

## Počet tematických celků: 3

ŠVP výstup	Učivo	Počet hodin	Časové vymezení
<b>1. I. Pěstitelské práce a chovatelství</b>			Září
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	
	Léčivé rostliny, koření – alergie	1	
Základní znalost chovu drobných zvířat a zásad bezpečného kontaktu se zvířaty	Chovatelství – chov zvířat v domácnosti, podmínky chovu, hygiena a bezpečnost chovu	1	
Používá vhodné pracovní pomůcky a provádí jejich údržbu.	Zelenina – osivo, sadba, výpěstky, podmínky a zásady pěstování; pěstování vybraných druhů zeleniny	2	Říjen
Volí vhodné pracovní postupy při pěstování vybraných rostlin.	Zelenina – osivo, sadba, výpěstky, podmínky a zásady pěstování; pěstování vybraných druhů zeleniny	2	
	Léčivé rostliny, koření - rostliny a zdraví člověka	1	Duben
	Léčivé rostliny, koření - léčivé účinky rostlin, rostliny jedovaté	2	
Vypěstuje na školním pozemku vybraný druh zeleniny.	Zelenina – osivo, sadba, výpěstky, podmínky a zásady pěstování; pěstování vybraných druhů zeleniny	2	
Pěstuje a využívá květiny pro výzdobu.	Ovocné rostliny – druhy ovocných rostlin, způsob pěstování, uskladnění a zpracování	2	Květen
	Okrasné rostliny – základy ošetřování pokojových květin, pěstování vybraných okrasných dřevin a květin	1	
	Okrasné rostliny - květina v exteriéru a interiéru (hydroponie, bonsaje), řez, jednoduchá vazba, úprava květin	1	
Je seznámen(a) s léčivými účinky běžně užívaných léčivých rostlin, je poučen(a) o nebezpečí a důsledcích užívání drog.	Léčivé rostliny, koření – pěstování vybrané rostliny	1	Červen

Prokáže základní znalost chovu drobných zvířat a zásad bezpečného kontaktu se zvířaty.	I. Pěstitelské práce, chovatelství: Základní podmínky pro pěstování – půda a její zpracování, výživa rostlin, ochrana rostlin a půdy	1	
	Chovatelství – kontakt se známými a neznámými zvířaty	1	
<b>2. II. Využití digitálních technologií</b>			Listopad
Ovládá základní funkce digitální techniky; diagnostikuje a odstraňuje základní problémy při provozu digitální techniky	II. Využití digitálních technologií: Digitální technika – počítač a periferní zařízení, digitální fotoaparát, videokamera, PDA, CD a DVD přehrávače, e-kniha, mobilní telefony	2	
Ošetřuje digitální techniku a chrání ji před poškozením	II. Využití digitálních technologií: Digitální technika – počítač a periferní zařízení, digitální fotoaparát, videokamera, PDA, CD a DVD přehrávače, e-kniha, mobilní telefony	2	
Propojuje vzájemně jednotlivá digitální zařízení	Digitální technologie – bezdrátové technologie (USB, Bluetooth, wi-fi, GPRS, GMS, norma IEEE 802.11b), navigační technologie, konvergence technologií, multiplexování	1	
Pracuje uživatelským způsobem s mobilními technologiemi – cestování, obchod, vzdělávání, zábava	Počítačové programy pro zpracovávání hlasových a grafických informací – úpravy, archivace, stříh	2	Prosinec
	Počítačové programy pro zpracovávání hlasových a grafických informací – operační systémy, vzájemná komunikace zařízení (synchronizace PDA s PC)	1	
	Mobilní služby – operátoři, tarify	1	Leden
<b>3. III. Příprava pokrmů</b>			
Připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy	Potraviny – výběr, nákup, skladování, skupiny potravin, sestavování jídelníčku	3	
	Příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů	3	Únor
Dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti	Příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů	1	Březen
	Úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání, obsluha a chování u stolu, slavnostní stolování v rodině, zdobné prvky a květiny na stole	1	
Používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče	III. Příprava pokrmů: Kuchyně – základní vybavení, udržování pořádku a čistoty, bezpečnost a hygiena provozu	1	

Dodržuje 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	1	
--	--	---	--