Pracovní činnosti

Pracovní činnosti	7. ročník	
RVP výstupy	**ŠVP výstupy**	**Učivo**
Tematický celek - **Práce s technickými materiály - plasty**		
ČSP-9-1-02 řeší jednoduché technické úkoly s vhodným výběrem materiálů, pracovních nástrojů a nářadí	rozezná nástroje a nářadí pro obrábění plastů	Řezání, pilování, broušení, leštění povrchu, vrtání, tvarování teplem, stříhání, lepení
ČSP-9-1-01 provádí jednoduché práce s technickými materiály a dodržuje technologickou kázeň	zvládá jednoduché pracovní operace a čtení návodů při ručním obrábění plastů	Plasty, kompozity, výroba, rozdělení, vlastnosti, užití
ČSP-9-1-03 organizuje a plánuje svoji pracovní činnost		Zásady bezpečného zacházení při práci s plasty
ČSP-9-1-04 užívá technickou dokumentaci, připraví si vlastní jednoduchý náčrt výrobku		Čtení dokumentace, měření a orýsování materiálu
ČSP-9-1-05 dodržuje obecné zásady bezpečnosti a hygieny při práci i zásady bezpečnosti a ochrany při práci s nástroji a nářadím; poskytne první pomoc při úrazu		
	připraví 3D model a tiskárnu pro tisk	Výběr a zavedení tiskového filamentu, příprava tiskárny a tisk 3D, údržba tiskárny
Tematický celek - **Pěstitelské práce - pokojové rostliny**		
ČSP-9-3-02 pěstuje a využívá květiny pro výzdobu	zvládne pečovat vybrané okrasné a pokojové rostliny	Pěstování vybraných okrasných dřevin a bylin
		Využití květin v exteriéru a v interiéru
ČSP-9-3-01 volí vhodné pracovní postupy při pěstování vybraných rostlin	volí vhodné pracovní postupy při výsadbě a pěstování vybraných okrasných rostlin	Praktické činnosti na školní zahradě
		Pěstování vybraných okrasných dřevin a bylin
ČSP-9-3-05 dodržuje technologickou kázeň, zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytne první pomoc při úrazu, včetně úrazu způsobeného zvířaty	poskytne první pomoc a je si vědom rizik při poraněních a styku s půdou	Bezpečnost a hygiena práce s půdou a rostlinami
Tematický celek - **Příprava pokrmů**		
ČSP-9-5-01 používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče	orientuje se v základním vybavení kuchyně	Základní vybavení kuchyně, údržba a hygiena při práci s potravinami
		Technika v kuchyni
ČSP-9-5-03 dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti	připraví tabuli pro jednoduché stolování, dodržuje pravidla správného stolování a společenského chování	Jednoduchá úprava stolu, pravidla správného stolování
ČSP-9-5-02 připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy	připraví samostatně nebo podle receptu jednoduchý pokrm	Výběr, nákup a skladování potravin
		Jednoduché recepty (studená kuchyně, nápoje, atd.)
ČSP-9-5-04 dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni	udržuje pořádek a čistotu pracovních ploch, dodržuje základy hygieny a bezpečnosti práce,	Základní vybavení kuchyně, údržba a hygiena při práci s potravinami
		Jednoduchá úprava stolu, pravidla správného stolování
Tematický celek - **Práce s robotickou stavebnicí**		

Pracovní činnosti	7. ročník	
	zvládá sestavit jednoduchý robotický model	Robotická stavebnice a sestavení robotického modelu dle návodu
	zvládne vytvoření jednoduchého programu pro ŘJ a ověří jeho funkčnost	Programování řídící jednotky modelu robota a ověření funkčnosti kódu