

## Učebné osnovy

Názov predmetu	Svet kreatívnej tvorby
Ročník	deviaty
Časová dotácia	1 hodina týždenne

Predmet sa vyučuje 1 hodinu týždenne. Je možné spojiť vyučovaciu jednotku do dvojhodinového celku jeden krát za dva týždne.

### **Charakteristika vyučovacieho predmetu:**

Dnes je už známe, že každý človek je prirodzeným spôsobom tvorivý. Tvorivosť nie je vopred daná vlastnosť len niektorých ľudí, ale každý človek má istý stupeň tvorivosti a dá sa do značnej miery rozvíjať. Kreativita je funkciou ega, dáva životu a práci zmysel, je zdrojom hlbokého uspokojenia a tak je zdrojom pozitívneho sebahodnotenia. Ak sú deti vedené k tvorivosti učia sa tvoriť kreatívne. Kreativita je proces vnášania vlastných myšlienok a pocitov do nových a originálnych nápadov. Rozhodujúce pri uplatňovaní tvorivosti je motivácia, vytvorenie tvorivej klímy v škole. Medzi prokreatívne fenomény patria: otvorenosť prostredia, sloboda, rešpektovanie názoru iných, podpora a empatia, dôvera vo vzťahoch, hravosť a humor, sklon k riskovaniu, málo konfliktov, nepreháňanie kritiky a hodnotenia, rozvíjanie nápadov a riešení, podnecovanie zvedavosti a motivácie ku konaniu.

Realizácia predmetu je založená na tvorivej práci. Učebný predmet sa zameriava na praktické pracovné návyky.

### **Ciele vyučovacieho predmetu:**

- Podporovať a rozvíjať u detí ich vlastnú kreativitu
- Rozvíjať vzťah k práci – pracovitosť, cieľavedomosť, vytrvalosť, snaha dokončiť vec
- Podporovať a rozvíjať samostatnosť – aktivita, iniciatíva
- Osvojiť si prácu s rôznymi materiálmi
- Rozvíjať predstavivosť a fantáziu
- Hrať sa z nápadmi
- Otvorenosť novej skúsenosti
- Budovať vzťahy s novými – kombinácia tímovej a individuálnej práce a zodpovednosti
- Podporovať tvorivú klímu a používať aktivizujúce metódy
- Kultivovať osobnosť, zvyšovať tvorivý potenciál, posilňovať sebarozvíjanie a tvorivé postoje k sebe samému

### **Výchovné a vzdelávacie stratégie:**

- **V oblasti sociálnych kompetencií:**
  - Rozvíjať osobnostné vlastnosti
  - Rozvíjať morálne a vôľové vlastnosti (vytrvalosť pri práci, vynakladanie úsilia na dosiahnutie výsledku)

- Rozvíjať asertivitu pri presadzovaní si vlastných názorov, postojov a citov
- Rozvíjať autonómne pozície človeka (sebarealizácia, sebadôvera, sebazvedelávanie)
  
- **V oblasti získavania, osvojovania si a rozvíjania manuálnych zručností:**
  - Uplatňovať tvorivosť a vlastné nápady
  - Vytvárať postoje k hodnotám vo vzťahoch k práci človeka
  - Zodpovednosť za kvalitu svojich i spoločných výsledkov práce
  - Získavať pracovné zručnosti a skúsenosti
  - Získavať spôsobilosti v oblasti konštruovania a počnúc s plánovaním až po prezentáciu produktu
  - Osvojiť si bezpečné používanie pomôcok
  - Získať všeobecné využiteľné pracovné skúsenosti
  - Využívať vhodné pracovné prostriedky v bežnom živote
  - Naučiť sa pracovať v tíme
  - Poznať pravidlá bezpečnosti práce a schopnosť poskytnúť pomoc pri úraze
  
- **V oblasti identifikácie problémov, navrhovania riešenia a schopnosti ich riešiť**
  - Rešpektovať environmentálne hodnoty a chápať recykláciu materiálov a produktov
  - Vychovávať k zmyslu pre krásu prírody
  - Plánuje a podieľa sa na riešení úloh s inými
  
- **Kompetencie k učeniu sa**
  - Učí sa učiť spoluprácou
  - Učí sa hľadať a triediť informácie
  
- **Komunikačné kompetencie**
  - Rozumie potrebe komunikácie ako potrebe sebarozvoja
  - Prispieva k diskusii v pracovnej skupine
  - Formuluje a vyjadruje svoje myšlienky a názory

### **Prierezové témy**

- Osobnostný a sociálny rozvoj
  - ✓ Rozvíjať sebareflexiu, sebaúctu, sebadôveru
  - ✓ Spoznávať svoje silné a slabé stránky
  - ✓ Uplatňovať svoje práva ale rešpektovať aj názory a práva ostatných
  
- Environmentálna výchova
  - ✓ Rozvíjať schopnosť chápať vzťah medzi človekom a životným prostredím
  - ✓ Chápať význam ochrany životného prostredia
  - ✓ Aktívne sa podieľať na ochrane životného prostredia
  
- Mediálna výchova – problémová metóda
  - ✓ Zaobchádzať s rôznymi druhmi médií
  - ✓ Poznať a chápať pravidlá fungovania mediálneho sveta
  - ✓ Selektovať obsah mediálnej ponuky
  - ✓ Vedieť využívať mediálne informácie na osobnostný a profesijný rast

- ✓ Rozvíjať schopnosť uvedomenia si negatívnych mediálnych vplyvov
- Multikulturálna výchova
  - ✓ Rozvoj poznania rozličných aj nových kultúr
  - ✓ Rozvoj tolerancie, rešpektu a prosociálne správanie vo vzťahu ku kultúrnej odlišnosti

## Stratégie vyučovania

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

Na vzbudenie záujmu žiakov o učebnú činnosť možno využiť **motivačné metódy** – rozhovor, demonštráciu.

Pri vytváraní nových poznatkov a zručností – **expozičné metódy** – rozprávanie, vysvetľovanie. Významné miesto majú problémové metódy, ku ktorým parí **heuristická metóda** (učenie sa riešením problémov založenom na vymedzení a rozbere problému, tvorbe a výbere možných riešení a vlastnom riešení).

Pre realizáciu cieľov sú dôležité **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 metódy** – forma skupinového vyučovania založená na vzájomnej závislosti členov skupiny. **Fixačné metódy** – neoddeliteľnou súčasťou vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
I. Zariadenie a vybavenie kuchyne	Motivačné <ul style="list-style-type: none"> <li>• motivačné rozprávanie</li> <li>• motivačný rozhovor</li> </ul> Expozičné <ul style="list-style-type: none"> <li>• beseda</li> <li>• rozhovor</li> <li>• praktické aktivity</li> <li>• práca z materiálom</li> </ul> Fixačné <ul style="list-style-type: none"> <li>• aktivizujúce precvičovanie</li> </ul>	Výklad Rozhovor Verbálne hodnotenie Skupinová práca Samostatná práca
II. Varíme zdravo a chutne	Motivačné <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozprávanie</li> <li>• rozhovor</li> </ul> Expozičné <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozhovor</li> <li>• diskusia</li> <li>• praktické aktivity</li> <li>• práca z materiálom</li> </ul> Fixačné <ul style="list-style-type: none"> <li>• aktivizujúce precvičovanie</li> </ul>	Diskusia Rozhovor Skupinová práca Samostatná práca Verbálne hodnotenie Hodnotenie známku

III.	Vianočné tvorivé inšpirácie	<p>Motivačné</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozprávanie</li> <li>rozhovor</li> </ul> <p>Expozičné</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>praktické aktivity</li> <li>samostatné učenie</li> <li>práca z materiálom</li> </ul>	<p>Výklad</p> <p>Diskusia</p> <p>Rozhovor</p> <p>Samostatná práca</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Verbálne hodnotenie</p> <p>Hodnotenie známku</p>
IV.	Zdravé recepty	<p>Motivačné</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozprávanie</li> <li>rozhovor</li> <li>demonštrácia</li> </ul> <p>Expozičné</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozhovor</li> <li>diskusia</li> <li>praktické aktivity</li> <li>práca z materiálom</li> </ul> <p>Fixačné</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>aktivizujúce precvičovania</li> </ul>	<p>Diskusia</p> <p>Rozhovor</p> <p>Samostatná práca</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Verbálne hodnotenie</p> <p>Hodnotenie známku</p>
V.	Tvorivé inšpirácie	<p>Motivačné</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozprávanie</li> <li>rozhovor</li> </ul> <p>Expozičné</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>praktické aktivity</li> <li>samostatné učenie</li> <li>práca z materiálom</li> </ul>	<p>Výklad</p> <p>Diskusia</p> <p>Rozhovor</p> <p>Samostatná práca</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Verbálne hodnotenie</p> <p>Hodnotenie známku</p>

## Učebné zdroje

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, ...)
I. Zariadenie a vybavenie kuchyne		Kuchynka	Suroviny	Časopisy Knižnica PC
II. Varíme zdravo a chutne		Kuchynka	Suroviny	Časopisy Knižnica
III. Vianočné tvorivé inšpirácie		Šijací stroj	Textilný, prírodný materiál	
IV. Zdravé recepty		Kuchynka	Suroviny	Časopisy PC
V. Tvorivé inšpirácie		Šijací stroj	Textilný, prírodný materiál	Časopisy Knižnica PC

## Hodnotenie predmetu

Predmet **SVET KREATÍVNEJ TVORBY(SVE)** sa bude klasifikovať na základe metodických pokynov č. 22/2011 – R. z. 1. mája 2011 na hodnotenie žiakov ZŠ.

**Obsah vzdelávania**

Tematický celok (Hodiny: ŠVP/ŠkVP*)	Obsahový štandard	Výkonový štandard - kritéria hodnotenia	Metódy a prostriedky hodnotenia	Prierezové témy a medzipredmetové vzťahy
I. Zariadenie a vybavenie kuchyne 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Úvodná hodina</li> <li>• Zoznámenie sa s technickým zariadením a vybavením kuchyne</li> <li>• Zásady pre prácu v kuchyni</li> <li>• Bezpečnosť a hygiena prevádzky</li> </ul>	<p>Žiak vie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznať zariadenie kuchyne a zásady bezpečnosti práce v kuchyňu a hygieny prevádzky</li> </ul>	<p>Výklad</p> <p>Rozhovor</p> <p>Verbálne hodnotenie</p> <p>Praktická časť</p>	<p>VYV</p> <p>Mediálna výchova</p> <p>Rodinná výchova</p>
II. Varíme zdravo a chutne 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zásady stolovania</li> <li>• Zloženie a rozloženie prepravy v priebehu dňa</li> <li>• Hodnota potravín – výživová, energetická, biologická</li> <li>• Potrava a jej zložky – bielkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerálne látky voda, význam bielkovín pre zdravie človeka</li> <li>• Bielkoviny rastlinného pôvodu: strukoviny, obilniny, listová</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozná zásady stolovania</li> <li>• Vie chápať dôležitosť zloženia a rozloženia potravín v priebehu dňa</li> <li>• Poznať význam a zásady racionálnej výživy</li> <li>• Dôsledky nedostatku a nadbytku niektorej zložky potravín</li> <li>• Rozdeliť potravu a jej zložky: bielkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerálne látky, voda</li> </ul>	<p>Rozhovor</p> <p>Diskusia</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Praktická časť</p> <p>Verbálne hodnotenie</p> <p>Hodnotenie známku</p>	<p>BIO</p> <p>Finančná gramotnosť</p> <p>Rodinná výchova</p> <p>Mediálna výchova</p> <p>Osobnostný a sociálny rozvoj</p> <p>Ochrana života a zdravia</p>

Tematický celok (Hodiny: ŠVP/ŠkVP*)	Obsahový štandard	Výkonový štandard - kritéria hodnotenia	Metódy a prostriedky hodnotenia	Prierezové témy a medzipredmetové vzťahy
	zelenina, orechy <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bielkoviny živočíšneho pôvodu: mlieko, mliečne výrobky, mäso, mäsové výrobky, vajcia</li> <li>• Tematika tohto celku sa prehĺbuje a dopĺňa v každom praktickom cvičení</li> </ul>			
III. Vianočné tvorivé inšpirácie  5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcia, obsluha, údržby šijacieho stroja, nácvik šitia na stroji</li> <li>• Práca s rôznym materiálom (látka, prútie)</li> <li>• Rozvíjanie samostatnosti a tvorivosti žiakov</li> <li>• Šiť podľa jednoduchého strihu</li> <li>• Výroba darčeka</li> <li>• Zhotovenie výrobkov na vianočné trhy</li> </ul>	Žiak vie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obsluhovať šijací stroj (nasadenie ihly, navliekanie ihly, navliekanie vrchnej nite, navíjanie nite na cievku)</li> <li>• Ovládať techniku šitia na stroji s elektrickým pohonom</li> <li>• Kreatívne tvoriť</li> <li>• Mať radosť z práce</li> <li>• Pracovať s textilným a iným prírodným materiálom</li> <li>• Trpezlivo pracovať samostatne v tíme alebo samostatne</li> <li>• Oceniť prácu svojich rúk a prácu iných</li> <li>• Šiť pomocou jednoduchého strihu</li> <li>• Rozvíjať estetické cítenie, zručnosť</li> </ul>	Výklad  Rozhovor  Diskusia  Praktické cvičenia  Verbálne hodnotenia  Hodnotenie známku  Názorné ukážky	Rodinná výchova  Osobnostný a sociálny rozvoj  VYV

Tematický celok (Hodiny: ŠVP/ŠkVP*)	Obsahový štandard	Výkonový štandard - kritéria hodnotenia	Metódy a prostriedky hodnotenia	Prierezové témy a medzipredmetové vzťahy
IV. Zdravé recepty 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Výber, nákup, skladovanie potravín</li> <li>• Príprava pokrmov za studena</li> <li>• Tepelná príprava pokrmov</li> <li>• Rešpektovať zásady prípravy studených pokrmov a vedieť pripraviť aspoň jeden pokrm bez receptu</li> <li>• Variť podľa receptu</li> <li>• Príprava nápojov zdraviu prospešné a škodlivé nápoje</li> <li>• Vplyv teploty nápoja na trávenie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť pripraviť studené a teplé pokrmy</li> <li>• Vedieť pripraviť pokrmy podľa receptu</li> <li>• Chápať dôležitosť prispôsobovania výživy veku človeka</li> <li>• Vie pripraviť studené a teplé nápoje pri dodržiavaní bezpečnosti</li> <li>• Pozná dôsledky nedostatky vody(tekutín)v organizme</li> <li>• Pozná vplyv rôznych druhov nápojov na zdravie človeka</li> </ul>	<p>Výklad</p> <p>Rozhovor</p> <p>Diskusie</p> <p>Praktické cvičenie</p> <p>Verbálne hodnotenie</p> <p>Hodnotenie známku</p>	<p>Rodinná výchova</p> <p>Osobnostný a sociálny rozvoj</p> <p>Finančná gramotnosť</p> <p>Mediálna výchova</p>
V. Tvorivé inšpirácie 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tvorba jarných dekorácií</li> <li>• Zhotovenie kvietkov, vtáčikov, gírlánd</li> <li>• Zhotovenie obliečky na vankúš, vrecúška na bylinky</li> <li>• Zhotovenie domčeka</li> </ul>	<p>Žiak vie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ušit' jednoduchú i zložitejšiu dekoráciu</li> <li>• Trpezlivo pracovať samostatne, v tíme pomocou jednoduchého strihu</li> <li>• Ocenit' prácu svojich rúk a prácu iných</li> <li>• Mať radosť z práce</li> <li>• Učiť sa z chýb svojich aj iných</li> </ul>	<p>Výklad</p> <p>Diskusie</p> <p>Rozhovor</p> <p>Samostatná práca</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Verbálne</p>	<p>Rodinná výchova</p> <p>Osobnostný a sociálny rozvoj</p> <p>VYV</p>

Tematický celok (Hodiny: ŠVP/ŠkVP*)	Obsahový štandard	Výkonový štandard - kritéria hodnotenia	Metódy a prostriedky hodnotenia	Prierezové témy a medzipredmetové vzťahy
			hodnotenie  Hodnotenie známkou	