

# **Kuchtík**

Kroužek určen žákům ŠD 2.-3. tříd.

## **Výchovně vzdělávací cíle:**

- vytvořit pozitivní vztah k vaření a práci v kuchyni
- dokázat aktivně využívat základní postupy vaření/pečení
- osvojit si zásady práce s kuchyňským náčiním
- zvládnout servírování a základní pravidla stolování
- dokázat rozlišit zdravou a nezdravou stravu

## **Obsah činnosti:**

- příprava jednoduchého pokrmu v každé hodině, jeho následná ochutnávka konzumace
- jednoduché postupy a principy, jak v kuchyni pracovat (krájení, strouhání, loupání, vážení, pečení, zdobení apod.)
- servírování jídla a prostírání stolu
- vytvořit portfolio receptů, které si žáci budou moci sami doma připravit

## **Metody práce:**

- představení receptu a rozbor postupu přípravy
- vaření dle receptu a ukázek
- spolupráce ve dvojicích a skupinkách

## **Očekávané výstupy:**

- rozumět základním postupům při práci v kuchyni
- podle receptu dokázat připravit jednoduché pokrmy
- získat povědomí o pozitivitě zdravé výživy

## **Klíčové kompetence:**

- žák má zájem o výuku vaření
- žák získá pozitivní vztah k vaření a ostatním pracím v kuchyni
- žák umí při zadání úkolů v kuchyni využít znalosti získané v hodině nebo je umí vyhledat
- žák zvládne využívat jednotlivé pomůcky v kuchyni

Kroužek pravidelně 1x týdně dle organizace školního roku.

Zpracovala: Mgr. Šárka Rutová  
vychovatelka ŠD