

# PRACOVNÍ ČINNOSTI

## Charakteristika vyučovacího předmětu – 2.stupeň

### Obsahové, časové a organizační vymezení ve vyučovacím předmětu

Vyučovací předmět Pracovní činnosti je součástí vzdělávací oblasti Člověk a svět práce. Vyučuje se jako samostatný předmět v 6., 7. a 8. ročníku. Časová dotace v učebním plánu je 1 vyučovací hodina týdně. Vzhledem k materiálně technickým podmínkám a pedagogickým záměrům školy jsou vybrány tyto tematické okruhy:

- 6. třída – Pěstitelské práce, chovatelství, příprava pokrmů
- 7. třída – Provoz a údržba domácnosti (finance provoz a údržba domácnosti, elektrotechnika v domácnosti), příprava pokrmů
- 8. třída – Svět práce, příprava pokrmů

### **Vzdělávání ve vyučovacím předmětu Pracovní činnosti směřuje k:**

- získání základních pracovních dovedností a návyků z různých pracovních oblastí,
- osvojování správné volby a používání vhodných nástrojů, nářadí a pomůcek při práci, osvojení si práce s dostupnou mechanizací a technikou,
- osvojení a uplatňování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce, základů organizace a plánování práce a technologické kázně
- získání pozitivního vztahu k práci a odpovědného a tvořivého postoje k vlastní činnosti a její kvalitě
- získávání orientace v různých oborech lidské činnosti, formách fyzické a duševní práce a osvojení potřebných poznatků a dovedností významných pro volbu vlastního profesního zaměření a pro další životní a profesní orientaci
- poznání vybraných technologických výrobních postupů, materiálů a jejich užitných vlastností, surovin a plodin a osvojení si jednoduchých pracovních postupů pro běžný život
- získání základních pracovních dovedností a návyků týkajících se péče o rostliny a domácí zvířata
- osvojování správné volby a postupu práce
- osvojení a uplatňování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce
- získání pozitivního vztahu k práci a odpovědného a tvořivého postoje k vlastní činnosti a její kvalitě

### **V předmětu pracovní činnosti se prolínají průřezová témata:**

- **Výchova demokratického občana** – zásady slušnosti, tolerance a odpovědného jednání, řešení problémů samostatně a odpovědně, společně komunikovat, podporovat aktivitu a kooperovat, výchova k odpovědnému jednání a přístupu ke svému zdraví, k pochopení důležitosti zemědělství, práce ve dvojicích, skupinách, odpovědný a tvořivý postoj k vlastní činnosti a její kvalitě
- **Osobnostní a sociální výchova** – orientovat se v sobě samém, rozvíjet dovednosti a schopnosti, dobré vztahy k sobě samému, k dalším lidem a k dalším složkám životního prostředí, odpovědnost za své jednání a svá rozhodnutí, vztah k plodinám, rozvoj poznávání, řešení problematických situací, uvědomělá péče o květiny kreativita při aranžování květin, zvířata v útulcích a možná pomoc, regulace vlastního chování a jednání, organizace času a práce přiměřené hodnocení cizích prací
- **Enviromentální výchova** – pozitivní a negativní dopady působení člověka na půdu, uvědomění si důležitosti správného hospodaření s vodou (šetření, neznečišťování – chemické hnojení), ochrana životního prostředí (hnojení, chemické hubení škůdců,..), provádět konkrétní pracovní aktivity ve prospěch životního prostředí, péče o zeleň, třídění odpadů, zlepšování okolního prostředí
- **Výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech (EGS)** – polní plodiny a ovoce v Evropě, nesoběstačnost ve výrobě potravin jednotlivých států, nutnost obchodu a spolupráce
- **Mediální výchova** – schopnost zpracovat, vyhodnotit a využít podněty, které přicházejí z médií, tisk, rozhlas, televize, internet, výchova k efektivnímu využívání médií, ke kritickému výběru a správnému zhodnocení prezentovaných informací a jejich dalšímu zpracování
- **Multikulturní výchova** – výchova k toleranci kulturní odlišnosti, které sebou přináší sociální původ, náboženství a rasy, snaha o zlepšení klimatu třídy, ...

### **Výchovné a vzdělávací strategie pro rozvoj klíčových kompetencí žáků**

Vyučující využije všech forem a metod práce k tomu, aby žák dosáhl požadovaných kompetencí.

#### **Formy a metody realizace:**

- vyučovací hodina - skupinové vyučování, diskuse, výklad, reprodukce textu, samostatná práce, soutěže, testy, dramatizace, projekty, PC, video
- beseda
- dotazníky – interwiev
- v případě mimořádných epidemiologických opatření je možné předmět vyučovat distanční formou výuky

#### **Kompetence k učení**

Žák

- poznává smysl a cíl učení
- má pozitivní vztah k učení prostřednictvím zadávaných úkolů v rámci výuky

- umí posoudit vlastní pokrok
- kriticky zhodnotí výsledky své práce a diskutuje o nich

Učitel

- zadává úkoly, které umožní volbu různých postupů
- vede žáky, aby v hodinách pracovali s odbornou literaturou
- pozoruje pokrok u všech žáků v hodině

### **Kompetence k řešení problémů**

Žák

- promýšlí pracovní postupy praktických cvičení
- při řešení se učí chápat, že se při práci budou setkávat s problémy, které nemají jen jedno správné řešení
- poznatky aplikuje v praxi

Učitel

- se zajímá o náměty
- klade otevřené otázky
- učitel zadává úkoly tak, aby žáci vymýšleli různá řešení

### **Kompetence komunikativní**

Žák

- se učí správnému technologickému postupu při práci
- při komunikaci používá správné technické názvosloví
- využívá informační zdroje k získání nových poznatků

Učitel

- zadává úkoly, při kterých žáci spolupracují
- vede žáky, aby na sebe brali ohledy
- žáci sami prezentují a hodnotí své výsledky

### **Kompetence sociální a personální**

Žák

- pracují ve skupinách
- spolupracují při řešení problémů

- přispívají k diskusi a respektují názory jiných
- učí se věcně argumentovat

Učitel

- podle potřeby pomáhá žákům
- každému žákovi umožňuje zažít úspěch
- dodává žáků sebedůvěru

### **Kompetence občanské**

Žák

- respektují pravidla při práci
- umí přivolat pomoc při zranění
- chápou základní ekologické souvislosti
- projevují pozitivní postoj k uměleckým dílům

Učitel

- vyžaduje dodržování pravidel slušného chování

### **Kompetence pracovní**

Žák

- dodržuje bezpečnostní a hygienická pravidla při práci
- používá bezpečně a účinně nástroje, vybavení, materiály
- dodržuje technologický postup a pravidla, plní povinnosti, myslí na ochranu svého zdraví a zdraví druhých
- dbá na ochranu životního prostředí
- své znalosti využívá v běžné praxi
- žáci dodržují bezpečnostní pravidla pro práci s výpočetní technikou.

Učitel

- vede žáky ke správným způsobům užití materiálů a nástrojů
- pozoruje pokrok při práci v hodině
- jasnými pokyny směřuje činnosti ke stanovenému cíli
- hodnotí žáky způsobem, který jim umožňuje vnímat vlastní pokrok
- jasnými pokyny směřuje činnosti ke stanovenému cíli
- vede žáky k práci s výpočetní technikou

## Kompetence digitální

- žáci jsou vedeni k efektivnímu využívání technologií v souvislosti se světem práce, pracovním činností, výběrem budoucího povolání a vzdělávací dráhy
- motivujeme žáky k využívání digitálních technologií a digitálních zdrojů k učení, osobnostnímu rozvoji, spolupráci a komunikaci v týmu
- prakticky seznamujeme žáky s možnostmi tvorby vlastního digitálního obsahu při realizaci a prezentaci projektů a týmových úkolů

## Pracovní činnosti

6. ročník

časová dotace: 1 hodina týdně

Učivo	Výstupy	Poznámky
<b>1. Příprava pokrmů</b> <b>Řád učebny- kuchyně,</b> <b>příprava pokrmů za studena</b>  <b>Příprava pomazánek</b>  <b>Ovoce – saláty</b>  <b>Advent - pečení vánočního</b> <b>cukroví</b>  <b>Pečení- jednoduchý moučník</b>  <b>Studená kuchyně- saláty,</b> <b>poháry</b> <b>pudink</b>	Žáci jsou seznámeni s řádem kuchyně, znají základy přípravy studených pokrmů s využitím racionální stravy. Umí vysvětlit úlohu zeleniny ve stravě.  Žáci umí připravit několik druhů pomazánek.  Umí připravit ovocné saláty, znají zásady práce s ovocem.  Žáci umí vykrojit jednoduché tvary, umí slepovat, zdobit pečivo  Umí upéct jednoduchý moučník  Umí připravit zeleninové, těstovinové saláty,...	Rozvoj prostorové představivosti- M

<b>Velikonoce</b>	Žák umí připravit vaječnou pomazánku, zdobení vejci,...	
<b>Brambory - jako hlavní jídlo, složení, nutriční hodnota</b>	Znají význam této plodiny v našem jídelníčku, umí připravit brambory jako hl. jídlo i přílohu	
<b>Teplá kuchyně s využitím polotovarů</b>	Připraví jednoduché jídlo	
<b>Úprava stolu 2. pěstitelské práce, chovatelství</b>	Umí jednoduše prostřít	
<b>Půda</b>	žák konkretizuje podmínky pro život rostlin, seznámí se vznikem půd, rozliší druhy a typy půd	
<b>Ovocné rostliny</b>	prokáže znalost správného postupu při rytí, sázení ovocných rostlin a jejich další pěstování	
<b>Polní plodiny</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá základní způsoby pěstování a ošetřování rostlin</li> <li>-rozliší základní druhy zeleniny, ovoce</li> <li>-rozliší pojmy osivo, sadba, výpěstek vybírá vhodné pracovní postupy pro pěstování</li> <li>-pěstuje vybrané druhy polních plodin</li> <li>-používá vhodný pracovní oděv čistí a konzervuje pracovní nářadí</li> </ul>	
<b>Okrasné rostliny</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-seznámí se, se základy pěstování a ošetřování okrasných a pokojových květin</li> <li>- dokáže vytvořit jednoduchou květinovou výzdobu</li> <li>- průběžně pečuje o okrasné plochy v okolí školy</li> <li>- uvede zástupce jednotlivých skupin rostlin (letničky, dvouletky, trvalky, růže, pokojové rostliny)</li> <li>- pěstuje a množí zástupce pokojových rostlin</li> </ul>	

<b>Chovatelství</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí princip hydroponie</li> <li>- dokáže přesadit pokojové rostliny</li> <li>- rozpozná vybrané druhy rostlin</li>   <li>- zná zásady chovu zvířat v domácnosti (pes, kočka, morče aj.)</li> <li>- uvede zásady hygieny a bezpečnosti při kontaktu se zvířaty</li> <li>-dodržuje pracovní řád a technologickou kázeň</li> <li>- dle potřeby poskytne první pomoc při úrazech i úrazech způsobených zvířaty</li> </ul>	
---------------------	---	--

7. ročník

časová dotace: 1 hodina týdně

Učivo	Výstupy	Poznámky
-------	---------	----------

<b>1. příprava pokrmů</b>		
<b>Režim učebny, první pomoc při úrazech v kuchyni</b>	<p>Žáci vědí, jak se chovat v pracovně, umí poskytnout první pomoc při běžných úrazech v kuchyni</p>	
<b>Jednoduchá teplá jídla, advent- lidové zvyky, práce s přírodninami</b>	<p>Umí, připravit jednoduchá hlavní jídla, dovedou vytvořit jednoduchý adventní kalendář,... Vyrobí jednoduchá vánoční přání z různých materiálů</p>	
<b>Listové těsto</b>	<p>Upeče sladký i slaný závin</p>	
<b>Polévky</b>	<p>Zná místo polévek v jídelníčku, umí je připravit</p>	
<b>Výběr potravin a nákup</b>	<p>Orientuje se při výběru vhodných potravin (cena jakost, hmotnost)</p>	
<b>Moučníky, krémy, nádivky</b>	<p>Umí připravit složitější moučník- roláda,...</p>	
<b>Nápoje</b>	<p>Umí připravit několik druhů nealkoholických míchaných nápojů, znají základní zásady míchání nápojů.</p>	
<b>Racionální výživa</b>	<p>Umí připravit jednoduché jídlo při dodržení zásad racionální výživy.</p>	
<b>Příprava masa</b>	<p>Umí si naložit maso, zeleninu, připraví grilování.</p>	
<b>Pravidla správného stolování</b>	<p>Umí sestavit běžnou a slavnostní tabuli</p>	



<p><b>2. provoz a údržba domácnosti</b></p> <p><b>První pomoc při úrazech elektrickým proudem nebo chemikálií</b></p> <p><b>Spotřebiče v domácnosti</b></p> <p><b>Provoz domácnosti a její údržba</b></p> <p><b>Finance domácnosti – rozpočet, příjmy a výdaje</b></p> <p><b>Finance domácnosti – platby a úspory, ekonomika domácnosti</b></p> <p><b>Finance domácnosti – hotovostní a</b></p>	<p>Žáci vědí, jak poskytnout první pomoc při úrazech elektrickým proudem nebo chemikálií</p> <p>Umí odhalit a odstranit jednoduché závady s ohledem na bezpečnost Ovládá jednoduché pracovní postupy při základních činnostech v domácnosti a orientuje se v návodech k obsluze běžných domácích spotřebičů</p> <p>Správně zachází s pomůckami, nástroji, náradím a zařízením včetně údržby. Provádí drobnou domácí údržbu</p> <p>Žáci sestaví jednoduchý rozpočet domácnosti, uvedou hlavní příjmy a výdaje, uvedou rozdíl mezi pravidelnými a jednorázovými příjmy a výdaji.</p> <p>Žáci zváží nezbytnost jednotlivých výdajů v hospodaření domácnosti, rozliší zbytné a nezbytné výdaje v konkrétní situaci. Na příkladech vysvětlí rozdíl mezi vyrovnaným, schodkovým a přebytkovým rozpočtem domácnosti. Na příkladech objasní možnosti s nakládáním volných peněžních prostředků a možnosti řešení nedostatku finančních prostředků. Vysvětlí zásady hospodárnosti a rizika při hospodaření s penězi na rozpočtu domácnosti.</p> <p>Žáci vysvětlí, k čemu slouží bankovní účet. Uvedou různé příklady bezhotovostního a hotovostního placení. Posoudí výhody a rizika bezhotovostního a hotovostního placení v konkrétní situaci.</p>	
---	---	--

**bezhotovostní platební  
styk**

Na příkladech objasní výhody a rizika používání platebních karet.  
Vysvětlí rozdíl mezi debetní a kreditní platební kartou.

Učivo	Výstupy	Poznámky
<p><b>1. Příprava pokrmů</b></p> <p><b>Režim učebny, první pomoc při úrazech v kuchyni</b></p> <p><b>Snídaně, přesnídávky, předkrmy</b></p> <p><b>Zpracování drůbežího masa</b></p> <p><b>Nakupování</b></p> <p><b>Moučníky</b></p> <p><b>Jídelníček</b></p> <p><b>Vánoční pečení</b></p> <p><b>Velikonoční pokrmy</b></p> <p><b>Mezinárodní kuchyně</b></p>	<p>Žáci vědí, jak se chovat v pracovně, umí poskytnout první pomoc při běžných úrazech v kuchyni</p> <p>Žák zná zásady technologie přípravy a dodržování zásad zdravého stravování</p> <p>Žák zná různé způsoby přípravy a jejich výhody či nevýhody, úlohu masa a jeho nezastupitelné místo ve zdravé výživě.</p> <p>Žák umí správně interpretovat tabulky na výrobcích, zná zásady nakupování, důležitost výběru potravin.</p> <p>Žák umí připravit „zdravé“ mlsání s využitím žitné, celozrnné a špaldové mouky.</p> <p>Žák umí sestavit různé druhy jídelníčku podle potřeb stravovatele, dbá na dodržení pestré skladby živin</p> <p>Žák umí připravit různé druhy těst pro vánoční cukroví.</p> <p>Žák umí připravit různé druhy salátů s využitím dostupných zdrojů Vitaminů</p> <p>Žák umí připravit různé druhy tradičních pokrmů nejen našich nejbližších sousedů</p>	

<p><b>2. Svět práce</b> <b>Trh práce</b></p>	<p>uvědomuje si faktory charakterizující lidskou práci (pracoviště, pracovní prostředky, objekty práce, charakter pracovní činnosti – dovede přiřadit k povoláním) orientuje se v kvalifikačních, zdravotních a osobnostních požadavcích</p>	<p>diskuze</p>
<p><b>Volba profesí, orientace</b></p>	<p>dovede posoudit své osobní zájmy, přemýšlí nad svými cíli ví o spojitosti některých povolání s tělesným a zdravotním stavem člověka, snaží se poznat své osobní vlastnosti a schopnosti ve vztahu k volbě povolání sestaví své sebehodnocení, přemýšlí o vlivech působících na volbu profesní orientace, naslouchá, diskutuje, ví, kde získat profesní informace posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání a profesní přípravy</p>	<p>návštěva úřadu práce profesní testy Schola pragensis</p>
<p><b>Možnosti vzdělávání</b></p>	<p>orientuje se v české vzdělávací soustavě je informován o náplni učebních a studijních oborů umí si vyhledat informace o školách využije profesní informace a poradenské služby pro výběr vhodného vzdělávání</p>	<p>diskuse se středoškoláky</p>
<p><b>Zaměstnání</b></p>	<p>zná způsoby hledání zaměstnání dovede sestavit životopis ví, jak se chovat u pohovoru u zaměstnavatele orientuje se v druzích a struktuře organizací zná práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí</p>	<p>besedy s odborníky z praxe, exkurze na různá pracoviště</p>
<p><b>Podnikání</b></p>	<p>zná nejčastější formy podnikání má představu o tom, co obnáší soukromé podnikání</p>	