

Příloha č. 2 Školního vzdělávacího programu pro základní vzdělávání Základní a Mateřské školy Bohuňovice, platného od 1.9.2022 (dále jen „ŠVP“)

S účinností od 1.9. 2023 se ruší v kapitole 5.22 Člověk a svět práce tematický celek „Příprava pokrmů“ v 6., a 7. ročníku.

Konkrétně se ruší tyto části:

Str. 238

Příprava pokrmů • kuchyně – vybavení, udržování pořádku, bezpečnost a hygiena provozu • potraviny – výběr, nákup, skladování potravin • příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena	Používá základní kuchyňský inventář.
	Připraví jednoduché pokrmy studené kuchyně v souladu se zásadami zdravé výživy.
	Dodržuje zásady bezpečnosti a hygieny práce.
	Poskytne první pomoc při jednoduchých úrazech v kuchyni.

Str. 239

Příprava pokrmů • potraviny – sestavování jídelníčku • příprava pokrmů – tepelná úprava pokrmů • úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání • příprava pokrmů – tepelná úprava pokrmů • úprava stolu a stolování – obsluha a chování u stolu, slavnostní stolování, zdobné prvky	Bezpečně obsluhuje základní spotřebiče.
	Připraví jednoduché pokrmy teplé kuchyně a sestaví denní jídelníček v souladu se zásadami zdravé výživy.
	Dodržuje zásady bezpečnosti a hygieny práce při obsluze spotřebičů.
	Poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni.
	Připraví jeden chod, nachystá stůl na společenský oběd, dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti.