Dodatek k ŠVP ZV č. 6

Název školního vzdělávacího programu: ŠVP DUHA 2016 pro základní vzdělávání, čj. 111/16/ZSKR

Škola: Základní škola a mateřská škola Křinec - příspěvková organizace, Školní 301, 289 33 Křinec

Ředitel školy: Mgr. Tomáš Veverka

Koordinátor ŠVP ZV: Mgr. Andrea Krmenčíková

Platnost dokumentu: od 1. 9. 2026

Dodatek k ŠVP ZV č. 6 byl projednán pedagogickou radou dne 31. 8. 2026 a schválen školskou radou dne 31. 8. 2026 a je zapsán pod č.j. ZSKR/537/2026.

Ve Křinci dne 1. 9. 2026.

ZÁKLADNÍ ŠKOLA A MATEŘSKÁ ŠKOLA KŘINEC - příspěvková organizace -

.....

Mgr. Tomáš Veverka
ředitel školy

Tímto dodatkem se upravuje školní vzdělávací program ŠVP DUHA 2016 pro základní vzdělávání, čj. 111/16/ZSKR takto:

Na 2. stupni byl vytvořen vzdělávací obsah nového povinně volitelného předmětu Základy vaření a gastronomie, který byl zaveden v časové dotaci 1 hod/týdně pro 7. – 9. ročník.

ZÁKLADY VAŘENÍ A GASTRONOMIE

Tabulka vzdělávacího obsahu – společná pro 7., 8. a 9. ročník

Název předmětu	Základy vaření a gastronomie
Charakteristika	Povinně volitelný předmět pro chlapce i dívky ze 7. – 9. ročníku
Časová dotace	1 hodina týdně
Organizace výuky	Výuka probíhá ve školní kuchyňce, ve třídě nebo ve venkovním prostředí dle klimatických podmínek. Žáci 7. – 9. ročníku jsou spojeni a učivo je pro všechny ročníky stejné.

Tematický celek / období	Učivo	Očekávané výstupy	Klíčové kompetence	Průřezová témata / mezipředmětové vztahy
Září – Hygiena a bezpečnost	Hygiena při práci v kuchyni; osobní hygiena; čistota pracovního místa; pravidla bezpečnosti; seznámení s kuchyňským vybavením; bezpečné používání nástrojů a spotřebičů.	Dodržuje hygienická a bezpečnostní pravidla; správně používá základní kuchyňské vybavení; připraví a udržuje pracovní místo; zná zásady bezpečného chování v kuchyni.	K učení – osvojuje si zásady hygieny a bezpečnosti. K řešení problémů – reaguje na běžné situace při práci. Pracovní – používá vybavení bezpečně a odpovědně.	Osobnostní a sociální výchova; Člověk a svět práce – bezpečnost a pracovní návyky.
Září – Správné chování při vaření	Organizace práce; spolupráce ve dvojici a skupině; rozdělení úkolů; odpovědnost za pracovní místo; správné chování při společné práci a stolování.	Spolupracuje ve skupině; respektuje práci ostatních; dokáže přijmout a splnit zadaný úkol; dodržuje dohodnutá pravidla.	Sociální a personální – spolupracuje, respektuje ostatní a přijímá odpovědnost. Komunikativní – domlouvá se při společné práci.	Osobnostní a sociální výchova; český jazyk – komunikace.

Tematický celek / období	Učivo	Očekávané výstupy	Klíčové kompetence	Průřezová témata / mezipředmětové vztahy
			Pracovní – organizuje svou činnost.	
Říjen – Základní práce s potravinami	Loupání, krájení, strouhání; vážení a odměřování; základní kuchyňské náčiní; práce podle receptu; příprava jednoduchých studených pokrmů a svačin.	Zvládá základní postupy při zpracování potravin; správně používá náčiní; podle jednoduchého receptu připraví pokrm; dodržuje hygienu při práci s potravinami.	K učení – učí se nové pracovní postupy. K řešení problémů – volí vhodný postup. Pracovní – dodržuje pracovní postup a bezpečnost.	Člověk a svět práce; Matematika – vážení, odměřování a práce s množstvím.
Listopad – Studená a teplá kuchyně	Pomazánky, saláty, obložené pečivo; polévky; jednoduchá hlavní jídla a přílohy; tepelná úprava potravin; bylinky a koření.	Připraví jednoduchý pokrm studené nebo teplé kuchyně; dodržuje postup a zásady bezpečnosti při tepelné úpravě; vhodně volí základní suroviny a koření.	K učení – propojuje teoretické poznatky s praxí. K řešení problémů – přizpůsobí postup situaci. Pracovní – bezpečně pracuje s náčiním a spotřebiči.	Člověk a svět práce; Přírodopis – potraviny a lidské zdraví.
Prosinec – Tradice: Vánoce	Vánoční tradice a zvyklosti; tradiční vánoční pokrmy; jednoduché cukroví a pečení; příprava slavnostního pohoštění.	Zná vybrané vánoční tradice a pokrmy; připraví jednoduchý vánoční pokrm; spolupracuje při přípravě a prezentaci výsledku.	Kulturní – poznává a respektuje tradice. Sociální a personální – spolupracuje. Pracovní – dodržuje postup a odpovídá za výsledek.	Kulturní výchova; český jazyk – tradice a kulturní dědictví.
Leden – Nápoje a pitný režim	Teplé a studené nápoje; zásady pitného režimu; příprava jednoduchých	Připraví jednoduchý teplý nebo studený nápoj; rozlišuje vhodné nápoje z	K učení – osvojuje si zásady pitného režimu. Pracovní – dodržuje postup. K řešení	Přírodopis – lidské zdraví; Výchova ke

Tematický celek / období	Učivo	Očekávané výstupy	Klíčové kompetence	Průřezová témata / mezipředmětové vztahy
	nápojů; vhodné servírování.	hlediska pitného režimu; dodržuje zásady hygieny a servírování.	problémů – volí vhodné suroviny a postup.	zdraví – zdravý životní styl.
Únor – Mezinárodní kuchyně	Vybrané kuchyně různých zemí; typické suroviny a pokrmy; rozdíly ve stravování; příprava jednoduchého mezinárodního pokrmu.	Pozná základní charakteristiky vybraných kuchyní; uvede příklady typických pokrmů; připraví jednoduchý pokrm podle receptu.	Kulturní – poznává kulturu jiných zemí. K učení – vyhledává a využívá nové poznatky. Komunikativní – prezentuje výsledek práce.	Multikulturní výchova; Zeměpis – regiony a kultura; Dějepis – kulturní tradice.
Březen – Zdravá výživa	Základní živiny; vyvážený jídelníček; ovoce a zelenina; luštěniny; zásady zdravého stravování; hospodaření s potravinami a omezení plýtvání.	Rozlišuje základní skupiny potravin; uvede zásady vyváženého stravování; sestaví jednoduchý jídelníček; hospodárně zachází s potravinami.	K učení – využívá poznatky o výživě. K řešení problémů – volí vhodné suroviny. Občanské – chápe význam odpovědného přístupu ke zdraví a prostředí.	Výchova ke zdraví; Přírodopis – výživa; Environmentální výchova – odpovědná spotřeba.
Duben – Tradice: Velikonoce	Velikonoční tradice; tradiční pokrmy; práce s těstem; jednoduché pečení a zdobení; sezónní suroviny.	Zná vybrané velikonoční tradice a pokrmy; připraví jednoduchý velikonoční pokrm; využije sezónní suroviny; esteticky výrobek upraví.	Kulturní – poznává tradice. K učení – využívá získané postupy. Pracovní – samostatně plní zadaný úkol.	Kulturní výchova; Člověk a svět práce – práce se surovinami.
Květen – Servírování a slavnostní stolování	Prostírání; nádobí a příbory; zásady správného stolování; estetika servírování; příprava	Správně prostře stůl; používá vhodné nádobí a příbory; dodržuje pravidla stolování; esteticky	Komunikativní – vhodně komunikuje při společné práci. Sociální a personální – respektuje pravidla	Osobnostní a sociální výchova; Kulturní výchova; Český jazyk –

Tematický celek / období	Učivo	Očekávané výstupy	Klíčové kompetence	Průřezová témata / mezipředmětové vztahy
	studeného občerstvení; soutěž v servírování.	naservíruje připravený pokrm.	společného stolování. Kulturní – osvojuje si zásady společenského chování.	komunikace a společenské chování.
Červen – Samostatná práce a závěrečné vaření	Sestavení jednoduchého menu; výběr surovin; plánování práce; samostatná příprava pokrmu; servírování a prezentace; opakování získaných dovedností.	Samostatně naplánuje a připraví jednoduchý pokrm nebo menu; využije získané dovednosti; dodržuje hygienu a bezpečnost; prezentuje výsledek své práce a zhodnotí svůj postup.	K učení – využívá a propojuje získané znalosti. K řešení problémů – samostatně řeší běžné situace. Sociální a personální – organizuje práci a spolupracuje. Pracovní – odpovídá za výsledek své práce.	Osobnostní a sociální výchova; Člověk a svět práce; Český jazyk – prezentace; Matematika – množství a rozpočet.

Poznámka: Učivo je společné pro 7. – 9. ročník. Konkrétní recepty a náročnost praktických činností lze přizpůsobovat věku, zkušenostem žáků, vybavení školní kuchyňky a aktuálním podmínkám výuky.