

**Masarykova univerzita v Brně**

*Pedagogická fakulta*



## **Teorie a didaktika výchovy ke zdraví 2**

*ZS1MK\_RZT2*

*5. ročník, 9. semestr*

|                               |  |                               |   |                                |
|-------------------------------|--|-------------------------------|---|--------------------------------|
| Název projektu:               | <b>Zdravá kuchařka</b>   |                               |   |                                |
| Autorka:                      | Květa Šimová, učo 174435   |                               |   |                                |
| Cílová skupina:               | Žáci 3. - 5. ročníků ZŠ  |                               |   |                                |
| Typ projektu:                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Podle navrhovatele: uměle připravený</li> <li>▪ Podle délky: střednědobý až dlouhodobý</li> <li>▪ Podle informačních zdrojů: volný</li> <li>▪ Podle prostředí: školní</li> <li>▪ Podle zúčastněných: meziročníkové</li> <li>▪ Podle účelu: konstruktivní</li> </ul>   |                               |   |                                |
| Smysl projektu:               | Podle informací o zdravé výživě a správném stravování žáci vyhledají (popřípadě vymyslí vlastní) recepty a z nich pak sestaví kuchařku.  |                               |   |                                |
| Výstup:                       | Kuchařská kniha s nápady na zdravé vaření či zdravé svačiny.   |                               |   |                                |
| Předpokládané cíle:           | <i>kognitivní:</i> děti popíší jednotlivé části potravinové pyramidy<br><i>afektivní:</i> děti vysvětlí, k čemu je kuchařka vhodná a jak ji použít<br><i>psychomotorické:</i> v rámci pracovních činností uvaří jídlo podle některého receptu<br><i>sociální:</i> děti spolupracují, domlouvají se na postupu, na dílčích úkolech                    |                               |   |                                |
| Předpokládané činnosti:       | Brainstorming, vyhledávání informací o zdravé výživě v knihách i na internetu, didaktická hra, sběr a výběr receptů, stylistická úprava, výtvarné zobrazení (malování, modelování), kompletace, vytvoření elektronické podoby, vaření, prezentace.   |                               |   |                                |
| Organizace výuky:             | 1) úvod do problému, brainstorming a vymezení cíle<br>2) didaktická hra<br>3) zajištění informačních zdrojů<br>4) sběr a výběr receptů<br>5) stylistická úprava<br>6) výtvarné zpracování<br>7) kompletace všech prací a vytvoření elektronické verze<br>8) uvaření jednoho jídla v každém ročníku<br>9) prezentace kuchařky rodičům i s ochutnávkou |                               |   |                                |
| Předpokládané výukové metody: | Podle zdroje poznatků:   | Slovní                        | monologické<br>dialogické<br>práce s textem | vysvětlování, popis<br>diskuse |
|                               |  | Reálné metody                 |   | Projektová metoda              |
|                               | Praktické metody   |                               |   |                                |
|                               | Podle fáze výuky:  | Expoziční, fixační, aplikační |   |                                |
|                               | Podle míry aktivity žáků:  | Problémové metody             |   |                                |
| Aktivizující metody:          | Brainstorming, didaktická hra  |                               |   |                                |
| Předpokládané pomůcky:        | kuchařské knihy, kreslicí papír bílý A4, bílé papíry, tužky, pera, temperové barvy, pastelky, fixy, knihy a letáky o zdravé výživě, modelovací hmota, fotoaparát, tiskárna, kartonový papír, provázek na vazbu, počítač, skener  |                               |   |                                |

|                             |  |  |
|-----------------------------|--|--|
| Způsob prezentace projektu: | Děti z každého ročníku připraví 1 jídlo z kuchařky, které pak nabídnou rodičům na prezentaci. Řeknou, jak při práci postupovaly, k čemu je kuchařka užitečná a kdo z rodičů bude chtít, může si odnést elektronickou podobu knihy. |  |
| Způsob hodnocení:           | ústně - průběžně při práci - připomínky technického rázu, správnosti   |  |
| Kriteria hodnocení:         | 1) správnost - vhodná slovní zásoba, faktická správnost<br>2) uvedení zdrojů<br>3) spolupráce dětí v jednotlivých ročnících i mezi ročníky   |  |
| Rozvíjení kompetencí:       | k učení  | žák vyhledává a třídí informace, uvádí věci do souvislostí, kriticky zhodnotí výsledky své práce   |
|                             | k řešení problémů  | vyloučí shodné nebo velmi podobné recepty, hledá různé varianty řešení   |
|                             | komunikativní  | žák naslouchá druhým, účinně se zapojuje do diskuse, obhájí svůj názor, vhodně argumentuje   |
|                             | sociální a personální  | žák spolupracuje ve skupině, pozitivně ovlivňuje kvalitu společné práce, podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu, přispívá v diskusi |
|                             | občanské   | respektuje přesvědčení ostatních žáků  |
|                             | pracovní   | používá bezpečně a účinně materiály, nástroje, dodržuje vymezená pravidla, plní povinnosti   |