

Vzdělávací obor: **Polytechnická výchova a praktické činnosti**

Očekávaný výsledek učení: CSP-TCH-002-ZV5-002

Používá běžné nářadí a nástroje pro péči o domácnost, zahradu nebo zeleň v interiéru.

Popis úrovně Na cestě

- Pojmenuje běžné nástroje, nářadí a pomůcky využívané při péči o domácnost, zahradu a zeleň v interiéru.
- Určí funkce vybraných nástrojů, nářadí a pomůcek využívaných při péči o domácnost, zahradu a zeleň v interiéru.
- Na pokyn učitele bezpečně manipuluje se základními nástroji, nářadím a pomůckami v modelových situacích.
- Samostatně nebo ve spolupráci se spolužáky provádí základní úkony péče o domácnost, zahradu a zeleň v modelových situacích.

Příprava studeného pokrmu – „food art“

Autorka materiálu: PhDr. Pavlína Částková, Ph.D.

Anotace

Žák pracuje s běžnými kuchyňskými nástroji a pomůckami a postupně si osvojuje zásady správného a bezpečného zacházení s nimi. Učební úloha motivuje atraktivním námětem a umožňuje jak rozvoj motoriky prostřednictvím osvojení základních dovedností, tak uplatnění vlastní tvořivosti a estetického cítění. Žák se učí plánovat a organizovat práci, rozvíjí komunikaci, spolupráci i samostatnost a buduje sebedůvěru. Skupinová práce založená na kooperaci a integraci témat z různých vzdělávacích oborů rozvíjí kompetence k občanství a udržitelnosti. Uplatnění mezipředmětových vztahů pak napomáhá uvědomovat si vztah mezi vlastní činností a jejím dopadem na okolí a reflektovat vlastní chování a jednání ve vztahu k okolí. Prostřednictvím jednoduchých symbolů nebo škál žák řízeně hodnotí průběh práce i hotové výrobky, což přispívá k rozvoji dalších klíčových kompetencí žáků. Reflexe a zpětná vazba umožňuje monitorování žákovského učení, rozvíjí osobní zodpovědnost při práci ve skupině a klíčovou kompetenci k učení.

Zadání pro žáky

Příprava: Připravte si pracovní plochu, pomůcky a nástroje (nože, škrabky, kuchyňská prkénka, vykrajovátko aj.). Ujistěte se, že máte dostatek prostoru pro práci. Na stole nejsou žádné další školní potřeby ani ostatní věci.

Poučení: Demonstrace základní manipulace s nástroji a pomůckami. Upozornění na možná zranění a jejich předcházení.

Organizační pokyny: Žáci pracují ve dvojicích nebo menších skupinách.

Postup aktivity:

1. Nakrájet chleba vhodný k obložení: Použijte nůž s pilkovým ostřím, který umožňuje snadné krájení bez mačkání chleba. Nůž držte pevně, uchopte rukojeť celou rukou, abyste zajistili stabilitu. Prsty držte mimo cestu ostří. Při krájení se ujistěte, že chléb je stabilně položen na pevném povrchu, například na

prkénku. Při krájení držte druhou ruku mimo dráhu nože. Ujistěte se, že máte prkénko, které je stabilní a neklouže. Krájejte pomalu a kontrolovaně, nůž vedte plynulým pohybem. Nezkoušejte příliš rychle krájet, aby nedošlo k poranění nebo neúhlednému řezu.

2. Namazat krajíc.
3. Rozložit na něj ingredience podle návrhu nebo vlastní fantazie.
4. Připravit k servírování.
5. Ve skupině navrhnout alespoň jedno kritérium hodnocení, zapsat na tabuli a následně společně reflektovat průběh i výsledek činnosti.
6. Společná reflexe: Které znalosti jsme v průběhu aktivity uplatnili? Týkaly se znalosti pouze jednoho oboru? Co jsme dnes udělali, abychom šetřili materiál nebo přírodu? Jak jsme se během práce chovali k věcem, nástrojům a materiálům? Jak jsme se domlouvali, abychom si navzájem nepřekáželi a neplýtvali? Pomohli jsme dnes nějak přírodě nebo lidem tím, jak jsme pracovali? Co by se stalo, kdybychom nebrali ohled na ostatní nebo přírodu?

Vazba na klíčové kompetence

Název KK Složka KK Kód OVU	Znění OVU	Vzdělávací strategie
KK k učení Umění se učit KKU-USU-000-ZV5-001	<i>Monitoruje své procesy učení.</i>	- nastavuji přiměřené vzdělávací cíle - kritéria práce vytvářím společně se žáky - navozuji takové situace, při nichž si žák zkouší odhadování vlastních sil a možností, definování překážek v učení apod. - v rámci reflexe provázím žáky diskusí o tom, které postupy mohou využít v následující práci
KK k občanství a udržitelnosti Odpovědné rozhodování a jednání KOB-ODP-000-ZV5-001	<i>Uplatňuje svůj díl zodpovědnosti vůči ostatním a okolí.</i>	- vytvářím prostor a bezpečné prostředí pro vytváření a vyjadřování vlastního názoru žáků, sám uplatňuji respektující přístup a vedu k němu důsledně žáky, nekritizuji žáka za názor - stavím žáky před jednoduché situace vyžadující přijetí jejich vlastního rozhodnutí (např. kombinace potravin, volba „námětu“), nezaměřuji uskutečnění něčeho na příkaz za rozhodnutí, které žák svobodně a odpovědně zvolil - vedu reflexi o zkušenostech a zážitcích žáků podle osvědčených postupů (reflektivní postupka)
KK k občanství a udržitelnosti Zohledňování propojenosti světa KOB-ZPS-000-ZV5-001	<i>Uvědomuje si vzájemnou propojenost společenských a ekologických aspektů různých situací ve svém okolí.</i>	- vytvářím zadání, při jejichž řešení/naplnění žák potřebuje kombinovat znalosti a dovednosti z různých oborů - vedu reflexi o zkušenostech a zážitcích žáků podle osvědčených postupů (reflektivní postupka)

Metodický komentář pro učitele

Pro aktivizaci a motivaci žáků doporučujeme vhodně propojit s dalšími tématy (např. zdravé stravování, druhy zeleniny, příprava slavnostní tabule, zodpovědnost a udržitelnost při spotřebě jídla, téma lokálních potravin).

Pro aktivitu je vhodné zajistit dostatek různých potravin. Rovněž je možné realizovat nejprve ochutnávku, aby se žáci seznámili s potravinami, které neznají nebo nikdy neochutnali.

Doporučujeme předem konzultovat s rodiči možné potravinové alergie žáků.

Dle úrovně žáků zvolte vhodné pomůcky. Na krájení zeleniny je možné využít dětský kuchařský nůž nebo nůž s kulatou špičkou a chránič prstů. Při výběru škrabky zohledněte jak velikost, tak různou laterálnítu.

Před samotnou aktivitou je vhodné dát žákům prostor, aby mohli vyhledat inspiraci na webu (např. vytvořit si třídní nástěnku třeba prostřednictvím aplikace Canva).

Pokud máte možnost využít cvičnou kuchyni s troubou, je možné upéct např. italskou focacciu nazdobenou jako zahradu (viz ukázka řešení).

Je možné využít specializované učebny, aktivita je však realizovatelná i v kmenové třídě. Pokud je to možné, doporučujeme zvážit úpravu organizačního uspořádání třídy tak, aby podporovalo sdílení, vzájemnou inspiraci a spolupráci mezi žáky. Např. seskupením lavic vytvořit větší pracovní plochy.

Doporučujeme vyhradit min. 1 vyučovací hodinu.

Popis ověřování

Jedná se o zkušenostní očekávaný výsledek učení. Podstatná je vlastní aktivita žáka a průběh činnosti. To učitel zjišťuje na základě pozorování a reflexe žáka.

Sledovat by měl tato kritéria:

- Zapojení do přípravy praktické činnosti;
- Dodržování pokynů učitele – schopnost pracovat podle slovního a obrazového návodu;
- Správná manipulace s nástroji a pomůckami, dodržování bezpečnostních a hygienických zásad při tvorbě;
- Ohleduplné chování a jednání s ohledem na lidi i přírodu;
- Uplatnění technické tvořivosti žáka;
- Snaha o dosažení cíle.

Uvedená kritéria mohou žáci využít k sebehodnocení.

Otázky k řízené sebereflexi: Při práci jsem šetřil... Dával jsem pozor, aby... Pomohl jsem spolužákovi tím, že... Snažil jsem se, aby moje práce byla šetrná k...

Ukázka řešení





Fotografie: Pavlína Částková

Zdroje

MONDELEZ. *Reimagining Snack Time with Food Art*. Online. CLIF. 2018. Dostupné z: <https://www.clifbar.com/stories/food-art-ideas-for-kids>.

KITCHENETTE. *Focaccia garden*. Online. 2021. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/fociaccia-garden>.

YORK, Amanda. *Easy back-to-school food art ideas for your kids' lunches*. Online. 2018. Dostupné z: <https://www.cbc.ca/life/food/easy-back-to-school-food-art-ideas-for-your-kids-lunches-1.4803985>.