačné a komunikačné prostriedky,
 - posilňuje svoju samostatnosť, sebadôveru, sebaúctu
- b) kompetencie k učeniu sa
 - žiak vie vyhľadávať a kombinovať informácie z rôznych zdrojov(textových, obrazových, grafických , etnografických zbierok, kníh, novín, webových stránok...)
 - vie hodnotiť vlastnú prácu,
 - uplatňuje základy rôznych techník učenia sa a osvojovania sa svojich poznatkov,
 - získané zručnosti, vedomosti, informácie, efektívne využíva v procese učení a iných činnostiach(v praktickom živote),
 - učí sa rozdeľovať si prácu v detskom kolektíve – tímovo spolupracuje
- c) kompetencie v oblasti informačných a komunikačných technológií
 - vie používať vybrané informačné a komunikačné technológie pri vyučovaní za pomoci učiteľa,
 - dokáže adekvátne veku aktívne vyhľadávať informácie na internete,
- d) kompetencie riešiť problémy
 - rozvíja kritické myslenie a logické uvažovanie,
 - samostatne rieši problémy, volí vhodné spôsoby riešenia
- e) osobnostné, sociálne a občianske kompetencie
 - uvedomuje si vlastné potreby a tvorivo využíva svoje možnosti,
 - dokáže odhadnúť svoje silné a slabé stránky,
 - uvedomuje si, že má svoje práva a povinnosti,
 - uvedomuje si význam pozitívnej sociálno-emočnej klímy v triede a svojim konaním prispieva k dobrým medziľudským vzťahom,
 - dokáže primerane veku odhadnúť dôsledky svojich rozhodnutí a činov,
 - uvedomuje si význam umenia a kultúrnej komunikácie vo svojom živote,
 - cení si a rešpektuje kultúrno-historické dedičstvo a ľudové tradície,
- f) predmetové kompetencie
 - ochraňuje individuálne a spoločenské hodnoty,
 - chápe a pracuje s historickými poznatkami o vlastnom národe,
 - rozvíja tvorivosť, zručnosť, svojou prácou oživuje ľudové tradície
- g) kompetencie vnímať a chápať kultúru a vyjadrovať sa nástrojmi kultúry
 - uvedomuje si význam umenia a kultúrnej komunikácie vo svojom živote,
 - cení si a rešpektuje kultúrno-historické dedičstvo a ľudové tradície,
 - primerane svojmu veku sa dokáže vyjadrovať na úrovni základnej kultúrnej gramotnosti,

Stratégie vyučovania

Pri voľbe vyučovacích foriem prihliada učiteľ na usporiadanie obsahu vyučovania, vlastné činnosti a činnosti žiakov zacielené na dosiahnutie stanovených cieľov a kľúčových kompetencií žiakov. Voľba metód závisí od obsahu učiva, cieľov vyučovacej hodiny, vekových a iných osobitosti žiakov a materiálového vybavenia.

Na vzbudenie záujmu žiakov o učebnú činnosť **motivačné metódy**, ako je motivačné rozprávanie (približovanie obsahu učiva), **motivačný rozhovor** (aktivizovanie poznatkov a skúsenosti žiakov), **motivačný problém** (upútanie pozornosti prostredníctvom nastoleného problému), **motivačnú demonštráciu** (vzbudenie záujmu pomocou umeleckého diela). **Expozičné metódy** je potrebné využívať pri vytváraní nových poznatkov a zručností. Odporúča sa **rozprávanie** (vyjadrovanie skúsenosti a aktívne počúvanie), **vysvetľovanie** (logické, systematické sprostredkovanie učiva), **rozhovor** (verbálna komunikácia formou otázok a odpovedí na vyjadrenie faktov, otázok na pozorovanie, posúdenie situácie, hodnotenie javov, rozhodovanie), **demonštračná metóda** (demonštrácia obrazov), **manipulácia s predmetmi** (didaktická hra).

Významné miesto majú **problémové metódy**, ku ktorým patrí **heuristická metóda** (učenie sa riešením problémov založenom na vymedzení a rozbere problému, tvorbe a výbere možných riešení a vlastnom riešení) a **projektová metóda** (riešenie projektu, komplexná praktická úloha, problém, téma, ktorej riešenie teoretickou aj praktickou činnosťou vedie vytvorenie určitého predmetu).

Fixačné metódy sú neoddeliteľnou súčasťou vyučovania, napríklad metódy opakovania a precvičovania (ústne a písomne opakovania, domáce úlohy). Dôležitou súčasťou každej hodiny je podelenie sa s niekým zo získanou skúsenosťou v bežnom živote.

Pre realizáciu cieľov využijeme **praktické aktivity** (samostatná činnosť na základe inštrukcie). **Samostatná učenie prostredníctvom informačnej a komunikačnej techniky a experimentovanie** (samostatné hľadanie, skúšanie, objavovanie). Z **organizačných foriem** uplatňujeme vyučovaciu hodinu (základného, motivačného, expozičného, fixačného, aplikačného typu) praktické aktivity, exkurzie, besedy.

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. Tradičné remeslá regiónu Kysúc	<p>Motivačné</p> <ul style="list-style-type: none"> -motivačné rozprávanie, -motivačný rozhovor, -motivačný problém, -motivačná demonštrácia <p>Expozičné</p> <ul style="list-style-type: none"> -rozhovor, -beseda, -projektová metóda, -samostatná učenie, -praktické aktivity, -práca s knihou, textom, -práca s materiálom <p>Fixačné</p> <ul style="list-style-type: none"> -opakovanie písomné a ústne, -aktivizujúce precvičovanie 	<ul style="list-style-type: none"> - práca s odbornou literatúrou, - práca s obrazovým materiálom, - práca s materiálom (drôt, textil), - práca s IKT, - samostatná práca, - skupinová práca, - brainstorming.
2. Tradičné jedlá na Kysuciach	<p>Motivačné</p> <ul style="list-style-type: none"> -motivačné rozprávanie, -motivačný rozhovor, -motivačný problém, -motivačná demonštrácia 	<ul style="list-style-type: none"> - samostatná práca, - skupinová práca, - tvorba prezentácie, projektu, - práca s IKT.

	<p>Expozičné -rozhovor, -beseda, -projektová metóda, -samostatná učenie, -praktické aktivity, -práca s knihou, textom,</p>	
--	---	--

Učebné zdroje

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, ...)
1. Tradičné remeslá regiónu Kysúc	<p>Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska 1995, Botik Ján, Slavkovský Peter</p> <p>Svet drotárov 1992, Karol Guleja</p> <p>Košikárstvo premeny vŕbového prútia, Peter Juriga a spol.</p> <p>Košikárstvo 2001, Ján Zeman</p>	<p>Tabuľa</p> <p>Interaktívna tabuľa</p> <p>PC</p> <p>DVD</p>	<p>Historické a geografické encyklopédie</p> <p>Odborná literatúra</p> <p>Odborné časopisy</p> <p>Mapy</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Trojrozmerné pomôcky</p> <p>Pracovný list</p>	<p>Knížnica</p> <p>Časopisy</p> <p>Výstavy</p>
2. Tradičné jedlá na Kysuciach	<p>Ľudova strava na Horných Kysuciach, Jozef Marec</p>	<p>Tabuľa</p>	<p>Historické a geografické encyklopédie</p> <p>Odborná literatúra</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Trojrozmerné pomôcky</p> <p>Pracovný list</p>	<p>Časopisy</p> <p>Knížnica</p>

<p>Tematický celok (Hodiny: ŠVP/ŠkVP*)</p>	<p>Obsahový štandard</p>	<p>Výkonový štandard - kritéria hodnotenia</p>	<p>Metódy a prostriedky hodnotenia</p>	<p>Prierezové témy a medzipredmetové vzťahy</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – Múzeum v Žiline – Budatínskom zámku - – Jedine drotárske múzeum na svete – Festivaly drotárstva, jarmoky, trhy ü Košíkárstvo – Spracovanie prírodných pletív – prútie, slama, luby, korieňky, páľky, šúpolie – Centrom košíkárstva – Lutiše – Jediný košíkársky cech v Pukanci(17.stor.) – Práca s materiálom(drôt) – zážitok s tvorby, prežívanie tvorivej atmosféry ü Tkáčstvo – Základným materiálom - ľan, konope, vlna – Domácka výroba tkanín – Pradenie pomocou – vreteno, kolovrátok, tkáčske krosná 	<ul style="list-style-type: none"> – pozná základné materiály textilnej výroby, – vie opísať stručne prácu tkáča, – pozná centrá remeselnej výroby, – utkať koberček bez krosien, – aké predmety zhotovovali kováči, – stručne opíše prácu kováča, – jedno z najvýznamnejších remesiel na svete, – zhotovovali predmety pre každodenný život, – je potravinárske remeslo, – aké formy používali, obľúbené formy, – recept na medovník od starej mamy, 		

Tematický celok (Hodiny: ŠVP/ŠkVP*)	Obsahový štandard	Výkonový štandard - kritéria hodnotenia	Metódy a prostriedky hodnotenia	Prierezové témy a medzipredmetové vzťahy
	<ul style="list-style-type: none"> – strediská: • Horný Vadičov • Nová Bystrica – Tkanie koberčeka bez krosien Ü Kováčstvo – Predmety pre každodenný život – Jedno z najstarších remesiel na svete – kováči – páni ohňa – existovalo v každej významnejšej poľnohospodárskej osade – Medovníkárstvo – Potravinárske remeslo – Drevené formy(hlavne z hrušky) – Oblíbené formy • Srdce • Koník 	<p>Aké predmety zhotovovali kováči, Stručne opíše prácu kováča, Jedno z najvýznamnejších remesiel n svete Zhotovovali predmety pre každodenný život</p> <p>Je potravinárske remeslo Aké formy používali, obľúbené formy Recept na medovník od starej mamy</p>		

Tematický celok (Hodiny: ŠVP/ŠkVP*)	Obsahový štandard	Výkonový štandard - kritéria hodnotenia	Metódy a prostriedky hodnotenia	Prierezové témy a medzipredmetové vzťahy
	<ul style="list-style-type: none"> • Bábika – Plechové formy -19.stor. – Medové cesto – Recept medovníka 			
<p>2. Tradičné jedlá na Kysuciach</p> <p>0/5</p>	<p>Ü Kuchyňa starých mám</p> <ul style="list-style-type: none"> – Názvy tradičných jedál regiónu – Väčšina typických jedál vznikli z obdobia nedostatku biedy – Jednoduchosť jedál – Národné jedlo – Bryndzové halušky – Základné potraviny – Prvá kuchárska kniha v slovenskom jazyku, 1870 –Ján Babilon <p>Ü Ako varili naše staré mamy</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vlastné zdroje surovín 	<p>Žiak vie:</p> <ul style="list-style-type: none"> – názvy tradičných jedál regiónu, – základné potraviny, – kedy bol použitý prvý sporák, – kedy bola vydaná prvá kuchárska kniha v slovenskom jazyku, – pozná národné jedlo <ul style="list-style-type: none"> – varili zo surovín z vlastných zdrojov, – o múzeu Kysuckej dediny vo Vychylovke, – popísať kuchyňu v minulosti a dnes, 	<p>Motivačné</p> <ul style="list-style-type: none"> -motivačné rozprávanie, -motivačný rozhovor, -motivačný problém, -motivačná demonštrácia <p>Expozičné</p> <ul style="list-style-type: none"> -rozhovor, -beseda, -projektová metóda, -samostatná učenie, -praktické aktivity, -práca s knihou, textom, -práca s materiálom <p>Fixačné</p> <ul style="list-style-type: none"> -opakovanie písomné a ústne, -akti vizujúce precvičovanie 	<p>OBN, DEJ, SJL, VYV, GEO, Multikultúrna výchova, Osobnostný a sociálny rozvoj, Regionálna výchova</p>

Tematický celok (Hodiny: ŠVP/ŠkVP*)	Obsahový štandard	Výkonový štandard - kritéria hodnotenia	Metódy a prostriedky hodnotenia	Prierezové témy a medzipredmetové vzťahy
	<ul style="list-style-type: none"> – Varenie je kuchárske umenie – Zemiaky od 18. stor. – Múzeum Kysuckej dediny vo Vychylovke – „Kuchyňa starých mám“ – Kuchyňa v minulosti a dnes(miestnosť) – Prvý sporák až v roku 1834 v USA Ü Recepty starých mám – Zbierka receptov tradičnej kysuckej kuchyne – Príprava jednoduchého tradičného jedla Ü Tvorba projektu – Projekt a výstava projektov 	<ul style="list-style-type: none"> – pripraviť jednoduchá tradičné jedlo, – vyhľadať recept starých mám, – vypracovať projekt podľa zadania, príp. vlastný námet, – odprezentovať projekt, – plánovať, realizovať, hodnotiť svoj projekt, – projekt je mostom, ktorý spája školu zo životom okolia a spoločnosti 		

Hodnotenie predmetov

Hodnotenie a klasifikácia žiakov je súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu a bude realizovaná v súlade s Metodickým pokynom č.7/2009 – R na hodnotenie žiakov základnej školy.

Zručnosť a vedomosti žiaka budeme hodnotiť žiakov s dôrazom na samostatnosť a správnosť plnených úloh na aktívne zapájanie sa do praktických činností, tvorbu a prezentáciu projektu, tvorbu vlastných referátov, písomným a ústnym skúšaním.

Oblasti hodnotenia:

- aktívita, zapájanie s do činnosti,
- snaha, usilovnosť,
- samostatná práca,
- práca v tíme,
- tvorba a prezentácia projektu,
- kontrola vedomosti – ústne skúšanie, písomné skúšanie, test