

Vzdělávací oblast: **Člověk a svět práce**
 Ročník: **7. – 8. – 9. dívky**

| Kompetence (výstupy) | Učivo – obsah | Mezipředm. vazby | Poznámka | Termín |
|--|---|------------------|----------|----------|
| <p>-orientuje se ve vybavení -bezpečně obsluhuje šicí stroje -udržuje pořádek a čistotu -správně zachází s pomůckami, nástroji včetně údržby -dodržuje základní hygienická a bezpečnostní pravidla a při úrazu předpisy, poskytne první pomoc</p> <p>seznámí se s pracovními pomůckami, nástroji a nářadím, -používá základní pletací a háčkovací pomůcky, jehly, různé typy nůžek, různé druhy látek, pletací příze, materiál ke zhotovení jednoduchých výrobků</p> <p>-zvládá základní postupy ručního šití a vyšívání, základy háčkování -orientuje se v návodech a předlohách zvládá základní způsoby háčkování , zhotoví jednoduché textilní výrobky</p> <p>-zvládá základní postupy strojového šití -učí se udržovat pořádek na pracovním místě -vytváří přiměřenými pracovními operacemi a postupy a na základě své představivosti výrobky z různých druhů textilních materiálů -zhotovuje textilní výrobky k různým příležitostem -využívá při tvořivých činnostech s různými materiály prvky lidových tradic</p> | <p>Šicí dílna - zařízení, obsluha strojů - udržování pořádku - bezpečnost a hygiena provozu</p> <p>Rozlišování textilií, textilních materiálů -tkaniny-rozlišení rubu a líce -nitě, bavlnky, stehovky, šňůrky, stužky, příze, vlna -pomůcky k háčkování</p> <p>Práce s textilními materiály, ruční šití, háčkování - odměřování a navlečení nitě - uzlík, zapošívání - různé druhy stehů - přišití poutka, navlékání gumy - obrubování - základy háčkování (řetízek, krátký a dlouhý sloupek) - jednoduché textilní výrobky</p> <p>Strojové šití a práce s jednoduchými stříhy, -seznámení s funkcemi šicího stroje - jednoduché pracovní postupy -drobné opravy oděvů - jednoduché textilní výrobky</p> | | | průběžně |

| | | | | |
|---|---|--|--|----------|
| <p>-používá základní kuchyňský inventář</p> <p>-bezpečně obsluhuje základní spotřebiče</p> <p>-udržuje pořádek a čistotu pracovních ploch</p> <p>-dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni</p> <p>-učí se poznávat zásady zdravé výživy v souvislosti s výběrem potravin</p> <p>-učí se rozeznávat základní živiny a potraviny, v nichž jsou tyto živiny obsaženy</p> <p>-rozlišuje druhy potravin a způsoby jejich úprav v kuchyni</p> <p>-dokáže správně prostít stůl podle příležitosti</p> <p>-dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti</p> <p>-zná zásady bezpečnosti práce</p> <p>-zná základní suroviny používané při vaření</p> <p>-ovládá základní postupy zpracování potravin</p> <p>-dokáže sestavit jídelníček podle příležitosti</p> <p>-ovládá základní postupy při přípravě pokrmů</p> <p>-připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy</p> | <p>Kuchyně</p> <p>-základní zařízení a vybavení kuchyně</p> <p>-bezpečná obsluha spotřebičů</p> <p>-udržování pořádku, čistoty</p> <p>-bezpečnost a hygiena provozu</p> <p>Potraviny</p> <p>-výběr, nákup a skladování potravin</p> <p>-skupiny potravin</p> <p>-sestavování jídelníčku</p> <p>Úprava stolu a stolování</p> <p>-prostírání slavnostní a jednoduché</p> <p>-zásady správného stolování</p> <p>-obsluha a chování u stolu</p> <p>Příprava pokrmů</p> <p>-seznámení s bezpečností práce v kuchyni, seznámení se základními surovinami a ochucovacími a kořeními.</p> <p>-návuk přípravy pokrmů, - -</p> <p>-základní postupy zpracování surovin</p> <p>-sestavení jídelníčku pro běžné i slavnostní stolování.</p> | | | průběžně |
|---|---|--|--|----------|

| | | | | |
|--|---|--|--|-------------------------------------|
| <p>orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí -posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání</p> <p>-využije profesní informace a poradenské služby pro výběr vhodného vzdělávání</p> <p>-posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání a profesní přípravě</p> <p>-orientuje se v informacích o jednotlivých povoláních</p> | <p>Svět práce Možnosti vzdělávání - informace a ukázky z praxe - náplň a druhy učebních a studijních oborů - přijímací řízení - informace a poradenské služby</p> <p>Volba profesní orientace - základní principy - sebepoznávání - osobní zájmy a cíle - tělesný a zdravotní stav - informační základna pro volbu povolání</p> <p>Trh práce -povolání, druhy pracovišť -charakter a druhy prac. činností -kvalifikační požadavky -požadavky zdravotní a osobnostní -příležitosti na trhu práce</p> <p>Zaměstnání -pracovní příležitosti v regionu -způsoby hledání zaměstnání -psaní životopisu -pohovor u zaměstnavatele -problém nezaměstnanosti -práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele</p> <p>Podnikání -druhy a struktura organizací -formy podnikání -drobné a soukromé podnikání</p> | | | <p>8. ročník + 9.ročník</p> |
|--|---|--|--|-------------------------------------|

