

5.26 ZÁKLADY KUCHARSKÝCH PRACÍ

Charakteristika vyučovacího předmětu

Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu

Nepovinný předmět Základy kuchařských prací (ZKP) rozvíjí u žáků pracovní dovednosti a vyjadřovací schopnosti v oblasti gastronomie. Poskytuje jim základní vědomosti a pracovní dovednosti v oblasti výživy a jejich využití v praktickém životě. Ve všech tematických okruzích jsou žáci soustavně vedeni k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny při práci.

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti **Člověk a svět práce**, konkrétně je zaměřen na tematický okruh **příprava pokrmů**. Významnou měrou je začleněna i část vzdělávací oblasti **Člověk a zdraví**.

V rámci tohoto nepovinného předmětu si žáci rozšiřují vědomosti, které získali v průběhu výuky povinného vyučovacího předmětu Pracovní vyučování. Žáci si osvojují znalosti o přípravě pokrmů podle tradičních receptur a praktické dovednosti pro práci se surovinami, jejich výběrem, opracováním a využíváním. Současně jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní a provozní hygieny, k hospodárnému využívání potravin, zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, ochrany životního prostředí a zdravotně-hygienických předpisů. V teoretické výuce se žáci seznamují s pravidly manipulace s potravinami a surovinami, jejich skladováním, s přípravou jednoduchých pokrmů a nápojů i s postupy při jednoduché obsluze hostů. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Výuka ZKP je organizována jako nepovinný předmět na 2. stupni ZŠ pro zájemce z řad žáků 6. - 9. ročníku, časová dotace činí 2 vyučovací hodiny jednou za 14 dnů. Předmět je vyučován v ročníkově smíšených skupinách.

Vyučování se realizuje především ve školní kuchyňce formou praktických činností a vyučovacích hodin, v učebně ICT i dalších učebních prostorách školy. V případě zájmu a organizačních možností školy jsou rovněž zařazovány exkurze do provozů nebo na adekvátní pracoviště některého odborného učiliště.

Předmět je tvořen následujícími tématy vzdělávacích oborů a tematickými okruhy průřezových témat:

- vzdělávací obor **Člověk a svět práce** – Příprava pokrmů
- vzdělávací obor **Výchova ke zdraví** – Výživa a zdraví
- vzdělávací obor **Informatika** – Data, informace a modelování, Algoritmizace a programování, Digitální technologie
- průřezové téma **Osobnostní a sociální výchova** – Rozvoj poznávacích schopností, Kreativita, Mezilidské vztahy, Komunikace, Spolupráce a soutěživost
- průřezové téma **Environmentální výchova** – Vztah člověka k prostředí
- průřezové téma **Multikulturní výchova** – Kulturní rozdíly
- inspirací jsou též vzdělávací oblasti a obory pro SŠ v oblasti gastronomie:
 - vzdělávací obor **Technologie**
 - vzdělávací obor **Potraviny a výživa**
 - vzdělávací obor **Stolníčení**

Vyučující respektuje možnosti žáků, učivo je primárně přizpůsobováno jejich potřebám za účelem dosažení nejvyšší možné úrovně znalostí a dovedností dětí.

Výchovné a vzdělávací postupy uplatňované ve vyučovacím předmětu, které směřují k utváření klíčových kompetencí

Kompetence k učení

- Praktickými ukázkami a vlastním přístupem vedeme žáky ke kritickým postojům, k využívání dříve nabytých vědomostí a dovedností a k hledání vlastních postupů.
- Vhodným výběrem témat umožňujeme žákům pracovat s odbornou literaturou, pracovat podle technické dokumentace a dalších dostupných materiálů.
- Vhodným výběrem úkolů žák poznává smysl a cíl učení, má pozitivní vztah k učení prostřednictvím zadávaných úkolů v rámci výuky, umí posoudit vlastní pokrok, kriticky zhodnotí výsledky své práce a diskutuje o nich.

Kompetence k řešení problémů

- Volbou správného postupu řešení učíme žáky promýšlet pracovní postup praktických cvičení, při řešení se učí chápat, že se při práci budou setkávat s problémy, které nemají jen jedno správné řešení, žák zjištěné poznatky aplikuje v praxi.

Kompetence komunikativní

- Zadáváním jednoznačných, srozumitelných pokynů a otázek učíme žáka naslouchat a co nejlépe porozumět obsahu sdělení.
- Vytvářením modelových situací učíme žáky rozumět a správně používat technické informace, technologický postup, návody, obrazový materiál.
- Diskuzí vedeme žáky k obhajobě svého názoru, ale i respektování názoru druhých.
- Využíváním informačních zdrojů vedeme žáky k získávání nových poznatků.
- Vhodným zadáváním úkolů, při kterých žáci spolupracují, vedeme žáky, aby na sebe brali ohledy.

Kompetence sociální a personální

- Utvářením příjemné atmosféry v týmu vedeme žáky k účinné a bezkonfliktní spolupráci ve skupině, spolupracují při řešení problémů, uvědomují si své úlohy ve skupině, přispívají k diskuzi a respektují názory jiných, učí se věcně argumentovat.
- Praktickými příklady učíme žáky rozpoznat nevhodné a rizikové chování při práci a uvědomovat si jeho možné důsledky a uplatňovat osvojené dovednosti a postupy.
- Vhodným klimatem ve třídě vedeme žáky k respektování zkušenějšího jedince a využívání jeho schopností a umožňujeme žákům zažít úspěch a posílit sebevědomí.

Kompetence občanské

- Dodržováním školního řádu, vnitřního řádu a dohodnutých pravidel chování vedeme žáky k dodržování pravidel slušného chování.
- Důsledným dodržováním bezpečnosti učíme žáky respektovat pravidla při práci, přivolat a poskytnout pomoc při nebezpečí či úrazu.

Kompetence pracovní

- Soustavným procvičováním vedeme žáky k zvládnutí základních pracovních dovedností a technologických postupů.

- Dodržováním školního a vnitřního řádu, dohodnutých pravidel chování učíme žáky bezpečně a účinně používat nástroje, vybavení a materiály.
- Vhodnými teoretickými i praktickými ukázkami vedeme žáka k získávání základních pracovních návyků, postupů a dodržování pravidel bezpečnosti a hygieny práce.
- Vhodnou motivací vedeme žáky k pochopení významu práce a možnosti zapojení do pracovního procesu, k reálnému posouzení a respektu své práce i práce ostatních.
- Prostřednictvím vhodných forem praktických činností vedeme žáky k poznání pracovních činností, které pomáhají utvářet záliby a profesní orientaci žáka v budoucnosti.

Kompetence digitální

- Při osvojování učiva vedeme žáky k využívání digitálních technologií (zejm. k práci s digitálními informačními zdroji).
- Učíme žáky používat sdílené dokumenty a sdílený prostor pro spolupráci.
- I s využitím digitálních zdrojů žáci posuzují své možnosti v oblasti profesní, případně pracovní orientace s přihlédnutím k potřebám běžného života. S použitím digitálních technologií vyhledávají informace o pracovních příležitostech v regionu a učí se reagovat na nabídku pracovní pozice.
- Žáci se učí práci s mobilními technologiemi v situacích, které odpovídají okruhu jejich zájmů a potřeb, při plnění pracovních úkolů, ke komunikaci a k prezentaci výsledků pracovních činností.
- Vedeme žáky k dodržování základních hygienických a bezpečnostních pravidel a předpisů při práci s digitální technikou a poskytnutí první pomoci při úrazu.
- Učíme žáky chránit digitální techniku před poškozením.
- Vedeme žáky k odpovědnému chování a jednání v digitálním světě (k bezpečné komunikaci prostřednictvím digitálních technologií, k ochraně svých osobních údajů a osobních dat).

Odborné výchovné a vzdělávací strategie:

Kompetence dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

- Dodržováním školního a vnitřního řádu, dohodnutých pravidel chování učíme žáky dodržovat BOZP, hygienické předpisy a předpisy požární ochrany.
- Dodržováním školního a vnitřního řádu, dohodnutých pravidel chování učíme žáky používat osobní ochranné pracovní prostředky podle prováděných činností.
- Soustavným opakováním jednotlivých činností a diskuzí učíme žáky spolupodílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí.

Kompetence usilovat o kvalitu své práce, výrobků a služeb

- Pravidelným procvičováním a opakováním učíme žáky pracovat podle instrukcí nebo návodu, případně za pomoci druhé osoby, pracovat v souladu s technologickými postupy.
- Praktickými a teoretickými ukázkami učíme žáky vhodně zvolit materiály, vybrat a používat správné pracovní nástroje, pomůcky a technické vybavení podle druhu vykonávané činnosti.
- Prezentací vlastní práce vedeme žáky ke kontrole a hodnocení kvality své vykonané činnosti.

Kompetence jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje

- Prostřednictvím exkurzí a diskuzí vedeme žáky k pochopení významu, účelu a užitečnosti vykonávané práce, jejího finančního a společenského ohodnocení.
- Vhodnými formami práce učíme žáky nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a surovinami s ohledem na životní prostředí.

Kompetence připravovat jednoduché pokrmy a nápoje, dodržovat hygienické požadavky při jejich přípravě

- Pravidelným procvičováním vedeme žáky k přípravě pokrmů a nápojů v souladu s technologickými postupy.
- Dodržováním bezpečnostních předpisů a soustavným opakováním činností vedeme žáky k zabezpečení inventáře po jeho použití a čištění, provádění sanitace, úklidu, čištění zařízení a prostor pro výrobu a skladování pokrmů.
- Dodržováním hygienických předpisů vedeme žáky ke správnému skladování surovin a nápojů dle jejich druhů.
- Dodržováním hygienických a bezpečnostních předpisů vedeme žáky k dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností.