

Učivo ŠVP – tématické celky, témata	Ročníkové výstupy ze ŠVP	Mezipředmětové vztahy a průřezová témata
<p><b>Pěstitelské práce, chovatelství:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní podmínky pro pěstování</li>   <li>- zelenina</li> <li>- okrasné rostliny</li>   <li>- ovocné rostliny</li> <li>- léčivé rostliny, koření</li>   <li>- chovatelství</li>   <p><b>Příprava pokrmů:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kuchyně</li>   <li>- potraviny</li> </ul> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí pojmům půda, půdotvorný činitel, význam a úrodnost půdy</li> <li>- zná podmínky výživy a ochrany rostlin</li> <li>- rozlišuje osivo a sadbu</li> <li>- zná podmínky a zásady pěstování zeleniny</li> <li>- pečuje o rostliny na zahradě, v místnosti, pěstuje pokojové květiny</li> <li>- provede jednoduchou vazbu a úpravu květin</li> <li>- seznámí se s bezpečností a ochranou zdraví při práci</li> <li>- zná druhy ovocných rostlin, seznámí se s řezem ovocných stromů</li> <li>- uvede, jaký vliv mohou mít rostliny na zdraví člověka (léčivé účinky rostlin, jedovaté rostliny, rostliny jako drogy a jejich zneužívání, alergie)</li> <li>- zná podmínky pro chov zvířat v domácnosti, pravidla pro hygienu a bezpečnost chovu</li> <li>- uvede, jak se chovat při kontaktu se známými a neznámými zvířaty</li>   <li>- rozlišuje základní vybavení a kuchyňský inventář, obsluhuje základní kuchyňské spotřebiče, udržuje pořádek a čistotu</li> <li>- zná pravidla bezpečnosti a hygieny provozu</li> </ul>	<p>OSV</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobnostní rozvoj</li> <li>- morální rozvoj</li> <li>- sociální rozvoj</li> </ul> <p>VDO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- občanská společnost a škola</li> </ul> <p>MKV</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lidské vztahy</li> </ul> <p>EV</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní podmínky života</li> <li>- lidské aktivity a problémy životního prostředí</li> <li>- vztah člověka k prostředí</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- příprava pokrmů</li> <li>- úprava stolu a stolování</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede pravidla pro výběr, nákup, skladování</li><li>- zná zásady správné životosprávy, složky potravy, rozlišuje energetickou a biologickou hodnotu potravin</li><li>- sestaví jídelníček, zná základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů, připraví jednoduchý pokrm za tepla i za studena</li><li>- zná zásady společenského stolování</li></ul>	
---	--	--