

Základná škola s materskou školou ...

Tematický výchovno-vzdelávací plán
pre školský rok 2017/2018 - UKÁŽKA!

Vzdelávacia oblasť:		Človek a svet práce		Vyučujúci: <i>meno, priezvisko, aprobácia</i>		
Predmet:		Technika		Ročník: 7.		
Technika - 22 hod / ukážka možného variantu Ekonomika domácnosti - 11 hod.				Počet hodín		
				1 týždenne / 33 ročne		
Mesiac	Tematický celok	Téma	Obsahový štandard / metódy a formy	Výkonový štandard	Prierez. témy / medzipredmetové vzťahy	
September	Grafická komunikácia v technike	1.	Úvod do vyučovania techniky	Školský poriadok, pracovný poriadok v školskej dielni. Technická dokumentácia výrobku, technický výkres vlastného jednoduchého výrobku.	<p><u>Žiak vie:</u> vysvetliť rozdiel medzi technickým výkresom a technickou dokumentáciou, naprojektovať tvar, rozmery materiál a pracovný postup na vlastný jednoduchý výrobok.</p>	<p>napr.: Ochrana života a zdravia, Osobnostný a sociálny rozvoj, matematika, fyzika, geografia.</p>
		2.	Technická dokumentácia			
		3.	Pohľady a priemetne	Zobrazovanie na tri priemetne. Definície pojmov: nárys, pôdorys, bokorys, nárysňa, bokorysňa, pôdorysňa. Technický výkres vlastného výrobku.		
		4.	Technický výkres jednoduchého výrobku			
Október	Pestovateľské práce a chovateľstvo /podľa výberu školy/	5.	3D model	3D grafika, programy umožňujúce vytvorenie 3D návrhu (napr.: 3D skicár, Blender, a pod.).	<p><u>Žiak vie:</u> prostredníctvom jednoduchého grafického editora vytvoriť 3D model jednoduchého výrobku.</p>	Mediálna výchova, matematika.
		6.	Chov zvierat	Chovateľstvo (chov zvierat v domácnosti). Hygiena a bezpečnosť chovu, kontakt so známymi a neznámymi zvieratami.	<p><u>Žiak vie:</u> preukázať základnú znalosť chovu drobných zvierat, dodržiavať zásady hygieny a bezpečnosti, poskytnúť prvú pomoc pri úraze spôsobeného zvieratami.</p>	Ochrana života a zdravia, Osobnostný a sociálny rozvoj, biológia, chémia.
		7.	Domáce zvieratá			
8.	Chovateľstvo					
November	Technické materiály a pracovné postupy ich spracovania	9.	Skúmanie vlastností technických materiálov	<p>Základné rozdelenie technických materiálov a ich vlastností. Využitie technických materiálov na základe ich vlastností v praxi. Základné vlastnosti materiálov: pevnosť, pružnosť, tvrdosť, húževnatosť. Fyzikálne vlastnosti dreva: hustota, tepelné a fyzikálne vlastnosti, farba a vôňa.</p>	<p><u>Žiak vie:</u> porovnať základné vlastnosti vybraných technických materiálov (mechanické, fyzikálne a technologické vlastnosti materiálov), vykonať jednoduchý experiment na porovnanie vybranej vlastnosti materiálov, využiť získané poznatky o</p>	
		10.	Praktické úlohy na zisťovanie mechanických vlastností materiálov.			
		11.	Praktické úlohy na zisťovanie fyzikálnych vlastností materiálov			

		12.	Technologické vlastnosti materiálov	Technologické vlastnosti materiálov.	vlastnosti materiálov v praxi, uviesť príklady využitia vybraných druhov technických materiálov v praxi.	
December		13.	Jednoduché práce s drevom	Pracovné postupy obrábania dreva: rezanie, dlabanie, vŕtanie, lepenie. Spájanie dreva klincami, skrutkami plátovaním, čapovaním	<u>Žiak vie:</u> navrhnuť technologický postup zhotovovania vlastného výrobku z dreva, zrealizovať na výrobkoch vybrané pracovné postupy ručného obrábania podľa technického výkresu. Využiť konštrukčné spoje pri výrobe jednoduchého výrobku.	
		14.	Jednoduché konštrukčné spoje	Možnosti povrchovej úpravy dreva. Jednoduchý výrobok s využitím rezania, lepenia, klincových prípadne skrutkových spojov – <i>napr.: stojan na obrús, značkovač záhradného záhonu</i>		
		15.	Povrchová úprava dreva	Jednoduchý výrobok z dreva s využitím konštrukčných spojov (plátovanie a čapovanie) - <i>napr.: drevená podložka pod hrniec, hviezdicová miska pod kvetináč.</i>		
Január	Príprava jedál a výživa /podľa výberu školy/	16.	Základné vybavenie kuchyne	Základné vybavenie kuchyne, udržiavanie poriadku a čistoty. Bezpečnosť a hygiena prevádzky.	<u>Žiak vie:</u> orientovať sa v základnom vybavení kuchyne, bezpečne obsluhovať základné kuchynské spotrebiče, pripraviť jednoduché jedlá so zásadami zdravej výživy.	
		17.	Základné zložky potravy	Základné zložky potravy, výber, nákup a skladovanie potravín.		
		18.	Jedálny lístok	Význam vitamínov, bielkovín, tukov. Pitný režim, diétne jedlá, denný režim.		
Február	Technické materiály a pracovné postupy ich spracovania	19.	Obrábanie kovov	Pracovné postupy obrábania kovov: rezanie, pilovanie, vŕtanie, nitovanie, ohýbanie. Jednoduchý výrobok z kovu (prípadne kombinácia drevo - kov) <i>napr.: otvárač ne veká fľaša, svietnik, ozdoba, a pod.</i>	<u>Žiak vie:</u> navrhnuť technologický postup zhotovovania vlastného výrobku z kovu a plastov, zrealizovať na výrobkoch vybrané pracovné postupy ručného obrábania podľa technického výkresu. Využiť konštrukčné spoje pri výrobe jednoduchého výrobku. Vymenovať a vysvetliť základné vlastnosti rôznych technických materiálov a spôsob použitia v praxi.	
		20.	Výrobok z kovu podľa technického výkresu			
		21.	Výrobok z kovu podľa technického výkresu			
Marec	Technické materiály a pracovné postupy ich spracovania	22.	Spracovanie plastov	Pracovné postupy obrábania plastov: vŕtanie, lepenie, ohýbanie, tvárnenie, spájanie lepením, skrutkami.		
		23.	Výrobok z plastu podľa vlastného námetu	Jednoduchý výrobok podľa vlastného námetu vyrobený z plastu prípadne kombináciou technických materiálov.		
		24.	Výrobok z plastu podľa vlastného námetu	Vlastnosti a použitie ďalších technických materiálov: keramické materiály, sklo, guma, textil, kompozitné materiály.		
Apríl	Príprava jedál a výživa /podľa výberu školy/	25.	Ďalšie technické materiály a ich vlastnosti		<u>Žiak vie:</u> pripraviť vybrané tradičné slovenské jedlo a typické jedlo inej kultúry. Opísať vplyv technologickej	
		26.	Príprava jednoduchých jedál	Príprava jedál (úprava jedál v studenej kuchyni, základné spôsoby tepelnej úpravy pokrmov, príprava nápojov). Základné informácie a skladovanie a trvanlivosti rôznych druhov potravín.		
		27.	Tradičná slovenská kuchyňa			

		28.	<i>Typické cudzokrajné jedlá</i>	Tradičné slovesné jedlá, typické jedlá iných kultúr.	úpravy na kvalitu jedla.	
Máj	Stroje a zariadenia v domácnosti	29.	<i>Stroje a zariadenia používané v domácnosti</i>	Rozdelenie strojov a zariadení používaných v domácnosti (mechanické, plynové, benzínové, elektrické). Charakteristika strojov a zariadení používaných v domácnosti (návodov na obsluhu a údržbu). Bezpečnosť pri práci.	<u>Žiak vie:</u> charakterizovať stroje a zariadenia používané v domácnosti, zdôvodniť výhody a nevýhody využitia používaných strojov, vyhľadať a vysvetliť návody na obsluhu, prezentovať bezpečné postupy používania vybraných strojov, vypracovať projekt na tému obsluhy a údržby domácich zariadení.	Ochrana života a zdravia
		30.	<i>Obsluha a údržba vybraných domácich zariadení</i>			
	Svet práce	31.	<i>Profesie okolo nás</i>	Trh práce, charakter a druhy pracovných činností. Možnosti vzdelávania. Zamestnanie a pracovné príležitosti. Práva a povinnosti zamestnancov.	<u>Žiak vie:</u> orientovať sa v pracovných činnostiach vybraných profesií.	Osobnostný a sociálny rozvoj, etická výchova, občianska náuka.
Jún	Príprava jedál a výživa /podľa výberu školy/	32.	<i>Základné princípy stolovania</i>	Úprava stola a stolovanie (jednoduché prestieranie, slávnostné stolovanie v rodine, dekorácie). Stravovanie v rôznych kultúrach. Zhrnutie základných informácií o technike v 7. ročníku. Poučenie o bezpečnosti.	<u>Žiak vie:</u> dodržiavať základné princípy stolovania, spoločenského správania a obsluhy pri stole. Udržiavať poriadok a čistotu pracovných plôch. Dodržiavať základy hygieny a bezpečnosti.	Ochrana života a zdravia, Osobnostný a sociálny rozvoj, biológia, chémia.
		33.	<i>Hygiena a bezpečnosť pri práci v kuchyni. Záverečné opakovanie.</i>			