

PŘÍPRAVA POKRMŮ (8. ročník)

Charakteristika předmětu

Pracovní činnosti v 8. ročníku vycházejí z tematických celků Provoz a údržba domácnosti a Příprava pokrmů. V průběhu výuky jsou uváděny základní informace o vybavení kuchyně, potravinách, údržbě a úklidu, surovinách, přípravě pokrmů, stolování i zásadách první pomoci. Předmět je dotován 1 hodinou týdně. Vzhledem k obsahu je vyučován jako dvouhodinový celek jednou za 14 dní.

Specifické cíle předmětu:

- ☐ Žák pozná a získá základní pracovní dovednosti a návyky.
- ☐ Žák rozpozná vybrané suroviny, plodiny.
- ☐ Žák umí zvolit a používat při práci vhodné nástroje, pomůcky.
- ☐ Žák si osvojí jednoduché pracovní postupy potřebné pro běžný život.
- ☐ Žák zná zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.
- ☐ Žák si dokáže zorganizovat a naplánovat práci.
- ☐ Žák umí poskytnout ošetření při drobných úrazech.
- ☐ Žák zaujímá vlastní postoj směřující ke zdravému způsobu života.
- ☐ Žák si vytvoří pozitivní vztah k práci a racionální a tvořivý postoj k vlastní činnosti a její kvalitě.

Nejčastější formy výuky:

- ☐ Frontální výuka (osvojení nových pojmů a souvislostí)
- ☐ Skupinová práce (rozdělení úloh)
- ☐ Individuální
- ☐ Týmová práce

Metody používané při výuce:

- ☐ Kooperace (spolupráce ve skupině při dosahování daných cílů)
- ☐ Práce s pracovním listem (opakování a utřídění probírané látky)
- ☐ Práce s textem (pracovní postup)

Minimální doporučená úroveň pro úpravy očekávaných výstupů v rámci podpůrných opatření:

- ☐ používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče
- ☐ připraví jednoduché pokrmy podle daných postupů v souladu se zásadami zdravé výživy
- ☐ dodržuje základní principy stolování a obsluhy u stolu
- ☐ dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni
- ☐

8. ročník

VÝSTUPY	UČIVO	PRŮŘEZOVÁ TÉMATA	MEZIPŘEDMĚTOVÉ VZTAHY
☐ Žák umí používat základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhovat základní spotřebiče.	Kuchyně - základní vybavení kuchyně - bezpečná obsluha spotřebičů - přípravné práce v kuchyni	OSV: Zvládání stresových situací Mezilidské vztahy Komunikace	Český jazyk Dějepis Přírodopis Výtvarná výchova
☐ Žák provádí základní úklid pracovních ploch a nádobí. ☐ Žák bezpečně zachází se základními čisticími prostředky.	Údržba a úklid - úklid pracoviště - dodržování zásad hygieny - ekologické nakládání s odpady	Kooperace a kompetice Řešení problémů a rozhodování MKV:	
☐ Žák dokáže vybrat vhodné potraviny pro přípravu pokrmů. ☐ Žák rozliší základní druhy masa, umí pojmenovat typy masa. ☐ Žák zná výrobky racionální výživy. ☐ Žák rozpozná základní druhy ovoce a zeleniny.	Potraviny - výběr, nákup, skladování potravin - rozlišování potravin (potraviny rostlinného a živočišného původu, pochutiny, zdravá výživa) - vitamíny, prvky důležité pro život člověka	Tolerance a respekt k rozdílům mezi lidmi ENV: Porozumění vztahům člověka a prostředí Utváření zdravého životního stylu	

☐ Žák ovládá znalosti vitamínů v jednotlivých potravinách.			
☐ Žák ovládá základní postupy při přípravě pokrmů. ☐ Žák dokáže připravit pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy.	Příprava pokrmů - studená kuchyně - teplé předkrmy - polévky - hlavní jídla s masem - hlavní jídla bez masa - hlavní jídla sladká - moučníky - nápoje		
☐ Žák kulturně stoluje. ☐ Žák se umí společensky při stolování chovat.	Zásady správného stolování - prostírání stolu (jednoduché, slavnostní) - společenské chování u stolu - správné zacházení s příborem		
☐ Žák dokáže poskytnout první pomoc při úrazech v kuchyni. ☐ Žák v případě potřeby vyhledá odbornou pomoc sobě nebo druhému.	První pomoc - opaření - popálení - polítní rozpáleným tukem		

	- řezné rány a jiné úrazy		
☐ Žák projevuje odpovědný vztah k sobě samému a k pravidlům zdravého životního stylu.	Zdravý životní styl - zásady zdravé výživy (vhodné a nevhodné potraviny) - alternativní styly stravování - poruchy příjmu potravy, diety		