

**VZDĚLÁVACÍ OBLAST:**  
**VZDĚLÁVACÍ OBOR:**  
**PŘEDMĚT:**

<b>ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE</b>
<b>PRACOVNÍ ČINNOSTI</b>
<b>VEDENÍ DOMÁCNOSTI A VAŘENÍ</b>

<b>Téma, učivo</b>	<b>Rozvíjené kompetence, očekávané výstupy</b>	<b>Mezipředmětové vztahy</b>	<b>Poznámky</b>
SEZNÁMENÍ S KUCHYŇKOU	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ž.se seznamují s pracovním řádem kuchyně, zařízením a vybavením a bezpečností při vaření, s pravidly dodržování hygienických zásad při manipulaci s potravinami a při jejich ukládání, s postupem při mytí a úklidu nádobí</li> <li>- pracují s recepty a zajišťují nákupy</li> <li>- zjišťují náklady na hodiny vaření a společně se ve skupině se finančně podílejí na jejich úhradě</li> <li>- upevňují si zásady správného stolování</li> </ul>	<p>finanční gramotnost</p> <p>Rv</p>	
OVOCE V KUCHYNI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ž. zpracovávají podzimní ovoce</li> </ul>	Př – druhy ovoce	
ZELENINA V KUCHYNI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ž. zpracovávají podzimní zeleninu</li> <li>- úprava brambor a zeleniny</li> </ul>	Rv – klíče ke zdraví	
TĚSTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ž. se učí připravit pohoštění pro návštěvu</li> <li>- zvládnou přípravu různých druhů těst</li> <li>- moučníky a dezerty</li> </ul>		

Téma, učivo	Rozvíjené kompetence, očekávané výstupy	Mezipředmětové vztahy	Poznámky
VÁNOCE DOMA – ZVYKY A TRADICE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ž. představují zvyky ze svých rodin</li> <li>- vánoční cukroví</li> </ul>	D, VO, RV	
VELIKONOCE, VELIKONOČNÍ TRADICE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ž. připraví velikonoční výzdobu, barví a zdobí vajíčka</li> <li>- úprava vajec</li> </ul>	D	
MASO V KUCHYNI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ž. se učí pracovat s masem, rozeznávají jednotlivé druhy masa, osvojí si základní hygienická pravidla pro práci s masem a při jeho skladování</li> <li>- úprava masa</li> </ul>	Př	
TĚSTOVINY	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ž. si osvojí technologii vaření těstovin a dozvedí se o významu těstovin z hlediska zdravé výživy</li> <li>- úprava těstovin</li> </ul>	Výchova ke zdraví	
RYCHLÉ POHOŠTĚNÍ PRO NÁVŠTĚVU	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ž. si osvojí hygienické zásady pro práci s potravinami, které se používají za studena</li> <li>- saláty, pomazánky</li> </ul>	Př, Rv	
SPECIALITY NA PŘÁNÍ	<ul style="list-style-type: none"> <li>ž. se seznámí s kuchyní jiných států, seznámí se s potravinami, které nepatří původně do české kuchyně</li> </ul>	Multikulturalita, Z	