

Výstupy	Učivo	Průřezová témata
<b>PRÁCE S TECHNICKÝMI MATERIÁLY</b>		
Dodržuje zásady bezpečnosti a hygieny při práci Poskytne první pomoc při úrazu Organizuje a plánuje svoji 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	
Získá základní vědomosti o významu techniky v životě člověka	Úloha techniky v životě člověka	
<b>PŘÍPRAVA POKRMŮ</b>		
Používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče Dodržuje pravidla bezpečnosti a hygieny práce, poskytne první pomoc při úrazech 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 a stolování	