

▣ VZDĚLÁVACÍ OBSAH PŘEDMĚTU **PŘÍPRAVA POKRMŮ – 1. ročník**

výsledky vzdělávání podle RVP	Konkretizovaný (školní) výsledek vzdělávání	Konkretizované učivo	Vazby, přesahy, průřez. téma
<p><u>Žák by měl:</u></p> <p>1.1. znát zásady hygieny a bezpečnosti při práci</p> <p>4.7. dodržovat bezpečnost práce</p> <p>1.2. orientovat se v základním vybavení kuchyně</p> <p>4.2. používat odpovídající kuchyňský inventář</p> <p>1.3. bezpečně ovládat kuchyňské vybavení a obsluhovat základní spotřebiče</p> <p>1.4. udržovat pořádek na pracovním místě</p> <p>1.5. třídit odpad a chránit životní prostředí</p> <p>1.6. poskytnout první pomoc při poranění</p>	<p><u>Žák by měl dosáhnout těchto výsledků:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje zásady hygieny práce při přípravě pokrmů - udržuje v čistotě školní kuchyni a její vybavení - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při přípravě pokrmů a úklidu kuchyně - správně pojmenuje vybavení školní kuchyně (nábytek, elektrospotřebiče, pomůcky pro přípravu pokrmů, nádobí) - vybírá si vhodné pomůcky k jednotlivým pracovním úkonům při přípravě pokrmů - správně používá pomůcky pro přípravu pokrmů - orientuje se v návodech k použití elektrospotřebičů - popíše základní kuchyňské elektrospotřebiče a jejich ovládací prvky podle návodu k použití - bezpečně obsluhuje kuchyňské elektrospotřebiče podle zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v kuchyni - účelně organizuje své pracovní místo - pracovní místo udržuje v čistotě a pořádku (během práce i po jejím ukončení) - třídí odpad do kontejnerů na papír, sklo, plasty, nápojové kartony - rozumí pojmu recyklace, uvede příklady recyklace - uvědomuje si význam třídění a recyklace odpadů pro kvalitu životního prostředí - správně pojmenuje obsah příruční lékárničky - ošetří drobná poranění, k ošetření si vybírá vhodný zdravotnický materiál - v krizových a život ohrožujících situacích přivolá pomoc 	<ul style="list-style-type: none"> - zásady hygieny při přípravě pokrmů - úklid školní kuchyně - bezpečnost a ochrana zdraví při práci v kuchyni - vybavení kuchyně (pojmenování, možnosti využití) - výběr vhodných pomůcek pro práce v kuchyni - nácvik práce s pomůckami pro přípravu pokrmů, prevence úrazů - orientace v návodech k použití kuchyňských elektrospotřebičů (popis elektrospotřebičů a jejich ovládacích prvků, vyhledávání základních informací o obsluze elektrospotřebičů) - bezpečná obsluha elektrospotřebičů, bezpečnost a ochrana zdraví při práci v kuchyni - sebeorganizace a seberegulace <ul style="list-style-type: none"> - organizace pracovního místa - udržování pracovního místa v pořádku a čistotě - třídění odpadů, označení kontejnerů na tříděný odpad - recyklace odpadů - význam třídění odpadů pro kvalitu životního prostředí - obsah příruční lékárničky (pojmenování, využití) - praktický nácvik ošetření drobných poranění s využitím příruční lékárničky - přivolání pomoci v krizových situacích (telefonní čísla pro tísňová volání, praktický nácvik komunikace, stručný a výstižný popis obtíží) 	<p>PT člověk a životní prostředí vztah člověka k prostředí: ochrana zdraví PT výchova k práci a zaměstnanosti – svět práce</p> <p>PT výchova k práci a zaměstnanosti – svět práce</p> <p>PT osobnostní a sociální vých. - osobnostní rozvoj: rozvoj schopností poznávání</p> <p>PT osobnostní a sociální vých. - osobnostní rozvoj: seberegulace a sebeorganizace</p> <p>PT člověk a životní prostředí - lidské aktivity a problémy živ. prostředí: hospodaření s odpady</p> <p>přírodopis, tělesná a zdravotní výchova – 2. ročník ruční práce – 1. a 2. ročník PT člověk a životní prostředí vztah člověka k prostředí: ochrana zdraví PT osobnostní a sociální vých. - sociální rozvoj: komunikace</p>

PŘÍPRAVA POKRMŮ – 1. ročník

výsledky vzdělávání podle RVP	Konkretizovaný (školní) výsledek vzdělávání	Konkretizované učivo	Vazby, přesahy, průřez. téma
Žák by měl: 2.2. chápat důležitost správné výživy 2.1. osvojit si správné stravovací návyky 2.3. znát zásady pro sestavování jídelníčku podle zásad správné výživy 2.4. dodržovat odpovídající společenské chování a uplatňovat základní zásady stolování 2.5. používat drobný inventář podle jeho určení 3.1. rozlišit základní skupiny potravin	Žák by měl dosáhnout těchto výsledků: - vysvětlí význam racionálního stravování - popíše důsledky špatných stravovacích návyků - uvědomuje si, že poruchy příjmu potravy jsou psychickým onemocněním se závažnými zdravotními důsledky; ví, kde vyhledat pomoc - vybírá vhodné potraviny podle zásad racionální výživy - popíše rozložení příjmu potravy v průběhu dne - rozumí pojmu „pitný režim“, zhodnotí význam správného pitného režimu - kriticky zhodnotí vlastní stravovací návyky (hledá možnosti nápravy špatných stravovacích návyků, uvede jejich možné důsledky) - sestaví zdravý jídelníček (včetně dostatečného příjmu vhodných tekutin) - zhodnotí význam jednotlivých potravin ve zdravém a vyváženém jídelníčku - respektuje pravidla společenského chování při stolování - prostře stůl pro běžné i sváteční stolování - správně servíruje připravené pokrmy - rozlišuje základní skupiny potravin (ovoce, zelenina, obiloviny, luštěniny, mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky, tuky, koření...) - jednotlivé potraviny zařadí do správné skupiny - vyjmenuje základní zástupce jednotlivých skupin potravin - uvede možnosti využití jednotlivých skupin potravin	- význam racionálního stravování - důsledky špatných stravovacích návyků (obezita, podvýživa, metabolická onemocnění, kardiovaskulární onemocnění...) - poruchy příjmu potravy (mentální anorexie, bulimie) - zásady racionální výživy - „potravinová pyramida“ - zdravý a vyvážený jídelníček - příjem potravy v průběhu dne - pitný režim (druhy tekutin a jejich význam) - vlastní stravovací návyky a jejich kritické zhodnocení - sestavení zdravého jídelníčku (včetně příjmu tekutin) - význam mléčných výrobků, ovoce, zeleniny a masa ve zdravém a vyváženém jídelníčku - kultura stolování - příprava stolu pro běžné i sváteční stolování - správné umístění sklenic, příborů, talířů - ubrusy a prostrání - dekorace podle společenských příležitostí - servírování pokrmů - základní skupiny potravin a jejich využití - ovoce (tuzemské ovoce, jižní ovoce) - zelenina (kořenová, cibulová, listová, košťálová, plodová) - obiloviny (mouka, těstoviny, ovesné vločky, rýže) - luštěniny (hrách, čočka, fazole, cizma, sója) - mléko a mléčné výrobky - maso a masné výrobky (druhy masa, uzeniny) - tuky (rostlinné a živočišné tuky) - koření	PT člověk a životní prostředí vztah člověka k prostředí: ochrana zdraví

PŘÍPRAVA POKRMŮ – 1. ročník

výsledky vzdělávání podle RVP	Konkretizovaný (školní) výsledek vzdělávání	Konkretizované učivo	Vazby, přesahy, průřez. téma
Žák by měl: 3.1. rozlišit základní skupiny potravin	Žák by měl dosáhnout těchto výsledků: - osvojil si základní znalosti o jednotlivých skupinách potravin - rozlišuje různé druhy masa - vyjmenuje různé způsoby zpracování masa - uvede příklady mléčných výrobků	- druhy masa - vepřové - hovězí a telecí - skopové - drůbeží (slepice, kuře, kachna, krůta) - králíčí - ryby: mořské a sladkovodní (příklady) - zvěřina (jelen, daněk, srnec, divoké prase, zajíc, bažant, divoká kachna) - zpracování masa - nakládání a marinování - vaření, pečení, smažení, uzení, grilování - konzervování - mléčné výrobky - máslo (živočišný tuk z mléka) - tvaroh - kysané mléčné výrobky (kysaná smetana, zákys, kefir, jogurty...) - sýry: z kravského, kozího a ovčího mléka (tvrdé, přírodní měkké, tavené, plísňové, uzené) - zpracování mléka (pasterizace, kondenzace, sušení)	
3.2. znát zásady správného skladování a uchovávání potravin	- uvědomuje si význam správného skladování pro zachování kvality potravin - uvede příklady vhodného skladování jednotlivých druhů potravin - k uchování potravin používá vhodné nádoby a obaly - třídí potraviny podle nároků na uskladnění (do spíže, ledničky, mrazničky, do sklepa) - na obalech potravin vyhledá základní informace o trvanlivosti potravin a vhodném skladování - uvědomuje si zdravotní rizika spojená s konzumací potravin s prošlou dobou trvanlivosti	- význam správného ukládání a skladování potravin - ukládání potravin - třídění potravin podle nároků na uskladnění - vyhledávání základních informací na obalech potravin (trvanlivost, vhodné skladování)	PT osobnostní a sociální vých. - osobnostní rozvoj: rozvoj schopností poznávání
3.4. správně skladovat nápoje podle druhu	- rozlišuje různé druhy nápojů - třídí nápoje podle nároků na jejich uskladnění	- druhy nápojů - třídění nápojů podle nároků na uskladnění	

PŘÍPRAVA POKRMŮ – 1. ročník

výsledky vzdělávání podle RVP	Konkretizovaný (školní) výsledek vzdělávání	Konkretizované učivo	Vazby, přesahy, průřez. téma
Žák by měl: 3.5. ekonomicky nakládat se surovinami, energiemi a jinými materiály s ohledem na životní prostředí 4.5. orientovat se v receptech 3.3. vybrat vhodné potraviny podle technologického postupu 4.1. zvolit vhodné potraviny podle technologického postupu 4.3. zvládat předběžnou úpravu potravin 4.4. připravit teplé a studené pokrmy podle receptury 4.6. připravit běžné teplé nápoje	Žák by měl dosáhnout těchto výsledků: - přesně odměřuje množství výchozích surovin pro přípravu pokrmů - připravuje přiměřené množství jídla - aktivně chrání životní prostředí: při přípravě pokrmů se snaží minimalizovat spotřebu energií (elektřiny, plynu) a vody volbou úsporných postupů přípravy pokrmů a úklidu kuchyně - v kuchařské knize vyhledá recept (podle rejstříku) - při výběru potravin pro přípravu pokrmů respektuje pracovní pokyny (pracuje podle receptů v kuchařské knize) - nakoupí potraviny podle připraveného seznamu - připraví si suroviny podle receptu (vybere suroviny, odměří správné množství surovin) potřebné suroviny očistí, oloupe a nakrájí) - respektuje pracovní postup, dodržuje posloupnost jednotlivých pracovních úkonů - připraví teplé i studené pokrmy podle receptury (postup přípravy pokrmů konzultuje s vyučujícím, spolupracuje s vyučujícím a respektuje jeho pokyny, snaží se pracovat samostatně) - uvede různé možnosti tepelné úpravy potravin (vaření, dušení, pečení, smažení, grilování, zapékání) - připraví běžné studené a teplé nápoje	- přesné odměřování surovin (vážení, měření objemu) - odhad potřebného množství jídla (prevence plýtvání jídlem) - ochrana životního prostředí (optimalizace spotřeby energií, vody, surovin pro přípravu pokrmů) - orientace v kuchařské knize (vyhledání receptu podle rejstříku) - výběr surovin podle receptury - nákup potravin - příprava surovin pro přípravu pokrmů (výběr, nákup, dávkování surovin, očištění, loupání a krájení surovin) - pracovní postup, posloupnost jednotlivých kroků při přípravě konkrétních pokrmů - příprava teplých i studených pokrmů podle receptury <ul style="list-style-type: none"> - studené pokrmy <ul style="list-style-type: none"> - zeleninové, ovocné a těstovinové saláty - pomazánky - snídaně, svačiny, večeře, sváteční pohoštění - teplé pokrmy (možnosti tepelné úpravy potravin) <ul style="list-style-type: none"> - polévky: vývary a zahuštěné polévky (druhy zavářek, možnosti zahuštění) - přílohy (kromě knedlíků) - úprava masa - jednoduché omáčky - příprava moučníků (palačinky, lívance, lité moučníky, cukroví) - vaječné pokrmy - mléčné pokrmy - pokrmy z brambor - úprava luštěnin - příprava teplých a studených nápojů (ovocné šťávy, limonády, mléčné koktejly, čaj, káva, kakao)	PT osobnostní a sociální vých. - osobnostní rozvoj: rozvoj schopností poznávání

PŘÍPRAVA POKRMŮ – 2. ročník

výsledky vzdělávání podle RVP	Konkretizovaný (školní) výsledek vzdělávání	Konkretizované učivo	Vazby, přesahy, průřez. téma
<u>Žák by měl:</u> 1.1. znát zásady hygieny a bezpečnosti při práci 4.7. dodržovat bezpečnost práce	<u>Žák by měl dosáhnout těchto výsledků:</u> - dodržuje zásady hygieny práce při přípravě pokrmů - udržuje v čistotě školní kuchyni a její vybavení - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při přípravě pokrmů a úklidu kuchyně	- zásady hygieny při přípravě pokrmů - úklid školní kuchyně - bezpečnost a ochrana zdraví při práci v kuchyni	PT člověk a životní prostředí vztah člověka k prostředí: ochrana zdraví PT výchova k práci a zaměstnanosti – svět práce
1.2. orientovat se v základním vybavení kuchyně 4.2. používat odpovídající kuchyňský inventář	- správně pojmenuje vybavení školní kuchyně (nábytek, elektrospotřebiče, pomůcky pro přípravu pokrmů, nádobí) - vybírá si vhodné pomůcky k jednotlivým pracovním úkonům při přípravě pokrmů	- vybavení kuchyně (pojmenování, možnosti využití) - výběr vhodných pomůcek pro práce v kuchyni	PT výchova k práci a zaměstnanosti – svět práce
1.3. bezpečně ovládat kuchyňské vybavení a obsluhovat základní spotřebiče	- správně používá pomůcky pro přípravu pokrmů - orientuje se v návodech k použití elektrospotřebičů - popíše základní kuchyňské elektrospotřebiče a jejich ovládací prvky podle návodu k použití - bezpečně obsluhuje kuchyňské elektrospotřebiče podle zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v kuchyni	- nácvik práce s pomůckami pro přípravu pokrmů, prevence úrazů - orientace v návodech k použití kuchyňských elektrospotřebičů (popis elektrospotřebičů a jejich ovládacích prvků, vyhledávání základních informací o obsluze elektrospotřebičů) - bezpečná obsluha elektrospotřebičů, bezpečnost a ochrana zdraví při práci v kuchyni	PT osobnostní a sociální vých. - osobnostní rozvoj: rozvoj schopností poznávání
1.4. udržovat pořádek na pracovním místě	- účelně organizuje své pracovní místo - pracovní místo udržuje v čistotě a pořádku (během práce i po jejím ukončení)	- sebeorganizace a seberegulace - organizace pracovního místa - udržování pracovního místa v pořádku a čistotě	PT osobnostní a sociální vých. - osobnostní rozvoj: seberegulace a sebeorganizace
1.5. třídit odpad a chránit životní prostředí	- třídí odpad do kontejnerů na papír, sklo, plasty, nápojové kartony - rozumí pojmu recyklace, uvede příklady recyklace - uvědomuje si význam třídění a recyklace odpadů pro kvalitu životního prostředí	- třídění odpadů, označení kontejnerů na tříděný odpad - recyklace odpadů - význam třídění odpadů pro kvalitu životního prostředí	PT člověk a životní prostředí - lidské aktivity a problémy živ. prostředí: hospodaření s odpady
1.6. poskytnout první pomoc při poranění	- správně pojmenuje obsah příruční lékárničky - ošetří drobná poranění (řezné rány, popáleniny), k ošetření si vybírá vhodný zdravotnický materiál - v krizových a život ohrožujících situacích přivolá pomoc	- obsah příruční lékárničky (pojmenování, využití) - praktický nácvik ošetření drobných poranění s využitím příruční lékárničky - přivolání pomoci v krizových situacích (telefonní čísla pro tísňová volání, praktický nácvik komunikace, stručný a výstižný popis obtíží)	Přírodopis, tělesná a zdravotní výchova – 2. ročník PT člověk a životní prostředí vztah člověka k prostředí: ochrana zdraví PT osobnostní a sociální vých. - sociální rozvoj: komunikace

PŘÍPRAVA POKRMŮ – 2. ročník

výsledky vzdělávání podle RVP	Konkretizovaný (školní) výsledek vzdělávání	Konkretizované učivo	Vazby, přesahy, průřez. téma
Žák by měl: 2.2. chápat důležitost správné výživy 2.1. osvojit si správné stravovací návyky 2.3. znát zásady pro sestavování jídelníčku podle zásad správné výživy 2.4. dodržovat odpovídající společenské chování a uplatňovat základní zásady stolování 2.5. používat drobný inventář podle jeho určení 3.1. rozlišit základní skupiny potravin	Žák by měl dosáhnout těchto výsledků: - vysvětlí význam racionálního stravování - popíše důsledky špatných stravovacích návyků - uvědomuje si, že poruchy příjmu potravy jsou psychickým onemocněním se závažnými zdravotními důsledky; ví, kde vyhledat pomoc - vybírá vhodné potraviny podle zásad racionální výživy - popíše rozložení příjmu potravy v průběhu dne - rozumí pojmu „pitný režim“, zhodnotí význam správného pitného režimu - kriticky zhodnotí vlastní stravovací návyky (hledá možnosti nápravy špatných stravovacích návyků, uvede jejich možné důsledky) - sestaví zdravý jídelníček (včetně dostatečného příjmu vhodných tekutin) - zhodnotí význam jednotlivých potravin ve zdravém a vyváženém jídelníčku - respektuje pravidla společenského chování při stolování - prostře stůl pro běžné i sváteční stolování - správně servíruje připravené pokrmy - rozlišuje základní skupiny potravin (ovoce, zelenina, obiloviny, luštěniny, mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky, tuky, koření...) - jednotlivé potraviny zařadí do správné skupiny - vyjmenuje základní zástupce jednotlivých skupin potravin - uvede možnosti využití jednotlivých skupin potravin	- význam racionálního stravování - důsledky špatných stravovacích návyků (obezita, podvýživa, metabolická onemocnění, kardiovaskulární onemocnění...) - poruchy příjmu potravy (mentální anorexie, bulimie, ortorexie) - zásady racionální výživy - „potravinová pyramida“ - zdravý a vyvážený jídelníček - příjem potravy v průběhu dne - pitný režim (druhy tekutin a jejich význam) - vlastní stravovací návyky a jejich kritické zhodnocení - dietní stravování (diabetická a redukční dieta) - stravování dětí, dospělých a seniorů - sestavení zdravého jídelníčku (včetně příjmu tekutin) - význam mléčných výrobků, ovoce, zeleniny a masa ve zdravém a vyváženém jídelníčku - kultura stolování - příprava stolu pro běžné i sváteční stolování (vybere ubrus a prostírání, umístí správně nádobí, zvolí vhodné dekorace podle společ. příležitosti) - servírování pokrmů - základní skupiny potravin a jejich využití - ovoce (tuzemské ovoce, jižní ovoce) - zelenina (kořenová, cibulová, listová, košťálová, plodová) - obiloviny (mouka, těstoviny, ovesné vločky, rýže) - luštěniny (hrách, čočka, fazole, cizrna, sója) - mléko a mléčné výrobky - maso a masné výrobky (druhy masa, uzeniny) - tuky (rostlinné a živočišné tuky) - koření	PT člověk a životní prostředí vztah člověka k prostředí: ochrana zdraví

PŘÍPRAVA POKRMŮ – 2. ročník

výsledky vzdělávání podle RVP	Konkretizovaný (školní) výsledek vzdělávání	Konkretizované učivo	Vazby, přesahy, průřez. téma
<u>Žák by měl:</u> 3.1. rozlišit základní skupiny potravin	<u>Žák by měl dosáhnout těchto výsledků:</u> - osvojil si základní znalosti o jednotlivých skupinách potravin - rozlišuje různé druhy masa - vyjmenuje různé způsoby zpracování masa - uvede příklady mléčných výrobků	- druhy masa - vepřové - hovězí a telecí - skopové - drůbeží (slepice, kuře, kachna, krůta) - králíčí - ryby: mořské a sladkovodní (příklady) - zvěřina (jelen, daněk, srnec, divoké prase, zajíc, bažant, divoká kachna) - zpracování masa - nakládání a marinování - vaření, pečení, smažení, uzení, grilování - konzervování - mléčné výrobky - máslo (živočišný tuk z mléka) - tvaroh - kysané mléčné výrobky (kysaná smetana, zákys, kefír, jogurty...) - sýry: z kravského, kozího a ovčího mléka (tvrdé, přírodní měkké, tavené, plísňové, uzené) - zpracování mléka (pasterizace, kondenzace, sušení)	
3.2. znát zásady správného skladování a uchovávání potravin	- uvědomuje si význam správného skladování pro zachování kvality potravin - uvede příklady vhodného skladování jednotlivých druhů potravin - k uchování potravin používá vhodné nádoby a obaly - třídí potraviny podle nároků na uskladnění (do spíže, ledničky, mrazničky, do sklepa) - na obalech potravin vyhledá základní informace o trvanlivosti potravin a vhodném skladování - uvědomuje si zdravotní rizika spojená s konzumací potravin s prošlou dobou trvanlivosti, potravin nevhodně skladovaných a zkažených	- význam správného ukládání a skladování potravin - ukládání potravin - třídění potravin podle nároků na uskladnění - vyhledávání základních informací na obalech potravin (trvanlivost, vhodné skladování)	PT osobnostní a sociální vých. - osobnostní rozvoj: rozvoj schopností poznávání
3.4. správně skladovat nápoje podle druhu	- rozlišuje různé druhy nápojů - třídí nápoje podle nároků na jejich uskladnění	- druhy nápojů - třídění nápojů podle nároků na uskladnění	

PŘÍPRAVA POKRMŮ – 2. ročník

výsledky vzdělávání podle RVP	Konkretizovaný (školní) výsledek vzdělávání	Konkretizované učivo	Vazby, přesahy, průřez. téma
Žák by měl: 3.5. ekonomicky nakládat se surovinami, energiemi a jinými materiály s ohledem na životní prostředí 4.5. orientovat se v receptech 3.3. vybrat vhodné potraviny podle technologického postupu 4.1. zvolit vhodné potraviny podle technologického postupu 4.3. zvládat předběžnou úpravu potravin 4.4. připravit teplé a studené pokrmy podle receptury 4.6. připravit běžné teplé nápoje	Žák by měl dosáhnout těchto výsledků: - přesně odměřuje množství výchozích surovin pro přípravu pokrmů - připravuje přiměřené množství jídla - aktivně chrání životní prostředí: při přípravě pokrmů se snaží minimalizovat spotřebu energií (elektriny, plynu) a vody volbou úsporných postupů přípravy pokrmů a úklidu kuchyně - v kuchařské knize vyhledá recept (podle rejstříku) - při výběru potravin pro přípravu pokrmů respektuje pracovní pokyny (pracuje podle receptů v kuchařské knize) - nakoupí potraviny podle připraveného seznamu - připraví si suroviny podle receptu - respektuje pracovní postup, dodržuje posloupnost jednotlivých pracovních úkonů - připraví teplé i studené pokrmy podle receptury (pracuje co nejsamostatněji, postup přípravy pokrmů konzultuje s vyučujícím) - uvede různé možnosti tepelné úpravy potravin (vaření, pečení, smažení, grilování, zapékání) - připraví běžné studené a teplé nápoje - popíše rozdíl mezi přípravou klasického a instantního nápoje	- přesné odměřování surovin (vážení, měření objemu) - odhad potřebného množství jídla (prevence plýtvání jídlem) - ochrana životního prostředí (minimalizace spotřeby energií, vody, surovin pro přípravu pokrmů) - orientace v kuchařské knize (vyhledání receptu podle rejstříku) - výběr surovin podle receptury - nákup potravin - příprava surovin pro přípravu pokrmů (výběr, nákup, dávkování surovin, očištění, loupání a krájení surovin) - pracovní postup, posloupnost jednotlivých kroků - příprava teplých i studených pokrmů podle receptury <ul style="list-style-type: none"> - studené pokrmy <ul style="list-style-type: none"> - zeleninové, ovocné a těstovinové saláty (příprava dresinků) - pomazánky - mléčné koktejly - snídaně, svačiny, večeře, sváteční pohoštění - teplé pokrmy (možnosti tepelné úpravy potravin) <ul style="list-style-type: none"> - polévky: vývary a zahuštěné polévky - přílohy (včetně různých druhů knedlíků) - úprava masa - jednoduché omáčky - pečení moučníků (lité a kynuté moučníky, cukroví) - vaječné pokrmy - mléčné pokrmy - pokrmy z brambor - úprava luštěnin - příprava teplých a studených nápojů (ovocné šťávy, limonády, koktejly, čaj, káva, kakao, instantní nápoje)	PT osobnostní a sociální vých. - osobnostní rozvoj: rozvoj schopností poznávání

