

Vzdělávací oblast:	Člověk a svět práce
Vzdělávací obor:	Člověk a svět práce
Vyučovací předmět:	PŘÍPRAVA POKRMŮ

CHARAKTERISTIKA VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

1. Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu

Vyučovací předmět **Příprava pokrmů** je zaměřen na praktickou stránku přípravy jídla a činnostmi s tím přímo souvisejícími. Rozvíjí u žáků vlastní tvůrčí dovednosti a umožňuje jim lépe se prosadit v praktickém životě.

Předmět v sobě kompletuje 3 složky:

- Nákup potravin a náklady na přípravu pokrmů
- Příprava pokrmů
- Stolování

Předmět je vyučován jako volitelný na druhém stupni ZŠ. Týdenní časová dotace je 1 hodina.

Výuka probíhá ve specializované učebně. Ve výjimečných případech mohou žáci navštívit např. školní kuchyni a jídelnu nebo mohou pracovat v terénu.

Do vyučovacího předmětu jsou včleněna tato průřezová témata: Osobnostní a sociální výchova, Environmentální výchova, Výchova demokratického občana, Výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech, Multikulturní výchova, Mediální výchova.



2. Výchovné a vzdělávací strategie

Kompetence k učení

Na úrovni předmětu **Příprava pokrmů** jsou pro utváření a rozvíjení těchto klíčových kompetencí využívány následující postupy:

- motivujeme žáky k celoživotnímu učení
- učíme žáky pracovat s obecně uznávanými znaky, symboly a termíny
- učíme žáky organizovat a plánovat čas

Kompetence k řešení problému

Na úrovni předmětu **Příprava pokrmů** jsou pro utváření a rozvíjení těchto klíčových kompetencí využívány následující postupy:

- podporujeme u žáků vlastní tvůrčí činnost při řešení problému
- učíme žáky vyhledávat vhodná řešení problému
- formujeme u žáků zásady kritického myšlení

Kompetence komunikativní

Na úrovni předmětu **Příprava pokrmů** jsou pro utváření a rozvíjení těchto klíčových kompetencí využívány následující postupy:

- zapojujeme žáky do práce ve skupinách
- rozvíjíme u žáků dovednosti související s komunikací
- přispíváme k aktivnímu zapojení žáků do praktického života



Kompetence sociální a personální

Na úrovni předmětu **Příprava pokrmů** jsou pro utváření a rozvíjení těchto klíčových kompetencí využívány následující postupy:

- učíme žáky respektovat ostatní
- preferujeme u žáků efektivní spolupráci
- posilujeme u žáků zdravou sebedůvěru

Kompetence občanské

Na úrovni předmětu **Příprava pokrmů** jsou pro utváření a rozvíjení těchto klíčových kompetencí využívány následující postupy:

- učíme žáky reagovat přiměřeně v krizových situacích
- zapojujeme žáky do činností předmětu
- vedeme žáky k životu v souladu s trvale udržitelným rozvojem

Kompetence pracovní

Na úrovni předmětu **Příprava pokrmů** jsou pro utváření a rozvíjení těchto klíčových kompetencí využívány následující postupy:

- učíme žáky dodržovat pravidla a bezpečnostní normy
- připravujeme žáky na praktický život



3. Vzdělávací obsah vyučovacího předmětu Příprava pokrmů

Očekávané výstupy z RVP ZV

1. a 2. období

PŘÍPRAVA POKRMŮ

Žák

- připraví tabuli pro jednoduché stolování
- chová se vhodně při stolování

- orientuje se v základním vybavení kuchyně
- připraví samostatně jednoduchý pokrm
- dodržuje pravidla správného stolování a společenského chování
- udržuje pořádek a čistotu pracovních ploch, dodržuje základy hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazu v kuchyni

3.období

PŘÍPRAVA POKRMŮ

Žák

- používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče
- připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy
- dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti
- dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazu v kuchyni



Školní výstupy	Učivo	Průřezová témata	Poznámky (možné formy a metody práce, mezipředmětové vztahy...)
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> • vybere potraviny pro přípravu určeného pokrmu • dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy v kuchyni • ve skupinách vytvoří denní menu za dodržení zásad zdravé výživy • prokáže dovednosti související s prací v kuchyni • aktivně se podílí na přípravě jídel • prostře stůl 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuchyně <ul style="list-style-type: none"> • základní vybavení • bezpečnostní a hygienické normy • Potraviny <ul style="list-style-type: none"> • výběr, nákup a skladování • skupiny potravin • vlastní jídelníček • zdravá výživa • Příprava pokrmů <ul style="list-style-type: none"> • studená kuchyně • tepelné opracování potravin • Úprava stolu a stolování <ul style="list-style-type: none"> • prostírání • obsluha a chování u stolu • stolování při slavnostních příležitostech 	<p>OSV EV VDO VMEGS MKV MV</p>	<ul style="list-style-type: none"> • M - převody jednotek • Čj - popis pracovního postupu • Ov - zdravý životní styl • Př - biologie člověka, zdravá výživa

