

14 Příloha číslo 5

Dodatek k ŠVP ZV

Školní vzdělávací program pro základní vzdělávání „Škola pro život“ č. j. 826/2007

Škola: Základní škola a mateřská škola Brno, Blažkova 9, příspěvková organizace

Ředitel školy: Mgr. Petr Kapounek

Koordinátoři ŠVP ZV: Mgr. Kateřina Jelínková
Mgr. Zdeněk Liška

Platnost dokumentu: od 1. 9. 2017

Příloha k ŠVP ZV č. 4 byla projednána školskou radou dne **19. 6. 2017**.

.....

Mgr. Petr Kapounek, ředitel školy

razítko školy

Tímto dodatkem se upravuje školní vzdělávací program ZŠ a MŠ Brno Blažkova 9 ve znění platných dodatků od 1. 9. 2017 takto:

1 Změna předmětu vzdělávací oblasti **Člověk a svět práce**:

Předmět **Práce s laboratorní technikou** je nahrazen předmětem **Příprava pokrmů**.

1.1 Charakteristika předmětu **Příprava pokrmů**

Obsahové vymezení

Vyučovací předmět **PŘÍPRAVA POKRMŮ** je součástí vzdělávací oblasti **Člověk a svět práce**.

Důraz je na praktické zvládnutí teoretických znalostí v oblasti zdravé výživy a její přípravy. Ve výuce si žáci osvojují dovednosti spojené s přípravou a servírováním pokrmů. Zároveň si osvojují zásady správné výživy. Učíme žáky volit správné pracovní postupy a vhodné operace v závislosti na zadaném úkolu. Vedeme žáky k tomu, aby vybrali a prakticky využívali vhodné pracovní postupy, přístroje, zařízení a pomůcky pro konání zadané práce.

Učíme žáky pracovat podle slovního návodu, předlohy a receptu. Dále rozvíjíme správné pracovní návyky týkající se udržování pořádku, čistoty pracovních ploch nebo ekonomického využití surovin a tím uvědomělé ochrany životního prostředí.

Vyučovací předmět PŘÍPRAVA POKRMŮ integruje následující průřezová témata a jejich okruhy:

Osobnostní a sociální výchova - osobnostní rozvoj, sociální rozvoj, morální rozvoj

Časové vymezení

6. ročník – 1 hodina

celková dotace 1 hodina

Organizační vymezení vyučovacího předmětu

Vyučovací předmět má časovou dotaci jednu hodinu týdně v 6. ročníku ve dvouhodinových blocích jedenkrát za 14 dní. Výuka probíhá v žákovské kuchyňce.

Výchovné a vzdělávací strategie

Kompetence k učení

Zadávat přiměřeně obtížné samostatné úkoly, aby si žáci vyhledali a třídili informace užitečné ke svému zdokonalení v této oblasti. Pomáháme žákům číst s porozuměním pracovní postupy a vhodně na ně reagovat. Vedeme žáky k samostatnému myšlení, úsudku a k tomu, aby prezentovali výsledky své práce. A také, aby účinně používali hodnocení a sebehodnocení v souvislosti s výsledky svojí práce.

Kompetence k řešení problémů

Pomáháme žákům rozpoznávat a chápat zadávané problémové úlohy, rozlišovat podstatné a nepodstatné. Vedeme je k hledání a vybírání vhodných řešení k zadanému problému, k přemýšlení o nesrovnalostech a jejich příčinách, k plánování vlastních způsobů řešení problémů a k využívání vlastního

úsudku a zkušeností. Dáváme možnost formulovat a obhajovat jejich rozhodnutí, řešení, užité postupy a závěry. Klademe důraz na aplikaci poznatků v praxi.

Vedeme žáky k tomu, aby byli trpěliví a vytrvalí ve své činnosti a požádali, přijali a nabídli pomoc.

Kompetence komunikativní

Vedeme žáky k tomu, aby popisovali pracovní postupy, vyjadřovali se výstižně, srozumitelně, aby rozuměli souvislostem a návaznostem v pracovních postupech a správně reagovali na podněty ke svojí činnosti. Pomáháme jim aplikovat své poznatky v praxi.

Podněcujeme žáky k argumentaci. Zadáváme takové úkoly, při kterých žáci navzájem komunikují.

Kompetence sociální a personální

Směřujeme žáky k tomu, aby při řešení úkolů spolupracovali ve skupině, pozitivně ovlivňovali vztahy, upevňovali je, stanovovali si pravidla pro práci skupiny a dodržovali je. Aby si rozdělovali úkoly, kolektivně se rozhodovali a podíleli se na utváření příjemné atmosféry ve skupině.

Vedeme žáky k tomu, aby přispívali k diskusi, aby chápali potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daných úkolů a oceňovali zkušenosti druhých. A také, aby používali zásady respektovat a být respektován. Aby žáci poznali sami sebe, vlastní zručnost a další možnosti sebeuplatnění.

Podílíme se na tom, aby žáci v případě potřeby poskytli pomoc nebo o ni požádali, aby si vytvořili pozitivní představu o sobě samých, která podporuje jejich sebedůvěru a samostatný rozvoj, a aby řídili svoje jednání tak, aby dosáhli pocitu sebeuspokojení a sebeúcty.

Kompetence občanské

Vedeme žáky k utváření si správného životního postoje. Společně s žáky respektujeme a dodržujeme stanovená pravidla ve skupině, třídě, škole, společnosti. Vyžadujeme dodržování pravidel slušného chování. Klademe důraz na to, aby byli žáci tolerantní k sobě i k druhým.

Podílíme se na tom, aby žáci byli ekologicky uvědomělí (třídili odpad, ekonomicky používali pracovní materiály...).

Směřujeme žáky k tomu, aby byli zodpovědní za své chování, nabízeli, přijímali a poskytovali pomoc.

Kompetence pracovní

Vedeme žáky, aby si zorganizovali pracoviště a čas, pracovali bezpečně a systematicky, aby si plánovali pracovní postup, používali a vybírali různé metody práce, které vedou k cíli. Používali bezpečně a účinně různé materiály, pracovní nástroje a vybavení, dodržovali přesné pracovní postupy a dodržovali pravidla hygieny.

Zapojujeme žáky do aktivit vedoucích k ochraně svého zdraví i zdraví druhých, k ochraně životního prostředí. Dbáme na to, aby pracovali hospodárně.

Vedeme žáky, aby usilovali o dosažení stanovených cílů, dokončovali zahájené aktivity a motivovali se k dosahování úspěchu. A aby si vážili práce své i druhých.

1.2 Výstupy předmětu Příprava pokrmů:

Očekávané výstupy z RVP

Žák používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče.

Připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy.

Umí vyhledat v dostupných informačních zdrojích všechny podklady, jež mu co nejlépe pomohou provést danou práci.

Dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti.

Dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce.

Dodržuje pořádek a bezpečnostní předpisy na pracovišti.

Pracuje systematicky, trpělivě a uvážlivě.

Poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni.

Využívá hospodárně odpady jako zdroj druhotné suroviny.

Výstup	Učivo	Téma	Průřezová témata
<ul style="list-style-type: none">- používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče- připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy- umí vyhledat v dostupných informačních zdrojích všechny podklady, jež mu co nejlépe pomohou provést danou práci- dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti- dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce- dodržuje pořádek a bezpečnostní předpisy na pracovišti- pracuje systematicky, trpělivě a uvážlivě- poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni- využívá hospodárně odpady jako zdroj druhotné suroviny	<ul style="list-style-type: none">- základní vybavení kuchyně- udržování pořádku a čistoty v kuchyni- bezpečnost a hygiena v kuchyni- výběr, nákup a skladování potravin- skupiny potravin- sestavování jídelníčku- úprava pokrmů za studena- základní způsoby tepelné úpravy- základní postupy při přípravě pokrmů a nápojů- jednoduché prostírání- obsluha a chování u stolu- slavnostní stolování v rodině- zdobné prvky a květiny na stole	<ul style="list-style-type: none">- kuchyně- potraviny- příprava pokrmů- úprava stolu a stolování	

