


# ANALÝZA

## TÉMA:

### “JÍDLA”



OTÁZKY ANALÝZY	KDO ZJIŠŤUJE	PŘÍKLADY PRAK.ČIN. SOUVISEJÍCÍ S OTÁZKAMI
<p>1. PĚSTUJETE NA ŠKOLNÍ ZAHRADĚ VLASTNÍ OVOCE, ZELENINU ČI BYLINKY?</p> <p>2. POŘÁDÁTE TEMATICKÉ DNY TÝKAJÍCÍ SE JÍDLA A SPRÁVNÉ VÝŽIVY?</p> 	Koťátka	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rozhovory o ovoci a zelenině</li><li>- Zhotovení mapy školkové zahrady – mapování co kde roste</li><li>- Smyslové vnímání chuti, barvy a vůně</li><li>- Příprava prezentačního posteru s výsledky analýzy</li><li>- Tvořivé aktivity – modelování ovoce, zeleniny, obtiskování jablíčka, kreslení zeleniny</li><li>- Výroba křížal – krájení jablíček</li><li>- Hudební aktivity – písničky Měla babka, Koulelo se, Šel zahradník</li><li>- Pečení zdravých sušenek s jablky</li><li>- Písnička „Šlo koťátko do zahrady s propiskou“</li></ul>

OTÁZKY ANALÝZY

KDO  
ZJIŠŤUJE

PŘÍKLADY PRAK.ČIN.  
SOUVISEJÍCÍ S OTÁZKAMI

1. VYUŽÍVÁTE K  
ZAJIŠTĚNÍ PITNÉHO  
REŽIMU I ČISTOU  
VODU?

2. VYUŽÍVÁ ŠKOLNÍ  
JÍDELNA SUROVINY Z  
MÍSTNÍCH ZDROJŮ?  
ODKUD NEJČASTĚJI  
DOVÁŽÍ POTRAVINY  
ZE ŠKOLNÍHO  
JÍDELNÍČKU?

Berušky

- Ochutnávka a poznávání nápojů
- Určování, co je zdravé a nezdravé
- Anketa po rodiče – jakou vodu pijete, čím ji ochucujete, kolik odpadu vyprodukujete za týden
- Rozhovor s paní kuchařkami o vodě – jakou vodu ve školce pijeme, čím ji paní kuchařky ochucují
- Zjišťování u paní kuchařek, co vaří k obědu, jaké suroviny potřebují, odkud se suroviny do školky vozí
- Využití obrázků surovin
- Tvoření a modelování surovin a potravin – rohlík, jablko
- Určení dopravních prostředků, které zásobují MŠ
- Využití mapy k otázce: co se dováží do školky z nejvzdálenější země



OTÁZKY ANALÝZY

KDO  
ZJIŠŤUJE

PŘÍKLADY PRAK.ČIN.  
SOUVISEJÍCÍ S OTÁZKAMI

1. JÍ UČITELÉ  
SPOLEČNĚ S DĚTMI,  
ABY JIM ŠLI  
PŘÍKLADEM?

2. MAJÍ RODIČE  
PŘEHLED O JÍDELNÍČKU  
VE ŠKOLE?

Včeličky



- Složení písničky LEČO
- Básnička STOLOVÁNÍ
- Kreslení stolování
- Kreslení oblíbeného jídla
- Diskuze na téma „Co se nám líbí na společném stolování“
- Anketa ve třídě „Jedí s námi paní učitelky“
- Stavba stolečků a židlí z materiálů ve třídě
- Anketa pro rodiče celé školičky
- Vyhodnocení ankety
- Pátrání po místě, kde je jídelníček
- Vytvoření napodobeniny nástěnky u jídelny
- Výroba vlastního zdravého jídelníčku
- Výroba komentovaného jídelníčku

OTÁZKY ANALÝZY	KDO ZJIŠŤUJE	PŘÍKLADY PRAK.ČIN. SOUVISEJÍCÍ S OTÁZKAMI
<p>1. UMÍ DĚTI VYSVĚTLIT ROZDÍL MEZI SUROVINOU A POTRAVINOU?</p> <p>2. DOSTÁVAJÍ DĚTI MOŽNOST SI JÍDLO UPRAVIT/ PŘIPRAVIT?</p>	<p>Kuřátka</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Děti se seznámily s pojmy potravina x surovina, pohybová hra s obrázky (dřep=surovina, stoj=potravina)</li> <li>- Výroba marmelády a šťávy ze zahrad. Kiwi</li> <li>- Pečení buchty pro prarodiče</li> <li>- Určení počáteční slabiky a počet slabik</li> <li>- Mapování potravin a surovin v obchodě s potravinami</li> <li>- Třídění surovin a potravin ochutnáváním, přiřazování konkrétních potravin k surovinám</li> <li>- Tvořivé činnosti-malování dýně</li> <li>- Dlabání dýní, umývání semínek</li> <li>- Vystřihování surovin a potravin z letáků, jejich třídění a nalepování na poster</li> <li>- Skupinová práce na vytvoření prezentace pro ostatní</li> <li>- Malování a vystřihování písmen slov surovina X potravina</li> <li>- Úprava lidové písničky pro potřeby prezentace, zpěv</li> <li>- Pohybová hra s obrázky na pravidla Škatulata, hýbejte se</li> <li>- Příprava svačinky v jídelně</li> <li>- Příprava pokrmů v centru vaření</li> </ul>



OTÁZKY ANALÝZY	KDO ZJIŠŤUJE	PŘÍKLADY PRAK.ČIN. SOUVISEJÍCÍ S OTÁZKAMI
<p>1. ZAŘAZUJE ŠKOLA BEZMASOU (NESLADKOU) STRAVU ALESPON 1X TÝDNĚ?</p> 	<p>Ekotým</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Monitoring jídelníčku</li> <li>- Zjišťování sladkých pokrmů a nemasných u paní kuchařek</li> <li>- Určování, které jídlo je sladké a které bezmasé</li> <li>- Prohlížení kuchařských knih</li> </ul>

