

## 6. TŘÍDA

| Vzdělávací oblast   | Vyučovací předmět  | Ročník   | Zodpovídá  |
|---|--|--|--|
| <i>Člověk a svět práce</i>  | <i>Pracovní činnosti</i>   | 6.   |  |
| Očekávané výstupy žáka  | Učivo - obsah  | Průřezová témata, mezipředmětové vztahy, projekty  | Poznámky   |
| samostatně zpracuje zadání, vybere si vhodné nástroje, materiály a použije je;  | <b>PRÁCE S TECHNICKÝMI MATERIÁLY</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>organizace a bezpečnost práce</li> <li>pracovní pomůcky</li> <li>nářadí a nástroje pro ruční opracování</li> <li>vlastnosti materiálu, užití v praxi –</li> <li>dřevo, plast, kov</li> </ul>   | Ov – hygiena, bezpečnost, činnost lidí, povolání<br>P – péče o životní prostředí, ekologické problémy<br>F – technika, stroje a nástroje<br>M – geometrie<br>P – dřeviny, význam lesa<br><b>OSV 1.1.2.</b> stanovení osobních cílů, spolupráce a komunikace v týmu<br><b>VDO 2.2</b> osobní zodpovědnost, respektování a dodržování předpisů a norem | Výroba drobných výrobků z papíru, textilu, přírodnin.<br>Poznávání nářadí.<br>Základy rozdělení dřeva.<br>Základy práce s kladivem, pilou, svěrákem, aku vrtačkou.<br>Výroba dna pro proutěný košík.<br>Výroba stojánku na ubrusky |
| zná podmínky bezpečnosti při vyření; upraví stůl pro stolování; zná a dodržuje podmínky skladování různých druhů potravin; připravuje pokrm ze studené kuchyně; po vaření provede úklid veškerého nádobí; | <b>PŘÍPRAVA POKRMŮ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seznámení s el. spotřebiči</li> <li>Bezpečnost při vaření</li> <li>Úprava stolu – stolování</li> <li>Druhy koření, skladování potravin</li> <li>Studená kuchyně</li> <li>ovocný salát</li> <li>zeleninový salát</li> <li>pomazánky</li> <li>nepečený dort</li> </ul> | Ch, Př, Fy, Ov<br><b>OSV 1.1.2</b> osobní rozvoj, sebepoznání kultura stolování<br><b>VDO 2.1</b> osobní zodpovědnost za své zdraví respektování a dodržování předpisů a norem<br><b>MV 6.1.2</b> recepty a návody v tisku, televizní a rozhlasové pořady  | Italská kuchyně<br>Vietnamská kuchyně  |

| Vzdělávací oblast   | Vyučovací předmět   | Ročník  | Zodpovídá |
|---|---|---|-----------|
| <i>Člověk a svět práce</i>  | <i>Pracovní činnosti</i>  | 6.  |           |
| Očekávané výstupy žáka  | Učivo - obsah   | Průřezová témata, mezipředmětové vztahy, projekty                     | Poznámky  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ozdoby z ovoce a zeleniny</li> </ul>   | EGS 6.1.5 a MKV 3.2<br>stravovací návyky a zvyklosti ostatních národů |           |
| <p>zná základní podmínky pro pěstování rostlin;</p> <p>provádí základy ošetřování a údržbu vybraných okrasných rostlin;</p> <p>rozezná druhy ovocných rostlin a zná způsob zpracování plodů;</p> <p>vyhledá a popíše účinky léčivých rostlin na zdraví člověka;</p> <p>popíše podmínky chovu vybraných druhů domácích zvířat;</p> | <p><b>CHOVATELSTVÍ A PĚSTITELSKÉ PRÁCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>základní podmínky pro pěstování</b> – půda a její zpracování, výživa rostlin, ochrana rostlin a půdy</li> <li><b>zelenina</b> – osivo, sadba, výpěstky, podmínky a zásady pěstování; pěstování vybraných druhů zeleniny</li> <li><b>okrasné rostliny</b> – základy ošetřování pokojových květín, pěstování vybraných okrasných dřevin a květín; květina v exteriéru a interiéru (hydroponie, bonsaje), řez, jednoduchá vazba, úprava květín</li> <li><b>ovocné rostliny</b> – druhy ovocných rostlin, způsob pěstování, uskladnění a zpracování</li> <li><b>léčivé rostliny, koření</b> – pěstování vybrané rostliny; rostliny a zdraví člověka; léčivé účinky rostlin, rostliny jedovaté; rostliny jako drogy a jejich zneužívání; alergie</li> </ul> |   |           |

| Vzdělávací oblast          | Vyučovací předmět  | Ročník  | Zodpovídá |
|----------------------------|--|---|-----------|
| <i>Člověk a svět práce</i> | <i>Pracovní činnosti</i>   | 6.  |           |
| Očekávané výstupy žáka     | Učivo - obsah  | Průřezová témata,<br>mezipředmětové vztahy,<br>projekty | Poznámky  |
|                            | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>chovatelství</b> – chov zvířat v domácnosti, podmínky chovu, hygiena a bezpečnost chovu; kontakt se známými a neznámými zvířaty</li> </ul> |   |           |

## 7. TŘÍDA

| Vzdělávací oblast   | Vyučovací předmět  | Ročník   | Zodpovídá   |
|---|--|--|---|
| <i>Člověk a svět práce</i>  | <i>Pracovní činnosti</i>   | 7.   |   |
| Očekávané výstupy žáka  | Učivo - obsah  | Průřezová témata, mezipředmětové vztahy, projekty  | Poznámky  |
| samostatně zpracuje zadání, vybere si vhodné nástroje, materiály a použije je;  | <b>PRÁCE S TECHNICKÝMI MATERIÁLY</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>organizace a bezpečnost práce</li> <li>pracovní pomůcky</li> <li>nářadí a nástroje pro ruční opracování</li> <li>vlastnosti materiálu, užití v praxi –</li> <li>dřevo, plast, kov</li> </ul> | Ov – hygiena, bezpečnost, činnost lidí, povolání<br>P – péče o životní prostředí, ekologické problémy<br>F – technika, stroje a nástroje<br>M – geometrie<br>P – dřeviny, význam lesa<br><b>OSV 1.1.2.</b> stanovení osobních cílů, spolupráce a komunikace v týmu<br><b>VDO 2.2</b> osobní zodpovědnost, respektování a dodržování předpisů a norem | Výroba drobných výrobků z papíru, textilu, přírodnin.<br>Poznávání nářadí.<br>Základy rozdělení dřeva.<br>Základy práce s kladivem, pilou, svěrákem, aku vrtačkou.<br>Výroba dna pro proutěný košík.<br>Výroba stojánku na ubrousky |
| zná podmínky bezpečnosti při vyření;<br>upraví stůl pro stolování;<br>zná a dodržuje podmínky skladování různých druhů potravin;<br>připravuje pokrmy z teplé kuchyně;<br>po vaření provede úklid veškerého nádobí; | <b>PŘÍPRAVA POKRMŮ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>jednoduché recepty teplé kuchyně</u></li> <li><u>Italská kuchyně</u></li> <li>těstoviny + omáčka</li> <li>rýže + masovo zeleninová směs</li> <li>bramboráky</li> <li>zapečené brambory</li> </ul>       | Ch, Př, Fy, Ov<br><b>OSV 1.1.2</b> osobní rozvoj, sebepoznání kultura stolování<br><b>VDO 2.1</b> osobní zodpovědnost za své zdraví respektování a dodržování předpisů a norem<br><b>MV 6.1.2</b> recepty a návody v tisku, televizní a rozhlasové pořady  | Italská kuchyně<br>Vietnamská kuchyně   |

| Vzdělávací oblast   | Vyučovací předmět   | Ročník   | Zodpovídá   |
|---|---|--|---|
| <i>Člověk a svět práce</i>  | <i>Pracovní činnosti</i>  | 7.   |   |
| Očekávané výstupy žáka  | Učivo - obsah   | Průřezová témata, mezipředmětové vztahy, projekty                            | Poznámky  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>palačinky</li> <li>bramborový guláš</li> <li>nudlová polévka</li> <li><u>pečení</u></li> <li>jablka v županu</li> <li>perník</li> <li>sváteční pečení</li> </ul>                                   | <b>EGS 6.1.5 a MKV 3.2</b><br>stravovací návyky a zvyklosti ostatních národů |   |
| <p>při psaní textu dodržuje základní typografická pravidla;</p> <p>vloží obrázek s popiskem a tabulku s popiskem do textového dokumentu;</p> <p>najde a opraví chyby dat interpretovaných pomocí tabulky a nebo grafu;</p> <p>doplní tabulku o nové záznamy;</p> <p>navrhne tabulku pro záznam dat;</p> <p>na základě tabulky vytvoří graf;</p> <p>pomocí nástrojů vyhledává a zpracovává soubor s velkým množstvím dat;</p> <p>vytvoří jednoduchý dotazník s otevřenými a uzavřenými položkami;</p> <p>interpretuje data z dotazníku pomocí tabulky nebo grafu;</p> <p>komprimuje a dekomprimuje složky;</p> | <p><b>VYUŽITÍ DIGITÁLNÍCH TECHNOLOGIÍ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sdílené úložiště</li> <li>Najít a nahradit</li> <li>Práce s daty</li> <li>Tabulky a grafy</li> <li>Tvorba dotazníku</li> <li>Komprese dat</li> </ul> | M – aritmetické operace  | <p>strukturovaný životopis</p> <p>Motivační dopis</p> |

## 8.TŘÍDA

| Vzdělávací oblast  | Vyučovací předmět   | Ročník  | Zodpovídá  |
|--|---|---|--|
| <i>Člověk a svět práce</i>   | <i>Pracovní činnosti</i>  | 8.  |  |
| Očekávané výstupy žáka   | Učivo - obsah   | Průřezová témata, mezipředmětové vztahy, projekty   | Poznámky   |
| <p>samostatně zpracuje zadání, vybere si vhodné nástroje, materiály a použije je;</p>  | <p><b>PRÁCE S TECHNICKÝMI MATERIÁLY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>organizace a bezpečnost práce</li> <li>pracovní pomůcky</li> <li>nářadí a nástroje pro ruční opracování</li> <li>vlastnosti materiálu, užití v praxi –</li> <li>dřevo, plast, kov</li> </ul> | <p>Ov – hygiena, bezpečnost, činnost lidí, povolání</p> <p>P – péče o životní prostředí, ekologické problémy</p> <p>F – technika, stroje a nástroje</p> <p>M – geometrie</p> <p>P – dřeviny, význam lesa</p> <p><b>OSV 1.1.2.</b> stanovení osobních cílů, spolupráce a komunikace v týmu</p> <p><b>VDO 2.2</b> osobní zodpovědnost, respektování a dodržování předpisů a norem</p> | <p>Výroba drobných výrobků z papíru, textilu, přírodnin.</p> <p>Poznávání nářadí.</p> <p>Základy rozdělení dřeva.</p> <p>Základy práce s kladivem, pilou, svěrákem, aku vrtačkou.</p> <p>Výroba dna pro proutěný košík.</p> <p>Výroba stojánku na ubrousky</p> |
| <p>zná podmínky bezpečnosti při vyření; upraví stůl pro stolování; zná a dodržuje podmínky skladování různých druhů potravin; připravuje pokrmy z teplé kuchyně; po vaření provede úklid veškerého nádobí;</p> | <p><b>PŘÍPRAVA POKRMŮ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>trochu složitější recepty</u></li> <li>těstoviny + sýrová omáčka</li> <li>rizoto</li> <li>rajská omáčka</li> <li>ovocné knedlíky</li> <li>Bavorské vdolečky</li> <li>bramborová polévka</li> </ul>      | <p>Ch, Př, Fy, Ov</p> <p><b>OSV 1.1.2</b> osobní rozvoj, sebepoznání kultura stolování</p> <p><b>VDO 2.1</b> osobní zodpovědnost za své zdraví respektování a dodržování předpisů a norem</p> <p><b>MV 6.1.2</b> recepty a návody v tisku, televizní a rozhlasové pořady</p>  | <p>Italská kuchyně</p> <p>Vietnamská kuchyně</p>   |

| Vzdělávací oblast   | Vyučovací předmět   | Ročník   | Zodpovídá  |
|---|---|--|--|
| <i>Člověk a svět práce</i>  | <i>Pracovní činnosti</i>  | 8.   |  |
| Očekávané výstupy žáka  | Učivo - obsah   | Průřezová témata,<br>mezipředmětové vztahy,<br>projekty                      | Poznámky   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>pečení</li> <li>piškotová roláda</li> <li>muffiny</li> <li>sváteční pečení</li> <li>Vietnamská kuchyně</li> <li>Závitky</li> <li>Bun Bo Nam Bo</li> </ul>  | <b>EGS 6.1.5 a MKV 3.2</b><br>stravovací návyky a zvyklosti ostatních národů |  |
| využije profesní informace a poradenské služby pro výběr vhodného vzdělávání<br>orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí<br>posoudí své možnosti při volbě povolání a profesní přípravy při rozhodování o volbě vhodného povolání | <b>SVĚT PRÁCE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trh práce – povolání, druhy pracovišť, pracovních prostředků, charakter a druhy pracovních činností, požadavky kvalifikační, zdravotní, osobní</li> <li>Volba profesní orientace – osobní zájmy, tělesný a duševní stav, sebehodnocení, využívání poradenských služeb</li> </ul> |  | Práce na PC, práce s internetem<br>Úřad práce<br>Informační a poradenské středisko |

## 9. TŘÍDA

| Vzdělávací oblast   | Vyučovací předmět  | Ročník  | Zodpovídá |
|---|--|---|-----------|
| <i>Člověk a svět práce</i>  | <i>Pracovní činnosti</i>   | 9.  |           |
| Očekávané výstupy žáka  | Učivo - obsah  | Průřezová témata,<br>mezipředmětové vztahy,<br>projekty | Poznámky  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí jednoduché operace platebního styku a domácího účetnictví;</li> <li>• ovládá jednoduché pracovní postupy při základních činnostech v domácnosti a orientuje se v návodech k obsluze běžných domácích spotřebičů;</li> <li>• dodržuje základní hygienická a bezpečnostní pravidla a předpisy a poskytne první pomoc při úrazu, včetně úrazu elektrickým proudem;</li> </ul> | <b>PROVOZ A ÚDRŽBA DOMÁCNOSTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• finance, provoz a údržba domácnosti – rozpočet, příjmy, výdaje, platby, úspory; hotovostní a bezhotovostní platební styk, ekonomika domácnosti; údržba oděvů a textilií, úklid domácnosti, postupy, prostředky a jejich dopad na životní prostředí, odpad a jeho ekologická likvidace; spotřebiče v domácnosti</li> <li>• elektrotechnika v domácnosti – elektrická instalace, elektrické spotřebiče, elektronika, sdělovací technika, funkce, ovládání a užití, ochrana, údržba, bezpečnost a ekonomika provozu, nebezpečí úrazu elektrickým proudem</li> <li>• péče o rodinu</li> </ul> | M – finanční matematika<br>F – elektro<br>VKO           |           |



| Vzdělávací oblast   | Vyučovací předmět  | Ročník  | Zodpovídá |
|---|--|---|-----------|
| <i>Člověk a svět práce</i>  | <i>Pracovní činnosti</i>   | 9.  |           |
| Očekávané výstupy žáka  | Učivo - obsah  | Průřezová témata,<br>mezipředmětové vztahy,<br>projekty | Poznámky  |
| <p>rozlišuje mezi rastrovou a vektorovou grafikou;</p> <p>uvede příklad vhodného užití rastrové a vektorové grafiky;</p> <p>při úpravě fotografie přizpůsobuje velikost plátna, ořizává nebo transformuje rastrový obrázek v grafickém editoru;</p> <p>využívá funkce výběru a vrstev při úpravě rastrového obrázku;</p> <p>zvýší nebo sníží jas a kontrast rastrového obrázku;</p> <p>rozlišuje grafické formáty JPG, PNG, SVG;</p> <p>pomocí jednoduchých křivek vytvoří logo ve formátu SVG;</p> | <p><b>VYUŽITÍ DIGITÁLNÍCH TECHNOLOGIÍ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Úprava rastrových obrázků</li> <li>• Tvorba vektorových obrázků</li> <li>• Obrázkové formáty</li> </ul> | <p>VV<br/>MA<br/>INF - komprese</p>                     |           |