

Univerzita Hradec Králové  
Pedagogická fakulta  
Katedra ruského jazyka a literatury

# Digitální učební materiály

Pro výuku rozšiřující ruské  
slovní zásoby – gastronomie

Diplomová práce

Autor: Bc. Kamila Brunclíková  
Studijní program: N7504 Učitelství pro střední školy  
Studijní obor: Učitelství pro střední školy – český jazyk a literatura  
Učitelství pro střední školy – ruský jazyk a literatura  
Vedoucí práce: Mgr. Miroslav Půža, Ph.D.

Hradec Králové  
2017



## Zadání diplomové práce

<b>Autor:</b>	<b>Bc. Kamila Brunclíková</b>
Studium:	P14P0400
Studijní program:	N7504 Učitelství pro střední školy
Studijní obor:	Učitelství pro střední školy - český jazyk a literatura, Učitelství pro střední školy - ruský jazyk a literatura
<b>Název diplomové práce:</b>	<b>Digitální učební materiály pro výuku rozšiřující ruské slovní zásoby - Gastronomie</b>
Název diplomové práce AJ:	Digital Educational Materials For Improving Russian Vocabulary - Gastronomy

### **Cíl, metody, literatura, předpoklady:**

Tato diplomová práce se zaměřuje na prohloubení slovní zásoby v oblasti gastronomie na středních odborných učilištích. Diplomant ve své diplomové práci sestaví seznam odborné slovní zásoby zaměřené na gastronomii, který bude sloužit jako podklad pro praxi studentů v gastronomických zařízeních. Slovní zásoba bude

### **Anotace:**

Tato diplomová práce se zaměřuje na prohloubení slovní zásoby v oblasti gastronomie na středních odborných učilištích. Diplomant ve své diplomové práci sestaví seznam odborné slovní zásoby zaměřené na gastronomii, který bude sloužit jako podklad pro praxi studentů v gastronomických zařízeních. Slovní zásoba bude

Garantující pracoviště: Katedra ruského jazyka a literatury,  
Pedagogická fakulta

Vedoucí práce: Mgr. Miroslav Půža, Ph.D.

Oponent: Mgr. Elena Anatolievna Vasilyeva, CSc.

Datum zadání závěrečné práce: 22.8.2014

## **Prohlášení**

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala (pod vedením vedoucího diplomové práce Mgr. Miroslava Půži, Ph.D.) samostatně a uvedla jsem všechny použité prameny a literaturu.

V Hradci Králové, dne

.....

## **Poděkování**

Tímto bych chtěla poděkovat panu Mgr. Miroslavu Půžovi, Ph.D., za odborné vedení diplomové práce, trpělivost, užitečné rady, cenné připomínky a vstřícnost.

## **Anotace**

BRUNCLÍKOVÁ, Kamila, Bc. *Digitální učební materiály pro výuku rozšiřující ruské slovní zásoby - gastronomie*. Hradec Králové: Pedagogická fakulta Univerzity Hradec Králové, 2017. 57 s. Diplomová práce.

Tato diplomová práce se zaměřuje na prohloubení slovní zásoby na středních odborných učilištích v oblasti gastronomie.

Diplomant ve své diplomové práci sestaví seznam odborné slovní zásoby v gastronomii, který bude sloužit jako podklad pro praxi studentů v zařízeních zaměřujících se na gastronomii. Slovní zásoba bude představena formou digitálních učebních materiálů.

Cílem práce není pouhá sebereflexe autora, ale také reakce studentů, kteří jsou vyučováni prostřednictvím této metody. Část práce bude též zaměřena na srovnání digitálních a klasických (tištěných) vzdělávacích materiálů.

**Klíčová slova:** digitální učební materiál, slovní zásoba, výuka

## **Annotation**

BRUNCLÍKOVÁ, Kamila, Bc.. *Digital educational materials for improving russian vocabulary – gastronomy*. Hradec Králové: Pedagogical Faculty, University of Hradec Králové, 2017. 57 pp. Diploma Dissertation Degree Thesis.

The diploma work is focused on improving vocabulary at secondary vocational schools in the field of gastronomy.

The author firstly makes the list of the gastronomy vocabulary which will be used as a basic document for the practise of students in the facilities focused on gastronomy. The vocabulary will be introduced in the form of digital educational materials.

The aim of the work is not just the sebereflexion of the author but also the reaction of the students who are taught by way of this method. The part of the work will be also focused on comparison of digital and classical (printed) educational materials.

**Keywords:** digital educational materials, vocabulary, lessons

## Obsah

1	Úvod.....	8
2	Informační technologie ve výuce .....	9
2.1	Šedesátá léta .....	9
2.2	Sedmdesátá léta .....	10
2.3	Osmdesátá léta .....	10
2.4	Devadesátá léta .....	10
2.5	Přelom tisíciletí a příprava na vstup do informační společnosti.....	10
3	Interakce ve výuce.....	12
4	Proces výuky .....	13
4.1	Motivace .....	15
4.2	Expozice .....	15
4.3	Fixace.....	16
4.4	Diagnóza.....	17
4.5	Aplikace.....	18
5	Didaktické prostředky .....	18
5.1	Učební pomůcky.....	18
5.2	Moderní učební pomůcky .....	19
6	Komplexní výukové metody .....	20
7	Klíčové kompetence žáka ve výuce cizího jazyka .....	21
7.1	Kompetence k učení .....	21
7.2	Kompetence k řešení problémů .....	22
7.3	Kompetence komunikativní.....	22
7.4	Kompetence sociální a personální .....	22
7.5	Kompetence občanské .....	23
8	Mediální výchova.....	24
9	Digitální učební materiál.....	24
10	Charakteristika školy.....	26
11	Profil absolventa.....	27
11.1	Pojetí vyučovacího předmětu – Ruský jazyk .....	27
11.2	Odborná témata.....	28
12	DUM .....	29
12.1	Cíl prezentací.....	29
12.2	Metodické pokyny pro využití DUM .....	30
12.3	Tvorba digitálních učebních materiálů .....	31
13	Závěr .....	55
14	Zdroje .....	56

# 1 Úvod

Informační technologie se prolínají všemi sférami života. Dotýkají se tedy i vzdělávacího procesu, do kterého jsou stále více a více zapojovány, a umožňují tak rozšířit si znalosti všem studentům. Díky těmto technologiím je dostupnost nových informací pro všechny snazší. Ve své diplomové práci se chci zaměřit na výuku prostřednictvím informačních technologií a digitálních médií ve středním školství, ve škole zaměřené na gastronomii.

Pro výuku chci využívat digitální učební materiály, které budou dostatečně deskriptivní, aby zaujaly mladou generaci ve věku 15 – 20 let. Jednotlivé materiály budou časově rozděleny tak, aby nenutily žáky soustředit se po dobu delší než 15 minut. Z prezentací nabyté poznatky pak žáci využijí ve vlastní práci a samostudiu. Účelem zmiňovaných digitálních učebních materiálů je zároveň poskytnout žákům více atraktivní prostředí pro domácí studium (počítač). Digitální učební materiály mají žáci k dispozici na Moodle, do kterého se mohou přihlásit a libovolně dlouhou dobu zde setrvat a načerpávat vědomosti. Jako reflexe jsou některé materiály doplněny o testovou část, kterou mohou žáci procvičovat doma a později i využít při testech ve škole. Na konci každé prezentace je umístěno opakování ve formě hry, testu, křížovek.

Předpokládám, že tyto materiály budou přínosem a umožní i další a hlubší vzdělávání žáků. Ale nejen jim. Tyto materiály mohou využívat i ostatní pedagogové pro inspiraci a sebevzdělávání.



## 2 Informační technologie ve výuce

Postupem času se mění nejen školní vzdělávací programy, ale změnou prochází i výukové metody. Využití informačních technologií bylo pouze otázkou času. Jako se průběžně do škol dostávaly učebnice a tištěný materiál, tak na sebe nenechaly dlouho čekat i technické prostředky

Jejich využívání odpovídá a sleduje vývoj technických zařízení, která nás obklopují. Ne všichni jsou bohužel tomuto pokroku nakloněni. Většina současných učitelů si nedokáže svou výuku bez technických pomůcek ani představit. Bohužel, jsou i učitelé, kteří rychlý vývoj inovativních pomůcek zavrhnou. Technické vymoženosti běžné z denního života však do škol pronikaly velmi pomalu: rozhlas, magnetofon, film a video. Většina učitelů již začala vidět výhody, které technické pomůcky přinášejí, avšak starší generace má k využití technologie ve výuce skeptický postoj.

S prudkým rozvojem informační i komunikační technologie jsou očekávány velké změny, a to nejen ve vzdělávání. Klade velký důraz na učitele a žáka ve stupni znalosti práce s počítačem, či jiným technologickým prostředkem. I v tomto případě vždy záleží na uživateli (učiteli nebo žákovi), bude-li práce na počítači pouhým pasivním prohlížením obrázků, videa, zvuku či textu, nebo bude-li počítač využíván jako konstruktivní nástroj k samostatnému poznávání.

Spolu s rozvojem technologie se vyvíjely i názory na její používání ve školství:

### 2.1 Šedesátá léta

Koncem šedesátých let začínají pronikat první pokusy o zařazení počítačů do výuky. Do této doby se tak dělo pouze na úrovni sálových počítačů. Prvotní význam byl zejména ve zpracovávání matematických a inženýrských výpočtů. Charakteristický je hlavně strojově orientovaný přístup. Počítačové technice se věnovala a rozuměla pouze úzká skupina odborníků, která se většinou sestávala z řad matematiků a elektroinženýrů. Pedagogika je ovlivňována kybernetikou ve formě nového programového učení a vyučovacích automatů. Pedagogové, kteří pracovali s počítači, získávali své dovednosti a znalosti převážně samostudiem či výměnou poznatků mezi kolegy. Možná byla i návštěva školení počítačových firem.

## 2.2 Sedmdesátá léta

Sálové počítače začínají být doplňovány osobními počítači, které se více hodily pro nižší stupně škol. Cílem bylo přiblížit počítače co nejvíce lidem. Ve školách se zařazovala výuka algoritmů pro případnou schopnost programovat. Výukové programy pro osobní počítače byly stále více přizpůsobovány studentovi. Snahou bylo poskytnout studentovi při práci větší volnost, a tím zvýšit jeho motivaci k učení. U pedagogů dochází ke specializaci. Stále častěji se setkávali s prací na osobním počítači.

## 2.3 Osmdesátá léta

Nastává zlomový nástup osobních počítačů. Dochází k převratné změně vztahu člověk a počítač. Přednost je dávana *uživatelskému přístupu* k počítačům. Začalo se hovořit o potřebě *počítačové gramotnosti*. Počítače se rozšiřují mezi široké vrstvy uživatelů a do všech úrovní škol. Získávají podporu a užitečnost i mezi *běžnými uživateli*. Prohlubuje se specializace ve vzdělávání pedagogů. Vznikají nové univerzitní obory *Informatika a výpočetní technika*. Někteří učitelé se snaží osvojit si alespoň základní počítačové dovednosti – především editaci textu a tabulkové procesory.

## 2.4 Devadesátá léta

Výkonnější a uživatelsky přátelštější počítače jsou propojovány v lokálních i globálních sítích. Začíná se prosazovat trend integrování informační technologie do osnov všech předmětů. Charakteristickým pro toto období je nástup nové technologie: *multimédia a internet*. Počítače již nejsou jen ve školách, ale pomalu se dostávají i do běžných domácností, studoven a počítačových klubů. Příprava pedagogů spočívá v nácviu dovednosti s počítačem a jeho využívání ve výukových hodinách.

## 2.5 Přelom tisíciletí a příprava na vstup do informační společnosti

Vybavenost škol všech stupňů se začíná zlepšovat. Možnosti připojení na internet jsou velmi různorodé. U nás zatím převládá zúžené pojetí výuky informační a komunikační technologie. Mezi žáky vzniká skupina výjimečně schopných žáků, kteří v ovládnutí výpočetní techniky předčí ostatní žáky a často i své učitele.

### **Na povrch vystupují otázky týkající se integrity technologií se školou:**

- Jak vytvořit vzdělávací systém, ve kterém se všichni naučí považovat informační a komunikační technologii za užitečný nástroj.
- Jak zajistit, aby schopnost získávat, třídit a vybírat informace byla základní dovedností.
- Jak vytvořit rámec pro výměnu a šíření zkušeností mezi žáky, studenty a učiteli.

### **Žáci a učitelé se musí učit:**

- Získávat technické dovednosti.
- Naučit se používat novou technologii při vlastní práci.
- Naučit se hledat, posuzovat, kriticky zhodnotit, orientovat se, zestručňovat a prezentovat informace.
- Je kladen požadavek na zavedení *mediální výchovy* do škol.<sup>1</sup>

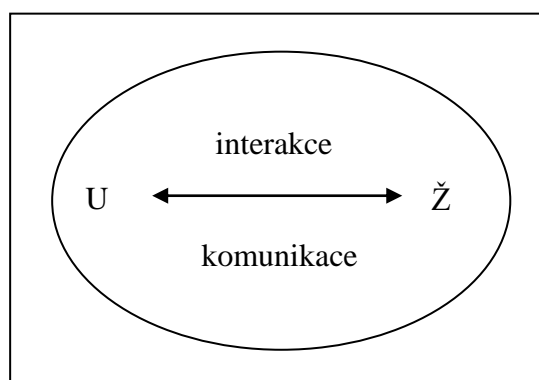
---

<sup>1</sup> KAPOUNOVÁ, Jana. *Používání informační a komunikační technologie ve výuce*. 1. Ostrava: Ostravská univerzita, Pedagogická fakulta, 1999. ISBN 80-7042-145-2.

### 3 Interakce ve výuce

Výuková metoda je podle Maňáka a Švece určitým dynamickým prvkem, který se mění a přizpůsobuje novým cílům a okolnostem. Není však rozhodujícím činitelem výuky, ale je jedním z prvků výchovně-vzdělávacího systému. Metoda je součástí koncepce výuky, která má za úkol uchovávat a konzervovat dosažené teoretické i praktické poznatky a zkušenosti.<sup>2</sup> Je tedy určitým pomocníkem při formování žáka. Podléhá trendům a klade velké nároky na učitele. Pokud chce učitel své žáky zaujmout a více jim tak přiblížit probíranou látku, musí neustále hledat a vymýšlet nové a nové výukové metody.

Pod vlivem stále se zvyšujících nároků na vzdělávání, vyvolaných hlavně rozmachem informačních technologií, se hledalo nové řešení. Vzniklá situace si žádala novou výukovou koncepci a metodu, která by odpovídala okolnostem. Na základě požadavků a vlivu technologií vznikl nový model označující se jako *interaktivní či komunikativní*. Cílem je vzájemná spolupráce učitele a žáka. Nejde o rovnocenný vztah, ale o systém oboustranné pedagogické komunikace. Žák do výuky vstupuje svou aktivní účastí a v učiteli nachází partnera a citlivého usměrňovatele vlastního úsilí.<sup>3</sup>



**Obr. 1 Interakce ve výuce**

Při interaktivním modelu výuky je kladen větší nárok na učitele i žáka. Žák musí být schopen vlastního úsudku, samostatnosti a vyjadřování. Oproti tomu učitel respektuje názor žáka, nechává jistou svobodu a prostor. Spoluvytváření výuky vede k motivaci, odbourává stereotypní formu výuky a nabízí zábavnější zapojení do procesu vzdělávání.

Interakce však musí probíhat podle předem daných pravidel. Podřizuje se stanoveným cílům, a proto musí být vzhledem k těmto cílům usměrňována. V tradičních školách

<sup>2</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-731-5039-5. str. 9

<sup>3</sup> Tamtéž, str. 11

je interakce pouze jednosměrná. Učitel předává informace a žák je pozorný, ukázněný a plní pokyny. V moderní škole je však nezbytnou podmínkou veškeré výchovně vzdělávací práce. Vzájemným působením soustavně rozvíjí aktivitu žáků. Komunikace je tedy hlavním prvkem. Je základní složkou mezilidské interakce. Jde o výměnu informací mezi odesílatelem a příjemcem. Může být jednosměrná nebo vzájemná. Prvotně je přenašečem jazyk, ale jsou možné i jiné prostředky.

#### **Formy mezilidské komunikace:**

1. Přímá reakce
2. Neverbální výrazy
3. Jednání
4. Obrazová komunikace
5. Symbolická komunikace<sup>4</sup>

V případě začleňování informačních technologií do výuky převládá obrazová komunikace s přímou reakcí. Souběžně s tím probíhá pedagogická komunikace mezi účastníky výchovně vzdělávacího procesu, která má za cíl výměnu informací sloužících k formování osobnosti žáků. Je tedy důležité neomezovat se pouze na informace kognitivní, ale důležitou úlohu mají i informace afektivní. Při interaktivní metodě výuky je nezbytná citová stránka člověka.<sup>5</sup>

## **4 Proces výuky**

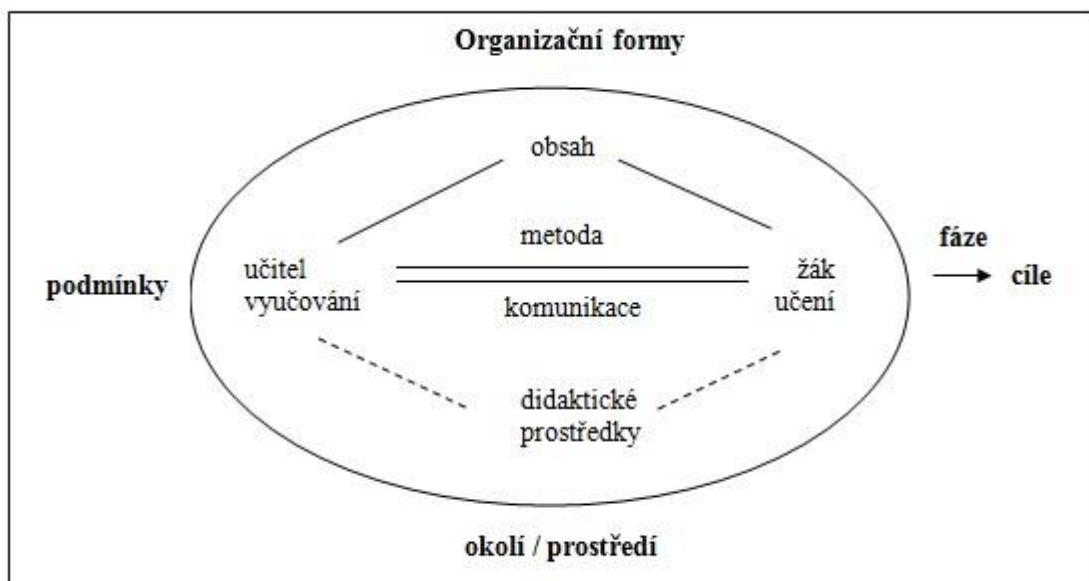
Edukační proces je složitým otevřeným systémem, jímž je myšlena organizace prvků vzájemně závislých na sobě a ovlivňujících se. Nezbytnou součástí je i zpětná vazba, která dodává procesu výuky smysl a řád. Pro srozumitelnější a lépe uchopitelný systém výuky slouží tzv. výukové metody, které jsou dynamickým prvkem. Metoda nemůže vystupovat izolovaně od ostatních prvků, nelze ji uplatňovat jednosměrně, ale je potřeba ji respektovat a začleňovat do struktury výukových činitelů. Výuková metoda plní informační vazbu hlavně mezi učitelem a žákem.<sup>6</sup>

---

<sup>4</sup> MAŇÁK, Josef. *Nárys didaktiky*. 3. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2003. ISBN 80-210-3123-9. Str. 72

<sup>5</sup> Tamtéž, str. 73

<sup>6</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-731-5039-5. str. 13

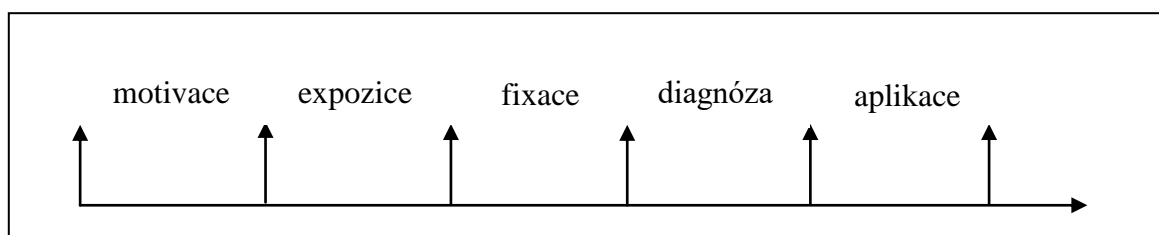


Obr. 2 Organizační formy

Proces výuky je možné z pedagogického hlediska rozčlenit na momenty, části či sekvence. Na základě těchto dílčích úseků rozlišujeme postupně se odvíjející fáze, které však modelují vzájemně propojené pochody a aktivity během edukační reality.

### Fáze výukového procesu:

1. Motivace
2. Expozice
3. Fixace
4. Diagnóza
5. Aplikace<sup>7</sup>



Obr. 3 Fáze výukového procesu

<sup>7</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-731-5039-5. str. 14

## 4.1 Motivace

Motivace je souhrn činitelů a vjemů, které podněcují, formují a udržují chování člověka. Motivací zvyšujeme efektivnost, soustředěnost a učební činnost žáka ve výuce. Je také jedním z cílů výchovně vzdělávacího procesu. U žáka rozvíjí nejen vnitřní potřeby, ale i vnější pohnutky. Podněcováním udržuje žáka v napětí a soustředěnosti. Učební činnost žáka je motivována potřebami poznávacími, sociálními nebo výkonnými. Získává jimi nové poznatky, působí na sociální vztahy a vyrovnává úroveň obtížnosti daných úkolů. Jestliže vzniká na základě poznávání, jde o vnitřní motivaci, jsou-li uspokojovány potřeby jiné, které původně nesouvisí s učením, jde o motivaci vnější. Jedním z cílů učitele je žáky motivovat k učení, vytvářet vhodné podmínky, navozovat poznávací potřeby a udržovat zájem tyto podněty neustále rozvíjet. Důležité je, aby učitel motivoval žáky především pozitivně a stimulačně na základě svého chování, zaujetí pro předmět a svým vztahem k žákům. Může ovšem nastat situace, kdy je žák motivován negativně.

### Hlavní druhy motivace:

1. Interakce mezi učitelem a žákem
2. Aktualizace vhodných potřeb
3. Využívání působení odměn a trestů
4. Životní orientace žákovy osobnosti

Nejčastěji se k motivaci využívá odměn a trestů. Žák je velmi citlivý na pochvalu a trest. Je tedy nutné pochvalu a trest definovat bezprostředně s provedenou činností. Účinnost a čitelnost pochvaly či postihu tak není snížena a má dostatečnou efektivitu.<sup>8</sup>

## 4.2 Expozice

Expoziční fáze výuky zprostředkovává žákům nové poznatky. Tato fáze zahrnuje veškeré způsoby a postupy, kterými si žáci učivo osvojují pod vedením učitele. Nejedná se pouze o pasivní příjem informací a jeho pamětné osvojení, ale v současnosti je upřednostňován aktivní přístup žáka, jeho objevování, experimentování, samostatná práce a další. Osvojování učiva je zvláštním druhem poznávacího procesu dle všech zákonitostí

---

<sup>8</sup> MAŇÁK, Josef. *Nárys didaktiky*. 3. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2003. ISBN 80-210-3123-9. Str. 26 a 27

obecného procesu poznání, ale navíc zde vstupuje prvek řízenosti a normativnosti. Hlavním problémem této fáze je vytváření pojmů, co je ve věcech a jevech reálního světa obecné. Je to proces postupný, stále se prohlubující a zahrnující stále širší podstatu daného jevu. Základem úspěchu při osvojování poznatků je přesné vnímání a neustálé pozorování. Vztah vjem – představa – pojem lze chápat jako dialekticky vzájemně podmíněný proces smyslového a racionálního momentu v odrážení skutečnosti. Přeskočení nebo nedocení některých momentů v procesu poznávání vede ke vzniku formálních vědomostí, kdy žák si poznatek osvojí pamětně, ale jeho podstatě nerozumí a neumí jej v praxi aplikovat. Z toho vyplývá, že není správné zavádět pojem bez znalosti faktů, ale nežádoucí je rovněž odkládat vytvoření pojmu až do doby, kdy se žák seznámí se všemi fakty. Do této fáze patří také vytváření základů a východisek dovedností a návyků, i když k vlastnímu osvojení dochází až ve fázi fixace a aplikace.<sup>9</sup>

### 4.3 Fixace

Tato fáze plní specifické pedagogické cíle, neboť sleduje upevňování osvojených vědomostí a dovedností. Fixační fáze se nejčastěji realizuje pomocí opakování a cvičení. Bezpodmínečná nutnost systematické fixace je dána tím, že učiva je mnoho a již osvojené učivo je z paměti vytlačováno učivem novým. Je tedy důležité učit žáky vidět souvislosti, logickou návaznost a učit je vytvářet z osvojovaných faktů struktury. Psychologický přístup k učení napomáhá realizaci fixace. Je třeba respektovat zákonitosti paměti, křivku zapomínání, zákony motivace a další. Mimo jiné se nesmí zapomenout na individualitu každého žáka. Základní formou fixace je opakování.

#### **Základní druhy opakování:**

1. opakování prvotní
2. opakování průběžné
3. opakování zobecňující
4. opakování problémové

Pro správné organizování opakování je třeba se vyhnout stereotypnosti a formalismu, nezajímavosti a nesoustavnosti, a naopak je potřeba zajistit uvědomělý přístup žáků k učivu. Tomu napomáhá vhodné rozvržení opakování a střídání forem a prostředků. Nejúčinnějším

---

<sup>9</sup> MAŇÁK, Josef. *Nárys didaktiky*. 3. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2003. ISBN 80-210-3123-9. Str. 28 a 29



způsobem opakování je aplikace poznatků na životní situace a jeho faktické užití při řešení různých úloh a problémů. Samozřejmě nemůže chybět zpětná vazba, kdy se žák průběžně dovídá, jaký je jeho výsledek, aby mohl spolupracovat při jeho optimalizaci.<sup>10</sup>

## 4.4 Diagnóza

Diagnóza zahrnuje všechny druhy diagnostikování jako zkoušení, prověřování, ale také hodnocení a známkování. Pro úspěšný průběh výuky je nezbytné průběžně zajišťovat zpětnou vazbu o žakově práci, aby v případě neúspěchu nebo nedostatečnosti bylo možné včas zjednat nápravu a odhalit příčiny. Mělo by jít o odstranění nedostatků a jejich nápravu a ne potrestání žáka špatnou známkou.

### **Druhy diagnostikování:**

1. průběžné
2. frontální
3. individuální
4. skupinové
5. kolokvijní
6. testování
7. strojové

### **Formy diagnostikování:**

1. ústní
2. písemné
3. grafické
4. pohybové
5. kombinované

Testování lze označit za pohotový diagnostický prostředek. Učitel by na každý předmět měl mít sadu testů, teprve poté co se diagnostickými postupy zjistí, že žáci učivo v průměru zvládli, je možné přistoupit k individuálnímu zkoušení, prověřování, hodnocení a známkování.<sup>11</sup>

---

<sup>10</sup> MAŇÁK, Josef. *Nárys didaktiky*. 3. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2003. ISBN 80-210-3123-9. Str. 29 a 30

<sup>11</sup> MAŇÁK, Josef. *Nárys didaktiky*. 3. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2003. ISBN 80-210-3123-9. Str. 30 a 31

## 4.5 Aplikace

Vyvrcholením výuky je aplikační fáze vyučovacího procesu, kdy dochází k používání získaných vědomostí a dovedností v praktické činnosti. Používání vědomostí a dovedností v praxi znamená nejen přímé uplatnění v praktické činnosti, ale také řešení nových úloh ve výuce nebo problémových situací v životě. Používání vědomostí a dovedností probíhá jak v teoretické, tak praktické rovině aplikace. Aby byl žák schopen aplikovat vědomosti a dovednosti v praxi, je nutné splnit předpoklad zvládnutí základních myšlenkových operací (analýza, syntéza, generalizace, abstrakce a konkretizace). Aby byl žák schopen aplikovat své vědomosti v neobvyklé situaci, musí se tuto schopnost naučit v průběhu předchozí výuky. K tomu vede aktivizování jeho činnosti, vedení k samostatnosti, řešení problémů a další. Propojování teoretických vědomostí s praktickou aplikací je pro žáky nezbytným předpokladem pro přípravu na budoucí život.<sup>12</sup>

## 5 Didaktické prostředky

Didaktické prostředky jsou pomocníky ve výuce, kteří slouží k dosažení vytyčených cílů. V širokém smyslu jsou chápány jako předměty či jevy, které vedou ke splnění výchovně vzdělávacích cílů. Představují tak důležitou didaktickou kategorii. Jejich využíváním zajišťujeme, podmiňujeme a zefektivňujeme průběh vyučovacího procesu. V souvislosti a návaznosti na organizační formy výuky napomáhají k dosažení výchovně vzdělávacích cílů. Doprovázejí plynulost výuky. Jsou součástí vývojového stupně civilizace, kultury a techniky. Školu neustále modernizují a zatraktivňují. Náročná soudobá výuka bez nich ani nelze realizovat.<sup>13</sup>

### 5.1 Učební pomůcky

Pro správnou efektivitu výukových metod je zapotřebí i využití učebních pomůcek. Výukový proces je závislý na didaktických a materiálních prostředcích a na vybavení školy. Učební pomůckou je myšlen materiál, který napomáhá k rozvoji a hlubšímu osvojení vědomostí a dovedností během výchovně vzdělávacího procesu. Pro žáky jsou hlavním zdrojem poznání skutečností. Pro učitele jsou důležitou pomůckou a odrazovým můstkem při plnění a předávání vědomostí. Dnes má učitel k dispozici nepřehledné množství učebních pomůcek, které ho svádí k tomu, aby byl vyzbrojen všemi. Týká se to hlavně tzv. moderních

---

<sup>12</sup> MAŇÁK, Josef. *Nárys didaktiky*. 3. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2003. ISBN 80-210-3123-9. Str. 31 a 32

<sup>13</sup> MAŇÁK, Josef. *Nárys didaktiky*. 3. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2003. ISBN 80-210-3123-9. Str. 49 a 50

a audiovizuálních pomůcek. Ne vždy má však tato modernizace pozitivní a kladné účinky na žáka. Během vzdělávacího procesu může docházet k přílišnému rozptýlení rozmanitými přístroji, které nejsou vhodné ani pro jednu stranu. Žáci mohou být odvedeni od pozornosti u jiné učební pomůcky a učitel je mnohdy pasován a odsouzen do role opraváře a technika informačních technologií. Je důležité vhodně zvolit učební pomůcku a používat jí v té správné chvíli a míře. Volba adekvátních pomůcek je vázána na další podmínky, které jsou nevyhnutelné. Patří mezi ně nejen jednoduchá manipulace s přístrojem, dostatek názorného, metodicky zpracovaného materiálu, ale i v případě potřeby možnost vlastního zhotovení. Pro zvolení vhodné učební pomůcky musíme zohlednit i specifika třídy a žáků.<sup>14</sup>

## 5.2 Moderní učební pomůcky

Výchovně vzdělávací proces prochází řadou změn a inovací. S tím je spojena i změna v učebních pomůckách. Tradiční pomůcky zprostředkovávaly názorné představy většinou staticky, stereotypně a v omezeném rozsahu. Oproti tomu moderní učební pomůcky dovolují rozšířit možnosti v jejich uplatnění. Pro žáka jsou více názorné, prohlubují osvojovací proces a dokážou více zaujmout. Mezi moderní učební pomůcky řadíme nejen filmovou projekci, magnetofonové nahrávky, televizní pořady nebo počítačové programy, ale i didaktické techniky jako dataprojektory, interaktivní tabule, moderní počítačovou techniku nebo využití internetové sítě. Učební pomůcky plní ve výchovně vzdělávacím procesu důležité funkce.

### **K nejvýznamnějším patří:**

1. Gnozeologická
2. Intelektuální
3. Komunikativnost a stabilita
4. Výchovná

Moderní učební pomůcky získávají stále větší význam a zefektivňují výukový proces. Z toho ovšem vyplývají i vyšší nároky na učitele. Učitel se musí dobře orientovat v moderní technologii, ale zároveň jí také správně technicky využívat a zařazovat do výuky.<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup> Tamtéž, str. 50 a 51

<sup>15</sup> Tamtéž, str. 55

## 6 Komplexní výukové metody

Výukové metody poskytují rozšiřující prostor pro organizační formy výuky, didaktické prostředky a mnohem více reflektují celkové cíle výchovy a vzdělávání. Lépe se tak začleňují do konkrétních situací edukační praxe. Komplexní výukové metody se od tradičních a aktivizujících metod liší hlavně tím, že jde o složité metodické útvary, které předpokládají různou, ale vždy ucelenou kombinaci a propojení několika základních prvků didaktického systému. Zde jde především o organizační formy výuky, didaktické prostředky nebo životní situace, jejichž účinnost a životnost potvrdila praxe. Předností těchto metod je hlavně postižení většího úseku didaktické reality ve výuce. Důležitým faktorem pro jejich tvorbu bylo pochopit a správně uchopit klasické metody, které jsou univerzální nástroje veškeré metodické práce. Jsou nezbytným východiskem pro zvládnutí jakýchkoliv komplexnějších útvarů. Základní výukové metody představují důležité prvky vzdělávacího procesu. Slouží jako stavební postupy a techniky, bez kterých by se žádný učitel neposunul dále a nemohl by tak vybudovat komplexnější a novodobé výukové metody. S přibývajícím náročností posluchačů a moderní technologie je budování novátorství nezbytné.<sup>16</sup>

### **Mezi komplexní výukové metody řadíme:**

1. Frontální výuku
2. Skupinovou a kooperativní výuku
3. Partnerskou výuku
4. Individuální a individualizovanou výuku, samostatnou práci žáků
5. Kritické myšlení
6. Brainstorming
7. Projektovou výuku
8. Výuku dramatem
9. Otevřené učení
10. Učení v životních situacích
11. Televizní výuku
12. Výuku podporovanou počítačem
13. Sugestopedii a superlearning
14. Hypnopedii

---

<sup>16</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-731-5039-5. str. 131 a 132

## 7 Klíčové kompetence žáka ve výuce cizího jazyka

Smyslem a cílem kompetencí je formování žáka v oblasti vědomostí, dovedností a postojů, které jsou ve výuce rozvíjeny především pospolu. Jsou něčím, co žák rozvíjí a využívá ve všech vyučovacích předmětech. Jedná se především o tzv. univerzální způsobilosti: umění učit se, dorozumívat se, spolupracovat, jednat demokraticky, řešit problémy či pracovat soustředěně. Žákovi slouží nejen v předmětech, ale i v dalším životě. Pro neefektivnější účinnost je důležitá ucelená, smysluplná aktivita žáka.<sup>17</sup>

Rozvoj klíčových kompetencí je součástí cílů vzdělávání v RVP. Naznačují úroveň vzdělávání, které by měli žáci dosáhnout na konci studia daného stupně školství. Není nutné, aby učitel dosáhl na klíčové kompetence v plném rozsahu. Důležité je se jim přiblížit a zjistit, co se za nimi skrývá a představit si za nimi konkrétní činnost, kterou ve svém předmětu můžeme realizovat. Klíčové kompetence mají přispět k lepšímu vývoji žáka a formování jeho osobnosti nejen ve studijním, ale i v soukromém životě.

### Mezi klíčové kompetence žáka patří:

1. Kompetence k učení
2. Kompetence k řešení problémů
3. Kompetence komunikativní
4. Kompetence sociální a personální
5. Kompetence občanská<sup>18</sup>

Při výuce cizích jazyků je cílem rozvoj klíčových kompetencí, nikoliv pouze výuka gramatiky, výuka slovíček a bezduchá reprodukce učebnicových textů.

### 7.1 Kompetence k učení

Žáci si mají od první hodiny osvojovat efektivní strategie vedoucí k lepšímu zvládnutí CJ. Snažíme se využívat co nejvíce zajímavých a různorodých metod k aktivnímu učení během hodiny. Žáky systematicky vedeme ke správné orientaci v učebnicích a dalších

---

<sup>17</sup> Příručka Klíčové kompetence v ZV [online]. In: . Praha: Výzkumný ústav pedagogický, 2007, s. 75 [cit. 2017-03-23]. ISBN 978-80-87000-07-6. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/skolskareforma/klicove-kompetence>, str. 7

<sup>18</sup> HAUSENBLAS, Ondřej, SLEJŠKOVÁ, Lucie, ed. Klíčové kompetence na gymnáziu [online]. V Praze: Výzkumný ústav pedagogický, c2008 [cit. 2017-03-23]. ISBN 978-80-87000-20-5., str. 6 a 8

materiálech. Důležité je vedení ke schopnosti využívat analogie, odhadovat význam neznámých výrazů podle známých a dříve osvojených, orientovat se v novém neznámém textu. Žákům musí být dána příležitost v praxi pochopit přínos osvojení CJ.

## **7.2 Kompetence k řešení problémů**

Žáci se učí pracovat s různými typy cvičení. Pro začátek je důležitá minimálně pasivní zvládnání cizojazyčných pokynů v materiálech, případně vyučujícího. Nejrůznější projektová vyučování, kde je nutné vyhledávat informace z neznámých zdrojů a vyhodnocovat je. Pro rozvoj kompetence k řešení problémů je velmi vhodné použít opakovaně již jednou vyřešený problém na jiné téma. Dosahujeme tak ověření CJ v praxi a sledujeme pokrok, kterého žáci dosáhli.

## **7.3 Kompetence komunikativní**

Komunikace je ve výuce CJ nejdůležitějším prvkem. Každé mluvení, byť i s chybami a neobratnostmi, je lepší než pasivní mlčení. Žákům proto vytváříme dostatečné množství komunikativních situací, aby byli „nuceni“ vyjadřovat samostatně svůj názor, mínění a myšlenky. Důležitá je komunikace učitel - žák. Součástí komunikativní kompetence není jen komunikace ústní, ale i komunikace písemná. Plánovitý a systematický rozvoj psaní žáků navazuje na počáteční rozvoj mluveného projevu. Doplnění cvičení v pracovním sešitě, automatické opisování či překlad, od počátku doplňujeme o jednoduché, ale přesto kreativní, zajímavé a zábavné psaní. Podle možností využíváme s žáky online cvičení. Učí se tak reagovat v reálné situaci a musí současně řešit myšlenkový i jazykový problém.

## **7.4 Kompetence sociální a personální**

Do výuky by měly být zařazovány všechny sociální formy práce a efektivně střídány. Mezi formy práce patří zejména práce frontální, ve dvojicích a pro udržení pozornosti žáků i práce jednotlivce. Role učitele se musí v průběhu výuky měnit. V prvopočátku je iniciátorem, organizátorem a účastníkem aktivit, později pouze dává impulsy a žáci se rozhodují sami. Ve vyšších ročnících je vhodné zařadit i diskuze, zamyšlení, případné hodnocení aktuálních témat každodenního života. Hodiny cizího jazyka by měly probíhat v přátelské a pohodové atmosféře. Učitel může využít zajímavé soutěže a herní aktivity, či digitální materiály. Důležitou roli hraje evaluace a autoevaluace. Přínosem pro žáka i učitele je tvorba vlastního portfolia.

## 7.5 Kompetence občanské

Prostřednictvím CJ si žáci uvědomují vlastní identitu – např. při simulované situaci seznámení s cizincem. Popis památek, kultury, školy a osobního životního stylu formuje osobnost jedince. V rámci školy lze uskutečnit i projekt zaměřený na rozdílnost v jednotlivých zemích.<sup>19</sup>

---

<sup>19</sup> PODEPŘELOVÁ, Alena. *Rozvoj klíčových kompetencí ve výuce cizího jazyka je opravdu klíčový* [online]. [cit. 2017-03-26]. Dostupné z: <http://clanky.rvp.cz/clanek/k/z/955/ROZVOJ-KLICOVYCH-KOMPETENCI-VE-VYUCE-CIZIHO-JAZYKA-JE-OPRAVDU-KLICOVY.html/>

## 8 Mediální výchova

Je soubor činností vedoucí k získání poznatků, které tvoří tzv. *mediální gramotnost*. Jde o osvojování základních dovedností o fungování jednotlivých médií. Člověk se musí naučit vyhodnocovat informace, které k němu přicházejí. Každý obor má víc a víc informací předávaných elektronickým médiem. Jedním z hlavních cílů mediální výchovy je pěstování samostatného, kritického přístupu k médiím a poznání zákonitosti jejich fungování.

Mediální výchova by měla nabídnout postupy, jak s odstupem a nadhledem číst obsah médií. Součástí bývá i osvojení si schopností rozlišovat kvalitu jednotlivých sdělení. Mediální gramotnost je součástí všeobecné kompetence učitele. Nejedná se o novinku v oblasti výuky. Možností využít noviny ve výuce se zabýval již Jan Ámos Komenský. Mediální výchova se stala uznávanou a běžnou součástí všeobecného vzdělání, jako například znalost pravidel silničního provozu nebo zásad společenského chování.<sup>20</sup>

## 9 Digitální učební materiál

Slovní spojení *digitální učební materiál* se poprvé objevilo začátkem roku 2008 pod zkratkou DUM. S tímto názvem přišel Národní ústav pro vzdělávání, který vytvořil Metodický portál RVP.CZ. Metodický portál vznikl jako hlavní metodická podpora učitelů a k podpoře zavedení rámcových vzdělávacích programů ve školách. Jeho smyslem bylo vytvořit prostředí, ve kterém se budou moci učitelé navzájem inspirovat a informovat o svých zkušenostech.

Cílem tohoto projektu bylo propojit zkušenosti a nápady jednotlivých škol a pedagogů v rámci celého území České republiky. Základními kameny jsou pestrost, komplexnost, garantovanost, kvalita obsahu a inovativnost. Portál slouží i jako propojovací můstek mezi řediteli a učiteli školek, základních, speciálních a základních uměleckých škol, gymnázií, středních odborných škol a škol s právem státní jazykové zkoušky. Jedná se tedy o velké uložení nejruznějších článků, digitálních učebních materiálů, diskuzí atp. Jednotlivé diskuze mohou napomoci učitelům a ředitelům k inovaci svých výukových metod. Konfrontace názorů a zkušeností s ostatními uživateli vede

---

<sup>20</sup> KAPOUNOVÁ, Jana. *Používání informační a komunikační technologie ve výuce*. 1. Ostrava: Ostravská univerzita, Pedagogická fakulta, 1999. ISBN 80-7042-145-2.



ke zlepšení a rozvoji školních vzdělávacích programů. Portál napomáhá začínajícím učitelům v orientaci a přehledu využití informačních technologií v rámci jejich praxe. Zkušeným a praktikujícím učitelům zase nové možnosti a zkušenosti, jak ozvláštnit a inovovat své hodiny.<sup>21</sup>

V převážné většině jde o pracovní listy, prezentace, testy, videa a zvukové ukázky, které je možné použít při výuce. Jejich kombinace a způsob využití závisí na konkrétním uživateli. Každý materiál je specifický svou originalitou. Je vytvořen učitelem z praxe a obsahově garantován a zkontrolován odborným recenzentem. Digitální učební materiály měly stanovená pravidla a formu. Obsah už byl čistě na autorovi samotném. Slovo „digitální“ neznamená, že je k jejich použití vždy nutný počítač, ale fakt, že jsou distribuovány elektronicky.<sup>22</sup>

---

<sup>21</sup> O portálu. *Metodický portál inspirace a zkušenosti učitelů* [online]. Česká republika: Národní ústav pro vzdělávání, 2012 [cit. 2016-05-29]. Dostupné z: <http://rvp.cz/informace/o-portalu/>

<sup>22</sup> NEUMAJER, Ondřej. *Co jsou DUMy* [online]. [cit. 2016-03-11]. Dostupné z: <http://clanky.rvp.cz/clanek/s/Z/16435/CO-JSOU-DUMY.html/>

## 10 Charakteristika školy

Digitální učební materiály byly vytvořeny pro účely Středního odborného učiliště společného stravování Poděbrady v rámci projektu *Peníze školám*. Na základě tohoto projektu byla škola vybavena ICT technikou, která slouží pro prezentace a výuku pomocí digitálních učebních materiálů. Střední odborné učiliště poskytuje střední vzdělávání, které rozvíjí vědomosti, dovednosti, schopnosti, postoje a hodnoty získané v základním vzdělávání a které jsou důležité pro osobní rozvoj jedince. Poskytuje žákům obsahově širší odborné vzdělání v gastronomických oborech spojené se všeobecným vzděláním a upevňuje jejich hodnotovou orientaci. Dále vytváří předpoklady pro plnoprávný osobní a občanský život, samostatné získávání informací a celoživotní učení, pokračování v navazujícím vzdělávání a přípravu pro výkon povolání nebo pracovní činnosti.

Střední odborné učiliště společného stravování poskytuje střední vzdělání s výučním listem v tříletých oborech *kuchař-číšník, cukrář a pekař* a střední vzdělání s maturitní zkouškou ve dvouletém nástavbovém studiu obor *gastronomie*.<sup>23</sup>

---

<sup>23</sup> KLIMEŠOVÁ, Helena a kol. *Výroční zpráva*. Poděbrady, 2014.

## 11 Profil absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je též připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent připravovaný na základě tohoto programu bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

### 11.1 Pojetí vyučovacího předmětu – Ruský jazyk

Učební osnova je určena pro výuku druhého cizího jazyka bez návaznosti na předchozí studium tohoto jazyka. Předpokládá tedy nulovou vstupní úroveň znalosti jazyka. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A1 Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Obsah učiva v ruském jazyce je strukturován jako systém obsahující jednotlivé komunikační a gramatické celky. Poslech spojený se schopností interpretovat hlavní myšlenky. Čtení, při kterém dokáže vyjádřit vlastními slovy obsah textů vztahujících se k situacím každodenního života, k jeho práci nebo k popisům událostí, pocitů a přání. V ústní interakci se orientuje v situacích, které mohou nastat při cestování do dané jazykové oblasti.

V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech, je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Ve výuce ruského jazyka je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky, podporovat vedení jazykového portfolia, jehož součástí je slovníček odborných frází a výrazů a materiály související s odborným zaměřením. Rozsah produktivní slovní zásoby

činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku.

Jednou z klíčových kompetencí v ruském jazyce je vybudování základů odborné terminologie a potřeby užívat ji. Proto jsou do ruského jazyka zakomponovány poznatky z jiných předmětů (jako např. stolničení, potraviny a výživa, technologie atd.).

## 11.2 Odborná témata

V rámci výuky ruského jazyka jsou zařazena odborná témata související s odborností absolventa školy. Témata jsou součástí *Školního vzdělávacího programu*.

*Rozvržena jsou v rozpětí tří ročníků:*

1. **ročník** – základní terminologie (ovoce, zelenina, přílohy), pokrmy nejčastěji podávané v ČR (týdenní hodinová dotace RJ – 1,5)
2. **ročník** – druhy a části masa, polévky, pokrmy nejčastěji podávané v Rusku (týdenní hodinová dotace RJ - 1)
3. **ročník** – moučníky, předkrmy, recepty, sestavení jídelního a nápojového lístku (týdenní hodinová dotace RJ – 1,5)<sup>24</sup>

---

<sup>24</sup> ČERVENÁ, M. a Klimešová H. *Gastronomické služby: Školní vzdělávací program*. 2009.

## 12 DUM

Digitální učební materiály byly vytvořeny pro rozšiřující slovní zásobu v oblasti gastronomie. Žáci tak mají přehledně shrnutou látku v průběhu tří ročníků. Cílem digitální učebních materiálů je nejen naučení nové slovní zásoby, ale i procvičení tiskací a psané podoby azbuky. Všechny materiály jsou strukturovány stejně pro snazší orientaci žáka.

Digitální učební materiály byly vyrobeny za účelem zkvalitnit a obohatit práci v průběhu hodiny ruského jazyka. Neslouží jen pro snazší práci učitele, ale i jako názorná ukázka pro žáka. Mohou být využity jako součást tištěných učebních materiálů, nebo zcela samostatně. Všechny prezentace, které jsou zahrnuty v této sadě pro rozšíření slovní zásoby v oblasti gastronomie, lze ještě doplnit samostatně vytvořenými pracovními listy nebo testy, které učiteli mohou pomoci k procvičení a naučení této látky. Ne všechny prezentace jsou jen přehledným výpisem termínů. U některých se musí žák pokusit sám přiřadit správnost českého a ruského termínu. Učitel se žáky poté společně opraví případné chyby a zapíše si je ve správném znění. Digitální učební materiály je tedy možné doplnit o práci s cizojazyčným slovníkem.

Každý digitální učební materiál je v závěru prezentace doplněn opakovací aktivitou (formou hry). Tyto úkoly je možné zařadit do závěrečných opakovacích testů, nebo z nich vytvořit samostatný test jako celek. Součástí celé sady, kterou tvoří dvacet digitálních učebních materiálů, jsou i tři opakovací testy. Testy lze využít jako samostatně vytištěné pracovní listy. Pokud jsou počítače v jazykové nebo počítačové učebně vybaveny ruskou klávesnicí, je možné tyto materiály použít v digitální podobě.

Celá sada je vytvořena tak, aby na jednodušší část terminologie navazovala terminologie složitější. Důvodem není jen obohacování slovní zásoby v oblasti gastronomie, ale i samostatné vytváření názvů pokrmů a jejich následné zařazování do jídelního lístku a nápojového lístku. Cílem je vytvoření jídelního a nápojového lístku, kterým se bude žák v závěru svého působení na škole prezentovat.

### 12.1 Cíl prezentací

Seznámení se základní slovní zásobou týkající se oboru - gastronomie. Žák prezentací získá nejen nová slova, ale přepisem do sešitu si zopakuje a lépe si osvojí psanou a grafickou

podobu ruského jazyka. Při čtení a diktování slov si procvičí zvukové hledisko jazyka. Důraz je kladen na přízvuk, který není v prezentaci zahrnut a případně na další gramatické jevy (měkký znak, měkké a tvrdé i). Slova jsou v průběhu výkladu prezentace použita do slovních spojení využitelných v gastronomii. Všechny prezentace začínají tázací větou zjišťující přehled a podvědomí o probíraném tématu. V závěrečné části je vloženo opakování nové slovní zásoby. Ve většině případů je použita jiná slovní hra. Například přesmyčky, křížovka, osmisměrka, doplňování a překlad slov nebo rozhovor. Cílem je poznat a osvojit si novou slovní zásobu.

## **12.2 Metodické pokyny pro využití DUM**

Na počátku hodiny probíhá frontální výuka s podporou prezentace, kdy učitel nejprve vede s žáky diskuzi na dané téma, pro zjištění úrovně vědomostí, které již žáci mají. V této části je od žáka vyžadována aktivita, dochází k oživení a zopakování znalostí, žáci si posilují komunikativní kompetence. Následuje výklad, který kromě prezentace může být doplněn i učebnicí nebo dalšími tištěnými materiály, v této části přijímají žáci informace bez vlastní aktivní účasti.

Pro fixaci získaných informací má žák za úkol správně vyplnit křížovku, osmisměrku, přesmyčku atd. s právě probranou terminologií. Tím se žáci rozvíjí v oblasti kompetencí k řešení problémů. Mimo to tento úkol může sloužit i jako opakovací desetiminutovka, kterou učitel vytiskne jednotlivě každému žákovi, nebo může být součástí opakovacího testu z odborné terminologie.

Učitel může tento úkol zařadit i jako skupinovou práci, nebo práci ve dvojici, čímž je rozvíjena schopnost spolupráce, komunikace a kooperace. Sami žáci mohou z již získaných vědomostí vymyslet úkol či hru pro ostatní spolužáky. Podle způsobu pojetí může učitel opravovat úkol sám nebo správné řešení probírá společně se žáky, kteří si svou práci kontrolují samostatně, tím posilují schopnost sebehodnocení a reflexe, případně si práci opravují navzájem, například ve dvojici. Učitel za tuto aktivitu může žáka odhodnotit plusem, malou jedničkou za aktivitu, či známkou v hodnotě písemného zkoušení. Pro učitele jsou v závěru vypsány použité zdroje a správné řešení aktivity.

Potřebné pomůcky pro výuku: PC, projektor, tabule, slovník, tištěné materiály

## 12.3 Tvorba digitálních učebních materiálů

Hlavním úkolem při tvorbě digitálních učebních materiálů pro rozšíření slovní zásoby v ruském jazyce v oboru Gastronomie byla analýza ŠVP pro ruský jazyk a dostupných materiálů. V současné době na knižním trhu neexistuje velký výběr slovníků či učebnic zaměřených na gastronomii v ruském jazyce. Bylo tedy potřeba prohlédnout nejrozličnější překladatelské slovníky, příručky pro konverzaci, již zpracované studijní materiály s podobnou tematikou, kuchařky, internetové zdroje v ruském jazyce či jediný vydaný kulinářsko-gastronomický slovník. Dle rozložení a rozvržení slovní zásoby odborné terminologie v ŠVP bylo potřeba rozmyslet učební materiál tak, aby na sebe vzájemně navazoval a pomohl žákovi úspěšně složit závěrečnou zkoušku na tříletém učebním oboru.

### **Žáci mají možnost studovat tři studijní obory:**

1. Kuchař
2. Kuchař-číšník
3. Číšník

Studijní materiál musí zahrnovat slovní zásobu propojující všechny tyto tři obory. Zároveň je souběžně studována i v hlavním cizím jazyce a to anglickém. Na základě této analýzy byla slovní zásoba rozložena do sady prezentací a opakovacích písemných prací v počtu 20 digitálních učebních materiálů. Jelikož je ruský jazyk na našem typu školy veden jako druhý cizí jazyk, větší část studentů s jazykem teprve začíná. První prezentace proto musely zahrnovat základní lexika jako je ovoce, zelenina, části jídelního lístku až po lexika vztahující se k technologickým postupům a částem masa. Počet lexik je úměrný k dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Slovní zásoba je v prezentacích znázorněna propojením s českým ekvivalentem (žák mám slova v ruském a českém jazyce napsána pod sebou), nebo formou přiřazování. Druhý způsob více motivuje žáky v jejich přemýšlení, opakovaném přečtení všech slov a v následné dedukci spojené s přiřazením k českému či ruskému ekvivalentu. Všechny prezentace jsou tvořeny stejným barevným vzhledem pro lepší orientaci žáků. Na začátku je vždy položena otázka, která má za úkol rozvést komunikaci na dané téma (může probíhat v českém i ruském jazyce). Hlavní část tvoří „slovník“ k probírané oblasti. V závěru je vždy zařazeno opakování formou hry (osmisměrka, křížovka, slovní přesmyčky, doplňování). Poslední snímky prezentace zahrnují správná řešení opakovacích her, či přiřazování slovní zásoby a přehled použité literatury včetně zdrojů použitých obrázků.

Celá sada digitálních učebních materiálů je k dispozici všem učitelům na školním serveru, žákům studujícím ruský jazyk v prostředí Moodle (zde má každý ročník přístup k určitému počtu prezentací dle probírané látky) a v hromadné databázi pro digitální učební materiály. Pro ukázkou je zde vloženo devět učebních materiálů (v seznamu tučně zvýrazněných).

### **Seznam sady dvaceti digitálních učebních materiálů:**

1. Ovoce
2. Zelenina
3. **Menu – jídelní lístek**
4. Přílohy
5. Polévky
6. Předkrmy a moučníky
7. **Způsob přípravy jídla**
8. **Nápoje**
9. **Maso**
10. **V restauraci**
11. **Kuchyně a jídelna**
12. **Potraviny**
13. **Koření**
14. 1. test – Ovoce, zelenina, menu
15. 2. test – Přílohy, polévky, předkrmy a moučníky
16. 3. test – Kuchyně, jídelna, restaurace
17. Tradice ruské kuchyně
18. Česká kuchyně
19. **Ryby a dary moře**
20. Pracovní list k prezentacím české a ruské kuchyně

Vše, co je v prezentacích použito, je řádně odcitováno a zveřejněno se zdroji, které byly použity. Slovní zásoba je vybrána z nejrůznějších publikací, jako je *Gastronomicko-kulinářský slovník: česko-ruský, rusko-český; Ruština: češsko-russkij razgovornik; Кулинару; Rusko-český, česko-ruský velký slovník* nebo *Ruština: konverzace*. Pro případnou kontrolu či porovnání byly prostudovány ruské internetové zdroje vyhledané přes webové rozhraní *www.яндекс.ру*. Obrazový materiál je z převážné části použit ze sady *Microsoft Office*



*PowerPoint Klipart/Obrazce*. Obrázky, či fotografie, které by mohly podléhat autorským právům, jsou čerpány z webových stránek bez omezení označených příslušnou licencí. Mezi tyto webové stránky patří například *Creativ Commons*, *Wikimedia Commons*, *Public domain Flickr* nebo *Royalty free*. Předtím, než je obrazový materiál použit, je nutné prostudovat si podmínky vztahující se k využití daného objektu a řídit se jimi. Z většiny webových stránek, které nabízejí obrázky pro stažení, je potřeba uvést, kdy bylo citováno, pod jakou licencí, autora obrázku či fotografie a přesný zdrojový odkaz. Důraz je kladen na licenční prvky. Obrazový materiál musí být v digitálním učebním materiálu vždy řádně očíslován a pod daným číslem uveden zdroj.



**Obr. 4** Licenční prvky

CC je označení pro licenční prvky, které jsou používány zejména z důvodu mezinárodní srozumitelnosti. Webové stránky poskytující obrazový materiál využívají vyjádření pomocí grafických symbolů. Kombinací symbolů vzniká daný typ CC licence. Vyjadřují vůli autora, který poskytl materiál, a sdělují, v jakém rozmezí je oprávněn s dílem nakládat. Licenční prvky rozdělujeme do dvou skupin. Jedna určuje rozsah pravomocí při

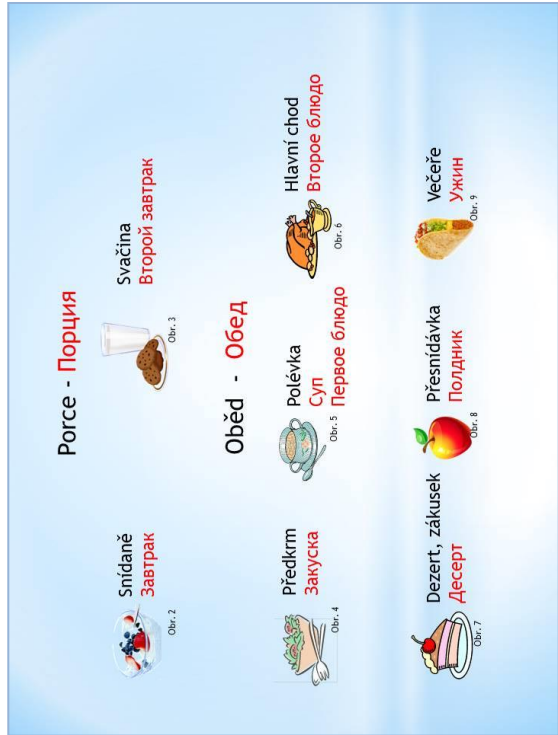
nakládání s dílem a druhá skupina rozsah pravomocí limitující určitými podmínkami, které je potřeba respektovat.<sup>25</sup>

Se sadou prezentací digitálních učebních materiálů lze souběžně využít další učební pomůcky. Vhodným doplňkem jsou vlastní vypracované tištěné pracovní listy, digitální učební materiály ve webových databázích jako je např. *dum.rvp.cz*, *dumy.cz*, nebo volně přístupných databázích jiných středních odborných škol se stejným zaměřením. Velká slovní zásoba lze získat i z ruských kuchařek v tištěné či elektronické podobě. Motivací pro žáky je uskutečnění *Dne ruské (mezinárodní) kuchyně* v rámci vyučovacích hodin ruského jazyka, případně školních projektů zaměřených na rozšíření cizích jazyků nebo porovnání mezinárodních kuchyní. Pro zpestření hodiny je možné využít i webové portály *www.datakabinet.cz* nebo multimediální knihovnu poskytovanou nakladatelstvím Fraus v projektu *Fred (online vzdělávací portál)*. V těchto výukových materiálech se nachází velmi vhodné video pro nácvik konverzace. Zachycuje objednávku jídla a pití v kavárně, přičemž seznamuje studenty s vybranými ruskými frazeologismy a názvy typických ruských pokrmů <https://fred.fraus.cz/qf/cs/ramjet/knihovna/0ed727b2ed83e37>.<sup>26</sup>

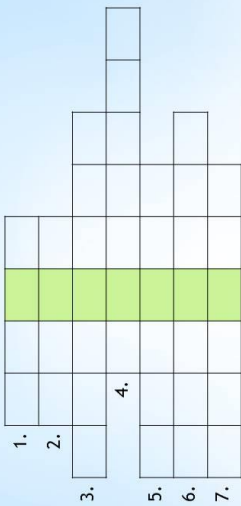
---

<sup>25</sup> Licenční prvky. *CreativeCommons Česká republika* [online]. Česká republika: WordPress, 2017 [cit. 2017-04-09]. Dostupné z: <http://www.creativecommons.cz/licence-cc/licencni-prvky/>

<sup>26</sup> Kavárna. *Fred - Nechte se inspirovat* [online]. FG Forrest, 2017 [cit. 2017-04-09]. Dostupné z: <https://fred.fraus.cz/qf/cs/ramjet/knihovna/0ed727b2ed83e37>



# \* ПОВТОРЕНИЕ



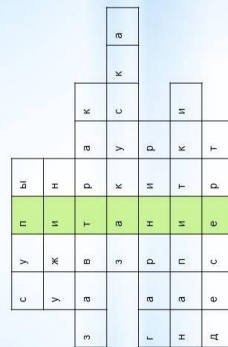
1. Polévky
2. Večere
3. Snídaně
4. Předkrm
5. Příloha, Obloha
6. Nápoje
7. Zákusek

# \* Zdroj

- ❖ Rusko-český, česko-ruský velký slovník. 1. vyd. V Brně: Lingea, 2009, 1359 s. ISBN 978-808-7062-654.
- ❖ Ruština: konverzace. 1. vyd. V Brně: Lingea, 2009, 352 s. ISBN 978-80-87062-60-9.
- ❖ Obrázky:  
Obr. 1 - Obr. 9 Sada MS Office Klipart

## Správné řešení

- 43. Menu – jidevní lístek**
- Ораковани = Питание (jídlo, strava, roztava)
  - Polévky
  - Večere
  - Snídaně
  - Předkrm
  - Příloha, obloha
  - Nápoje
  - Zákusek



# \* РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА

Kamila Brunčíková

# \* КАКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА ВЫ ЗНАЕТЕ?



Обр. 1

✓ Vařený	жаренный на гриле
✓ Smažený	варёный
✓ Grilovaný	консервированный
✓ Nakládaný	копчёный
✓ Uzený	жареный
✓ Marinovaný	жареный
✓ Pečený	жареный
✓ Dušený	жареный
✓ Flambovaný	жареный

печёный	фламбированный	тушёный	маринированный
---------	----------------	---------	----------------

✓ Хрустящий	S pádívkou
✓ С глазурью	
✓ В сухарях	ostrý, pářlý
✓ Солёный	
✓ Фаршированный	slazený
✓ Отделённый от костей	vykostěný
✓ Острый	
✓ Пряный	slaný
✓ Подслащённый	
✓ Приправленный	

s polevou	kořeněný	osycený	obalovaný ve strouhance
-----------	----------	---------	-------------------------

# \* Повторение

Obr. 1: с в я х х у р а  
 Obr. 2: а р ы й в ё н  
 Obr. 3: т и ё у ш ы н  
 Obr. 4: ч ы п е й ё н  
 Obr. 5: н о л с ё й ы  
 Obr. 6:

# \* Zdroj

- ❖ Rusko-český, česko-ruský velký slovník. 1. vyd. V Brně: Lingea, 2009, 1359 s. ISBN 978-808-7062-654.
- ❖ Ruština: konverzace. 1. vyd. V Brně: Lingea, 2009, 352 s. ISBN 978-80-87062-60-9.
- ❖ Obrázky:  
Obr. 1 Sada MS Office Klipart  
Obr. 2 - 6 Sada MS Office Obrazce

## Správné řešení


**47. Způsob přípravy**

- Vaření
- Smažení
- Grilování
- Nakládání
- Uzení
- Marinování
- Pečení
- Dušení
- Flambování
- S polevou
- Křupáky
- Kolečky
- Ochlucení
- Obalování ve strouhance
- S náplňkou
- Ostří, rállů
- Slazení
- Vykostěný
- Slaný
- Kviz = v sušáry, tušený, pečený, vařený, solený

# \* Напитки

Kamila Brunčíková

# \* Какие напитки вы знаете?



Обр. 1

# \* Безалкогольные напитки

- ✓ Voda - perlivá - pergová  
Вода - газированная - негазированная
- ✓ Džús - ropegančovú - jablěsnú  
Сок - апельсиновый - яблочный
- ✓ Nealkoholické pivo  
Безалкогольное пиво
- ✓ Limonáda  
Лимонад
- ✓ Ledový čaj  
Холодный чай
- ✓ Mléko  
Молоко
- ✓ Soda  
Газировка  
Содовая



Обр. 2

# \* Алкогольные напитки

- ✓ Raňák  
Рюмочка, стопка
- ✓ Víno - bílé - červené - rosé - svažené  
Вино - Белое - красное - розовое - Глинтвейн
- ✓ Aperitiv  
Аперитив
- ✓ Sklenička  
Бокал
- ✓ Pivo - světlé - tmavé  
Пиво - светлое - тёмное
- ✓ Šekt  
Шампанское
- ✓ Vodka  
Водка
- ✓ Grog  
Грог



Обр. 3

## \* Тёплые напитки

- ✓ Káva - černá
  - bílá
  - vídeňská
  - turecká
  - instantní
  - cappuccino
  - espresso
- Кофе - чёрный
  - с молоком
  - по-венски
  - по-турецки
  - растворимый
  - капучино
  - эспрессо



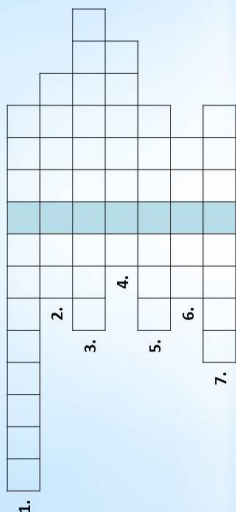
Obr. 4

- ✓ Čaj - černý/zelený
  - ovocný
  - bylinkový
  - s mlékem/s citronem
- Чай - чёрный/зелёный
  - фруктовый
  - травяной
  - с молоком/с лимоном

- ✓ Horká čokoláda
- Горячий шоколад

- ✓ kakaо
- Какао

## \* Повторение



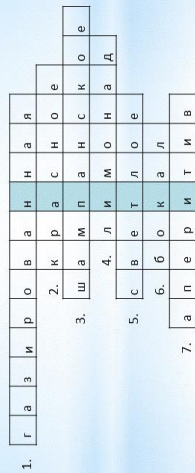
1. Perlivá (voda)
2. Červené (víno)
3. Sekt
4. Limonáda
5. Světlé (pivo)
6. Sklenička
7. Aperitiv

## \* Zdroj

- ❖ Rusko-český, česko-ruský velký slovník. 1. vyd. V Brně: Lingea, 2009, 1359 s. ISBN 978-808-7062-654.
- ❖ Ruština: konverzace. 1. vyd. V Brně: Lingea, 2009, 352 s. ISBN 978-80-87062-60-9.
- ❖ Obrázky:  
Obr. 1 - Obr. 3 Sada MS Office Klipart

## Správné řešení

- 48. Nápoje**
- Ораковати = напитки (nápoje)
  - Perlivá (voda)
  - Červené (víno)
  - Sekt
  - Limonáda
  - Světlé (pivo)
  - Sklenička
  - Aperitiv







**\* МЯСО**

Kamila Brunčíková

**\* Какое мясо и части вы знаете?**

Obr. 1

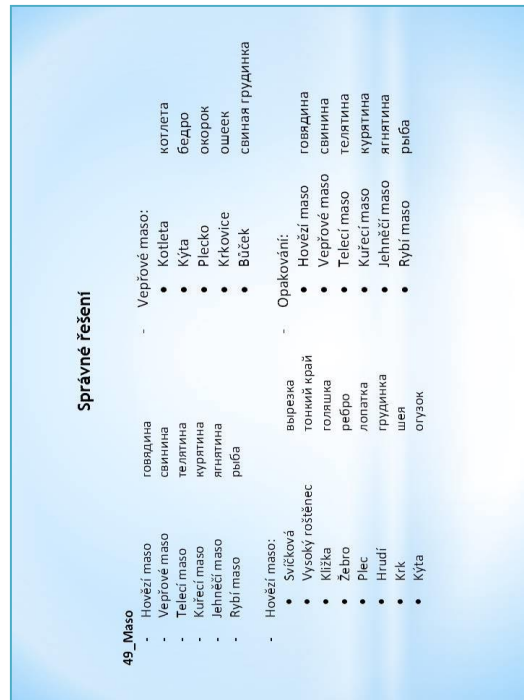
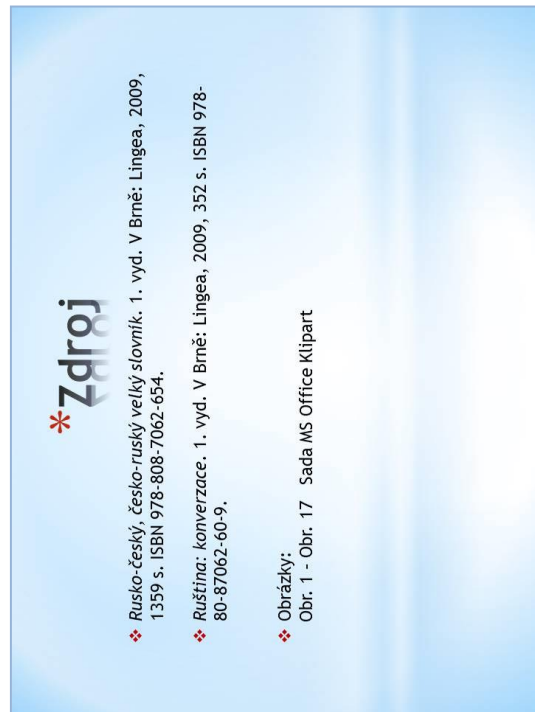


 Obr. 2 Hovězí maso	 Obr. 3 Vepřové maso	 Obr. 4 Telecí maso
 Obr. 5 Křůtí maso	 Obr. 6 Jehněčí maso	 Obr. 7 Rybí maso

**ТЕЛЯТИНА**  
**ГОВЯДИНА**  
**РЫБА**  
**КУРЯТИНА**  
**СВИНИНА**  
**ЯГНЯТИНА**

**\* ГОВЯДИНА**

 Obr. 8 Тонкий край	 Obr. 9 Вырезка
<b>SVIČKOVÁ</b>	<b>vyřezka</b>
<b>VYSOKÝ ROŠTĚNĚC</b>	<b>ořezek</b>
<b>KLÍŽKA</b>	<b>Голяшкa</b>
<b>ŽEBRO</b>	<b>Шея</b>
<b>PLEC</b>	<b>ВЯЛИЦКА</b>
<b>HRUDÍ</b>	<b>СЯЧКА</b>
<b>KRK</b>	<b>ВЯЛИЦКА</b>
<b>KŮTA</b>	



# \* В ресторане

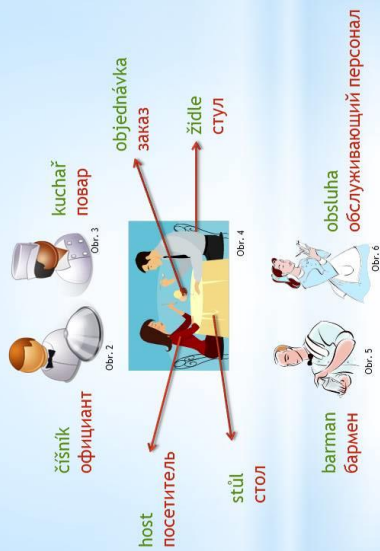
Kamila Brunclíková

# \* ЧТО ВЫ МОЖЕТЕ СКАЗАТЬ В РЕСТОРАНЕ?



Obr. 1

# \* Работа в ресторане



Obr. 7

- Dobrou chuť.
- Promiňte, prosím, zde není dovoleno kouřit.
- Mohu to odnést.
- Přejete si, prosím, platt?
- Budete plattit každý zvlášť / dohromady.
- Приятного аппетита.
- Извините, пожалуйста, курить здесь не разрешается.
- Могу это отнести.
- Будете платить?
- Будете платить каждый за себя / все вместе.



Obr. 8

- У нас есть свободный стол.
- Вы хотите столик для двоих?
- Меню, пожалуйста.
- Вы уже заказали?



Обр. 9

- Máme volný stůl.
- Chcete stůl pro dva?
- Jídelní lístek, prosím.
- Už máte objednáno?



Обр. 10

## \*Повторение

О - официант    П - посетитель

П: Мы бы хотели мясной бульон, картофельное пюре и жареную рыбу.

О: Могу это отнести?    П: Спасибо.

П: Да.

О: Меню, пожалуйста.    П: Да, можете.    О: Добрый вечер. Вы уже заказали?

О: Будете платить?    О: Приятного аппетита.

П: Здравствуйте, ещё нет.

## \*Zdroj

- ❖ *Rusko-český česko-ruský velký slovník*. 1. vyd. V Brně: Lingea, 2009, 1359 s. ISBN 978-808-7062-654.
- ❖ *Ruština: konverzace*. 1. vyd. V Brně: Lingea, 2009, 352 s. ISBN 978-80-87062-60-9.
- ❖ **Obrázky:**  
Obr. 1 – Obr. 10    Sada MS Office Klipart

## 50. V restauraci

Ораковани:

О - официант    П - посетитель

О: Добрый вечер. Вы уже заказали?

П: Здравствуйте, ещё нет.

О: Меню, пожалуйста.

П: Мы бы хотели мясной бульон, картофельное пюре и жареную рыбу.

О: Приятного аппетита.

П: Спасибо.

О: Могу это отнести?

П: Да, можете.

О: Будете платить?

П: Да.

# \* КУХНЯ И СТОЛОВАЯ

Kamila Brunčíková

# \* КАКИЕ ТЕРМИНЫ ВЫ ЗНАЕТЕ?



Obr. 1

# \* БЫТОВАЯ ТЕХНИКА - КУХНЯ

Муўка на пàдòбí

Ledníčka

Ресíсí trouba

Sporák

Mikrovlnná trouba

Kávovar

Rychlovatá konvice



Микроволновая печь

Электрочайник

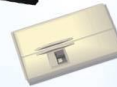
Плита

Холодильник

Печка

Кофеварка

Посудомоечная машина



Obr. 2

# \* ПОСУДА

Рàнев

Тёрка

Мешалка

Нгнес

Вагёска

Сковорода

Салатник

Кастрюля



Обр. 3



Обр. 4



Обр. 6

Misa



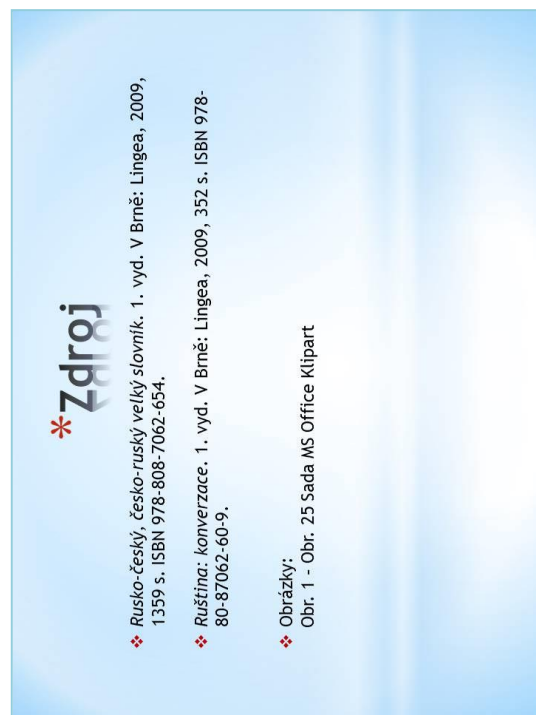
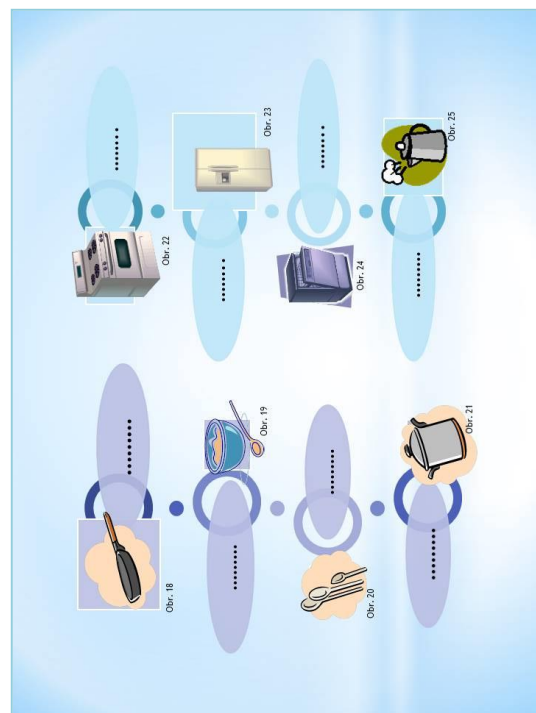
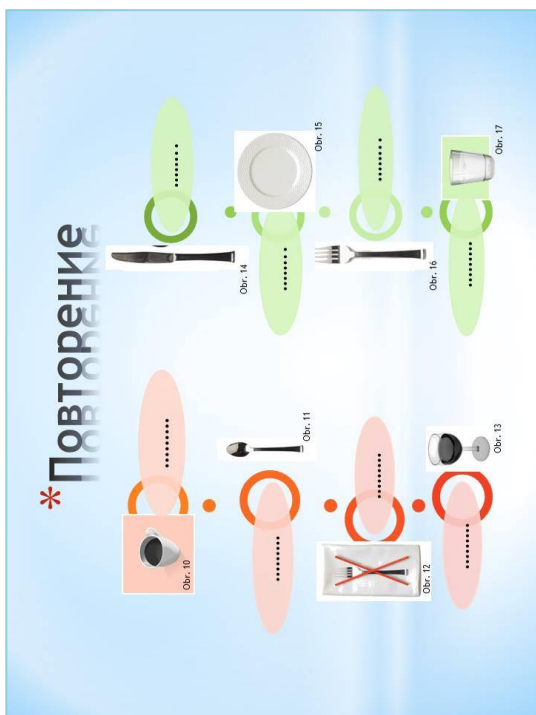
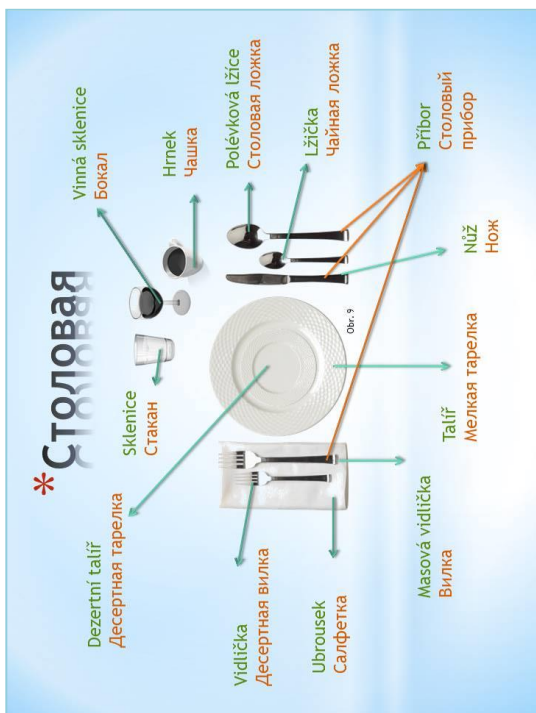
Обр. 7

Struhadlo



Обр. 8

Sedník



## Správne řešení

### 51. Kuchyně a Jídla

- Domáci spotřebiče = Бытовая техника
  - Mikrovlnová pecь мікрохввова trouba
  - Электроникъ електронна конвісе
  - Плита sporák
  - Холодильник lednička
  - Печка pečí trouba
  - Кофеварка kavovar
  - Посудомечная машина myčka na nádobí
- Nádobí = Посуда
  - Тёрка struhadlo
  - Мешалка vařečka
  - Ситечко seditk
  - Сковорода pánevka
  - Салатник mísa
  - Кастрюля hrnec

### Опраковати:

- Hrnec стакан
- Lžice столовая ложка
- Ubrussek салфетка
- Sklenička na víno бокал
- Nůž нож
- Tálif мелкая тарелка
- Vídlička вила
- Sklenička стакан
- Pánev сковорода
- Mísa салатник
- Vařečka мешалка
- Hrnec кастрюля
- Trouba печка
- Lednička холодильник
- Myčka na nádobí посудомечная машина
- Ruchovata konvice электрочайник

# \* ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

Kamila Brunčíková

# \* КАКИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ВЫ ЗНАЕТЕ?



Obr. 1

- \* Хлебобулочные изделия - Pešíť
- ✓ Chléb (světlý - tmavý) - хлеб (белый - чёрный)
- ✓ Houska - булка
- ✓ Rohlík - рогалик



Obr. 2

- \* Молочные изделия - Mléčné výrobky

- ✓ Mléko - молоко
- ✓ Jogurt - йогурт
- ✓ Kefír - кефир
- ✓ Máslo (smloučné) - масло (сливочное)
- ✓ Smetana - сливки
- ✓ Sýr - сыр
- ✓ Tvaroh - творог



Obr. 3

- \* Приправы - Dochucovadlo

- ✓ Cukr - сахар
- ✓ Sůl - соль
- ✓ Peří - чёрный перец
- ✓ Ocet - уксус
- ✓ Olej - масло



Obr. 4

- \* Мясный продукт - Masný produkt

- ✓ Maso - мясо
- ✓ Klobása - колбаса
- ✓ Párek - сосиска
- ✓ Paštika - паштет
- ✓ Salám - колбаса
- ✓ Šlanina - бежон
- ✓ Šunka - ветчина



Obr. 5



\* Другие продукты - Ostatní produkty

- ✓ Мед - мёд
- ✓ Mouka - mouka
- ✓ Músti - mlieko
- ✓ Kvasnice - droždi
- ✓ Vejce - vajce



Obr. 6



Obr. 7

\* Повторение

П	К	Е	Ф	И	Р	Р
С	А	Х	А	Р	О	Д
У	Б	У	Л	К	А	Я
Х	Л	Е	Б	К	К	Й
Т	Ы	У	Ь	П	Ц	
И	Т	М	Л	А	😊	О
Д	Р	О	Ж	Ж	И	Н
Ё	С	И	М	Я	С	О
М	О	Л	О	К	О	Я

mléko - med - droždí - sůl - kefir - chléb  
 maso - mouka - vejce - cukr - houska

\* Zdroj

- ❖ Rusko-český, česko-ruský velký slovník. 1. vyd. V Brně: Lingea, 2009, 1359 s. ISBN 978-808-7062-654.
- ❖ Ruština: konverzace. 1. vyd. V Brně: Lingea, 2009, 352 s. ISBN 978-80-87062-60-9.
- ❖ Obrázky: Obr. 1 - Obr. 7 Sada MS Office Klipart

52\_Potravinny  
 - Ораковані: Продукты питания

П	К	Е	Ф	И	Р	Р
С	А	Х	А	Р	О	Д
У	Б	У	Л	К	А	Я
Х	Л	Е	Б	К	К	Й
Т	Ы	У	Ь	П	Ц	
И	Т	М	Л	А	😊	О
Д	Р	О	Ж	Ж	И	Н
Ё	С	И	М	Я	С	О
М	О	Л	О	К	О	Я

- Mléko, med, droždí, sůl, maso, mouka, vejce, chléb, cukr, houska, kefir

# \* ПРЯНОСТИ

Kamila Bruncliková

# \* Какое пряности вы знаете?



Obr. 1

BAZALKA  
 ВОСКОВЫЙ ЛИСТ  
 KARI  
 KMIN  
 MAJORÁNKÁ  
 MÁTA  
 OREGÁNO  
 SKOŘICE  
 базилик  
 майоран  
 карри  
 тимьян  
 корица  
 лавровый лист  
 мята  
 орегано

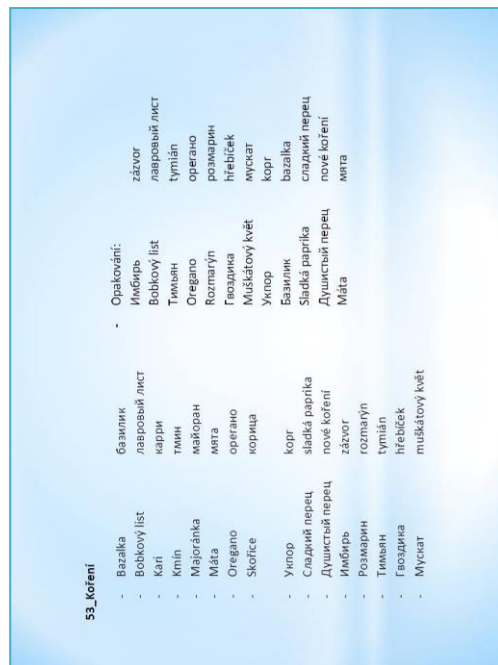
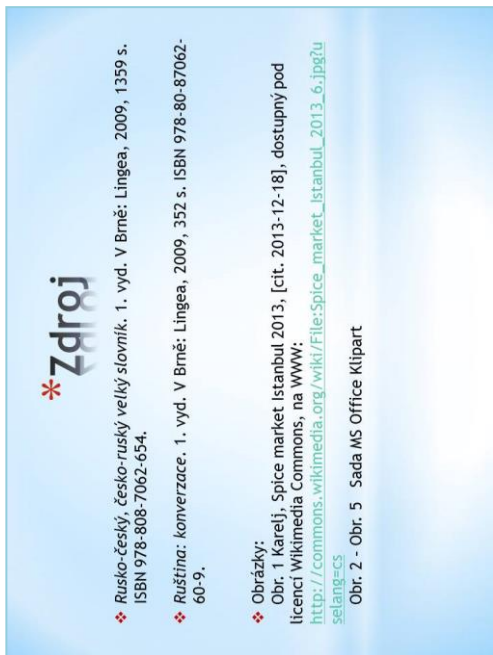
Obr. 2

Obr. 3

UKROP  
 СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ  
 ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ  
 ИМБИРЬ  
 РОЗМАРИН  
 ТИМЬЯН  
 ГВОЗДИКА  
 МУСКАТ  
 muskátový květ  
 rozmarín  
 koreň  
 tymián  
 sladká paprika  
 nové koření  
 zázvor  
 hřebíček

Obr. 4

Obr. 5



# \* Рыба и дары моря

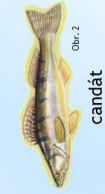
Kamila Brunčíková

# \* Какие виды рыб и дары моря вы знаете?



Obr. 1

# \* Пресноводные рыбы



Obr. 2

candát

СОМ

УГОРЬ



Obr. 3

sumec

СУДАК

ФОРЕЛЬ



Obr. 5

kapr



Obr. 6

štika



Obr. 7

pstruh

ЩУКА

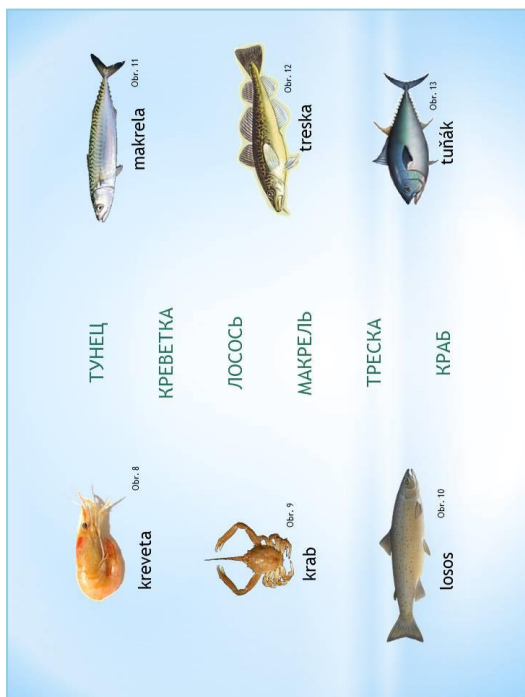
КАРП



Obr. 4

úhoř

## \* МОРСКИЕ РЫБЫ

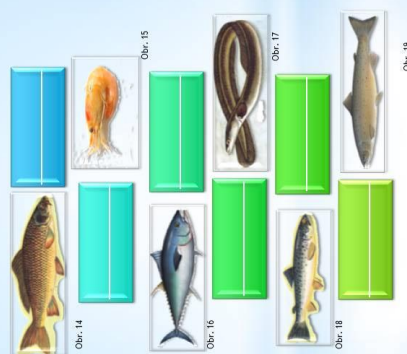


## \* БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- Карп душений на черном
- Карп на кминѣ
- Карп на модро
- Pstruh на масле
- Pstruh на сметанѣ
- Карп на вине
- Форель на сметане
- Карп на тминѣ
- Форель на масле
- Карп тушеный под кисло-сладким соусом



## \* ПОВТОРЕНИЕ





❖ *Rusko-český, česko-ruský velký slovník*. 1. vyd. V Brně: Lingea, 2009, 1359 s. ISBN 978-808-7062-654.

❖ NAVRÁTILOVÁ, Jana. *Ruština: česko-ruský slovník*. 1. vyd. Dubicko: INFOA, 2000. ISBN 80-724-0049-5.

❖ **Obrázky:**  
Obr. 1 Sada MS Office Klipart

Obr. 2 - 7, 12, 14, 17, 18  
АБАТУРОВ, П.В., Л.С. АКУЛОВ а А.А. АНАНЬЕВ. *Кулинария*. СССР: Госторгиздат, 1955.

Obr. 8, 15 Andrew Butko. *Варёная креветка*, [cit. 201-01-08]. dostupné pod licencí Wikimedia Commons, na WWW: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:%D0%97%D0%B0%D1%80%D1%91%D0%BD%D0%B0%D1%8F\\_%D0%BA%D1%82%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B0\\_003.JPG?useLang=cs](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:%D0%97%D0%B0%D1%80%D1%91%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%82%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B0_003.JPG?useLang=cs)

Obr. 9, Hans Hillewaert, *Corystes cassiveiaunus*, [cit. 2014-01-08], dostupné pod licencí Wikimedia Commons, na WWW: [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Corystes\\_cassiveiaunus\\_1.jpg](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Corystes_cassiveiaunus_1.jpg)

Obr. 10, 19 Knepp, Timothy, *Salmu salar*, [cit. 2014-01-08], dostupné pod licencí Wikimedia Commons, na WWW: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salmu\\_salar.jpg?useLang=cs](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salmu_salar.jpg?useLang=cs)

Obr. 11 Hans Hillewaert, *Scomber scombrus*, [cit. 2014-01-08], dostupné pod licencí Wikimedia Commons, na WWW: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Scomber\\_scombrus.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Scomber_scombrus.jpg)

Obr. 13, 16 NOAA, *Tuna assortment*, [cit. 2014-01-08], dostupné pod licencí Wikimedia Commons, na WWW: [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Tuna\\_assortment.png](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Tuna_assortment.png)

## 59\_Ryby a plody moře

- **Sladkovodní ryby / Пресноводные рыбы**
  - Candát
  - Sumec
  - Úhoř
  - Karp
  - Štika
  - Pstruh

- **Mořské ryby / Морские рыбы**
  - Kreveta
  - Krab
  - Losos
  - Makrela
  - Treska
  - Tuňák

- **Jídla z ryb / Блюда из рыбы**
  - Karp očusěný na černo
  - Karp na kmíně
  - Karp na modro
  - Pstruh na másle
  - Pstruh na smetaně

- **Opakování:**
  - Karp
  - Kreveta
  - Tuňák
  - Úhoř
  - Pstruh
  - Losos

  - karp
  - krevečka
  - tuňec
  - uhoř
  - forel na smetaně
  - forel na másle
  - forel na smetaně

## 13 Závěr

Cíl mé diplomové práce, přiblížení tematických okruhů zaměřených na slovní zásobu z oblasti gastronomie příjemnější a atraktivnější cestou, byl naplněn. Jednotlivé digitální učební materiály byly již v procesu využity v posledních třech letech mé praxe na Středním odborném učilišti společného stravování v Poděbradech. Na základě zpětné vazby od žáků jsem bylo zjištěno, že je tato cesta správná, protože digitální technologie prostupují životem mladé generace, a je to jeden z mála způsobů, jak tyto žáky přimět se soustředit na nové informace a vstřebávat je.

Vidím jako správnou věc využívání digitálních technologií ve výuce, protože koncentrovanost teenagerů při frontální výuce je nízká, kdežto při neustálé změně stylu vedení vyučovacího procesu je daleko vyšší a mnohem efektivnější. Moodle je velkým přínosem a pomocníkem, i když připojení k němu je zdoluhavější než pouhé otevření tištěné učebnice. Žáci upřednostňují barevné poznámky na obrazovce před černobílými v učebnicích.

V žádném případě není možné využití digitálních technologií ve výuce opomíjet, ale naopak zavádět tyto postupy stále více a častěji a snažit se o stále větší variabilitu a flexibilitu.

## 14 Zdroje

### Knihy:

- MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-731-5039-5.
- MAŇÁK, Josef. *Nárys didaktiky*. 3. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2003. ISBN 80-210-3123-9.
- KAPOUNOVÁ, Jana. *Používání informační a komunikační technologie ve výuce*. 1. Ostrava: Ostravská univerzita, Pedagogická fakulta, 1999. ISBN 80-7042-145-2.
- NAVRÁTILOVÁ, Jana. *Ruština: češsko-ruskij razgovornik*. Dubicko: INFOA, 2000. ISBN 80-724-0049-5.
- АБАТУРОВ, П.В., Л.С. АКУЛЮБ a А.А. АНАНЬЕВ. *Кулинария*. СССР: Госторгиздат, 1955.
- KREJČÍŘÍK, Libor. *Gastronomicko-kulinářský slovník: česko-ruský, rusko-český*. Praha: Grada, 2004. ISBN 80-247-0965-1.
- *Rusko-český, česko-ruský velký slovník*. V Brně: Lingea, 2009, 1359 s. ISBN 978-808-7062-654.
- *Ruština: konverzace*. V Brně: Lingea, 2009, 352 s. ISBN 978-80-87062-60-9.

### Internetové zdroje:

- O portálu. *Metodický portál inspirace a zkušenosti učitelů*[online]. Česká republika: Národní ústav pro vzdělávání, 2012 [cit. 2016-05-29]. Dostupné z: <http://rvp.cz/informace/o-portalu/>
- NEUMAJER, Ondřej. *Co jsou DUMy* [online]. [cit. 2016-03-11]. Dostupné z: <http://clanky.rvp.cz/clanek/s/Z/16435/CO-JSOU-DUMY.html/>
- *Příručka Klíčové kompetence v ZV* [online]. In: Praha: Výzkumný ústav pedagogický, 2007, s. 75 [cit. 2017-03-23]. ISBN 978-80-87000-07-6. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/skolskareforma/klicove-kompetence>
- HAUSENBLAS, Ondřej, SLEJŠKOVÁ, Lucie, ed. *Klíčové kompetence na gymnáziu* [online]. V Praze: Výzkumný ústav pedagogický, c2008 [cit. 2017-03-23]. ISBN 978-80-87000-20-5.



- PODEPŘELOVÁ, Alena. *Rozvoj klíčových kompetencí ve výuce cizího jazyka je opravdu klíčový* [online]. [cit. 2017-03-26]. Dostupné z: <http://clanky.rvp.cz/clanek/k/z/955/ROZVOJ-KLICOVYCH-KOMPETENCI-VE-VYUCE-CIZIHO-JAZYKA-JE-OPRAVDU-KLICOVY.html/>
- Licenční prvky. *CreativeCommons Česká republika* [online]. Česká republika: WordPress, 2017 [cit. 2017-04-09]. Dostupné z: <http://www.creativecommons.cz/licence-cc/licencni-prvky/>
- Kavárna. *Fred - Nechte se inspirovat* [online]. FG Forrest, 2017 [cit. 2017-04-09]. Dostupné z: <https://fred.fraus.cz/qf/cs/ramjet/knihovna/0ed727b2ed83e37>

#### **Jiné dokumenty:**

- ČERVENÁ, M. a Klimešová H. *Gastronomické služby: Školní vzdělávací program* [online]. 2009 [cit. 2015-01-04].
- KLIMEŠOVÁ, Helena a kol. *Výroční zpráva* [online]. Poděbrady, 2014 [cit. 2015-01-04].

#### **Seznam obrázků:**

Obr. 1 Interakce ve výuce.....	12
Obr. 2 Organizační formy .....	14
Obr. 3 Fáze výukového procesu .....	14
Obr. 4 Licenční prvky .....	33