

Vyučovací předmět:	<b>Pracovní činnosti ( Příprava pokrmů ; Svět práce )– dívky</b>
Období – ročník:	<b>3. období – 8. ročník</b>
Učební texty:	Marádová, E., Vodáková, J.: Pracovní činnosti (Fortuna,1997)

## Očekávané výstupy předmětu

Na konci 3. období základního vzdělávání žák:

### **PRÁCE S TECHNICKÝMI MATERIÁLY**

1. provádí jednoduché práce s technickými materiály a dodržuje technologickou kázeň
2. řeší jednoduché technické úkoly s vhodným výběrem materiálů, pracovních nástrojů a nářadí
3. organizuje a plánuje svoji pracovní činnost
4. užívá technickou dokumentaci, připraví si vlastní jednoduchý náčrt výrobku
5. dodržuje obecné zásady bezpečnosti a hygieny při práci i zásady bezpečnosti a ochrany při práci s nástroji a nářadím; poskytne první pomoc při úrazu

### **DESIGN A KONSTRUOVÁNÍ**

6. sestaví podle návodu, náčrtu, plánu, jednoduchého programu daný model
7. navrhne a sestaví jednoduché konstrukční prvky a ověří a porovná jejich funkčnost, nosnost, stabilitu aj.
8. provádí montáž, demontáž a údržbu jednoduchých předmětů a zařízení
9. dodržuje zásady bezpečnosti a hygieny práce a bezpečnostní předpisy; poskytne první pomoc při úrazu

### **PĚSTITELSKÉ PRÁCE, CHOVATELSTVÍ**

10. volí vhodné pracovní postupy při pěstování vybraných rostlin
11. pěstuje a využívá květiny pro výzdobu
12. používá vhodné pracovní pomůcky a provádí jejich údržbu
13. prokáže základní znalost chovu drobných zvířat a zásad bezpečného kontaktu se zvířaty
14. dodržuje technologickou kázeň, zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytne první pomoc při úrazu, včetně úrazu způsobeného zvířaty

### **PROVOZ A ÚDRŽBA DOMÁCNOSTI**

15. provádí jednoduché operace platebního styku a domácího účetnictví
16. ovládá jednoduché pracovní postupy při základních činnostech v domácnosti a orientuje se v návodech k obsluze běžných domácích spotřebičů

17. *správně zachází s pomůckami, nástroji, náradím a zařízením včetně údržby; provádí drobnou domácí údržbu*
18. *dodržuje základní hygienická a bezpečnostní pravidla a předpisy a poskytne první pomoc při úrazu, včetně úrazu elektrickým proudem*

### **PŘÍPRAVA POKRMŮ**

19. *používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče*
20. *připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy*
21. *dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti*
22. *dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni*

### **PRÁCE S LABORATORNÍ TECHNIKOU**

23. *vybere a prakticky využívá vhodné pracovní postupy, přístroje, zařízení a pomůcky pro konání konkrétních pozorování, měření a experimentů*
24. *zpracuje protokol o cíli, průběhu a výsledcích své experimentální práce a zformuluje v něm závěry, k nimž dospěl*
25. *vyhledá v dostupných informačních zdrojích všechny podklady, jež mu co nejlépe pomohou provést danou experimentální práci*
26. *dodržuje pravidla bezpečné práce a ochrany životního prostředí při experimentální práci*
27. *poskytne první pomoc při úrazu v laboratoři*

### **VYUŽITÍ DIGITÁLNÍCH TECHNOLOGIÍ**

28. *ovládá základní funkce digitální techniky; diagnostikuje a odstraňuje základní problémy při provozu digitální techniky*
29. *propojuje vzájemně jednotlivá digitální zařízení*
30. *pracuje uživatelským způsobem s mobilními technologiemi – cestování, obchod, vzdělávání, zábava*
31. *ošetřuje digitální techniku a chrání ji před poškozením*
32. *dodržuje základní hygienická a bezpečnostní pravidla a předpisy při práci s digitální technikou a poskytne první pomoc při úrazu*

### **SVĚT PRÁCE**

33. *orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí*
34. *posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání a profesní přípravy*
35. *využije profesní informace a poradenské služby pro výběr vhodného vzdělávání*
36. *prokáže v modelových situacích schopnost prezentace své osoby při vstupu na trh práce*

## **Cílové zaměření předmětu v 8. ročníku ZV**

Vzdělávání v předmětu v 8. ročníku směřuje k:

- seznámení se základním kuchyňským vybavením;
- udržování pořádku ve cvičné kuchyni;
- organizování vlastní práce i práce skupiny;
- využívání vynálezů pro usnadnění práce;
- uvědomění si složení a výživovou hodnotu stravy pro své zdraví;
- osvojení si doporučených denních dávek energie a živin;
- získání přehledů typů alternativní stravy;
- pochopení významu pitného režimu;
- seznámení se základními tepelnými úpravami a postupy při přípravě pokrmů;
- uvědomění si zásady správného stolování;
- používání získaných poznatků v praxi.

Očekávané výstupy	Dílčí výstupy	Učivo	Průřezová témata	Odkazy
<b>Kuchyně</b>				září
<p>OVO 19 používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče</p> <p>OVO 22 dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni</p> <p>OVO 28 ovládá základní funkce digitální techniky; diagnostikuje a odstraňuje základní problémy při provozu digitální techniky</p> <p>OVO 29 propojuje vzájemně jednotlivá digitální zařízení</p>	<p><i>- používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče</i></p> <p><i>- dokáže se orientovat v návodu k obsluze běžných spotřebičů používaných v kuchyni</i></p> <p><i>- provádí základní úklid pracovních ploch a nádobí, bezpečně zachází se základními čistícími prostředky</i></p> <p><i>- umí udržovat pořádek v kuchyni, umí se v kuchyni bezpečně pohybovat</i></p>	<p>Organizace a bezpečnost práce</p> <p>Řád školní kuchyňky</p> <p>Základní vybavení</p> <p>Udržování pořádku a čistoty</p>	<p><u>OSVI: Rozvoj schopnosti poznávání</u></p> <p><u>MVI: Kritické čtení a vnímání mediálních sdělení</u></p>	<p>školní řád</p> <p>řád školní kuchyňky</p> <p>Lekce 1: <a href="#">Studená kuchyně</a></p> <p>Lekce 2: <a href="#">Vaření a smažení</a></p>

				Říjen - prosinec
OVO 20 připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní druhy potravin, zná jejich základní využití</li> <li>- umí odhadnout množství potravin pro spotřebu</li> <li>- orientuje se v základních zásadách ukládání, skladování a konzervace potravin</li> <li>- umí porozumět údajům na obalech potravin</li> <li>- umí sestavit základní jídelníček</li> </ul>	<p>Výběr, nákup, skladování potravin</p> <p>Skupiny potravin</p> <p>Potrava a její složky</p> <p>Diferencovaná výživa</p> <p>Sestavování jídelníčku</p>	<p><u>VMS 2: Objevujeme Evropu a svět</u></p> <p><u>MV1: Kritické čtení a vnímání mediálních sdělení</u></p>	<p>Lekce 3:</p> <p><a href="#">Vánoce</a></p>
Úprava pokrmů				Leden - duben
OVO 20 připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí připravovat jednoduché pokrmy studené kuchyně</li> <li>- ovládá základní způsoby tepelné úpravy pokrmů</li> <li>- dodržuje hygienické zásady při přípravě pokrmů</li> <li>- dovede připravit jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy</li> <li>- pochopí význam pitného režimu</li> <li>- dokáže připravit pohoštění za určitý finanční limit</li> </ul>	<p>Zelenina, ovoce, mléčné výrobky,...</p> <p>Základní způsoby tepelné úpravy</p> <p>Vaření, dušení, pečení, smažení, grilování, ...</p> <p>Základní postupy při přípravě pokrmů</p> <p>Nápoje – rozdělení</p>	<p><u>OSV 3: Seberegulace a sebeorganizace</u></p> <p><u>Organizace vlastního času</u></p> <p><u>OSV7: Mezilidské vztahy</u></p> <p><u>OSV9: Kooperace a kompetice</u></p> <p><u>VMS 2: Objevujeme Evropu a svět</u></p> <p><u>EV2: Základní podmínky života</u></p> <p>energie (využívání energie, možnosti a způsoby šetření)</p> <p><u>EV3: Lidské aktivity a problémy životního prostředí</u></p>	<p>Lekce 4:</p> <p><a href="#">Vaření a dušení</a></p> <p>např. pomazánky, saláty, obložené chlebíčky, plněná zelenina, jednoduché moučníky</p> <p>snídaně a svačiny</p> <p>polévky, příkrmy, hlavní jídla</p> <p>Lekce 5:</p> <p><a href="#">Vaření a pečení</a></p>
				Leden - duben

<p>OVO 30 pracuje uživatelským způsobem s mobilními technologiemi – cestování, obchod, vzdělávání, zábava</p> <p>OVO 31 ošetřuje digitální techniku a chrání ji před poškozením</p> <p>OVO 32 dodržuje základní hygienická a bezpečnostní pravidla a předpisy při práci s digitální technikou a poskytne první pomoc při úrazu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v nabídce a poptávce na trhu práce</li> <li>- získá informace o volbě povolání</li> <li>- seznámí se s možnostmi absolventa ZŠ</li> <li>- zná předpoklady pro studium na střední škole</li> <li>- pochopí určité základní druhy pracovišť, vlivy pracovního prostředí na práci a kontakt s lidmi</li> <li>- rozezná základní druhy pracovních prostředků</li> <li>- pozná různé druhy pracovních činností</li> <li>- rozlišuje stupeň dosaženého vzdělání a délku odborné praxe</li> </ul>	<p>Povolání lidí, pracoviště a pracovní prostředí</p> <p>Charakter pracovních činností, pracovní prostředí</p> <p>Kvalifikační, zdravotní a osobní požadavky</p>	<p><u>OSV1: Rozvoj schopnosti poznávání</u></p> <p><u>OSV3: Seberegulace a sebeorganizace</u></p> <p><u>OSV9: Kooperace a kompetice</u></p>	
Úprava stolu a stolování				Květen - červen
<p>OVO 21 dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní pravidla stolování, zná základní principy obsluhy u stolu ve společnosti</li> <li>- umí se při stolování kulturně a společensky chovat</li> <li>- při stolování uplatňuje estetické cítění</li> </ul>	<p>Jednoduché prostírání</p> <p>Obsluha a chování u stolu</p> <p>Slavnostní stolování v rodině</p> <p>Zdobné prvky a květiny na stole</p>	<p><u>OSV9: Kooperace a kompetice</u></p>	<p>např. úprava a skládání ubrousků</p> <p>příprava stolu ke slavnostní příležitosti (Vánoce, oslava narozenin)</p> <p>Lekce 6: <a href="#">Pohár s ovocem</a></p>