

## **Vzdělávací oblast: Člověk a svět práce**

### **Vyučovací předmět: Pracovní výchova**

**Ročník: 5.**

#### **Očekávané výstupy**

##### **Práce s drobným materiálem**

- udržuje pořádek na pracovním místě a dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazu
- vytváří přiměřenými pracovními operacemi a postupy na základě své představivosti různé výrobky z daného materiálu

##### **Konstrukční činnosti**

- .- dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytne první pomoc při úrazu
- pracuje podle slovního návodu, předlohy, jednoduchého náčrtu

##### **Pěstitelské práce**

- provádí jednoduché pěstitelské činnosti, samostatně vede pěstitelské pokusy a pozorování
- dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazu

##### **Příprava pokrmů**

- udržuje pořádek a čistotu pracovních ploch, dodržuje základy hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc i při úrazu v kuchyni

#### **Dílčí výstupy**

##### **Práce s drobným materiálem**

- vytváří přiměřenými pracovními postupy různé výrobky z daného materiálu,
- využívá při tvořivých činnostech vlastní fantazii,
- volí vhodné pracovní pomůcky, nástroje a náčiní vzhledem k materiálu,
- udržuje pořádek na pracovním místě,
- dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce,
- dokáže poskytnout první pomoc při drobném poranění,
- využívá při tvořivých činnostech prvky lidových tradic,

##### **Konstrukční činnosti**

- zná funkci a užití jednoduchých pracovních nástrojů a pomůcek,
- provádí při práci se stavebnicemi montáž a demontáž,
- umí pracovat podle slovního návodu, předlohy, jednoduchého náčrtu,
- umí svou praktickou činnost naplánovat a organizovat,

##### **Pěstitelské práce**

- zná základní podmínky a postupy pro pěstování vybraných rostlin,
- ošetřuje a pěstuje pokojové a jiné rostliny a provádí pěstitelská pozorování,
- volí podle druhu pěstitelských činností správné pomůcky, nástroje a náčiní,
- dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce a ochrany zdraví,

## **Příprava pokrmů**

- zná základní vybavení kuchyně,
- připraví jednoduché pohoštění,
- uplatňuje zásady zdravé výživy,
- dokáže poskytnout první pomoc při úrazu v kuchyni.
- dodržuje pravidla správného stolování a společenského chování
- provede jednoduchou úpravu stolu
- udržuje pořádek a čistotu pracovních ploch, dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce

## **Učivo**

### **Práce s drobným materiálem-práce**

s papírem, kartonem, provázky, slámou, listy, nůžkami, lepidlem, hadříky, korkem, drátky, bužírky, přírodninami..(lisování, slepování, svazování, ...)

Práce s modelovacími hmotami-(dělení na části, sušení, vaření,..)plastelína, modurit, modelovací hlína, vosk, těsto..

Práce s textilem

**Konstrukční činnosti-** práce se stavebnicemi z plastů, kartonových prvků, konstrukční stavebnice..

**Pěstitelské práce-** ošetřování pokojových květin, zalévání, kypření, pěstování zeleniny, pokusy, pozorování

**Příprava pokrmů-** úprava stolu, hygiena, správné stolování, společenské chování, samostatná příprava jednoduchého pohoštění, bezpečnost

## **Mezipředmětové vztahy**

Prv, Př – význam půdy, vody, světla a tepla pro život rostlin, život rostlin v různých podnebných podmínkách, stavba lidského těla, planety, hvězdy, jednoduché stroje

Ma – sčítání, odčítání, porovnávání, jednotky délky, přesné rozměrování, dělení na části

Čj – rozšiřování slovní zásoby, vyprávění, popis