

Učebné osnovy

TECHNIKA v 5. ročníku základnej školy

Výchovno-vzdelávacie ciele a obsah vzdelávania:

sú v súlade s cieľmi a obsahovým a výkonovým štandardom vzdelávacieho štandardu pre vyučovací predmet technika, schváleného ako súčasť ŠVP pre druhý stupeň základnej školy.

Rozsah vyučovania predmetu:

1 VH týždenne - 33 VH za školský rok

Vzdelávacia oblasť Technika a svet práce 33 vyučovacích hodín

Technika dve tretiny z celkovej časovej dotácie vyučovacieho predmetu – 22 VH a jedna tretina z tematického okruhu ekonomika domácnosti – 11VH / Pestovateľské práce a chovateľstvo, Príprava jedál a výživa /.

1. Technika 22 VH

Človek a technika.....4 VH

školský poriadok, pracovný poriadok v školskej dielni, technika prostredie technické – prírodné – spoločenské, vzťahy medzi nimi ochrana, príroda, negatívne vplyvy techniky

Človek a výroba v praxi6 VH

remeslo, remeselník, pracovný nástroj, pracovné náradie, remeslá v minulosti a v súčasnosti, výrobok, vznik výrobku: myšlienka – proces výroby – výrobok návrh výrobku človeku spríjemňujúceho život

Úžitkové a darčkové predmety 12 VH

surovina, materiál, polotovary, darčkový a úžitkový predmet, myšlienka, návrh, náčrt, rozmery, náradie a nástroje, postup práce materiál: špajdľa, vetvička, gaštan, plastelína, kôra, latka, tenký drôt, alobal, kartón a pod. výrobky: náhrdelník; náušnice; náramok; zvieratko; počítač; svietnik; kvet; stojan na pero; stojan na „mobil“ a pod.

2. Ekonomika domácnosti 11VH

Pestovateľské práce a chovateľstvo 5 VH

základné podmienky pre pestovanie (pôda a jej spracovanie – rýľovanie, hrabanie, úprava hriadok; zvyšovanie úrodnosti – hnojenie, striedanie plodín; výživa rastlín, ochrana rastlín a pôdy, okrasné rastliny (zásady ošetrovania izbových rastlín, rozmnožovanie izbových rastlín stonkovými odrezkami, pestovanie vybraných okrasných drevín a kvetov, kvety v interiéri a exteriéri) rez, jednoduchá úprava kvetov, jednoduché aranžovanie a viazanie kytíc

Príprava jedál a výživa 6 VH

kuchyňa (základné vybavenie, udržiavanie poriadku a čistoty, bezpečnosť a hygiena prevádzky), základné zložky potravy, príprava jedál (úprava jedál v studenej kuchyni, základné spôsoby tepelnej úpravy), základné postupy pri príprave jedál a nápojov, vrátane skladovania uchovávanie a podávanie hotových pokrmov, úprava stola a stolovanie (jednoduché prestieranie, obsluha a správanie sa pri stole, slávnostné stolovanie v rodine, dekorácie a kvety na stole) denný režim – rozloženie a zloženie potravy v priebehu dňa význam bielkovín, tukov a sacharidov pre zdravie človeka význam vitamínov a minerálov pre zdravie človeka pitný režim racionálne jedlá, diétne jedlá, jedlá pre deti.

Použité prierezové témy:

Osobnostný a sociálny rozvoj, Výchova k manželstvu a rodičovstvu, Environmentálna výchova, Mediálna výchova, Multikultúrna výchova / jej súčasťou je regionálna výchova a tradičná ľudová kultúra/, Ochrana života a zdravia.