

Tematický plán - Pracovní činnosti - 5. ročník

Počet tematických celků: 4

ŠVP výstup	Učivo	Poznámky	Časové vymezení
1. Práce s drobným materiálem			
Vytváří na základě své vlastní představivosti různé výrobky z daného materiálu.	Práce s papírem a kartonem		Září-červen
	Práce s drobným materiálem: Vlastnosti materiálu, funkce a využití pracovních pomůcek		Září
	Práce s drobným materiálem-jednoduché pracovní postupy a operace		Říjen
	Práce s přírodninami		Říjen
Seznámí se se základy aranžování, s různým materiálem a s prvky lidových tradic	Lidové zvyky, tradice a řemesla		Prosinec/březen
Zvládne různé druhy stehu	Práce s textilem		Listopad
2. Konstrukční činnosti			
Montuje a demontuje stavebnici, dovede sestavovat složitější stavebnicové prvky, umí pracovat podle návodu, předlohy, jednoduchého schématu	Konstrukční činnosti: Práce se stavebnicí – plošné, konstrukční, prostorové, práce s návodem, předlohou a jednoduchým náčrtem		Listopad/leden
	Konstrukční činnosti-stavebnice s jednoduchou montáží a demontáží		Prosinec/leden/duben
3. Pěstitelské práce			
Provádí jednoduché pěstitelské činnosti, zná rozdíl mezi sázením a setím, ošetřuje a pěstuje podle daných zásad pokojové a jiné rostliny, seznámí se s rostlinami jedovatými, rostlinami jako drogami, alergiemi, vede pěstitelské pokusy a pozorování.	Pěstitelské práce: Základní podmínky pro pěstování rostlin a pokojových květin		Listopad/květen
	Pěstitelské práce-pěstování rostlin ze semen v místnosti, na zahradě		Říjen/duben/květen
	Pěstitelské práce-půda a její zpracování, výživa rostlin, osivo		Listopad
	Pěstitelské práce-rostliny jako drogy, rostliny jedovaté, alergie		Říjen
	Pěstitelské práce-jednoduché pěstitelské činnosti, pokusy a pozorování		Září/leden/duben
Volí podle druhu pěstitelských činností správné pomůcky a nástroje.	Použití vhodné pomůcky a nástroje k pěstitelským pracím		Září

4. Příprava pokrmů			
Orientuje se v základním vybavení kuchyně, seznámí se s přípravou jednoduchých pokrmů, zná pravidla správného stolování a společenského chování	Příprava pokrmů: Základní vybavení kuchyně		Leden
	Příprava pokrmů-výběr a nákup potravin		Únor
	Příprava pokrmů-jednoduchá úprava stolu		Březen
	Příprava pokrmů-pravidla správného stolování		Únor
Dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytne první pomoc při úraze, udržuje pořádek a čistotu na pracovní ploše	Základy hygieny a bezpečnosti práce		Září-červen
Udržuje pořádek a čistotu pracovních ploch v kuchyni, poskytne první pomoc při úrazu v kuchyni.	Pořádek v kuchyni a poskytnutí první pomoci při úrazu v kuchyni.		Leden
Orientuje se v historii techniky v kuchyni	Příprava pokrmů-technika v kuchyni, historie a význam		Březen