**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**

**

**ŠKOLOU K RADOSTNÉMU ŽITÍ**

**ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE – PRACOVNÍ ČINNOSTI**

**ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE**

Oblast rozvíjí praktické pracovní dovednosti a návyky, seznamuje žáky s technologiemi a různými obory lidské činnosti. Vede je k pozitivnímu vztahu k práci, odpovědnosti, tvořivosti i spolupráci a pomáhá při orientaci v životě a profesní volbě. Žáci se učí plánovat, organizovat a hodnotit práci, pracovat s nástroji a materiály a dodržovat zásady bezpečnosti a hygieny.

Na 1. stupni se učivo člení do okruhů: práce s drobným materiálem, konstrukční činnosti, pěstitelské práce, příprava pokrmů.  
Na 2. stupni: technické materiály, design a konstruování, pěstitelství a chovatelství, provoz domácnosti, příprava pokrmů, svět práce. Povinný je okruh Svět práce (8.–9. roč.), ostatní školy volí dle podmínek.

Cílem je, aby žáci:

* získali základní pracovní dovednosti a návyky,
* vytrvale a tvořivě plnili úkoly,
* chápali význam práce a techniky v životě člověka,
* rozvíjeli podnikavost a vztah k prostředí,
* orientovali se v oborech a profesích a připravili se na další vzdělávání i život.

**5.19. PRACOVNÍ ČINNOSTI**

1. ročník 2. ročník 3. ročník 4. ročník 5. ročník

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

6. ročník 7. ročník 8. ročník 9. ročník

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 1 | 1 | 0+1 |

**Oblast: Člověk a svět práce**

NÁZEV VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU: PRACOVNÍ ČINNOSTI

Na 1. stupni je předmět vyučován v rozsahu 1 hodiny týdně. Obsah zahrnuje pestrý rejstřík pracovních činností a technologií, rozvíjí základní dovednosti při práci s různými materiály, upevňuje hygienické a bezpečnostní návyky a přispívá k utváření profesní orientace. Žáci se učí plánovat a dokončit práci, prezentovat své výrobky, spolupracovat ve dvojici či ve skupině a uplatňovat tvořivost. Pracovní činnosti zároveň integrují průřezová témata (environmentální, osobnostní a sociální, mediální výchova). Výuka je doplňována projektovými dny a exkurzemi. Hodnocení zohledňuje celý pracovní proces – od přípravy a spolupráce až po dokončený výrobek.

Na 2. stupni se výuka rozšiřuje a více zaměřuje na praktické dovednosti využitelné v každodenním i budoucím profesním životě. Předmět rozvíjí samostatnost, odpovědnost, tvořivost a schopnost spolupráce v týmu. Žáci se učí plánovat, organizovat a hodnotit práci, osvojí si základní uživatelské dovednosti z různých oborů a jsou systematicky vedeni k dodržování bezpečnosti a hygieny.

Výuka je rozdělena do tematických okruhů:

* Práce s technickými materiály – ruční a technické práce, základy dílenských dovedností, bezpečnost práce
* Design a konstruování – tvorba jednoduchých konstrukcí a modelů, technické kreslení
* Pěstitelské práce a chovatelství – péče o rostliny a zvířata, vztah k přírodě, udržitelný rozvoj
* Provoz a údržba domácnosti – praktické dovednosti spojené s chodem domácnosti
* Využití digitálních technologií – práce s běžnými digitálními nástroji a aplikacemi, bezpečné užívání
* Práce s laboratorní technikou – jednoduché experimenty, měření a pozorování
* Příprava pokrmů – základní kuchařské dovednosti, zdravá výživa, stolování
* Svět práce – orientace v povoláních, profesní volba, finanční gramotnost

Žáci 2. stupně jsou pro výuku rozděleni do menších skupin, aby mohli lépe rozvíjet praktické dovednosti. V průběhu školního roku každá skupina projde několika odděleními, vedenými různými učiteli specializovanými na jednotlivé okruhy. To zajišťuje pestrost, bezpečnější prostředí a více prostoru pro individuální rozvoj.

Cílem předmětu je rozvíjet klíčové kompetence žáků – pozitivní vztah k práci, odpovědnost, tvořivost, vytrvalost, schopnost seberealizace i podnikavost. Předmět poskytuje znalosti a dovednosti důležité pro každodenní život i profesní volbu

**Organizace výuky:**

**1.–5. ročník:** 1 hodina týdně v celé třídě.

**6.–9. ročník:** žáci jsou rozděleni do **3 menších skupin** (např. podle třídního kolektivu či podle volby okruhu). Každá skupina v průběhu školního roku projde výukou ve třech odděleních, přičemž **každé oddělení vede jiný učitel odborně zaměřený na danou oblast**. Díky tomu se žáci postupně seznámí se všemi tematickými okruhy, mají více prostoru pro praktickou činnost, bezpečnější prostředí a individuálnější vedení.

Příklad:

6. ročník – práce s technickými materiály, ruční práce, dopravní výchova

* 1. ročník – pěstitelství, bezpečnost práce a první pomoc, provoz a údržba domácnosti
  2. ročník – design a konstrukce, finanční gramotnost, digitální technologie
  3. ročník – příprava pokrmů, volba povolání, etická výchova

**Výchovné a vzdělávací strategie**

|  |  |
| --- | --- |
| Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků | **Kompetence k učení:**   * prostřednictvím pracovních činností a manipulací s různými materiály a předměty vede učitel žáky k rozvíjení a zlepšování svého myšlení * k tomu, aby se naučili pracovat ve skupině, spolupracovat a praktickými činnostmi rozvíjet všechny své smysly   **Kompetence k řešení problémů:**   * učitel vede žáky k tomu, aby uměli vyhledávat vhodné postupy k dosažení správného výsledku v pracovních činnostech   **Kompetence komunikativní:**   * žáci jsou vedeni ke schopnosti formulovat a zapisovat zvolené pracovní postupy * ke schopnosti komunikovat ve skupině * k tomu, aby se naučili hodnotit výsledek své i cizí práce   **Kompetence sociální a personální:**   * žáci jsou vedeni tak, aby uměli spolupracovat ve skupině, věcně argumentovat a respektovat jiné názory   **Kompetence občanské:**   * učitel vede žáky k šetření pracovním materiálem, * učitel vede žáky k ochraně životního prostředí a k budování kladného vztahu k životnímu prostředí * učitel seznamuje žáky s lidovými tradicemi, řemesly a zvyky   **Kompetence pracovní:**   * žáci jsou vedeni k dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce * k poskytování první pomoci při drobných poraněních a ohlášení úrazu * k udržování pořádku na pracovním místě * k dokončení započaté práce - důslednosti * k trpělivosti při práci s drobným materiálem   **Kompetence digitální:**   * žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie, aby si usnadnili práci, zautomatizovali rutinní činnosti, zefektivnili či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce * seznamujeme žáky s výhodami využívání videonávodů při tvorbě vlastních výrobků * podporujeme žáky při vytvoření videonávodu vlastního výrobku nebo pokrmu * vedeme žáky k tomu, aby vyhledávali pracovní postupy a návody (příprava pokrmů, péče o rostliny, práce s drobným materiálem, konstrukční činnosti) v doporučených online zdrojích * motivujeme žáky k zaznamenávání výsledků pozorování přírody a pokusů s využitím digitálních technologií |

| **Pracovní činnosti** | **1. ročník** | Hodinová dotace: 1 h. |
| --- | --- | --- |
| **Výchovné a vzdělávací strategie** | * Kompetence k učení * Kompetence k řešení problémů * Kompetence komunikativní * Kompetence sociální a personální * Kompetence pracovní * Kompetence digitální | |
| **ŠVP výstupy** | | **Učivo** |
| Tematický celek – **Práce s drobným materiálem a konstrukční činnosti** | | |
| Žák:  - vytváří jednoduché prostorové tvary z papíru, pracuje podle slovního návodu  - ovládá přiměřeně práci s lepidlem a nůžkami – lepení, stříhání  - skládá stavebnicové prvky – stavebnicové sestavování modelů | | - jednoduché pracovní operace a postupy, organizace práce  - vlastnosti materiálu (přírodniny, modelovací hmota, papír a karton, textil, drát, fólie aj.)  - pracovní pomůcky a nástroje – funkce a využití  - lidové zvyky, tradice, řemesla  - stavebnice (plošné, prostorové, konstrukční), sestavování modelů  - práce s drobným materiálem  - lidové zvyky, tradice a řemesla, práce s drobným materiálem pracovní pomůcky, nástroje, přírodniny |
| Tematický celek – **Pěstitelské práce** | | |
| Žák:  - provádí pozorování přírody – vycházky  - pečuje o nenáročné rostliny – zalévání, kypření, setí semínek ... | | - základní podmínky pro pěstování rostlin  - pěstování pokojových rostlin |
| Tematický celek – **Příprava pokrmů** | | |
| Žák:  - učí se zásady správného stolování a společenského chování, pravidla stolování  - připraví tabuli pro jednoduché stolování | | - jednoduchá úprava stolu, pravidla správného stolování |
| **Průřezová témata, přesahy, souvislosti** | | |
| OSV – Psychohygiena, kreativita  MUV – Multikulturalita, PRV – Příroda, práce a volný čas, moje rodina | | |

| **Pracovní činnosti** | **2. ročník** | Hodinová dotace: 1 h. |
| --- | --- | --- |
| **Výchovné a vzdělávací strategie** | * Kompetence k učení * Kompetence k řešení problémů * Kompetence komunikativní * Kompetence sociální a personální * Kompetence pracovní * Kompetence digitální | |
| **ŠVP výstupy** | | **Učivo** |
| Tematický celek – **Práce s drobným materiálem a konstrukční činnosti** | | |
| Žák:  - ovládá práci s lepidlem a nůžkami lepení, stříhání  - učí se pracovat s jehlou a nití  - vytváří jednoduchými postupy různé předměty z tradičních i netradičních materiálů  - lidové zvyky, tradice a řemesla práce s drobným materiálem pracovní pomůcky, nástroje, přírodniny  - zvládne vytvářet jednoduché prostorové tvary z papíru práce  - pracuje podle návodu nebo předlohy  - pracuje se stavebnicí | | - pracovní pomůcky a nástroje – funkce a využití  - vlastnosti materiálu (přírodniny, modelovací hmota, papír a karton, textil, drát, fólie aj.  - lidové zvyky, tradice, řemesla  - jednoduché pracovní operace a postupy, organizace práce  - jednoduché pracovní operace a postupy, organizace práce  - stavebnice (plošné, prostorové, konstrukční), sestavování modelů |
| Tematický celek – **Pěstitelské práce** | | |
| Žák:  - seznamuje se s péčí o pokojové rostliny – učí se zalévat, kypřit, sít semínka  - pěstování rostlin ze semen pokojové rostliny – stará se o ně | | - základní podmínky pro pěstování rostlin  - pěstování rostlin ze semen v místnosti  - rostliny jedovaté, rostliny jako drogy, alergie |
| Tematický celek – **Příprava pokrmů** | | |
| Žák:  - připraví tabuli pro jednoduché stolování  - zkouší si vyrobit jednoduchý pokrm studené kuchyně | | - jednoduchá úprava stolu, pravidla správného stolování  - základní vybavení kuchyně  - jednoduchá úprava stolu, pravidla správného stolování |
| **Průřezová témata, přesahy, souvislosti** | | |
| OSV – Řešení problémů a rozhodovací dovednosti  ENV – Základní podmínky života  MUV – Kulturní diference  ČJ – čtení návodů, PRV – živá příroda, životní podmínky, rozmanitost přírody, naše vlast | | |

| **Pracovní činnosti** | **3. ročník** | Hodinová dotace: 1 h. |
| --- | --- | --- |
| **Výchovné a vzdělávací strategie** | * Kompetence k učení * Kompetence k řešení problémů * Kompetence komunikativní * Kompetence sociální a personální * Kompetence pracovní * Kompetence digitální | |
| **ŠVP výstupy** | | **Učivo** |
| Tematický celek – **Práce s drobným materiálem a konstrukční činnosti** | | |
| Žák:  - vytváří složitějšími postupy různé předměty z tradičních i netradičních materiálů  - pracuje podle slovního návodu a předlohy  - zvládne vytvářet jednoduché prostorové tvary z papíru  - ovládá práci s jehlou, nití, lepidlem i manipulaci s nůžkami  - dovede sestavit stavebnicové prvky  - umí montovat a demontovat stavebnici  - pracuje s různými konstrukčními typy stavebnic  - zvládá elementární dovednosti a činnosti při práci se stavebnicemi  - vytváří jednoduchými postupy různé předměty z tradičních i netradičních materiálů | | - pracovní pomůcky a nástroje – funkce a využití  - jednoduché pracovní operace a postupy, organizace práce  - lidové zvyky, tradice, řemesla  - vlastnosti materiálu (přírodniny, modelovací hmota, papír a karton, textil, drát, fólie aj.)  - stavebnice (plošné, prostorové, konstrukční), sestavování modelů – vlastnosti materiálu (přírodniny, modelovací hmota, papír a karton, textil, drát, fólie aj.) |
| Tematický celek – **Pěstitelské práce** | | |
| Žák:  - provádí pozorování přírody, znamená a hodnotí výsledky pozorování  - pečuje o nenáročné rostliny | | - základní podmínky pro pěstování rostlin  - pěstování rostlin ze semen v místnosti  - pěstování pokojových rostlin  - rostliny jedovaté, rostliny jako drogy, alergie |
| Tematický celek – **Příprava pokrmů** | | |
| Žák:  - zná zásady správného stolování a společenského chování  - připraví tabuli pro jednoduché stolování  - chová se vhodně při stolování  - předvede výrobu jednoduchého pokrmu | | - výběr, nákup a skladování potravin  - jednoduchá úprava stolu, pravidla správného stolování  - technika v kuchyni – historie a význam  - základní vybavení kuchyně |
| **Průřezová témata, přesahy, souvislosti** | | |
| OSV – Řešení problémů a rozhodovací dovednosti  ENV – Základní podmínky života  MUV – Kulturní diference  ČJ – čtení návodů, PRV – živá příroda, životní podmínky, rozmanitost přírody, naše vlast | | |

| **Pracovní činnosti** | **4. ročník** | Hodinová dotace: 1 h. |
| --- | --- | --- |
| **Výchovné a vzdělávací strategie** | * Kompetence k učení * Kompetence k řešení problémů * Kompetence komunikativní * Kompetence sociální a personální * Kompetence pracovní * Kompetence digitální | |
| **ŠVP výstupy** | | **Učivo** |
| Tematický celek – **Práce s drobným materiálem** | | |
| Žák:  - při veškerých činnostech udržuje pořádek na pracovním místě  - a dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce  - umí poskytnout první pomoc při úrazu  - dovede děrovat, polepovat, vytváří prostorové konstrukce  - umí pracovat s keramickou hlínou, vytvoří drobný výrobek  - seznámí se se základy aranžování přírodnin  - seznámí se při činnosti s různým materiálem s prvky lidových tradic  - zvládne různé druhy stehu – přední, zadní, ozdobný  - svou práci dokáže zhodnotit, označit nedostatky a obhájit své postupy | | - vlastnosti materiálu, funkce a využití pracovních pomůcek a nástrojů  - jednoduché pracovní postupy, využití tradic a lidových zvyků  - práce s papírem a kartonem – stříhání, trhání, lepení, vytrhávání, obkreslování, skládání, děrování, polepování  - práce s přírodninami – aranžování, drobné výrobky, úprava přírodnin pro koláž, prostorové rozmístění, barevné sladění, kombinace s jinými materiály  - práce s textilem – navlékání nitě, stehování, ukončení, koláže s použitím různých textilních materiálů, kombinace s jinými materiály, výroba drobného dárku |
| Tematický celek – **Konstrukční činnosti** | | |
| Žák:  - dovede sestavovat složitější stavebnicové prvky  - pracuje podle slovního návodu, předlohy | | - práce se stavebnicemi – plošnými, konstrukčními, prostorovými, montáž, demontáž  - předloha, návod |
| Tematický celek – **Pěstitelské práce** | | |
| Žák:  - zná základy péče o pokojové květiny  - zná rozdíl mezi setím a sázením  - zná množení rostlin odnožemi a řízkováním  - ošetřuje a pěstuje podle daných zásad pokojové a jiné rostliny | | - základní podmínky pro pěstování pokojových a jiných rostlin v místnosti a na školním pozemku  - množení rostlin odnožemi a řízkováním  - pomůcky, nástroje a náčiní pro pěstování rostlin |
| Tematický celek – **Příprava pokrmů** | |  |
| Žák:  - orientuje se v základním vybavení kuchyně, nástroje a náčiní dovede správně použít  - dokáže samostatně připravit seznam potravin pro připravení jednoduchého pokrmu  - připraví tabuli pro stolování při různých příležitostech  - zná pravidla správného stolování a společenského chování  - seznámí se s přípravou jednoduchých pokrmů studené i teplé kuchyně | | - základní vybavení kuchyně  - výběr a nákup potravin, příprava jednoduchého pokrmu studené kuchyně  - jednoduchá úprava stolu  - pravidla správného stolování a společenského chování |
| **Průřezová témata, přesahy, souvislosti** | | |
| OSV – Řešení problémů a rozhodovací dovednosti  ENV – Základní podmínky života. Třídění odpadu  MUV – Kulturní diference  ČJ – čtení návodů, PŘV – živá příroda, životní podmínky, rozmanitost přírody, VL – naše vlast | | |

| **Pracovní činnosti** | **5. ročník** | Hodinová dotace: 1 h. |
| --- | --- | --- |
| **Výchovné a vzdělávací strategie** | * Kompetence k učení * Kompetence k řešení problémů * Kompetence komunikativní * Kompetence sociální a personální * Kompetence pracovní * Kompetence digitální | |
| **ŠVP výstupy** | | **Učivo** |
| Tematický celek – **Práce s drobným materiálem** | | |
| Žák:  - dovede vyřezávat, děrovat, polepovat, tapetovat  - vytváří přiměřenými pracovními operacemi a postupy na základě své představivosti různé výrobky z daného materiálu  - využívá pří tvořivých činnostech s různým materiálem prvky lidových tradic  - vytváří prostorové konstrukce  - seznámí se se základy aranžování a využití samorostů  - seznámí se při činnosti s různým materiálem s prvky lidových tradic  - zvládne různé druhy stehu – přední, zadní, ozdobný  - seznámí se s látáním a tkaním  - zná rozdíl mezi osnovou a útkem  - umí háčkovat řetízek  - udržuje pořádek na pracovním místě, dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytne první pomoc při úraze  - volí vhodné pracovní pomůcky, nástroje a náčiní vzhledem k použitému materiálu | | - vlastnosti materiálu, funkce a využití pracovních pomůcek a nástrojů  - jednoduché pracovní postupy, využití tradic a lidových zvyků  - práce s papírem a kartonem  - práce s přírodninami  - práce s textilem |
| Tematický celek – **Konstrukční činnosti** | |  |
| Žák:  - dovede sestavovat složitější stavebnicové prvky  - pracuje podle slovního návodu, předlohy nebo jednoduchého schématu, náčrtu  - provádí při práci se stavebnicemi jednoduchou montáž a demontáž  - dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytne první pomoc při úrazu | | - práce se stavebnicemi (plošnými, konstrukčními, prostorovými)  - práce s návodem  - práce s předlohou a s jednoduchým náčrtem |
| Tematický celek – **Pěstitelské práce** | | |
| Žák:  - ošetřuje a pěstuje podle daných zásad pokojové i jiné rostliny  - provádí jednoduché pěstitelské činnosti, samostatně vede pěstitelské pokusy a pozorování  - zná množení rostlin odnožemi a řízkováním  - seznámí se s rostlinami jedovatými, rostlinami jako drogy, alergiemi  - vede pěstitelské pokusy a pozorování, své pozorování zaznamenává a hodnotí  - umí zvolit podle druhu pěstitelských činností správné pomůcky, nástroje a nářadí  - chápe nutnost aktivní ochrany životního prostředí, chápe aktuální ekologické problémy  - dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytne první pomoc při úrazu | | - druhy rostlin  - pěstitelské pokusy  - pomůcky, nástroje a nářadí  - ochrana životního prostředí |
| Tematický celek – **Příprava pokrmů** | | |
| Žák:  - orientuje se v základním vybavení kuchyně  - připraví samostatně jednoduchý pokrm  - seznámí se s přípravou jednoduchých pokrmů studené i teplé kuchyně  - dodržuje pravidla správného stolování a společenského chování  - udržuje pořádek a čistotu pracovních ploch, dodržuje základy hygieny a bezpečnosti práce, poskytne první pomoc při úrazu v kuchyni | | - základní vybavení kuchyně, výběr a nákup potravin, jednoduchá úprava stolu, pravidla správného stolování  - příprava jednoduchých pokrmů studené i teplé kuchyně  - technika v kuchyni – historie a význam |
| **Průřezová témata, přesahy, souvislosti** | | |
| ENV – Ekosystémy, OSV – Řešení problémů a rozhodovací dovednosti , ENV – Základní podmínky života  MUV – Kulturní diference  ČJ – čtení návodů, PŘV – živá příroda, životní podmínky, rozmanitost přírody, VL – naše vlast | | |

| **Pracovní činnosti** | **6. ročník** | Hodinová dotace: 1h. |
| --- | --- | --- |
| **Výchovné a vzdělávací strategie** | * Kompetence k učení * Kompetence k řešení problémů * Kompetence komunikativní * Kompetence sociální a personální * Kompetence pracovní * Kompetence digitální | |
| **ŠVP výstupy** | | **Učivo** |
| Tematický celek -  **Práce s technickými materiály** | | |
| * získá základní vědomosti o materiálech, nástrojích a pracovních postupech; * provádí jednoduché práce s technickými materiály a dodržuje technologickou kázeň * řeší jednoduché technické úkoly s vhodným výběrem materiálů, pracovních * nástrojů a nářadí * organizuje svoji pracovní činnost * pracuje s jednoduchou technickou dokumentací, orientuje se v pracovních * postupech a návodech * dodržuje obecné zásady bezpečnosti a hygieny při práci i zásady bezpečnosti * a ochrany při práci s nástroji a nářadím; poskytne první pomoc při úrazu - rozlišuje různé druhy materiálů a zná jejich vlastnosti - zvolí vhodný pracovní postup v souladu s druhem zpracovávaného materiálu - správně vybere a používá vhodné pracovní nástroje a pomůcky - dovede pracovní postupy k finálnímu výrobku - dodržuje technologickou kázeň, zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytuje * první pomoc při drobném úrazu | | * vlastnosti materiálu, užití v praxi (dřevo, kov, plasty, kompozity) * pracovní pomůcky, nářadí a nástroje pro ruční opracování * jednoduché pracovní operace a postupy * organizace práce, důležité technologické postupy * technické náčrty a výkresy, technické informace, návody * úloha techniky v životě člověka, zneužití techniky, technika a životní prostředí, technika a volný čas, tradice a řemesla |
| Tematický celek -   **Příprava pokrmů** | | |
| * dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni * dodržuje obecné zásady bezpečnosti a hygieny při práci i zásady bezpečnosti a ochrany při práci s nástroji a nářadím; poskytne první pomoc při úrazu * organizuje a plánuje svoji pracovní činnost * používá vhodné pracovní pomůcky a provádí jejich údržbu * ovládá jednoduché pracovní postupy při základních činnostech v domácnosti a orientuje se v návodech k obsluze běžných domácích spotřebičů * používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče * připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy * dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti | |  kuchyně – základní vybavení, udržování pořádku a čistoty, bezpečnost a hygiena provozu   potraviny – výběr, nákup, skladování, skupiny potravin, sestavování jídelníčku   příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů   úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání, obsluha a chování u stolu, slavnostní stolování |
| **Průřezová témata, přesahy, souvislosti** | | |
| EMV - šetření energií a surovin, třídění odpadu, lokální zdroje, druhá životnost věcí  MED - kritické vnímání reklam na potraviny a produkty  OSV - spolupráce, plánování a organizace, odpovědnost, sebehodnocení  Fyzika ( vlastnosti materiálů, mechanika )  Matematika ( měření, rýsování, výpočty plochy, objemu, měřítko, vážení, měření, přepočet surovin, poměry )  Informatika ( technické výkresy v počítači, vyhledávání receptů, tvorba nákupního seznamu )  Přírodopis ( zdravá výživa, složení potravin, trávení )  Finanční gramotnost ( sestavení nákupního rozpočtu, porovnání cen, cena materiálu, odhad nákladů, práce s rozpočtem) | | |

| **Pracovní činnosti** | **7. ročník** | Hodinová dotace: 1h. |
| --- | --- | --- |
| **Výchovné a vzdělávací strategie** | * Kompetence k učení * Kompetence k řešení problémů * Kompetence komunikativní * Kompetence sociální a personální * Kompetence pracovní * Kompetence digitální | |
| **ŠVP výstupy** | | **Učivo** |
| Tematický celek -  **Práce s technickými materiály** | | |
| * získá základní vědomosti o materiálech, nástrojích a pracovních postupech; * provádí jednoduché práce s technickými materiály a dodržuje technologickou * řeší jednoduché technické úkoly s vhodným výběrem materiálů, pracovních nástrojů a nářadí * organizuje svoji pracovní činnost * pracuje s jednoduchou technickou dokumentací, orientuje se v pracovních * postupech a návodech * dodržuje obecné zásady bezpečnosti a hygieny při práci i zásady bezpečnosti * a ochrany při práci s nástroji a nářadím; poskytne první pomoc při úrazu - rozlišuje různé druhy materiálů a zná jejich vlastnosti - zvolí vhodný pracovní postup v souladu s druhem zpracovávaného materiálu - správně vybere a používá vhodné pracovní nástroje a pomůcky - dovede pracovní postupy k finálnímu výrobku - dodržuje technologickou kázeň, zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytuje * první pomoc při drobném úrazu | | * vlastnosti materiálu, užití v praxi (dřevo, kov, plasty, kompozity) * pracovní pomůcky, nářadí a nástroje pro ruční opracování * jednoduché pracovní operace a postupy * organizace práce, důležité technologické postupy * technické náčrty a výkresy, technické informace, návody |
| Tematický celek -  **Pěstitelské práce a chovatelství** | | |
| * dodržuje obecné zásady bezpečnosti a hygieny při práci i zásady bezpečnosti a ochrany při práci s nástroji a nářadím; poskytne první pomoc při úrazu včetně úrazu způsobeného zvířaty * organizuje a plánuje svoji pracovní činnost * volí vhodné pracovní postupy při pěstování vybraných rostlin * pěstuje a využívá květiny pro výzdobu * používá vhodné pracovní pomůcky a provádí jejich údržbu * prokáže základní znalost chovu drobných zvířat a zásad bezpečného kontaktu se zvířaty | | * základní podmínky pro pěstování – půda a její zpracování, výživa rostlin, ochrana rostlin a půdy * zelenina – osivo, sadba, výpěstky, podmínky a zásady pěstování; pěstování vybraných druhů * zeleniny * okrasné rostliny – základy ošetřování pokojových květin, pěstování vybraných okrasných dřevin * a květin; květina v exteriéru a interiéru (hydroponie, bonsaje), řez, jednoduchá vazba, úprava květin * ovocné rostliny – druhy ovocných rostlin, způsob pěstování, uskladnění a zpracování * léčivé rostliny, koření – pěstování vybrané rostliny; rostliny a zdraví člověka; léčivé účinky rostlin, rostliny jedovaté; rostliny jako drogy a jejich zneužívání; alergie * chovatelství – chov zvířat v domácnosti, podmínky chovu, hygiena a bezpečnost chovu; kontakt se známými a neznámými zvířaty |
| * Tematický celek -  **Příprava pokrmů** | | |
| * dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni * dodržuje obecné zásady bezpečnosti a hygieny při práci i zásady bezpečnosti a ochrany při práci s nástroji a nářadím; poskytne první pomoc při úrazu * organizuje a plánuje svoji pracovní činnost * používá vhodné pracovní pomůcky a provádí jejich údržbu * ovládá jednoduché pracovní postupy při základních činnostech v domácnosti a orientuje se v návodech k obsluze běžných domácích spotřebičů * používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče * připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy * dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti | | * kuchyně – základní vybavení, udržování pořádku a čistoty, bezpečnost a hygiena provozu * potraviny – výběr, nákup, skladování, skupiny potravin, sestavování jídelníčku * příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů * úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání, obsluha a chování u stolu, slavnostní stolování v rodině, zdobné prvky a květiny na stole |
| **Průřezová témata, přesahy, souvislosti** | | |
| OSV - spolupráce v kuchyni, dílně i zahradě, řešení problémů  EMV - udržitelná spotřeba lokální suroviny, zero waste  MED - kritické hodnocení reklam na potraviny a produkty  VDO - odpovědnost za výsledek práce, respekt k pravidlům  Přírodopis ( stavba rostlin, živočichů, fotosyntéza, výživa,, trávicí soustava, zdravý životní styl )  Chemie ( hnojiva, půdní reakce, pH, změny při vaření - teplo, emulgace, enzymy )  Informatika ( technické výkresy, 3D modelování, práce se softwarem. vyhledávání receptů, tvorba nákupního seznamu)  Výchova k občanství ( bezpečnost práce, zodpovědnosti, práce v týmu )  Výchova ke zdraví (složení jídelníčku, poruchy příjmu potravy, alergie ) | | |

| **Pracovní činnosti** | **8. ročník** | Hodinová dotace: 1h. |
| --- | --- | --- |
| **Výchovné a vzdělávací strategie** | * Kompetence k učení * Kompetence k řešení problémů * Kompetence komunikativní * Kompetence sociální a personální * Kompetence pracovní * Kompetence digitální | |
| **ŠVP výstupy** | | **Učivo** |
| Tematický celek - **Využití digitálních technologií** | | |
| * propojuje vzájemně jednotlivá digitální zařízení * pracuje uživatelským způsobem s mobilními technologiemi – cestování, obchod, vzdělávání, zábava * ošetřuje digitální techniku a chrání ji před poškozením * dodržuje základní hygienická a bezpečnostní pravidla a předpisy při práci s digitální technikou a poskytne první pomoc při úrazu * ovládá základní funkce digitální techniky; diagnostikuje a odstraňuje základní problémy při provozu digitální techniky * provádí jednoduché operace platebního styku a domácího účetnictví * pracuje s mobilními technologiemi * chrání techniku před poškozením * dodržuje bezpeč. a hyg. předpisy při práci s dig. technikou | | * digitální technika – počítač a periferní zařízení, digitální fotoaparát, videokamera, PDA, CD a DVD přehrávače, e-kniha, mobilní telefony * digitální technologie – bezdrátové technologie (USB, Bluetooth, wi-fi, GPRS, GMS, norma IEEE * 802.11b), navigační technologie, konvergence technologií, multiplexování počítačové programy pro zpracovávání hlasových a grafických informací – úpravy, archivace, * střih; operační systémy, vzájemná komunikace zařízení (synchronizace PDA s PC) * mobilní služby – operátoři, tarify |
| Tematický celek -  **provoz a údržba domácnosti** | | |
| * správně zachází s pomůckami, nástroji, nářadím a zařízením včetně údržby ; provádí drobnou domácí údržbu * dodržuje základní hygienická a bezpečnostní pravidla a předpisy a poskytne první pomoc při úrazu, včetně úrazu elektrickým proudem * dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti * provádí jednoduché operace platebního styku a domácího účetnictví * ovládá jednoduché pracovní postupy při základních činnostech v domácnosti a orientuje se v návodech k obsluze běžných domácích spotřebičů | | * finance, provoz a údržba domácnosti – rozpočet, příjmy, výdaje, platby, úspory; hotovostní a bezhotovostní platební styk, ekonomika domácnosti; údržba oděvů a textilií, úklid domácnosti, * postupy, prostředky a jejich dopad na životní prostředí, odpad a jeho ekologická likvidace; * spotřebiče v domácnosti * elektrotechnika v domácnosti – elektrická instalace, elektrické spotřebiče, elektronika, sdělovací technika, funkce, ovládání a užití, ochrana, údržba, bezpečnost a ekonomika provozu, nebezpečí úrazu elektrickým proudem |
| Tematický celek -  **Práce s laboratorní technikou** | | |
| * zpracuje protokol o cíli, průběhu a výsledcích své experimentální práce a zformuluje v něm závěry, k nimž dospěl * dodržuje pravidla bezpečné práce a ochrany životního prostředí při experimentální práci * poskytne první pomoc při úrazu v laboratoři * vybere a prakticky využívá vhodné pracovní postupy, přístroje, zařízení a pomůcky pro konání konkrétních pozorování, měření a experimentů * vyhledá v dostupných informačních zdrojích všechny podklady, jež mu co nejlépe pomohou provést danou experimentální práci | | * základní laboratorní postupy a metody * základní laboratorní přístroje, zařízení a pomůcky |
| **Průřezová témata, přesahy, souvislosti** | | |
| OSV - spolupráce při laboratorní práci, sdílení domácích úkolů  EMV - šetrné používání chemikálií, energie,odpadové hospodářství  MED - práce s informacemi, vyhledávání návodů, ověřování zdrojů  EGS - přístup k technologiím, globální ekologické otázky  VDO - odpovědnost, pravidla bezpečnosti, práce v týmu  Fyzika ( principy fungování spotřebičů, elektroinstalace ), Všechny předměty (tvorba prezentací tabulek, hledání informací, online komunikace) | | |

| **Pracovní činnosti** | **9. ročník** | Hodinová dotace: 1h. |
| --- | --- | --- |
| **Výchovné a vzdělávací strategie** | * Kompetence k učení * Kompetence k řešení problémů * Kompetence komunikativní * Kompetence sociální a personální * Kompetence pracovní * Kompetence digitální | |
| **ŠVP výstupy** | | **Učivo** |
| Tematický celek - **svět práce** | | |
| * využije profesní informace a poradenské služby pro výběr vhodného vzdělávání * prokáže v modelových situacích schopnost prezentace své osoby při vstupu na trh práce * orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí * posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání a profesní přípravy | | * trh práce – povolání lidí, druhy pracovišť, pracovních prostředků, pracovních objektů, charakter a druhy pracovních činností; požadavky kvalifikační, zdravotní a osobnostní; rovnost příležitostí * informační základna pro volbu povolání, práce s profesními informacemi a využívání poradenských služeb trhu práce |
| Tematický celek -  **trh práce - povolání lidí** | | |
| • posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání a profesní přípravy | | * volba profesní orientace – základní principy * sebepoznávání: osobní zájmy a cíle, tělesný a zdravotní stav, osobní vlastnosti a schopnosti, sebehodnocení, vlivy na volbu profesní orientace |
| Tematický celek -  **volba profesní orientace, možnosti vzdělávání** | | |
| * ošetření digitální techniky * dodržuje základní hygienická a bezpečnostní pravidla a předpisy při práci s digitální technikou * posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání a profesní přípravy * pracuje s mobilními technologiemi | | * informační základna pro volbu povolání, práce s profesními informacemi a využívání poradenských služeb trhu práce |
| **Průřezová témata, přesahy, souvislosti** | | |
| OSV - sebereflexe, poznání vlastních schopností, rozhodování, plánování budoucnosti, práce v týmu komunikace  MED - orientace v pracovních portálech, inzerátech, kritické čtení pracovních nabídek, tvorba životopisu a online prezentace  EMV - udržitelnost v pracovních oborech, zelená zaměstnanost ( např.obnovitelné zdroje), dopad povolání na životní prostředí  EGS - mezinárodní pracovní mobilita, srovnání trhu práce v EU a ve světě, cizí jazyky jako klíč ke kariéře  Český jazyk (psaní žádostí, motivačních dopisů, komunikace)  Matematika (výpočty mzdy, rozpočtů, daní)  Informatika (práce s databázemi, online formuláři, Word/Excel) | | |