

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 Kooperace a kompetice Řešení problémů a rozhodování MKV: Tolerance a respekt k rozdílům mezi lidmi ENV: Porozumění vztahům člověka a prostředí Utváření zdravého životního stylu	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		
- 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. - Žák ovládá znalosti vitamínů v jednotlivých potravinách.	Potraviny - výběr, nákup, skladování potravin - rozlišování potravin (potraviny rostlinného a živočišného původu, pochutiny, zdravá výživa) - vitamíny, prvky důležité pro život člověka		

• 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 - polítí rozpáleným tukem - řezné rány a jiné úrazy		
• Žák projevuje odpovědný vztah k sobě samému a k pravidlům zdravého	Zdravý životní styl - zásady zdravé výživy (vhodné a		

životního stylu.	nevhodné potraviny) - alternativní styly stravování - poruchy příjmu potravy, diety		
------------------	---	--	--