

Vzdělávací oblast :
Vyučovací předmět:

Člověk a svět práce
Svět práce - okruh příprava pokrmů

Charakteristika předmětu

Vzdělávací obsah:

Základem vzdělávacího obsahu předmětu Člověk a svět práce je vzdělávací obsah vzdělávacího oboru Člověk a svět práce pro 2. stupeň ze vzdělávací oblasti Člověk a svět práce, tematického okruhu Příprava pokrmů.

Časová dotace:

6. ročník – ½ hodiny

7. ročník – 0 hodin

8. ročník – 0 hodin

9. ročník – 0 hodin

Cíl předmětu:

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.

Vzdělávací obsah je určen všem žákům (tedy chlapcům i dívkám bez rozdílu).

Ve všech tematických okruzích jsou žáci soustavně vedeni k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny při práci.

Organizace výuky:

Výuka je realizována formou 90 -ti minutového bloku/2 hodiny/ jednou za 4 týdny ve skupině maximálně 18 žáků. Probíhá převážně v odborné učebně – cvičná kuchyň.

Žáci jsou z tohoto předmětu hodnoceni v pololetí a na konci školního roku jednou společnou známkou za tento předmět a za předmět Technické práce - na vysvědčení pouze jako Člověk a svět práce za oba předměty.

Řád cvičné kuchyně je součástí jejího vybavení a dodržování jeho pravidel je pro žáka závazné.

Výchovné a vzdělávací strategie pro rozvoj kompetencí žáků

(všichni vyučující při své práci využívají společné strategie –viz oddíl Charakteristika ŠVP kapitola 2 a tyto společné strategie dále konkrétně rozvíjejí pro předmět Člověk a svět práce):

A) Kompetence k učení

- vést žáky k zodpovědnosti za své vzdělávání, umožnit žákům osvojit si strategii učení a motivovat je pro celoživotní učení

1. Žáky vedeme k sebehodnocení v závěru každé praktické lekce
2. Žáky učíme samostatnému organizování práce ve skupině
3. Žákům umožňujeme ve vhodných případech realizovat vlastní nápady, je podněcována jejich tvořivost
4. Učitel přizpůsobuje koncepce a postupy dosažené úrovni poznání

B) Kompetence k řešení problémů

- podněcovat žáky k tvořivému myšlení, logickému uvažování a k řešení problému

1. Na základě svých pokusů (popřípadě omylů) žák zlepšuje výsledky své práce
2. Spoluprací s ostatními ve skupině zlepšuje výsledky své práce
3. Klademe důraz na vyhledávání informací z různých zdrojů

C) Kompetence komunikativní

- vést žáky k otevřené, všestranné a účinné komunikaci

1. Žák hledá vhodné jazykové prostředky k dorozumívání při práci ve skupině
2. Na základě vhodného dorozumívání napomáhá ke zlepšení výsledků práce skupiny, spoluvytváří kvalitní mezilidské vztahy

3. Vytváříme příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu

D) Kompetence sociální a personální

- rozvíjet u žáků schopnost spolupracovat, pracovat v týmu, respektovat a hodnotit práci vlastní i druhých

1. Při výuce využíváme skupinovou práci
2. Žáci jsou vedeni ke vzájemné pomoci, při plánování, přípravě pokrmů, stolování i práci na úklidu musí spolupracovat
3. Žáci se ve skupině střídají v roli vedoucího skupiny, za svoji práci jsou zodpovědní
4. Umí nejen zhodnotit práci ostatních, ale i nabídnout pomoc, aktivně vytváří pozitivní atmosféru při skupinové práci
5. Učíme žáky kriticky hodnotit práci skupiny, svoji práci a význam ve skupině i práci ostatních členů

E) Kompetence občanské

- vychovávat žáky jako

- **svobodné občany, plnící si své povinnosti, uplatňující si svá práva a respektující práva druhých**
- **osobnosti zodpovědné za svůj život, své zdraví a za své životní prostředí**
- **ohleduplné bytosti, schopné a ochotné účinně pomoci v různých situacích**

1. Žáci si při práci ve skupinách stanovují pravidla chování, učí se obhajovat svůj názor, svobodně volí své zařazení do skupiny
2. Zajímáme se o názory a zkušenosti žáků z oboru
3. Žáky vedeme k třídění odpadů a ekonomickému využívání surovin

F) Kompetence pracovní

- pomáhat žákům poznávat a rozvíjet své schopnosti i reálné možnosti a uplatňovat získané vědomosti a dovednosti při profesní orientaci

1. Na začátku školního roku seznamujeme žáky se zásadami bezpečného chování a práce
2. Vedeme žáky ke správnému užití materiálů, nástrojů, techniky a vybavení
3. Vedeme žáky k samostatnosti při plánování, nákupu surovin, organizaci práce, přípravě pomůcek, provedení a dokončení práce, stolování, úklidu a ocenění práce

4. Vedeme žáky k šetření materiálem
5. Vyžadujeme dokončení práce v dohodnuté kvalitě a termínu
6. Podle možností zařadíme exkurzi do provozu společného stravování

Začlenění průřezových témat do výuky předmětu Příprava pokrmů

A) Osobnostní a sociální výchova

- uskutečňuje se v praktických úkolech, které žák řeší ve skupinách

Osobnostní rozvoj

Sebepoznání - já jako zdroj informací o sobě; druhí jako zdroj informací o mně

Seberegulace a sebeorganizace - cvičení sebekontroly, sebeovládání - regulace vlastního jednání i prožívání, vůle, organizace vlastní práce, stanovování osobních cílů a kroků k jejich dosažení

Kreativita – cvičení pružnosti nápadů, originality, schopnosti "dotahovat" nápady do reality, tvořivost v mezilidských vztazích

Sociální rozvoj

Poznávání lidí - vzájemné poznávání se ve skupině

Mezilidské vztahy - péče o dobré vztahy; chování podporující dobré vztahy, empatie a pohled na svět očima druhého, respektování, podpora, pomoc

Komunikace - cvičení pozorování a aktivního naslouchání; dovednosti asertivní komunikace

Kooperace - rozvoj individuálních dovedností pro kooperaci (seberegulace), rozvoj sociálních dovedností pro kooperaci (jasná a respektující komunikace, řešení konfliktů, podřízení se, vedení a organizování práce skupiny)

Morální rozvoj

Řešení problémů a rozhodovací dovednosti - dovednosti pro řešení problémů a rozhodování z hlediska různých sociálních rolí

Hodnoty, postoje - analýzy vlastních i cizích postojů a hodnot a jejich projevů v chování lidí, spravedlivá dělba práce

B) Výchova demokratického občana

- uskutečňuje se svobodnou volbou začlenění do určité stálé skupiny a spoluúčastí na jejím bezproblémovém fungování při plnění praktických úkolů

Občanská společnost a škola - škola jako model otevřeného partnerství a demokratického společenství, demokratická atmosféra a demokratické vztahy ve škole; způsoby uplatňování demokratických principů a hodnot

Občan, občanská společnost a stát - občan jako odpovědný člen společnosti (jeho práva a povinnosti, schopnost je aktivně uplatňovat, přijímat odpovědnost za své postoje a činy, angažovat se a být zainteresovaný na zájmu celku)

C) Výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech

- uskutečňuje se poznáváním způsobu života a stravování v jiných zemích, zamyšlením nad různou životní úrovní v různých částech světa, uvědoměním nutnosti efektivně využívat suroviny

Evropa a svět nás zajímá - zážitky a zkušenosti z Evropy a světa, stravovací zvyky a tradice

Objevujeme Evropu a svět - styl života v evropských rodinách; životní styl mladých Evropanů

D) Multikulturní výchova

- poznání života jiných kultur

Lidské vztahy - právo všech lidí žít společně a podílet se na spolupráci; udržovat tolerantní vztahy a rozvíjet spolupráci s jinými lidmi, bez ohledu na jejich kulturní, sociální, náboženskou, zájmovou nebo generační příslušnost; vztahy mezi kulturami, tolerance a respekt, odmítání diskriminace z jakéhokoliv důvodu

E) Environmentální výchova

Základní podmínky života - voda (vztahy vlastností vody a života, pitná voda ve světě a u nás), půda (zdroj výživy), ochrana biologických druhů různých evropských národů

Vzdělávací obsah okruhu Příprava pokrmů

Výstup z RVP	Školní výstup	Učivo	Poznámky	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce</u> ➤ <u>používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče</u> 	<p>Zná a dodržuje řád cvičné kuchyně, hygienicky správně, bezpečně a hospodárně nakládá s kuchyňským náčiním a přístroji, surovinami i kuchyňskými odpady</p> <p>Seznámí se se zařízením a vybavením cvičné školní kuchyně Naučí se bezpečně ovládat elektrické spotřebiče v CvK</p>	<p><u>Řád cvičné kuchyně</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – bezpečnost a hygiena provozu <p><u>Kuchyně</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – základní vybavení – udržování pořádku a čistoty 	<p>6. ročník Září + průběžně</p> <p>Říjen + průběžně</p>	<p>EVO Přírodopis</p> <p>EGS</p>

Výstup z RVP	Školní výstup	Učivo	Poznámky	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy
<p>➤ <u>dodržuje</u> základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti</p> <p>➤ <u>připraví</u> jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy</p>	<p>Umí prostřít pro různé příležitosti a pokrmy správně servírovat Zná a užívá zásady společenského chování při stolování</p> <p>Naučí se vhodně vybírat a nakupovat suroviny</p> <p>Pozná a využívá vhodné způsoby skladování potravin</p> <p>Zvládne prakticky základní postupy při přípravě pokrmů</p> <p>Připraví jednoduché pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - za studena - vařením - pečením 	<p>Úprava stolu a stolování</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednoduché prostírání - obsluha a chování u stolu - slavnostní stolování - ozdobné prvky a květiny na stole <p><u>Potraviny I</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr - nákup - skladování - skupiny potravin <p><u>Příprava pokrmů</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava pokrmů za studena - základní tepelné úpravy - základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů 	<p>Listopad</p> <p>Prosinec</p> <p>Říjen</p> <p>Listopad</p> <p>Prosinec</p> <p>Únor</p>	<p>MV</p> <p>OSV</p> <p>OSV</p>

Výstup z RVP	Školní výstup	Učivo	Poznámky	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy
<p>➤ <u>poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - smažením - dušením - zapékáním - pomocí speciálních kuchyňských přístrojů <p>Umí sestavit jídelníček podle zásad zdravé výživy</p> <p>Při úrazu v kuchyni neprodleně a správně poskytne první pomoc a zajistí další pomoc odbornou, je-li nutná</p>	<p><u>Potraviny II</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - sestavování jídelníčku <p><u>Stolování</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - různé slavnostní příležitosti <p>Poskytování první pomoci</p>	<p>Březen</p> <p>Duben</p> <p>Květen</p>	<p>EVO, MV</p> <p>OSV</p>

Výstup z RVP	Školní výstup	Učivo	Poznámky	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy