

NÁVRH PROJEKTU

Název:	Restaurace tety z Ameriky
Autoři:	Kateřina Kořínková , 5. ročník KS PdF MU Brno, skupina A 2
Realizace:	4. ročník ZŠ
Typ projektu:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ podle organizace: vícepředmětový ▪ podle navrhovatele: uměle připravený ▪ podle účelu: směřující k získání návyků správné životosprávy ▪ podle délky: krátkodobý ▪ podle prostředí: školní ▪ podle počtu zúčastněných: skupinový
Smysl projektu:	Děti jsou seznámeny s motivačním dopisem, správně ho přepíší a začínají plnit dané úkoly – viz. příloha
Výstup:	Děti si navzájem představí recepty, které vytvořily ve svých skupinkách, vyvrcholením je příprava jednoduchého zdravého pokrmu, který budou podávat rodičům na třídních schůzkách.
Předpokládané cíle:	<p><u>Kognitivní: žáci:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pojmenují potraviny a dokáží popsat, z čeho se vyrábí - vyberou potraviny, které nepatří do základní stravy a vysvětlí proč - dokáží rozpoznat různé druhy zeleniny a ovoce - rozeznají různé druhy koření <p><u>Afektivní: žáci:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí důležitost správné výživy - dokáží najít souvislosti mezi zdravou výživou a zdravím člověka <p><u>Psychomotorické: žáci:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava receptu, vážení, měření <p><u>Sociální: žáci:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - spolupracují ve skupině v průběhu projektu - uvědomují si co patří do zdravé výživy
Předpokládané činnosti:	<ul style="list-style-type: none"> - práce ve skupině - práce s textem - Kimova hra - koření - příprava jednoduchého pokrmu
Předpokládané výukové metody:	<ul style="list-style-type: none"> - metody slovní – rozhovor, diskuze, vysvětlování - metody praktické – příprava jednoduchého jídla ve školní kuchyňce - metody řešení problémů - kimovy hry
Předpokládané pomůcky:	- motivační dopis, kuchařky, knihy o vaření, vybavení cvičné kuchyňky, suroviny pro přípravu jídla
Způsob prezentace projektu:	Prezentace vlastního připraveného jídla Skupinová prezentace receptů VV kolorovaná kresba – Plný talíř dobrot

Způsob hodnocení:	<ul style="list-style-type: none"> - Učitel hodnotí ve třídě – ústně a průběžně při práci a na závěr zhodnotí výstup a prezentaci dětí. - Žáci si sami také zhodnotí výstup a prezentaci pro spolužáky.
-------------------	---

Přílohy:

Motivační dopis pro děti od tety z Ameriky

Milá Kateřina,

nikdy sem nevedla žádná restaurace a teď mám velká probléma. Zdedila sem krásná nová exkluzivní restauraci u Vás v Čechy. Přála bych si mít ve svém restauraci taková zaměstnanci, který by byli znalá v tomto oboru, měli přehlet, byli schopná vedení a organizovaní a hlavně byli mylá a vstřícná k hosti. Nevím, jestli u Vás jsou taková lidé nebo jestli je mám hledat v zahraničí. Děkuju Ti předem za tvá pomoc moje milá neteř.

Tvoje teta Margaret from America

Promin ty mi za chyby, moje cestina is horrible...

Představte si, že jste se stali majiteli nové restaurace. Pomůžete tetičce z Ameriky? Úkoly nebudou jednoduché.

Sami nebo s pomocí kuchařky vypište alespoň 3 názvy pokrmů k těmto pojmům:

- a) pomazánky
- b) dezerty
- c) saláty
- d) polévky
- e) hlavní jídlo
- f) přílohy
- g) moučníky
- h) zákusky
- i) poháry

Máte za úkol uvařit nějakou masovou specialitu. Pro své vaření či pečení si můžete vybrat z mnoha druhů masa. Jaké druhy masa znáte? Vymyslete názvy pro tři vaše masové speciality – můžete použít i ty co sami máte rádi. Z názvu musí každý poznat, jakého maso bylo použito. Můžete si pomoci různými knihami.

Napište a namalujte:

- a) alespoň 10 druhů zeleniny

b) alespoň 10 druhů ovoce - můžeš použít i méně známé druhy (např. letáky Kaufland, Tesco)

Můžeš vytvořit i zajímavou koláž, použijte balicí papír a výstřižky z letáku, časopisů.

Podtrhněte, co patří do zdravé výživy. Proč jsou ostatní jídla nezdravá? Vaše restaurace se specializuje na zdravá moderní jídla nebo na staročeské speciality- např. guláš, vepřo knedlo zelo?

Mrkev, tatarská omáčka, řízek, hranolky, kapr na zelenině, mléko, jogurt, rum, coca-cola, paprika, meloun, bonbóny, křen, kuřecí maso, bílé pečivo, sója, paštika, sýr, těstoviny

Zkus napsat ještě alespoň 3 jídla zdravá a 3 nezdravá.

V nádobkách máte nachystány různé druhy koření. Poznáte je? Vystříhněte a napište jmenovky se správnými názvy.

Znáte i jiné druhy koření? Napište jaké.

Zkus ve skupince vytvořit vlastní MENU v restauraci. Zkus vytvořit jídelníček se kterým se v restauracích běžně setkáváš a jídelníček, který by byl plný samých zdravých věcí.