Výživové a gastronomické vzdělávání v průběhu života

© Český gastronomický institut

Autorita pro rodinu

Správné návyky z rodiny

Praktický lékař pro děti a dorost

Dětský psycholog

Pediatr

MŠ

- Socializace, nápodoba, kultura stolování
- Rozvoj senzorického vnímání potravin všemi smysly
- Rozeznávání skupin potravin
- Poznávání vlastností potravin
- Jak vzniká jídlo (pěstování, mléko…)
- Strava souvisí s pohybem
- Plýtvání

ZŠ

1.-3. třída

- Skládání jídla pokrmu – princip raz dva tři (na základě znalosti potravinových skupin)
- Co nám říká tělo – vnímání fyziologických potřeb
- Odkud se bere jídlo – (přesah na lidskou práci, zemědělství, ekologii)
- Sezónnost
- Strava souvisí s pohybem
- Plýtvání

4.-5. třída

- Umím vybrat – složení potravin
- Co prospívá tělu – základní význam živin
- Umím připravit – princip raz dva tři
- Strava souvisí s pohybem
- Nákupní chování, skladování potravin
- Plýtvání

6.-9. třída

- Jednoduchá výživová doporučení
- Význam základních živin pro funkci těla
- Umím se rozhodnout pro své zdraví (rostu, dospívám, sportuji – tudíž potřebuji živiny)
- Čtení etiket
- Co je dobré pro planetu je dobré pro mě
- Strava souvisí s pohybem
- Plýtvání
- Gastronomie jako součást kultury

STUDUJ GASTRO

SŠ

Jiné SŠ vzdělání

- prolínání výživy do různých předmětů – tvoření souvislostí

Kvalitní moderní gastronomické vzdělání

- Kulinářské techniky – kuchařské a cukrářské
- Pekařské základy
- Sommeliérské dovednosti
- Pivní kultura jako součást české gastronomie
- Barmanské znalosti
- Baristické znalosti
- Výživa a zdraví
- Zbožíznalství
- Moderní varné technologie
- HACCP
- Ekonomika
- Profesionální teoretická a praktická výuka na škole
- Smysluplná praxe včetně velkokapacitního vaření

VŠ

Nutriční terapeuti

Lékaři

Zdravotní sestry

Hygienici

Profesionální kuchaři

Profesní certifikace

Profesní uplatnění

GASTRO PROVOZY

ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ

NEMOCNIČNÍ STRAVOVÁNÍ

SOCIÁLNÍ SLUŽBY