

Vzdělávací oblast	Vyučovací předmět	Ročník
Člověk a svět práce	Praktické činnosti	6.

Výstupy	Učivo, obsah	Mezipředmětové vztahy, průřezová témata	Poznámky
- používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče	- základní vybavení kuchyně – nástroje a spotřebiče, manipulace s nimi		
- zná pracovní řád cvičné kuchyně - uvědoměle dodržuje základní hygienická pravidla	- udržování pořádku a čistoty v kuchyni - bezpečnost práce v kuchyni - hygiena v kuchyni, její důležitost	přírodopis - bakterie	
- orientuje se v návodech k obsluze běžných domácích spotřebičů	- ovládání spotřebičů		
- ovládá základní postupy při přípravě pokrmů a dovede připravit jednoduchý pokrm v souladu se zásadami zdravé výživy - organizuje a plánuje svou práci	- výběr a nákup potravin - skupiny potravin - sestavování jídelníčku - správné uskladnění potravin - hlavní zásady správné výživy - základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů - základní způsoby tepelné úpravy	výchova ke zdraví	
- dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti	- jednoduché prostírání, hlavní zásady umístění jednotlivých součástí prostírání - obsluha a chování u stolu - slavnostní prostírání v rodině dle události - zdobné prvky a květiny na stole	PT – OSV – sociální rozvoj - mezilidské vztahy, zásady společenského chování	
- poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni	- nejčastější úrazy v kuchyni - vybavení lékárničky - poskytnutí 1. pomoci při různých druzích úrazů		

Metody a formy práce, projekty, pomůcky a učební materiály apod.

Metody a formy práce: rozhovor, diskuze, instruktáž, samostatná skupinová práce.

Pomůcky a učební materiály: návody, recepty, kuchařky, kuchyňské spotřebiče, základní kuchyňské vybavení pro přípravu jednoduchých pokrmů a pro stolování, lékárnička.