

VZDĚLÁVACÍ OBLAST:

VZDĚLÁVACÍ OBOR:

PŘEDMĚT:

ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE

PRACOVNÍ ČINNOSTI

VEDENÍ DOMÁCNOSTI A VAŘENÍ

Téma, učivo	Rozvíjené kompetence, očekávané výstupy	Mezipředmětové vztahy	Poznámky
SEZNÁMENÍ S KUCHYŇKOU	- 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 - pracují s recepty a zajišťují nákupy - zjišťují náklady na hodiny vaření a společně se ve skupině se finančně podílejí na jejich úhradě - upevňují si zásady správného stolování	finanční gramotnost Rv	
OVOCE V KUCHYNI	- ž. zpracovávají podzimní ovoce	Př – druhy ovoce	
ZELENINA V KUCHYNI	- ž. zpracovávají podzimní zeleninu - úprava brambor a zeleniny	Rv – klíče ke zdraví	
TĚSTA	- ž. se učí připravit pohoštění pro návštěvu - zvládnou přípravu různých druhů těst - moučníky a dezerty		

Téma, učivo	Rozvíjené kompetence, očekávané výstupy	Mezipředmětové vztahy	Poznámky
VÁNOCE DOMA – ZVYKY A TRADICE	- ž. představují zvyky ze svých rodin - vánoční cukroví	D, VO, RV	
VELIKONOCE, VELIKONOČNÍ TRADICE	- ž. připraví velikonoční výzdobu, barví a zdobí vajíčka - úprava vajec	D	
MASO V KUCHYNI	- ž. se učí pracovat s masem, rozeznávají jednotlivé druhy masa, osvojí si základní hygienická pravidla pro práci s masem a při jeho skladování - úprava masa	Př	
TĚSTOVINY	- ž. si osvojí technologii vaření těstovin a dozvedí se o významu těstovin z hlediska zdravé výživy - úprava těstovin	Výchova ke zdraví	
RYCHLÉ POHOŠTĚNÍ PRO NÁVŠTĚVU	- ž. si osvojí hygienické zásady pro práci s potravinami, které se používají za studena - saláty, pomazánky	Př, Rv	
SPECIALITY NA PŘÁNÍ	ž. se seznámí s kuchyní jiných států, seznámí se s potravinami, které nepatří původně do české kuchyně	Multikulturalita, Z	