

## Dodatek k ŠVP ZV č. 2

### Název školního vzdělávacího programu:

Školní vzdělávací program pro základní vzdělávání ZŠ Lutín 2

Škola: Základní škola a Mateřská škola Lutín příspěvková organizace

Ředitelka školy: Mgr. Lenka Soušková

Koordinátor ŠVP ZV: RNDr. Daňa Vrbová

Platnost dokumentu: od 1. 9. 2019

Dodatek k ŠVP ZV č. 2 byl projednán školskou radou dne 26. 2. 2019 a zapsán pod  
čj. ZŠ a MŠ/91/2019

V Lutíně dne 26. 2. 2019

  
.....  
Mgr. Lenka Soušková, ředitelka školy

**Základní škola  
a Mateřská škola Lutín**  
příspěvková organizace

razítko školy

Tímto dodatkem se upravuje školní vzdělávací program Základní školy a Mateřské školy Lutín příspěvkové organizace ve znění platných dodatků od 1. 9. 2019 takto:

Ve vyučovacím předmětu Člověk a svět práce se do učiva 6. a 7. ročníku přidává okruh Příprava pokrmů.

## 6. ročník:

Učivo	Očekávané výstupy
Kuchyně – základní vybavení, udržování pořádku a čistoty, bezpečnost a hygiena provozu.	Používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče, poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni.
Potraviny – výběr, nákup, skladování, skupiny potravin.	Sestaví nákupní seznam podle receptu, vybere a nakoupí potraviny podle seznamu, sleduje datum spotřeby a dobu trvanlivosti, určí, jak potraviny před zpracováním uchovávat.
Příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů.	Připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy, dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce.
Úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání, obsluha a chování u stolu.	Dodržuje základní principy stolování.

## 7. ročník:

Učivo	Očekávané výstupy
Kuchyně – základní vybavení, udržování pořádku a čistoty, bezpečnost a hygiena provozu.	Používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče, poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni.
Potraviny – výběr, nákup, skladování, skupiny potravin, sestavování jídelníčku.	Sestaví jídelníček v souladu se zásadami zdravé výživy, vytvoří nákupní seznam podle receptu, vybere a nakoupí potraviny podle seznamu, sleduje datum spotřeby a dobu trvanlivosti, určí, jak potraviny před zpracováním uchovávat.
Příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů.	Připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy, dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce.
Úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání, obsluha a chování u stolu, slavnostní stolování v rodině, zdobné prvky a květiny na stole.	Dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti.