

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Katedra technické a informační výchovy

Bc. Jana Langrová

**Zařazení tematického okruhu „příprava pokrmů“ do
výuky na základních školách**

Diplomová práce

V Olomouci 2023

Vedoucí práce:

Dostál Jiří, doc. PhDr. PaedDr. Ph.D.

Prohlašuji, že jsem svou diplomovou práci zpracovala samostatně a použila pouze prameny uvedené v seznamu literatury. Souhlasím, aby tato práce byla uložena na Univerzitě Palackého v Olomouci v knihovně Pedagogické fakulty a zpřístupněna ke studijním účelům.

V Bohuslavicích 19. 4. 2023

.....

Podpis

ABSTRAKT

Diplomová práce s názvem „Zařazení tematického okruhu „příprava pokrmů“ do výuky na základních školách“ obsahuje informace a odkazy na uskutečnění výuky na 1. stupni základního vzdělávání. Jejím cílem je zjistit, zda je předmět u žáků oblíbený. Což se potvrdilo jak v teoretické části u závěrečných prací kolegů, tak v praktické části této práce. Kde u učitelů proběh polostrukturovaném rozhovoru a u žáků dotazníkové šetření. Dále se práce zaměřuje na analýzu pojetí výuky předmětu Příprava pokrmů na vybraných základních školách.

Teoretická část se zabývá výukou „vaření“ v kurikulárních dokumentech a prostorovému rozvržení odborné učebny určené pro výuku „příprava pokrmů“.

Klíčová slova:

Vaření, Příprava pokrmů, Člověk a svět práce, Základní škola

ABSTRACT

The diploma thesis entitled "Inclusion of the thematic area "food preparation" in teaching at primary schools" contains information and references on the implementation of teaching at the 1st stage of primary education. Its goal is to find out whether the subject is popular with the pupils. This was confirmed both in the theoretical part of the final theses of colleagues and in the practical part of this work. A semi-structured interview for teachers and a questionnaire survey for pupils. Furthermore, the work focuses on the analysis of the concept of teaching the subject Preparation of food in selected elementary schools.

The theoretical part deals with the teaching of "cooking" in the curriculum documents and the spatial layout of the specialist classroom intended for the teaching of "food preparation".

Keywords:

Cooking, Food preparation, Man and the world of work, Primary school

Poděkování

Ráda bych poděkovala mému vedoucímu diplomové práce, panu doc. PhDr. PaedDr. Jiřímu Dostálovi, Ph.D., za jeho trpělivost, čas, cenné rady, doporučení vhodné literatury a celkový přístup v jeho vedení. Velké díky patří i všem učitelům, kteří se zúčastnili rozhovoru. Ještě musím poděkovat své rodině, dětem, za jejich trpělivost, hlídacím prarodičům, protože bez nich by tato práce nevznikla, a také za obrovské pochopení, podporu a oporu svému manželovi.

Obsah

SEZNAM ZKRATEK	8
ÚVOD	9
1 PŘEDMĚT „PŘÍPRAVA POKRMŮ“ NA 1. STUPNI ZÁKLADNÍ ŠKOLY	10
2 POJETÍ VÝUKY TEMATICKÉHO OKRUHU PŘÍPRAVA POKRMŮ V KONCEPČNÍCH KURIKULÁRNÍCH DOKUMENTECH	12
2.1 PŘÍPRAVA POKRMŮ DLE RVP ZV	12
2.1.1 První stupeň a jeho členění oboru <i>Člověk a svět práce</i> dle RVP ZV	13
2.1.2 Druhý stupeň a jeho členění oboru <i>„Člověk a svět práce“</i> dle RVP ZV	14
2.1.3 Očekávané výstupy „přípravy pokrmů“ dle RVP ZV	15
2.1.4 Výchovné a vzdělávací strategie pro rozvíjení klíčových kompetencí žáků	15
2.2 ZÁKLADNÍ ŠKOLA A JEJÍ POHLED NA VÝUKU „PŘÍPRAVA POKRMŮ“	16
2.2.1 <i>U nás doma</i>	18
2.2.2 <i>Příprava pokrmů</i>	19
2.3 OBECNÁ ŠKOLA	19
2.3.1 <i>Vzdělávací program Obecná škola pro 1. – 5. ročník</i>	20
2.3.2 <i>Vzdělávací program Obecná škola pro 6. – 9. ročník</i>	20
2.4 VÝUKA „VAŘENÍ“ VE VELKÉ BRITÁNII	21
2.4.1 <i>Proč je vzdělávání v oblasti potravin tak důležité?</i>	22
2.4.2 <i>Rozložení v ročnících</i>	22
2.4.3 <i>Jak to probíhá v praxi?</i>	23
2.4.4 <i>Podpora vzdělávání učitelů pro výuku vaření a výživy</i>	25
2.5 SOUHRNNÝ POHLED NA PŘEDMĚT „PŘÍPRAVA POKRMŮ“	25
3 VYBAVENÍ A USPOŘÁDÁNÍ CVIČNÉ ŠKOLNÍ KUCHYNĚ	26
3.1 VYBAVENÍ ŠKOLNÍ CVIČNÉ KUCHYNĚ	26
3.2 USPOŘÁDÁNÍ CVIČNÉ ŠKOLNÍ KUCHYNĚ	26
3.2.1 <i>Základní škola Králíky</i>	27
3.2.2 <i>Základní škola Babice</i>	28
3.2.3 <i>Základní škola Hranice u Aše</i>	28
3.2.4 <i>Základní škola Masarykova ve Valašské Meziříčí</i>	29
3.2.5 <i>Základní škola Přerov Za mlýnem</i>	30
3.2.6 <i>Základní škola Vsetín – Sychrov</i>	31
4 BEZPEČNOST PŘI PRÁCI	32
4.1 OBECNÉ POUČENÍ ŽÁKŮ O BEZPEČNOSTI	32

4.2	ŘÁD CVIČNÉ KUCHYNĚ	33
PRAKTICKÁ ČÁST		34
5	PŘÍSTUP K VÝUCE PŘEDMĚTU „PŘÍPRAVA POKRMŮ“	34
5.1	PROGRAM „SKUTEČNĚ ZDRAVÁ ŠKOLA“	34
5.2	MONTESORI SEKCE NA ZŠ NA BERÁNKU V PRAZE	35
5.2.1	<i>Pohled žáků na způsob výuky v týdenním režimu</i>	<i>36</i>
5.3	PROJEKTOVÝ DEN.....	37
5.3.1	<i>Projekt „Pestrá strava“</i>	<i>37</i>
5.3.2	<i>Soutěž jako projektový den „Chlebíček na talíři“</i>	<i>38</i>
5.3.3	<i>Projektový den „Zdravá strava“</i>	<i>38</i>
6	METODOLOGIE VÝZKUMU	39
6.1	KVALITATIVNÍ VERSUS KVANTITATIVNÍ	39
6.2	POLOSTRUKTUROVANÝ ROZHOVOR.....	40
7	POJETÍ VÝUKY TEMATICKÉHO CELKU „PŘÍPRAVA POKRMŮ“ PEDAGOGY Z VYBRANÝCH ZÁKLADNÍCH ŠKOL	41
7.1	ZÁKLADNÍ ŠKOLA ŠTÍTY.....	41
7.1.1	<i>Základní informace o ZŠ Štítý</i>	<i>41</i>
7.1.2	<i>Rozhovor s panem učitelem Harnychem.....</i>	<i>41</i>
7.1.3	<i>Rozhovor s paní ředitelkou Haasovou.....</i>	<i>46</i>
7.2	MASARYKOVA ZÁKLADNÍ ŠKOLA A MATEŘSKÁ ŠKOLA NEZAMYSLICE	47
7.2.1	<i>Základní informace o Masarykové ZŠ Nezamyslice.....</i>	<i>47</i>
7.2.2	<i>Rozhovor s paní učitelkou Jindrákovou</i>	<i>47</i>
7.2.3	<i>Rozhovor s paní asistentkou Dočkalovou.....</i>	<i>50</i>
7.2.4	<i>Rozhovor s Karolínou</i>	<i>56</i>
7.2.5	<i>Zhodnocení předmětu „příprava pokrmů“ od žáků ze ZŠ Nezamyslice</i>	<i>57</i>
7.3	ZÁKLADNÍ ŠKOLA STROSSMAYEROVO NÁMĚSTÍ PRAHA.....	61
7.3.1	<i>Základní informace o ZŠ Strossmayerovo náměstí Praha</i>	<i>61</i>
7.3.2	<i>Rozhovor s panem učitelem Aco Lukić</i>	<i>62</i>
7.4	ZÁKLADNÍ ŠKOLA CAMPANUS.....	65
7.4.1	<i>Základní informace o ZŠ CAMPANUS</i>	<i>65</i>
7.4.2	<i>Rozhovor s panem učitelem Aco Lukić</i>	<i>66</i>
DISKUZE A ZÁVĚR		69
POUŽITÁ LITERATURA		71
SEZNAM ZDROJŮ OBRÁZKŮ		75

SEZNAM OBRÁZKŮ	77
SEZNAM GRAFŮ	78
SEZNAM TABULEK	78
SEZNAM PŘÍLOH.....	78

Seznam zkratk

BOZP – Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

D&T – Design and technology

MŠ – Mateřská škola

MŠMT – Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

NHS – National Health Service

PHE – Public Health England

PPP – Pedagogicko-psychologická poradna

RVP ZV – Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání

SFP – School Food Plan

SPC – Speciálně pedagogické centrum

SŠ – Střední škola

TO PP – Tematický okruh Příprava pokrmů

VOŠ – Vyšší odborná škola

ZŠ – Základní škola

Úvod

Téma, zabývající se přípravou pokrmů, jsem si vybrala, protože je součástí základního vzdělávání a má žáky seznámit se základní prací v kuchyni a stolováním. Jelikož mám za sebou studium hotelové školy, je mi tato problematika blízká a zajímalo mě, jak si s tímto problémem dokážou poradit školy. Vím, že vařit ve skupinkách není jednoduché, činností je relativně málo a nemůže si každý projít vším od A do Z. Také mě zaujalo, že tato výuka není povinná pro 2. stupeň ZŠ, ač je to oblast, kterou každý jednotlivec potřebuje pro svůj život.

Při bližším seznamování se s tématem, mě oslovila věta, kterou uvedla Tereza Štěchová ve své bakalářské práci „Zábavná příprava pokrmů v předškolním vzdělávání“ v roce 2022, kde píše: „*Výuka přípravy pokrmů se v České republice vyučuje v rámci vzdělávací oblasti Člověk a svět práce na základních školách, není u dětí příliš oblíbená a je spíše považovaná za nezajímavou.*“. Což je výrok, se kterým jsem se zatím nesetkala a velmi mě překvapil, protože vždy byly tyto hodiny kladně posuzovány žáky. Chtěla bych zjistit, jestli se nezájem a neoblíbenost tohoto předmětu vyskytuje na jiných školách.

Svou prací bych chtěla poukázat na možnosti realizace okruhu „příprava pokrmů“ a jak vybrané školy k této problematice přistupují.

Cílem je tedy zjistit, zda je pro žáky výuka Přípravy pokrmů motivující a analyzovat varianty pojetí výuky na školách.

Diplomová práce je rozdělena do dvou částí, a to na teoretickou a praktickou. V teoretické části se zaměřuji na vymezení pojmu „příprava pokrmů“ dle RVP ZV. I v ostatních, dnes již neplatných, vzdělávacích programech se dá najít inspirace, proto nahlédnutí do historie může být obohacující a je této části věnována 2. kapitola. Dále zmiňuji vybavení školních cvičných kuchyní a bezpečnost při práci.

Praktická část obsahuje teorii o vedení rozhovoru, protože polostrukturovaný rozhovor je nejlepší metoda ke zjištění informací, jak vybrané školy zvládají výuku předmětu „příprava pokrmů“. Je to téma široké a nejde jej v celé šíři obsáhnout do dotazníku. Velmi okrajově zmiňuji i varianty, jak se může k danému předmětu přistupovat. Hlavní část se zabývá přepisem rozhovorů v jednotlivých školách.

1 Předmět „příprava pokrmů“ na 1. stupni základní školy

Je mnoho bakalářských i diplomových prací zaměřených na výuku pro 1. stupeň ZŠ jako například diplomová práce od Bc. Martiny Otáhalové na téma: „*Koncepce tematického okruhu Příprava pokrmů na 1. stupni základních škol*“, kde se zabývá popisem výuky tematického okruhu „příprava pokrmů“ na základních školách ve Valašském Meziříčí. Uvádí, že: „*Obecná představa rodičů i dětí o vyučování TO PP¹ bývá většinou mylně řazena až na 2. stupeň základní školy. Ve skutečnosti jde o povinný předmět na 1. stupni základní školy a měl by být realizován v jedné pětině časové dotace věnované Pracovním činností.*“ (2017, str. 13), Tudíž by žáci 2. stupně měli již navazovat na určité základy, které si přináší z 1. stupně. Její výzkum poukázal právě na to, že ne všechny školy (3 z 5) mají svou vlastní cvičnou kuchyň a z těch tří, které ji mají, ji využívá pouze jedna. Dle závěrečného vyhodnocení Martiny Otáhalové: „*Všechny sledované školy zahrnují do vzdělávacího obsahu TO PP na 1. stupni jen minimální požadavky předepsané v RVP ZV.*“ (str. 92) Dá se tedy předpokládat, že žáci mnoho zkušeností nemají.

Jako další můžeme uvést diplomovou práci „*Projekt: Příprava pokrmů ve výuce na primární škole*“ od Lucie Červené, kde ve své praktické části vymyslela a prověřila (s žáky 4. a 5. ročníků) 10 projektů, které mají být využitelné v běžné školní výuce a v neposlední řadě ji mají zefektivnit. Jedna ze zajímavých částí je reflexe s výsledky daného provedení projektu. Zde je jich pár uvedeno, hlavně ty, které se týkají praktického provedení tematického okruhu „příprava pokrmů“: „*Žáci byli od začátku velmi natěšeni na to, jak budou sami tvořit jednotlivé svačiny. Projekt probíhal plynule, žáci spolupracovali a téma je velice nadchlo. Někteří byli do tématu opravdu tak zapálení, že po realizaci zadaných svačin tvořili ještě ze zbytku surovin své vlastní variace na svačiny.*“ (projekt: Zábavné svačinky, str. 44)

„*Žáci projekt hodnotili kladně. Bavilo je skládání ubrousků a dívky velice zaujalo pečení sladkých pochoutek, protože ve školním prostředí to dělaly poprvé.*“ (projekt: Připravujeme sladké pochoutky pro dobrou věc, str. 72)

¹ TO PP – Tematický okruh „příprava pokrmů“

„Žáci se těšili, až budeme jednotlivé pokrmy připravovat.“ ... „Žáci spolupracovali, měli dostatek místa na práci a bylo vidět, že je to baví.“ (projekt: Cestujeme po Evropě, str. 95)

Projekty od Lucie Červené jsou velmi zajímavé, dají se použít na projektové dny i jako mezipředmětové vztahy. Jsou dobře propracované a obsahují i některé výstupy z RVP ZV pro 2. stupeň. Pro budoucí žáky 2. stupně určitě dobrý základ.

Pro ty, kteří vyučují v 1. – 3. ročníku, je krásně zpracovaná diplomová práce od Andrei Flekové s názvem: *„Příprava pokrmů – metodické zpracování tematického celku pro 1. stupeň ZŠ“*, která se zaměřuje na souvislé propojení vzdělávání dětí právě v 1. – 3. ročníku. V rámci své praktické části má vytvořených 15 námětů, které jsou pro celé 1. období. Její náměty jsou směřovány pro dvouhodinovou výuku v 5 blocích v každém ročníku. Jak sama říká: *„Jednotlivé dvouhodinové bloky jsou připraveny pro učitele téměř do všech podmínek (třída, škola v přírodě) a pro všechny děti, tedy i s poruchami jako jsou dyslexie, dysortografie i tělesné postižení.“*

„Náměty jsou vytvořeny cyklicky, tj. v námětech se počítá s tím, že žáci se s pojmy pyramida výživy pro děti, „zákeřná kostka“, pohyb, pestrost, pravidelnost atd. setkávají již od prvního ročníku.“ (str. 154)

Tyto práce jsou zpracovány tak, že se dají rovnou aplikovat do hodin na 1. stupni.

2 Pojetí výuky tematického okruhu příprava pokrmů v koncepčních kurikulárních dokumentech

V jednotlivých letech docházelo na našem území k různému rozvoji a průběžnému vývoji výuky „vaření“ v závislosti na společenských, politických a ekonomických podmínkách. Počátkem 19. stol. se lišil předmět „pracovní výchova“ u dívek a chlapců. Kdy u dívek např. obsahovala ruční práce, vaření či péči o dítě. A u chlapců byl obsah směřován k řemeslným či zemědělským dovednostem. (Novák, 2007, str. 33)

Ačkoliv po vzniku Československé republiky byly velké snahy o reformu školství a nacházeli se pedagogové, kteří se přikláněli k novátorským pedagogickým koncepcím, tak tyto koncepce byly ve velmi malém měřítku, protože Československý stát dbal o to, aby žáci nebyli pouhým experimentem a nepoznamenal se tak jejich vývoj. (Kostka, 2014, str. 39)

Snaha ke změně byla hlavně v přístupu pedagoga k žákovi a postupu jeho vzdělávání například tzv. Pragmatická pedagogika². Dle slov českého pedagoga Josefa Úlehly (1899, str. 26): *“Chceme děti učití ctnostem, ale nedáme jim jednatí, nýbrž mluvíme k nim slova, chceme je učití pracovitosti, ale nedáme jim pracovati, nýbrž mluvíme k nim slova, chceme, aby poznaly řád a zákony zevnějšího světa, ale nedovolíme jim zevnější svět pozorovati, aby se zanítily silou mladistvé duše pro krásno a dobro a zavřeme je do čtyř školních zdí a mluvíme k nim opět slova.”*

Toto jsou jen útržky historického vývoje školního vzdělávání, kterým se zde zabýváme. Proto budeme analyzovat i již neplatné vzdělávací programy dokládající vývoj výuky „vaření“, ze kterých se můžeme inspirovat.

RVP ZV je aktuální platný dokument v České republice, který se neustále vyvíjí a prochází revizí. Také v jiných státech dochází ke změnám jako např. ve Velké Británii, kde mají povinnou praktickou výuku o vaření od roku 2014.

2.1 Příprava pokrmů dle RVP ZV

Příprava pokrmů se řadí mezi tematické okruhy, které jsou součástí vzdělávacího obsahu vzdělávacího oboru ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE. Rámcový vzdělávací program

² Více se Pragmatické pedagogice věnuje ve své disertační práci Karel Kostka z roku 2014

charakterizuje tento vzdělávací obor následovně: „*Oblast Člověk a svět práce postihuje široké spektrum pracovních činností a technologií, vede žáky k získání základních uživatelských dovedností v různých oborech lidské činnosti a přispívá k vytváření životní a profesní orientace žáků.*“ (RVP ZV, 2021, str. 109) Dále říká, že koncepce této vzdělávací oblasti by měla vycházet z konkrétních životních situací, se kterými se žáci reálně setkávají a tím si rozšiřují své kompetence v činnostech a manipulaci s technikou v jejich rozmanitých podobách.

Vzdělávací oblast „Člověk a svět práce“ je cíleně zaměřena na praktické a pracovní dovednosti včetně návyků, a aby doplnila základní vzdělávání o nezbytnou složku při uplatnění člověka v jeho dalším životě a ve společnosti. Toto ji odlišuje od ostatních vzdělávacích oblastí. „*Je založena na tvůrčí myšlenkové spolupráci žáků.*“ (RVP ZV, 2021, str. 109)

Vzdělávací obor Člověk a svět práce je realizovaný na 1. i na 2. stupni základní školy.

2.1.1 První stupeň a jeho členění oboru Člověk a svět práce dle RVP ZV

Na 1. stupni je tento obor rozdělen do 4 tematických okruhů, které má škola povinné (RVP ZV, 2021, str. 109):

- Práce s drobným materiálem,
- Konstrukční činnosti,
- Pěstitelské práce,
- Příprava pokrmů.

Výstupy jsou koncipovány pro 2 období. V prvním období je výstupem správné chování při stolování a příprava jednoduché tabule. Žáci do 3. ročníku nepřijdou, v rámci výstupů RVP ZV, do kontaktu s přímou přípravou pokrmů. To je až ve 2. období, kdy se v očekávaných výstupech objevuje mimo jiné i samostatná příprava jednoduchého pokrmu. S čímž je spojena bezpečnost práce, zacházení a rozpoznání potřebných pomůcek a v neposlední řadě čistota na pracovišti.

Přípravě pokrmů na 1. stupni se také věnovala Zora Brančíková ve své diplomové práci „*Metodické zpracování tematického celku příprava pokrmů na 1. stupni ZŠ*“ v roce 2015, kde navrhla metodické zpracování výuky pro celé období 1. stupně, které z části

ověřovala v praxi. Náměty jsou složeny tak, že se děti seznamují s „vařením“ již od 1. ročníků. Z jejího vyhodnocení píše, že: *„Ze stran žáků se mi dostalo velmi dobré zpětné vazby. Mnou realizované praktické činnosti je dle všeho bavily a děti si při nich svým způsobem odpočinuly od naučných a hlavních předmětů. Nepopíratelnou výhodou hodin, které jsou zaměřené spíše prakticky, než znalostně se jeví i fakt, že při nich mohou vyniknout a zažít úspěch žáci, kterým se to v hodinách českého jazyka nebo matematiky běžně nestane.“* (str. 109)

Teoretická část diplomové práce Brančíkové se zabývá historií stravování, vlivu výživy jedince v jeho vývoji, výživovou gramotností a jinými oblastmi spjatými s výživou.

2.1.2 Druhý stupeň a jeho členění oboru „Člověk a svět práce“ dle RVP ZV

Na 2. stupni je tematických celků 8, kde jsou brány jako nabídka, z níž je okruh *Svět práce* povinný, a z dalších si školy vybírají minimálně jeden, který si volí podle svého zaměření, svých podmínek či pedagogického záměru. Zvolený tematický okruh musí realizovat v plném rozsahu.

Mezi okruhy jsou zařazeny tyto témata (RVP ZV, 2021, str. 109):

- Práce s technickými materiály,
- Design a konstruování,
- Pěstitelské práce a chovatelství,
- Provoz a údržba domácnosti,
- Příprava pokrmů,
- Práce s laboratorní technikou,
- Využití digitálních technologií,
- Svět práce.

Realizovaný vzdělávací obsah na 1. i 2. stupni je povinný pro všechny v plném rozsahu (jak pro chlapce, tak pro dívky). Žáci se postupně učí pracovat s různým materiálem, plánovat, organizovat, hodnotit svoji práci samostatně nebo v týmu, osvojují si pracovní návyky, dovednosti, jsou vedeni k neustálému dodržování zásad bezpečnosti a základní hygieny při práci. Žáci získávají postupně důležité informace ze sféry výkonu práce, které jim dopomáhají v rozhodování o jejich dalším profesním směřování. Proto

RVP ZV doporučuje, aby bylo do vzdělávání žáků zařazeno co nejvíce tematických okruhů.

2.1.3 Očekávané výstupy „přípravy pokrmů“ dle RVP ZV

RVP ZV stanovuje tyto očekávané výstupy z předmětu „příprava pokrmů“:

- Žák používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče.
- Žák připraví jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy.
- Žák dodržuje základní principy stolování, společenského chování a obsluhy u stolu ve společnosti.
- Žák dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; poskytne první pomoc při úrazech v kuchyni.

Učivo pro předmět „příprava pokrmů“ je rozděleno do 4 kategorií:

1. Kuchyně – jaké je základní vybavení, udržení pořádku a čistoty, základní hygiena v provozu a bezpečnost
2. Potraviny – jejich výběr a nákup, jejich skladování, jaké jsou skupiny potravin a sestavování jídelníčku
3. Příprava pokrmů – jaká je úprava pokrmů za studena a základní způsoby tepelné úpravy včetně základních postupů při přípravě pokrmů a nápojů
4. Úprava stolu a stolování – jednoduché prostírání stolu, obsluha a chování u stolu, slavnostní stolování v rodině a květiny na stole včetně zdobných prvků

2.1.4 Výchové a vzdělávací strategie pro rozvíjení klíčových kompetencí žáků

- Kompetence k učení

Učitel vede žáky k postupnému osvojování základních pracovních dovedností a návyků z různých pracovních oblastí a také učí žáky používat vhodné nástroje, nářadí a pomůcky při práci i v běžném životě.

Učitel umožňuje žákům používat různé materiály, vhodné nástroje a nářadí.

- Kompetence k řešení problémů

Učitel zadává žákům úkoly takovým způsobem, aby umožňoval různé postupy.

Žáci jsou vedeni učitelem, aby promýšleli pracovní postupy při plnění úkolů a snaží se rozvíjet jejich tvořivost, čímž je vede k uplatnění vlastních nápadů.

- Kompetence komunikativní

Učitel u žáků rozšiřuje a rozvíjí slovní zásobu z oblasti pracovních nástrojů, náradí a pomůcek a vede je k užívání správné terminologie.

Žákům je umožněno samostatně vytvářet postup práce.

- Kompetence sociální a personální

Učitel vede žáky, pomocí práce ve skupinách, ke kooperaci a vzájemné pomoci. Žáci tvoří společnou práci, kde se učí nejen kooperovat, ale také přijímat a respektovat nápady druhých. Učitel vede žáky k tomu, aby společně dosáhli kvalitního výsledku.

- Kompetence pracovní

Učitel vede žáky k používání ochranných pracovních pomůcek, prostředků, dodržování pravidel bezpečnosti, hygieny. Dále žáky ovlivňuje, aby správným způsobem a zodpovědně používali pracovní nástroje včetně svěřeného materiálu. Zároveň přihlíží k rozdílnému pracovnímu tempu jednotlivých žáků, a tyto skutečnosti zohledňuje a podle potřeby v daných činnostech pomáhá.

Veškeré uvedené kompetence, při bližším zkoumání, přisuzují učitelé roli průvodce. Tento průvodce nechává žáky pracovat svým tempem, vytváří prostor k jejich posunutí se v manuální zručnosti, znalosti v používání pomůcek či prostředků, a hlavně k toleranci jeden druhého. Když bychom nahlédli do historie, najdeme zde prvky přístupů např. již zmíněného Úlehly nebo Deweye, Tolstoje atd.

2.2 Základní škola a její pohled na výuku „příprava pokrmů“

Vzdělávací program Základní škola vznikl na přímou zakázku od MŠMT ve Výzkumném ústavu pedagogickém v letech 1994–1996. Jeho hlavním úkolem bylo zmodernizovat učební osnovy z roku 1991. (Tupý, 2014, s. 37)

Ve vzdělávacím programu je uveden předmět „praktické činnosti“, který je povinný pro všechny žáky 1. – 9. ročníků. Hodinová dotace je podle Vzdělávacího programu Základní škola (1996, str. 21) následující:

Tabulka 1 Přehled hodinové dotace ve vzdělávacím programu Základní škola

1.-3. ročník – 1 hodina týdně
4.-5. ročník – 4 hodiny týdně, kdy je tato dotace spojená pro předměty: praktické činnosti, hudební a výtvarná výchova.
6.-9. ročník – hodinová dotace je pro celé 4 roky stanovená na 4 hodiny pro předmět praktické činnosti.

Jeho specifickým cílem je: *„Předmět Praktické činnosti svými formami výuky a vymezeným obsahem učiva, využíváním znalostí získaných v jiných oblastech vzdělávání i zkušeností nabytých v běžném životě umožňuje žákům získat nezbytný soubor vědomostí, pracovních dovedností a návyků potřebných v běžném životě a formuje jejich osobnost rozvíjením některých vlastností, motorických i tvořivých schopností a dovedností.“* (Jeřábek, 1996, str. 228)

Jeřábek uvádí, že v Učebním plánu je pro tento předmět vyhraněná určitá časová dotace. Ředitel školy může rozhodnout, jak výuka bude organizována v 1. – 9. ročníku ZŠ. I práce s tematickými celky v jednotlivých ročnících je v kompetenci ředitele, dle jeho možností a v rámci podmínek školy, které má k dispozici. (1996, str. 228)

Ředitelé měli „volné ruce“ a mohli si rozhodnout, jak bude výuka koncipována, kterým oblastem se mohou věnovat více a kterým méně. Je zřejmé, že do hloubky nešlo jít ve všech oblastech, protože hodinová dotace k tomu nebyla uzpůsobená.

Předmět „praktické činnosti“ je ve vzdělávacím programu rozdělen na 15 tematických celků:

1. Práce s drobným materiálem
2. Práce s modelovací hmotou
3. Práce s papírem a kartonem
4. Práce s textilem
5. Práce montážní a demontážní
6. Lidové zvyky, tradice a řemesla
7. Pěstitelské práce
8. U nás doma
9. Práce s počítačem
10. Pěstitelství

11. Práce s technickými materiály
12. Elektrotechnika kolem nás
13. Provoz a údržba domácnosti
14. Příprava pokrmů
15. Svět práce

Celky 1–8 jsou určeny pro 1. – 5. ročník a pro 6. – 9. ročník ZŠ jsou koncipovány celky 9–15. Na obou stupních mají být tyto celky maximálně zaměřeny na ruční činnosti a aplikovat v nich co nejméně teorie. Jak se uvádí ve Vzdělávacím programu pro Základní školy (1996, str. 228): „*Veškeré dovednosti a pracovní návyky žáci získávají v přímých praktických činnostech, které jsou dominantní v pojetí předmětu Praktické činnosti. V průběhu praktických činností získává žák základní poučení o materiálech, pomůckách a nářadí, které používá a o bezpečnosti práce s nimi, a to v nezbytné míře a na uživatelské úrovni, s ohledem na využití v praxi.*“

Výše vyjmenované tematické celky obsahují „vaření“ na 1. i 2. stupni ZŠ.

2.2.1 U nás doma

Učivo tematického celku pro 1. – 5. ročník je rozděleno do 4 kategorií (Jeřábek, 1996, str. 232):

- Kuchyně – obsahuje základní seznámení a bezpečnostní prvky. Jde o seznámení se se základním vybavením kuchyně, udržování pořádku a čistoty, bezpečné zacházení s elektrickými a plynovými spotřebiči včetně mycích prostředků.
- Potraviny a jejich jednoduchá úprava – základní informace o potravinách jako nákup, výběr, jejich skladování, studená úprava ovoce, zeleniny a příprava jednoduchých snídaní, přesnídávek či pohoštění za studena a nápoje.
- Úprava stolu a stolování – jde o základní úpravu stolu pro každodenní stolování, pak pro slavnostní příležitosti, zdobné prvky na stole, vazba a úprava květin a v neposlední řadě také chování a obsluha u stolu.
- Materiál, nástroje a pomůcky – v této části pouze rozdělují realizaci praktického provedení na:
 - a) Využití cvičné školní kuchyně.
 - b) Využití školní třídy, a to jen v rozsahu, který tato třída umožní.

Od žáka se očekává, že zvládne bezpečně obsluhovat základní spotřebiče, udrží čistotu pracovních ploch i nádobí, prostře stůl pro běžné i slavnostní stolování, dokáže se u stolu správně chovat, obslouží návštěvu a zvládne připravit snídani či drobné pohoštění ze studené kuchyně.

2.2.2 Příprava pokrmů

Příprava pokrmů je určena žákům 6. – 9. ročníku a je realizována ve cvičné školní kuchyni. Také je rozdělena do 4 kategorií:

- Kuchyně – věnují se oblasti základního vybavení kuchyně nádobím a také spotřebičům, ale dotýká se už i moderního vybavení (jako je mikrovlnná trouba, horkovzdušná trouba, fritovací hrnec aj.). S tím je spojena jejich obsluha a bezpečné zacházení. Další oblastí je hygiena a bezpečnost provozu, včetně udržování pořádku a čistoty s aplikací mycích a čistících prostředků.
- Potraviny – jde o základní výběr, nákup a skladování potravin, jejich cena, jakost, hmotnost, množství, také rozlišení ovoce, zeleniny a druhy masa. Orientace v nových výrobcích jako polotovary, zmrazené výrobky, konzervované potraviny, racionální výživa aj. V neposlední řadě i sestavení jídelníčku.
- Příprava pokrmů – učí se o studené kuchyni, studené úpravě pokrmů, ale i o základních způsobech teplé úpravy kuchyně a postupech při přípravě pokrmů (např. polévky, úpravy masa, příkrmy, předkrmy, nádivky, saláty, moučníky aj.).
- První pomoc – hlavní náplní je první pomoc při úrazech v kuchyni, jako jsou popáleniny, řezné rány, opaření či polití rozpáleným tukem.

Žák by měl být na konci tohoto vzdělávání schopný připravit jednoduché pokrmy v souladu se zásadami zdravé výživy, ovládat základní postupy při přípravě pokrmů, používat inventář bezpečně a udržovat v čistotě prostředí i nádobí s bezpečnou aplikací čistících prostředků. Jeho chování u stolu je společenské a kultivované, stolování kulturní a dokáže poskytnout první pomoc v případě úrazu v kuchyni.

2.3 Obecná škola

V obecné škole byly vypracovány 2 vzdělávací programy, jeden je pro 1. – 5. ročník a druhý pro 6. – 9. ročník.

2.3.1 Vzdělávací program Obecná škola pro 1. – 5. ročník

Ve vzdělávacím programu pro 1. – 5. ročník se předmět Příprava pokrmů nenachází v žádné formě vzdělávání. Jejich rozdělení povinných předmětů je: Český jazyk, Matematika, Prvouka, Vlastivěda, Přírodověda, Dramatická výchova, Hudební výchova, Výtvarná výchova, Tělesná výchova. V nepovinných předmětech se nachází pouze Náboženství a Cizí jazyk.

2.3.2 Vzdělávací program Obecná škola pro 6. – 9. ročník

Ve vzdělávacím programu Obecná škola pro 6. – 9. ročník se nachází Příprava pokrmů jako volitelný předmět a má název „Vedení domácnosti a příprava pokrmů“.

Tento předmět svým obsahem navazuje na povinný předmět Rodinná výchova, především na tematický celek „výživa a stravování v rodině“, kdy má prohlubovat a rozšiřovat znalosti žáků jak v technologii přípravy pokrmů a jejich způsobu podávání, tak o další dovednosti s vedením domácnosti včetně finančního hospodaření.

V učební osnově doporučují, aby při přípravě pokrmů, vzhledem k zásadám zdravé výživy, dávali přednost úpravě masa drůbežního nebo rybího, luštěnin, obilovin, zeleniny a ovoce.

O konečné podobě učebního plánu rozhoduje učitel na základě materiálních podmínek, a hlavně s ohledem na zájmy žáků.

V kurikulárním dokumentu (str. 361) mají učební osnovu navrženou takto:

1. Ekonomické aspekty

- *rozbor skladby příjmů*
- *rozpočet na jednotlivé druhy pokrmů*
- *způsoby skladování*
- *odměřování poživatin*

2. Příprava pokrmů

- *úprava pokrmů za syrova*
- *studená kuchyně*

- *zpracování jednotlivých druhů potravin – maso, mléko, vejce, luštěniny, obiloviny, brambory, ovoce, zelenina*
- *používání pochutin*
- *opakování základních postupů při přípravě polévek, hlavních pokrmů, příloh*
- *konzervace potravin*

2.4 Výuka „vaření“ ve Velké Británii

Od roku 2014 mají dle „The School Run“ děti ve Velké Británii povinnou praktickou výuku vaření. Učí se o jídle, zdravém stravování (výživě) a jak jej připravit. Jde o reakci na plán školního stravování (SFP)³, což je dokument z roku 2013 sestavený panelem odborníků, včetně restauratérů, odborníků na výživu, učitelů a školních kuchařů, jehož cílem je zlepšit kvalitu jak vzdělávání v oblasti jídla, tak jídla podávaného ve školách.

Aktuálně spadá vaření a výživa do učebních osnov „designu a technologie“.

Na rozdíl od jiných předmětů národního kurikula jsou děti v hodinách designu a technologií vedeny k tomu, aby prakticky aplikovaly své vlastní nápady – navrhovaly je a vytvářely. Poté se zeptají, jak dobře produkt funguje nebo jak by mohl být vylepšen. Dává tedy dětem značnou míru autonomie a kontroly, což je pravděpodobně důvod, proč si většina dětí tento předmět užívá.

Design a technologie, dle The School Run D&T⁴ Curriculum, nabízí dětem možnosti:

- Naučit se dovednosti navrhování a tvorby.
- Budovat svou schopnost vytvářet vysoce kvalitní produkty tím, že kombinují své dovednosti v oblasti navrhování a tvorby se znalostmi a porozuměním.
- Podporovat kreativitu a inovaci.
- Prozkoumat hodnoty a postoje k vytvořenému světu a jak v něm žijeme a pracujeme.

³ School food plan

⁴ D&T – zkratka pro předmět design and technology

- Rozvíjet porozumění technologickým procesům, produktům a jejich přínosu pro naši společnost.

2.4.1 Proč je vzdělávání v oblasti potravin tak důležité?

Učit se o jídle, jak ho připravovat a zásady zdravé výživy je důležité pro každé dítě. The School Run uvádí, že každý rok NHS⁵ utratí 10 miliard liber na léčbu lidí s nemocemi, které souvisí se stravou – od obezity přes cukrovku až po srdeční choroby.

Téměř 20 procent dětí je obézních již v době, kdy opouštějí základní školu, a rodiny s nižšími příjmy mají tendenci být nejvíce znevýhodněny, pokud jde o jejich kulinářské znalosti a dovednosti.

Cílem tohoto nového vzdělávacího programu je naučit žáky vařit s důrazem na slaná jídla a jak aplikovat zásady zdravého stravování a správné výživy. Jsou si vědomi, že vaření je důležitou životní dovedností, která pomůže dětem nakrmit nejen sebe, ale i ostatní zdravými a cenově dostupnými potravinami, nyní i v budoucnu. V čemž vidí potenciální zastavení – a dokonce zvrácení – růstu nemocí souvisejících se stravou.

Sám Jamie Oliver, ve zprávě o vzdělávacím prostředí potravinového vzdělávání (orig. název: *A Report on the Food Education Learning Landscape*), píše: “Every kid in every school no matter their background, deserves to learn the basics about food – where it comes from, how to cook it and how it affects their bodies. These life skills are as important as reading and writing, but they’ve been lost over the past few generations. We need to bring them back and bring up our kids to be street wise about food.” (2017)

Poukazuje na právo dětí se vzdělat ohledně jídla – odkud pochází, jak ho uvařit a také, jak ovlivňuje jejich těla. Vysvětluje, že jde o životně důležité dovednosti jako psaní či čtení, které se vytratily. Chce, aby se navrátily zpět a přivést děti k moudrosti ohledně jídla.

2.4.2 Rozložení v ročnících

Vaření a výživu mají rozdělenou do dvou klíčových fází (The School Run, 2023):

- 1) První fáze se týká 1. a 2. ročníku, kdy by se měli žáci naučit:

⁵ NHS – National Health Service – národní zdravotní služba

- Používat základní principy zdravé a pestré stravy k přípravě pokrmů.
 - Pochopit, odkud pochází jídlo.
- 2) Druhá fáze je zaměřena pro děti na 2. stupni, což jsou ročníky 3. – 6.
- Pochopit a aplikovat principy zdravé a pestré stravy.
 - Připravit a uvařit různé, převážně slané, pokrmy pomocí různých technik vaření.
 - Porozumět sezónnosti a vědět, kde a jak se pěstují, chovají, loví a zpracovávají různé ingredience.

2.4.3 Jak to probíhá v praxi?

The School Run informuje, že národní kurikulum neposkytuje konkrétní pokyny o tom, jak by se mělo vyučovat vaření a výživa, takže je na jednotlivých školách, aby se rozhodly, jak budou své lekce vést. Jsou organizace, které vypomáhají se sestavením studijních programů, které by školy mohly aplikovat ve svých programech, například: Children's Food Trust, Chefs Adopt and School a Jamie Oliver Food Foundation.

Children's Food Trust doporučuje, aby děti strávily alespoň 24 hodin, v každé klíčové fázi, studiem vaření a výživy, přičemž většina času je věnována praktickému vaření. Také doporučuje, aby praktická výuka probíhala ve skupinách nejvýše 18 žáků.

Tato organizace navrhuje následující aktivity, ve kterých se děti mohou učit o vaření a výživě:

- Příprava a vaření různých pokrmů, včetně teplých a studených jídel, dezertů, obědových balíčků, salátů atd.
- Použití různých varných zařízení: váhy, nože, nádobí atd.
- Pěstování a sklizeň ovoce a zeleniny.
- Psaní jídelních plánů a nákupních seznamů.
- Testování chuti různých potravin.
- Učení o hygieně a bezpečnosti potravin, včetně přípravy jídelny a následného úklidu.
- Naučit se číst a rozumět etiketám na potravinách.

- Učení o farmaření a zemědělství.
- Učení o nutričních principech, jako je vyvážená strava, pět jídel denně atd.

Expertní panel SFP také poukazuje na to, že učební osnovy postrádají podrobnosti o tom, co by školy měly učit, a nspecifikuje, kolik času by mělo být věnováno výuce vaření a výživy, což znamená, že předmět může být vytlačen ve prospěch akademičtějších předmětů.

SFP uznává, že učení o potravinách a výživě by mělo být partnerstvím mezi domovem a školou. Proto sestavili 7 bodů, které mají být pomocnou rukou rodičům, aby dokázali vybudovat praktické kuchařské dovednosti svých dětí doma. Zde jsou vypsané pouze v základních bodech (The School Run, 2023):

1. **Nechte je pomáhat s rodinným jídlm** – Zapojte své dítě do každodenní přípravy jídla.
2. **Zapojte je do plánování jídla** – Využijte příležitosti mluvit o vyvážené stravě.
3. **Přizpůsobte kuchařské dovednosti jejich věku.**
4. **Kupte si dětskou kuchařku** plnou atraktivních, snadno vařitelných receptů.
5. **Navštivte fungující farmu nebo si vyberte vlastní plantáž** – Dejte dítěti pohled do zákulisí procesu výroby potravin.
6. **Pěstujte nějaké ovoce nebo zeleninu doma.**
7. **Nechte své dítě, které je ve 2 fázi výuky, at' si pozve pár přátel na večeři.** Povzbud'te jej, aby naplánovalo menu, připravilo a podávalo jídlo (a poté uklidilo!).

SFP má primární zájem o to, aby se žáci ve školách zdravě a vyváženě stravovali. Proto vytvořili pro ředitele škol tzv. "A checklist for head teachers"⁶, který obsahuje praktické kroky, jež může každá škola podniknout, aby změnila to, co děti jedí ve škole a jak se učí o jídle. Zdůrazňuje všechny věci, které mají velký vliv na přijetí a kulturu jídla.

⁶ A checklist for head teachers – kontrolní seznam pro ředitele škol

2.4.4 Podpora vzdělávání učitelů pro výuku vaření a výživy

Pro podporu sebevzdělávání učitelů, vyučujících vaření a výživu, vznikla brožura s názvem „*Food teaching in primary schools: A framework of knowledge and skills*“⁷ vydanou od Public Health England (PHE), která je funkční autonomní výkonná agentura ministerstva zdravotnictví. PHE existuje, aby chránila a zlepšovala národní zdraví, blahobyt a snížila zdravotní nerovnosti.

Tento rámec je určitým průvodcem pro učitele na základních školách, kteří vyučují žáky vaření. Poukazuje na veškeré dovednosti a znalosti, které se očekávají od učitele. Také počítá s tím, že se tyto znalosti a dovednosti vyučujícího vyvíjí tak, aby vznikla příkladná výuka.

2.5 Souhrnný pohled na předmět „příprava pokrmů“

Ve výše uvedených vzdělávacích programech je vždy uvedena realizace předmětu „příprava pokrmů“ v průběhu celého 9letého vzdělávání.

Jako povinná výuka pro celý průběh 9letého vzdělávání žáků je pouze v kurikulárním dokumentu *Základní škola*, kde ředitelé škol měli volné ruce v provedení výuky a rozvržením časové dotace.

Vzdělávací program *Obecná škola* má „přípravu pokrmů“ pouze ve volitelné podobě, a to jen pro 2. stupeň, kde navazuje na povinný předmět „rodinná výchova“.

RVP ZV aplikuje povinnost vzdělávat žáky v oblasti „příprava pokrmů“ pouze na 1. stupni v prvním i druhém období. Avšak praktická příprava je určena jako výstup pouze pro druhé období. Druhý stupeň je v rukou ředitele, zda tuto oblast zařadí do výuky či ne.

Velká Británie prochází od roku 2014 velkými změnami v rámci vzdělávání dětí v praktické i teoretické rovině o výživě, stravování a přípravě jídel. Jejich cílem je snížit obezitu u dětí a zvýšit povědomí o zdravější stravě a jednoduchosti její přípravy.

⁷ Food teaching in primary schools: A framework of knowledge and skills - Výuka stravování na základních školách: Rámec znalostí a dovedností

3 Vybavení a uspořádání cvičné školní kuchyně

3.1 Vybavení školní cvičné kuchyně

V žádných dokumentech není pevně stanoveno, co vše má školní cvičná kuchyně obsahovat. Lze se pouze opírat o očekávané výstupy RVP ZV, aby byly splněny. Když by se navázalo na jejich znění, mohlo by to vypadat následovně:

*„používá základní kuchyňský inventář a bezpečně obsluhuje základní spotřebiče“
(2021, str. 107)*

Do základního kuchyňského inventáře se dají zařadit např.: nože, vařečky, metličky, příbory, talíře, hrnce, sítko, pánve, gastronádoby, mísy, misky, plechy, naběračky, aj.

Jako základní spotřebiče se mohou uvést např.: trouba, šlehač, ruční šlehač, mixér, mikrovlnná trouba, sporák, lednice či digestoř. Myčku na nádobí bychom mohli považovat také téměř za základní spotřebič, ale ne každá škola má na to volné finance.

3.2 Uspořádání cvičné školní kuchyně

Uspořádat si cvičnou kuchyň tak, aby vyhovovala daným požadavkům každé školy, by neměl být problém.

Je potřeba si stanovit pár kritérií, podle kterých se následná organizační struktura bude opírat např.:

1. Vybrat si způsob, jakým výuka bude probíhat
2. Stanovit si maximální počet žáků na dané hodině
3. Zjistit, která učebna nejvíce vyhovuje a jestli je volná
4. Kolik „stanovišť“ bude obsahovat
5. Zda budou mít žáci k dispozici i pomocné stoly
6. Prostor, kde bude probíhat výuka prostírání a obsluhy
7. Jaké spotřebiče budou k dispozici

Zde je pár ukázek fotografií, jak si s tímto problémem poradili na školách, kde výuka již probíhá. V některých dochází již i k renovaci a obnově prostor, vybavení a výměně spotřebičů.

3.2.1 Základní škola Králíky

Na základní škole v Králíkách došlo k modernizaci školní cvičné kuchyně. Jejich cílem je, aby učebna splňovala podmínky moderních výukových metod a byla přizpůsobena dnešnímu vývoji techniky. (gazskraliky.cz, 2023)



Obrázek 1 Základní škola Králíky (Zdroj: Projekty | Základní škola Králíky (gazskraliky.cz))

Podle uspořádání a počtu spotřebičů vidíme, že je tato cvičná kuchyně nachystaná pro 4 skupiny žáků. Mají 4 trouby i 4 místa s varnou deskou. Jejich pracovní stůl je oddělen od míst k sezení. Tato místa k sezení jsou nachystaná nejen ke konzumačním účelům, ale také jako prostor pro učení (viz. Obrázek 2). Je zde dostatek úložného prostoru na pomůcky, pracovní inventář, drobné kuchyňské spotřebiče a další potřebné věci.



Obrázek 2 "Třída" v kuchyni – ZŠ Králíky (Zdroj: Projekty | Základní škola Králíky (gazskraliky.cz))

Našli nápadité řešení, jak se dá použít dataprojektor či tabule, a žáci nemají daleko k informacím – je to čitelné i z prostor určených k vaření.

Také vyučující má svůj pracovní stůl. Je vidět, že prostorově učebna nemusí být velká, stačí mít dobře vymyšleno rozmístění.

3.2.2 Základní škola Babice



Obrázek 3 Základní škola Babice (Zdroj: www.zsbabice.cz)

V základní škole Babice dostali žáci nový nábytek, ostrůvek a myčku nádobí. Je vidět, že je určena pro dvě skupiny. Ostrůvek zajišťuje zapojení více dětí do příprav, čímž by se dalo říct, že může dojít k určitému urychlení vaření (aspoň co do přípravy – krájení, strouhání nebo chystání studené kuchyně aj.). Mají dostatek prostoru k manipulaci při početnější skupině žáků, tudíž může probíhat příprava i více chodů najednou.

3.2.3 Základní škola Hranice u Aše



Obrázek 4 Základní škola Hranice u Aše (Zdroj: [Renovace cvičné školní kuchyně \(skolahranice.cz\)](http://Renovace cvičné školní kuchyně (skolahranice.cz))

Základní škola Hranice v roce 2005 renovovala prostory cvičné školní kuchyně, aby docílila útulnějšího prostředí a optického rozdělení. (Štěpánová, 2006)

Na obrázku č. 4 škola prezentuje nové kuchyňské linky, ale chybí pracovní místa, kde by se žáci mohli věnovat přípravě surovin. Takový prostor se nachází v úvodní koláži na stránkách, kde informují o renovaci. Bohužel kvalita je nižší, ale ukazuje, že pracovní prostor pro žáky je vytvořený.



Obrázek 5 Všechny zrenovované prostory v ZŠ Hranice u Aše (Zdroj: Renovace cvičné školní kuchyně (skolahranice.cz))

3.2.4 Základní škola Masarykova ve Valašské Meziříčí



Obrázek 6 Nová cvičná kuchyně v ZŠ Masarykova Valašské Meziříčí (Zdroj: ZŠ Masarykova pro své žáky otevřela zrekonstruovanou cvičnou kuchyň: Valašské Meziříčí (valasskemezirici.cz))

Základní škola Masarykova rekonstruovala cvičnou kuchyni, aby byla bezpečná, moderní, odpovídala hygienickým standardům a praktičnosti. Rekonstrukce zahrnovala nejen nové vybavení, ale i rozvod elektřiny a nové podlahy. (Martinek, 2019)



Obrázek 7 Ukázka vaření v 8.A a rozmístění stolů ZŠ Masarykova Valašské Meziříčí (Zdroj: | Zonerama.com)

Spojením dvou pracovních ploch naproti sobě ušetří část prostoru v místech kuchyně. Jen chybí větší manipulační prostor na přípravu jako krájení, obalování atd. Ale je možné, že mají malé skupinky, pro které je to dostačující.

Jejich oddělené prostory kuchyně a místa ke konzumaci je atypické, ač velmi dobře využitelné k aplikaci obsluhy a stolování.

3.2.5 Základní škola Přerov Za mlýnem



Obrázek 7 Základní škola Přerov, Za Mlýnem 1 (Zdroj: Cvičná kuchyňka: ZŠ Přerov (zszamlynem.cz))

Základní škola v Přerově v nejbližší době nerenovovala ani se nezmiňuje, na svém webu, že by přikupovala nové vybavení.

Tato třída vypadá, že není příliš velká, přesto obsahuje 3 pracovní plochy určeny k vaření pro žáky. Také mají více pracovního místa na lince, než nově zrenovovaná kuchyně ve Valašské Meziříčí (viz. obrázek č. 6).

Jejich důmyslně vymyšlený odkapávač na servírovacím vozíku je rarita, se kterou jsme se zde zatím neseťkali. Servírovací vozík se dá využít také v oblasti obsluhy.

Asi nejvíce fascinující je, že každá skupinka má své místo nejen na vaření, ale také na servírování, ač prostorově je menší, a s tím spojenou obsluhu.

Opravdu jednoduše řešeno, a přesto velmi efektivní k výuce a naplnění všech výstupů RVP.

3.2.6 Základní škola Vsetín – Sychrov

Základní škola Vsetín Sychrov patří mezi školy respektující svobodný přístup ke vzdělávání různými moderními metodami. Disponuje nadstandardně vybavenými prostory. Jejich učebnu cvičné kuchyně vytvářeli v roce 2019.



Obrázek 8 Nová kuchyně v ZŠ Vsetín Sychrov (Zdroj: PROHLÍDKA ŠKOLY :: New-sychrov (zsvsetinsychrov.cz))



Obrázek 9 Druhý pohled na kuchyň ZŠ Vsetín Sychrov (Zdroj: PROHLÍDKA ŠKOLY :: New-sychrov (zsvsetinsychrov.cz))

Opravdu velký prostor a moderně zařízený. Podle počtu míst k sezení, je učebna určena pro 18 žáků, kteří se mohou rozdělit na 6 skupin.

4 Bezpečnost při práci

S tématem „Bezpečnost práce“ se setkávají děti již v mateřských školách, a nejen tam, kde se zabývají rozvojem smyslů, jemné motoriky a dalších schopností u dětí praktickým provedením. Je to téma, které nás provází celým životem a je spjato i s hygienickými návyky, proto je dobré, se sžít s jeho základy, už na základní škole.

4.1 Obecné poučení žáků o bezpečnosti

Vždy na začátku a na konci školního roku by měli být žáci poučeni o bezpečném chování. Takové obecné shrnutí témat uveřejňuje BOZP na svých webových stránkách. Její obsah je následující (školení BOZP.cz, 2015):

Na začátku školního roku

- seznámení se školním řádem
- jak se bezpečně chovat ve třídě, na chodbách, schodištích a šatnách
- jak se chovat před školou, na veřejnosti a komunikacích
- zákaz nošení předmětů, které nesouvisí s vyučováním
- jak postupovat, když se stane úraz
- jak se vyvarovat nebezpečí požáru
- jak postupovat v případě vzniku požáru
- školení první pomoci

Při první vyučovací hodině

- bezpečnost při tělesné výchově
- bezpečnost při technické výchově
- bezpečnost při fyzice, chemii a laboratořích

Před prázdninami

- poučení o škodlivosti alkoholu, kouření a drog
- poučení o dopravní kázni na veřejných komunikacích
- seznámení s riziky při koupání a sportech
- co dělat při nálezu nevybuchlé munice
- jak poskytnout první pomoc

Jde o velmi rozsáhlé téma, proto se zaměříme podrobněji pouze na bezpečnost práce žáků při aplikaci předmětu „příprava pokrmů“, pomocí Řádu cvičné kuchyně. Jak poukazují v obecném poučení, žáci by měli být s tímto řádem cvičné kuchyně seznámeni při první hodině.

4.2 Řád cvičné kuchyně

V řádu jsou zahrnuty bezpečnostní i hygienické pokyny. Každá škola si svůj řád vypracovává sama, ale určité body jsou společné např.:

- Žáci jsou seznámeni s řádem před první hodinou v novém školním roce.
- Žáci do učebny vcházejí společně s vyučujícím nebo na pokyn vyučujícího.
- Žák před začátkem výuky má vhodné oblečení, upravené vlasy, umyté ruce, je přezutý atd.
- S elektrickými spotřebiči smí žák manipulovat jen po předchozím povolení vyučujícího a za jeho přítomnosti.
- Každý žák zachází se svěřenými pomůckami šetrně a bezpečně.
- Žáci jsou seznámeni s bezpečností při používání ostrých předmětů.
- Žák udržuje pořádek a čistotu kolem sebe, ale i v celém prostoru cvičné kuchyně, zejména podlaha musí být vždy čistá a při znečištění okamžitě vytřená a vysušená.
- Každý úraz musí žák okamžitě nahlásit vyučujícímu.
- Vyučující vede žáky k šetření vodou, energiemi, potravinami.
- Uvařené jídlo si žáci ihned zkonsumují.
- Před odchodem musí být učebna zkontrolována vyučujícím – zastavená voda, vypnuté elektrické a plynové spotřebiče, zavřená okna, uklizená učebna atd.

Toto byly body, které se opakovaly ve vybraných řádech. Dále jsou uvedeny ty body, které nebyly ve všech řádech, ale je na místě, aby je řád školní kuchyně obsahoval:

- Nepracovat s nožem směrem k tělu.
- Při manipulaci s nádobami obsahující horký obsah a při snímání pokliček z horkých nádob je nutné použít ochrannou pomůcku (chňapku).
- Při mytí skleněného nádobí a nožů je potřeba zvýšené opatrnosti.

Jelikož jsou v kuchyňkách skupinky žáků, je zapotřebí je neustále upozorňovat na to, na co si mají dát pozor, protože v kolektivu se velmi lehce zapomene na daná pravidla.

Praktická část

Praktická část má poukázat na různé možnosti aplikace předmětu „příprava pokrmů“. Případně odpovědět na otázky, které vyplívají z plánů škol tento předmět zařadit nebo poupravit ve svých osnovách.

5 Přístup k výuce předmětu „příprava pokrmů“

Každá škola má ve své kompetenci si zvolit způsob, který použije na zařazení předmětu „příprava pokrmů“ do výuky. Proto se dá najít mnoho způsobů, které vedou ke splnění cílů vycházejících z RVP ZV.

Pro inspiraci uvádíme např.:

- program „Skutečně zdravá škola“
- přístup z Montessori sekce na ZŠ Na Beránku v Praze
- forma projektového dne.

5.1 Program „Skutečně zdravá škola“

Program „Skutečně zdravá škola“ je přístupný pro každou školu, která se rozhodne do něj vstoupit. Jakmile splní nastavená kritéria, dostane certifikát na bronzové úrovni. Formulář a informace k registraci, včetně podrobných informací o jednotlivých krocích, které vedou ke splnění daných kritérií, jsou uvedeny k seznámení se, na jejich webových stránkách: www.skutecnezdravaskola.cz.

Principem tohoto programu je rozdělit žáky do 4 skupin. Každá skupina je pojmenovaná a má svoji roli s daným cílem pro určitou hodinu výuky. V následující hodině se žáci v rolích prostřídají tak, aby všichni měli možnost si danou funkci vyzkoušet. Zde je jejich rozdělení:

- **Kuchaři** – jejich úkolem je uvařit oběd dle zadaného receptu a poté uklízejí vše po vaření.
- **Inspektoři** – zhodnocují kvalitu potravin a věnují se prostírání.
- **Vědci** – svou pozornost věnují surovinám, které používají kuchaři v daném receptu. Zjišťují o nich informace včetně různých postupů úpravy.
- **Novináři** – tvoří poster, kde používají prvky z dokumentace hodiny – fotografie, kresby a psaný text.

Rozdělení do skupin může být velmi dobrým zpestřením výuky. I pro žáky to může být poučné, protože každá práce je na konci hodiny zhodnocena, prezentována a je prostor i na reflexi.

Jejich časové rozvržení je následující a má vždy stejnou strukturu:

- **Zahájení** – 5 minut, kde dochází k:
 - uvedení do tématu,
 - rozdělení do skupin,
 - instruktáž k pracovním listům a k práci skupin.
- **Hlavní část** – 55 minut, v tomto čase pracuje každá skupina samostatně na svých úkolech.
- **Závěr** – 30 minut:
 - Degustace, kde má každý žák svou porci.
 - Prezentace ostatních skupin mimo kuchaře.
 - Úklid – každý žák si uklízí své nádobí po degustaci.
 - Závěrečná reflexe.

V tomto časovém rozvržení programu „Skutečně zdravá škola“, kdy časový harmonogram odpovídá dvěma vyučujícím hodinám, se počítá s tím, že škola má vaření 1x za 2 týdny. Což bývá nejčastější model ve školách.

5.2 Montessori sekce na ZŠ Na Beránku v Praze

Autorka článku, Lucie Kocourová, z roku 2019 „*Žádné rádoby vaření ve cvičné minikuchyňce. Tady děti každý den uvaří několik desítek skutečných obědů*“, zjišťovala, jak probíhá výuka „vaření“ jinak. Na ZŠ Na Beránku se vedení školy rozhodlo, že budou žáci sedmých a osmých tříd, ze sekce Montessori, vařit obědy pro své spolužáky. Není to jen „chvilkové“ vaření, protože jsou utvořeny skupiny po 4 žácích, kteří vaří celý týden cca 60 obědů denně. Drží se svého motta: „*Pomoz mi, abych to dokázal sám.*“ Tudíž učitel se vyskytuje v kuchyni minimálně a nechává žáky, aby si co nejvíce poradili společně mezi sebou.

Tento projekt byl jako experiment spuštěn v roce 2018 a v roce 2019 jede již naplno.

Paní Mirka Kellovská, vedoucí sekce Montessori, v článku vysvětluje: „Zjistili jsme, že nemá smysl, aby se vařilo jen někdy – děti si potřebují vyzkoušet plánování, nakupování, vaření i uklízení. Proto také v kuchyni tráví vždy celý týden.“ (Kocourová, 2019)

Žáci nakupují suroviny každý den čerstvé, proto si musí spočítat, kolik jich budou potřebovat na následující den. Také společně plánují, co se který den bude vařit, a tím sestavují jídelní lístek. Ani úklid, či chystání stolů a další vedlejší aktivity se jim nevyhnou. Paní Kellovská uzavírá článek se slovy: „Víme, že týden v kuchyni může být pro děti náročný. Na druhou stranu je ta zkušenost ale neskutečně posouvá. Mají velkou zodpovědnost za to, zda se jejich spolužáci dobře najedí. Jak říkají kolegové, pozorovat naše žáky v obchodě, jak se snaží spočítat porce, suroviny a ceny, jak převádějí gramy na kilogramy a dekagramy, to je velký zážitek. Každý den máme šanci ty děti poznat v jiné situaci než v lavicích. A také vidíme, jak se v tu chvíli učí opravdu pro život a ne pro školu. Za nás je projekt jednoznačný úspěch a máme s ním do budoucna velké plány.“ (Kocourová, 2019)

5.2.1 Pohled žáků na způsob výuky v týdenním režimu

Tomu, jak vnímají žáci týdenní výuku „vaření“ pro 60 dětí, se věnuje Lenka Olšanská ve své diplomové práci s názvem „Využití Montessori pedagogické metody na základní škole“. Jeden z jejích cílů je zjistit, jaké změny vnímají žáci po roce výuky „vaření“. K šetření použila formu nahrávaného individuálního rozhovoru se žáky 7. a 8. tříd, kde aplikovala vytvořený seznam výzkumných otázek.

Výsledné odpovědi jsou vhodné k podrobnějšímu zkoumání, ale to není cíl této diplomové práce, proto jsou zde uvedeny jen zjištěné hlavní výstupy jako další pohled na daný projekt ve škole:

„Významné výstupy a výsledky vztahené k výzkumné otázce, konkrétně ke změnám, které si žáci uvědomují, že u nich nastaly po absolvování projektu vaření:

- *vaří lépe a umí vařit,*
- *stmelili kolektiv, poznali lépe své spolužáky, někteří mají nové kamarády*
- *cítí, že si neshody mezi sebou v kolektivu jsou schopni vyřešit sami*

- *jedí více zeleniny, ochutnali nová jídla, a že vlastní jídlo víc chutná,*
- *vaření je baví, po roce je toho dost, chtějí trávit v kuchyni méně času (týden se jim jeví dlouho) – chtějí mít volbu v tom zda, a v jakém rozsahu, se budou účastnit.“* (Olšanská, 2019, str.72)

5.3 Projektový den

Jako další forma plnění cílů dle RVP ZV může být projektový den. Tento den se dá pojmout různými formami jako například: zapojení se do celorepublikových akcí, soutěží nebo jen na úrovni školy směřovaný na nějaké téma (Vánoce, Velikonoce, Den bez masa atd.).

5.3.1 Projekt „Pestrá strava“

Projektový den je další možné zapojení žáků do vaření. Udělali to takto například na Brněnské základní škole Horní, kde se zapojili žáci 5. ročníků, tvorbou zdravých svačín, do celorepublikového projektu „Pestrá strava“. O této akci píše o této redaktorka Gáfriková ve svém příspěvku s názvem: „Děti připravovaly zdravé svačiny. Dohlížela na ně výživová poradkyně“ (2017).

Projekt více vysvětluje výživová poradkyně Monika Tělupilová svými slovy: *„Projektový den Pestrá strava je zaměřený právě na přípravu zdravějších svačín. Dětem jsem o něm popovídala, potom podle receptu začaly svačiny připravovat. Máme celkem pět receptů, takže děti pracují ve skupinách. Každá skupina připraví jeden vzorový talíř, který nazdobí, a také ochutnávku pro spolužáky. Nakonec budou děti hlasovat, která svačina jim nejvíce chutná.*

Podstatou projektu ale je, že děti ochutnají suroviny, které neznají, nebo se s nimi setkaly v jiné podobě. Díky tomu, že si je ošahají a připravují z nich jídlo, zvýší se jejich důvěra v konkrétní potraviny. Je také velmi důležité, že suroviny ochutnají,“ Její komunikaci doplňuje povyk nadšených dětí. (Gáfriková, 2017)

Jelikož jde o celorepublikovou akci, mohou se do ní přihlásit jakékoliv školy s žáky navštěvující 3. až 5. ročník.

5.3.2 Soutěž jako projektový den „Chlebíček na talíři“

VOŠ, SŠ, ZŠ a MŠ v Hradci Králové, která vzdělává žáky se sluchovým znevýhodněním a žáky s narušenou komunikační schopností, pořádala 13. 6. 2018 první ročník celoškolské gastronomické soutěže družstev a zároveň Projektový den Chlebíček na talíři. Soutěžní kategorie byly rozděleny na 1. stupeň, 2. stupeň základní školy, střední škola, a dokonce byla i kategorie zaměstnanci školy.

Jeich soutěžní úkol byl v průběhu 30 minut připravit 2 druhy chlebíčků (po dvou kusech) ze surovin, které si sami mohli vybrat a také si volili svůj technologický postup. Po celou dobu soutěžního dopoledne porota hodnotila hygienu, využití nabízených potravin, vzhled a nápaditost, prezentaci a v neposlední řadě i čistotu na pracovišti. Na konci proběhlo vyhlášení výsledků a předání diplomů. (střední škola, 2018)

5.3.3 Projektový den „Zdravá strava“

Tento projekt probíhal na základní škole v Bruntále v den pololetního vysvědčení. Jeho účelem bylo nejen seznámit žáky se zdravým jídlem, ale také poukázat, že zdravé jídlo je dobré, a to v různých podobách.

Každá třída měla připravit cokoli ze zdravé stravy k ochutnávce. Svůj výrobek pak jednotlivé třídy prezentovaly, vzájemně ochutnávaly a na konci vyplňovaly pracovní listy, které se týkaly zdravého stravování a základů hygieny. (Pavelková, 2022)



Obrázek 10 2. ukázka výrobků ZŠ a SPC Bruntál (Zdroj: Projektový den „Zdravá strava“ – Základní škola a SPC, Bruntál, Rýmařovská 15, příspěvková organizace (zsbr.cz))



Obrázek 11 1. ukázka výrobků ZŠ a SPC Bruntál



Obrázek 12 3. ukázka výrobků ZŠ a SPC Bruntál

6 Metodologie výzkumu

Vývoj dvou metodologických výzkumů má za sebou již určitou historii, kde si nebyly vždy rovny. Kvalitativní výzkum si vydobyl určité uznání a stal se rovnocenným soupeřem výzkumu kvantitativnímu. Došlo k odklonění od tohoto názoru a začalo být nahlíženo na oba přístupy jako na odlišné strategie, které spolu nesoupeří. V dnešní době je snaha ve vědeckých pracích o kombinaci těchto dvou přístupů a využití jejich silných stránek. (Švaříček, Šed'ová, 2014)

6.1 Kvalitativní versus kvantitativní

„Někteří autoři vymezují kvalitativní výzkum proti kvantitativnímu na základě použitých metod (Payne, Paynová, 2004). Zjednodušeně řečeno, nástrojem kvantitativního výzkumu je dotazník, zatímco kvalitativní výzkumníci používají rozhovor. Takovéto pojetí vede ke značnému zjednodušení odlišností obou metodologických přístupů, například rozhovor můžeme s úspěchem použít v obou zmiňovaných výzkumných přístupech, záleží však na jeho účelu a podobě. Cílem hloubkového a polostrukturovaného rozhovoru je získat detailní a komplexní informace o studovaném jevu (kvalitativní přístup), zatímco účelem standardizovaného strukturovaného rozhovoru je položit všem respondentům několik identických otázek ve stejném pořadí (kvantitativní přístup).“ (Švaříček, Šed'ová, 2014, str. 13)

Metodologové Glaser a Corbinová (1989) považují vše za kvalitativní výzkum, kde se nedají získat výsledky pomocí statistických metod. S tímto vymezením nesouhlasí mnoho autorů, protože si myslí, že jedinečnost kvalitativního výzkumu není pouze v absenci čísel. (Hendl, 2016)

Jak dál Hendl (2016, str. 46) uvádí *„Potíž je v tom, že kvalitativní výzkum je široké označení pro rozdílné přístupy.“*

Cílem kvantitativního výzkumu je testování hypotéz, zatímco kvalitativní výzkum se snaží o tvorbu nových hypotéz. Jejich dalším rozdílem je logika výzkumu, kdy kvantitativní je deduktivní a kvalitativní induktivní. (Disman, 2008)

6.2 Polostrukturovaný rozhovor

V kvalitativním výzkumu je jedna z metod rozhovor. Tento rozhovor může mít formu strukturovanou, polostrukturovanou a nestrukturovanou. U strukturované formy se otázky velmi pečlivě formulují a každému respondentovi se pokládají stejně. Hendl tento způsob doporučuje „*když je nutné minimalizovat variaci otázek kladených dotazovanému. Redukuje se tak pravděpodobnost, že se data získaná v jednotlivých rozhovorech budou výrazně strukturně lišit.*“ (2016, str. 173)

Nestrukturovaný rozhovor má volnou formu, kde tazatel do rozhovoru nepřichází s připravenými otázkami. Hendl o něm říká: „*Neformální rozhovor se spoléhá na spontánní generování otázek v přirozeném průběhu interakce (např. během zúčastněného pozorování v terénu).*“ (2016, str. 175) Nejvhodnější aplikace tohoto rozhovoru je, když chceme hloubkově porozumět nějakému jevu v daném kulturním prostředí. (Wildemuth, Zhang, 2009)

Polostrukturovaný rozhovor je střední cesta mezi extrémní strukturovaného a nestrukturovaného rozhovoru. Jedná se o částečně řízený rozhovor, kde tazatel má předem nachystané oblasti, které chce zjistit, ale může volně volit pořadí slov v kladené otázce. Polostrukturovaný rozhovor je volnější a flexibilnější než strukturovaný, ale systematictější než nestrukturovaný. (Wildemuth, Zhang, 2009)

7 Pojetí výuky tematického celku „příprava pokrmů“ pedagogy z vybraných základních škol

7.1 Základní škola Štítý



Obrázek 12 Fotka ZŠ Štítý (www.zsstity.cz)

7.1.1 Základní informace o ZŠ Štítý

Základní škola Štítý patří mezi úplné školy. Má devět ročníků a je spádovou školou pro okolní vesnice v okruhu 10 km. Její kapacita je 450 žáků. Skládá se ze základní školy, mateřské školy, jídelny, školní družiny a školního klubu.

Budova ZŠ je typická pro 90. léta minulého století s pozdějšími dostavbami a přístavbami. „Celkem má škola k dispozici 21 učeben, z toho 11 odborných (tři jazykové učebny, společnou učebnu pro fyziku a chemii, učebnu vaření, ručních prací, dvě počítačové učebny, učebnu přírodopisu a učebnu hudební výchovy). Zbývajících 10 učeben využíváme jako kmenové. Další prostory pro vzdělávací a zájmovou činnost: školní dílna, keramická dílna, školní pozemek, tělocvična, školní hřiště, školní knihovna a cizojazyčná knihovna.“ (cit. 6.3.2023 dostupné z: <https://www.zsstity.cz/skola-dnes>)

7.1.2 Rozhovor s panem učitelem Harnychem

Pan učitel Harnych vyučuje ve školním roce 2022/2023 přípravu pokrmů hlavně 8. a 9. ročníky. Jak sám řekl: „Každý rok se to mění a letos vyšli na mě osmáci a deváťáci.“

Jak probíhá výuka předmětu „příprava pokrmů“ u vás?

„My jsme to taky měli nejdříve v jednom ročníku, tuším, že to bylo v sedmém a tím to prakticky skončilo. Dnes to máme víc rozprostřené v ročnících. Takový ten základ je v jednom ročníku, kde to je větší část toho vzdělávacího obsahu, ale vracíme se k tomu pak i v ročnících dalších nebo tak, je to jedno z témat, který ten ročník v tom roce provází. Je to z praktických důvodů, žáci jsou vyspělejší, můžeme si dovolit víc té organizované činnosti a je to také i ke zpestření. Ke zpestření toho vzdělávacího obsahu celého roku, protože pokud se bude celý rok dělat jen jedna činnost např. dílny, tak byť je to zajímavý a praktický, činnostní, tak trošku přece jenom to pak už zevšední. Takže to třeba i občas prokládáme.“

Tu hlavní výuku máte v kterém ročníku?

„V sedmém ročníku toho je víc, ale začátky už jsou i v šestém. V osmém je to taky jeden z bloků a v devátém to je jeden z významných bloků.“

Jak to máte rozvrhnuté v těch letech, jak často?

„Většinou to děláme tak, že se vyučující domlouváme, protože kuchyňka je jen jedna. Takže se domluvíme na systému bloků, třeba 2 měsíce. 2 měsíce má určitá třída, ročník vaření a s tou učebnou se počítá.“

Děláme to 1x za 2 týdny dvouhodinu, takže v 8., 9. ročníků je to třeba 4–5 lekcí.“

(pozn. autora: Jelikož mají třídy většinou po 2 ročnících a v početnějším seskupení, tak se jednotlivé třídy dělí i na skupiny, které se střídají 1x za 14 dní.)

Kolik máte dětí v té skupince?

„V té skupince je to tak od 12 do 16 žáků.“

Jaká jiná témata máte do konce školního roku?

„Prioritní témata jsou práce s technickým materiálem a konstruování. Významný základ je to pro 6. a 7. třídu, v 8. ročníku je to stěžejní a v 9. také dosti velký rozsah, dejme tomu k 50 %.“

Svět práce máte v 9. ročníku začleněný ...?

„.... ten je něco v osmém, ale největší rozsah je v devátém. Takže v tom devátém jsou takové 3 hlavní bloky: Svět práce, příprava pokrmů a konstruování.“

Dokázal byste mi přiblížit, jak probíhá hodina „přípravy pokrmů“ s tou danou skupinkou? A jak máte ošetřenou bezpečnost práce a ty informace, které žáci potřebují znát?

„Bezpečnost práce je samozřejmě na začátku – práce s elektrickými spotřebiči, jedna věc, práce s ostrými nástroji, nebezpečí popálení. To jsou asi všechna nebezpečí, která tam jsou. Proběhne to v první hodině, která v dané třídě probíhá čili ne na začátku školního roku, ale spíš, když je to aktuální.“

V jednotlivých ročnících se začíná od nejjednodušších – příprava studených pokrmů. A přechází se dál. V osmém a devátém ročníku už, aspoň mám takovou vlastní zkušenost, co je pro ty žáky docela přitažlivý, budeme dělat vždycky něco nového, ať si odneseme nový recept a uděláme to tak, že já začnu. Já přijdu s receptem, pak si každý přijde se svým, zpracuje ho, dá seznam surovin, dá pracovní postup, dá to k dispozici všem těm skupinám (⁸v rámci jedné skupiny jsou žáci rozděleni ještě do dalších 3 skupinek po 3-4 žácích, protože mají 3 pracoviště na tepelné zpracování), ať se na to mohou připravit. Pak si to na začátku hodiny znova projdeme, jestli je to každému jasné, zkontrolujeme suroviny a vypíchneme to na nějaký ty důležité body, co se hlavně nesmí zkazit. Ještě si rozdělí role v rámci skupiny – příprava zeleniny, škrabání brambor, kdo bude zodpovědný, za kterou operaci

A skupina se do toho samostatně pustí. Trošku to, zejména s tím, kdo s tím přišel, korigujeme, jestli všechno probíhá tak, jak má. Jestli jsme v tom daném bodě, jestli to vypadá tak, jak to vypadat má, jestli je to cítit tak, jak to má být cítit a podobně.

Bližíme se k závěru, uděláme si časový rozvrh, v tuto hodinu byste měli být tady, v tuto hodinu byste to měli mít v takovém a takovém stadiu. A tak, abychom ve 12:30 mohli začít stolovat.

⁸ Poznámka k dovysvětlení.

Propojení se zásady zdravé výživy?

„Ano, shodou okolností vyučuji ve vyšších ročnících přírodopis a chemii, takže tam se to nabízí úplně nádherně. Nasycené tuky, nenasycené tuky ... které použijeme? Máme na výběr oba, dáme sádlo nebo olej? Co chcete? Co je lepší?

A v přírodopise v 8. ročníku se to také propojuje, tam je člověk. Tam to jde naprosto přirozeně.“

A to probíráte u toho receptu?

„Jistě, ano. Dávám jim i na výběr, víme o tom něco, co se říká, o zdravé výživě, teď otázka je, co je pravda, protože těch názorů je spousta. Hodnotili jsme to z různých hledisek, nic se nesmí přehánět. Tak co teďka? Co vezmeme k tomuhle, nebude už tam těch tuků moc? Čemu dáme přednost, chuti nebo zdraví? 😊 Myslím, že nemá cenu nařizovat, zhodnoťte si to. Zhodnoťte si to sami, čemu dáte přednost. Dát informace, trochu uvést, ale ať si to uloží sami.“

Můj hlavní cíl je ten, že bych chtěla zjistit, jestli děti baví vaření. A jak, jako vyučující, to buď vypořádáte nebo jestli máte nějakou zpětnou písemnou vazbu od dětí na zhodnocení toho bloku co měly nebo nemáte?

„Děláme pravidelně jejich hodnocení, sebehodnocení a hodnocení z pohledu žáka, ze kterého jednoznačně vyplývá, že příprava pokrmů je asi nejžádanější. V současné době, nebo už nějaký čas, je to nejžádanější. Na konci, v tom 9. ročníku, kde ty témata v podstatě, kromě „Svět práce“, máme hotová čili RVP a naše ŠVP máme vlastně splněno. Takže můžeme si udělat takový trošku variabilní program. Žáků se ptáme, co by nejradši, a to vaření jednoznačně vyhrává. A kde už mají nějakou tu předchozí zkušenost.“



Obrázek 13 cvičná školní kuchyně (vlastní foto)

Na této fotce jsou dvě místa, která jsou určena pro tepelnou přípravu pokrmů a práci s masem či vejci, dále pracovní plocha, kde žáci pracují se zeleninou a chystají studenou kuchyni a stoly k přípravě stolování.



Obrázek 14 cvičná školní kuchyně (vlastní foto)

Zde je třetí místo pro tepelnou přípravu a úložné skříně, které obsahují potřebné věci jako jsou ubrusy, tácky, tácy, vázičky, drobné el. přístroje (ruční šlehač, gril, tyčový mixér, aj.), hrnečky, talíře, mechanický šlehač, formy, prkýnka, misky, vykrajovátko, náhradní mašlovačky či vařečky, trvanlivé potraviny (mouka, olej, ocet), také papír na pečení a potravinářská folie.

7.1.3 Rozhovor s paní ředitelkou Haasovou

Proč jste se rozhodla zařadit tematický okruh „příprava pokrmů“ do vašeho vzdělávání ve škole?

„Protože považujeme za důležité, aby jak chlapci, tak děvčata byli připraveni na ten klasický reálný praktický život a svým způsobem, mohli jsme i my zjistit jejich zájmy. Protože často zjišťujeme, jak ty děti jsou šikovné, jak dokážou pracovat samostatně. A toto v nich podporujeme, i tu samostatnost, i tu kreativitu i takové ty skryté dovednosti, proto jsme „Přípravu pokrmů“ zařadili. Dávali jsme to dohromady v rámci předmětové komise. Takže to vyšlo i jako myšlenka všech vyučujících právě předmětů technických činností, Člověk a svět práce.“

Jaké máte ještě další tematické okruhy, protože jich je 8.

„My vlastně v rámci těch okruhů, když se na to podívám, tak zařazujeme úplně všechno.“

Jediné, co máme v mínusu je práce s laboratorní technikou a rámci pracovních činností nemáme digitální techniku, protože to máme v rámci informatiky, ale jinak vlastně zařazujeme všechny ty okruhy a máme to rozdělené od 6 do 9. ročníku.

A vždycky se vyučující těchto předmětů sejdou a rozdělí si po čtvrt roce, jak se budou střídat právě v dílnách, ve školní kuchyňce, na pozemku, aby mohli začlenit všechny tyhle ty, tematické okruhy. A ti žáci tím prochází od té 6 do 9. třídy, nedělíme na chlapce, nedělíme na děvčata, je to v rámci celé třídy. Je to vždycky dvouhodinovka, takže to mají 1 za 14 dní 2 hodiny, aby to bylo pro ně takové aktivnější, aby prostě mohli opravdu více pracovat, protože v rámci 1 hodiny by se to nedalo všechno stihnout. Takto nám to vyhovuje více.

Kdyby byla možnost, Vy byste měla tu moc, navýšila byste hodinovou dotaci?

Určitě, protože opravdu je potřeba, abychom dali prostor i těm dětem, které vysloveně nemají to nadání, nejsou vysloveně typy třeba pro studium. Ale je potřeba, aby i oni poznali, že se dokážou právě najít v těch jejich zájmech a oborech. Právě například v těch technických činnostech, vaření ... těchto věcech. Oni potom jsou více motivováni vůbec, jako kdyby na vzdělávání jako celek. Proto je potřeba i tyto typy hodin zařazovat,

není to jenom vysloveně o předmětech typu matematika, čeština, ale právě i o těchto výchovných předmětech, takže určitě ano.

Problém je, že nelze úplně nafouknout školní vzdělávací program, takže je to náročné časově, ale kdyby ta možnost byla, tak se určitě nebráníme tomu.“

7.2 Masarykova základní škola a mateřská škola Nezamyslice



Obrázek 15 Masarykova ZŠ a MŠ Nezamyslice (Zdroj: Masarykova ZŠ Nezamyslice, 1.máje (Nezamyslice) • Firmy.cz)

7.2.1 Základní informace o Masarykové ZŠ Nezamyslice

Tato škola je spádová pro okolní vesnice, kterou žáci navštěvují buď od 5. ročníku nebo 6. ročníku. Patří mezi úplné školy.

Její kapacita je více než 400 žáků a má přes 20 učeben. Škola je tvořena třemi budovami – starou budovou a novými přístavbami, kde je vybudován i výtah pro handicapované.

Ve svém okolí mají k dispozici lesopark, dětské a fotbalové hřiště, moderní sportovní halu. Toto vše je jim k dispozici k výuce tělesné výchovy anebo pro potřeby školní družiny.

7.2.2 Rozhovor s paní učitelkou Jindrákovou

Jak u vás na škole probíhá výuka předmětu „příprava pokrmů“?

„Výuka probíhá způsobem, že se sejdeme všichni v kuchyňce. Já mám připravený recept, který si společně shrneme. Napišu na tabuli, co budeme potřebovat za suroviny,

řekneme si ústně, jak to bude probíhat. Rozdělíme si role např.: „ty budeš krájet, ty budeš míchat, ty budeš u plotny ... ty děláš to, ty děláš tamto“.

Sepíšeme si recept a postup, žáci mají své receptáře, kam si zapisují datum, co se dělá, co přesně potřebují a jen zkráceně, jak to bude probíhat. Pak už rozdám suroviny a vaří se. Většinou je vedu k samostatnosti, kdy jen dávám pokyny či říkám, jak to mají udělat, ale je nechávám samostatně tvořit. Případně jim to předvedu a oni (na základě toho) pak sami vaří nebo pečou.“

V kterém ročníku máte tento předmět?

„V šestém ročníku.“

Máte jen jeden ročník?

„Ne, máme dva, 6.A a 6.B.“

Oni vaří jako jedna třída?

„My to máme rozdělené na skupinky. Jelikož šestáků v jedné třídě je 20, tak polovina – těch 10, má pozemky a druhá polovina jde se mnou do kuchyně. Takže je to rozděleno ještě na půl.“

Máte těch 10 dětí rozdělené ještě na skupinky?

„Rozdělím si je, 2-3 krájí, 2 stojí u plotny, 2 umyjí nádobí nebo utřou stoly. Fakt se snažím to rozskupinkovat, protože když stojí 10 dětí pohromadě, tak je to neefektivní. Takže každý má svou nějakou roli.“

Vy to máte co 14 dní?

„Vždycky je to tak, že dva týdny máme – úterý a čtvrtek, kdy v úterý je 6.A a ve čtvrtek 6.B a pak dva týdny ne. Takže se to střídá: 2 týdny máme, 2 týdny nemáme, 2 týdny máme, 2 týdny nemáme...“

Jak dlouhou máte výuku?

„Máme to 2 vyučovací hodiny – celkem 1,5 hodiny.“

Máte to pouze v 6. ročníku?

„Ano.“

Neřešíte holky/kluci?

„Je to mix.“

Co vaříte, kam směřujete?

„Vyloženě základní pokrmy, ať jsou schopni udělat palačinky, lívance, zeleninové saláty, muffiny, banánový chlebiček. Takové základní věci, které zvládnou a nepotřebují extra hodně surovin. Spíše takový základ, který si mohou udělat doma bez pomoci rodičů.“

Suroviny řešíte Vy?

„Suroviny nakoupím vždycky já. My jsme od rodičů vybírali 200,-/dítě na začátku školního roku a z toho já nakupuji veškeré suroviny a donáším sem do školy. Z toho se všechno vaří a připravuje.“

Stolování nějakým způsobem řešíte?

„Jo, většinou řeknu: „Vy nachystejte talíře, příbory, utřete stůl ...“ Takže tak normálně 😊.“

Co se týká spotřebičů, co používají?

„Máme mikrovlnku, troubu a potom tu klasiku jako pánvičky, hrnce, mixér, když se něco peče, váhu ... taková ta klasika.“

Bezpečnost práce řešíte kdy?

„Na začátku roku se procházel bezpečnostní řád kuchyňky, ale opakujeme to každou hodinu.“

- *Pozor na troubu, opatrně, raději pod mým dozorem*
- *Nestrkejte prsty na rozehřátou plotýnku (v 6. třídě jsou ještě divocí)*
- *Když někdo krájí, raději stojím u nich, aby se neporezal*

Nechám je, ale hlídám je. Naštěstí se zatím žádný úraz u mě nebyl.“

Pozorujete, jestli je předmět „příprava pokrmů“ u žáků oblíbený a případně jestli to nějak vyhodnocujete nebo máte zpětnou vazbu od žáků?

To tak člověk nějak pozná, na základě těch reakcí. Myslím si, že oblíbený docela je, je to pro ně taková oddechovka. I třeba sami za mnou přijdou a dávají mi podněty, co by chtěli vařit. Takže je to super, že já nemusím moc přemýšlet a je bezva, že s tím přijdou oni sami. Obecně je to bavit, ale mám problém s tím, že když se ty role rozdělují, je někdo rychlejší a pak si sedne a nemá co dělat. Takže je musím pořád podněcovat, aby šel utřít stůl, umýt nádobí, nachystat ... atd. jsou ještě takoví nesamostatní. Takže se někdo nudí, protože některý recept je připravený hned jiný trvá delší dobu. Obecně si myslím, že ... oni sami přijdou a řeknou: „mám kuchyňky rád, baví mě to. A budou dneska kuchyňky?“ Zajímají se. Ale formou dotazníku jsem to nezkoušela dělat.

Jaké další tematické okruhy máte na škole?

„Kromě povinného „Svět práce“ máme ještě „Pěstitelské práce a chovatelství“, „Práce s technickým materiálem“ – u nás jsou to dílny.

„Využití digitální technologie“ máme v rámci předmětu normálně – „informatika“ a ještě je kroužek robotiky, ale to už je navíc.“

7.2.3 Rozhovor s paní asistentkou Dočkalovou

Paní Dočkalová ve škole pracuje jako asistentka pedagoga a vychovatelka školní družiny. Také vede kroužek, který si sama vymyslela a pojmenovala „Děti v domácnosti“.

Jak probíhá Vaše „výuka“?

„U nás to probíhá tak, že mám kroužek, který se jmenuje „Děti v domácnosti“ a vznikl na základě toho, že ráda vařím a vyrábím. Tento kroužek na naší škole chyběl, tak jsem se s panem ředitelem domluvila, že abychom zkombinovali tyto dvě věci, tak vymyslíme kroužek „Děti a domácnost“.

Já to mám tak, že 2 týdny s dětmi vaříme a 2 týdny šijeme. Nejdříve byl tento kroužek pouze pro děti 1. stupně, ale nyní mi tam chodí i děti z 2. stupně.“

Kolik máte v kroužku dětí z 2. stupně?

„Z 2. stupně tam mám přibližně 4-5 dětí.

Cílem bylo mít kroužek pro 1. stupeň, ale ten zájem byl i ze strany dětí z 2. stupně, takže jsme nechali ty hranice otevřené.

Nejmladší dítě je chlapeček druháček a nejstarší tam mám sedmačky. Variabilní 2 skupiny.“

Kolik máte dohromady dětí?

„Dohromady mám 20 dětí, které jsou rozděleny na 2 dny, takže jeden kroužek probíhá v úterý a druhý kroužek ve středu.“

Takže v jedné skupince máte 10 dětí?

„Ano, 10 a 10.“

Co s dětmi vaříte?

Jelikož jsem nikdy žádný kroužek nevedla, tak jsem přemýšlela, jak to uchopit. Takže mě napadlo to vzít úplně od základu, takže s dětmi jsem začala rozebírat potraviny všeobecně, kde nakupovat, jejich trvanlivost ... takže jsem to vzala úplně od piky. A ty moje první kroužky byly o tom, že jsem s dětmi chodila do obchodu, aby se naučily nakupovat, aby si vyzkoušely placení a tím získaly zodpovědnost okolo těchto věcí.

Začínali jsme těmi nejjednoduššími recepty a postupem času jsem přešla na systém, že si děti samy vymýšlí, co budeme vařit. Píší si to na lístečky, které se následně losují. Takže se vylosuje nějaký lísteček a příští vaření se realizuje ten jejich recept.

Když ten recept vylosujete, kdo ho sepíše, nachystá suroviny a tyto věci?

„No, když se k těm receptům vrátím, tak je fakt, že musím ty recepty trochu kontrolovat, aby děti nevymýšlely, že chtějí uvařit např. svíčkovou nebo upéct kuře, protože to jsou časově hodně náročné recepty a já mám na ten kroužek 1,5 hodiny, takže aby se to dalo stihnout. Do toho některé děti potřebují odjet z kroužku po hodině na autobus. Takže musíme vybírat časově jednodušší recepty.

Ted' nevím tu otázku ... 😊“

Když ten recept vylosujete, tak kdo ho má potom na starosti?

„Tak například, když si někdo napíše, že chce langoše (já tam mám i přímo jméno toho, kdo si tento recept vybral), tak já se toho dotyčného zeptám, jaké má rád langoše a co by třeba chtěl, aby na nich bylo. Většinou ty děti vybírají klasiku, takže nechám si to odsouhlasit od toho dotyčného, ale i od ostatních dětí, abychom se i přizpůsobili ostatním dětem. A potom to probíhá tak, že buď si recept najdu sama – nějaký vlastní nebo když je to specifičtější pokrm, tak zaúkoluji to dítě, aby do příště doneslo recept s časový předstihem, abych mohla nakoupit ty suroviny.

Dříve to bylo tak, že jsem dětem, když byl určitý recept, dávala peníze a napsala jsem jim i seznam co mají donést. Nebylo to špatné, protože jsem ty děti učila i určité zodpovědnosti. Aby si myslely na ty věci, aby dokázaly správně nakoupit ty potraviny, aby mi pak donesly lísteček, penízky zpátky, ale pak byl problém ten, že člověk byl nervózní z toho, aby to opravdu donesly. Protože se na tom stavěl celý den vaření. Takže teď už to tak nedělám, teď to dělám tak, že když chtějí něco složitějšího nebo recept svůj (rodinný), takže po nich chci, aby donesly s předstihem ten recept. Na základě toho pak vaříme.

V kuchyňce máme tabuli, takže ten dotyčný ten recept na tabuli napíše a pak už my podle něj jedem.“

Ještě mě napadla otázka, s tím, jak jste říkala, že jste s dětmi chodila do obchodu a nakupovala potraviny atd. Nepřemýšlela jsem nad tím, že byste to dělala v průběhu celého roku ... jet tuto teorii, povídat si o surovinách, potravinách a tak. A pak přecházet k jednodušším receptům až po ty složitější?

„No, já jsem to tak měla jen první rok. Jenže tam šlo o to, že ty děti byly všechny nové. Já ten kroužek vedu už 4 rokem, takže to šlo, že jsem to vzala od toho nejjednoduššího principu po ten složitější. Jenomže postupem času (jednak je ten kroužek hodně oblíbený, takže mě oslovovali v průběhu roku, že by tam chtěli nastoupit další a ta kapacita je omezená) mi v dalších letech děti zůstávaly, mám tam děti, které chodí už třetí rok, takže je to už takové, že ten kroužek má jinou strukturu než na začátku a spíš to tam funguje tak, že ty zkušenější děti předávají rady těm méně zkušeným. Takže je tam spíše vzájemná výpomoc a funguje úplně jinak a já jsem za to určitě ráda, protože někdy těch 10 dětí zvládnout je docela ošemetný.“

Tím, že je to kroužek, tak je to nepovinné pro děti a zájem o to je, což znamená, že to ty děti baví?

„Určitě, zájem o to je fakt hrozně velký. Jak říkám, v průběhu roku mi ještě pořád chodí děti, že by tam velmi rády chtěly chodit, ale já už bohužel fakt je tam vzít nechci, bylo by to na úkor těch ostatních. I když vaříme nějaký recept, který není moc náročný, tak se nedostane na všechny děti, aby se do vaření zapojily a je mi to pak líto. Takže už z tohoto důvodu to nedělám a většinou těm dětem řeknu (i když je mi jich fakt líto), ať se včas přihlásí příští rok.“

Co v kroužku vaříte?

„Vaříme, co mají děti nejraději, tak to je klasika:

- *Pizza*
- *Šneci*
- *Langoše*
- *Palačinky*
- *Muffiny*
- *Wafle*
- *Dort*

Nejvíce se opakuje ta pizza, ale ono to funguje tak, že si ty děti recept vybírají samy, samy si ho píšou, ale já tak trochu dohlížím, aby z těch 10 dětí, co je ten den, aby 3 z nich nenapsaly pizzu anebo když už ji napíšou, tak se snažím, aby každá ta pizza byla trochu jiná. Aby se ty recepty vyloženě neopakovaly. No, a protože děti mají hodně rády „nezdravé pokrmy“, tak se snažím, aby měly i hodně zeleniny. Třeba když si vyberou, že chtějí dělat brambůrky, tak aby k tomu byl aspoň i nějaký salát. Prostě aby to nebylo jen o těch smažených olejových přepalovaných pokrmech. Takže se snažím hodně zakomponovat i tu zdravou složku.“

Povídáte si o tom, řešíte to nějak?

„Určitě, jsou děti, že se i stane ... ted' jsem tady měla případ, že holčička napsala, že chce ovocný salát a v podstatě polovina dětí to odmítla, že ovocný salát nemají rády. Pak začaly někteří vymýšlet, že nemají rády pomeranče, mandarinky a tak, že jim tam nemám dávat banány. A tak já jsem i tak nakoupila všechno, a když jsme ten recept dělali,

tak mám velké zkušenosti i s tím, že ty děti sice říkají na začátku, že to nemají rády, ale potom, jak dojde k samotnému vaření, tak se jim sbíhají sliny a musím teda říct, že tady ten salát se jim hodně povedl, byl výborný, a nakonec děcka říkaly (všechny se shodly), že to bylo hrozně dobrý a mohlo by se to opakovat.

Ta zkušenost je hodně pozitivní a myslím si, že třeba když ty děti se na některé recepty ze začátku šklebí, že to nechtějí dělat, ale ve finále jsou všichni spokojení. Takže ta komunikace je tam fakt hodně důležitá, ta zpětná vazba ... že ty děti jsou spokojené. Ale hodně dělá i to, že si to samy udělají – to taky dělá hodně.“

Ještě se zeptám na složení skupiny ... Vy tam máte holky i kluky?

„Já tam mám variabilní skupiny. Mám tam holky i kluky, nedělám tam žádné rozdíly, vlastně kdo se přihlásí, tak do toho kroužku chodí.“

Zájem je větší ze strany holek nebo kluků?

„Mám tam asi jen o něco málo víc holčiček, ale fakt jen o něco maličko. Řekla bych, že v té kuchyni vaří rády obě ty skupinky, ale možná ty kluky to baví víc. Ty kluky bych řekla, že to baví víc a většinou mám i takovou zkušenost, že ti kluci mají tendence si hrát na ty šéfkuchaře a fakt se v tom hodně vyžívají. Jo, jo baví je to 😊.“

A jak to máte cenově?

„Ten kroužek, protože děti na 1. stupni si hradí družinu a v rámci té družiny je jeden kroužek zdarma. Takže když vlastně nemají žádný jiný kroužek, tak do toho mého kroužku můžou chodit zdarma. Pokud už jeden mají, tak ten kroužek stojí 1000,- Kč a pro 2. stupeň stojí 1000,- Kč. A já tady z těch peněz nakupuji a hospodařím celý rok“

Co jste ještě s dětmi dělala?

„No, napadlo mě, že ty děti by neměly zůstat jenom u toho vaření, ale že bych je měla naučit i správné stolování. Takže jsem si našla nějaké další instrukce na internetu, jak se stoluje, jak se pokládají příbory, jak by mě vypadat slavnostní stůl ... takže jsem jim donesla z domu takový krásný ubrus, tady jsme si nachystali talíře. Také jsem ji přinesla z domu různé velikosti příborů, abych jim ukázala, které se používají na dezert ... takže jak se to přesně skládá a pak jsem je naučila skládání ubrousků těch slavnostnějších. A to děti taky hodně bavilo. To tam máme do dneška a občas když

připravují nějaký pokrm, který chtějí dát i ochutnat panu učiteli nebo paní učitelce, tak se snažím dbát na to, aby ten talířek byl čistý, jídlo pěkně naservírované, čistý ubrus, ubrousky, aby jim k tomu dali ... prostě aby to bylo hezké, estetické.“

Baví děti i to chystání? Přišly s tím, že by si to chtěly zase nachystat takto?

„Ne ... je hodně baví roznášet ty jejich ochutnávky po škole a baví je to pěkně nazdobit na ten talíř ... to je baví se takto prezentovat, ale je fakt, že s tím nepřišly, že by se to chtěly naučit nebo jak se to dělá. S tím jsem přišla já, ale od té doby, si na tom fakt dávají záležet. Aby když už to někomu takto rozdávají, aby to i vypadalo, to jídlo.“



Obrázek 17 Kuchyňka s pracovními místy (vlastní foto)



Obrázek 16 Stoly k prostírání (vlastní foto)

Z fotografie je evidentní, že mohou vařit vždy maximálně dvě skupinky, protože jsou vytvořena 2 pracovní místa.



Obrázek 18 Další vybavení cvičné kuchyňky v ZŠ a MŠ Nezamyslice (vlastní foto)

7.2.4 Rozhovor s Karolínou

Karolína je žačkou 6. ročníku v ZŠ a MŠ Nezamyslice. Také navštěvuje kroužek paní Dočkalové již 3 roky, proto byla vybrána a také souhlasila s rozhovorem.

Káji, ty jsi v 6. třídě, takže máš výuku vaření s paní učitelkou?

„Ano“

A baví tě to?

„Jo, hodně.“

Ty chodíš i do kroužku, že?

„Ano, zhruba 3 roky.“

Proč jsi začala?

„Protože mě to zaujalo, a protože se tam vaří a šije a chtěla jsem se naučit něco nového.“

A co ti to už dalo?

„Naučila jsem se tam háčkovat, teď se učím plést a naučila jsem se hodně nových receptů.“

A který tě nejvíc baví?

„Nejvíc mě bavily sladké hamburgery.“

A děláš něco z toho i doma?

„Jo, dělali jsme bramborové vrtulky a chipsy.“

Dělala jsi to sama nebo ještě za pomoci rodičů?

„Ještě za pomoci rodičů.“

Je ještě něco, co bys mi chtěla ohledně toho vaření (kroužku) říct?

„Je tam super, protože tam chodí i jiné děti z jiných ročníků, jako i z menších. Takže si i povídáme, jak je ještě v těch nižších ročnících, jak je u mě v té šestce ... takže je tam super.“

7.2.5 Zhodnocení předmětu „příprava pokrmů“ od žáků ze ZŠ Nezamyslice

Tento dotazník byl dán žákům v 6. ročnících, jelikož mají povinnou výuku pouze v tomto období. Dotazníkové šetření proběhlo v jednoduché formě, aby se zjistilo, zda je výuka předmětu „příprava pokrmů“ baví nebo ne. Žákům byly položeny 2 otázky:

1. Baví nebo nebaví tě hodiny vaření?

První otázka je tou hlavní zjišťovací otázkou, která má za úkol zjistit, jestli je výuka pro děti zábavná nebo ne.

2. Co tě na hodinách nejvíc baví nebo nebaví?

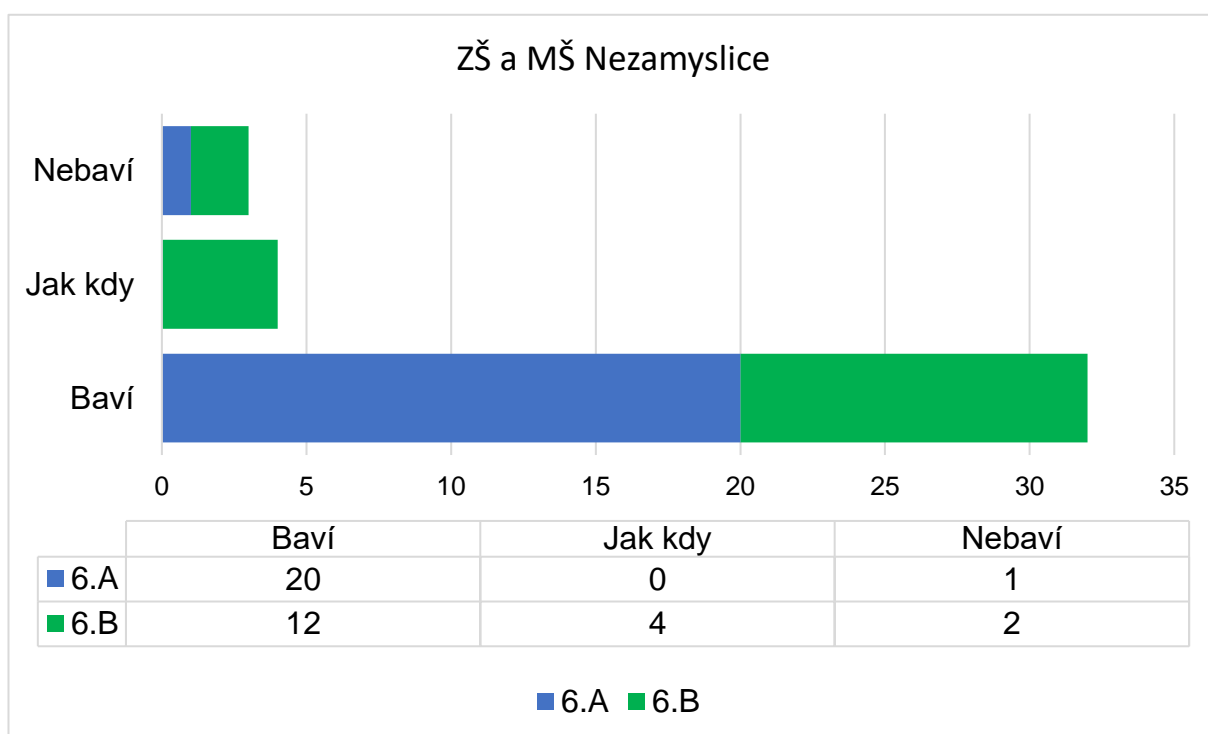
Druhá otázka má od žáků zjistit, co je nejvíce baví v hodině „vaření“ nebo nebaví.

7.2.5.1 Přehled odpovědí žáků 6. ročníků

1. Baví nebo nebaví tě hodiny vaření?

Tabulka 2 Celkový přehled odpovědí (vlastní tvorba)

	Baví	Jak kdy	Nebaví	Celkem žáků
6. A	20	0	1	21
6. B	12	4	2	18
Celkem	32	4	3	39



Graf 1 Grafické znázornění preference předmětu „Příprava pokrmů“ (vlastní tvorba)

Největší zastoupení mezi žáky je odpověď „ANO“, což poukazuje na pozitivní ohlas na předmět „příprava pokrmů“ mezi dětmi, které tento předmět mají povinný.

Třída 6.A odpovídala v plném počtu. Ve třídě 6.B chyběli 2 žáci, tudíž nemohli vyplnit dotazníkové šetření.

7.2.5.1.1 Odpovědi 6.A na druhou otázku

2. Co tě na hodinách nejvíc baví nebo nebaví?

Jelikož žáci odpovídali na to, co je baví i co je nebaví, byly tyto odpovědi rozděleny do dvou tabulek a hodnoceny zvlášť. Tím, že téměř všichni v 6.A, na předchozí otázku odpověděli „ANO“, jsou zde pouze odpovědi od těchto respondentů.

Tabulka 3 Odpovědi žáků 6.A v pozitivním směru (vlastní tvorba)

Odpovědi na otázku „Co je baví?“	Počet
Zopakují (naučím se) vaření + nové recepty	8
Po vaření hrajeme hry	2
Společně všichni pracujeme	8
Je tam sranda a zábava	3

V tom, co je baví, je vyrovnaná společná práce a to, že se naučí či si zopakují vaření, případně získají nové recepty. Často žáci odpovídali, že mohou spolupracovat, trávit čas s kamarádkami nebo kamarády ze třídy. Jak bylo dle rozhovoru zjištěno, jsou rozděleny

do dvou skupinek, tudíž v 6.A vaří 10–11 žáků v dané skupince. I proto je nejspíš jeden žák nespokojený, že ho to nebaví, protože napsal: „*nebaví: dívání se jak se vaří*“ a s tím spojeny další tři, kteří napsali, že je také nebaví, když se jen dívají, jak vaří ostatní, i když tyto tři žáky to neodradilo od „mít rád vaření“.

Tabulka 4 Odpovědi žáků 6.A v negativním směru (vlastní tvorba)

Odpovědi na otázku „Co je nebaví?“	Počet
Když vaří jen ostatní	3
Mýt nádobí	1
Čekat, než se to uvaří	2

7.2.5.1.2 Odpovědi žáků 6.B na druhou otázku

Tabulka 5 Odpovědi žáků 6.B v pozitivním směru (vlastní tvorba)

Odpovědi na otázku „Co je baví?“	Počet
Zopakují (naučím se) vaření + nové recepty	9
Co si uvaříme si můžeme sníst	3 + 4
Společně všichni pracujeme	2
Příprava	1
Baví mě péct	1
Je tam sranda a zábava	1

V této třídě jsou žáci více orientovaní na „vaření“ a naučit se vařit, min. těch 9, kteří takto odpověděli. V negativním směru – „co je nebaví“ odpovídali 2, že je hodně žáků, a tudíž ne každý vaří, takže je nebaví, když oni nemohou pracovat.

U odpovědi na první otázku „Jak kdy“ všichni shodně napsali, že je baví „jezení“. Jeden z nich viděl ještě výhodu v tom, že nepíšou písemku a druhý žák se zmínil, že ho nebaví, když paní učitelka holkám říká, ať „přisypou mouku“ a klukům „ať umývají“.

Tabulka 6 Odpovědi žáků 6.B v negativním směru (vlastní tvorba)

Odpovědi na otázku „Co je nebaví?“	Počet
Když vaří jen ostatní	2
Mýt nádobí	2

7.2.5.2 Výsledky dotazníkového šetření u žáků navštěvující kroužek „Děti v domácnosti“

Původně těmto žákům měla být položena pouze jedna otázka, která zněla: „Proč ses přihlásil do kroužku „Děti v domácnosti“?“ Paní Dočkalová však dala všechny tři otázky svým žákům. Vyšlo z toho zajímavé pozorování, že negativní ohlas na 2. otázku nebyl. Děti vždy odpověděly kladně – co je baví.









Výsledky:

1. Otázka: Baví nebo nebaví tě hodiny vaření?

V této otázce odpovídali všichni žáci shodně: „Ano“. Což se dalo předpokládat, jelikož je to kroužek, který si volí děti dobrovolně.

2. Co tě na hodinách nejvíc baví nebo nebaví?

Tabulka 7 Přehled odpovědí 2. otázky od dětí z kroužku




Kamarádi a povídání si s nimi		3
Vaření		4
Pečení		1
Smažení		2
Naučím se něco nového		2
Můžu pomáhat s přípravou		1
Vaření a šití		5
Můžu si vybrat jídlo, které budeme vařit		1

Většina odpovědí se týká různých forem, které jsou obsahem vaření. Ať už jde o činnost vaření, pečení, smažení či pomoc s přípravou, vše se vztahuje k předmětu „příprava pokrmů“.

3. Proč ses přihlásil do kroužku „Děti v domácnosti“?

Tato otázka byla zásadní pro tuto skupinu respondentů. Měla vyzkoumat odpovědi na pohnutky žáků, proč si vybrali daný kroužek.

Jejich odpovědi se často opakovaly a tím žáci poukázali, že důvody účasti v kroužku jsou obdobné u všech zúčastněných.

Baví mě šít, vařit		9
Zkusím něco nového		6
Naučím se vařit		2

7.3 Základní škola Strossmayerovo náměstí Praha

7.3.1 Základní informace o ZŠ Strossmayerovo náměstí Praha

Motto ZŠ: *„Tvoříme dovednosti pro život.*

Podporujeme rovnost ve vzdělávání.“ (STROSS, 2022)

Základní škola STROSS je státní školou, která má 1. – 9. ročník.

Její budova na Strossmayerovém náměstí, na kterou jsou pyšní, byla postavena v letech 1906–1908 jako státní střední škola, kde se vyučovalo v českém jazyce. (STROSS, 2022)



Obrázek 19 Základní škola Strossmayerovo náměstí (www.zsstross.cz)

Její součástí jsou specifické třídy (STROSS, 2022):

- **Letohradský program** – Tento program je aplikovaný jen v určitých třídách, které vznikly na popud rodičů, kteří se zajímali o waldorfskou pedagogiku, v roce 2013.

Žáci účastníci se tohoto programu dostávají 2x za rok vysvědčení se slovním hodnocením, jelikož v průběhu roku nedochází ke známkování.

Vyučující vycházejí z osnov waldorfské pedagogiky a zároveň v hodinách aplikují intuitivní pedagogiku.

- **Program Uranie** – Žáci, kteří jsou součástí tohoto programu, navštěvují školu v jiné budově. Sídlí na ulici U Uranie. Považují se za školu rodinného typu a jejich

třídy jsou určeny pro děti se speciálními vzdělávacími potřebami, které musí mít podložené od PPP nebo SPC.

Poskytují úplné základní vzdělání žákům.

V jejich budově se nachází školní družina, speciální třídy (výtvarný ateliér, kuchyňka, hudební a počítačová učebna), jídelna.



Obrázek 20 budova školy programu Uranie (www.zsstross.cz)

7.3.2 Rozhovor s panem učitelem Aco Lukić

Aco Lukić vyučuje „vaření“ v ZŠ STROSS přímo v té základní části. Jak sám říká: *„Učím vaření v rámci volitelného předmětu. Tady nemají „pracovky“, ale oni to rozdělili na předměty např.: robotika, vaření, sportovní hry, tvůrčí psaní, anglická konverzace atd. A pak si děti od 6. – 8. ročníku vybírají. Nemám žádného deváťáka, tam mají nejspíš jiné předměty ...*

Tato škola je oproti ostatním „JINÁ“, oni mají takový režim, se kterým jsem se ještě na žádné základní škole nesetkal ... například nemají hudební výchovu.“

Kolik máte žáků, když je předmět „vaření“ volitelné?

„Mám tři skupiny a v každé skupině 15 žáků, takže celkem 45.“

To je celkem dost

„Ano, každý učitel má jednu skupinu. Na vaření se mi přihlásily tři skupiny. Je tam hodně volitelných předmětů, nedokážu je teď všechny vyjmenovat, ale vím, že každý učitel má 1 skupinu s 15 žáky.“

Jak probíhá výuka předmětu „příprava pokrmů“?

„Já jim týden dopředu napíšu do Google Class co budeme dělat. Jestli mají volnou hodinu, aby si oni udělali, co chtějí (např. palačinky s nutelou, pizzu, langoše...) nebo jim já zadám konkrétní úkol. Minulou hodinu jsme dělali nedělní polévku, předtím slavnou roládu Takže buď jim to napíšu nebo je nechám, aby vařili, co chtějí. Oni to mají rádi, když si můžou dělat něco, co není tak zdravé a na čem si pochutnají.“

Jak máte nastavený průběh hodiny – těch 90 minut?

„Já je rozdělím do dvou nebo čtyř týmů. Přijdeme, každý mi představí jídlo a postup, potom (Furt musím říkat věci jako „Nejprve si umyjeme ruce“ – oni by to nikdy nedělali.) ...takže si umyjeme ruce a pak začneme pomalu. Když žáci krájí, tak z toho mám pořád strach a musím na to koukat. I když oni ví, že máme nastavená pravidla, že když někdo krájí, tak mohou být na prkýnku jen jeho ruce. Potom začíná samotné vaření. Já chodím kolem. Pokud je to složitější recept, jako odpalované těsto, tak já jim udělám jedno, žáci se dívají a pak ho dělají oni. Já se dívám a říkám jim proč se to dělá, co znamená, že se to těsto odpaluje atd. Je to taková interaktivní výuka vaření.“

To s nimi vaříte docela složité věci – třeba to odpalované těsto.

„Jelikož jsem byl v Masterchefu a oni chtějí, abychom dělali věci z Masterchefa. A všichni mají rádi sladké. Žáci se podívali na můj Instagram a vybrali si „Éclair“⁹. Tak jsem řekl dobře, uděláme odpalované těsto. Ale já mám ten recept fakt jednoduchý, dá se voda, máslo do toho mouka ... to je všechno. Pak se přidá vejce. Je to opravdu lehký recept, který se vždy povede. Fakt to zvládli, já sám jsem hleděl, jak se to povedlo.“

A vaříte s každou skupinou něco jiného?

„Snažím se, aby každá skupina dělala to samé.“

Jak často máte výuku s danou skupinou?

„Každých 14 dní. Mám vždy výuku ve středu, kde se mi střídají dvě skupiny a pak v úterý jednou za 14 dnů.“

⁹ (pozn. autora: jedná o cukrářský výrobek, Wikipedie ho popisuje následovně: „Éclair (česky blesk) je francouzský cukrářský výrobek, podlouhlé pečivo z odpalovaného těsta, plněné krémem a opatřené polevou.“)

A vaříte 2 hodiny?

„Ano, devadesát minut.“

Řekl byste, že je ten předmět u žáků oblíbený?

„Jak kdy. Občas budeme všichni otráveni, protože je to odpoledka.“

Někteří to mají fakt rádi, jsou do toho zapálení a vidí se tam nějaký potenciál. Já vidím, že si to opravdu užívají. A pak vidím, že někteří jsou tam jen proto, aby dostali jedničku. Nejsou schopni si přinést suroviny. Takže jsem musel změnit pravidlo, že kdo nedonese suroviny bude celých 90 minut mýt nádobí. Nenechal jsem je celou dobu jen umývat nádobí, ale třeba jsem jim dal skříňku a tu museli uklidit. No, a teď už všichni přináší suroviny.“

Zjišťujete si zpětnou vazbu od žáků, jestli je to baví nebo jak to dokážete vyhodnotit?

„Vidím, jak se žáci chovají, protože pokud se 8x ptají za hodinu ptají: „Za jak dlouho končíme?“, „Můžeme jít dřív?“ ... Tím pozoruji, že je ta hodina nebavila. Ale pokud řeknu „Ok, uklízíme, umyjeme nádobí“ a oni řeknou „Už?“, tak je to pro mě zpětná vazba, že je to bavilo. Chápete, už to poznám. Ale i přes to se kolikrát zeptám, jak jim to jde, jestli jim to chutná, jak se jim ten recept líbí ... oni jsou velmi upřímní, řeknou, že jim to nechutnalo a vůbec to nesní, občas řeknou, že to bylo fakt dobrý. Nemám přesně zpětnou vazbu, aby žáci hodnotili, ale znám své žáky a pochopím, jestli je to bavilo a jsou spokojeni nebo ne.“

Z Vašeho pohledu, co myslíte, že převažuje?

„Jak kdy, žáci mají rádi, když si můžou sami přinést suroviny a vařit to, co chtějí. Protože si sami hledají recept, sami se domlouvají mezi sebou, kdo co koupí, řeší si vše sami včetně nastavení pravidel. Myslím si, že je to super. Víc je baví tato forma, než když jim zadám přesný úkol. Je těžké trefit se do chutí všech a tím, jestli je to bude bavit.“

Pro žáky je více lákavé, když jim zadám téma například: at' si každý vymyslí recept na jídlo, které musí obsahovat bílkoviny nebo „nedělní oběd“ či „pomazánka“. Tak si něco vymyslí, hledají, shání atd. Také si udělají podle sebe to, co mají rádi a splní mé zadání.

Přesné zadání je nebaví, když řeknu např. „Zítřka děláme smažený květák.“, tak do toho se jim nechce.“

7.4 Základní škola CAMPANUS

Motto ZŠ: „Škola není cíl, škola je cesta.“



Obrázek 21 Základní škola Campanus (www.campanus.cz)

7.4.1 Základní informace o ZŠ CAMPANUS

Základní škola Campanus (2023), jak uvádí, se nachází v Praze a je Fakultní školou Univerzity Karlovy. Studenti z Pedagogické fakulty zde vykonávají svou praxi a vedou je zkušené pedagogové z této školy.

Usilují o vytvoření instituce, která by byla nejen výchovně vzdělávací s přátelskou a tvůrčí atmosférou, ale také, aby se podílela na kulturním, společenském a sportovním životě Jižního Města.

Vzdělávání žáků je postaveno na 4 pilířích (Campanus, 2023):

- Učit se jednat
- Učit se žít
- Učit se poznávat
- Učit se být

Jeden z jejich hlavní úkolů je: *„Vést výuku v prvních až devátých ročnících podle vlastního školního vzdělávacího programu „Vzdělávání, tolerance, integrace“.“* (Campanus, 2023)

7.4.2 Rozhovor s panem učitelem Aco Lukić

Aco Lukić je učitelem zeměpisu, který pochází z Bosny a Hercegoviny. Do České republiky přijel s kamarády, aby se naučili česky a mohli začít studovat.

V roce 2022 se zúčastnil 6. řady reality show MasterChef Česko, která mu přinesla vyšší popularitu nejen u dětí ve škole.

Ve škole Campanus pracuje na plný úvazek a vyučuje zde i „vaření“.

Jak máte realizovanou výuku předmětu „vaření“ na škole Campanus?

„Vaření je tady v rámci předmětu „Pracovní činnosti“, kde se třída dělí a půlka jde na „Pracovní činnosti“ a druhá půlka na „Informatiku“.

Já se snažím, abychom aspoň jednou za měsíc něco uvařili. Ale nelíbí se mi, že je to je 45 minut, protože se toho moc nezvládne.

Tam to probíhá úplně volitelně, já řeknu, že příští hodinu vaříme a ať si přinesou svoje suroviny. Žáci si je přinesou, mají vymyšlené své recepty a pustíme se do vaření

Ted' jsem jim zadal, že musí udělat recept plný bílkovin, protože jsem je zapojil do soutěže „Zdravá pětka“¹⁰. Taky se mají rozdělit do týmu po 3 a ten nejlepší recept přihlásíme do té soutěže.“

Žáci mají vaření pouze 1x za měsíc 45 minut?

„Ano, ale nemusí to mít nutně 1x za měsíc, záleží na vyučujícím, jak si to zorganizuje. Musíme tam mít: Práce na školním pozemku, práce se dřevem, kovem, péče o zvířata a vaření.

Takže každý učitel si určí sám, kolik času bude věnovat vaření, já se snažím, aby to měli jednou měsíčně.“

¹⁰ Jedná se o celostátní soutěž, kde mají několik kategorií a mohou se hlásit děti z MŠ, ZŠ, dětských domovů a volnočasových klubů. Více na www.zdrava5.cz

Který ročník vyučujete?

„Já mám sedmý ročník. Jiný kolega má šestý a další má osmý.“

V těch ostatních ročnících mají koncipován předmět „pracovní činnosti“ stejně jako Vy?

„Ne, šestá třída nemá „pracovní činnosti“. Ty začínají až od sedmého ročníku a „vaření“ je součástí pracovek.“

Jak velkou máte skupinu žáků?

„Třída je rozdělená na 2 skupiny, takže 14 nebo 15 dětí.“

A kolik sedmých tříd máte?

„Čtyři sedmé třídy, což je 8 skupin, ale já je nemám všechny. Mám jen 5 skupin.“

Pozorujete, jestli žáky baví výuka „vaření“?

„Jak mají jednou za měsíc vaření, tak je to hrozně baví, i proto, že je moc nebaví dělat něco na školním pozemku nebo dělat celkově venku. Oni by raději furt vařili.“

Ještě se zeptám, otázka je směřována na obě školy, řešíte nějak obsluhu, stolování a tyto věci?

„Ani moc ne, nikdy mě to nenapadlo. Oni si uvaří, pak se nají a potom uklízí ten svůj nepořádek, který udělali – myjí nádobí a už jen odchází.“



Obrázek 22 Kuchyň na ZŠ Campanus (Aco Lukić)



Obrázek 23 Kuchyň s mycím prostorem (Aco Lukić)



Obrázek 24 Ostatní prostory (Aco Lukić)

Diskuze a závěr

Cílem této diplomové práce bylo zjistit, zda žáky baví předmět „příprava pokrmů“. Pomocí polostrukturovaného rozhovoru v podstatě vychází, že učitelé dokáží rozpoznat na žácích, v průběhu výuky, jestli je daná hodina baví či ne.

Jeden z velmi zajímavých poznatků je od pana učitele Lukić, který pozoruje, že nejvíce žáky baví, když jim zadá pouhé téma, na které si mají sami žáci najít recept, nachystat a domluvit suroviny. Je to pro ně více motivující a zábavné. Což podobný postup a kladné výstupy má i paní asistentka Dočkalová, která nechává žákům, ve svém kroužku, volnost v napsání si receptu a pak je následné losování.

Díky žákům z Masarykovy základní školy v Nezamyslicích mám i zpětnou vazbu na to, zda je vaření baví či ne. Jak vyšlo v dotaznících, je 82 % těch, které to baví, i když výuku mají povinnou. Z negativních odpovědí jasně vyplynulo, že je výuka „příprava pokrmů“ nebaví, protože nemají co dělat. To by se dalo napravit menším počtem žáků anebo aplikací více aktivit, aby bylo dostatek práce i pro ně.

Metoda polostrukturovaného rozhovoru byla vybrána velmi dobře, protože obohatila výsledky o další podněty, například informace ohledně teoretické průpravy žáků jako obsluha a stolování. Z rozhovorů vzešlo, že s žáky tato oblast není tak hojně vyučována jako samotné vaření. I na učitelích bylo vidět, že jsou více orientovaní na přípravu pokrmů a věci s tím spojené.

Předmět „příprava pokrmů“ je výborným prostředkem k propojení matematických znalostí, informací o zdravé výživě a přírodovědných předmětů, na toto téma jsme narazili s panem učitelem Harnychem, který běžně propojuje informace z chemie, přírodopisu s vařením.

Žáci si mohou vyzkoušet nové chutě, jiné postupy a celkově se osamostatnit v přípravě jídla. Každý si totiž z domu přináší své oblíbené pokrmy (recepty) a díky tomu, že je mohou uvařit i svým spolužákům, obohatí je něčím neznámým. Mohou i odbourat strach z některých potravin, že jim nebudou chutnat. V kolektivu spolužáků se hůře říká „ne“.

Celkově bych shrnula všechny informace takto:

Výuka je pro žáky výuka motivační, nejraději mají svobodnou volbu v tom, co se bude vařit. Pak bylo zjištěno, že menší skupiny jsou lepší, protože se dostává práce na všechny a tím se udržuje zájem a motivace k tvoření. Je opravdu důležité si rozvrhnout počet pracovních míst na množství žáků, kteří se budou v jednu chvíli účastnit výuky. Doporučila bych maximálně 4 žáky na jedno pracovní místo. I to považuji za krajní počet. Možná, kdyby byla výuka vedena formou „Opravdu zdravé školy“, kdy se skupina 12 dětí rozdělí na 4 role, vyjde pozice kuchaře pro 3 žáky.

Předmět „příprava pokrmů“ je velmi přínosný pro nynější i budoucí život žáků. Nejen že si v něm mohou „odpočinout“ od teoretických předmětů, ale hlavně získají praktické znalosti a propojení s teorií. Mohou se v něm seberealizovat a popustit svou fantazii.

Použitá literatura

- 1) BALCAŘÍK, Luděk a Kristýna JELÍNKOVÁ. Řád cvičné kuchyňky. *Základní škola Hroznova* [online]. 1. 11. 2017 [cit. 2023-04-15]. Dostupné z: <https://www.zshroznova.cz/wp-content/uploads/%C5%99%C3%A1d-cvi%C4%8Dn%C3%A9-kuchy%C5%88ky.pdf>
- 2) BRANČÍKOVÁ, Zora. *Metodické zpracování tematického celku příprava pokrmů na 1. stupni ZŠ* [online]. Brno, 2015 [cit. 2023-04-14]. Dostupné z: <https://theses.cz/id/s82fq1/>. Diplomová práce. Masarykova univerzita, Pedagogická fakulta. Vedoucí práce PhDr. Mgr. Leona Mužíková, Ph.D.
- 3) Celostátní kuchařská soutěž Finále Zdravá 5. *Zdravá pětka: Nadační fond Albert* [online]. 2023. Dostupné z: <https://www.zdrava5.cz/finale-zdrava5>
- 4) Cooking and nutrition curriculum. *ISLINGTON: Training and Services Hub* [online]. [cit. 2023-04-15]. Dostupné z: <https://www.islingtoncs.org/node/451>
- 5) *Cooking and nutrition primary schools* [online], The School Run. Dostupné z: <https://www.theschoolrun.com/cooking-and-nutrition-primary-schools>
- 6) CRESWELL, John W. Qualitative inquiry and research design: choosing among five approaches. 3rd ed. Thousand Oaks, California: SAGE Publications, c2013. ISBN 978-1-4129-9530-6.
- 7) ČERVENÁ, Lucie. Projekt: *Příprava pokrmů ve výuce na primární škole* [online]. České Budějovice, 2018 [cit. 2023-04-09]. Dostupné z: <https://theses.cz/id/3f6mkn/>. Diplomová práce. Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Pedagogická fakulta. Vedoucí práce PhDr. Eva Roučová, Ph.D.
- 8) DISMAN, Miroslav, 2008. *Jak se vyrábí sociologická znalost*. ISBN 978-80-246-0139-7.
- 9) EDU, [online]. Česko, [cit. 2022-10-21]. Dostupné z: <https://www.edu.cz/rvp-ramcove-vzdelavaci-programy/ramcovy-vzdelavacici-program-pro-zakladni-vzdelavani-rvp-zv/>
- 10) FLEKOVÁ, Andrea. *Příprava pokrmů – metodické zpracování tematického celku pro 1. stupeň ZŠ* [online]. Brno, 2015 [cit. 2023-04-09]. Dostupné z: <https://theses.cz/id/d4eun3/>. Diplomová práce. Masarykova univerzita, Pedagogická fakulta. Vedoucí práce PhDr. Mgr. Leona Mužíková, Ph.D.

- 11) FRIČ, J. *PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ CVIČNÉ KUCHYŇKY*. Základní škola Turnov [online]. 1. 9. 2018 [cit. 2023-04-15]. Dostupné z: <https://www.2zs-turnov.cz/wp-content/uploads/2019/02/Kuchy%C5%88ka.pdf>
- 12) GÁFRIKOVÁ, Eliška. *Děti připravovaly zdravé svačiny. Dohlížela na ně výživová poradkyně*. Brněnský deník [online]. 25. 11. 2017 [cit. 2023-04-15]. Dostupné z: https://brnensky.denik.cz/zpravy_region/deti-pripravovaly-zdrave-svaciny-dohlizela-na-ne-vyzivova-poradkyne-20171125.html
- 13) HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace*. Čtvrté, přepracované a rozšířené vydání. Praha: Portál, 2016. ISBN 978-80-262-0982-9.
- 14) Historie. STROS [online]. Praha c2022 [cit. 2023-04-16]. Dostupné z: <https://www.zsstross.cz/menu/z-historie>
- 15) Hlavní úkoly školy. *Campanus: Základní škola* [online]. Praha, c2023 [cit. 2023-04-16]. Dostupné z: <https://www.campanus.cz/o-skole/hlavni-ukoly-skoly/>
- 16) *Je Aco u žáků oblíbený?*. TV Nova: MasterChef Česko [online]. c2023, 24.9.2022 [cit. 2023-04-16]. Dostupné z: <https://tv.nova.cz/porad/masterchef-cesko/bonus/106233-je-aco-u-zaku-oblibeny-ve-skole-si-suskaji-ze-jde-po-chodbe-masterchef>
- 17) JEŘÁBEK, Jaroslav. *Vzdělávací program Základní škola*. Praha: Fortuna, 1996. ISBN 80-7168-337-X.
- 18) JEŘÁBEK, Jaroslav et al. *Vzdělávací program Základní škola*. 2., nově dopl. vyd. Praha: Fortuna, 2001. 344 s. ISBN 80-7168-595-X.
- 19) JOFF—Jamie Oliver Food Foundation *A Report on the Food Education Learning Landscape*. 2017. [cit. 2023-04-15]. Dostupné z: https://www.akofoundation.org/wp-content/uploads/2017/11/2_0_fell-report-final.pdf
- 20) KOCUROVÁ, Lucie. *EDUzín* [online]. 4.7.2019 [cit. 2023-03-07]. Dostupné z: <https://eduzin.cz/wp/2019/07/04/zadne-radoby-vareni-ve-cvicne-minikuchynce-tady-deti-kazdy-den-uvari-nekolik-desitek-skutecnych-obedu/>
- 21) KOSTKA, Karel. *Baťovo školství a zlínské pokusné školství v letech 1922 - 1939 v kontextu koncepce pedagogického pragmatismu* [online]. Olomouc, 2014 [cit. 2023-04-14]. Dostupné z: <https://theses.cz/id/yrdhgj/>. Disertační práce. Univerzita Palackého v Olomouci, Pedagogická fakulta.

- 22) KUPKA, Jiří. Řád cvičné kuchyně. *Základní škola a Praktická škola Opava* [online]. 2.9.2019 [cit. 2023-04-15]. Dostupné z: <https://www.zsps-opava.cz/UserFiles/3/Image/1579869609rady-mistnosti-a-uceben-2019.pdf>
- 23) MARTINEK, Lukáš. ZŠ Masarykova pro své žáky otevřela zrekonstruovanou cvičnou kuchyň [online]. In: Valašské Meziříčí, 2019 [cit. 2023-04-15]. Dostupné z: <https://www.valasskemezirici.cz/zs-masarykova-pro-sve-zaky-otevrela-zrekonstruovanou-cvicnou-kuchyn/d-38887>
- 24) MATĚJŮ, Karel. Provozní řád cvičné kuchyně. *Střední odborná škola a střední odborné učiliště Třešť* [online]. Dostupné z: https://www.sskola-trest.cz/wp-content/uploads/2018/02/provozni_rad_cvicne_kuchyne.pdf
- 25) MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY ČESKÉ REPUBLIKY. *Vzdělávací program Národní škola: vzdělávací program pro 1.-9. ročník základního vzdělávání*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1997. 162 s. ISBN 80-04-26683-5.
- 26) NOVÁK, Pavel a kol. *Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova devatenáctého a první poloviny dvacátého století*. 2007, s. 33, 140.
- 27) O Letohradském programu ... STROSS [online]. Praha, c2022 [cit. 2023-04-16]. Dostupné z: <https://www.zsstross.cz/letohradsk%C3%BD-program/o-letohradsk%C3%A9m-programu>
- 28) OLŠANSKÁ, Lenka. *Využití Montessori pedagogické metody na základní škole*. 2019. Diplomová práce. Univerzita Karlova, Husitská teologická fakulta, HTF - Katedra učitelství. Vedoucí práce Mazáčová, Nataša [cit. 2023-04-15]. Dostupné z: <http://hdl.handle.net/20.500.11956/110795>
- 29) OTÁHALOVÁ, Martina. *Koncepce tematického okruhu Příprava pokrmů na 1. stupni základních škol* [online]. Brno, 2017 [cit. 2023-04-09]. Dostupné z: <https://theses.cz/id/dlxm23/>. Diplomová práce. Masarykova univerzita, Pedagogická fakulta. Vedoucí práce PhDr. Mgr. Leona Mužíková, Ph.D.
- 30) PAVELKOVÁ, Ivana. *Projektový den "Zdravá strava"*. *Základní škola a SPC* [online]. 2022, 7. 2. 2022 [cit. 2023-04-18]. Dostupné z: <https://www.zsbr.cz/?p=97217>
- 31) *První ročník celoškolské gastronomické soutěže družstev a Projektový den „Chlebiček na talíři“*. Vyšší odborná škola, Střední škola, Základní škola a Mateřská škola Hradec Králové [online]. 2018. Dostupné z: <https://neslhk.com/i->

[rocnik-celoskolni-gastronomicke-souteze-druzstev-a-projektovy-den-chlebicek-na-taliri/](#)

- 32) Public Health England. *Food teaching in primary schools: A framework of knowledge and skills*. London, 2015. 17 str. PHE publications gateway number: 2015462. Dostupné z: https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/477935/Foodteaching_Primaryguidelines_FINAL_.pdf
- 33) RÁBELOVÁ, Martina. *Příprava pokrmů jako inovační téma výuky* [online]. Ostrava, 2019. Dostupné z: <https://theses.cz/id/jce0fk/>. Bakalářská práce. Ostravská univerzita, Pedagogická fakulta. Vedoucí práce Mgr. Václav Tvarůžka, Ph.D.
- 34) School food plan. *School food plan* [online]. c2014 [cit. 2023-04-15]. Dostupné z: <https://www.schoolfoodplan.com/>
- 35) SMITH, Kim a Corinna HAWKES. *How Primary School Curriculums in 11 Countries around the World Deliver Food Education and Address Food Literacy: A Policy Analysis*. National Library of Medicine [online]. 11.2.2022. Dostupné z: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8871606/>
- 36) SVATOŠ, Tomáš. *REFORMNÍ PEDAGOGICKÉ HNUTÍ V MEZIVÁLEČNÉM ČESKOSLOVENSKU*. Ped.muny.cz: neoficiální dokumentový server [online]. 11.2.2022. Dostupné z: https://ped.muny.cz/data/SZ7MP_ALP1/SZ7MP_ALP1-reform-pg-clanek-katedra.pdf
- 37) ŠVAŘÍČEK, Roman a Klára ŠEĎOVÁ. *Kvalitativní výzkum v pedagogických vědách*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2014. ISBN 978-80-262-0644-6.
- 38) *The primary design and technology curriculum*. The School Run [online]. c2023 [cit. 2023-04.-15]. Dostupné z: <https://www.theschoolrun.com/primary-design-and-technology-curriculum>
- 39) Tupý, Jan. *Tvorba kurikulárních dokumentů v České republice* [online]. Brno, 2014. Dostupné z: <http://www.ped.muni.cz/weduresearch/publikace/pvtp35.pdf>
- 40) ÚLEHLA, Josef. *Listy pedagogické*. Praha: Nákladem Dědictví Komenského, 1899.
- 41) Uranie: Kdo jsme?. STROSS [online]. Praha c2022. Dostupné z: <https://www.zsstross.cz/uranie/kdo-jsme-uranie>
- 42) *Vaření: metodický materiál pro výuku předmětu příprava pokrmů 2. stupeň ZŠ*. In: *Skutečně zdravá škola* [online]. [cit. 2023-03-07]. Dostupné z:

https://www.skutecnezdravaskola.cz/user_uploads/Projekty/KKK/Vareni/%C3%BAvodn%C3%AD%20hodina.pdf

- 43) *Vše o školení bezpečnosti práce pro školu + osnova školení BOZP pro učitele i žáky.* BOZP.cz: školení [online]. 15. 11. 2015 [cit. 2023-04-15]. Dostupné z: <https://www.skolenibozp.cz/aktuality/skoleni-bozp-pro-zamestnance-skoly/>
- 44) Výukové materiály ZŠ Kaplice. *Výukové materiály ZŠ Kaplice* [online]. Dostupné z: <http://zsskolni226kaplice.vyukovematerialy.cz/prace/rocnik6/varen1.htm>
- 45) *What we do... FOR SCHOOLS.* HACKNEY: SCHOOL OF FOOD [online]. c2023. Dostupné z: <https://www.hackneyschooloffood.com/cooking-curriculum-for-schools/>
- 46) Wikipedie: Otevřená encyklopedie: *Éclair* [online]. c2022 [citováno 16. 04. 2023]. Dostupný z WWW: <https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=%C3%89clair&oldid=22232208>
- 47) WILDEMUTH, Barbara M. *Applications of social research methods to questions in information and library science.* Westport, CT: Libraries Unlimited, 2009, 222 - 231. ISBN 9781591585039
- 48) Základní škola Campanus. *Campanus* [online]. Praha, c2023. Dostupné z: <https://www.campanus.cz/o-skole/hlavni-ukoly-skoly/>
- 49) Základní škola Králíky. *Základní škola Králíky* [online]. ANTEE, c2023. Dostupné z: <https://www.gazskraliky.cz/projekty/modernizace-cvicne-kuchynky-slouzici-zaku-i-a-iistupne-zs-kraliky>
- 50) Základní škola Štítý. *Základní škola Štítý* [online]. c2023. Dostupné z: <https://www.zsstity.cz/skola-dnes>

Seznam zdrojů obrázků

- 1) EU Zonerama: *Varíme v 8.A od ZŠ Masarykova*, [obrázek]. EU Zonerama [online]. c2023 [cit. 2023-03-07]. Dostupné z: <https://eu.zonerama.com/ZSMasarykova/Photo/9185913/357497307>
- 2) *Masarykova ZŠ Nezamyslice* [obrázek]. Firmy.cz [online]. Seznam.cz, c1996-2023 [cit. 2023-03-06]. Dostupné z: <https://www.firmy.cz/detail/358418-masarykova-zs-nezamyslice-1-maje-nezamyslice.html>

- 3) *Prohlídka školy: Cvičná kuchyň*. In: Základní škola Vsetín Sychrov [online]. Vsetín, c2017 [cit. 2023-04-18]. Dostupné z: <https://www.zsvsetinsychrov.cz/prohlidka-skoly/>
- 4) ŠTĚPÁNOVÁ, Lada. *Základní škola Hranice*, [obrázek]. Základní škola Hranice [online]. [cit. 2023-03-07]. Dostupné z: <http://old.skolahranice.cz/skolahranice.cz/obrazky/stranky/kuchynka/kuchynka.html>
- 5) Valašské Meziříčí: *ZŠ Masarykova pro své žáky otevřela zrekonstruovanou cvičnou kuchyň*, [obrázek]. Valašské Meziříčí [online]. 2019 [cit. 2023-03-07]. Dostupné z: <https://www.valasskemezirici.cz/zs-masarykova-pro-sve-zaky-otevrela-zrekonstruovanou-cvicnou-kuchyn/d-38887>
- 6) *Základní škola Babice*, [obrázek]. Základní škola Babice [online]. c2023 [cit. 2023-03-07]. Dostupné z: <https://www.zsbabice.cz/nove-vybaveni-skolni-cvicne-kuchynky>
- 7) *Základní škola Králíky*, [obrázek]. Základní škola Králíky [online]. ANTEE, c2023 [cit. 2023-03-07]. Dostupné z: <https://www.gazskraliky.cz/projekty/modernizace-cvicne-kuchynky-slouzici-zaku-i-a-iistupne-zs-kraliky>
- 8) *Základní škola Štíty*, [obrázek]. Základní škola Štíty [online]. c2023 [cit. 2023-03-07]. Dostupné z: <https://www.zsstity.cz/fotogalerie-zs>
- 9) *Základní škola Za mlýnem Přerov*, [obrázek]. Základní škola Za mlýnem Přerov [online]. [cit. 2023-03-07]. Dostupné z: https://www.zsamlynem.cz/cvicna-kuchynka/g-1554/id_obrazky=1408&typ_sady=1

Seznam obrázků

OBRÁZEK 1 ZÁKLADNÍ ŠKOLA KRÁLÍKY (ZDROJ: PROJEKTY ZÁKLADNÍ ŠKOLA KRÁLÍKY (GAZSKRALIKY.CZ))	27
OBRÁZEK 2 "TŘÍDA" V KUCHYNI – ZŠ KRÁLÍKY (ZDROJ: PROJEKTY ZÁKLADNÍ ŠKOLA KRÁLÍKY (GAZSKRALIKY.CZ))	27
OBRÁZEK 3 ZÁKLADNÍ ŠKOLA BABICE (ZDROJ: WWW.ZSBABICE.CZ)	28
OBRÁZEK 4 ZÁKLADNÍ ŠKOLA HRANICE U AŠE (ZDROJ: RENOVACE CVIČNÉ ŠKOLNÍ KUCHYŇ (SKOLAHRANICE.CZ))	28
OBRÁZEK 5 VŠECHNY ZRENOVOVANÉ PROSTORY V ZŠ HRANICE U AŠE (ZDROJ: RENOVACE CVIČNÉ ŠKOLNÍ KUCHYŇ (SKOLAHRANICE.CZ))	29
OBRÁZEK 6 NOVÁ CVIČNÁ KUCHYŇ V ZŠ MASARYKOVA VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ (ZDROJ: ZŠ MASARYKOVA PRO SVÉ ŽÁKY OTEVŘELA ZREKONSTRUOVANOU CVIČNOU KUCHYŇ: VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ (VALASSKEMEZIRICI.CZ))	29
OBRÁZEK 7 ZÁKLADNÍ ŠKOLA PŘEROV, ZA MLÝNEM 1 (ZDROJ: CVIČNÁ KUCHYŇKA: ZŠ PŘEROV (ZSZAMLYNEM.CZ))	30
OBRÁZEK 8 NOVÁ KUCHYŇ V ZŠ VSETÍN SYCHROV (ZDROJ: PROHLÍDKA ŠKOLY :: NEW-SYCHROV (ZSVSETINSYCHROV.CZ))	31
OBRÁZEK 9 DRUHÝ POHLED NA KUCHYŇ ZŠ VSETÍN SYCHROV (ZDROJ: PROHLÍDKA ŠKOLY :: NEW-SYCHROV (ZSVSETINSYCHROV.CZ))	31
OBRÁZEK 11 2. UKÁZKA VÝROBKŮ ZŠ A SPC BRUNTÁL (ZDROJ: PROJEKTOVÝ DEN “ZDRAVÁ STRAVA” – ZÁKLADNÍ ŠKOLA A SPC, BRUNTÁL, RÝMAŘOVSKÁ 15, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE (ZSBR.CZ))	38
OBRÁZEK 10 1. UKÁZKA VÝROBKŮ ZŠ A SPC BRUNTÁL	38
OBRÁZEK 12 FOTKA ZŠ ŠTÍTY (WWW.ZSSTITY.CZ)	41
OBRÁZEK 13 CVIČNÁ ŠKOLNÍ KUCHYŇ (VLASTNÍ FOTO)	45
OBRÁZEK 14 CVIČNÁ ŠKOLNÍ KUCHYŇ (VLASTNÍ FOTO)	45
OBRÁZEK 15 MASARYKOVA ZŠ A MŠ NEZAMYSLICE (ZDROJ: MASARYKOVA ZŠ NEZAMYSLICE, 1.MÁJE (NEZAMYSLICE) • FIRMY.CZ)	47
OBRÁZEK 17 STOLY K PROSTÍRÁNÍ (VLASTNÍ FOTO)	55
OBRÁZEK 16 KUCHYŇKA S PRACOVNÍMI MÍSTY (VLASTNÍ FOTO)	55
OBRÁZEK 18 DALŠÍ VYBAVENÍ CVIČNÉ KUCHYŇKY V ZŠ A MŠ NEZAMYSLICE (VLASTNÍ FOTO)	56
OBRÁZEK 19 ZÁKLADNÍ ŠKOLA STROSSMAYEROVO NÁMĚSTÍ (WWW.ZSSTROSS.CZ)	61
OBRÁZEK 20 BUDOVA ŠKOLY PROGRAMU URANIE (WWW.ZSSTROSS.CZ)	62
OBRÁZEK 21 ZÁKLADNÍ ŠKOLA CAMPANUS (WWW.CAMPANUS.CZ)	65
OBRÁZEK 22 KUCHYŇ NA ZŠ CAMPANUS (ACO LUKIČ)	67
OBRÁZEK 23 KUCHYŇ S MYCÍM PROSTOREM (ACO LUKIČ)	68
OBRÁZEK 24 OSTATNÍ PROSTORY (ACO LUKIČ)	68

Seznam grafů

GRAF 1 GRAFICKÉ ZNÁZORNĚNÍ PREFERENCE PŘEDMĚTU „PŘÍPRAVA POKRMŮ“ (VLASTNÍ TVORBA).....	58
--	----

Seznam tabulek

TABULKA 1 PŘEHLED HODINOVÉ DOTACE VE VZDĚLÁVACÍM PROGRAMU ZÁKLADNÍ ŠKOLA	17
TABULKA 2 CELKOVÝ PŘEHLED ODPOVĚDÍ (VLASTNÍ TVORBA)	57
TABULKA 3 ODPOVĚDI ŽÁKŮ 6.A V POZITIVNÍM SMĚRU (VLASTNÍ TVORBA)	58
TABULKA 4 ODPOVĚDI ŽÁKŮ 6.A V NEGATIVNÍM SMĚRU (VLASTNÍ TVORBA)	59
TABULKA 5 ODPOVĚDI ŽÁKŮ 6.B V POZITIVNÍM SMĚRU (VLASTNÍ TVORBA)	59
TABULKA 6 ODPOVĚDI ŽÁKŮ 6.B V NEGATIVNÍM SMĚRU (VLASTNÍ TVORBA)	59
TABULKA 7 PŘEHLED ODPOVĚDÍ 2. OTÁZKY OD DĚTÍ Z KROUŽKU.....	60

Seznam příloh

PŘÍLOHA 1 A CHECKLIST FOR HEAD TEACHERS	79
---	----

PŘÍLOHY

Příloha 1 A Checklist for head teachers

SCHOOL FOOD PLAN

A checklist for head teachers

We know how busy schools are. The idea of turning round your food service – or merely nudging it from good to great – may seem daunting. So we want to make it as easy as possible for you. What follows is a checklist of all the things we have seen working well at schools: specific actions that improve food culture in schools and increase take-up of school dinners.

This checklist is designed to be printed out and pinned up in your office, in the office of your business manager and in the school kitchen.

Lead the change

- In every school we went to that had a good food culture, the head teacher had led the change.
- Obviously, not all of these actions are your responsibility; they can be shared across the school. Some are best done by the school cook, business manager, senior management team, or your external catering company, or even volunteers.
- Get the right contract - drawing up a new contract is a risky time for your school food service, but also a moment of opportunity
 - Don't draw up a new contract alone – lots of other schools have done this before you, and found ways to get a good deal. Use an expert to help you draft it.
 - Ask your caterer to draw up a clear, written plan for increasing take-up over a set period.
 - Make it a contractual requirement for your caterer to achieve a certain standard of quality, as judged by an external organisation – e.g. Food for Life Partnership or Children's Food Trust.
- Get specialist help. For details of organisations that can help you with contracts, cookery lessons, gardening or any other aspect of this checklist, go to: www.schoolfoodplan.com.

Concentrate on the things children care about

A. Food

- Eat in the canteen often. Ask yourself whether the food looks appetising and tastes good.
 - Be sure there is a mix of familiar and new foods for the children, and that the catering staff encourage children to experiment.
 - Use local and seasonal suppliers, and make a song and dance about it. Children and their parents find the idea of local produce exciting (especially when it comes from the school garden), and are more likely to try it. When serving fish, avoid the most endangered (Marine Conservation Society red list), and promote the best (MCS green list, which includes Marine Stewardship Council certified fish).
 - Manage children's choices to ensure they get a balanced meal, instead of stuffing themselves full of bread rolls. Offer a cheaper 'set menu' meal; require children to fill their plates with options from different categories; or simply put vegetables on their plates.
 - Make sure packed lunches are not a 'better' option. Ban sugary drinks, crisps and confectionery, or offer prizes and other incentives for bringing in a healthy lunch. Some schools ban packed lunches outright. If you want to do this, try starting with your newest intake (pupils in reception or year 7). The ban will then apply to all the years that follow them, until it extends to the whole school.
- Watch what gets served at mid-morning break. Many children eat their main meal at this time. Too often, that means filling up on pizza, paninis or cake.
 - Ensure tap water is widely available at all times, make it the drink of choice across the school and encourage all children to keep well hydrated.

B. Environment

- Look around your dining hall. Is the room clean and attractive? Does it smell good?
- Keep queuing times short. Try staggering lunch breaks; introducing more service points; serving food at the table, family-style; and reducing choice.
- Have a cashless payment system. This shortens queuing times, enables parents to go online to see what their children are eating, and prevents FSM children being stigmatised.
- Replace prison-style trays with proper crockery.

Adopt a 'whole school' approach

C. Social life

- Have a stay-on-site rule for break and lunch time.
 - Allow all children to sit together – don't segregate those with packed lunches.
 - Structure the lunch break so there is sufficient time for eating as well as activities or clubs. This may mean making the lunch break longer or timing the clubs differently.
 - Give special consideration to the youngest children, who might be intimidated by the noise and rush of lunch break.
- Offer samples of the food for children to taste.
 - Encourage teachers to eat in the dining room with the children. It may require a cultural or logistical shift, but *every single* good school we visited did this. It has a unifying effect on the whole school, and raises the status of school meals.
 - Hold themed events – such as World Cup day, or international food day – to get the children excited.
 - Organise a group to represent children's views on school lunch, such as a school nutrition action group (SNAG) or a School Council.

D. Get the price right

- In secondary schools, consider subsidising school meals for year 7 pupils, to make them cheaper or free. Children who start eating school lunches often carry on, even once they have to pay.
 - Offer lunch discounts for parents with more than one child at the school, or whose children eat a school lunch every day.
- Give children opportunities to prepare, cook or serve the food.
 - Get the community involved
 - Give parents, carers and grandparents the opportunity to taste school food and eat with the children at lunchtime and/or parents' evenings.
 - Invite family members to help with cooking or gardening clubs.
 - Seek out partners in the community who can help with cooking and growing activities, e.g. local restaurants, food producers, allotment growers.

E. Improve the brand

- Make menus available in advance to children and parents online.

- This is a simple idea, but an important one. It means treating the dining hall as an integral part of the school, where children and teachers eat; lunch as part of the school day; the cooks as important staff members; and food as a vital element of school life.
- Treat your cooks and lunchtime supervisors as part of your team, on a par with teachers and business managers. Do they come to staff meetings? Do they enter and leave by the same door as the rest of your staff? Have they received training and development recently?
- Bring your school cook to parents' evenings – not to serve the food, but to answer questions from parents about their children's eating habits.
- Make sure children get consistent messages about nutrition in lessons and at lunchtime.
- Choose classroom rewards for children that are not sweets.
- Grow food in your school, and use some in the school lunch.
- Use cooking and growing as an exciting way to teach subjects across the curriculum – from history to maths, science to enterprise, technology to geography.
- Offer after school cooking lessons for parents and children.