**Malí kuchtíci**

**Cíle:**

Seznámení se základními činnostmi v kuchyni

Prohloubení znalostí o potravinách

Poznávání koření a bylinek

Poznávání práce podle návodu

Seznámení se zdravým životním stylem

Pochopení estetického hlediska při servírování a prostírání

Rozvoj fantazie a tvořivosti

Získání nových dovedností

**Obsah:**

Vaření a příprava jednoduchých jídel

Prostírání, zdobení

Hygiena a bezpečnost při práci v kuchyni

Znalosti o potravinách, bylinkách a koření

Vaření podle jednotlivých tradic a svátků

**Očekávané výstupy:**

Orientace v kuchařské terminologii

Kuchařské dovednosti

Dodržování hygieny a bezpečnosti při práci v kuchyni

Vztah k jídlu, stolování

Rozvoj fantazie a tvořivosti

Nalézání nových dovedností a zájmů

Zlepšení motoriky a pracovních návyků

**Metody a formy práce:**

Prožitky a zážitky

Přímé vedení

Práce s návodem

Besedy a semináře

Vlastní iniciativa

Spolupráce ve skupině

**Klíčové kompetence:**

Reaguje na vzniklé situace

Dokáže řešit vzniklé situace

Prohlubuje si znalosti v nových oblastech

Pracuje samostatně, ale i ve skupině

Orientuje se v názvech a terminologii

Dokáže uplatnit svůj názor

Komunikuje ve skupině

**Očekávané výstupy:**

Žák získá základní znalosti v oblasti zdravé výživy, znalost o potravinách, poznává odbornou terminologii, zvládne prostřít stůl, vyrobit výzdobu na stůl, pracovat v kuchyni podle hygienických zásad a dodržuje bezpečnost při práci s nástroji, umí připravit pohoštění k různým příležitostem.