

8.ročník	Š V P		Pracovní činnosti
OČEKÁVANÉ VÝSTUPY	ŠKOLNÍ VÝSTUPY	UČIVO	MEZIPŘEDMĚTOVÉ VZTAHY A PRŮŘEZOVÁ TÉMATA
<p><u>Příprava pokrmů, svět práce</u> Žák:</p> <p>Používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče.</p>	<p>Vybírá a používá vhodné kuchyňské nádobí a spotřebiče. Bezpečně je používá a dodržuje zásady bezpečnosti při práci v kuchyni. Organizuje si práci a návaznost činnosti.</p>	<p>Základní vybavení kuchyně, funkčnost a uspořádání (nádobí, přístroje). Bezpečná obsluha kuchyňských spotřebičů.</p>	
<p>Dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce, poskytne 1. pomoc při úrazech v kuchyni.</p>	<p>Při práci dodržuje hygienu na pracovišti a bezpečné zacházení s přístroji a náčiním. Naučí se ošetřit různá zranění v kuchyni. Používá základní čisticí prostředky.</p>	<p>Hygien.zásady při práci s potravinami v kuchyni, bezpečné ovládání elektrických přístrojů a ostrých předmětů. První pomoc při úrazech: řezné rány, popáleniny, opařeniny, úraz elektrickým proudem. Základní čisticí prostředky.</p>	

Připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy.	Vysvětlí a zdůvodní správné zásady při nákupu a skladování potravin. Navrhne jídelníček. Připraví jednoduché občerstvení. Používá základní postupy tepelné úpravy potravin. Polotovary v kuchyni. Nemoci způsobené nezdravým stravováním.	Úprava pokrmů za studena, rychlé občerstvení. Základní způsoby tepelné úpravy potravin – vaření, pečení, smažení, dušení, fritování. Používání polotovarů. Základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů – recepty, kuchařské knihy. Výběr, nákup, skladování potravin – cenová kalkulace. Jídelníček. Civilizační choroby.	
Dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti.	Používá a dodržuje zásady společenského chování u stolu ve společnosti. Předvede obsluhu návštěvy, připraví jednoduché prostírání, slavnostní tabuli pro rodinnou oslavu.	Jednoduché prostírání. Slavnostní tabule k rodinné oslavě. Společenské chování u stolu. Různé typy a druhy nádobí k různým příležitostem (sklo, příbory). Ozdobné prvky na slavnostní tabuli.	
Orientuje se v pracovních činnostech vybraných profesí.	Uvede povolání spojená s výrobou a zpracováním potravin, uvádí příklady činností v těchto povoláních. Zdůvodňuje používání různých pracovních pomůcek pro jednotlivá povolání. Porovnává různé požadavky na jednotlivé profese.	Povolání spojená s výrobou, zpracováním a prodejem potravin (kuchař, číšník, prodavač). Práce v zemědělství, ve výrobnách, prodejnách potravin, v kuchyních. Požadavky na pracovníka – kvalifikace, zdravotní stav – průkaz, rovné příležitosti na trhu práce. Exkurze.	MKV- Lidské vztahy –předsudky a vžitá stereotypy, příčiny a důsledky diskriminace při volbě povolání
Posoudí své možnosti při rozhodování o volbě vhodného povolání a profesní přípravy.	Definuje své osobní zájmy a cíle. Zkoumá možnosti různých povolání v dané oblasti. Uvádí příklady různých vlivů na volbu povolání, zdůvodňuje své předpoklady pro dané povolání.	Osobní zájmy a cíle při volbě povolání, možnosti v dané oblasti. Zdravé sebehodnocení. Různé vlivy na volbu profesní orientace (zdravotní stav, požadavky na trhu práce, vliv rodiny a spolužáků, schopnosti uchazeče o práci).	OSV-Morální rozvoj – Hodnoty, postoje, praktická etika – analýza vlastních postojů a hodnot při volbě povolání