

**CHARAKTERISTIKA:****Obsahové, časové a organizační vymezení volitelného předmětu**

Povinně volitelný předmět vaření je zařazen do 8. a 9. ročníku při hodinové dotaci týdně. Výuka probíhá v odborné učebně / cvičná kuchyňka /. Výuka tohoto předmětu navazuje na předmět Příprava pokrmů v předchozích dvou ročnících.

Vzdělávání v předmětu Vaření směřuje k získávání pracovních dovedností a návyků, k osvojení a uplatňování zásad bezpečnosti práce a hygieny, základů organizace a plánování práce a technologické kázně. Žák získává pozitivní vztah k práci v kuchyni, osvojuje si zásady zdravé výživy, učí se zásadám společenského chování a kultuře stolování. Učí se efektivně využívat pracovní inventář cvičné kuchyňky, být zodpovědný a spolehlivý při práci v kolektivu a pracovní skupině.

Ve výuce se využívají tyto metody a formy práce :

- skupinové vyučování
- kolektivní práce
- samostatná práce
- využití didaktické techniky
- exkurze

Hodnocení žáka vychází z posouzení jeho pracovitosti a spolehlivosti a plnění zadaných úkolů.

**Výchovné a vzdělávací strategie volitelného předmětu Vaření**

Výchovné a vzdělávací postupy, které v tomto předmětu směřují k utváření klíčových kompetencí:

**Kompetence k učení:**

- zadávat úkoly, které umožní volbu různých postupů
- pozorovat pokrok u všech žáků v hodině
- diskutovat se žáky o výsledcích jejich práce a vést je ke schopnosti posoudit vlastní práci

**Kompetence k řešení problémů:**

- vést žáky k promýšlení pracovních postupů
- učit žáky využívat různé možnosti řešení problémů

**Kompetence komunikativní:**

- učit správnému technologickému postupu při práci a při komunikaci používat správné technické názvosloví
- vést žáky k tomu, aby spolupracovali a brali na sebe ohledy

**Kompetence sociální a personální:**

- vést žáky k práci ve skupinách a spolupráci při řešení problémů
- umožnit každému žákovi zažít úspěch

**Kompetence občanské:**

- učit žáky respektovat pravidla při práci a dodávat jim sebedůvěru
- vyžadovat dodržování pravidel slušného chování
- učit poskytovat první pomoc při zranění, případně přivolat odbornou pomoc

**Kompetence pracovní:**

- vést žáky ke správným způsobům užití surovin, nádobí a technického vybavení cvičné kuchyňky
- vést žáky k ochraně životního prostředí, dodržování daných pravidel, plnění povinností a ochraně svého zdraví a zdraví druhých.