



Základní škola a Mateřská škola Sudice
příspěvková organizace, Hlavní 78, 747 25 Sudice

IČO: 70975507, Tel.: +420 553 761 032, GSM: +420 608 783 483
skola@skolasudice.cz www.skolasudice.cz



CELOROČNÍ PROJEKT ŠKOLNÍ DRUŽINY 2024/2025 **„ROK PLNÝ CHUTI“**

Tento projekt může být zábavným a vzdělávacím způsobem, jak děti seznámit s různými chutěmi, jídly, a zdravým stravováním. Může obsahovat různé aktivity, hry, recepty a výtvarné činnosti, které budou odpovídat ročnímu období a různým tematickým okruhům. Tento projekt je skvělou příležitostí pro děti, aby se naučily něco o různých potravinách, jejich přípravě a zdravé výživě, a zároveň si užily spoustu zábavy a tvořivosti.

CÍL PROJEKTU:

- Seznámit děti s tématem celoročního projektu a jeho jednotlivými částmi.
- Seznámit děti s jarními plody a zeleninou a rozvinout jejich chuťové vnímání.
- Zaměřit se na letní ovoce, sladké chutě a osvěžující nápoje.
- Seznámit děti s podzimními plody a kořením.

- Seznámit děti s tradičními zimními jídly a nápoji.
- Nechat děti připravit, vařit a péct dle jejich vlastní fantazie.

AKTIVITY:

- Představit dětem a vysvětlit, že během celého roku budou objevovat různé chutě, potraviny a tradice spojené s jídlem.
- Vytvoříme plakát nebo nástěnku, kde budou děti slepovat obrázky různých druhů jídla, ovoce, zeleniny, koření a dalších ingrediencí, které mají rády.
- Povídat si o základních chutích: sladká, slaná, kyselá, hořká.
- Ovoce a zelenina: Děti mohou ochutnávat různé druhy ovoce a zeleniny - jarního, letního, podzimního, zimního a diskutovat o jejich chutích.
- Zahradničení: Zasadíme s dětmi nějaké bylinky (mátu, pažitku), o které se budou starat po celý rok. Při zalévání a sbírání bylinek budou mít příležitost seznámit se s různými vůněmi a chutěmi.
- Výlet do farmářské tržnice: Pokud to bude možné, naplánujeme výlet na farmářskou tržnici (do nedaleké vesnice), kde si děti budou moci prohlédnout a ochutnat čerstvé sezónní produkty.
- Ovocné nápoje, koktejly a smoothies.
- Zdravé pomazánky.
- Vaření a pečení všeho druhu, dle chutí a fantazie dětí – topinky, palačinky, hranolky, atd.
- Ochutnávka exotického ovoce.
- Ochutnávka různého druhu koření (skořice, zázvor, hřebíček) a děti mohou hádat, co to je a jaké chutě koření přináší.
- Pečení vánočního cukroví: Děti si mohou připravit perníčky, linecké cukroví, vanilkové rohlíčky nebo jiné tradiční cukroví.
- Příprava teplých nápojů: Ukázka přípravy horké čokolády, jablečného punče nebo domácího svařeného vína (nealkoholického).
- Výtvarná dílna.

Časová náročnost:

- celoroční projekt, rozpracován do deseti měsíců
- každý týden (dle tematických plánů, počasí a jiných aktivit) – 1 tým

Formy práce:

- skupinové

Očekávané výstupy:

Každý měsíc vytvoříme "dětské menu", kde děti budou navrhovat a připravovat jednoduché pokrmy podle sezónních surovin. Celoročně budeme vést děti k zdravému stravování a výběru potravin, které jsou pro tělo prospěšné. A vést je na práci na portfolio.

Kdo se bude na realizaci projektu podílet:

- žáci ve čtyřech týmech
- vychovatelky a asistent pedagoga

Místo realizace:

- prostory školy, okolí školy, výjezdové akce školy

Kompetence:

Kompetence k učení - soustředěně pozoruje, zkoumá, objevuje, všímá si souvislostí, experimentuje a užívá při tom jednoduchých pojmů, znaků a symbolů.

Komunikativní kompetence - ovládá řeč, hovoří ve vhodně formulovaných větách, samostatně vyjadřuje své myšlenky, sdělení, otázky i odpovědi, rozumí slyšenému, slovně reaguje a vede smysluplný dialog.

Sociální a personální kompetence - ve skupině se dokáže prosadit, ale i podřídit, při společných činnostech se domlouvá a spolupracuje; v běžných situacích uplatňuje základní

společenské návyky a pravidla společenského styku; je schopný respektovat druhé, vyjednávat, přijímat a uzavírat kompromisy.

Kompetence pracovní – orientace v základních aktivitách potřebných k uskutečnění pracovního záměru a k jeho realizaci.

Hodnocení a kritéria hodnocení:

Hodnocení bude probíhat v průběhu školního roku a vyhodnocení proběhne na konci měsíce června 2025