

Vzdělávací oblast : Volitelné předměty - Člověk a svět práce
Vyučovací předmět: Domácnost

Charakteristika předmětu

Vzdělávací obsah:

Základem vzdělávacího obsahu volitelného předmětu Domácnost 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 – 1 hodina

7. ročník – 1 hodina

8. ročník – 1 hodina

9. ročník – 1 hodina

Cíl předmětu:

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 14 dní ve skupině maximálně 18 žáků. Probíhá převážně v odborné učebně – cvičná kuchyň.

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

Výchovné a vzdělávací strategie směřující k utváření a rozvíjení klíčových kompetencí žáků:

- viz povinný vyučovací předmět Svět práce – okruh Příprava pokrmů

Průřezová témata

- viz povinný vyučovací předmět Svět práce – okruh Příprava pokrmů

Vzdělávací obsah volitelného předmětu Domácnost

Výstup z RVP	Školní výstup	Učivo	Poznámky	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy
<p><i>žák</i></p> <p>➤ <u>dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce</u></p> <p>➤ <u>používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče</u></p>	<p>žák</p> <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>Pokrmv studené kuchyně</u> <u>Pomazánky, chlebíčky</u></p> <p><u>Kuchyně</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - základní vybavení - udržování pořádku a čistoty <p><u>Saláty zeleninové a ovocné</u> - z domácích i dovozových surovin, čerstvých i konzervovaných</p>	<p>říjen + průběžně</p> <p>listopad</p>	<p>Environmentální výchova Přírodopis EVO</p> <p>EGS</p>

Výstup z RVP	Školní výstup	Učivo	Poznámky	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy
<p>➤ <i><u>dodržuje</u></i> <i>základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti</i></p> <p>➤ <i><u>připraví</u></i> <i>jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy</i></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>Úprava stolu a stolování - jednoduché prostírání - obsluha a chování u stolu - slavnostní stolování - ozdobné prvky a květiny na stole</p> <p><u>Tepelné úpravy</u> <u>Smažená bezmasá jídla, různé přílohy</u></p> <p><u>Potraviny I</u> - výběr - nákup - skladování - skupiny potravin</p> <p><u>Pečení a vánoční menu</u></p>	<p>prosinec</p> <p>leden</p>	<p>MKV</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>	<p>Připraví jednoduché pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - za studena - vařením - pečením - 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>Stolování</u> - různé příležitosti</p> <p><u>Sladká jídla</u> <u>Zapékání</u></p> <p><u>Příprava masitých pokrmů</u> <u>Pokrmů z brambor</u></p> <p><u>Velikonoční menu a pečení</u></p> <p><u>Dušené pokrmy</u></p> <p><u>Zákusky a dezerty</u></p> <p>Poskytování první pomoci</p> <p><u>Slavnostní menu a stolování při slavnostních příležitostech</u></p>	<p>únor</p> <p>březen</p> <p>duben</p> <p>květen</p> <p>červen</p>	<p>EV, MKS</p> <p>OSV</p>

