

Vzdělávací oblast: Člověk a svět práce

Vyučovací předmět: Pracovní činnosti – Příprava pokrmů

Ročník: 7.

Charakteristika předmětu:

Vzdělávací obsah:

Základem vzdělávacího obsahu předmětu Pracovní činnosti – příprava pokrmů je vzdělávací obsah vzdělávací oblasti Člověk a svět práce tematického okruhu Příprava pokrmů.

Časová dotace:

7. ročník – 1/2 hodiny

Organizace výuky:

Výuka je realizována formou vyučovací hodiny (45 minut) 1x týdně. Probíhá převážně v odborné učebně – cvičná kuchyně nebo v běžné třídě. Žáci jsou z tohoto předmětu hodnoceni v pololetí a na konci školního roku jednou společnou známkou za tento předmět a za předmět Pracovní činnosti – Pěstitelské práce a chovatelství. Souhrnné hodnocení je uvedeno k předmětu Pracovní činnosti.

Cíle výuky:

Obsah vychází z konkrétních životních situací, v nichž žáci přicházejí do přímého kontaktu se stravováním a kuchyňskou technikou v jejich různých podobách a širších souvislostech. Předmět se cíleně zaměřuje na praktické pracovní dovednosti a návyky při přípravě pokrmů, vede k pozitivnímu vztahu k práci a k používání vhodných nástrojů, náradí a pomůcek při práci i v běžném životě, učí organizaci a plánování práce, učí hodnotit pracovní činnost samostatně i v týmu, může přispět k vytváření životní a profesní orientace žáků. Ve všech tematických okruzích jsou žáci soustavně vedeni k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny při práci.

Řád cvičné kuchyně, bezpečnost a hygiena provozu je pro každého žáka závazné.

Očekávané výstupy

Příprava pokrmů

- ČSP-9-5-01 používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče
- ČSP-9-5-02 připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy
- ČSP-9-5-03 dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti
- ČSP-9-5-04 dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni

Minimální doporučená úroveň očekávaných výstupů v rámci podpůrných opatření

- ČSP-9-5-01 používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče
- ČSP-9-5-02 připraví jednoduché pokrmy podle daných postupů v souladu se zásadami zdravé výživy

ČSP-9-5-03 p *dodržuje základní principy stolování a obsluhy u stolu*

ČSP-9-5-04 *dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni*

Dílčí výstupy

Příprava pokrmů

- seznamuje se se základním vybavením kuchyně
- udržuje pořádek a čistotu v kuchyni, bezpečnost a hygienu provozu
- umí skladovat různé skupiny potravin
- dokáže jednoduše upravit stůl k různým příležitostem
- seznamuje se s poskytnutím první pomoc při drobných úrazech i při úrazu elektrickým proudem v kuchyni
- seznamuje se zásadami dodržování bezpečnosti a hygieny při práci v kuchyni
- seznamuje se se základními postupy při přípravě jednoduchých pokrmů
- seznamuje s principy sestavení správného jídelníčku

Učivo:

Příprava pokrmů

Učivo

- kuchyně – základní vybavení, udržování pořádku a čistoty, bezpečnost a hygiena provozu
- potraviny – výběr, nákup, skladování, skupiny potravin, sestavování jídelníčku
- příprava pokrmů – úprava pokrmů za studena, základní způsoby tepelné úpravy, základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů
- úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání, obsluha a chování u stolu, slavnostní stolování v rodině, zdobné prvky a květiny na stole

Mezipředmětové vztahy

VKZ– zásady zdravé výživy

F-jednotky hmotnost a objemu,

M-poměr, procenta, zlomky,

PŘ - luštěniny, obilniny, okopaniny