

VZDĚLÁVACÍ OBLAST: ČLOVĚK A SPOLEČNOST	DOMÁCNOST	ročník: -
očekávané výstupy:	učivo:	mezipředmětové vztahy:
- vyjmenuje běžné domácí práce a potřeby k jejich vykonávání - zvládá základní pracovní postupy běžných domácích prací, - uvědomuje si nutnost dělby práce v domácnosti - chápe nutnost dodržování hygieny a bezpečnosti i ochrany zdraví při práci v domácnosti - zvládá první pomoc při práci v domácnosti (včetně úrazu el. proudem či chemikálií) - získává informace o rodinných financích, zvládá jednoduché operace platebního styku, umí sestavit jednoduchý rodinný rozpočet	Domácí hospodaření (běžné domácí práce, hygiena, bezpečnost a ochrana zdraví, první pomoc, hotovostní a bezhotovostní platební styk, rodinný rozpočet)	M, Ch, Vz, Vo, Čsp, Inf
- získává základní informace o technických podmínkách provozu domácnosti - uvědomuje si souvislost získávání vody, energií, provozu domácnosti s ekologií - chápe nutnost dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při obsluze spotřebičů a údržbových pracích - správně zachází s pomůckami, nástroji, náradím a zařízením včetně údržby, orientuje se v návodech k obsluze domácích spotřebičů	Technický provoz a údržba domácnosti (energie, voda, domácí spotřebiče a jejich obsluha a údržba, ekologická likvidace odpadu v domácnosti, bezpečnost při práci se elektrospotřebiči)	Čsp, F, Vz, P
	Příprava pokrmů	P, Vz, Čsp, Vv, M, Vo

• používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče • uvědomuje si význam zdravé výživy pro člověka i společnost • orientuje se v odborném názvosloví (kuchyňské náčiní, potraviny, postupy, pokrmy, atd.) • je schopen sestavit vhodný jídelníček v souladu se zásadami zdravé výživy • plánuje, organizuje a sám provádí jednoduché pracovní postupy • v rámci pracovní skupiny si osvojuje nové pracovní postupy • volí vhodné technologické postupy přípravy pokrmů podle podmínek, využívá nových informací • dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni • zvládá jednoduché prostírání stolu a získá povědomí o slavnostním stolování • ovládá základní pravidla společenského chování a obsluhy u stolu	(kuchyňské pracoviště, kuchyňský inventáře, potraviny – výběr, nákup, skladování, technologie přípravy pokrmů, studená a teplá kuchyně, zdravá výživa, sestavení jídelníčku, bezpečnost a hygiena, první pomoc při úrazech v kuchyni, úprava stolu a společenská pravidla při stolování)	
---	---	--