

VZDĚLÁVACÍ OBLAST:
VZDĚLÁVACÍ OBOR:
ZÁJMOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ:

ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE
PRACOVNĚ - TECHNICKÝ
VAŘENÍ

Téma	Rozvíjené kompetence, očekávané výstupy	Tématické oblasti	Poznámky Tradiční akce
Příprava studených pokrmů Příprava teplých pokrmů • vaření • smažení • pečení Sladké pokrmy Slané pokrmy	• pracuje podle receptu • rozeznává a pojmenovává kuchyňská náčiní a přístroje • vytváří naučenými postupy pokrmy • dodržuje hygienu, bezpečnost při práci • pracuje ve skupině, spolupracuje • pracuje samostatně • respektuje názor druhého • pozná chybu a umí ji opravit • dokončuje započatou práci • zanechává po sobě uklizené pracoviště • vyhledává recepty vzhledem ke svým dovednostem • vede si knihu receptů • poznává tradice a zvyklosti • vedeme ke správným stravovacím návykům • dovede nakoupit, všímá si cen	Pomazánky Chuťovky Ovocné saláty Zeleninové saláty Polévky Vánoční cukroví Pečení a zdobení perníčků Koláče Moučníky Zeleninové pokrmy Pokrmy se sýrem	Vystavujeme na školní vánoční výstavě Navštěvujeme výstavy s vánoční tematikou Navštěvujeme výstavy s jarní tematikou Vystavujeme na velikonoční výstavě Jedeme na výlet Příprava slavnostní tabule, příprava Štědrovečerní večeře
