

Oblast: <b>Člověk a svět práce</b>	Předmět: <b>Příprava pokrmů</b>		Ročník: <b>6.</b>	Hodinová dotace: <b>2</b>
Očekávané výstupy Žák:	Školní výstupy Žák:	Učivo	Přesahy a vazby, mezipředmětové vztahy	Průřezová témata
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• bezpečné zacházení v prostoru kuchyně (horká voda, ostré nástroje, elektrické spotřebiče)</li> <li>• hygiena práce – vhodné oblečení a ochranné pomůcky</li> </ul>	<p>Pč – bezpečnost a hygiena práce Vz – dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví Př – nemoci, úrazy a prevence</p>	<p>OSV – MR – HPPE – vytváření povědomí o kvalitách typu odpovědnost, spolehlivost, spravedlivost, respektování, atd.</p> <p>OSV – MR – HPPE – pomáhající a prosociální chování (člověk neočekává protislužbu)</p> <p>OSV – OR – P – dovednosti zvládnání stresových situací (rozumové zpracování problému, uvolnění-relaxace, efektivní komunikace atd.)</p> <p>OSV – OR – P – hledání pomoci při potížích</p> <p>OSV – OR – SaSC – cvičení sebekontroly, sebeovládání – regulace vlastního jednání i prožívání, vůle</p>

Oblast: <b>Člověk a svět práce</b>	Předmět: <b>Příprava pokrmů</b>		Ročník: <b>6.</b>	Hodinová dotace: <b>2</b>
Očekávané výstupy Žák:	Školní výstupy Žák:	Učivo	Přesahy a vazby, mezipředmětové vztahy	Průřezová témata
				ENV – VČkP – prostředí a zdraví (rozmanitost vlivů prostředí na zdraví, jejich komplexní a synergické působení, možnosti a způsoby ochrany zdraví)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>při práci v kuchyni jedná ekologicky a ekonomicky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>úspora energie a vody</li> <li>třídění kuchyňského odpadu</li> </ul>	Př – ekologie, obnovitelné zdroje	ENV – VČkP – náš životní styl (spotřeba věcí, energie, odpady, způsoby jednání a vlivy na prostředí) ENV – ZPZ – energie (využívání energie, možnosti a způsoby šetření) ENV – LAaPZP – odpady a hospodaření s odpady (odpady a příroda, principy a způsoby hospodaření s odpady, druhotné suroviny)
<ul style="list-style-type: none"> <li>používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>seznámí se s běžnou údržbou spotřebičů</li> <li>vyhledá na internetu či z jiných zdrojů vhodné domácí spotřebiče a porovná je z různých hledisek (spotřeba energie, hlučnost, cena apod.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kuchyně – základní vybavení, udržování pořádku a čistoty, bezpečnost a hygiena provozu</li> <li>kuchyňské nádobí a nářadí, kuchyňské spotřebiče</li> </ul>	Fy – elektřina elektrické spotřebiče Zpp – zpracování a využití informací	MEDV – TORC – KCaVMS – pěstování kritického přístupu ke zpravodajství a reklamě OSV – OR – RSP – cvičení dovedností zapamatování, řešení problémů

Oblast: <b>Člověk a svět práce</b>	Předmět: <b>Příprava pokrmů</b>		Ročník: <b>6.</b>	Hodinová dotace: <b>2</b>
Očekávané výstupy Žák:	Školní výstupy Žák:	Učivo	Přesahy a vazby, mezipředmětové vztahy	Průřezová témata
	<ul style="list-style-type: none"> <li>při nákupu jedná účelně, porovná kvalitu a cenu zboží</li> <li>zvolí správný způsob uskladnění dané potraviny</li> <li>neplýtvá potravinami</li> <li>sestaví jídelníček podle zásad zdravé výživy a energetických výdajů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>potraviny – výběr, nákup, skladování, skupiny potravin, sestavování jídelníčku</li> <li>technologie zpracování mléka, mléčných výrobků, vajec, obilovin, luštěnin, brambor a zeleniny</li> </ul>	<p>Z – země původu plodin a výrobků M – jednotky a jejich převody M – základní numerické výpočty Vz – výživa a zdraví, manipulativní reklama a informace Ov – hospodaření – rozpočet domácnosti</p>	MEDV – TORC – FaVMvS – role médií v každodenním životě jednotlivce, vliv médií na uspořádání dne, na rejstřík konverzačních témat, na postoje a chování
<ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání, obsluha a chování u stolu</li> </ul>	<p>VV – estetické cítění, uspořádání objektů do celků</p>	OSV – SR – K – komunikace v různých situacích (informování, odmítání, omluva, pozdrav, prosba, přesvědčování, řešení konfliktů, vyjednávání, vysvětlování, žádost apod.)
<ul style="list-style-type: none"> <li>připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>sestaví pracovní postup, účelně si se spolužáky rozdělí pracovní úkony</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů</b></li> <li>saláty, pomazánky, polévky, bezmasá jídla, jídla z brambor, moučnický, nápoje</li> </ul>	<p>Pč – ovoce a zelenina Fy – teplota Ch – přírodní látky – bílkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny Př – stavební látky organismu Čj – popis pracovního postupu</p>	OSV – SR – KaK – rozvoj sociálních dovedností pro kooperaci (jasná a respektující komunikace, řešení konfliktů, podřízení se, vedení a organizování práce skupiny)

Oblast: <b>Člověk a svět práce</b>	Předmět: <b>Příprava pokrmů</b>		Ročník: <b>6.</b>	Hodinová dotace: <b>2</b>
<b>Očekávané výstupy</b> Žák:	<b>Školní výstupy</b> Žák:	<b>Učivo</b>	<b>Přesahy a vazby, mezipředmětové vztahy</b>	<b>Průřezová témata</b>
				OSV – MR – HPPE – pomáhající a prosociální chování (člověk neočekává protislužbu) OSV – OR – P– dobrá organizace času

Oblast: <b>Člověk a svět práce</b>	Předmět: <b>Příprava pokrmů</b>		Ročník: <b>7.</b>	Hodinová dotace: <b>2</b>
Očekávané výstupy Žák:	Školní výstupy Žák:	Učivo	Přesahy a vazby, mezipředmětové vztahy	Průřezová témata
<ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>bezpečné zacházení v prostoru kuchyně (horká voda, ostré nástroje, elektrické spotřebiče)</li> <li>hygiena práce – vhodné oblečení a ochranné pomůcky</li> </ul>	<p>Pě – bezpečnost a hygiena práce Vz – dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví Př – nemoci, úrazy a prevence</p>	<p>OSV – MR – HPPE – vytváření povědomí o kvalitách typu odpovědnost, spolehlivost, spravedlivost, respektování, atd. OSV – MR – HPPE – pomáhající a prosociální chování (člověk neočekává protislužbu) OSV – OR – P – dovednosti zvládnání stresových situací (rozumové zpracování problému, uvolnění-relaxace, efektivní komunikace atd.) OSV – OR – P – hledání pomoci při potížích OSV – OR – SaSC – cvičení sebekontroly, sebeovládání – regulace vlastního jednání i prožívání, vůle ENV – VČkP – prostředí a zdraví (rozmanitost vlivů prostředí na zdraví, jejich komplexní a synergické působení, možnosti a způsoby ochrany zdraví)</p>

Oblast: <b>Člověk a svět práce</b>	Předmět: <b>Příprava pokrmů</b>		Ročník: <b>7.</b>	Hodinová dotace: <b>2</b>
Očekávané výstupy	Školní výstupy	Učivo	Přesahy a vazby, mezipředmětové vztahy	Průřezová témata
Žák:	Žák:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>kuchyně – základní vybavení, udržování pořádku a čistoty, bezpečnost a hygiena provozu</li> </ul>		OSV – OR – RSP – cvičení smyslového vnímání, pozornosti a soustředění
<ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>úprava stolu a stolování – slavnostní stolování v rodině, zdobné prvky a květiny na stole</li> <li>obsluha a chování u stolu</li> </ul>	Vv – estetické cítění, uspořádání objektů do celků	OSV – SR – K – komunikace v různých situacích (informování, odmítání, omluva, pozdrav, prosba, přesvědčování, řešení konfliktů, vyjednávání, vysvětlování, žádost apod.)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zvolí vhodný typ konzervace pro daný druh ovoce či zeleniny</li> <li>zhodnotí význam konzervování v domácnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>konzervování ovoce a zeleniny – druh konzervování, postup</li> </ul>	Pč – zpracování výpěstků ze školních pozemků	OSV – MR – RPaRD – dovednosti pro řešení problémů a rozhodování z hlediska různých typů problémů a sociálních rolí, problémy v mezilidských vztazích
<ul style="list-style-type: none"> <li>připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zhodnotí význam tradic pro zachování národní identity</li> <li>objasní estetický a symbolický význam některých pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava tradičních českých pokrmů spojených s významnými svátky – vánoční pokrmy, velikonoční pokrmy</li> </ul>	Zpp – vyhledávání receptů Ov, Vz – tradice D – původ tradic a jejich symbolika spojená s křesťanskými rituály	MKV – KD – poznávání vlastního kulturního zakotvení
<ul style="list-style-type: none"> <li>připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>při nákupu jedná účelně, porovná kvalitu a cenu zboží</li> <li>zvolí správný způsob uskladnění a zpracování masa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>potraviny – výběr, nákup, skladování, skupiny potravin, sestavování jídelníčku</li> <li>maso – rybí, kuřecí, hovězí a vepřové</li> </ul>	Př – stavba těla živočichů	

Oblast: <b>Člověk a svět práce</b>	Předmět: <b>Příprava pokrmů</b>		Ročník: <b>7.</b>	Hodinová dotace: <b>2</b>
Očekávané výstupy Žák:	Školní výstupy Žák:	Učivo	Přesahy a vazby, mezipředmětové vztahy	Průřezová témata
<ul style="list-style-type: none"> <li>připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>při přípravě pokrmů dodržuje základní hygienické zásady</li> <li>koordinuje svojí činnost v rámci kolektivu tak, aby pracoval co nejefektivněji</li> <li>při přípravě pokrmů jedná ekologicky a neplýtvá potravinami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>příprava pokrmů – základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů</b></li> <li>polévky, omáčky, různé druhy tepelného zpracování masa, výběr vhodné přílohy, zeleninové oblohy</li> </ul>	<p>M – jednotky a jejich převody M – základní numerické výpočty</p>	<p>OSV – SR – KaK – rozvoj sociálních dovedností pro kooperaci (jasná a respektující komunikace, řešení konfliktů, podřízení se, vedení a organizování práce skupiny) OSV – MR – HPPE – pomáhající a prosociální chování (člověk neočekává protislužbu) OSV – OR – P – dobrá organizace času</p>