**ZŠ Jána Amosa Komenského, Nová cesta 9, 941 10 Tvrdošovce**

Tematický plán UČITEĽA

Stupeň vzdelávania: **ISCED 2**

Vzdelávacia oblasť: **Človek a svet prác**

Vyučovací predmet: **Technika**

Ročník: **piaty**

Trieda: **V. A, V. B**

Školský rok: **2019/2020**

Časová dotácia: **iŠVP 1 hodina týždenne** (33 hodín ročne)

 **iŠkVP 0 hodín týždenne** (0 hodín ročne)

Vyučujúci: **Mgr. Zlatko Kvasňovský**

Na zasadnutí PK schválené dňa 28. augusta 2019.

............................... ...............................

 vedúci PK riaditeľ školy

**Učebné osnovy sú totožné so vzdelávacím štandardom ŠVP pre príslušný vzdelávací predmet.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tematické celky** | **iŠVP** | **iŠkVP** |
| ***Technika*** |  |  |
| 1. Človek a technika
 | 6 hodín |  |
| 1. Človek a výroba v praxi
 | 8 hodín |  |
| 1. Úžitkové a darčekové predmety
 | 8 hodín |  |
| ***Ekonomika domácnosti*** |  |  |
| 1. Príprava jedál a výživa
 | 11 hodiny |  |
| **Spolu:** | **33 hodín** | **0 hodín** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **iŠVP** | **Obsahový štandard****Téma** | **Výkonový štandard****Žiak vie/dokáže:** | **Prierezové témy*****Medzipredmetové vzťahy*** |
| **Človek a technika** |
| 1 | Školský poriadok, pracovný poriadok v školskej dielni  | * dodržiavať pravidlá BOZP, hygieny a správania sa,
* vysvetliť pojem technika v užšom a širšom zmysle slova,
* uviesť príklady pozitívnych a negatívnych vplyvov techniky na človeka, prírodu a spoločnosť,
* zdôvodniť na príkladoch potrebu pozitívneho prístupu človeka k tvorbe techniky,
* vypracovať projekt na tému z ochrany prírody.
 | Osobnostný a sociálny rozvojVýchova k manželstvu a rodičovstvuEnvironmentálna výchovaMultikultúrna výchova*Informatika (práca s informáciami,)**Geografia (ochrana prírody)* *Biológia (prírody, ochrana prírody)**Etická výchova (environmentálna etika)* |
| 2 | Technika  |
| 3 | Prostredie technické, prírodné, spoločenské, vzťahy medzi nimi |
| 456 | Ochrana prírody, negatívne vplyvy techniky |
| **Človek a výroba praxi** |
| 78 | Remeslo, remeselník, pracovný nástroj, pracovné náradie | * porovnať profesie remeselníkov v minulosti a v súčasnosti,
* vysvetliť pojem výrobok,
* opísať proces vzniku jednoduchého výrobku,
* vyhľadať príklady výrobkov, pracovných nástrojov a pracovného náradia remeselníkov v minulosti a v súčasnosti,
* vyhodnotiť priebeh tematickej exkurzie z výroby,
* prezentovať návrh a zhotovenie vlastného jednoduchého výrobku z dostupných prírodných materiálov v danom regióne.
 | Osobnostný a sociálny rozvojVýchova k manželstvu a rodičovstvuEnvironmentálna výchovaMultikultúrna výchova*Informatika (práca s informáciami, práca s internetom)**Občianska náuka (práca)**Dejepis (remeslá, priemyselná revolúcia)* |
| 910 | Remeslá v minulosti a v súčasnosti  |
| 1112 | Výrobok, vznik výrobku: myšlienka – proces výroby – výrobok  |
| 1314 | Návrh výrobku človeku spríjemňujúceho život  |
| **Úžitkové a darčekové predmety** |
| 1516 | Surovina, materiál, polotovar, darčekový a úžitkový predmet  | * vytvoriť náčrt jednoduchého výrobku,
* vybrať technické materiály a nástroje na zhotovenie výrobku,
* navrhnúť postup práce pri zhotovení výrobku,
* zhotoviť navrhnutý výrobok,
* prezentovať výsledky svojej práce.
 | Osobnostný a sociálny rozvojVýchova k manželstvu a rodičovstvuEnvironmentálna výchovaMultikultúrna výchova*Informatika (práca s informáciami, práca s internetom)**Výtvarná výchova (praktické zručnosti)* |
| 1718 | Myšlienka, návrh, náčrt, rozmery, náradie a nástroje, postup práce  |
| 1920 | Materiál  |
| 2122 | Vlastný výrobok |
| **Príprava jedál a výživa** |
| 23 | Kuchyňa (základné vybavenie, bezpečnosť, hygiena prevádzky a pod.)  | * orientovať sa v základnom vybavení kuchyne,
* používať základný kuchynský inventár a bezpečne obsluhovať základné spotrebiče,
* pri zostavovaní jedálneho lístka zohľadniť finančné náklady naň,
* vytvoriť kalkulačný list a vypočítať cenu jedla,
* pripraviť jednoduché jedlá v súlade so zásadami zdravej výživy,
* pripraviť vybrané tradičné slovenské jedlo a typické jedlo inej kultúry,
* opísať vplyv technologickej úpravy na kvalitu jedla,
* dodržiavať základné princípy stolovania, spoločenského správania sa a obsluhy pri stole v spoločnosti,
* udržiavať poriadok a čistotu pracovných plôch, dodržiavať základy hygieny a bezpečnosti práce,
* poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch v kuchyni.
 | Osobnostný a sociálny rozvojVýchova k manželstvu a rodičovstvuEnvironmentálna výchovaMultikultúrna výchova*Informatika (práca s informáciami, práca s internetom)**Občianska náuka (zdravý živ. Štýl)**Biológia (zdravie, výživa)**Etická výchova (zdravý živ. Štýl)**Chémia (zloženie potravy)* |
| 24 | Potraviny (výber, nákup, skladovanie a pod.) |
| 25 | Základné zložky potravy  |
| 26 | Príprava jedál  |
| 27 | Základné znalosti o konzervovaných a trvanlivých potravinách  |
| 28 | Uchovávanie a podávanie hotových pokrmov, úprava stola a stolovanie  |
| 29 | Rozloženie a zloženie potravy v priebehu dňa  |
| 30 | Význam bielkovín, tukov, sacharidov, vitamínov a minerálov pre zdravie človeka  |
| 31 | Pitný režim, racionálne jedlá, diétne jedlá, jedlá pre deti  |
| 32 | Tradičné jedlá, typické jedlá iných kultúr  |
| 33 | Stravovanie v rôznych kultúrach  |