**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 rozvoj  Výchova k manželstvu a rodičovstvu  Environmentálna výchova  Multikultúrna 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 |
| 4  5  6 | Ochrana prírody, negatívne vplyvy techniky |
| **Človek a výroba praxi** | | | |
| 7  8 | 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 rozvoj  Výchova k manželstvu a rodičovstvu  Environmentálna výchova  Multikultúrna výchova  *Informatika (práca s informáciami, práca s internetom)*  *Občianska náuka (práca)*  *Dejepis (remeslá, priemyselná revolúcia)* |
| 9  10 | Remeslá v minulosti a v súčasnosti |
| 11  12 | Výrobok, vznik výrobku: myšlienka – proces výroby – výrobok |
| 13  14 | Návrh výrobku človeku spríjemňujúceho život |
| **Úžitkové a darčekové predmety** | | | |
| 15  16 | 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 rozvoj  Výchova k manželstvu a rodičovstvu  Environmentálna výchova  Multikultúrna výchova  *Informatika (práca s informáciami, práca s internetom)*  *Výtvarná výchova (praktické zručnosti)* |
| 17  18 | Myšlienka, návrh, náčrt, rozmery, náradie a nástroje, postup práce |
| 19  20 | Materiál |
| 21  22 | 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 rozvoj  Výchova k manželstvu a rodičovstvu  Environmentálna výchova  Multikultúrna 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 |