

PŘEDMĚT: PRACOVNÍ ČINNOSTI		7. ročník		
Konkretizovaný výstup	Konkretizované učivo	Evaluace a její nástroje	Vazby, přesahy (mezipř. vztahy)	Průřezová témata
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede a rozliší vlastnosti jednotlivých druhů materiálů</li> <li>- zvolí a bezpečně používá vhodné prac. nástroje a náčiní</li> <li>- zvolí a používá vhodné prac. a ochranné pomůcky</li> <li>- provede jednoduché prac. operace</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti</li> <li>- dodržuje zásady bezpečnosti</li>   <li>- zhotoví náčrt jednoduchého výrobku</li> <li>- vypracuje jednoduchý technický výkres</li> <li>- přečte jednoduchý technický výkres</li> <li>- sestaví pracovní postup pro zhotovení jednoduchého výrobku</li> <li>- dle technického výkresu vyrobí jednoduchý výrobek</li>   <li>- zhotoví náčrt výrobku, modelu</li> <li>- nácvik se stavebnicí – sestavení modelů</li> <li>- zhotoví jednoduchý technický výkres nebo hotový výkres správně přečte</li> <li>- stanoví pracovní postup</li> <li>- orýsuje materiál</li> <li>- zvolí vhodné nářadí na dělení materiálu a část bezpečně oddělí</li> <li>- správně spojí části výrobku</li> <li>- provede montáž, demontáž, údržbu předmětu</li> <li>- provede vhodnou povrchovou úpravu</li> <li>- správně zachází s nástroji, nářadím a pomůckami</li> <li>- dodržuje zásady bezpečnosti</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti</li> </ul>	<p><b>Základní technické materiály</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dřevo, kovy, plasty, kompozity</li> <li>- vlastnosti jednotlivých druhů materiálů</li> <li>- nářadí a nástroje pro ruční opracování</li> <li>- způsoby opracování</li> </ul> <p><b>Technická dokumentace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- náčrt výrobku</li> <li>- technický výkres</li> <li>- popis pracovního postupu</li> </ul> <p><b>Desing a konstruování</b> <b>Základy ručního obrábění</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrobek – dřevo, kov, plast</li> <li>- návrh materiálu, ověří funkčnost</li> </ul>	<p>Např.: PÚ, Ú, PP</p>         <p>Např.: PÚ, PP</p>         <p>Např.: PÚ, PP</p>	<p>OVO: 5.1, 5.2 U: 5.1, 5.2</p>         <p>OVO: 5.4 U: 5.5</p>         <p>OVO: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 10.1,10.2,10.3,10.4 U: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 10.1, 10.2 Podpůrná op.: 5-1p, 5-2p, 5-3p, 5-4p, 5-5p, 10-1p, 10-3p, 10-4p</p>	

PŘEDMĚT: PRACOVNÍ ČINNOSTI		7. ročník		
Konkretizovaný výstup	Konkretizované učivo	Evaluace a její nástroje	Vazby, přesahy (mezipř. vztahy)	Průřezová témata
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje základní zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci</li> <li>- používá ochranné pomůcky</li> <li>- dodržuje pracovní postupy</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti</li> <li>- bezpečně přenáší a ukládá nářadí a nástroje</li>   <li>- poskytuje první pomoc při úrazu (řezná rána, odřenina, popálení, úraz el. proudem)</li> <li>- orientuje se v kuchyni</li> <li>- bezpečně používá běžné kuchyňské nádobí a náčiní</li> <li>- bezpečně obsluhuje kuchyňské spotřebiče</li> <li>- udržuje pořádek a čistotu, vybere vhodné mycí a čisticí prostředky</li> <li>- poskytuje první pomoc při opaření, popálení, říznutí</li>   <li>- uplatňuje zásady zdravé výživy</li> <li>- sestaví jídelníček dle zásad zdravé výživy</li> <li>- respektuje trvanlivost potravin, zvolí vhodný způsob a dobu uskladnění</li> <li>- sestaví rozpočet jednoduchého pokrmu, provádí jednoduché operace platebního styku</li>   <li>- v souladu se zdravou výživou připraví jednoduchý pokrm studené a teplé kuchyně</li> <li>- rozlišuje různé druhy tepelné úpravy</li> <li>- připraví dle návodu pokrm z polotovarů, mraženého výrobku apod.</li>   <li>- dodržuje zásady stolování</li> <li>- připraví jednoduchou tabuli</li> <li>- dodržuje základní principy společenského chování a obsluhy u stolu</li> </ul>	<p><b><u>Bezpečnost a hygiena při práci</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s nářadím, nástroji, el. spotřebiči</li> <li>- pořádek na pracovišti, přenášení, podávání a ukládání nástrojů a nářadí</li> <li>- první pomoc při práci</li> </ul> <p><b><u>Základní vybavení kuchyně</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovní plochy, inventář, technika a její obsluha</li> <li>- udržování čistoty a pořádku</li> <li>- bezpečnost a hygiena</li> <li>- první pomoc při úrazu</li> </ul> <p><b><u>Výběr, nákup a uskladnění potravin</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skupiny potravin</li> <li>- výživová hodnota potravin</li> <li>- složení potravy, jídelníček</li> </ul> <p><b><u>Základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úprava pokrmů za studena</li> <li>- základní způsoby tepelné úpravy</li> <li>- zpracování ovoce a zeleniny</li> <li>- polotovary</li> </ul> <p><b><u>Úprava stolu a stolování</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava jednoduché tabule (prostírání)</li> <li>- podávání pokrmů, chování u stolu</li> <li>- slavnostní stolování v rodině</li> </ul>	<p><b>Např.: PP</b></p> <p><b>Např.: ŘR, Ú, PP</b></p> <p><b>Např.: PP</b></p>	<p><b>OVO: 5.5, 10.4</b> <b>U: 5.3, 5.4, 5.5</b></p> <p><b>OVO: 7.1, 7.4</b> <b>U:7.1</b> <b>Podp. op: 7-1p</b></p> <p><b>OVO: 7.2</b> <b>U:7.2</b></p> <p><b>OVO: 7.1, 7.2, 7.3, 7.4</b> <b>U: 7.1, 7.2, 7.3, 7.4</b></p> <p><b>OVO: 7.3</b> <b>U:7.3, 7.4</b> <b>Podpůrná op.: 7-1p, 7-2p, 7-3p, 7-4p</b></p>	

