

| | A | B | C | D | E | F |
|---|--|---|---|--|---|--|
| 1 | Vzdělávací oblast: | | Doplňující vzdělávací obory | | | |
| 2 | Vzdělávací obor: | | Domácnost | | | |
| 3 | Ročník: | | 8. | | | |
| 4 | Klíčové kompetence (Dílčí kompetence) | Výstupy | Učivo | Průřezová témata mezipředmětové vztahy | Evaluace žáka | Poznámky |
| 5 | <p>Kompetence k řešení problému</p> <ul style="list-style-type: none"> žák se učí jednat v problémových situacích řeší problémy z praktického života <p>Kompetence sociální a personální</p> <ul style="list-style-type: none"> spolupráce ve skupině, vzájemná pomoc vytváření příjemné atmosféry v týmu <p>Kompetence občanské</p> <ul style="list-style-type: none"> vedení k dodržování pravidel a odpovědnosti <p>Kompetence pracovní</p> <ul style="list-style-type: none"> osvojování základních pracovních dovedností a návyků | <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v základním vybavení kuchyně zvládá pracovní postupy organizuje a plánuje pracovní činnost orientuje se v návodech dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci dodržuje základy hygieny a bezpečnosti práce ovládá a dodržuje základní pravidla stolování umí vkusně a esteticky upravit prostředí | <p>Základní vybavení kuchyně - udržování čistoty a pořádku, bezpečnost a hygiena provozu</p> <p>Studená kuchyně - příprava jednoduchých jídel (svačina, rychlá večeře)</p> <p>Advent - tradice a zvyky u nás a ve světě, výzdoba, pokrmy)</p> <p>Italská kuchyně - těstoviny, pizza</p> <p>Vegetariánská strava - ovocná a zeleninová jídla</p> <p>Velikonoce - zvyky, výzdoba, pokrmy</p> <p>Moučníky</p> <p>Masité pokrmy</p> | <p>Výchova k občanství</p> <p>Přírodopis Biologie člověka</p> <p>Chemie Složení látek</p> | <ul style="list-style-type: none"> dialog se žáky řešení modelových situací ve skupině příprava pokrmu podle daného postupu příprava tabule | <p>Advent – zvyky, tradice, výzdoba, vánoční úprava stolu</p> <p>Velikonoční zvyky a kuchyně</p> |