

Oblast: Člověk a svět práce	Předmět: Příprava pokrmů		Ročník: 6.	Hodinová dotace: 2 hodiny
Očekávané výstupy Žák:	Školní výstupy Žák:	Učivo	Přesahy a vazby, mezipředmětové vztahy	Průřezová témata
dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni		- bezpečné zacházení v prostoru kuchyně (horká voda, ostré nástroje, elektrické spotřebiče) - hygiena práce – vhodné oblečení a ochranné pomůcky	Pč – bezpečnost a hygiena práce Vz – dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví Př – nemoci, úrazy a prevence	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 zvládání stresových situací (rozumové zpracování problému, uvolnění-relaxace, efektivní komunikace atd.) OSV - SR - P - hledání pomoci při potížích OSV - OR - SaSC - cvičení sebekontroly, sebeovládání – regulace vlastního jednání i prožívání, vůle ENV - VCkP - prostředí a zdraví (rozmanitost vlivů prostředí na zdraví, jejich komplexní a synergické působení, možnosti a způsoby ochrany zdraví)

Oblast: Člověk a svět práce	Předmět: Příprava pokrmů		Ročník: 6.	Hodinová dotace: 2 hodiny
Očekávané výstupy Žák:	Školní výstupy Žák:	Učivo	Přesahy a vazby, mezipředmětové vztahy	Průřezová témata
	při práci v kuchyni jedná ekologicky a ekonomicky	- úspara energie a vody - třídění kuchyňského odpadu	Př – ekologie, obnovitelné zdroje	ENV – VCkP – 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)
používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče	seznámí se s běžnou údržbou spotřebičů vyhledá na internetu či z jiných zdrojů vhodné domácí spotřebiče a porovná je z různých hledisek (spotřeba energie, hlučnost, cena apod.)	kuchyně – základní vybavení, udržování pořádku a čistoty, bezpečnost a hygiena provozu kuchyňské nádobí a nářadí, kuchyňské spotřebiče	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
	při nákupu jedná účelně, porovná kvalitu a cenu zboží zvolí správný způsob uskladnění dané potraviny neplýtvá potravinami sestaví jídelníček podle zásad zdravé výživy a energetických výdajů	potraviny – výběr, nákup, skladování, skupiny potravin, sestavování jídelníčku - technologie zpracování mléka, mléčných výrobků, vajec, obilovin, luštěnin, brambor a zeleniny	Z – země původu plodin a výrobků M – jednotky a jejich převody M – základní numerické výpočty Vz – výživa a zdraví, manipulativní reklama a informace	MEDV – TORC - FaVMvS - role médií v každodenním životě jednotlivce, vliv médií na uspořádání dne, na rejstřík konverzačních témat, na postoje a chování

Oblast: Člověk a svět práce	Předmět: Příprava pokrmů		Ročník: 6.	Hodinová dotace: 2 hodiny
Očekávané výstupy Žák:	Školní výstupy Žák:	Učivo	Přesahy a vazby, mezipředmětové vztahy	Průřezová témata
			Ov – hospodaření – rozpočet domácnosti	
dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti		úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání, obsluha a chování u stolu	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.)
připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy	- sestaví pracovní postup, účelně si se spolužáky rozdělí pracovní úkony - při přípravě pokrmů dodržuje základní hygienické zásady - koordinuje svoji činnost v rámci kolektivu tak, aby pracoval co nejefektivněji - zhodnotí význam tradic pro zachování národní identity - objasní estetický a symbolický význam některých pokrmů	příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů - saláty, pomazánky, polévky, bezmasá jídla, jídla z brambor, moučníky, nápoje - polévky, omáčky, různé druhy tepelného zpracování masa, výběr vhodné přílohy, zeleninové oblohy příprava tradičních českých pokrmů spojených s významnými svátky – vánoční pokrmy, velikonoční pokrmy	Pč – ovoce a zelenina Fy – teplota Ch – přírodní látky – bílkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny Př - stavební látky organismu Čj – popis pracovního postupu Ov, Vz – tradice D – původ tradic a jejich symbolika spojená s křesťanskými rituály	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 MKV – KD – poznávání vlastního kulturního zakotvení

ZŠHM