

Počet tematických celků: 3

ŠVP výstup	Učivo	Počet hodin	Časové vymezení
1. I. Pěstitelské práce, chovatelství		17	Září
Volí vhodné pracovní postupy při pěstování vybraných rostlin	I. Pěstitelské práce, chovatelství: Základní podmínky pro pěstování – půda a její zpracování, výživa rostlin, ochrana rostlin a půdy	1	
	Zelenina – osivo, sadba, výpěstky, podmínky a zásady pěstování; pěstování vybraných druhů zeleniny	2	
	Ovocné rostliny – druhy ovocných rostlin, způsob pěstování, uskladnění a zpracování	1	
	Léčivé rostliny, koření – pěstování vybrané rostliny	1	Říjen
	Léčivé rostliny, koření – rostliny a zdraví člověka	1	
	Léčivé rostliny, koření – léčivé účinky rostlin, rostliny jedovaté	1	
Používá vhodné pracovní pomůcky a provádí jejich údržbu	Zelenina – osivo, sadba, výpěstky, podmínky a zásady pěstování; pěstování vybraných druhů zeleniny	1	
Pěstuje a využívá květiny pro výzdobu	Okrasné rostliny – základy ošetřování pokojových květin, pěstování vybraných okrasných dřevin a květin	1	Duben
	Okrasné rostliny - květina v exteriéru a interiéru (hydroponie, bonsaje), řez, jednoduchá vazba, úprava květin	1	Květen
Prokáže základní znalost chovu drobných zvířat a zásad bezpečného kontaktu se zvířaty	Chovatelství – chov zvířat v domácnosti, podmínky chovu, hygiena a bezpečnost chovu	2	
	Chovatelství – kontakt se známými a neznámými zvířaty	2	
Dodržuje technologickou kázeň, zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytne první pomoc při úrazu, včetně úrazu způsobeného zvířaty	Léčivé rostliny, koření – rostliny jako drogy a jejich zneužívání	2	Červen
	Léčivé rostliny, koření – alergie	1	
2. II. Svět práce		13	Listopad

Orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí	II. Svět práce: Trh práce – povolání lidí, druhy pracovišť, pracovních prostředků, pracovních objektů, charakter a druhy pracovních činností	2	
	Trh práce - požadavky kvalifikační, zdravotní a osobnostní	1	
	Podnikání – druhy a struktura organizací, nejčastější formy podnikání, drobné a soukromé podnikání	1	
Prokáže v modelových situacích schopnost prezentace své osoby při vstupu na trh práce	Volba profesní orientace - sebepoznávání: osobní zájmy a cíle, tělesný a zdravotní stav, osobní vlastnosti a schopnosti, sebehodnocení, vlivy na volbu profesní orientace	2	Prosinec
Posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání a profesní přípravy	Trh práce - rovnost příležitostí na trhu práce	1	
	Volba profesní orientace – základní principy	1	Leden
	Volba profesní orientace - sebepoznávání: osobní zájmy a cíle, tělesný a zdravotní stav, osobní vlastnosti a schopnosti, sebehodnocení, vlivy na volbu profesní orientace	1	
	Zaměstnání – pracovní příležitosti v obci (regionu), způsoby hledání zaměstnání, psaní životopisu, pohovor u zaměstnavatele, problémy nezaměstnanosti, úřady práce	1	
Využije profesní informace a poradenské služby pro výběr vhodného vzdělávání	Volba profesní orientace - informační základna pro volbu povolání, práce s profesními informacemi a využívání poradenských služeb	1	Únor
	Možnosti vzdělávání – náplň učebních a studijních oborů, přijímací řízení, informace a poradenské služby	1	
	Zaměstnání - práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů	1	
3. III. Příprava pokrmů		8	Březen
Připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy	Potraviny – výběr, nákup, skladování, skupiny potravin, sestavování jídelníčku	1	
	Příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů	2	
Dodrží zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni	Příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů	2	

Dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti	Úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání, obsluha a chování u stolu, slavnostní stolování v rodině, zdobné prvky a květiny na stole	2	Duben
Používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče	III. Příprava pokrmů: Kuchyně – základní vybavení, udržování pořádku a čistoty, bezpečnost a hygiena provozu	1	