

Vzdělávací oblast: Člověk a svět práce

Vyučovací předmět: Pracovní výchova

Ročník: 8.

Očekávané výstupy

Příprava pokrmů:

- ČSP-9-5-01 používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče
- ČSP-9-5-02 připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy
- ČSP-9-5-03 dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti
- ČSP-9-5-04 dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni

Minimální doporučená úroveň očekávaných výstupů v rámci podpůrných opatření

- ČSP-9-5-01 p používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče
- ČSP-9-5-02 p připraví jednoduché pokrmy podle daných postupů v souladu se zásadami zdravé výživy
- ČSP-9-5-03 p dodržuje základní principy stolování a obsluhy u stolu
- ČSP-9-5-04 p dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni

Svět práce:

- ČSP-9-8-01 orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí
- ČSP-9-8-02 posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání a profesní přípravy
- ČSP-9-8-03 využije profesní informace a poradenské služby pro výběr vhodného vzdělávání
- ČSP-9-8-04 prokáže v modelových situacích schopnost prezentace své osoby při vstupu na trh práce

Minimální doporučená úroveň očekávaných výstupů v rámci podpůrných opatření

- ČSP-9-8-01 p orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí, v učebních oborech a středních školách
- ČSP-9-8-02 p posoudí své možnosti v oblasti profesní, případně pracovní orientace přihlédnutím k potřebám běžného života
- ČSP-9-8-03 p využije profesní informace a poradenské služby pro výběr vhodného dalšího vzdělávání
- ČSP-9-8-04 p prokáže v modelových situacích prezentaci své osoby při ucházení se o zaměstnání
Byl seznámen s právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů
Byl seznámen s možnostmi využití poradenské pomoci v případě neúspěšného hledání zaměstnání

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
- uplatňuje základní principy sebepoznání a sebehodnocení
- poznává svoje osobní zájmy a cíle, osobní vlastnosti a schopnosti
- 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

PRŮŘEZOVÁ TÉMATA

OSV – Osobnostní rozvoj – Rozvoj schopností poznávání – cvičení smyslového vnímání, pozornosti a soustředění, cvičení dovedností zapamatování, řešení problémů, dovednosti pro učení a studium.

OSV – Osobnostní rozvoj – Sebepoznání a sebepojetí – Já jako zdroj informací o sobě, druhí jako zdroj informací o mě, moje tělo, moje psychika (temperament, postoje, hodnoty), co o sobě vím a co ne, jak se promítá mé já v mém chování, můj vztah k sobě samému, moje učení, moje vztahy k druhým lidem, zdravé a vyrovnané sebepojetí

OSV – Osobnostní rozvoj – Seberegulace a sebeorganizace – cvičení sebekontroly, sebeovládání – regulace vlastního jednání i prožívání, vůle, organizace vlastního času, plánování učiva i studia, stanovování osobních cílů a kroků k jejich dosažení.

OSV – Osobnostní rozvoj – Psychohygienu – dovednosti pro pozitivní naladění mysli a dobrý vztah k sobě samému, sociální dovednosti pro předcházení stresům v mezilidských vztazích, dobrá organizace času, dovednosti zvládání stresových situací (rozumové zpracování problému, uvolnění / relaxace, efektivní komunikace atd.), hledání pomoci při potížích.

Mezipředmětové vztahy:

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

M – práce s grafy, tabulkami