

Pracovní činnosti – 6. ročník

RVP ZV	Školní výstupy	Učivo
	<i>na konci 6. ročníku díky (v) předmětu Pracovní činnosti žák:</i>	
<p>Design a konstruování</p> <p>sestaví podle návodu, náčrtu, plánu, jednoduchého programu daný model</p> <p>navrhne a sestaví jednoduché konstrukční prvky a ověří a porovná jejich funkčnost, nosnost, stabilitu aj.</p> <p>provádí montáž, demontáž a údržbu jednoduchých předmětů a zařízení</p> <p>dodržuje zásady bezpečnosti a hygieny práce a bezpečnostní předpisy; poskytne první pomoc při úrazu</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ rozliší a správně použije vhodné pomůcky pro rýsování ➤ pojmenuje základní druhy čar, formátů a měřítek ➤ aplikuje technické písmo a vytvoří základní geometrické konstrukce i konstrukce jednoduchých a složitějších těles ➤ rozliší volné rovnoběžné promítání, pravoúhlé promítání a promítání na dvě a tři průmětny ➤ používá ICT v oblasti konstruování ➤ sestaví podle návodu, náčrtu, plánu daný model ➤ ovládá montáž a demontáž jednoduchého zařízení, provádí údržbu jednoduchých předmětů a zařízení ➤ dodržuje zásady bezpečnosti a hygieny práce a bezpečnostní předpisy; poskytne první pomoc při úrazu 	<ul style="list-style-type: none"> • Pomůcky pro rýsování • Základní druhy čar, formátů a používaných měřítek • Technické písmo • Základní geometrické konstrukce • Volné rovnoběžné promítání • Konstrukce jednoduchých a složitějších těles • Návod, předloha, náčrt, plán, schéma • Stavebnice, montáž, demontáž • Sestavování modelů • Pravoúhlé promítání • Promítání na dvě a tři průmětny • Využívání ICT v oblasti konstruování, jednoduchý program

Pracovní činnosti – 8. ročník

RVP ZV	Školní výstupy	Učivo
	<i>na konci 8. ročníku díky (v) předmětu Pracovní činnosti žák:</i>	
<p>Příprava pokrmů</p> <p>používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče</p> <p>připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ pojmenuje základní vybavení kuchyně ➤ zapojuje se do udržování pořádku a čistoty v kuchyni ➤ respektuje bezpečnost a hygienu provozu ➤ podílí se na výběru, nákupu a skladování potravin ➤ rozliší skupiny potravin ➤ použije vědomosti k sestavení jídelníčku ➤ používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče ➤ připraví jednoduché pokrmy podle daných postupů v souladu se zásadami zdravé výživy 	<ul style="list-style-type: none"> • Základní vybavení kuchyně • Udržování pořádku a čistoty • Bezpečnost a hygiena provozu • Výběr, nákup a skladování potravin • Skupiny potravin • Sestavování jídelníčku
<p>Svět práce</p> <p>orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí</p> <p>posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání a profesní přípravy</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ rozliší a popíše povolání lidí, druhů pracovišť, pracovních prostředků a objektů ➤ orientuje se v druzích pracovních činností ➤ pozná požadavky kvalifikační, zdravotní a osobnostní ➤ definuje rovnost příležitostí na trhu práce ➤ demonstruje práci s profesními informacemi a poradenskými službami ➤ orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí, v učebních oborech a středních školách ➤ posoudí své možnosti v oblasti profesní, případně pracovní orientace přihlédnutím k 	<ul style="list-style-type: none"> • Trh práce povolání lidí, druhy pracovišť, pracovních prostředků, pracovních objektů, charakter a druhy pracovních činností; požadavky kvalifikační, zdravotní a osobnostní; rovnost příležitostí na trhu práce • Volba profesní orientace - základní principy sebepoznávání

	potřebám běžného života	osobní zájmy a cíle, tělesný a zdravotní stav, osobní vlastnosti a schopnosti, sebehodnocení, vlivy na volbu profesní orientace; informační základna pro volbu povolání, práce s profesními informacemi a využívání poradenských služeb
--	--------------------------------	---

Pracovní činnosti – 9. ročník

RVP ZV	Školní výstupy	Učivo
	<i>na konci 9. ročníku díky (v) předmětu Pracovní činnosti žák:</i>	
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	<ul style="list-style-type: none"> ➤ orientuje se v náplni učebních oborů a přijímacích řízení ➤ je seznámen s pracovními příležitostmi v okolí ➤ objasní způsoby hledání zaměstnání ➤ napíše životopis ➤ orientuje se v právech a povinnostech zaměstnanců a zaměstnavatelů ➤ rozliší druhy a struktury organizací ➤ popíše nejčastější formy podnikání ➤ vysvětlí pojmy drobné a soukromé podnikání ➤ prokáže v modelových situacích prezentaci své osoby při ucházení se o zaměstnání ➤ byl seznámen s právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů 	<ul style="list-style-type: none"> • Možnosti vzdělávání náplň učebních a studijních oborů, přijímací řízení, informace a poradenské služby • Zaměstnání pracovní příležitosti v obci (regionu), způsoby hledání zaměstnání, psaní životopisu, pohovor u zaměstnavatele, problémy nezaměstnanosti, úřady práce; práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ byl seznámen s možnostmi využití poradenské pomoci v případě neúspěšného hledání zaměstnání 	<ul style="list-style-type: none"> • Podnikání druhy a struktura organizací, nejčastější formy podnikání, drobné a soukromé podnikání
<p>Příprava pokrmů</p> <p>dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti</p> <p>dodržuje zásady bezpečnosti a hygieny práce a bezpečnostní předpisy; poskytne první pomoc při úrazu</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ zhotoví základní pokrmy za studena a za pomoci základní tepelné úpravy ➤ orientuje se v základních postupech přípravy pokrmů a nápojů ➤ předvede vhodnou obsluhu a chování u stolu orientuje se v zásadách správné výživy ➤ dodržuje základní principy stolování a obsluhy u stolu ➤ dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> • Úprava pokrmů za studena • Základní způsoby tepelné úpravy • Základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů • Obsluha a chování u stolu • Zásady správné výživy