

Vzdělávací oblast: Člověk a svět práce

Vyučovací předmět: Pracovní výchova

Ročník: 8.

Očekávané výstupy

Příprava pokrmů:

- používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče
- připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy
- dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti
- dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni

Svět práce:

- orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí
- posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání a profesní přípravy
- využije profesní informace a poradenské služby pro výběr vhodného vzdělávání
- prokáže v modelových situacích schopnost prezentace své osoby při vstupu na trh práce

Dílčí výstupy

Příprava pokrmů

- dokáže připravit vybrané pokrmy a nápoje podle zásad zdravé výživy
- umí poskytnout první pomoc při úrazu v kuchyni

Svět práce

- seznamuje se s profesními informacemi a poradenskými službami pro výběr vhodného vzdělávání.
- v modelových situacích se učí prezentovat svou osobu při vstupu na trh práce.
- seznamuje se s různými možnostmi při rozhodování o volbě povolání a profesní přípravy.
- orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí
- zná různé možnosti vzdělávání
- poznává různé způsoby hledání zaměstnání
- seznamuje se s možnostmi volby profesní orientace
- seznamuje se se základními principy drobného podnikání a jeho řízení na základě základních právních a ekonomických informací

Učivo:

Svět práce

- 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: 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
- 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
- podnikání – druhy a struktura organizací, nejčastější formy podnikání, drobné a soukromé podnikání

Příprava pokrmů

Učivo

- kuchyně – základní vybavení, udržování pořádku a čistoty, bezpečnost a hygiena provozu
- potraviny – výběr, nákup, skladování, skupiny potravin, sestavování jídelníčku
- příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů
- úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání, obsluha a chování u stolu, slavnostní stolování v rodině, zdobné prvky a květiny na stole

Mezipředmětové vztahy:

Vkz, OV-volba povolání ,zdravá výživa, první pomoc

M – práce s grafy, tabulkami