Pedagogická fakulta
Faculty of Education
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Pedagogická fakulta
Katedra aplikované fyziky a techniky

Diplomová práce

Příklady pokrmů světové kuchyně ve výuce na 1. stupni ZŠ

Vypracovala: Adéla Křížová
Vedoucí práce: PhDr. Eva Roučová, Ph.D.

České Budějovice, 2021

Prohlášení:

Prohlašuji, že svou diplomovou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury. Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě archivované Pedagogickou fakultou elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu diplomové práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky vedoucího a oponentů práce i záznam i o průběhu a výsledku obhajoby diplomové práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé diplomové práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích, dne 9. července 2021 Adéla Křížová

Anotace

Tato diplomová práce se zabývá tématem přípravy pokrmů světové kuchyně ve výuce na 1. stupni ZŠ. V teoretické části se zabývám třemi hlavními oblastmi. První oblast je věnována projektovému vyučování. Druhá oblast se zabývá stručným nástinem vzdělávací soustavy v ČR a náhledem do Rámcového vzdělávacího programu pro základní vzdělávání. Třetí a závěrečná oblast se zabývá popisem přípravy pokrmů a seznámením čtenáře s různými kuchyněmi z celého světa.

Praktická část obsahuje čtyři přípravy na hodinu a jednu přípravu na exkurzi spojenou s přípravou pokrmu. Vytvořené a ozkoušené přípravy jsou určeny pro žáky od třetího do pátého ročníku základních škol. Obsahem praktické části jsou pracovní listy a reflexe z hodin přípravy pokrmů.

Klíčová slova: vzdělávání, technická výchova, Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání, Člověk a svět práce, exkurze, příprava pokrmů

Abstract

This diploma thesis deals with the topic of preparing world cuisine dishes in primary school teaching. In the theoretical part, the thesis focuses on three main fields. The first field describes project teaching. The second field deals with a brief outline of the Czech education system and an insight into the Curriculum Framework for Primary Education. The third and final field describes food preparation and presents various cuisines from all around the world.

The practical part contains four lesson plans and an excursion plan associated with the food production. Four lesson plans have been intended for pupils from the third to the fifth year of primary schools and have been tested there. The practical part also contains worksheets and the feedback form evaluating the cookery lessons.

Key words: education, technical education, Curriculum Framework for Primary Education, Human and the world of work, excursion, cookery

Poděkování:

Na tomto místě chci poděkovat vedoucí mé práce PhDr. Evě Roučové, Ph. D. za odborné rady, trpělivost, vstřícný přístup a podporu při zpracovávání diplomové práce.

Zároveň bych chtěla poděkovat vedení ZŠ Bezdrevská 3, České Budějovice, že mi umožnili uskutečnit hodiny přípravy pokrmů s 5.A při dodržování opatření proti nemoci Covid-19.

.

Obsah

Úvod 6
I. TEORETICKÁ ČÁST 8
1 Projektové vyučování 8
1.1 Definice projektu 8
1.2 Typy projektu 10
2 Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání 11
2.1 Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání (RVP) 11
2.2. Školní vzdělávací program (ŠVP) 11
2.2.1 Vzdělávací oblasti 13
4 Výběr z nejznámějších světových kuchyní 20
Francouzská kuchyně 20
Italská kuchyně 20
Rakouská kuchyně 21
Anglická kuchyně 22
Španělská a portugalská kuchyně 22
Řecká kuchyně 23
Maďarská kuchyně 24
Kuchyně Spojených států amerických 24
Latinská Amerika 25
Japonská kuchyně 26
Indická kuchyně 27
II. PRAKTICKÁ ČÁST 28
1 Spaghetti alla Bolognese/ Boloňské těstoviny 29
2 Mexická směs v pšeničné tortille 38
3 Banana bread/Banánový chléb 45
4 Crépes – Francouzské palačinky 53
5 Pekařství Karel Rendl, Sušice 59
Závěr 63

Úvod

Od školního věku je potřeba žáky vést k tomu, aby měli pokoru k práci, aby získali povědomí o tom, jak náročný proces musí proběhnout pro vytvoření finálního výrobku. Dnešní svět plný nové techniky a chytrých technologií přispívá k tomu, že žáci ztrácejí motivaci a možnost získávat, procvičovat a zdokonalovat své technické dovednosti. Proto je technické vzdělávání na 1. stupni ZŠ součástí předmětu „Pracovní činnosti“, díky němuž se u žáků pěstuje pozitivní vztah k řemeslné práci. Žáci během školní docházky získávají soubor vědomostí, pracovních návyků a dovedností potřebných v běžném životě, a nejen v pracovních činnostech rozvíjejí některé praktické zručnosti i tvořivé schopnosti a dovednosti.

Pedagogové mají těžký úkol, chtějí svým předmětem zaujmout žáka a vytvořit atraktivnější hodinu. Studenti pedagogiky během studia na pedagogické fakultě získají nespočet nápadů a vyučovacích metod, přesto se stále v dnešní době nejvíce využívá frontální výuka. Proto jsem do své diplomové práce zahrnula projektovou výuku, které se věnuji hned v úvodu teoretické části. Čtenář se dočte, co je to a v čem spočívá projektová výuka v pracovních činnostech a jaké typy je možné při vyučování využívat.

Další kapitolou teoretické části je náhled do Rámcového vzdělávacího programu, Školního vzdělávacího programu a přípravy pokrmů podle RVP pro základní školy. V poslední kapitole se zabývám charakteristikou 11 světově známých kuchyní.

V praktické části jsem vypracovala pět výukových námětů do projektů pro přípravu pokrmů z celosvětové kuchyně do výuky předmětu „pracovní činnosti“ na 1. stupni ZŠ. Čtyři přípravy na vyučovací hodiny budou detailněji popsány (včetně výukových cílů, hodnocení, krizových situací, aj.) a zde ověřuji efektivitu v rámci realizace s dětmi mladšího školního věku. Každá příprava bude zakončena reflexí a doporučením na základě vlastních zkušeností z realizace. Součástí závěrečné práce bude fotografická dokumentace z průběhu vyučování. Poslední námět bude exkurze do Pekařství Rendl v Sušici.

Doufám, že jednotlivé náměty na projekty učitele zaujmou a pomohou zatraktivnit výuku přípravy pokrmů.

Cíle diplomové práce

Hlavním cílem práce je vytvoření výukových námětů na téma: příklady pokrmů světové kuchyně ve výuce na 1. stupni ZŠ.

Shrnutí cílů teoretické části:

- vytvoření teoretického úvodu pro praktickou část (Rámcový vzdělávací program, cíle technické výchovy)
- orientační náhled na možné naplnění klíčových kompetencí z oblasti Člověk a svět
- charakteristika a zařazení projektové výuky procesu vyučování žáků 1. stupně
- popis vybraných kuchyní světa a jejich stručná a přehledná charakteristika

Shrnutí cílů praktické části:

- orientační náhled technologie práce a cílů přípravy pokrmů prostřednictvím zpracovaných příprav na výuku
- vytvoření výukového materiálu pro učitele technické výchovy na 1. stupni ZŠ
- vytvoření tematicky zaměřených pracovních listů pro žáky 3. - 5. ročníku ZŠ

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 Projektové vyučování

V diplomové práci (v praktické části) se využívá především projektové vyučování, a to z důvodu snadné propojitelnosti pracovních činností s mnohými předměty, např. vlastivědou, přírodovědou, matematikou, českým jazykem (sloh, čtení s porozuměním) nebo cizím jazykem.

1.1 Definice projektu

Vyučování na 1. stupni základních škol má jednu velkou výhodu – většinu předmětů vyučuje stejný pedagog, a proto je organizačně jednodušší propojit předměty. V rámci školního systému předmětů se zapomíná na to, že škola nejen připravuje žáky na život, ale je i důležitou součástí jejich života.

Mimo školní prostředí platí, že pokud se objeví problém, řeší se globálně, a to přesně můžeme realizovat u projektového vyučování. Souhlasím s definicí, kterou napsala Coufalová (2006): *„Když užíváme projektovou metodu, přecházíme od parciálního pohledu na svět (pohledem jednotlivých předmětů) k pohledu globálnímu.“* (Coufalová J., 2006, s.6)

Projektové vyučování se popisuje v odborné literatuře rozdílně, a tím se v praxi přístup pedagogů liší. Není zcela specifikováno, co projektové vyučování znamená.

Ve své knize Coufalová (2006) zmiňuje odborníky a jejich definice:

Podle William Heard Kilpatric: *„Projekt jest určitě a jasně navržený úkol, který můžeme předložit žáku tak, aby se mu zdál životně důležitým tím, že se blíží skutečné činnosti lidí v životě.“* (Coufalová J., 2006, s.10)

„W.H. Kilpatric je považován za „otce projektové metody“, svou definici považuje za praktický význam projektů.“ (Coufalová J., 2006, s.10)

Podle R. Žanta: *„Projekt je účelně organizovaný souhrn myšlenek, seskupených kolem důležitého střediska praktického vědění, směřující k určitému cíli.“* Coufalová udává, že S. Vrána se nejblíže přiblížil k její definici: *„1. je to podnik, 2. je to*

podnik žáka, 3. je to podnik, za jehož výsledky převzal žák odpovědnost a 4. je to podnik, který jde za určitým cílem.“ (R. Žanta in Coufalová, J., 2006, s. 10).

Někdy se v praxi zaměňuje projektové vyučování s integrovaným tematickým vyučováním. Hlavním rozdílem je iniciativa učitele a umožnění žákům samostatně realizovat své nápady na plnění úkolu. Doporučuji si před zahájením projektového vyučování ujasnit, jak, kdy a v jaké míře bude učitel iniciativní, např. při zajištění materiálních podmínek, využití studijního materiálu, detailní organizaci výuky a při aktivním nebo pasivním předávání postupů a faktů žákům. Je třeba si rozmyslet působení učitele při vedení výuky, zda se bude jednat o projektové vyučování, nebo integrované tematické vyučování. (Coufalová J., 2006, s.10)

Coufalová (Coufalová J., 2006, s.10) ve své knize shrnula základní rysy projektu: *„1. Projekt vychází z potřeb a zájmů dítěte. Umožňuje mu uspokojit jeho potřebu získávat nové zkušenosti a být odpovědný za svou činnost.*
2. Projekt vychází z konkrétní a aktuální situace.
3. Projekt je interdisciplinární.
4. Projekt je především podnikem žáka.
5. Práce žáků v projektu přinese konkrétní produkt. Pokud je to možné, je průběh a výsledek zdokumentován. Vznikne výstup, kterým se účastníci projektu prezentují ve škole nebo mimo školu.
6. Projekt se většinou uskutečňuje ve skupině.
7. Projekt spojuje školu s širším okolím. Umožňuje začlenění školy do života obce nebo širší společnosti.“ (Coufalová, 2006, s. 11)

Proč je přínosné zařadit projektové vyučování, přesně vystihla definice Jitky Kašové (Kašová 1995, s. 73), která ve své publikaci „Škola trochu jinak“ uvádí*: „Výchovně vzdělávací projekt je integrované vyučování, které staví před žáky jeden či více konkrétních, smysluplných a reálných úkolů. Jejich cílem je např. napsat knihu či časopis, uspořádat výstavu, akci, přednášku, vyrobit vyučovací pomůcku nebo jinou užitečnou věc. Ke splnění tohoto úkolu potřebují vyhledat mnoho nových informací, zpracovat a použít dosavadní poznatky z různých oborů, navázat spolupráci s odborníky, umět organizovat svou práci v čase i prostoru, zvolit jiné řešení v případě chyby, formulovat vlastní názor, diskutovat, spolupracovat atd. Místo aby žáci přebírali hotové*

poznatky z jednotlivých oborů (mnohdy navíc bez hlubšího pochopení významu a smyslu), objevují při projektové výuce tyto poznatky sami, a to z důvodu potřeby.“ (Přívětivá, 2007, s. 12)

1.2 Typy projektu

Rozhodneme-li se využít projektovou metodu ve třídě, musíme si ujasnit, jaký typ zvolíme. Rozhodujeme se:

1. podle účelu
2. podle vztahu k učivu a vyučovacím předmětům
3. podle organizace
4. podle délky trvání
5. podle místa konání
6. podle navrhovatele
7. podle počtu zapojených žáků
8. podle velikostí

   (Coufalová J., 2006, s.11)

„Naši učitele nesmějí být podobni sloupům u cest, jež pouze ukazují kam jít, ale samy nejdou“ Jan Amos Komenský.

Používání projektového vyučování je náročné, a ne každý učitel má chuť a odvahu tento způsob zařazovat do své výuky. Myslím si, že dnešní doba vyžaduje tento způsob vyučování, praxe podporuje samostatnost žáků, a tím je dobrou přípravou na život, a to i díky globálnímu pohledu na řešení problému.

2 Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání

2.1 Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání (RVP)

Pro každý obor ve středním i základním vzdělávání je zpracován tzv. rámcový vzdělávací program (RVP). Na národní úrovni je tak garantován povinný rámec učiva, tzn. co musí každý absolvent daného oboru umět.

Přesnou charakteristiku nalezneme ve Školském zákoně 561/2004 Sb. § 3, 4: *„Rámcový vzdělávací program stanoví zejména konkrétní cíle, formy, délku a povinný obsah vzdělávání podle zaměření daného oboru vzdělání, jakož i podmínky pro vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.“*

Rámcové vzdělávací programy (RVP)

- jsou centrálně zpracovanými pedagogickými dokumenty, které schvaluje a vydává Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, pro každý obor vzdělání je vydán samostatný RVP
- stanovují obecně závazné požadavky na vzdělávání pro jednotlivé stupně a obory vzdělání a jsou platné pro všechny školy
- určují, jaké vzdělávací cíle musí být naplněny, tzn., čemu se mají žáci a žákyně v konkrétním oboru učit a jakých výsledků dosáhnout – vědomostí, dovedností, pracovních a jiných návyků
- stanovují oblasti vzdělávání, např. jazykové, přírodovědné, ekonomické, odborné (z těchto oblastí vytvoří škola soubor vyučovacích předmětů), a minimální počet hodin potřebný pro jejich výuku
- vymezují formy vzdělávání (denní, dálková aj.) a také základní materiální a jiné podmínky, za kterých se vzdělávání v daném oboru může uskutečňovat

(RVP ZV, 2017, s. 6)

2.2 Školní vzdělávací program (ŠVP)

ŠVP pro vzdělávání musí být v souladu s rámcovým vzdělávacím programem; obsah vzdělávání je uspořádán do předmětů nebo jiných ucelených částí učiva.

Za vytvoření školního vzdělávacího programu odpovídá dle školského zákona ředitel školy, který jej také vydává. ŠVP je dokumentem veřejným, přístupným odborné i laické veřejnosti a musí být zveřejněn na přístupném místě ve škole. Do školního

vzdělávacího programu může každý nahlížet a pořizovat si z něj opisy a výpisy, anebo za cenu v místě obvyklou může obdržet jeho kopii. Poskytování informací podle zákona o svobodném přístupu k informacím tím není dotčeno. (Zákon č. 561/2004 Sb., § 5)

ŠVP je základním pedagogickým dokumentem, osobním projektem výchovné i vzdělávací práce. Pedagogové by měli mít možnost si sami zvolit způsoby, prostředky, kterými požadavky RVP naplní. Na rozdíl od RVP je naplněna reálná představa ředitelů o způsobu realizace, která by se měla přibližovat k optimální představě. Tvorba ŠVP, aby vyhovovala všem daným požadavkům, má dlouhodobější charakter.

Školní vzdělávací program je kurikulární dokument školní úrovně, který si vytváří každá základní a střední škola v České republice, aby realizovala požadavky rámcového vzdělávacího programu pro daný obor vzdělávání. Legislativně je zakotven v zákoně číslo 561/2004 Sb.

Tvorba kvalitního školního vzdělávacího programu (dále jen ŠVP) je pro učitele náročnou činností, která vyžaduje dobrou znalost předmětů, zkušenost výuky.

Ve školním roce 2007/2008 zahájily výuku podle ŠVP všechny základní školy v 1. a 6. ročníku a víceletá gymnázia v odpovídajících ročnících. (RVP ZV, 2017, s. 154)

Školní vzdělávací programy (ŠVP)

- jsou pedagogickými dokumenty, které si zpracovává sama škola na základě příslušného RVP ZV, a to pro každý obor vzdělání, podle ŠVP se uskutečňuje výuka
- zohledňují vzdělávací podmínky dané školy, pedagogické záměry školy a zřizovatele, umožňují přizpůsobovat vzdělávání praxi
- ŠVP schvaluje ředitel školy a zodpovídá za soulad s příslušným RVP ZV, naplnění programu kontroluje Česká školní inspekce
- název ŠVP si škola určuje sama, odlišnými názvy mohou školy např. zdůraznit zaměření přípravy v oboru, ale většina oborů s vyučením má ŠVP shodný název (např. obor Zedník - ŠVP s názvem Zedník)
- škola má povinnost umožnit každému zájemci, aby se mohl se ŠVP seznámit

(RVP ZV, 2017, s.154)

2.2.1 Vzdělávací oblasti

Rámcový vzdělávací program obsahuje devět vzdělávacích oblastí:

- ***Jazyk a jazyková komunikace*** *(Český jazyk a literatura, Cizí jazyk, Další cizí jazyk)*
- ***Matematika a její aplikace (Matematika a její aplikace)***
- ***Informatika*** *(Informatika)*
- ***Člověk a jeho svět*** *(Člověk a jeho svět)*
- ***Člověk a společnost*** *(Dějepis, Výchova k občanství)*
- ***Člověk a příroda*** *(Fyzika, Chemie, Přírodopis, Zeměpis)*
- ***Umění a kultura*** *(Hudební výchova, Výtvarná výchova)*
- ***Člověk a zdraví*** *(Výchova ke zdraví, Tělesná výchova)*
- ***Člověk a svět práce (Člověk a svět práce)*** *"*

(RVP ZV, 2017, s. 15)

Člověk a svět práce obsahuje čtyři tematické okruhy (RVP ZV, 2017, s. 104):

- *Práce s drobným materiálem*
- *Konstrukční činnosti*
- *Pěstitelské práce*
- ***Příprava pokrmů***

Vzdělávací obsah tematického okruhu – Příprava pokrmů

V tomto odstavci naleznete obsah okruhu Příprava pokrmů, cíle a očekávané výstupní klíčové kompetence žáka na 1. stupni ZŠ.

Cíle okruhu Příprava pokrmů (RVP ZV, 2017, s. 104):

- *„poznání, že technika jako významná součást lidské kultury je vždy úzce spojena s pracovní činností člověka*
- *osvojení základních pracovních dovedností a návyků z různých pracovních oblastí, k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů, nářadí a pomůcek při práci i v běžném životě"*

Klíčové kompetence žáka na 1. stupni ZŠ

Charakteristika

„Klíčové kompetence představují souhrn vědomostí, dovedností, schopností, postojů a hodnot důležitých pro osobní rozvoj a uplatnění každého člena společnosti.“ (RVP ZV, 2017, s.10)

Jednotlivé kompetence na sebe navazují a neexistují mezi nimi hranice. Mají nadpředmětový význam. Osvojování klíčových kompetencí není krátkodobý proces.

Za klíčové kompetence jsou v základním vzdělávání považovány: kompetence k učení; kompetence k řešení problémů; kompetence komunikativní; kompetence sociální a personální; kompetence občanské; kompetence pracovní. (RVP ZV, 2017, s. 10)

Ke každé kompetenci jsou vybrány 2 hlavní příklady, jakým způsobem jsou plněny v praktické části diplomové práce:

1. Kompetence k učení
    - *vybírá a využívá pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a strategie, plánuje, organizuje a řídí vlastní učení, projevuje ochotu věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu učení*
    - *vyhledává a třídí informace a na základě jejich pochopení, propojení a systematizace je efektivně využívá v procesu učení, tvůrčích činnostech a praktickém životě* (RVP ZV,2017, s.10)
2. Kompetence k řešení problémů
    - *vyhledá informace vhodné k řešení problému, nachází jejich shodné, podobné a odlišné znaky, využívá získané vědomosti a dovednosti k objevování různých variant řešení, nenechá se odradit případným nezdarem a vytrvale hledá konečné řešení problému*
    - *samostatně řeší problémy; volí vhodné způsoby řešení; užívá při řešení problémů logické, matematické a empirické postupy* (RVP ZV,2017, s.11)
3. Kompetence komunikativní
    - *formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názory v logickém sledu, vyjadřuje se výstižně, souvisle a kultivovaně v písemném i ústním projevu*
    - *naslouchá promluvám druhých lidí, porozumí jim, vhodně na ně reaguje, účinně se zapojuje do diskuse, obhajuje svůj názor a vhodně argumentuje* (RVP ZV,2017, s.11)

4. Kompetence sociální a personální
    - *účinně spolupracuje ve skupině, podílí se společně s pedagogy na vytváření pravidel práce v týmu, na základě poznání nebo přijetí nové role v pracovní činnosti pozitivně ovlivňuje kvalitu společné práce*
    - *přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu, oceňuje zkušenosti druhých lidí, respektuje různá hlediska a čerpá poučení z toho, co si druzí lidé myslí, říkají a dělají* (RVP ZV,2017, s.12)
5. Kompetence občanské
    - *respektuje přesvědčení druhých lidí, váží si jejich vnitřních hodnot, je schopen vcítit se do situací ostatních lidí, odmítá útlak a hrubé zacházení, uvědomuje si povinnost postavit se proti fyzickému i psychickému násilí*
    - *chápe základní ekologické souvislosti a environmentální problémy, respektuje požadavky na kvalitní životní prostředí, rozhoduje se v zájmu podpory a ochrany zdraví a trvale udržitelného rozvoje společnosti* (RVP ZV,2017, s.12)
6. Kompetence pracovní
    - *používá bezpečně a účinně materiály, nástroje a vybavení, dodržuje vymezená pravidla, plní povinnosti a závazky, adaptuje se na změněné nebo nové pracovní podmínky*
    - *přistupuje k výsledkům pracovní činnosti nejen z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti a společenského významu, ale i z hlediska ochrany svého zdraví i zdraví druhých, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot (RVP ZV, 2017, s. 13)*

PŘÍPRAVA POKRMŮ

Očekávané výstupy – 1. období

žák

ČSP-3-4-01 připraví tabuli pro jednoduché stolování

ČSP-3-4-02 chová se vhodně při stolování

Minimální doporučená úroveň pro úpravy očekávaných výstupů v rámci podpůrných opatření:

žák

ČSP-3-4-01p upraví stůl pro jednoduché stolování

ČSP-3-4-02 chová se vhodně při stolování

Očekávané výstupy – 2. období

žák

ČSP-5-4-01 orientuje se v základním vybavení kuchyně

ČSP-5-4-02 připraví samostatně jednoduchý pokrm

ČSP-5-4-03 dodržuje pravidla správného stolování a společenského chování

ČSP-5-4-04 udržuje pořádek a čistotu pracovních ploch, dodržuje základy hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc i při úrazu v kuchyni

Minimální doporučená úroveň pro úpravy očekávaných výstupů v rámci podpůrných opatření:

žák

ČSP-5-4-01p uvede základní vybavení kuchyně

ČSP-5-4-02 připraví samostatně jednoduchý pokrm

ČSP-5-4-03p dodržuje pravidla správného stolování a společenského chování při stolování

ČSP-5-4-04 udržuje pořádek a čistotu pracovních ploch, dodržuje základy hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc i při úrazu v kuchyni

- uplatňuje zásady správné výživy

Obrázek č.1- Očekávané výstupy žáka 1. stupně ZŠ.
(zdroj- RVP ZV, 2017, s.108)

Učivo přípravy pokrmů (RVP ZV, 2017, s. 108):

- *základní vybavení kuchyně*
- *výběr, nákup a skladování potravin*
- *jednoduchá úprava stolu, pravidla správného stolování*
- *technika v kuchyni – historie a význam*

Technická výchova na 1. stupni

Na většině základních škol je předmět technická výchova (pracovní vyučování) zařazen do všech ročníků dle učebního plánu. K výuce jsou využívány kmenové učebny, školní dílny, školní pozemek, cvičná kuchyňka, počítačové učebny. Součástí výuky jsou exkurze a projekty.

Vyučovací proces směřuje k tomu, aby žáci:

- získali základní a praktické pracovní dovednosti a návyky z různých oblastí;
- poznali vybrané materiály a jejich užité vlastnosti, suroviny, plodiny, naučili se volit a používat při práci vhodné nástroje, nářadí, pomůcky, pracovat s dostupnou technikou;
- osvojili si zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce, základy organizace a plánování práce a technologické kázně;
- vytvářeli si aktivní vztah k ochraně a tvorbě životního prostředí a pozitivní postoj k řešení ekologických problémů;
- získali orientaci v různých oborech lidské činnosti, formách fyzické a duševní práce;
- vytvářeli si pozitivní vztah k práci a racionální, odpovědný a tvořivý postoj k vlastní činnosti a její kvalitě;
- získali prvotní poznatky a dovednosti významné pro jejich další životní a profesní orientaci.

(ŠVP, ZŠ Lerchova Sušice, 2017, https://svp.csicr.cz/)

Složky primární technické výchovy

Základní složky primární technické výchovy se rozdělují na **kognitivní, psychomotorické a afektivní.**

Ve složce **kognitivní** se popisují poznatky o vlastnostech materiálů, nářadí a pomůckách, technologiích a bezpečnosti, hygieně a prevenci při výuce předmětu. Do této složky řadíme i používanou technickou terminologii.
Podrobnější popis této složky sepsala Roučová (2016, s. 11-12):

• *„Poznatky o vlastnostech materiálů: textil, papír, dřevo jsou savé; papír lze dobře trhat, lze ho stříhat nůžkami; pomocí lepidla lze spojit i více vrstev; Herkules lepí dřevo, textil, papír…hned nezasychá a po vytvrzení je průhledný; apod.*

• Poznatky o nářadí, nástrojích a pomůckách: nůžkami lze hodně materiálů stříhat, ale jestliže jsou nůžky tupé, materiál se trhá, je nutná údržba; existují nůžky pro leváky; apod.

• Poznatky vyplývající z různých technologií: je nutné propracování hlíny, aby předmět při vypalování nepraskl; lepidlo se nanáší vždy na suchý a čistý povrch; při nanášení barvy na lak musí být nutně již suchý; výsledek práce záleží vždy na tom, zda je dodržen technologický postup.

• Technická terminologie: názvy používaných technik, dílčích operací, nářadí a jejich druhů, pomůcek, nástrojů, materiálů, řemesel, technických objektů; stavebních slohů; objevů, vynálezů….

• Poznatky vyplývající z bezpečnosti a hygieny: různá rizika při práci s materiály, nářadím, nástroji a pomůckami; rizika prostředí na exkurzi; ekologické nakládání s materiály apod.

• Podoba prevence při práci s různými materiály, nářadím, pomůckami; při pobytu v neznámém prostředí

• Podoba 1. pomoci při práci s různými materiály, nástroji, pomůckami; při pobytu v neznámém prostředí, ve specializované učebně" (Roučová, 2016, s. 11-12)

V **psychomotorické** složce se vyhledá osvojení si technologických kroků a dílčích činností, osvojení a rozvoj psychomotorických činností (jemná a hrubá motorika). Podrobněji popsáno u Roučové (2016, s.11-12):

• „Osvojení si celého systému technologických kroků (techniky)

• Osvojení si a rozvoj dílčích psychomotorických činností (rovné a přesné stříhání; obkreslení šablony a vystřižení různých tvarů; spojování dřeva lepením, hřebíky; různé povrchové úpravy dřeva, papíru, hlíny; příprava těsta k modelování, čtení a porozumění grafickým předlohám, vytváření mentální představy o činnosti…)

• *Osvojení a rozvoj psychomotorických oblastí: jemná, hrubá motorika; plošná a prostorová představivost; čistota a pečlivost provedení… "* (Roučová, 2016, s. 11-12)

Poslední je složka **afektivní**, do které se řadí ekonomické, ekologické a estetické postoje, osobnostní a sociální rozvoj.

• *„Ekonomické postoje: nakládání s časem; uspořádání pracovního místa; neplýtvání s materiálem, ekonomická dostupnost materiálů a pomůcek, recyklace*
• *Ekologické postoje: preference přírodních materiálů, likvidace zbytků materiálů bez ekologické zátěže;*

• *Estetické postoje: povrchové úpravy, volba materiálu s ohledem na účel předmětu a estetiku; výhodnost pečlivé povrchové úpravy; vkusná kombinace barev a materiálů…*

• *Sociální rozvoj: úcta k práci druhých a k práci předchozích generací; spolupráce ve skupině; pomoc druhým, podpora vztahů v rodině (obdarováním); komunikace mezi žáky a žáky a učitelem; komunikace s technickým odborníkem; ohleduplnost při práci, nutnost přípravy na práci…*

• *Osobnostní rozvoj: ochota a vůle být v technice aktivní (bariéry, strachy, předsudky); bezpečnostní a hygienické postoje (pracovní oděv, uspořádání pracovního místa, údržba nástrojů, rizika…); vztah k regionu a jeho historii, technickým a industriálním památkám; ocenění významu techniky; nutnost znalosti rizik při neznalém a nedbalém zacházení s technikou; ocenění významu technologické kázně;*

• *Ocenění a význam pracovní vytrvalosti, pečlivosti, originality, flexibility, fluence, propracovanosti… "* (Roučová, 2016, s. 11-12)

4 Výběr z nejznámějších světových kuchyní

Francouzská kuchyně

Každá kuchyně má své speciality a skvělé národní pokrmy. Co se však týče Francie, lze ji považovat za jakousi kolébku moderního gastronomického umění. Francouzští kuchaři určili řád v receptech i v kuchařských knihách. Dokážou jídlo náležitě ohodnotit a doporučit, který nápoj se k danému pokrmu nejvíce hodí. (Řešátko, Nodl 1988, s. 13)

Ze začátku nebyly podmínky pro vývoj příznivé. Ve Francii se zemědělství a obchod s ovocem, zeleninou a kořením rozvíjí až ve 14. století. V této době vznikaly různé druhu polévek. Například známý kuchař Taillevent byl tvůrcem cibulové, rybí, hořčicové nebo fazolové. Taktéž nudlová polévka spadá do tohoto období. (Řešátko, Nodl 1988, s. 14)

Začátkem 16. století slavný cukrář Gellée vynalezl máslové těsto. V 17. století vznikaly například paštiky ze zvěřiny či známá bílá omáčka „bešamel". Po revoluci přichází velké množství kuchařů o práci, odcházejí do zahraničí, kde si zakládají své restaurace a šíří slávu francouzské kuchyně. Navíc vynalézají všemožné speciality a pochoutky. V 18. století vynalezl francouzský cukrář Appert konzervy, které usnadnily skladování jídla a jejichž princip se dodnes nezměnil. (Řešátko, Nodl 1988, s. 15-16)

Dnešní francouzská kuchyně si zakládá především na výsledné chuti. Francouzi se nevyžívají v neobvyklých kombinacích ani ve výstřední prezentaci. K dispozici mají velké množství tradičních jídel, takže není nutné objevovat nové recepty. Naopak jsou naprosto spokojení, pokud dostanou dokonale připravené tradiční jídlo. (Childová, 2014, s. 29)

Italská kuchyně

Italská kuchyně patří hned vedle francouzské a asijské kuchyně mezi nejoblíbenější a nejpopulárnější. Už při svém vývoji silně ovlivňovala nejen francouzskou, ale i ostatní evropské kuchyně. (Řešátko, Nodl 1988, s. 39)

Z nejstarších dob, kdy lidé žili velice skromně a stravovali se především rostlinnou stravou, se zachovala do dneška řada pokrmů. Jmenovat můžeme například obilnou kaši – polentu, přezdívanou jako „jídlo chudých". Tato kaše se dnes připravuje především z kukuřičné mouky. Podává se především jako příloha, a to nakrájená na malé kousky nebo ve formě malých knedlíků či noků. K většímu rozmachu gastronomického umění došlo

za vlády Numy Pompilia, kdy se k přípravě pokrmů více využíval oheň. Války s okolními národy obohatily italskou kuchyni jak o nové způsoby přípravy jídel, tak i o nové suroviny. Kupříkladu z Libye dovezli a začali pěstovat chřest, mrkev, houby a z nich i lanýže. Od Řeků se přiučili přípravě bažantů a zvěřiny. Z Baleárských ostrovů přivezli do Itálie králíky, z Asie třešně, meruňky, okurky a citróny. Pečení chleba se naučili od Parthů. (Řešátko, Nodl 1988, s. 39)

I v dnešní době, kdy se stále více lidí zajímá o zdravou a vyváženou stravu, jsou typické znaky italské kuchyně stále velice výrazné. Oblíbené jsou především nejrůznější druhy těstovin, různé speciality, konzervovaná zelenina, pizza a mořské plody. Dnešní italští kuchaři využívají nepřeberné množství potravinových zdrojů z vnitrozemí i z moře. Díky tomu mají velice rozmanité možnosti při přípravě běžných i svátečních pokrmů. (Řešátko, Nodl 1988, s. 39)

Rakouská kuchyně

Rakouská kuchyně je velice snadná na přípravu, ale to nic nemění na její zajímavosti. Rakušané sází na vkusně jednoduchý pokrm, ale skvěle dochucený. Recepty jsou velice podobné našim. (Berzsiová, Pavlína, 2012, s. 406)

V této kuchyni se pokrm většinou připravuje z těchto druhů mas – drůbež, sladkovodní ryby, jehněčí i skopové maso, ale také zvěřina. A chybou by bylo zapomenout na vepřové či telecí, ze kterého se dělá světoznámý vídeňský řízek. Na přípravu tradičních pokrmů se nejčastěji jako základ pod masa používá husí sádlo. Jako dochucení se používá majoránka, kmín, ale také jalovec. Nejraději jídla doplňují zeleninou, používá se např. červené a bílé zelí, tykev, květák, hrášek nebo lahůdkový chřest.

Tradiční recept na Sachr dort, který v 19. století upekl šestnáctiletý učeň Franz Sacher, zůstává do současnosti přísně tajný. Vyráběn je v šesti velikostech a vyvážen do celého světa. (Berzsiová, Pavlína, 2012, s.406)

Kromě něj známe tažený jablkový i tvarohový závin, bábovku, anebo ovocné knedlíky. K dezertům bychom si nejčastěji dali vídeňskou kávu, což je káva se sladkou šlehačkou nahoře. Ke kávě je nezbytné podání skleničky čisté vody, abychom si vyčistili chuťové pohárky a doplnili pitný režim. (Řešátko, Nodl 1988, s. 58)

Anglická kuchyně

Pro anglickou společnost je nejvíce kladen důraz na snídani a večeři. Snídaně je hlavní jídlem dne a večeře je hlavním společenským jídlem dne. Před snídaní se popíjí pomerančový džus. Poté následuje hlavní chod, vajíčko (nejčastěji sázené) doplněné slaninou nebo šunkou, podává se i ovesná kaše na sladký nebo i slaný způsob. K tomu zakusují opečený toast s máslem, marmeládou nebo medem. Typicky se podává černý silný čaj s mlékem nebo smetanou. (Řešátko, Nodl, 1988, s.109)

Oběd Angličané obvykle odbydou nějakým obloženým chlebem. Mezi obědem a večeří se zejména v severní Anglii podává High tea, což známe pod pojmenováním čaj o páté, nebo o hodinu později. Často se k čaji podávají teple upravovaná jídla a tato „svačina“ se někdy sloučí s večeří. (Řešátko, Nodl, 1988, s.109)

Británie je přímořský stát, proto nesmí chybět ryby a rybí speciality, jako slavnostnější varianta se podávají pokrmy s krabem. Pokud hovoříme o mase, milují skopové, jehněčí a hovězí. Jako specialita se připravují skopové ledvinky, skopové maso na roštu a maso pečené do polosyrova. Jako typické jídlo můžeme zmínit skopové dušené se zelenými fazolkami. (Řešátko, Nodl, 1988, s.109)

Výběr moučníků po slavnostní večeři je různý, může to být dušená hruška v červeném víně nebo pudinky a zmrzliny. (Řešátko, Nodl, 1988, s.110)

Už v listopadu britské hospodyně začínají připravovat tradiční vánoční puding, který se podává 25. prosince s pečeným krocanem. Puding je z hovězího nebo skopového loje a mléko je nahrazeno černým pivem. Do pudingu se zapéká zlatá mince pro štěstí. (Berzsiová, Pavlína, 2012, s. 463)

Španělská a portugalská kuchyně

Pyrenejský poloostrov má blízko jak k evropským, tak i k arabským nebo mexickým kuchyním. Tyto kuchyně si zachovávají svou dominantní chuť i přesto, že na ně má italská i francouzská kuchyně částečný vliv. (Řešátko, Nodl, 1988, s.199)

Za hlavní ingredience můžeme považovat cibuli, česnek, šafrán, červenou papriku (jako koření, nebo jako zeleninu), rajčata a kvalitní olivový olej. K masovým pokrmům, nejčastěji k drůbežímu nebo kvalitnímu hovězímu, se servírují zeleninové saláty, doplněné pikantními omáčkami. (Řešátko, Nodl, 1988, s.199)

Tyto země nejsou vnitrozemské, a proto je tu velmi rozvinutý rybolov. Ryby jsou nejčastěji zpracovávány do konzerv, jako třeba nám známý tuňák, sardinky nebo treska, kterou zpracovávaly nižší vrstvy obyvatel a uměly ji připravit jako delikatesu. Za

neobvyklý pokrm můžeme považovat cibulovo-sardinkový koláč. (Řešátko, Nodl, 1988, s.200)

Arabové měli velký vliv na zpracování ovoce, tradiční způsob je kandování. Kromě moučníků s kandovaným ovocem nesmíme zapomenout na Turrony, což jsou bonbony, kostky zkaramelizovaného cukru, s ořechy, doplněné vanilkou. Horká, hustá, krémová čokoláda se skořicí, anebo vychlazený červený nápoj zvaný grenadina, to jsou nejoblíbenější pyrenejské nápoje.

Řecká kuchyně

„Řecká kuchyně je prastará. Ještě v dobách, kdy si sousedé v Evropě pochutnávali leda na vařených kostech ulovených zvířat, znali už Řekové rafinované delikatesy jako knedlíčky z pavího masa, vařená vejce mořských ptáků, kořeněné sýry a medové koláčky, pomeranče a jiné ovoce.“ (Elefteriadue, 2010, s. 8)

Jedná se o jednu z kuchyní v Evropě, která není tak rafinovaná, ale ani tak chutná jako francouzská, ale přesto je světoznámá. V historii se tu připravovala jídla jednoduchá a snadná na přípravu, nejčastěji se surovina jen vařila. Jednalo se o obiloviny, zeleninu a ryby. Vyšší vrstvy obyvatel si mohly dovolit skopové, hovězí, kůzlečí i vepřové maso. Typické bylo, že se zvala návštěva jen do kuchyně, kde se poté i jedlo. Jedlo se vsedě na zemi, nepoužívali příbor, ale své ruce, které pak utírali do chlebové střídky. Zajímavostí je, že v 5. století př.n.l. se začaly vytvářet dvouleté školy pro kuchaře. (Řešátko, Nodl, 1988, s. 173)

Řecká kuchyně je v současnosti ovlivňována tureckým a orientálním směrem. Je to země přímořská, hodně se jedí ryby a další mořští živočichové (chobotnice, mušle apod.). Typickou ingrediencí je baklažán (lilek), rajčata, česnek a výběrový olivový olej. Nezbytnou součástí je koření (kopr, oregano, saturajka, anýz, fenykl a rozmarýn). (Řešátko, Nodl, 1988, s. 173)

Typickým jídlem je citronová polévka s rýží a syrovým žloutkem, pečené kuře s tymiánem a nemůžeme zapomenout na kebaby a pilafy. Z Řecka se nejvíce vyváží pomeranče, hroznové víno, fíky a mandle. Důležité je zmínit, že země je světový producent rozinek. (Řešátko, Nodl, 1988, s. 174)

Maďarská kuchyně

Když se řekne Maďarsko, obvykle se nám vybaví guláš, paprikáš, tokáň či lečo. Tato kuchyně nám připomíná pokrmy z orientálních zemí. Mezi tradiční ingredience patří rajčata, česnek, slanina, chutné kuřecí maso a ryby, sladká nebo kyselá smetana. (Řešátko, Nodl 1988, s.143)

Turisté si jako suvenýr z Maďarska nejčastěji přiváží mletou sladkou nebo ostrou papriku. V Maďarsku je vyhlášený fogoš - tj. ryba, druh candáta, vylovená z jezera Balaton, tradičně podávaná na houbách nebo zapečená se sýrem. (Řešátko, Nodl 1988, s.143)

V restauracích si můžeme objednat kotlíkovou rybí polévku z kapra nebo fazolovou polévku se skopovým masem. Tradiční a jeden z nejznámějších je maďarský guláš, při jehož přípravě se musí dodržovat důležité zásady. Oproti následujícímu pokrmu se nikdy nezahušťuje moukou. Tokáň je připravovaný z hovězího, vepřového nebo skopového masa. Bývá ochucen pepřem nebo majoránkou a oproti guláši je zahušťován smetanou s trochou mouky. (Berzsiová, Pavlína, 2012, s. 92 a s. 98)

Tato země je známá vývozem paprikáše a čabajské klobásy, tvořené výběrovým vepřovým masem. Mezi vynikajícími masy je nezbytné zmínit drůbež, kterou připravují s kaštanovou nádivkou. Nesmí se zapomenout na pečené kaštany podávané se smetanou, kaštany jsou také základem maďarských moučníků. Mezi nejvíce oblíbené moučníky můžeme zařadit Ludláb (čokoládový) nebo Duboš (karamelový dort). (Řešátko, Nodl 1988, s.143)

Kuchyně Spojených států amerických

Dnešní americká kuchyně měla, oproti ostatním kuchyním, možnost se vyvíjet pouze několik set let. Její současný stav je výsledkem vlivu kulinářského umění původních indiánských kmenů a mnohých národnostních skupin přistěhovalců. Severoamerická kuchyně se dá popsat jako kombinace indiánské, irské, francouzské, španělské, německé, anglické, holandské, italské a portugalské kuchyně, do které se ještě v posledních letech přidaly prvky například z Číny a Japonska. Zajímavostí původní indiánské kuchyně je i nevyužívání potravin jako jsou rajčata, brambory slunečnicový olej – k jejich využití došlo až s příchodem přistěhovalců. Využívali především kukuřici. Dalšími, indiány hojně využívanými plodinami byly melouny, fazole, papriky a tykve. Pro indiány žijící na severovýchodu země byla tradiční příprava lososa, sběr divokých

plodů a lov lesní zvěře. Pro indiány žijící v prérii představovalo bizoní maso hlavní zdroj obživy. Bizoní maso indiáni sušili a uchovávali v zásobách na zimu. (Maly, 1992, s. 7)

V dnešní době je sušené maso v USA velice oblíbené a pod názvem „jerkey" jej lze zakoupit v každém supermarketu. Z dalších indiánských jídel se do dnešní doby dochovaly pokrmy jako například bostonské pečené fazole, kukuřičný chléb, brusinky s divokou rýží, burské oříšky, avokádo, ananas či popcorn. Taktéž příprava masa na rozpálených uhlících – grilování pochází původně od indiánů. (Maly, 1992, s. 7)

Co se týká dnešní jídelní kultury v USA, je cítit konzervatismus. Američani nejsou nakloněni inovacím. Pokud se nejedná o nějakou speciální událost, volí především možnost stravování se mimo domov. Hlavní důraz u přípravy pokrmů je kladen na rychlost a zjednodušení. Z tohoto důvodu jsou hojně využívány rychlojídelny – fastfoody. Zde jsou nejčastěji nabízeny pokrmy jako například hot dogs, sendviče, hamburgery, hranolky a různé druhy pokrmů ze specializovaných rychlorestaurací. Všechny tyto rychlojídelny mají také zavedený systém Drive Thru, který umožňuje zákazníkům jíst, aniž by vystoupili z auta. (Maly, 1992, s. 10)

Latinská Amerika

„Spousta mexických dobrot dobyla svět, a i my je milujeme, ale třeba escamoles – údajně chutné mravenčí larvy a kukly, jsou jen pro opravdové fajnšmekry." (¡Viva la vida!, aneb, Žhavá jídla z Mexika až do Chile, 2015, s. 72)

Mexická kuchyně se řadí mezi jednu z nejbarevnějších kuchyní světa. Možná proto, že základní suroviny jsou plné barev a chutí, co nikde na světě kromě Střední Ameriky nenajdete. Mezi ty nejpoužívanější suroviny autorka Rundusová (2017, s. 14) uvádí chilli, limetku, koriandr, rajčata, avokádo a fazole. Limetka, se používá na přípravu mnoha mexických jídel a krom toho ji dostanete jako přílohu k pikantním pokrmům. (Rundusová, 2017, s.14)

Latinská Amerika je známá svou pálivou a kořeněnou chutí. Americký chemik Wilbur Scoville vytvořil stupnici pálivosti chilli papriček. Ty nejméně pálivé se jmenují poblano. Mezi život ohrožující a nejpálivější se řadí dorset naga. Z historie se dochovaly recepty na kukuřičné placky, které známe pod názvem Nachos. Po celém Mexiku je oblíbené skopové a kvalitní hovězí maso. Jako zajímavost musíme zmínit zpracování masa z lamy nebo morčat. (¡Viva la vida!, aneb, Žhavá jídla z Mexika až do Chile, 2015, s. 13, s. 90)

Hlavní jídla se dochucují studenými omáčkami salsa mexicana a salsa mexicana roja. Většina jídel je doplněna různými druhy fazolí a kukuřice. (Řešátko, Nodl, 1988, s.253)

Japonská kuchyně

„První kontakt se skutečnou japonskou kuchyní může být pro Evropana velkým šokem. Specifická mořská chuť polévek a zeleniny, syrové ryby, vůně omáček nepodobných tomu, co jsme si zvykli za omáčku pokládat, to vše vyvolává nedůvěru a opatrnost. Ta však po určité době ustupuje zvědavosti.“ (Lebkowski, Zygmuntowicz, 1992, s. 5)

Japonsko je přímořský stát, a proto typické pokrmy jsou z ryb, mořských řas a živočichů. Nepostradatelná surovina většiny jídel je rýže, která se pěstuje jak v nížinách, tak v horách. Z těchto ingrediencí můžeme vyrobit nejproslulejší pokrm – sushi. Základem japonské kuchyně je Sašimi. Je to čerstvá, syrová ryba, podávaná na plátky či proužky jako předkrm před teplým jídlem.

Tato zem využívá kouzlo čerstvosti, zelenina je pečlivě nakrájená a vykrojená, že nerozeznáme, zda jde o obyčejnou mrkev, okurku nebo ředkvičku. Zelenina či kousky ryby se namáčejí do omáček připravovaných ze sójové omáčky a saké, sezamové šťávy, rozšlehaných vajec nebo šťávy z okurek s různými aromatickými přídavky. (Řešátko, Nodl, 1988, s.237)

Na stole nesmí být nůž, proto je jídlo podáváno na sousta, která se jí hůlkami, a na polévky používají porcelánovou lžíci. Japonci jsou velmi uspěchaný národ, ale pokud jde o stravování, jsou velice pečliví a vše si vychutnávají s klidem. Každé jídlo je do detailu propracované a je zdobené různou zeleninou nebo ovocem. Velkou roli zde hrají i barvy, které spolu musí ladit nebo být v kontrastu. (Řešátko, Nodl, 1988, s.237)

„V Japonsku lze slyšet i žertovný dotaz, jaký je rozdíl mezi Japoncem a Číňanem? Takový, že když Číňan uvidí, že se něco hýbe nebo roste, uvažuje, jak by se to dalo sníst. Avšak Japonec uvažuje, jak by se to dalo sníst krásně.“ (Lebkowski, Zygmuntowicz, 1992, s. 7)

Indická kuchyně

Indická kuchyně je jakýmsi uměním s bohatou historií. Indii ve velké míře ovlivňuje hinduismus. Podle autorů Řešátka a Nodla (1988, s.109-110) jsou hinduisté z poloviny vegetariáni (nepozřou žádné maso), a zbylá polovina nejí hovězí maso. Kráva je považována za posvátné zvíře.

„Další náboženskou skupinou jsou muslimové, kteří nejedí vepřové maso. Pársové mohou jíst všechno maso, (...) a další náboženské skupiny se řídí vlastními, mnohdy rodinnými zvyklostmi.“ (Řešátko, Nodl 1988, s.213)

Hlavní surovina je rýže, může se dusit, smažit, ale i pražit. Podává se k pokrmům ze zeleniny, luštěnin a zajímavostí je, že se pokrmy doplňují kefíry nebo jogurty. Indie je zemí vegetariánů i veganů. Místo sádla se používá rostlinný olej. Hojně se konzumuje proso, sója, ságo, oves nebo pohanka. Ta část obyvatelstva, co pozře maso, si vybírá ze skopového, jehněčího, ryb nebo drůbeže. Za lahůdku považují maso králičí. (Řešátko, Nodl 1988, s.214)

II. PRAKTICKÁ ČÁST

Jedním z hlavních cílů praktické části diplomové práce bylo vytvoření námětů činností do projektů ve výuce technické výchovy s využitím prostor školní kuchyňky. Tyto náměty zefektivní výuku a žáci prvního stupně ZŠ si tímto nenásilně osvojí nové poznatky a dovednosti. Ve vytvořených přípravách a projektech jsou zohledněny mezipředmětové vztahy, zejména k předmětu vlastivěda.

V praktické části uvádím dva typy námětů. Prvním typem je praktická výuka v učebně s kuchyňkou a druhý typ je příprava na realizaci exkurze.

V projektech nahlédneme do světoznámých kuchyní a naučíme se připravovat různé tradiční pokrmy. Svou praktickou část jsem vyzkoušela se žáky 5. ročníku na ZŠ a ZUŠ Bezdrevská 3, České Budějovice. Výuka probíhala v odborné učebně s kuchyňkou, která byla nadstandardně vybavena. Při vlastním vyučování se podařilo propojit učivo vlastivědy a přípravy pokrmů z oblasti Člověk a svět práce.

Obrázek č. 1 – Školní učebna s kuchyňskými kouty
(zdroj: archiv autorky)

1 Spaghetti alla Bolognese/ Boloňské těstoviny

Tematický celek: V tomto projektu si žáci zopakují informace o Itálii a naučí se připravit italské těstoviny.

Použité metody: motivační metoda, metoda diskusní, popis pracovního postupu, metoda instruktáže

Určení: pro 3. - 5. ročník

Časový rozsah: 2 hodiny

Místo k realizaci: školní učebna s kuchyňkou

Počet žáků: 10

Organizační formy: skupinová a individuální

Mezipředmětové vztahy:

Praktické činnosti (příprava pokrmu)

+ český jazyk – popis pracovního postupu

+ vlastivěda – Itálie

+ matematika – převody váhových jednotek

Ingredience:

- Omáčka - 3 lžíce olivového oleje, 1 cibule, 6 stroužků česneku, 500 g mletého masa, lžička oregana, lžička bazalky, 2 lžíce cukru, 400 g drcených rajčat, špetka soli, sýr
- Těstoviny - 250 g špaget, 1 litr vody, lžička soli

Pomůcky:

Hlubší pánev, nůž, vařečka, prkénko na krájení, hrnec s pokličkou, kuchyňská váha, talíř (na servírování), varná deska, struhadlo, cedník, houbička na nádobí, jar, utěrka

Klíčové kompetence: osobní, sociální a personální, k učení, komunikativní

Výchovně – vzdělávací cíle:

Cíle kognitivní

Poznatky o vlastnostech použitých materiálů

- Potraviny (sýr a mleté maso) skladujeme v lednici.
- Pokud těstoviny necháme moc dlouho vařit, rozvaří se. Pokud je nezamícháme, slepí se.

- Pokud zakápneme těstoviny olivovým olejem, nebudou se lepit a budou chuťově lepší.
- Sůl, bazalku, oregano a cukr necháme na suchém místě.
- Rozpoznáme váhové jednotky a jejich převody.
- Při zahřátí vody dochází k jejímu odpařování, proto je potřeba, aby v hrnci bylo dostatek tekutiny.
- Používáme dostatečně velký hrnec.
- Je třeba vědět, jaké zvolit koření do receptu v italské kuchyni.

Poznatky vycházející z technologického postupu:

- Při přípravě omáčky dbáme na správný poměr surovin (např. na pánvičku nalijeme správné množství oleje).
- V kuchyni dodržujeme všechna bezpečnostní opatření a pracovní postupy.
- Po dílčím úkolu si vždy umyjeme ruce, abychom nezašpinili náčiní a další ingredience (např. koření, sůl).
- Dbáme na osvojení návyku mytí rukou po každém kroku.
- Rozšiřujeme slovní zásobu o nové pojmy vycházející z postupu (uvaření těstovin al dente, zakápnout olivovým olejem).
- Varná deska je ještě pořád horká, i když je přístroj vypnutý – hrozí popálení!

Poznatky o nástrojích a jiných pomůckách

Potřebné potraviny:

- Omáčka
    - Omáčku je potřeba pravidelně ochutnávat a dochucovat (sůl, koření).
    - Pokud česnek budeme restovat příliš dlouho, zhořkne.
- Těstoviny
    - Pokud se těstoviny vaří krátce, jsou tvrdé.
    - Pokud je vaříme dlouho, slepí se.

Kuchyňské náčiní a jiné pomůcky:

- Struhadlo, nůž, vidlička jsou ostré nástroje a je nutné být více obezřetný.

Nová technická terminologie

- Cedník, bazalka, oregano

Poznatky z bezpečnosti a hygieny práce:

Rizika:

- spálení se o varnou desku, o hrnec, horkou omáčku nebo o pánev
- říznutí se nožem, pořezání o struhadlo
- opaření vodou či olejem
- úraz vzniklý nekázní žáka
- alergická reakce žáka na potraviny

Prevence:

- Na začátku výuky poučíme o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.
- Nespěcháme, jsme soustředěni a chráníme si oči, obličej, obě ruce, ostatní žáky kolem.
- Na každou výuku vaření si obstaráme starou košili/tričko nebo zástěru, umyjeme si ruce, u varné desky jsme velmi opatrní a pokud pracujeme s ostrým nožem, dbáme na zvýšenou opatrnost a soustředění.
- Pokud úraz vznikne, snažíme se zachovat klid a okamžitě poskytnout první pomoc. Při opaření dáme zasažené místo pod vlažnou vodu a postupně přidáváme studenou. Při pořezání omyjeme ránu vodou, a pokud je na dané škole povolena dezinfekce, použijeme ji.
- Každý žák je poučen o svém pracovním místě a zbytečně se nepohybuje po místnosti a neplete se ostatním.

Cíle psychomotorické

- krájení cibule a česneku na malé kousky
- rozdělení mletého masa na pánvičce na malé kousky
- zvládnutí manipulace s varnou deskou, nastavování intenzity plamene
- neustálé míchání a zamezení připálení masa a omáčky
- stopování času na uvaření těstovin
- pečlivé dodržování postupu
- originální nazdobení těstovin

Cíle afektivní

1. Ekonomika

- úsporně zacházet s ingrediencemi a hotovým pokrmem (pokud jídlo zbyde, děti si ho odnesou v krabičce domů)

2. Estetika

- originální servírování těstovin s omáčkou (omáčku zamíchají do těstovin, nebo servírují těstoviny a na nich omáčku)

3. Ekologie

- ekologicky zacházíme se zbytky (slupky dáváme na jedno místo, a poté je vyneseme na školní kompost), třídíme odpad, šetříme vodou při mytí nádobí

4. Sociální rozvoj

- spolupráce s ostatními, učit se pracovat samostatně, schopnost pomoci druhým, rozdělit se do skupin a umět fungovat ve skupině (aktivně pracovat), komunikace s ostatními a s učitelem

5. Osobnostní rozvoj

- samostatná práce, sebeobsluha, rozvoj nových schopností, seberozvoj, sebereflexe

Kritéria hodnocení:

- dodržení pracovního postupu
- osvojení poznatků o typických pokrmech italské kuchyně
- získání nových poznatků z vaření omáčky
- ekonomické využití surovin
- třídění odpadu
- spolupráce a pomoc spolužákům
- vlastní aktivita a zapojení žáka při výuce
- dodržení pracovní kázně
- úklid pracovního místa po práci
- zapamatování si hygienických pravidel
- bezpečné zacházení s nožem, struhadlem, škrabkou a horkým olejem
- správné vyplnění pracovního listu

Organizační formy:

- individuální práce (strouhání sýra)
- skupinová práce (vaření omáčky)

Popis pracovního postupu:

1. Připravíme si prkénko, škrabku a krabičku (na slupky).
2. Připravíme si všechny potřebné ingredience.
3. Do hrnce dáme vařit osolenou vodu.
4. Nakrájíme nadrobno cibuli a česnek.
5. Nastrouháme sýr.
6. Do vroucí vody vložíme těstoviny a necháme vařit (minuty dle popisu balení).
7. Na pánvi rozehřejeme olivový olej.
8. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli.
9. Zpěníme cibuli dozlatova.
10. Poté přidáme nasekaný česnek a minutku restujeme.
11. K zelenině přidáme mleté maso a restujeme tak dlouho, dokud nebude maso téměř hotové.
12. Maso osolíme, opepříme a přidáme nasekané oregano a bazalku.
13. Zalijeme rajčaty a podle chuti dochutíme solí, bazalkou a oreganem.
14. Scedíme uvařené těstoviny a zakápneme olivovým olejem.
15. Těstoviny s omáčkou servírujeme do hlubokého talíře a posypeme nastrouhaným sýrem.

Průběh a realizace hodiny:

Na začátku žáky namotivuji a seznámím je s obsahem dvouhodinové výuky. V závěru dvouhodinové výuky bude příprava tradičního jídla.

„Děti, dneska si připomeneme stát, který všichni dobře známe z vlastivědy. Poradím vám. Jestlipak poznáte, kterým jazykem na vás budu mluvit? Buona Giornata, Come va, Grande, Perffeto, Buon Appetito.“ Většina žáků hned poznala, že se jedná o Itálii.

Po úvodním motivačním proslovu jsem rozdala pracovní list, díky kterému si žáci zopakovali základní informace o Itálii (kde se nachází, jak vypadá vlajka, hlavní město aj.). Po společné kontrole a samostatném vyhodnocení pracovního listu jsem žákům vysvětlila, co dnes budeme vařit, a následně rozdělila žáky do dvou skupin. Skupiny vařily dle stejného receptu, a všichni jsme byli zvědavi, jestli i stejným pracovním postupem uvaří stejně chutné jídlo. Žáci se po instrukcích a poučení o rizicích, která mohou nastat, odebrali ke svým kuchyňským koutům. Rozdala jsem papíry se seznamem

ingrediencí, pomůcek a pracovním postupem. Následovalo hledání všeho potřebného k přípravě pokrmu. Když měli vše připravené na pracovní desce, začalo samotné vaření. Žákům jsem byla k dispozici, ale ve většině případů nebyla má pomoc potřeba. Především jsem kontrolovala, zda všichni dodržují daný postup. Když žáci dovařili, naservírovali sobě i druhé skupině malou porci. Následovala ochutnávka a slovní hodnocení, zda se jim pokrm esteticky líbil a zda jim chutnal.

Na závěr hodiny po úklidu pracovního místa jsme zasedli do lavic a následovalo písemné hodnocení v pracovním listu, kde žáci vyhodnotili, jak se jim tato hodina líbila a jak by pokrm ještě vylepšili. Přebytečné jídlo si žáci odnesli domů v připravených krabičkách, aby se mohli pochlubit svým blízkým, co nového se naučili ve škole.

Hodnocení a reflexe

Špagety u dětí patří mezi nejoblíbenější jídlo jak ve školní jídelně, tak v restauracích i doma. Když žáci zjistili, že budeme vařit boloňské špagety, projevili velký zájem a těšili se, až si tento recept zkusí sami připravit.

Tento recept patří mezi lehčí, a proto bychom neměli mít obavy ho připravit se žáky 4. nebo dokonce i 3. ročníku. Výuka byla připravena primárně pro 5. ročník, protože ve vlastivědě se probírají státy Evropy, a tak se mohly využít mezipředmětové vztahy.

Hotový pokrm byl vynikající a všem moc chutnal. Žáci při vaření používali kuchařskou terminologii, zvládli pojmenovat všechny použité nástroje, suroviny a nebáli se používat pro ně nová slova (cedník, oregano apod.).

Všechny cíle byly naplněny, žáci pracovali pečlivě a soustředěně. Samostatná i skupinová práce proběhla bez problémů. Dbali na pečlivou hygienu a udržovali pořádek na pracovním místě.

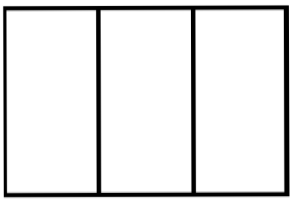
Jisté obavy mohou nastat, může dojít k drobným úrazům, např. popálení, pořezání aj., ale správnou organizací výuky k úrazu nedošlo a zpětnou vazbou jsem zjistila, že všichni si vaření užili a z hodiny odcházeli nadšeni a těšili se, až si italské boloňské špagety uvaří doma.

Obrázek č. 2 – Spaghetti alla Bolognese
(zdroj: archiv autorky)

Obrázek č. 3 – žákyně připravují
Spaghetti alla Bolognese
(zdroj: archiv autorky)

Pracovní list – Itálie

Vybarvi italskou vlajku:



Zeleně vybarvi stát Itálie:

Doplň:

Hlavní město je …….

Itálie je …… stát.

Nachází se na ……..poloostrově.

Na severu Itálie se nacházejí …….

Nápověda: přímořský, Šumava, vnitrozemský, Řím, Alpy, Praha, Pyrenejský, Tatry, Apeninský

Napiš 3 typická jídla:

_____

Napiš 5 slov, která tě napadnou, když se řekne italská kuchyně:

_____

Jaké koření se nejvíce používá v italské kuchyni?

_____

Jsi šikula, zvládl/a jsi uvařit Spaghetti alla Bolognese!

Jak si spokojený/a :

- s chutí pokrmu? (vybarvi smajlíka)

- s estetikou pokrmu? (vybarvi smajlíka)

- se spoluprací tvé skupiny? (vybarvi smajlíka)

Jak bys tento recept vylepšil?

_____

Vyjmenuj 3 rizikové situace, které mohou při dnešním vaření nastat.

_____

2 Mexická směs v pšeničné tortille

Tematický celek: seznámení žáků s Mexikem a vaření světově známého pokrmu

Použité metody: brainstorming, metoda diskusní, instruktáž, popis pracovního postupu, frontální výuka, individuální, pozorování

Určení: pro 4. - 5. ročník

Časový rozsah: 2 hodiny

Místo k realizaci: školní učebna s kuchyňkou

Počet žáků: 10

Organizační formy: skupinová, individuální

Mezipředmětové vztahy:

Praktické činnosti (příprava pokrmu)

+ český jazyk – popis pracovního postupu

+ vlastivěda – Mexiko

+ matematika – převody váhových jednotek

Metody: brainstorming, metoda diskusní, instruktáž, popis pracovního postupu, frontální výuka, individuální, pozorování

Ingredience:

2 lžíce olivového oleje, 1 cibule, 400g mletého masa, 1 červená paprika, konzerva fazolí (400g), 600 ml rajčatové omáčky, chilli a mořská sůl (podle chuti), česnek, pšeničná tortilla

K podávání podle chuti:

avokádo, červená cibule, čedar, zakysaná smetana, limeta

Pomůcky:

Hluboká pánev, sítko nebo cedník, nůž, prkénko na krájení, vařečka, talíř (na odkládání hotových tortill), mělkou pánvička, varná deska, houbička na nádobí, jar, utěrka, zástěra, kuchyňská váha

Klíčové kompetence: osobní, sociální a personální, k učení, komunikativní

Výchovně – vzdělávací cíle:

Cíle kognitivní

Poznatky o vlastnostech použitých materiálů

- Potraviny (sýr, mleté maso, paprika a zakysaná smetana) se skladují v lednici.
- Koření, sůl a tortilly se uchovávají na suchém místě.
- Avokádo nesmí být moc tvrdé ani měkké/přezrálé.

- Je nutné znát váhové jednotky a jejich převody.
- Po krájení cibule a zacházením s chilli si okamžitě umyjeme ruce.
- Na krájení vždy použijeme prkénko.
- Nenecháváme naplněnou tortillu na pánvičce bez dohledu a příliš dlouho.
- Osvojíme si nové poznatky o mexické kuchyni.

Poznatky vycházející z technologického postupu:

- Při přípravě směsi dbáme na správný poměr surovin.
- Naplníme tortillu tak, aby se dala zavřít.
- Opatrně zacházíme se surovinami a pomůckami v kuchyni.
- Po dílčím úkolu si vždy umyjeme ruce (abychom nezašpinili náčiní a další suroviny).
- Dbáme na hygienu.
- Rozšiřujeme si slovní zásobu o nové pojmy vycházející z postupu.
- Varná deska je ještě pořád horká, i když je přístroj vypnutý – hrozí popálení.
- Nenecháváme naplněnou tortillu na pánvičce bez pozornosti a příliš dlouho – hrozí připálení pokrmu, kouř a nepříjemný zápach.
- Bioodpad vyhodíme do kompostu s žížalami.

Nová technická terminologie

- tortilla, podusit maso, avokádo

Poznatky z bezpečnosti a hygieny práce:

Rizika:

- spálení se o varnou desku, hrnec, horkou směs nebo pánev
- říznutí se nožem, opaření vodou či olejem
- sáhnutí do očí prstem od cibule nebo chilli
- alergická reakce žáka na potraviny

Prevence:

- Na začátku výuky poučíme o BOZP.
- Na každou výuku vaření si obstaráme starou košili/tričko nebo zástěru.
- Umyjeme si ruce.

- Nespěcháme, jsme soustředěni a chráníme si oči, obličej, obě ruce, ostatní žáky kolem.
- Každý žák je poučen o svém pracovním místě a zbytečně se nepohybuje po místnosti a neplete se ostatním.
- U trouby/ jsme velmi opatrní, a pokud pracujeme s ostrým nožem, dbáme na zvýšenou opatrnost a soustředění.
- Pokud dojde k úrazu, snažíme se zareagovat co nejvíce v klidu a rychlosti a postupujeme dle pokynů.
- Při opaření dáme zasažené místo pod vlažnou vodu a postupně přidáváme studenou, pokud je poranění vážnější, zavoláme záchrannou službu.
- Při pořezání opláchneme ránu vodou, pokud je na dané škole povolena dezinfekce, použijeme ji.
- Pokud dojde k podráždění oka, ihned vypláchnout čistou vodou.

Cíle psychomotorické

- Na malé kousky nakrájíme cibuli a na středně velké kousky papriku.
- Na pánvičce vařečkou rozdělíme mleté maso na malé kousky.
- Zvládneme manipulaci s varnou deskou, nastavování intenzity plamene.
- Neustále mícháme a zamezíme připálení masa a směsi.
- Naplníme tortillu tak, aby se dala zabalit.
- Zabalíme tortillu dle daného postupu.
- Pečlivé dodržujeme pracovní postup.
- Snažíme se o originalitu při servírování pokrmu.

Cíle afektivní

1. Ekonomika

Úsporně zacházet s ingrediencemi a hotovým pokrmem (pokud pokrm zbyde, děti si ho odnesou v krabičce domů).

2. Estetika

Originální servírování směsi a tortilly (směsí naplní placky, přidávají ingredience dle chuti a preference).

3. Ekologie

Ekologicky zacházíme se zbytky (slupky dáváme na jedno místo a poté je vyneseme na školní kompost), třídíme odpad, šetříme vodou při mytí nádobí a omývání, bioodpad vyhodíme do kompostu s žížalami.

4. Sociální rozvoj

Spolupráce s ostatními, učit se pracovat samostatně, schopnost pomoct druhým, rozdělit se do skupin a umět fungovat ve skupině (aktivně pracovat), komunikace s ostatními a s učitelem.

5. Osobnostní rozvoj

Učit se pracovat samostatně, sebeobsluha, rozvoj nových schopností, seberozvoj, sebereflexe.

Kritéria hodnocení:

- dodržení pracovního postupu
- osvojení poznatků z vaření omáčky
- osvojení poznatků o mexické kuchyni
- ekonomické nakládání s materiálem
- třídění odpadu
- spolupráce a pomoc spolužákům
- vlastní aktivita a zapojení žáka při výuce
- dodržení pracovní kázně
- úklid pracovního místa po práci
- zapamatování si hygienických pravidel
- bezpečné zacházení s nožem, struhadlem a vařícím olejem

Organizační formy:

- individuální práce (naplnění tortilly, otáčení tortilly na pánvičce)
- skupinová práce (vaření směsi)

Popis pracovního postupu:

1. Připravíme si prkénko, nůž a krabičku (na slupky).
2. Nakrájíme cibuli na plátky a papriku na větší kostičky (2 cm).
3. Scedíme a propláchneme fazole (v sítku nebo cedníku).
4. Na pánvičku nalijeme 2 lžíce oleje a zapneme varnou desku.
5. Na rozpálený olej vysypeme cibuli a restujeme.

6. K cibuli přidáme maso a vařečkou drtíme hrudky.
7. Osolíme (špetka soli) a vařečkou drtíme hrudky na malé kousky (vaříme 5 min).
8. Přidáme papriku, fazole a zalijeme rajčatovou omáčkou.
9. Vaříme cca 5 minut.
10. Pro přiostření pokrmu přidáme chilli, popřípadě na dochucení přidáme sůl.
11. Vypneme varnou desku a přidáme česnek.
12. Rozložíme si tortillu a naplníme ji do 1/2 směsí.
13. Směs můžeme posypat avokádem/čedarem/cibulí a pokapat limetou.
14. Tortillu zabalíme podle návodu a dáme na mělkou pánvičku na 2 minuty.
15. Hotovou tortillu servírujeme na připravený talíř.

NAPLŇTE *Na jednu polovinu placky navršte kus od okrajů podlouhlou hromádku libovolné náplně. Pak přes ni překlopte jeden okraj (tento přehyb lze i vynechat a pokračovat hned podle následujícího bodu).*

PŘEKLÁDEJTE *Tortillu teď přehněte přes náplň i na obou bočních stranách. Díky tomu vznikne kapsa s rovným dnem. Okraje přidržujte prostředníčky, popřípadě dalšími prsty až po malíček. Ukazováčky jistí prostředek.*

ROLUJTE *Od vzniklé kapsy srolujte placku směrem přes náplň. Boční okraje přitom dál a dál až do konce ohýbejte dovnitř. Stočené placky pokládejte spojem dolů.*

Obrázek č. 4 – Postup balení tortilly

(zdroj:¡Viva la vida!, aneb, Žhavá jídla z Mexika až do Chile, 2015, s.90)

Průběh a realizace hodiny:

V první části dvouhodinové výuky byli žáci zeměpisně seznámeni se Střední Amerikou, zejména s Mexikem. Bylo připraveno krátké a obecné povídání o této barevné zemi.

Metodou brainstorming se žáci „rozproudili“, postupně a aktivně vzpomínali, co vše o Mexiku slyšeli. Všechny tyto pojmy si žáci zapisovali na tabuli. Postupně jsme začali diskutovat, zda známe nějaká mexická typická jídla a jestli je nějaká surovina typická pro Latinskou Ameriku.

Po řízené diskuzi jsme se seznámili s hlavní částí hodiny – vaření mexické směsi s fazolemi a mletým masem zabalené v pšeničné tortille. Žáci byli obeznámeni s bezpečností práce a společně byla vyvozena rizika, která mohou nastat.

Žáci byli rozděleni do dvou skupin (obě skupiny měly stejný úkol, ve výsledku byl pokrm ale chuťově odlišný). Každé skupině byl předán papír s popisem pracovního postupu, seznamem ingrediencí a pomůcek. Po důkladném prostudování se žáci organizovaně odebrali do kuchyňských koutů.

Žáci věděli, že dotazy na upřesnění technologického postupu nebo další případné otázky mohou směřovat na pedagoga, který jim je stále k dispozici. Organizace a pohyb žáků byly vedeny tak, aby se předešlo úrazům vzniklým nebezpečnou manipulací s nástroji a pomůckami.

Po uvaření a přendání části směsi na tortillu měl každý žák možnost si podle své chutě a své vlastní fantazie zvolit, čím si svůj pokrm dochutí a vylepší. Na závěr žáci tortillu smotali dle přiloženého popisu a dali na rozehřátou pánvičku. Každou stranu nechali opékat cca 2 minuty, dokud strana nebyla nahnědlá a křupavá.

Každá skupina si uklidila svůj kuchyňský kout a na závěr pokrm naservírovala na talíř a zhodnotila výslednou estetiku a chuť.

Hodnocení a reflexe

Z přípravy na vyučování bylo zjištěno, že žáci 5. ročníku ještě nemají znalosti o Mexiku z výuky vlastivědy. Žáci poslouchali krátké povídání a byli okouzleni obrázky jídel z knihy Nejbarevnější Mexiko od Kamily Rundusové. Děti byly namotivovány a moc se těšily, až si tradiční pokrm samy uvaří.

Cíle byly splněny. Žáci si aktivně zapamatovali informace o mexické kuchyni. Bez problémů pracovali samostatně ve skupinách, bezkonfliktně si rozdělili pracovní role a postupovali podle přesně daného postupu. Osvojili si novou terminologii a bezpečně používali kuchyňské pomůcky.

Žáci byli obezřetní, pracovali v klidu a poslouchali pokyny pedagoga, proto nenastala žádná komplikace. Dbali na to, aby se nikomu nic nestalo.

Tato výuka proběhla bez problémů. Pokrm všem chutnal a děti z hodiny odcházely nadšené.

Obrázek č. 5 – příprava plněné tortilly
(zdroj: archiv autorky)

Obrázek č. 6 – příprava plněné tortilly
(zdroj: archiv autorky)

Obrázek č. 7 – příprava plněné tortilly
(zdroj: archiv autorky)

Obrázek č. 8 – výsledný pokrm
(zdroj: archiv autorky)

3 Banana bread/Banánový chléb

Tematický celek: seznámení žáků s USA a upečení tradičního dezertu

Použité metody: motivační metoda, metoda diskuzní, popis pracovního postupu, metoda instruktáže

Určení: pro 5. ročník

Časový rozsah: 2 hodiny

Místo k realizaci: školní učebna s kuchyňkou

Počet žáků: 12

Organizační formy: skupinová, individuální

Mezipředmětové vztahy:

Pracovní činnosti (příprava pokrmu)

+ Český jazyk – popis pracovního postupu

+ Vlastivěda – USA

+ Matematika – převody váhových jednotek

Ingredience:

150g mouky, 50g kokosu, 1 prášek do pečiva, špetka soli, 3 zralé/přezrálé banány, 2 vejce, mletá skořice/perníkové koření, 2 lžíce cukru, 50g oleje, 50-100ml vody (podle hustoty těsta), olej na vymazání formy

Pomůcky:

Lžíce, vidlička, 2 mísy, ruční mixér, stěrka, forma na biskupský chlebíček (může být i jiná), trouba, houbička na nádobí, jar, utěrka, zástěra, kuchyňská váha, nůž, špejle

Klíčové kompetence: osobní, sociální a personální, k učení, komunikativní.

Výchovně – vzdělávací cíle:

Cíle kognitivní

Poznatky o vlastnostech použitých materiálů

- Vejce se skladují v chladu, nejlépe v lednici (cca 7°C).
- Koření, cukr, mouka a mletý kokos se uchovávají na suchém místě.
- Banány musí být měkké/přezrálé pro lepší rozmačkání.
- Je třeba znát váhové jednotky a jejich převody.
- Na krájení vždy používáme prkénko.
- Pokud se těsto lepí na špejli, není chléb dopečen.
- Osvojíme si nové poznatky o americké kuchyni.

Poznatky vycházející z technologického postupu:

- Při přípravě směsi dbáme na správný poměr surovin.
- Na krájení vždy použijeme prkénko.
- Dbáme na opatrnost v kuchyni.
- Po dílčím úkolu si vždy umyjeme ruce (abychom nezašpinili náčiní a další suroviny).
- Dbáme na hygienu.
- Rozšiřujeme si slovní zásobu o nové pojmy vycházející z postupu.
- Trouba je ještě pořád horká, i když je vypnutá – hrozí popálení.

Poznatky z bezpečnosti a hygieny práce:

Rizika:

- spálení se o varnou desku, hrnec, horkou směs nebo pánev
- říznutí se nožem, opaření vodou či olejem
- sáhnutí do očí prstem od cibule nebo chilli
- alergická reakce žáka na potraviny

Prevence:

- na začátku výuky poučíme o BOZP
- na každou výuku vaření si obstaráme starou košili/tričko nebo zástěru
- umyjeme si ruce
- nespěcháme, jsme soustředěni a chráníme si oči, obličej, obě ruce, ostatní žáky kolem
- každý žák je poučen o svém pracovním místě a zbytečně se nepohybuje po místnosti a neplete se ostatním
- u trouby/ jsme velmi opatrní, a pokud pracujeme s ostrým nožem, dbáme na zvýšenou opatrnost a soustředění
- pokud dojde k úrazu, snažíme se zareagovat co nejvíce v klidu a rychlosti a postupujeme dle pokynů
- při opaření dáme zasažené místo pod vlažnou vodu a postupně přidáváme studenou, pokud je poranění vážnější, zavoláme záchrannou službu
- při pořezání opláchneme ránu vodou, pokud je na dané škole povolena dezinfekce, použijeme ji

- pokud dojde k podráždění oka, ihned vypláchnout čistou vodou

Cíle psychomotorické

- rozmačkání banánů na kaši
- zvládnutí manipulace s troubou, nastavování intenzity plamene
- postupné promíchání mokré se suchou směsí
- rozklepnout vejce a bez skořápky přidat do těsta
- postupné přidávání rychlosti mixéru
- pečlivé dodržení postupu
- vypracování pracovního listu
- originální servírování pokrmu

Cíle afektivní

1. Ekonomika

Úsporně zacházet s ingrediencemi a hotovým pokrmem (pokud pokrm zbyde, děti si ho odnesou v krabičce domu).

2. Estetika

Originální ozdobení banánem a čokoládou před uložením do trouby.

3. Ekologie

Ekologicky zacházíme se zbytky (slupky dáváme na jedno místo a poté je vyneseme na školní kompost), třídíme odpad, šetříme vodou při mytí nádobí, bioodpad vyhodíme do kompostu s žížalami.

4. Sociální rozvoj

Spolupráce s ostatními, učit se pracovat samostatně, schopnost pomoc druhým, rozdělit se do skupin a umět fungovat ve skupině (aktivně pracovat), komunikace s ostatními a s učitelem.

5. Osobnostní rozvoj

Učit se pracovat samostatně, sebeobsluha, rozvoj nových schopností, seberozvoj, sebereflexe.

Kritéria hodnocení:

- dodržení pracovního postupu
- osvojení poznatků z pečení banánového chlebu

- osvojení poznatků o americké kuchyni
- ekonomické nakládání s materiálem
- třídění odpadu
- spolupráce a pomoc spolužákům
- dodržení pracovní kázně
- vlastní aktivita a zapojení žáka při výuce
- úklid pracovního místa po práci
- zapamatování si hygienických pravidel
- bezpečné zacházení s nožem, mixérem a vidličkou
- pečlivé vypracování pracovního listu

Organizační formy:

- Individuální práce (rozmačkání banánu)
- Skupinová práce (mixování těsta)

Popis pracovního postupu:

1. Připravíme si dvě mísy, vidličku, lžíci, kuchyňskou váhu a mixér.
2. V jedné míse rozmačkáme banány, v druhé smícháme suché ingredience (mouka, kokos, cukr, kypřící prášek, koření).
3. K banánům přidáme vejce a olej.
4. Mixujeme směs s banánem.
5. Opatrně a postupně do směsi s banánem přisypáváme sypkou směs.
6. Podle potřeby přidáme vodu, aby těsto bylo tekuté.
7. Vymažeme formu olejem.
8. Nalijeme těsto do formy.
9. Rozkrojíme banán a položíme na těsto ve formě.
10. Posypeme čokoládou.
11. Dáme do trouby na 180°, 30-40 minut.
12. Mezitím si uklidíme své pracovní místo.
13. Po upečení vyndáme z trouby a necháme vystydnout.
14. Po vystydnutí nakrájíme plátky (cca 2 cm).
15. Servírujeme na dezertní talířky.

Průběh výuky:

Na začátku vyučovací hodiny byli žáci seznámeni s jejím průběhem. Poslouchali vyprávění o návštěvě USA, o tamních zvycích a tradicích a o tradičních jídlech. Následně pak žáci byli vybídnuti k diskuzi na téma, co vše slyšeli o Americe a o americké kuchyni. Zapsali si jednotlivé pojmy na tabuli a vytvořili myšlenkovou mapu. Závěrem této diskuze byly shrnuty poznatky a zajímavosti.

Poté následovalo rozdělení žáků do dvou skupin. Děti se dozvěděly, že si upečeme tradiční pečivo banana bread. Byl rozdán seznam ingrediencí s potřebnými pomůckami a pracovním postupem. Podle instrukcí si žáci samostatně připravili vše potřebné. Když měli připraveno náčiní a suroviny na pracovní desce, začali připravovat pokrm. Když měli těsta připravená, nalili je do připravených forem a dali péct. Zatímco se chleby pekly, organizovaně jsme uklidili pomůcky, zbylé suroviny a pracovní místo. Následně jsme se přesunuli do lavic a žáci dostali za úkol samostatně vypracovat pracovní list o státě USA a o receptu, který si dnes vyzkoušeli. Provedli jsme společnou opravu. V průběhu vypracovávání pracovního listu jsme kontrolovali stav pokrmů v troubě.

Zjistili jsme, že plánovaný čas k dopečení banánových chlebíčků nestačí, a proto jsme museli kvůli konci hodiny začít improvizovat. Žákům byl předložen časový problém a metodou brainstorming jsme hledali vyřešení problému. Řešením bylo, že po kontrole uklizeného pracovního místa budou odcházet na další vyučovací hodinu a pokračovat ve výuce dle daného rozvrhu. Vyučující počká na to, až se pečivo dopeče, douklidí formy, celkově kuchyňku a další den si žáci ochutnají své pokrmy při svačinové přestávce. Během svačiny jsme společně vyhodnotili včerejší práci a každý sdělil svoje pocity a připomínky.

Hodnocení a reflexe

Na začátku hodiny byly děti zvědavé a nedočkavé, co si uvaříme. Po minulé hodině, kdy vařily boloňské špagety, byly nadšené, že se naučí dosud neznámé sladké pečivo.

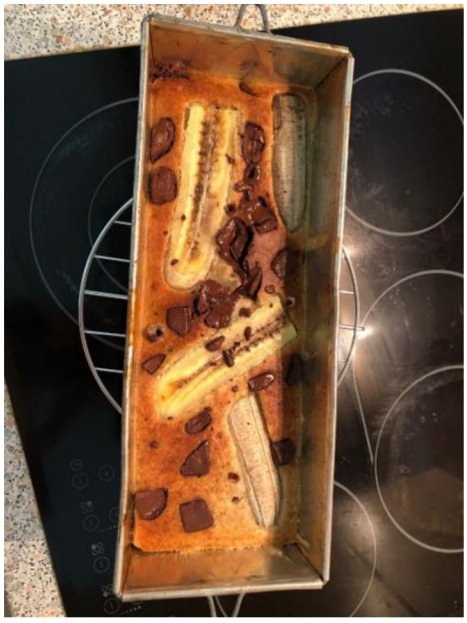
Žáci byli krátkou přednáškou namotivováni a hned se chtěli do přípravy pokrmu pustit. Po rozdělení do skupin se žáci poradili, kdo co bude připravovat, aby skupinová práce byla produktivnější. Vše probíhalo bez jakýchkoliv problémů.

Cíle byly všechny výborně splněny. Žáci byli pochváleni za své nadšení, soustředěnost a pečlivost. Pracovali obezřetně tak, aby neublížili sobě ani ostatním.

Snažili se udržovat pořádek a dostatečnou hygienu. Celou dobu používali správnou terminologii a postupovali podle přesně daného pracovního popisu.

Špatně bylo odhadnuto časové rozhraní potřebné na dopečení chleba. Pravděpodobně to bylo zapříčiněno jinou troubou, než se kterou byl recept zkoušen. Tímto dvě vyučovací hodiny nestačily a chleby se nestihly upéct. V závěru jsme se domluvili, že v kuchyňce chleby necháme dopéct. V tento moment vyučující viděl v očích žáků zklamání, ale i pochopení. Je dobře, že žáci zažili tuto neočekávanou situaci a společně se podíleli na hledání řešení neplánovaného časového problému.

Z pracovních listů, kde byla i reflexe hodiny, bylo zjištěno, že všichni žáci byli spokojeni s prací ve skupinách a většina z nich si recept vyzkouší i doma.



Obrázek č. 9 – hotový pokrm
(zdroj: archiv autorky)

Obrázek č. 10 – příprava banana bread
(zdroj: archiv autorky)

Pracovní list USA

Napiš, která barva znázorňuje stát USA: _____

Doplň:

Hlavní město je ……

Prezidentem od roku 2021 je ……..

Stát USA se nachází v …….. Americe.

Největší město je ……..

USA sousedí se státy: ……a……

Nápověda: Barack Obama, Brazílie, Indie, Itálie, Washington City, Lady Gaga, Los Angeles, Mexiko, Západní, Jižní, Kanada, Severní, Chicago, New York City, Václav Havel, Joe Biden

Napiš 3 typická jídla:

_____

Napiš 5 slov, která tě napadnou, když se řekne USA:

_____

Napiš 5 slov, která tě napadnou, když se řekne americký pokrm:

_____

Pomocí čísel 1-10 seřaď věty tak, jak jdou v receptu za sebou:

Dáme do trouby na 180°, 30-40 minut.

Nalijeme těsto do formy.

V jedné míse rozmačkáme banány, v druhé smícháme suché ingredience (mouka, kokos, cukr, kypřící prášek, koření).

K banánům přidáme vejce a olej.

Rozkrojíme banán a položíme na těsto ve formě.

Vymažeme formu olejem.

Po vystydnutí nakrájíme plátky (cca 2 cm).

Opatrně a postupně do směsi s banánem přisypáváme sypkou směs.

Dobrou chuť!

Jaký jiný pokrm bys mohl/a z banánů upéct/uvařit?

_____

Jak bys tento recept vylepšil/a?

_____

Vyjmenuj 3 rizikové situace, které mohou při dnešní přípravě pokrmu nastat.

_____

Vyzkoušíš tento recept připravit doma pro své blízké?

ANO - NE

Jak si spokojený/a se spoluprací tvé skupiny? (vybarvi smajlíka)

4 Crépes – Francouzské palačinky

Tematický celek: seznámení žáků s Francií a výroba tradičního dezertu

Určení: pro 5. ročník

Časový rozsah: 2 hodiny

Místo k realizaci: školní učebna s kuchyňkou

Počet žáků: 10

Organizační formy: skupinová, individuální

Mezipředmětové vztahy:

Praktické činnosti (příprava pokrmu)

+ Český jazyk – popis pracovního postupu

+ Vlastivěda – Francie

+ Matematika – převody váhových jednotek

Metody: metoda diskusní, instruktáž, popis pracovního postupu, frontální výuka, individuální, pozorování

Ingredience:

3/4 šálku mléka, 3/4 šálku studené vody, 3 vejce, 1 lžíce cukru krystalu, 1 šálek mouky

K servírování: džem, ovoce, nutella, kakao, tvaroh, zakysaná smetana

Pomůcky:

Pánvička, robot (mixér), prkénko na krájení ovoce, šálek, obracečka palačinek, talíř (na odkládání a plnění hotových palačinek), varná deska, servírovací talíř, houbička na nádobí, jar, utěrka, zástěra, kuchyňská váha, nůž na krájení ovoce

Klíčové kompetence: osobní, sociální a personální, k učení, komunikativní.

Výchovně – vzdělávací cíle:

Cíle kognitivní

Poznatky o vlastnostech použitých materiálů

- Vejce a mléko se skladují v lednici.
- Mouka a cukr se uchovávají na suchém místě.
- Těsto musí být tekuté, aby palačinky byly tenké.
- Na pánvičku nalijeme jen malé množství oleje.
- Rozehřátý olej pálí, hrozí spálení.
- Osvojíme si nové poznatky o francouzské kuchyni.

Poznatky vycházející z technologického postupu:

- Při přípravě směsi dbáme na správný poměr surovin.
- Na krájení vždy používáme prkénko.
- Dbáme na opatrnost v kuchyni.
- Po dílčím úkolu si vždy umyjeme ruce (abychom nezašpinili náčiní a další suroviny).
- Dbáme na hygienu.
- Rozšiřujeme si slovní zásobu o nové pojmy vycházející z postupu.
- Trouba je ještě pořád horká, i když je vypnutá – hrozí popálení.
- Pokud můžeme palačinkou lehce pohybovat po pánvičce, strana je hotová a můžeme otočit.

Poznatky z bezpečnosti a hygieny práce:

Rizika:

- spálení se o varnou desku, hrnec, horkou směs nebo pánev
- říznutí se nožem, opaření vodou či olejem
- sáhnutí do očí prstem od cibule nebo chilli
- alergická reakce žáka na potraviny

Prevence:

- Na začátku výuky poučíme o BOZP.
- Na každou výuku vaření si obstaráme starou košili/tričko nebo zástěru.
- Umyjeme si ruce.
- Nespěcháme, jsme soustředěni a chráníme si oči, obličej, obě ruce, ostatní žáky kolem.
- Každý žák je poučen o svém pracovním místě a zbytečně se nepohybuje po místnosti a neplete se ostatním.
- U trouby jsme velmi opatrní, a pokud pracujeme s ostrým nožem, dbáme na zvýšenou opatrnost a soustředění.
- Pokud dojde k úrazu, snažíme se zareagovat co nejvíce v klidu a rychlosti a postupujeme dle pokynů.
- Při opaření dáme zasažené místo pod vlažnou vodu a postupně přidáváme studenou, pokud je poranění vážnější, zavoláme záchrannou službu.

- Při pořezání opláchneme ránu vodou, pokud je na dané škole povolena dezinfekce, použijeme ji.
- Pokud dojde k podráždění oka, ihned vypláchnout čistou vodou.

Cíle psychomotorické

- postupné přidávání rychlosti mixéru
- rozklepnout vejce a bez skořápky přidat do těsta
- otočení palačinky
- zvládnutí manipulace s varnou deskou, nastavování intenzity plamene
- opatrné otočení palačinky pomocí obracečky a vidličky
- pečlivé dodržení postupu
- originální servírování pokrmu

Cíle afektivní

1. Ekonomika

Úsporně zacházet s ingrediencemi a hotovým pokrmem (pokud pokrm zbyde, děti si ho odnesou v krabičce domu).

2. Estetika

Originální ozdobení hotové palačinky.

3. Ekologie

Ekologicky zacházíme se zbytky (pokud vše nesníme, dáme si to do krabičky a odneseme domů), třídíme odpad, šetříme vodou při mytí nádobí, bioodpad vyhodíme do kompostu s žížalami.

4. Sociální rozvoj

Spolupráce s ostatními, učit se pracovat samostatně, schopnost pomoc druhým, rozdělit se do skupin a umět fungovat ve skupině (aktivně pracovat), komunikace s ostatními a s učitelem.

5. Osobnostní rozvoj

Učit se pracovat samostatně, sebeobsluha, rozvoj nových schopností, seberozvoj, sebereflexe.

Kritéria hodnocení:

- dodržení pracovního postupu
- osvojení poznatků z pečení banánového chlebu
- osvojení poznatků o americké kuchyni
- ekonomické nakládání s materiálem
- třídění odpadu
- spolupráce a pomoc spolužákům
- dodržení pracovní kázně
- vlastní aktivita a zapojení žáka při výuce
- úklid pracovního místa po práci
- zapamatování si hygienických pravidel
- bezpečné zacházení s nožem, mixérem a vidličkou

Organizační formy:

- Individuální práce (rozmačkání banánu)
- Skupinová práce (mixování těsta)

Popis pracovního postupu:

1. Připravíme si mísu a mixér.
2. V míse smícháme mléko, vejce a vodu.
3. Po malém množství do mísy přisypáváme mouku a mixujeme.
4. Zapneme varnou desku a necháme rozpálit olej na pánvičce.
5. Těsto nalijeme na pánev tak, aby bylo po celém povrchu dna.
6. Když bude palačinka z jedné části pečená, otočíme ji.
7. Hotové palačinky odkládáme na připravený talíř.
8. Naplníme si palačinku tím, co jsme si přinesli (džem, nutella, kakao,…).
9. Dobrou chuť.

Průběh výuky:

Na začátku vyučovací hodiny byli žáci seznámeni s průběhem vyučování. Zopakovali jsme si, co vše víme o státě Francie (s kterými státy sousedí, hlavní město, jak vypadá vlajka, aj.). Frontální výukou byly děti seznámeny s francouzskou kuchyní, tradičními jídly a s receptem, který si vyzkouší připravit.

Žáky byli rozděleni do dvou skupin, aby měli dostatek pracovního místa. Byli seznámeni s bezpečností práce a společně jsme vyvodili rizika, která mohou nastat. Byl rozdán seznam s potřebnými ingrediencemi, pomůckami a pracovním postupem. Když měli vše připravené, začali s přípravou těsta. Je potřeba, aby vyučující byl žákům k dispozici a pozoroval, jak ve skupině dokážou spolupracovat a jak si dávají pozor na již zmíněné rizikové situace. V tuto chvíli je nutné, aby vyučující kontroloval, zda všichni dodržují daný postup, a když žáci mají připravené těsto, zkontrolovat, zda je dostatečně tekuté. Následně žáci pokračovali smažením extra tenkých palačinek. Palačinky skládali na jeden talíř. Poté, co usmažili poslední palačinku, všichni žáci se odebrali ke stolu, kde si každý svou palačinku naplnil tím, co si přinesl z domova. Po konzumaci následoval úklid pracovního místa a zabalení zbylých palačinek na pozdější svačinu.

Na závěr jsme zhodnotili, jak se nám práce povedla, jaké rozdíly byly mezi skupinami. Žáci jednotlivě vyprávěli, co se jim líbilo a co by chtěli do příští hodiny vylepšit.

Hodnocení a reflexe

Recept na palačinky každý zná, ale když se řekne výroba Crépes, už jen málokdo ví, že jde o palačinky na francouzský způsob. Počáteční motivace žáků byla velice úspěšná, a proto se do přípravy s nadšením pustili.

Tento recept patří mezi lehčí, a proto bych se nebála ho připravit se žáky 4. nebo dokonce i 3. ročníku. Byl vybrán 5. ročník, protože ve vlastivědě probírali Francii, a tak se mohly využít mezipředmětové vztahy.

Během celé přípravy byly děti tázány na informace o francouzské kuchyni. Překvapující bylo, kolik zajímavostí si z úvodního výkladu zapamatovaly. Výsledné palačinky byly vynikající a všem moc chutnaly a každý si mohl vybrat, čím si palačinku naplní a vychutná. Žáci při vaření používali kuchařskou terminologii, zvládli pojmenovat všechny použité nástroje a suroviny.

Všechny cíle byly splněny. Žáci pracovali pečlivě a soustředěně. Žáci pracovali obezřetně, dbali na bezpečnost sebe i ostatních. Samostatná i skupinová práce proběhla bez problémů. Dbali na pečlivou hygienu a udržovali pořádek na pracovním místě.

Obrázek č. 11 – hotová palačinka
(zdroj: archiv autorky)

Obrázek č. 12 – příprava palačinky
(zdroj: archiv autorky)

5 Pekařství Karel Rendl, Sušice

Tematický celek: exkurze pro žáky 1. stupně základní školy

Typ projektu: jednodenní exkurze

Věkové určení: 5. ročník

Počet žáků: 25

Místo: Pekařství Karel Rendl Sušice

Použité metody:

Motivační metoda, pozorování, instruktáž, popis pracovního postupu, metoda diskusní, exkurze, rozhovor

Organizační formy:

Frontální, samostatná práce, skupinová práce

Mezipředmětové vztahy:

Praktické činnosti (příprava pokrmu-pletení housky)

+ Český jazyk – popis pracovního postupu

+ Vlastivěda – Staročeské pečivo

+ Matematika – převody váhových jednotek

Výchovně – vzdělávací cíle:

Cíle kognitivní

- Získání vědomostí o českém pekařském řemeslu
- Osvojení poznatků o výrobě pečiva
- Těsto se zpracovává v jiné části, než se pletou housky.
- Vejce a mléko se skladují v lednici nebo v chlazených spížích.
- Mouka a cukr, sůl a ostatní sypké ingredience se uchovávají na suchém místě.
- Při výrobě housek mít podložku posypanou moukou, aby se těsto nelepilo

Cíle psychomotorické

- Nechat na plechu dostatečné mezery mezi houskami
- Opatrné zacházení s těstem
- Pletení housek podle pokynů pekaře
- Dodržení technologického postupu
- Rozdělení těsta na stejné části

Cíle afektivní

1. Ekonomika

Úsporně zacházet s ingrediencemi a upečeným pečivem.

2. Estetika

Snaha o housku podle předlohy.

3. Ekologie

Ekologicky zacházíme se zbytky (skořápky dáváme na jedno místo a poté je vyneseme do určené nádoby), třídíme odpad, šetříme vodou při mytí nádobí.

4. Sociální rozvoj

Spolupráce s ostatními, učit se pracovat samostatně, schopnost pomoci druhým, rozdělit se do skupin a umět fungovat ve skupině (aktivně pracovat), komunikace s ostatními, pekařem a učitelem.

5. Osobnostní rozvoj

Učit se pracovat samostatně, sebeobsluha, rozvoj nových schopností, seberozvoj, sebereflexe.

Informace pro pedagoga

Na schůzce s panem pekařem a zároveň majitelem pekařství jsme se domluvili na průběhu exkurze, počtu žáků, časovém průběhu. Pan pekař sám nabídl, že si každý nakonec může uplést v určeném prostoru svou housku.

Příprava na exkurzi:

Před exkurzí budou žáci poučeni o bezpečnosti a o tom, jak se mají chovat. Zákonní zástupci budou informováni o průběhu a seznámeni se základními informacemi. Společně se žáky, ještě před konáním exkurze, se zamyslíme nad tím, jak je složité připravit bochník chleba či rohlík. A jakých nástrojů je k tomu potřeba.

Bezpečnost a hygiena:

Identifikace rizik:

Popálení od právě dopečeného pečiva, nebezpečí uklouznutí, zanesení mouky do očí, umazání oděvů.

Prevence:

Poučení o BOZ (Bezpečnost a ochrana zdraví), mít s sebou starší oblečení nebo zástěru, každé poranění si zapsat, při práci s těstem musí mít děti rukavice, dodržovat přesné pokyny o pohybu v pekárně.

První pomoc:

Popálení – zchladit, dát studený obklad.

Pro závažnější poranění volat tísňovou linku 155.

Zanesení mouky do očí – opláchnout obličej čistou vodou.

Otázky pro děti:

Jaké stroje, nástroje jsi viděl?

Co je to žitný kvásek?

Z jakého důvodu vydrží déle kváskový chléb než kvasnicový?

Jaký chléb obsahuje nejvíce žita?

Co žáky nejvíce zaujalo?

Co všechno tam viděli?

V jakém roce bylo založeno toto pekařství?

Jak se jmenuje majitel pekařství?

V jakém městě se pekařství nachází?

Jaké druhy pečiva pekařství nabízí?

Harmonogram:

7:45 - sraz na vlakovém nádraží v Českých Budějovicích

8:04 - odjezd vlaku

9:33 - přestup na MHD Sušice

10:00 - začátek prohlídky v pekařství

12:00 - pauza na oběd (svačina z domova, nebo si mohou koupit plněnou bagetu přímo v pekařství)

13:30 - ukončení exkurze v pekařství

14:00 - odjezd MHD

14:26 - odjezd vlaku do Českých Budějovic

15:55 - příjezd na vlakové nádraží v Českých Budějovicích a povinný návrat před ZŠ Bezdrevská

Průběh a organizace:

Při návštěvě nás majitel Karel Rendl seznámí s historií pekařství. Provede nás částmi výrobny, ukáže obrovské pece, kde se mimo jiné peče i světoznámý chléb Karel. Tento chléb se pekl pro olympioniky na LOH v Riu de Janeiru v roce 2016. Také my budeme mít čest tento chléb ochutnat. Seznámí nás se základními pracovními postupy a stroji s náležitým vysvětlením jejich funkce. Během exkurze si umotáme tradiční housky a na konci exkurze si je upečené vyzvedneme. Podíváme se i do části, kde cukrářky připravují tradiční zákusky (např. čokoládové špičky, žloutkové věnečky anebo třeba karamelové větrníky). Na konci exkurze se podíváme na prodejnu, kde budeme mít možnost nákupu pečiva. Zhotovené pečivo je posléze vyzvednuto třídní učitelkou a rozdáno žákům. Následující den po návratu do školy si s dětmi budeme povídat o tom, co viděly, co se jim nejvíce líbilo, jak jim chutnal čerstvý chléb a zda si zapamatovaly pracovní postup při výrobě housky. Využijeme připravené otázky, na které nám děti budou odpovídat.

Pozn. Bohužel se tato exkurze neuskutečnila kvůli opatřením proti virové nákaze COVID-19.

Závěr

Jedním z cílů diplomové práce bylo vytvořit náměty na přípravu pokrmů ze světové kuchyně ve výuce na 1. stupni ZŠ a uspořádat je do projektů, které zjednoduší a ulehčí přípravu učitele na výuku předmětu pracovní činnosti (příprava pokrmů). Nejdříve jsem se zaměřila na prostudování Rámcového vzdělávacího programu pro základní vzdělávání, a to především na oblasti Člověk a svět práce a Člověk a svět, do které patří předmět vlastivěda. Studiem odborné literatury jsem si vysvětlila nové pojmy, se kterými jsem v diplomové práci pracovala. Dále jsem se zabývala kuchařskými knihami charakterizujícími kuchyně různých států, abych měla dostatek zdrojů pro teoretickou část. Pomohla mi i konzultace s učiteli předmětů pracovní činnosti.

Do teoretické části jsem včlenila Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání (RVP ZV), jeho stručnou charakteristiku, pojetí, výstupní kompetence žáka vztahující se ke vzdělávací oblasti Člověk a svět práce, popis a obsah přípravy pokrmů ve vyučování.

V praktické části diplomové práci jsem vypracovala čtyři náměty na přípravu pokrmů a jednu přípravu na exkurzi. V každém dvouhodinovém vyučovacím bloku projektu je popsáno, pro jaký ročník I. stupně je námět určen, v jakých prostorech by bylo vhodné vyučování uskutečnit, které organizační metody doporučuji používat, uvádím doporučený popis pomůcek a ingrediencí, klíčové kompetence a výpis předmětů, se kterými jsou realizovány mezipředmětové vztahy v daném projektu. V každém námětu naleznete důkladně vypsané výchovně – vzdělávací cíle, což jsou kognitivní, psychomotorické a afektivní cíle v technické výchově. Průběh a realizace hodiny jsou taktéž zaznamenány v každém námětu. Na závěr každého námětu je sepsané hodnocení zrealizované vyučovací hodiny a závěrečná reflexe. Součástí praktické části některých námětů je pracovní list, kterým si žáci zopakovali nově získané vědomosti a jehož součástí byla i krátká sebereflexe.

Při praktické části jsem si ověřila, že náměty byly navržené tak, aby děti zaujaly a hlavně motivovaly. Každá hodina byla vytvořena pro jiný stát, a proto jsme vařili různé pokrmy. Dařilo se mi zařadit různé aktivity, činnosti tak, aby se rozvíjely kompetence komunikativní, sociálně – personální, občanské a kompetence k učení. Zařadila jsem metody, kdy se žáci při práci bavili a nenásilně získávali nové vědomosti. Na každou výuku jsem musela vypracovat přípravu na hodinu, ta mi pak usnadnila průběh a organizaci vyučování, u některých příprav bylo nutné vytisknout pracovní listy a v neposlední řadě nakoupit potřebné ingredience. Finance na vyučování jsem si mohla

obstarat více způsoby, po domluvě s třídní učitelkou a svolením zákonných zástupců žáků jsem využila třídní fond. Jedna z věci, která mě mrzí, je, že kvůli opatřením proti virové nákaze COVID-19 nemohla být realizována exkurze do pekařství Rendl v Sušici, ale věřím, že až to bude možné, pekařství s žáky navštívím.

Zdroje

BERZSIOVÁ, Pavlína. *Velká kniha vaření: kuchařské postupy krok za krokem*. 2. české vyd. Praha: Slovart, 2012. ISBN 978-80-7391-689-3.

COUFALOVÁ, Jana. Projektové vyučování pro první stupeň základní školy: náměty pro učitele. Praha: Fortuna, 2006. ISBN 80-7168-958-0.

ELEFTERIADU, Martha. *Řecká kuchyně Marthy Elefteriadu*. Vyd. 4., (V Euromedia 2.). Praha: Ikar, 2010. ISBN 978-80-249-1423-7.

HONZÍKOVÁ, J. Teorie a praxe tvořivosti v technické výchově. 1. vyd. Plzeň: Pedagogické centrum, 2003. ISBN 80-7020-124-X.

CHILD, Julia, Louisette BERTHOLLE a Simone BECK. *Umění francouzské kuchyně: světoznámá bible kulinářského umění, základní příručka všech milovníků francouzské kuchyně*. Přeložil Jan KOZÁK, přeložil Jan SLÁDEK. V Brně: Jota, 2014-. ISBN 978-80-7462-441-4.

LEBKOWSKI, Marek a Andrzej ZYGMUNTOWICZ. *Japonská kuchyně*. Bratislava: Champagne avantgarde, 1992. ISBN 80-7150-008-9.

MALY, Michaela. *Kuchyně USA a jak si pochutnat*. Ilustroval Hans STRUNK. Praha: Grafoprint, 1992. ISBN 80-901208-6-5.

MAŇÁK, J. a ŠVEC V. Výukové metody. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-7315-039-5.

PŘÍVĚTIVÁ, S. Projektové vyučování na 1. Stupni ZŠ. Diplomová práce. Brno: Pedagogická fakulta MU, 2007, ISBN nemá.

Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání platný od roku 2017 [online]. Dostupné z http://www.nuv.cz/uploads/RVP_ZV_2017.pdf

ROUČOVÁ, E.: Technické práce s didaktikou 1, 2. [online]. Dostupné na http://moodle.pf.jcu.cz/course/view.php?id=226.

RUNDUSOVÁ, Kamila Kamu. *Nejbarevnější Mexiko*. Praha: Kamila Rundusová, 2017. Nejbarevnější edice. ISBN 978-80-270-4825-0.

ŘEŠÁTKO, Jaroslav a Ladislav NODL. *Speciality světových kuchyní*. Praha: Merkur, 1988. ISBN 9788070327456.

¡Viva la vida!, aneb, Žhavá jídla z Mexika až do Chile. Praha: Burda Praha, spol. s r.o., [2015]. Apetit na cestách. ISBN 978-80-87575-44-4.

Zákon č. 561/2004 Sb. Zákon o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) [online], dostupné z https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-561.