

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, náradí 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 – interview
- 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
1. Příprava pokrmů Řád učebny- kuchyně, příprava pokrmů za studena Příprava pomazánek Ovoce – saláty Advent - pečení vánočního cukroví Pečení- jednoduchý moučník Studená kuchyně- saláty, poháry pudink	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

Velikonoce	Žák umí připravit vaječnou pomazánku, zdobení vejci,...	
Brambory - jako hlavní jídlo, složení, nutriční hodnota	Znají význam této plodiny v našem jídelníčku, umí připravit brambory jako hl. jídlo i přílohu	
Teplá kuchyně s využitím polotovarů	Připraví jednoduché jídlo	
Úprava stolu 2. pěstitelské práce, chovatelství	Umí jednoduše prostřít	
Půda	žák konkretizuje podmínky pro život rostlin, seznámí se vznikem půd, rozliší druhy a typy půd	
Ovocné rostliny	prokáže znalost správného postupu při rytí, sázení ovocných rostlin a jejich další pěstování	
Polní plodiny	- zvládá základní způsoby pěstování a ošetřování rostlin -rozliší základní druhy zeleniny, ovoce -rozliší pojmy osivo, sadba, výpěstek vybírá vhodné pracovní postupy pro pěstování -pěstuje vybrané druhy polních plodin -používá vhodný pracovní oděv čistí a konzervuje pracovní nářadí	
Okrasné rostliny	-seznámí se, se základy pěstování a ošetřování okrasných a pokojových květin - dokáže vytvořit jednoduchou květinovou výzdobu - průběžně pečuje o okrasné plochy v okolí školy - uvede zástupce jednotlivých skupin rostlin (letničky, dvouletky, trvalky, růže, pokojové rostliny) - pěstuje a množí zástupce pokojových rostlin	

Chovatelství	- vysvětlí princip hydroponie - dokáže přesadit pokojové rostliny - rozpozná vybrané druhy rostlin - zná zásady chovu zvířat v domácnosti (pes, kočka, morče aj.) - uvede zásady hygieny a bezpečnosti při kontaktu se zvířaty -dodržuje pracovní řád a technologickou kázeň - dle potřeby poskytne první pomoc při úrazech i úrazech způsobených zvířaty	
---------------------	---	--

7. ročník

časová dotace: 1 hodina týdně

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

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

2. provoz a údržba domácnosti		
První pomoc při úrazech elektrickým proudem nebo chemikálií	Žáci vědí, jak poskytnout první pomoc při úrazech elektrickým proudem nebo chemikálií	
Spotřebiče v domácnosti	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	
Provoz domácnosti a její údržba	Správně zachází s pomůckami, nástroji, náradím a zařízením včetně údržby. Provádí drobnou domácí údržbu	
Finance domácnosti – rozpočet, příjmy a výdaje	Žáci sestaví jednoduchý rozpočet domácnosti, uvedou hlavní příjmy a výdaje, uvedou rozdíl mezi pravidelnými a jednorázovými příjmy a výdaji.	
Finance domácnosti – platby a úspory, ekonomika domácnosti	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.	
Finance domácnosti – hotovostní a	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.	

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

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

2. Svět práce Trh práce	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	diskuze
Volba profesí, orientace	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	návštěva úřadu práce profesní testy Schola pragensis
Možnosti vzdělávání	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	diskuse se středoškoláky
Zaměstnání	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	besedy s odborníky z praxe, exkurze na různá pracoviště
Podnikání	zná nejčastější formy podnikání má představu o tom, co obnáší soukromé podnikání	