

PRACOVNÍ ČINNOSTI 6. ROČNÍK

Očekávané výstupy	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje základní zásady péče o pracovní a životní prostředí - udržuje pořádek na pracovním místě - prokáže osvojení požadovaných pracovních dovedností a návyků - poskytne první pomoc při úrazu - používá vhodné pracovní nářadí a pomůcky - provádí jejich údržbu, zásady hygieny a bezpečnosti práce - předvede základní zpracování půdy před setím - uvede rozdíl mezi osivem a sadbou - pozná osivo zeleniny - roztřídí zeleninu podle charakteristických znaků - volí správné pracovní postupy při pěstování zeleniny - provede jednoduchý pokus při pěstování na záhonku - správně sklízí zeleninu - vyjmenuje možnosti uskladnění zeleniny - zná význam zeleniny pro zdraví - objasní význam léčivých rostlin - vypěstuje léčivou rostlinu - zná zásady sběru léčivých rostlin - správně usuší léčivé rostliny 	<p><u>1. Pěstitelské práce</u></p> <p><u>a) hygiena a bezpečnostní předpisy</u> ochrana zdraví při práci</p> <p><u>b) základní podmínky pro pěstování – půda</u> - půda – zpracování půdy na záhoncích – rytí - práce ve skleníku - předset'ové, základní zpracování půdy</p> <p><u>c) zelenina</u> - osivo a sadba - pařeniště, skleníky, - rozdělení zeleniny, charakteristika - méně známé druhy zeleniny - předpěstování sadby ve skleníku - zásady pěstování - ošetření během vegetace - sklizeň a uskladnění</p> <p><u>d) léčivé rostliny</u> - základní druhy - léčivé účinky rostlin a zdraví člověka</p>
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže základní znalost chovu drobných zvířat - zná zásady bezpečného kontaktu se zvířaty - poskytne první pomoc při úrazu způsobeném zvířaty 	<p><u>e) chovatelství</u> - hygiena a bezpečnost chovu domácích zvířat - chov drobných domácích zvířat (dle aktuálních podmínek) - kontakt se známými a neznámými zvířaty</p>

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje hlavní zásady při práci v kuchyni - bezpečně obsluhuje spotřebiče - používá základní kuchyňský inventář - při přípravě pokrmů pracuje podle kuchyňských receptů - připraví jednoduché pokrmy studené a teplé kuchyně - dodržuje základní principy stolování a společenského chování - připraví stůl pro jednoduchý a slavnostní oběd - um roztrždit odpadky/ obaly / z potravin 	<p><u>Příprava pokrmů</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -kuchyň – bezpečnost a hygiena - udržování pořádku a čistoty na pracovním místě - úklid kuchyně – čisticí a mycí prostředky - základní vybavení cv. kuchyně - úprava stolu , stolování - příprava pokrmů - třídění odpadků při vaření
---	--

V průběhu školního roku budou žáci připravovat dárky, přání k různým výročím, připravovat pomůcky.