

Pracovní činnosti – příprava pokrmů – 6. ročník

Pracovní činnosti – příprava pokrmů						6. ročník
Očekávané výstupy	Učivo	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy	Strategické postupy školy k rozvoji KK	Evaluační výstupy	Časové období	Poznámky
➤ udržuje pořádek a čistotu pracovních ploch, dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce ➤ poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni ➤ používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče ➤ zná pojmy vitamíny, živiny, minerální látky ➤ zná zásady zdravé výživy ➤ připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy ➤ dodržuje základní principy stolování, společenského chování	• Kuchyně • zařízení kuchyně, kuchyňský inventář • hygiena a bezpečnost práce • první pomoc	EV Vztah člověka k prostředí – náš životní styl OSV Sociální rozvoj Komunikace – řešení problémů ve skupině		- používá základní kuchyňský inventář a kuchyňské spotřebiče - zná zásady poskytnutí PP při úrazu v kuchyni - uklidí pracovní plochu, dodržuje zásady hygieny při práci v kuchyni		
	• Zásady zdravé výživy • zásady zdravého stravování • vhodné a nevhodné (škodlivé) potraviny, skladba stravy • zdravý životní styl			- sestaví jídelníček podle zásad zdravé výživy - charakterizuje výživovou hodnotu potravin		
	• Potraviny • potraviny rostlinného a živočišného původu • skladování potravin • pochutiny a ochucovadla			- rozliší potraviny rostlinného a živočišného původu - zná zásady skladování potravin		
	• Příprava pokrmů • úprava pokrmů za studena • tepelná úprava pokrmů • zhotovení cukroví • základní postupy při přípravě pokrmů			- připraví jednoduchý pokrmů, zhotoví jednoduché cukroví - zná základní typy úpravy potravin		
	• Stolování • prostírání • podávání jídla a nápojů • zásady slušného chování			- zná zásady společenského chování u stolu a dodržuje je		