

Výstupy	Učivo	Průřezová témata
PRÁCE S TECHNICKÝMI MATERIÁLY		
Dodržuje zásady bezpečnosti a hygieny při práci Uplatňuje první pomoc při úrazu Organizuje a plánuje pracovní činnost	Organizace a bezpečnost práce	
Užívá technickou dokumentaci, připraví si vlastní jednoduchý náčrt výrobku	Technické náčrty a výkresy	
Užívá materiál vhodný pro zadaný výrobek	Vlastnosti materiálů	
Řeší jednoduché technické úkoly s vhodným výběrem pracovních nástrojů a nářadí	Pracovní pomůcky, nářadí a nástroje	
Dodržuje základní technologické postupy při opracování materiálů - dřevo, plast, kov	Jednoduché pracovní operace a postupy	
PŘÍPRAVA POKRMŮ		
Používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče Dodržuje pravidla bezpečnosti a hygieny práce, poskytne první pomoc při úrazu v kuchyni	Vybavení kuchyně, hygiena práce, bezpečnost	
Sestaví jídelníček, seznámí se s různými způsoby úpravy pokrmů Rozpoznává vhodné skladování potravin	Jídelníček, skupiny potravin, skladování potravin	
Připraví jednoduchý tepelně upravený pokrm v souladu se zásadami zdravé výživy	Tepelná úprava pokrmů	
Dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti	Úprava stolu, stolování	