

<i>PŘEDMĚTOVÉ KOMPETENCE</i>	<i>OČEKÁVANÉ VÝSTUPY</i>	<i>UČIVO</i>	<i>POZNÁMKY (průřezová témata, mezipředmětové vztahy)</i>
<p>Poznává smysl a cíle učení a vytváří si pozitivní vztah k učení prostřednictvím zadávaných úkolů v rámci výuky Umí posoudit vlastní pokrok Kriticky zhodnotí výsledky své práce a diskutuje o nich Promýšlí pracovní postupy praktických cvičení Při řešení se učí chápat, že se při práci budou setkávat s problémy, které nemají jen jedno správné řešení Poznatky aplikuje v praxi Učí se správnému technologickému postupu při práci Při komunikaci používá správné technické názvosloví Využívá informační zdroje k získání nových poznatků Pracují ve skupinách Spolupracují při řešení problémů Přispívají k diskusi a respektují názory jiných Učí se věcně argumentovat Respektují pravidla při práci Dokáží přivolat pomoc při zranění Chápe základní ekologické souvislosti, chrání a oceňuje naše kulturní tradice a historické dědictví Projevují pozitivní postoj k uměleckým dílům Dodržuje bezpečnostní a hygienická pravidla při práci Používá bezpečně a účinně nástroje, vybavení, materiály Dodržuje technologický postup a pravidla, plní povinnosti Myslí na ochranu svého zdraví a zdraví druhých Dbá na ochranu životního prostředí Své znalosti využívá v běžné praxi.</p>	<p>Zvládá pracovní postupy Má znalosti o výživě člověka, potravy Ovládá základní principy stolování a obsluhy u stolu Má představu o předpisech a hygienických pravidlech Umí využít profesní informace Má představu o základních činnostech přípravy pokrmů Volí správnou odpovídající technologii Organizuje a plánuje pracovní činnost</p> <p>Dodržuje zásady zdravého a příjemného prostředí v bytě Získává informace o ekonomice v rodině</p> <p>Zvládá jednoduché postupy při šití a používá vhodné materiály a pomůcky Orientuje se v návodech Dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany při práci Zapojí šicí stroj, žehličku Zná základy pletení a háčkování Umí vkusně a esteticky upravit oblečení</p>	<p>Zásady správné výživy – výživová hodnota Úprava stolu a bytu, podávání základních druhů pokrmů a nápojů Společenské chování Zdravá výživa, vhodná skladba jídel Polévky, omáčky, saláty, pečivo, úpravy masa, ryb a drůbeže Úpravy tepelné, za studena Kuchařské knihy Režim dne, životospráva a vhodná sestava jídelníčku Nákup a skladování potravin, správné využití</p> <p>Stolování, inventář, aranžování květin, ...</p> <p>Oblékání, šití, žehlení, úprava zevnějšku Výběr vhodného materiálu – sukně, batoh, polštář, čepice Návlek spodní a vrchní nitě Zapojení šicího stroje a žehličky Základy pletení a háčkování</p>	<p>Př, Ch, Rv OSV – osobní rozvoj, sebezpoznání, kultura stolování a odívání VDO – osobní zodpovědnost za své zdraví respektování a dodržování předpisů a norem MV – recepty a návody v tisku, módní časopisy, televizní a rozhlasové pořady EGS a MKV – stravovací návyky a zvyklosti ve stravování a odívání ostatních národů</p>