

Česká zemědělská univerzita v Praze

Institut vzdělávání a poradenství

Katedra pedagogiky



**Česká zemědělská
univerzita v Praze**

**Rozbor prověřování, hodnocení a klasifikace
praktických dovedností při výuce předmětu**

Odborný výcvik

Bakalářská práce

Autor: Pavel Hartvich

Vedoucí práce: PhDr. Jiří Šedivý

2023

ZADÁVACÍ LIST

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma:

Rozbor prověřování, hodnocení a klasifikace praktických dovedností při výuce předmětu „Odborný výcvik“

vypracoval samostatně a citoval jsem všechny informační zdroje, které jsem v práci použil a které jsem rovněž uvedla na konci práce v seznamu použitých informačních zdrojů.

Jsem si vědom, že na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, především ustanovení § 35 odst. 3 tohoto zákona, tj. o užití tohoto díla.

Jsem si vědom, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím s jejím zveřejněním podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a to i bez ohledu na výsledek její obhajoby.

Svým podpisem rovněž prohlašuji, že elektronická verze práce je totožná s verzí tištěnou a že s údaji uvedenými v práci bylo nakládáno v souvislosti s GDPR.

V dne

.....
(podpis autora práce)

PODĚKOVÁNÍ

Tímto děkuji PhDr. Jiřímu Šedivému za připomínky a rady týkající se zpracování bakalářské práce.

Abstrakt

Předkládaná bakalářská práce se zabývá tématem „Rozboru prověřování, hodnocení a klasifikace praktických dovedností při výuce předmětu Odborný výcvik“. Hlavním cílem této práce je vyhodnotit, jaký přínos pro žáka má prověřování, hodnocení a klasifikace praktických dovedností v rámci praktického vyučování. Prvním dílčím cílem je zjistit, kolik žáků se v budoucnu chce na trhu práce uplatnit ve zvoleném oboru studia. Druhým dílčím cílem je objasnit, jaký vliv má provázanost teoretické výuky s praktickým vyučováním na výkon žáků v praxi. V teoretické části popisují didaktiku odborných předmětů a její návaznost na mezipředmětové vztahy. Dále se v teoretické rovině zabývám úkoly předmětové a metodické komise v oboru vzdělávání „Kuchař-číšník“ (65-51-H/01), zaměřuji se rovněž na profil absolventa tohoto oboru a jeho kompetence a uplatnění v praxi. V teoretické části dále navazuji na výchovně-vzdělávací proces v tomto oboru, popisují prostředky výuky a didaktické pomůcky užívané ve výuce. V praktické části své bakalářské práce se stěžejně zabývám dotazníkovým šetřením, ve kterém se primárně zaměřuji na hodnocení odborné výuky. Dále pak prezentuji své postřehy a zjištění, které jsem získal a následně zhodnotil v rámci své účasti na praktické výuce.

Klíčová slova

odborná škola, prověřování, hodnocení, klasifikace, hodnocení, praktické vyučování

Abstract

The presented bachelor's thesis deals with the topic "Analysis of screening, evaluation and classification of practical skills in the teaching of the subject Vocational training". The main goal of this work is to evaluate the benefit for the student of the examination, evaluation and classification of practical skills within the framework of practical teaching. The first sub-goal is to find out how many pupils want to work in the labor market in the future in the chosen field of study. The second sub-goal is to clarify what influence the connection between theoretical teaching and practical teaching has on pupils' performance in practice. In the theoretical part, I describe the didactics of professional subjects and its connection to intersubject relationships. Furthermore, on a theoretical level, I deal with the tasks of the subject and method committee in the field of education "Cook-waiter" (65-51-H/01), I also focus on the profile of graduates of this field and their competence and application in practice. In the theoretical part, I continue with the educational process in this field, I describe the means of teaching and didactic aids used in teaching. In the practical part of my bachelor's thesis, I mainly deal with a questionnaire survey, in which I primarily focus on the evaluation of professional teaching. Next, I present my observations and findings, which I obtained and then evaluated as part of my participation in practical teaching.

Keywords

vocational school, examination, assessment, classification, evaluation, practical teaching

OBSAH

ÚVOD.....	9
TEORETICKÁ VÝCHODISKA	
1 Cíle a metodika.....	11
2 Didaktika.....	12
2.1 Didaktika odborných předmětů.....	12
2.1.1 Didaktika praktického vyučování.....	13
2.1.2 Mezipředmětové vztahy.....	14
2.1.3 Předmětové a metodické komise.....	14
2.2 Obory vzdělávání s výučním listem.....	15
2.3 Obor Kuchař-číšník 65-51-H/01.....	16
2.3.1 Profil absolventa.....	17
2.3.2 Klíčové kompetence.....	17
2.3.3 Odborné kompetence.....	18
2.3.4 Uplatnění absolventa na trhu práce.....	19
3 Výchovně vzdělávací proces.....	21
3.1 Výchovně-vzdělávací cíle.....	21
3.2 Prostředky výchovně vzdělávacího procesu.....	22
3.2.1 Nemateriální prostředky výuky.....	22
3.2.2 Materiální prostředky výuky.....	22
3.2.2.1 Didaktické pomůcky.....	23
3.2.2.2 Didaktická technika.....	23
4 Praktické vyučování.....	25
4.1 Cíle výuky v praktickém vyučování.....	26
4.2 Organizační formy v praktickém vyučování.....	26
4.2.1 Organizační formy praxe.....	27

4.2.2	Organizační formy odborného výcviku.....	27
4.3	Metody používané v praktickém vyučování.....	27
5	Prověřování, hodnocení a klasifikace praktických dovedností.....	29
5.1	Prověřování.....	30
5.2	Ukazatele hodnocení.....	30
5.3	Kritéria klasifikace.....	31
PRAKTICKÁ ČÁST		
6	Charakteristika oboru 65-51-H/01.....	34
6.1	Charakteristika místa šetření.....	36
6.2	Analýza vyučovací jednotky v předmětu odborný výcvik.....	37
6.2.1	Průběh vyučovací jednotky.....	37
6.2.2	Vlastní hodnocení vyučovací jednotky.....	40
6.3	Rozbor dalších vyučovacích jednotek na základě Bloomovy taxonomie kognitivních cílů.....	40
6.4	Rozbor na základě dotazníkového šetření.....	41
6.4.1	Realizace dotazníkového šetření.....	41
6.4.2	Výsledky dotazníkové šetření.....	41
7	Celkové zhodnocení a vlastní doporučení.....	45
ZÁVĚR.....		47
SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....		49
SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ.....		51
SEZNAM PŘÍLOH.....		52

Příloha 1: Vzor dotazníku

ÚVOD

Bakalářská práce (BP) na téma „Rozbor prověřování, hodnocení a klasifikace praktických dovedností při výuce předmětu odborný výcvik“ se zaměřuje na klasifikaci, prověřování a hodnocení ve vzdělávacím oboru Kuchař – číšník se zaměřením pro přípravu pokrmů (65-51-H/01).

Téma i obor, který jsem si pro vypracování bakalářské práce vybral je mi velice blízké. Sám jsem se v prostředí gastronomie a služeb dlouhá léta pohyboval. Jako prioritu tohoto oboru vnímám v možnostech poznávat stále nové gastronomické trendy, možnost cestovat po celém světě, učit se trpělivosti i stále se inovujícím trendům v dané oblasti.

Oblast prověřování, hodnocení a klasifikace dovedností žáků je nedílnou součástí výchovně-vzdělávacího procesu, neboť učitel i žákům poskytuje potřebnou zpětnou vazbu. Z pohledu žáků se však jedná o oblast ne příliš oblíbenou. Zde však nastupuje pedagogova schopnost žáky přesvědčit o tom, že i tato část vzdělávání je důležitá a jen díky zjištění případných nedostatků je možné je napravit a zlepšovat se. Je to součástí pedagogova umění žáky povzbudit, být objektivní, spravedlivý a taktní, vést prověřování pozitivně, tím si získat žakovu důvěru a přispět tak k žádoucímu rozvíjení jeho zájmu o daný obor. Samozřejmostí je žákovi důvody pro hodnocení vysvětlit, a to veřejně prezentovat, a to především v případě špatného výsledku. Jen díky tomu nedojde ze strany žáka k pocitu nespravedlnosti, frustraci a případnému zájmu o studium.

Práce je rozdělena do dvou částí. Teoretická část se zaměřuje charakteristiku základních pojmů s tématem souvisejícím, jako je didaktika a její formy a výchovně-vzdělávací proces a jeho součásti. V souladu tématem je samostatná kapitola věnována praktickému vyučování a metodám, které jsou v jeho rámci používány. Zejména se jedná o metody prověřování, klasifikace, představeny jsou hodnotící požadavky a je zmíněna důležitost klasifikačního řádu, spojeného s hodnocením výsledků vzdělávání žáků.

V praktické části je nejprve charakterizován zvolený učební obor a dále se v praktické rovině zaměřuje dostupné druhy hodnocení a klasifikace na dané škole.

Pro účely komparace jsou tyto metody porovnány s metodami, které jsou používány na jiných školách s výukou podobných oborů. Pro účely zjištění potřebných informací je použita metoda dotazování, a to s využitím techniky dotazníkového šetření. Na základě analýzy a komparace zjištěných poznatků jsou s využitím metody syntézy vyslovena vlastní doporučení.

TEORETICKÁ VÝCHODISKA

1 Cíle a metodika

Cílem práce bylo analyzovat způsoby hodnocení a klasifikace při výuce praktického vyučování na konkrétní střední odborné škole v oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník, se zaměřením pro přípravu pokrmů a následně výsledky porovnat s hodnotícími a klasifikačními postupy na obdobných typech škol, kde se vyučuje stejný studijní obor.

Šetření proběhlo na dotazníkové bázi a jeho cílem bylo zjistit spokojenost žáků s hodnotícími postupy v průběhu celého studia na zmiňovaném typu odborné školy a následně na základě analýzy výsledků provést souhrn všech silných stránek, příležitostí, slabých stránek, i případných hrozeb, které se v průběhu hodnocení mohou vyskytnout. Dále se také zaměřit na tvorbu programu pro adekvátní hodnocení uvedeného průřezového tématu, v současné edukační realitě praktického vyučování.

2 Didaktika

V této kapitole popíši didaktiku jako vědní disciplínu a následně se ve své práci zaměřím na její jednotlivé části.

Didaktika je slovo řeckého původu vycházející ze slova „Didaskein,“ jeho význam lze vysvětlit jako poučovat, učit, předávat vědomosti, učit nebo dokazovat.

Didaktiku nebo také „didaktiku obecnou“ lze vysvětlit jako pedagogickou disciplínu, která se zaměřuje na teorii vyučování. Její hlavní předměty lze definovat jako cíle, obsah, metody formy organizace ve vyučování. Obecnou podstatou této vědní disciplíny se zabývá didaktika Obecná. Dále se zabýváme didaktikou jednotlivých úrovní a také podle druhů škol, jako např. didaktika mateřských škol, didaktika speciálních, základních nebo didaktika odborných škol. „Specifickými problémy vyučování v jednotlivých vyučovacích předmětech se zabývají předmětové didaktiky, resp. Oborové didaktiky“ (Maňák, 1993 in Průcha, Walterová, Mareš, 2003, s. 44).

Didaktika, jako slovo ve smyslu pedagogickém, tj. cestou učení nebo také umění vyučovat, byla použita v 17. století Wolfgangem Radkem, německým pedagogem a reformátorem, který usiloval o praktickou reformu vyučování. V díle Jana Amose Komenského Didaktika Magna, (Velká didaktika) Připisuje autor termínu didaktika daleko širší význam, než který má dnes. „Zatím co dnes rozumíme pojmu didaktika jako „teorie vyučování“, Komenský interpretuje pojem jako „všeobecné umění, jak naučit všechny všemu.“ V podstatě je možné říci, že co dnes lze chápat jako podstatou celé pedagogiky, bylo autorem popisováno právě jako didaktika. „Teprve počátkem 19. století nám termín „didaktika“ ustálila práce významných pedagogických teoretiků J. J. Pestalozzi, F. W. A. Diestreweg, J. F. Herbart) vyčlenila didaktika jako do značné míry samostatná část pedagogiky zabývající se systematickým výkladem otázek z teorie vyučování“ (Skalková, 2007 s. 13).

2.1 Didaktika odborných předmětů

Didaktiku odborných předmětů svým obsahem řadíme mezi pedagogické vědy. „Pojem pedagogika má odlišný význam v závislosti na historickém vývoji tohoto oboru i na současných jejich teoretických směrech“ (Průcha 1997, s. 15). Ve své

podstatě zkoumá obsah, průběh a vzdělávacího procesu a to jak ve výběru praktických, tak i teoretických poznatků.

Tento pedagogický obor se zabývá způsobem, jak co nejefektivněji a za jakých podmínek lze dosáhnout co nejúčinněji cílů obecných, tak i cílů specifických, v návaznosti na potřeby a požadavky při výuce předmětů odborného charakteru. Nedílnou součástí v systému studia pedagogiky je plnohodnotné naplňování profilů odborníků nejenom s ohledem na znalosti pedagogické, ale také na jejich odbornost, technické a dovednostní znalosti. Zde lze doplnit, že „Kvalita výuky odborných předmětů je přímo úměrná stupni vzdělání učitele, jeho odborným a praktickým zkušenostem a v neposlední řadě i materiálním zabezpečením a vybavením školy“ (MUNI, 2023).

2.1.1 Didaktika praktického vyučování

Tento obor z řady pedagogických disciplín charakterizujeme jako vyučování praktických předmětů. Smyslem praktického vyučování je rozvoj o osvojení si dovedností a návyků. Schopnosti specifické jsou převážně spjaty s určitou kognitivní činností a lze jí rovněž označovat jako dovednost. Návyk je zautomatizování určité, v našem případě nejčastěji manuální činnosti a to do takové míry, kdy je dovedena téměř k dokonalosti. Znamená to, že pokud máme utvořený určitý návyk, zafixujeme ho permanentním a dlouhodobým opakováním a ustálíme ho. Celý tento proces definuje Kříž (2012, s. 8) a dodává, „že co se má stát u konkrétních profesí návykem, musí být v první řadě dokonale procvičeno“.

Tento druh didaktické vědy se zabývá nejenom svojí vlastní strukturou, ale také systémem a metodologií. Studenti pedagogických fakult se musí nejprve naučit, jakým způsobem do vzdělávacích praktik, které aplikují na své žáky zapojit prvky, jako jsou příprava, řízení, motivace, sebereflexe, průběh vzdělávacího procesu, případně i setkání s nepředvídatelnými situacemi, které po čas výuky mohou nastat. Je nutné vytvářet u žáků modelové situace a připravovat je i na vztahové situace k moderní technice a technickým normám a technologiím, řešit ekologické a ekonomické situace, vliv a dopady postupů a praktik na životní prostředí. Často zde hrají důležité souvislosti i materiální a ekonomické možnosti škol, které současně praktické vzdělávání zatěžuje asi nejvíce. Pedagog musí žáka vést a rozvíjet v něm

praktické a pozitivní myšlení, vnímavost, preciznost, tvořivost a takovým způsobem, aby na sebe navazovaly poznatky od základních a jednoduchých, až po náročné a složité, z nichž pak vznikají požadované intelektuální schopnosti.

2.1.2 Mezipředmětové vztahy

Odborný výcvik, laboratorní práce a výuka odborných předmětů je propojená a vzájemně spolu souvisí. Je tedy nutností, vytvářet mezipředmětové vztahy. „Mezipředmětové vztahy jsou vazby mezi jednotlivými vyučujícími předměty přesahující předmětový rámec, podporující pochopení souvislostí dílčích obsahů, prostředek integrace obsahu vzdělávání“ (Průcha, 2013, s. 155).

Během aplikace mezipředmětových vztahů je nutné vycházet z učebního plánu a učebních osnov. Učitel by se měl dokonale pohybovat a orientovat v problematice učebního nebo studijního oboru, znát učebnice a osnovy odborných předmětů. Atributem pro jeho práci je také spolupráce s ostatními vyučujícími a práce v předmětových a metodických komisích a tímto přístupem dbát o co možná nejvyšší stupeň sjednocení a spolupráce. Také věcně a účelně zajistit výklad odborných pojmů a docílit naprosté synchronizace v jednotlivých předmětech i mezi vyučujícími a zbavit se jakékoliv izolovanosti. S touto problematikou se často můžeme setkat mezi vyučujícími v komisích u závěrečných zkoušek, kde se následně může projevit neznalost vztahů v učivu jednotlivých předmětů.

2.1.3 Předmětové a metodické komise

Předmětové komise se skládají z učitelů, které vyučují stejné nebo příbuzné předměty. Jejich cílem je zajištění uceleného a jednotného postupu v učebních plánech a docílit toho, aby na sebe jednotlivé předměty co nejlépe navazovaly, byl vytvořen dobře uchopitelný jednotný postup. Někdy na školách pracují i operační sbory, což intenzivněji umožní náhled do odborné problematiky i užšímu vedení školy.

Vedoucí předmětové komise by měl usilovat o členství v aktivitách vedení školy, přenášet informace a problematiku z předmětových komisí do operačních sborů a opačně. Mělo by docházet ke koordinaci výukových předmětů, které má na starosti,

starat se o hospitační a kontrolní činnost. Zajišťuje zápisy z porad a jednání, spolupracuje na tvorbě pracovních úvazků a personálního zajištění odborníků na potřebné pozici.

Metodická komise zajišťuje vzájemnou propojenost mezi učiteli zajišťující teoreticko-odbornou přípravu a učiteli praktického vyučování. Je určitým činitelem pro zajištění fungování mezi teoretickou a praktickou rovinou a usměrňuje udržení rovnováhy a spolupráce mezi teorií a praxí. Hlavní podstata této komise je tedy problematika celé části „Odborný výcvik a rozvoj a modernizace učiva, zajištění efektivity, způsobů a vyučovacích prostředků“. „Výsledkem činnosti všech zainteresovaných učitelů je dosažení jednoty v působení na žáky“ (Kříž, 2012, s. 50).

2.2 Obory vzdělávání s výučním listem

Dle Národního pedagogického institutu je pro získání středního odborného vzdělávání s výučním listem nutností absolvovat dvou nebo tří letý způsob studia denní formou, případně i dálkovou formou studia. Žák může dosáhnout vyučení ve skupinách dvou oborů, které se liší jak délkou, tak i náročností studia. Kategoricky tyto skupiny označujeme jako obory H a obory E. Tyto kódy oborů slouží k jejich systémovému rozlišení. Mají za účel vyjádřit nejenom stupeň dosaženého vzdělání, ale také charakter přípravy, obtížnost a následné uplatnění na trhu práce.

Střední odborné vzdělání s výučním listem oboru H definujeme jako tradiční tříletý obor s výučním listem, dříve kategorizován jako učební obor. Po dosažení výučního listu má student možnost pokračovat v navazujícím nástavbovém studiu a dosáhnout tak vzdělání s maturitní zkouškou.

Nižší střední stupeň vzdělání označujeme jako obor E. Zde je vzdělání buď dvou nebo tříleté. Tato skupina klade nižší nároky jak v odborné, tak ve výuce všeobecně vzdělávacích předmětů a je určena zejména pro absolventy speciálních základních škol. Tyto obory připravují absolventy pro výkon jednoduchých manuálních prací v dělnických profesích a ve službách (NPI ČR, 2023b).

2.2.1 Podmínky pro přijetí a studium na střední škole

Středoškolské studium je podmíněno především završením povinné školní docházky, to znamená devět let studia na základní škole, případně studia na víceletém gymnáziu. První kolo přijímacího řízení vypisuje ředitel středoškolského zařízení, které uchazeče přijímá. Toto období je od 31. ledna na období v termínu od 12. do 30. dubna.

Uchazeč si může podat pouze dvě přihlášky ke studiu na SŠ. Ty musí být podány na vybrané SŠ nejpozději do 1. března kalendářního roku, v kterém navštěvuje žák devátou třídu ZŠ. Další nezbytnou podmínkou pro studium na střední škole je úspěšné splnění přijímacího řízení. Pro studium na obory s výučním listem je nutností také posouzení zdravotního stavu žáka lékařem, jestli je jeho zdravotní stav odpovídající způsobilosti pro konkrétní obor. Organizaci středního odborného vzdělávání upravuje § 65 zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, vyšším odborném a jiném vzdělávání.

2.3 Obor Kuchař-číšník 65-51-H/01

Rámcový vzdělávací program (RVP) vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy (MŠMT) dne 28. 6. 2007, čj. 12698/2007-23. První dvojčíslí kódu 65-51-H/01 (65) uvádí skupinu oborů, v tomto případě oborů souvisejících s gastronomií, hotelnictvím a turismem. Druhé dvojčíslí (51) konkretizuje daný obor, v tomto případě Kuchař – číšník. Písmeno H určuje, že se jedná o střední odborné vzdělání s výučním listem. Dvojčíslí 01 za lomítkem nás informuje, že se tento obor zaměřuje na přípravu pokrmů nebo obsluhu. Klasifikace kmenových oborů vzdělávání začala platit dne 1. 9. 1998. K tomuto sjednocení muselo dojít z toho důvodu, aby organizace vzdělávání byla ucelená a přehledná.

Před rokem 1989 se vycházelo z JKOV (Jednotné klasifikace oborů vzdělávání), která však byla nepřesná a vycházela z doby centrálně řízeného školství a byla upravována 1x za 10-12 let celoplošnou školskou reformou. Dalším negativním faktorem bylo u JKOV duplicitní garantování. Největší riziko často spočívalo v tom, že často docházelo k úpravám kódů a školy nebyly patřičně s předstihem o těchto

změnách informovány. Docházelo tak často k zavádějícím situacím, že byl kód z klasifikace JKOV vyřazen, nebo naopak zadán tak, že byl jeden obor často veden i pod dvěma různými kódy.

Od 1. 1. 2009 převzalo gesci za Klasifikaci kmenových oborů vzdělávání MŠMT (MŠMT, 2023a).

2.3.1 Profil absolventa

Vzdělávací obor byl sestaven tak, aby směřoval k cílům středního odborného vzdělávání. Pokud žáci splní požadované podmínky vzdělávání a prokážou patřičné studijní předpoklady a schopnosti, budou vybaveni následujícími klíčovými a odbornými kompetencemi.

2.3.2 Klíčové kompetence

Mezi klíčové kompetence patří:

- **Kompetence k učení** – systémově žáka vést k tomu, aby se absolvent zvládal samostatně a efektivně učit, aby si sám dokázal stanovovat potřebné cíle a následně je úspěšně zdolávat a plnit.
- **Samostatné řešení problémů** – směřovat učení žáka tak, aby byl schopen zodpovědně a samostatně se rozhodovat, řešit běžné životní problémy, ale také standardní každodenní pracovní situace.
- **Komunikativní kompetence** – rozvoj komunikace v mluveném i písemném projevu, a to nejen v učebních, ale i pracovních a životních situacích.
- **Sociální a personální kompetence** – vést absolventy k tvorbě kvalitních mezilidských vztahů, vzájemné spolupráci, nacházet nové koníčky a zájmy, budovat si sociální povědomí, toleranci a snášenlivost, péče o zdraví a odmítání návykových látek a jednání.
- **Občanské a kulturní kompetence** – Vzděláváním směřovat absolventy k tomu, aby dodržovali tradiční demokratické hodnoty a naplňovali je. Brali v potaz hodnoty národní, evropské i celosvětové a měli přehled o dění a projevovali o ně patřičný zájem.

- **Pracovně právní a podnikatelské kompetence** – Vzděláváním usilovat o to, aby byl absolvent připraven zapojit se do plnohodnotných pracovních vztahů, mít povědomí o pracovním právu a umět se v něm patřičně orientovat. Budovat v absolventech pocit odbornosti a samostatnosti a zdravé soutěživosti, vedoucí k formě nezávislosti a schopnosti věnovat se vlastním podnikatelským aktivitám.
- **Matematické kompetence** – Využívání matematických dovedností v praktických životních situacích, celková matematická orientace a znalost.

Kompetence využití informačních a komunikačních technologií – Rozvoj počítačové gramotnosti a schopnosti využití výpočetní techniky na trhu práce, následné využití informačních zdrojů, schopnost ověření si faktů a následná separace nevěrohodných zdrojů. Využití dalších prostředků ITC (MŠMT, 2023a).

2.3.3 Odborné kompetence

„Odborné kompetence (způsobilosti) vymezují, co by pracovník měl ovládat nad rámec své odbornosti. Jinými slovy jde o způsobilost zvládat určité komplexy činností bez ohledu na jejich odborné zaměření. (např. týmová práce, rozhodování, analyzování problémů, řízení lidí aj.)“ (NPI, 2023a).

V oblasti gastronomie sem můžeme zařadit manipulace s konkrétními druhy techniky, jako jsou konvektomaty, varné pánve, se kterými se žáci setkávají v teoretických předmětech, často také v rámci odborného výcviku, ale samotná manipulace s takovými zařízeními je možná pouze pod dohledem instruktora praktického vyučování, případně proškolenou a prověřenou osobou, která manipulaci s uvedenými technologiemi ovládá. Teprve po řádném proškolení a získání odborné přípravy při manipulaci s těmito technologiemi je osoba připravená k jejich způsobilému ovládnutí. Často k ovládnutí takových zařízení fungují kurzy a školení přímo ze strany výrobců jednotlivých zařízení a mohou je adekvátně využívat jen proškolení odborníci s delší praxí v oboru.

Mezi další odborné kompetence řadíme například i znalost hygienických požadavků pro práci v gastronomických oborech. Znalosti HACCP¹ jsou dnes

¹ HACCP – jedná se o systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů (Hazard Analysis and Critical Control Points)

v gastronomických provozech běžným standardem, které musí ovládat každý absolvent v oboru gastronomie. Důležitou roli zde sehrává i ekonomická strategie v návaznosti na udržitelné zdroje. To znamená, že absolvent má širší přehled, především v oblasti hodnoty odvedené práce, patřičně rozumí pojům termín, produktivita, ziskovost, společenské ohodnocení. Orientuje se v termínech nákladů, možných nákladů, výnosů, dokáže generovat zisk a zná dopad své práce na životní prostředí a dovede efektivně eliminovat případnou rizikovost. Absolvent dále umí nakládat s komoditami, jako jsou voda, energie, odpady a dalšími (NPI, 2023a).

2.3.4 Uplatnění absolventa na trhu práce

V současné době je v oblasti služeb a gastronomie po absolventech gastronomických profesí velká poptávka a v případě, že absolvent prokáže adekvátní znalosti a dovednosti, nemá o budoucí uplatnění v oboru nouzi.

Do značné míry o parametrech úspěšnosti také napovídá prestiž a dobré jméno školy, kde absolvent studoval, kvalita provozů praktického vyučování, se kterými škola spolupracuje a kde budoucí absolventi vykonávají odborný výcvik, který je nedílnou součástí středního odborného vzdělávání, a který tvoří 50 % celkového edukačního procesu. „Na středních odborných školách a učilištích k teoretické výuce přibývá ještě praktické vyučování, jehož předměty jsou praxe a odborný výcvik“ (Slavík, Miler 2012, s. 135).

Absolventi gastronomických oborů a držitelé výučního listu v oborech kuchař, číšník, případně cukrář jsou středoškolsky vzdělaní odborníci s dovednostmi a znalostmi k vykonávání zvoleného oboru na profesionální úrovni nejenom napříč Českou republikou, ale v případě zvládnutí jazykových požadavků na komunikativní úrovni také s možností vykonávat profesi kdekoli na světě. S touto variantou se dnes již běžně setkáváme v projektech, jako je například Erasmus.

Úspěšní absolventi středního odborného vzdělávání s výučním listem mohou dále pokračovat v nástavbovém studiu, které je završeno maturitní zkouškou. Zde mají možnost se rozhodnout, jestli budou preferovat denní formu studia nebo studovat dálkovou formou při zaměstnání. U gastronomických oborů jsou nejčastěji voleny nástavbové možnosti studia v oborech jako jsou podnikání, hotelnictví,

potravinářství, management nebo marketing. Nástavbové studium je rovněž možné absolvovat v zahraničí.

3 Výchovně vzdělávací proces

Z obecného hlediska můžeme chápat výchově vzdělávací proces jako interakci mezi učitelem a žákem, vedoucí k osvojení si vědomostí, dovedností a postojů na straně žáka. Tento proces by měl na žáka působit ve všech rovinách. Z tohoto důvodu je proces uváděn nejenom jako vzdělávací, ale právě i jako výchovný. Modelovými situacemi výchově vzdělávacích procesů se zabývalo mnoho odborníků. Mezi nejznámější teorie patří pomyslný Herbartův trojúhelník, který vystihuje hlavní body, kterými jsou učitel – žák a učivo. Maňák (in Skalková, 2013, s. 5) ještě dále rozšiřuje složky výchově vzdělávacího procesu o didaktické prostředky. Všechny tyto prostředky jsou v neustále interakci. Tím, že jsou zahrnuty do procesů vyučování neustále nové didaktické prostředky, je možnost realizovat určitou formu modernizace výuky. Nad rámec všech poznatků sem můžeme řadit i principy komunikace, různých stylů vyučování, ale také klima třídy a školy. „V obecnějším pojetí je možné je chápat jako veškeré edukační procesy probíhající ve vhodném prostředí a zahrnují vzdělávací cíle, programy, vedoucí k efektivnímu vzdělávání“ (Skalková 2013, s. 5).

3.1 Výchovně-vzdělávací cíle

Již Jan Amos Komenský ve svém učení kladl na srdce, že dosažení cílů je třeba považovat za prioritu nad prostředky, kterými jich budeme dosahovat. Dělíme je na cíle obecné, mezi které patří dlouhodobé záměry výuky, požadavky nastavené společností, jako jsou charakterové vlastnosti, vedení k enviromentalismu, kreativita, spolehlivost, dodržování demokratických principů, práce na PC.

K obecným výchově vzdělávacím cílům řadíme situace, jako je vzbuzení zájmu o konkrétní obor, uplatnění nabytých zkušeností a jejich přenesení do reálného života či praxe, konkrétní tematické cíle, ale také znalost a umění aplikace pravidel bezpečnosti na pracovišti a podobně. Rozdělujeme je dále na poznávací (kognitivní), činnostní (psychomotorické) a hodnotové, které označujeme jako afektivní nebo postojové. Výsledkem by měly být stálé změny v postojích žáka, vycházející ze směru výuky. Ke změnám by mělo docházet v oblastech vědomostních, v chování a také v postojích a měly by napomáhat k rozvoji osobnosti žáka. Dle Schimunka „je

třeba individualizaci žáka hledat v něm samotném. (Pokud vůbec.) Pokud by měl žák soutěžit, pak jen sám nad sebou“ (Schimunek, 1994, s. 34).

3.2 Prostředky výchovně vzdělávacího procesu

Prostředky výchovně vzdělávacích cílů jsou dostupné jejichž funkcí je zajistit, podmiňovat a efektivně zjednodušovat průběh vzdělávání. Opět se zde dostáváme do teorie dle Maňáka, kde stojí trojúhelníková provázanost mezi učitelem a žákem propojená komunikací a interakcí v návaznosti na studijní obsah, kde dochází ze strany učitele o doplnění o didaktické prostředky a na úrovni žáka k čerpání obsahu sdělení učitele k němu právě formou didaktických prostředků. V pomyslné rovině nám proti sobě stojí učitel, žák, obsah a didaktické prostředky.

Didaktické prostředky dále dělíme na materiální a nemateriální.

3.2.1 Nemateriální prostředky výuky

Do skupiny nemateriálních prostředků výuky řadíme zejména metody, organizační formy výuky a didaktické zásady. Mezi metody řadíme například problémové, heuristické, projektové, skupinové nebo například kooperativní výuku. Mezi formy výuky patří metody individuální, skupinové, hromadné nebo vyučování prostřednictvím týmu. „Didaktické zásady jsou soustavou propojených pravidel potřebných pro dobře vedený vyučovací proces. Mimo jiné zdůrazňují přiměřenost a individuální přístup k žákovi, vědeckost, názornost, nutnost motivace, soustavnost a postoupnost, důkladnost a trvalost a propojení s praxí“ (Slavík, Miller, 2012, s. 49).

3.2.2 Materiální prostředky výuky

Do skupiny těchto prostředků řadíme pomůcky, které jsou přímo spojené s obsahovou stránkou vyučování. Jejich smyslem je dokreslovat nebo pomyslně reprezentovat výuku. Dle Průchy je „Učební pomůcka označení pro objekty, předměty zprostředkující nebo napodobující realitu, napomáhající větší názornosti nebo usnadňující výuku“ (Průcha 2003, s. 322). Mezi pomůcky mimo jiné patří:

- Pomůcky metodické, které názornou formou podporují činnost výuky učitele a jsou provázány buď přímo, nebo nepřímo s výukovým obsahem.
- Učební prostory a jejich výukové vybavení.
- Běžné školní pomůcky, jako jsou sešity, kalkulačky, pravítka a další pomůcky s neutrálním vztahem k výukovému obsahu nebo cílům.

Zde platí pravidlo, že volba materiálních i nemateriálních prostředků musí být ve vzájemné symbióze a tyto celky společně musí vytvářet prvky, které budou společně podporovat vyučování. Využití neúčelného prostředku v průběhu výuky může poškodit smysl a jeho efektivitu. „Ukazuje se, že tyto prostředky jsou velmi důležité i pro nová řešení zdánlivě jen pedagogických problémů“ (Průcha, 1997, s. 365).

3.2.2.1 Didaktické pomůcky

Jedná se o výukové materiály, které napomáhají větší názornosti a představivosti z pohledu žáků a také rozvíjejí a prohlubují technologické znalosti v praktických činnostech. V oblastech gastronomie to jsou často ukázky surovin, například koření, bylinky, obrazy s gastronomickými postupy, případně dělením masa. Důležitou roli hraje v případě gastro škol cvičná kuchyně, jejímž úkolem je simulovat situaci ve skutečném gastronomickém prostředí a dostat tak žáka co nejbližší realitě. Nedílnou součástí je také potřebná literatura, například „Receptury teplých pokrmů“ , se kterými se student musí seznámit a používat je.

3.2.2.2 Didaktická technika

V úvodní fázi předmětu praktického vyučování je žák vystaven spoustě nových poznatků, kterou tvoří hlavně odborná terminologie. Zde je často využívána technika, jako jsou projektory, výpočetní technika a mnoho dalších, které mají za úkol formou názorně demonstrační žáky zapojit se do jednotlivých úkolů a to formou pozorování. Jako velice působivou a zajímavou formou výuky technologie vidím prostřednictvím tzv. „Kulinářského umění“. Jedná se u výukový program, který slouží k prohlubování gastronomických poznatků sledováním výrobních video postupů z rukou odborníků. Program je rozšířen o oblasti normování, studenty seznamuje se surovinami a ukazuje případná možná pochybení, kterých se mohou dopustit. Tato

forma zaručuje velice zajímavou a líbivou formu heuristické povahy v kombinaci s prvky problémového vyučování.

4 Praktické vyučování

„Vzdělávání ve střední škole se člení na teoretické a praktické vyučování a výchovu mimo vyučování, praktické vyučování se člení na odborný výcvik, cvičení, učební praxi a odbornou nebo uměleckou praxi a sportovní přípravu, a to podle jednotlivých oborů vzdělání“ (MŠMT, 2023d).

Tato vzdělávací činnost je povinnou součástí vzdělávacích programů na středních odborných školách ve dvou a tříletých oborech, které jsou zakončeny výučním listem třídy E nebo H, ale také v určitých oborech, které jsou zakončeny maturitní zkouškou. (L0) Kritéria způsobů vzdělávání jsou upravena a vymezena školským zákonem § 65 a podrobněji ve vyhlášce o středních školách.

V současné době, plné moderních technologií a inovací je kladen značný důraz na praktickou formu přípravy, kde praktická forma vzdělávání převyšuje teoretickou část. V praxi systém funguje tak, že žák navštěvuje jeden týden školu a jeden týden pracoviště praktického vyučování. Ve třetím ročníku je množství praktického vyučování v ještě vyšším poměru, žák navštěvuje převážně praktické vyučování a teoretická výuka je krácena pouze na jeden den v týdnu.

Dle pedagogického slovníku lze praktické vyučování charakterizovat jako „Součást odborné přípravy ve středních odborných školách, učilištích a středních odborných učilištích, vysokých školách. Uskutečňuje se v něm spojení výuky s praxí, osvojování příslušných dovedností a schopností využívat vědomosti v praxi. Hlavní formy zde jsou odborný výcvik, cvičení, učební a odborná (umělecká) praxe. Probíhá ve školách, školských zařízeních a různých výrobních a obchodních zařízeních. Výuku zajišťuje učitel odborného výcviku a instruktor praktického vyučování“ (Průcha 2007, s. 216).

„Odborný výcvik spočívá v osvojování si základních dovedností, činností a návyků, zhotovení výrobků, ve výkonu služeb nebo ve výkonu prací, které mají materiální hodnotu“ (MŠMT, 2023c).

Cílem odborného výcviku je rozvoj odborných dovedností žáka a rozvoj odborných a dovednostních návyků. Obsah praktických činností vychází z konkrétních

vzdělávacích oblastí, okruhů a odborných kompetencí v návaznosti RVP pro konkrétní obor vzdělávání.

4.1 Cíle výuky v praktickém vyučování

Pokud se žák podařilo něčeho naučit, je možné posoudit pouze metodou pozorování, z čehož vyplývá, že stanovené cíle by měly obsahovat kritéria kontrolovatelnosti. Vychází se ze tří následujících bodů:

- 1) Hodnocení požadovaného výkonu žáka. Žáka pozorujeme v průběhu výkonu práce a jeho výkon hodnotíme aktivními slovesy. (např. žák dovede připravit, žák umí odvodit)
- 2) Stanovení podmínek, za jakých lze výkonu dosáhnout (např. samostatná práce, provedení určitého druhu práce ve stanoveném časovém limitu).
- 3) Stanovení normy výkonu. Můžeme definovat jako nastavení kvality a množství odvedené práce ve vztahu k určitému cíli.

„Cíle výuky jsou chápány jako výsledný stav určitých vlastností osobnosti žáka, jenž reprezentuje změnu, které má být dosaženo výukou. Cíle výuky mají značnou dynamiku a stále se vyvíjejí. Lze je dělit podle různých kritérií. Nejčastěji podle hierarchie a podle struktury“ (Kříž, 2012, s. 11).

Stanovení cílů ve výuce má zásadní význam pro vedení a řízení vyučování a zároveň pro orientaci v oblasti výběru učiva. Pro adekvátní průběh přípravy ať už v teoretické nebo praktické části nelze provádět přípravu na vyučující jednotku bez toho, aniž by byl stanovený cíl. „Stanovení cílů výuky stojí ve zprostředkujícím pojetí na počátku, to znamená, že nejprve se vždy rozhoduje o cílech“ (Slavík, 1999, s. 81).

4.2 Organizační formy v praktickém vyučování

Praktické vyučování je druh vzdělávacího procesu uskutečňován ve školských zařízeních nebo na pracovišti jiných osob nebo organizací, které mají k této činnosti příslušné oprávnění nebo smlouvu se školským zařízením.

V průběhu praktického vyučování se na žáky vztahují ustanovení zákoníku práce, které upravují pracovní dobu pro mladistvé, stanovují bezpečnostní předpisy i další předpisy na ochranu zdraví a bezpečnosti žáků.

Dle organizační formy výuky dále praxi dělíme na:

- Učební praxi
- Individuální odbornou praxi
- Praxi prázdninovou

Učební praxe je druh osvojování si praktické dovednosti, které kontrolou spadá ne přímo pod učitele praktického vyučování, ale pod zaměstnance organizace tím pověřeného a proškoleného, tedy instruktora praktického vyučování.

Individuální odborná praxe nejčastěji probíhá v době pravidelného vyučování. Žáci se v průběhu výuky učí nové a složitější techniky a dovednosti. První ročník základní a pomocné práce, druhý ročník postupné upevňování získaných poznatků a následná realizace v praxi. Ve třetím ročníku dochází k formování, prohlubování a zdokonalování získaných zkušeností a pracovních návyků. Ve čtvrtém ročníku jsou to pomocné práce na ekonomickém nebo jiném úseku.

4.2.1 Organizační formy praxe

Mohou být zařazeny přímo do rozvrhu, označujeme je jako rozvrhovou praxi. Případně mohou být stanovena v blocích nebo sezóně, např. zemědělské práce. Dále dle potřeb organizace, kde se praxe vykonává.

4.2.2 Organizační formy odborného výcviku

Odborný výcvik je na učilištích a středních odborných školách profilujícím předmětem. I zde je nejčastěji prováděn pod vedením instruktora odborného výcviku, (odborník pověřený organizací) a je také pod přímým dohledem učitele praktického vyučování. Cílem je praktická příprava na povolání, rozvoj dovedností, návyků, výkon služeb, které mají produktivní hodnotu. Osvojení si praktických dovedností je potencionálem hlavně absolventů oborů, kde je vzdělání završeno výučním listem. „Simulace procesů práce a myšlení napomáhá a podněcuje osobnostní vývoj“ (Průcha, 1997, s. 312).

4.3 Metody používané v praktickém vyučování

V praktickém vyučování vyučující používá škálu vyučujících metod. Cílem těchto metod a postupů je co možná nejvyšší přiblížení praktických dovedností žákům a ti měli možnost je co nejlépe pochopit a osvojit si je. Kromě popsaných forem, používáme vyučovací metody, případně dílčí metodické kroky.

1. Metody verbální – využíváme jí především při instruktáži. Tato metoda by měla být kombinována i s jinými výukovými technikami. Nejčastěji je kombinována s názornými metodami, případně třeba rozhovorem.
2. Názorné metody – jedná se o předváděcí techniky a používají se zejména následně po předvedení instruktáže. Tento druh metod používáme současně s metodami verbálními. V případě, že by tyto dvě metody byly narušovány například hlukem, je třeba je demonstrovat odděleně.
3. Praktické metody – Pracovní postupy a konkrétní pracovní činnosti. Využívány jsou převážně v praktických vyučovacích jednotkách. Často tímto způsobem žáci vykonávají tzv. „produktivní činnost“.
4. Aktivizační metody – tento druh metod není při výuce příliš často používán. Odborníky je však hodnocen jako nejvhodnější. Nejpoužívanější forma je tzv. problémové učení, které je spíše ale využíváno při aplikaci odborných předmětů.
5. Prověřovací metody k hodnocení žáků – Důležitou částí pedagogické profese je právě prověřování, hodnocení a zkoušení. Vzhledem k zaměření této BP je této problematice věnována samostatná kapitola.

5 Prověřování, hodnocení a klasifikace praktických dovedností

Prověřování, hodnocení a klasifikace praktických dovedností v oblasti praktického vyučování má směřovat k tomu, aby žáci pracovali spolehlivě, pečlivě a kvalitně. Dále jsou žáci během získávání pracovních dovedností vedeni k hospodárnému nakládání se svěřeným materiálem a zdroji, neplýtvání surovinami a k dodržování předpisů bezpečnosti práce. Průběžnou kontrolou a adekvátním hodnocením můžeme eliminovat získávání špatných pracovních návyků, případně špatných pracovních postupů. Dle Vališové a Kasíkové „Hodnocením vyjadřujeme výsledky vyučování a učební činnosti žáka ve vztahu k plánovanému cíli“ (Vališová, Kasíková, 2011, s. 249). Zmiňovaným způsobem máme možnost kontroly nad dodržováním všeobecných pravidel, pravidel slušného chování, uvědomění si kvality a hodnoty vlastní práce a správným vystupováním projevení konkurenceschopnosti pro sebe i své budoucí zaměstnavatele.

Podstatným hodnotícím kritériem je hlavně pochopení a dodržování všech potřebných principů. Je třeba brát v potaz a hodnotit také schopnost aktivního přístupu k dané problematice, zručnost a manuální dovednost a zejména dodržování stanovených norem a zásad, bezpečnosti práce a hygienických standardů v gastronomických provozech.

Hodnocení probíhá s vazbou na stanovené klasifikační řády a osnovy dle předvedeného zvládnutí učiva, formou dílčích klasifikací, v návaznosti na probraná témata. Kontrolní činnosti tedy provádíme vždy s důrazem na dodržování BOZP, PO a školního řádu, případně vnitřních stanov a nařízení smluvního školského zařízení. Je důležitý individuální přístup při pravidelném hodnocení na všech úrovních, respektování dosažených výsledků a brání v potaz i hodnocení žáků smluvním provozním pracovištěm.

Je to ale hlavně ukazatel a hodnotící ekvivalent výchovně vzdělávacího procesu od začátku, až do jeho konce. „Žák musí být veden po celou dobu praktické činnosti ke správnému provedení jednotlivých dovedností a operací. Smyslem práce učitele praktického vyučování je vytvořit u žáků pevný pracovní návyk a odvádět jen kvalitní práci. V případě, že bude odvedena žákem práce, která nebude kvalitní, nikdy nesmí být klasifikován stupněm výborně. V případě, že se jedná o produktivní

činnost žáka, za kterou je placen, smluvená odměna nesmí být vyplacena v plné výši“ (Kříž, 2012, s. 28).

5.1 Prověřování

Vyučování v předmětu odborný výcvik má naproti teoretické výuce naprosto odlišná specifika, neboť se nezabývá jenom nabytými vědomostmi, ale hlavně dovednostní a senzomotorickou kvalitou. Hodnocení výuky odborného výcviku rozlišujeme na souborné a na průběžné.

Souhrnné hodnocení lze specifikovat jako hodnocení, při kterém je po probrání učiva hodnocen celý celek. V něm hrají opět roli odborné dovednosti, kvalitativní znaky odvedené práce a také rychlost, to znamená čas, za který žák zadanou práci odvedl.

U odbornosti je třeba posoudit, jakým způsobem žák ovládá znalosti na teoretické úrovni a jakým způsobem je dovede aplikovat při provádění pracovního úkonu.

U hodnocení kvality práce „je třeba zaměřit se a hodnotit preciznost a přesnost hotového výrobku, jako je vzhled, vůně a chuť hotového výrobku“ (Čadílek, Loveček, 2005, s. 80).

Pro hodnocení rychlosti práce se vychází z výkonnostních norem pro dospělého pracovníka a následně je norma upravena tak, aby odpovídala délce, zkušenostem a věku žáka, který svěřenou práci vykonává.

„Ve chvíli, kdy žáci plně ovládají jednotlivé senzomotorické dovednosti, tj. ke konci fáze osvojování a ve fázi upevňování a procvičování“ (Čadílek, Loveček, 2005, s. 80).

5.2 Ukazatele hodnocení

Učitel v průběhu vyučování průběžně u jednotlivých žáků kontroluje a prověřuje plnění jednotlivých pracovních úkolů. Vychází hlavně z toho, že nejdůležitějším hodnocením je kvalita odvedené práce. Důležitá zde je důslednost a cílevědomost učitele, který jednotlivé kroky kontroluje, hodnotí a podává okamžitou zpětnou vazbu. V případě nutnosti navede žáky správným směrem, aby kvalita odvedené práce odpovídala stanoveným normám. „Na vypracování takových programů hodnocení se podílejí i sami učitelé, na základě veřejné diskuze nebo přípravých

týmů“ (Slavík, 1999, s. 78). Doba vynaloženého času při pracovních výkonech žáků by se osvojováním si dovedností a procvičováním měla zkracovat. V době absolvování třetího ročníku by se tato norma u žáků měla přiblížit nebo být dokonce stejná, jako u kvalifikovaného zaměstnance.

Úroveň dovednosti je důležitým ukazatelem v průběhu prvního a druhého ročníku, kdy se žák vzdělává a získává dovednostní návyky. Při jejich postupném upevnění a s přechodem na produktivní výkonost pozbývá tento ukazatel důležitost.

5.3 Kritéria klasifikace

Dle Vališové a Kasíkové „je klasifikace označení známkou momentální výkon žáka, ovšem hodnotit je pojem širší a znamená vidět a posuzovat komplexně osobnost žáka, jeho vlastnosti, zaměření, schopnosti, dovednosti, potřeby, zájmy perspektivy jeho rozvoje. Klasifikace se stala základním kritériem pro posuzování úspěšnosti práce učitele a žáků. Ovšem orientace na známku je jednou z příčin ztráty původního smyslu vyučování – orientace na rozvoj a poznání“ (Vališová, Kasíková 2011, s. 251).

Klasifikace v hodinách praktického vyučování je však do jisté míry odlišná, od klasifikace ve všeobecně vzdělávacích nebo odborných předmětech. „Při klasifikaci osvojených dovedností žáků v praktickém vyučování musí učitel vycházet z určitých zásad. Použít škálu klasifikační stupnice v plné šíři a v každém typu praktické vyučovací jednotky není možné. Podobně jako u kritérií klasifikace bude záležet na individualitě každého učitele praktického vyučování.“ (Kříž, 2012, s. 31).

Je důležité zohlednit i to, že hodnocení dovedností, znalostí a postojů v průběhu odborného výcviku by mělo být pravidelné, plánovité, časté a soustavné. V případě, že učitel na základě prověřovaných schopností žáka zjistí, že žák neovládá danou dovednost na požadované úrovni, hodnotí žáka stupněm nedostatečným. Toto kritérium hodnocení by však nemělo být bráno v potaz při tvorbě vysvědčení. Tento druh hodnocení by měl sloužit pouze jako upozornění na určitý druh erudice a na základě toho požadovanou dovednost žáky naučit. Zde by měl učitel projevit stupeň své odbornosti, přestože ani skvělý odborník nemusí být dobrým učitelem praktického vyučování.

Důležitou roli v otázce klasifikace dále hrají faktory, jako jsou:

- osvojení si dovedností po odbornostní stránce (ovládání nejúčinnějších způsobů práce, zajišťující kvalitu v požadované výši),
- využití získaných znalostí po stránce teoretické (vychází se zde z odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů),
- organizovanost práce a systému na pracovišti – (umět si adekvátně zorganizovat svoji práci a samostatně se připravit na produktivní činnost, dodržování BOZP a hygienických norem a standardů),
- ovládání na úrovni obsluhy a údržby (lze vyjádřit jako umění, proškolení a průkaznost při manipulaci s technikou, zařízeními a také manipulace se stroji).

Evidence klasifikace by měla být pečlivě a průběžně zaznamenávána a měla by být bezchybná. Žák musí být s hodnocením svých výkonů řádně seznámen a měl by mít možnost se ke klasifikaci vyjádřit. Naopak autoevaluace je přínosná a vyžadovaná. V případě nezletilých žáků musí být o výkonu a klasifikaci informován i zákonný zástupce žáka.

Evidenci klasifikace zaznamenáváme:

- v poznámkách učitele,
- v archu klasifikace,
- v elektronické podobě,
- v žákovských knížkách, případně v deníku praktického vyučování,
- případně jiné dokumenty, které jsou zavedeny školou.

V průběhu klasifikace je třeba brát v patrnost také stupeň samostatnosti žáků, a to zejména ve vyšších ročnících. Nemělo by být přihlíženo k chování žáků. Zkoušení žáků nesmí být bráno, jako prostředek udržení nebo upevnění kázně při hodinách praktického vyučování.

Tabulka 1: Orientační tabulka pro hodnocení v praktickém vyučování

HLEDISKA HODNOCENÍ	1 Výborný	2 Chvalitebný	3 Dobry	4 Dostatečný	5 Nedostatečný
Kvalita výrobku	Bez závad	Drobné závady	Větší závady	Vážné závady	Nedokončené
Technologický postup	Zvládá pohotově a	Zvládá samostatně	Dopouští se chyb, potřebuje	Dopouští se větších chyb,	Závažné chyby, nepostupuje ani

	samostatně		občasnou pomoc	potřebuje soustavnou asistenci	s pomocí
Využití teoretických vědomostí	Pohotově, samostatně	Samostatně, s menší jistotou	S částečnou pomocí	Se soustavnou pomocí	Nedokáže využít
Celkový přístup	Aktivní, samostatný, odpovědný, vzorný	Samostatný, odpovědný	Méně samostatný a méně odpovědný, je napomínán	Pasivní, neodpovědný, musí být často usměrňován	Odmítavý, nesamostatný, neodpovědný, rušivý
BOZP, ekologie, hygiena	Ovládá a uvědoměle dodržuje	Ovládá a dodržuje	Ovládá a dodržuje s chybami	Málo ovládá, málo dodržuje	Neovládá a nedodržuje
Rychlost práce	Zvládá s jistotou	Zvládne	Pracuje pomaleji	Potřebuje přidat čas	Nestačí ani přidáný čas

Zdroj: MSS, 2023

PRAKTICKÁ ČÁST

6 Charakteristika oboru 65-51-H/01

Tento druh oboru všeobecného vzdělávání navazuje dle RVP na ukončené základní vzdělání a zahrnuje oblasti vzdělávání, jako je Český jazyk, Cizí jazyk 2x, Občanská nauka, Fyzika, Chemie, Ekologie, Matematika, Literatura, Tělesná výchova. V odborných předmětech jsou zahrnuty předměty, jako je Ekonomika, Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Komunikace ve službách a Odborný výcvik. V příložené tabulce je uvedena orientační časová dotace pro výuku jednotlivých předmětů.

Tabulka 2: Učební plán

Vzdělávací okruhy	I	II	III	ŠVP
Všeobecně vzdělávací předměty	12,5	9,5	8,5	30,5
Český jazyk	1	1	1	3
1. cizí jazyk	2	1,5	3	6,5
2. cizí jazyk	2	1	0,5	3,5
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	0	1	0	1
Chemie	1	0	0	1
Ekologie	1	0	0	1
Matematika	1,5	1	1	3,5
Literatura	1	1	0	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Odborné vzdělávací předměty	17,5	24,5	23,5	65,5
Ekonomika	1	1,5	1,5	4
Technologie	1	0,5	0,5	2
Potraviny a výživa	1	0,5	1	2,5
Stolničení	1	2,5	3	6,5
Komunikace ve službách	0	2	0	2
Odborný výcvik	13,5	17,5	17,5	48,5
Celkem	30	34	32	96
Využití týdnů				
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30	
Kurzy	1	1	0	
Časová rezerva	6	6	6	
Celkem	40	40	36	

Zdroj: MŠŠ, 2023

Příprava budoucího absolventa v oboru 65-51-H/01 spočívá ve výuce přípravy tradiční české kuchyně, pokrmy mezinárodní kuchyně, pokrmy kuchyně studené a orientace v přípravě racionální výživy. Absolvent se bude umět orientovat v struktuře znalosti sortimentu, surovin, potravin a nápojů a adekvátně bude umět zařadit a využít hospodárným a vhodným způsobem suroviny, které nám poskytuje současný gastronomický trh.

Studium žáky naučí dodržování základních hygienických předpisů v provozech gastronomického charakteru, včetně uchovávání potravin, surovin a jídel dle současných platných hygienických norem. Žáci se naučí základní dovednostní techniky v úseku odbytu a obsluhy hostů, naučí se techniky jednoduché i složité obsluhy, budou umět provést vyúčtování s hostem a vést kvalitní skladové hospodářství.

Samozřejmostí studia je rovněž osvojení si dovedností při sestavování a skladbě jídelního lístku a správné postupy při tvorbě ceny pokrmů. Žák je systematicky veden ke zdravé podnikavosti a soutěživosti, tak, aby byl nejenom dobrým budoucím zaměstnancem, ale také, aby splňoval kritéria pro podnikání ve zvoleném oboru. Pro potřeby současného pohybu v oblasti služeb je standardně vyučován už i druhý světový jazyk, pro uplatnění v gastronomických službách u nás i v zahraničí.

Následné uplatnění absolventů oboru při výkonu povolání je nepřeborné. Uplatnění najdou ve středně velkých i velkých gastronomických provozech, ale i malých provozech regionálního významu. Absolventi mohou pokračovat v následném studiu na oborech ukončeným maturitou, jako jsou gastronomie, turismus, hotelnictví, ekonomika nebo obchodní administrativa.

Absolvent se také uplatní na pracovní pozici číšník nebo barman v různorodých velikostech provozů. Výuka technologie obsluhy a stolničení je v návaznosti na odborný výcvik zárukou toho, že se absolvent bude umět pohybovat i v prostředí obsluhy a bude umět připravovat a podávat různé druhy nápojů. Důraz se v průběhu studia klade i na bonton, takt a společenské vystupování při jednání s hostem. Žáci, kteří mají dobré studijní výsledky a předpoklady, mají otevřené dveře k následnému studiu u nás, ale i v zahraničí.

6.1 Charakteristika místa šetření

Jako objekt svého šetření a čerpání cenných informací jsem se rozhodl získat ve Střední škole hotelnictví a gastronomie hotelu Internacional, s. r. o. Tato škola je zařazena v síti škol MŠMT již od roku 1990. Na úspěšnou činnost v oblasti gastronomie se jí podařilo navázat i po změně majitele v roce 2014. V roce 2016 se stala zřizovatelkou školy paní Mgr. Jana Dyršmídová, která se aktivně v průběhu života věnuje pedagogické činnosti a zároveň je velice úspěšnou hoteliérkou a znalkyní oboru gastronomie.

Pro absolventy ZŠ má škola připravené obory věnující se gastronomii a cestovnímu ruchu. Učební obor kuchař – číšník zaměřuje výuku žáků na základy společného stravování. Osvojování praktických dovedností probíhá v pravidelných cyklech, týden praktického vyučování a týden teoretické výuky. Absolvent získává výuční list kategorie H. V návaznosti na tuto oblast vzdělání jsou maturitní obory pro absolventy SOU se zaměřením na již zmiňovanou oblast hotelnictví. Následné nástavbové maturitní studium je možné absolvovat jak denní, tak dálkovou formou.

Mezi velice populární studijní obor na této škole patří obor Hotelnictví 65-42-M/01. Jedná se o čtyřleté denní studium zakončené maturitní zkouškou. Absolventi se uplatní na trhu práce v obchodní a podnikatelské sféře, stejně tak jako v administrativní, organizační a účetní oblasti. Od začátku studia jsou vedeni k tomu, aby byli schopni samostatně podnikat. Dveře do světa jim otevírá nadstandardní výuka jazyků, na které si škola velice zakládá.

Za zmínku rozhodně stojí vyznamenání školy medailí M.D. Rettigové, od Asociace kuchařů a cukrářů v České republice. Studenti se pravidelně účastní národních a mezinárodních soutěží.

Velký důraz se také klade na spolupráci s gastronomickými provozy, kde studenti vykonávají odborný výcvik. Aby se žáci prvních ročníků vyhnuli stresujícím faktorům, které v gastronomii jsou, první ročník provádí žáci praktické vyučování v prostorách školy v kuchyňském studiu, kde je zajištěn permanentní chod cvičné kuchyně. Studenti si pod vedením učitele praktického vyučování postupně osvojují dovednosti a techniky určené k rozvoji jejich budoucí profese. Kuchyňské studio si

ze svého provozu částečně hradí náklady za suroviny prodejem výrobků, které nabízí žákům a učitelům. Každý den se připravuje jedna polévka, dvě hlavní jídla v omezeném množství a doplňkový sortiment, jako jsou obložené bagety, palačinky a podobně. Tvorba jídelního lístku vzniká po vzájemné spolupráci učitele praktického vyučování a teoretických gastronomických předmětů. Na této škole mě zaujala naprosto úzká spolupráce mezi učiteli teorie a praxe. Podněty na přípravu jídelního lístku vycházejí ze stanoveného výukového plánu. Prodej hotových výrobků se provádí v kavárně školy nazývané Caves. Zde má možnost pod dohledem pracovat zase skupina číšníků, která má možnost vyzkoušet si práci v obsluze, jednání s hostem a následné vyúčtování.

Pokud je žák aktivní a úspěšný, je mu nabídnuta možnost stáže v luxusním hotelu v Českém Krumlově, kde získává zkušenosti na vyšší škále odbornosti. Standardem je pochopitelně pedagogický dohled, strava, ubytování a v případě produktivní práce i finanční odměna.

V následujících ročnících jsou žáci umísťováni na smluvní pracoviště školy na území hlavního města Prahy. Mezi tyto pracoviště patří například Břevnovský klášter, síť restaurací Potrefená husa, hotely Ibis a další. V průběhu studia je kladen značný důraz na to, aby byla splněna požadovaná část praxe v kuchyni, i v obsluze. Druhé a třetí ročníky mají možnost v případě úspěšnosti zúčastnit se aktivně projektů Erasmus a být měsíc na pracovištích v Irsku, Anglii, Slovensku nebo Turecku. Tyto pobyty jsou žáky velice vyhledávané a oblíbené.

Veškeré úkony spojené s vykonáním závěrečných zkoušek se konají v budově školy, kde žáci prostředí i zázemí dobře znají a orientují se v něm. Během pozorování mě velice zaujal projekt pro třetí ročníky, s názvem „Závěrečná zkouška na nečisto“ kde mají možnost si žáci vše patřičně vyzkoušet a mají možnost lépe pochopit průběh a principy organizace závěrečných zkoušek (ŠHaG International, 2023).

6.2 Analýza vyučovací jednotky v předmětu odborný výcvik

6.2.1 Průběh vyučovací jednotky

K analýze a pozorování praktické vyučovací jednotky použiji rozbor pracovního dne třetího ročníku oboru Kuchař-číšník. Třída je označena jako ČK3. Na sedmihodinový

odborný blok se žáci dostavili v počtu deseti. Jednalo se o skupinu sedmi chlapců a tří dívek. Výuka probíhala jako kombinovaný učební den. Tématem odborného výcviku byla úprava hovězího masa a cílem výukového dne byla příprava steaků z hovězího masa. Zahájení odborného výcviku bylo stanoveno na 8:00 hodinu a již 15 minut před počátkem výuky byli žáci převlečeni a připraveni k zahájení na svých místech v cvičné kuchyni a vyčkávali na příchod učitele praktického vyučování. V 8:00 hodin byla hodina oficiálně zahájena a vyučující učitel postupoval dle standardní struktury učebního dne.

Den byl zahájen úvodní částí, kde byla provedena jmenovitá kontrola docházky přítomných žáků, jejich zdravotní stav a následně kontrola pracovního oblečení, obuvi a předepsaného pracovního vybavení. Učitel zaznamenával docházku do třídní knihy a přešel z části úvodní na část organizační.

V organizační části rozdělil pedagog žáky do pracovních týmů po dvou žácích. Jako důležité vnímal rozčlenění žáků tak, aby síly skupin po vědomostní i výkonnostní stránce byly vyrovnané. Následovalo seznámení s cílem výuky odborného výcviku, což byla příprava hovězího rump steaků.

Vysvětlení proběhlo s využitím audiovizuální techniky. Učitel seznámil žáky s jednotlivými druhy hovězího masa, které je vhodné pro minutkovou úpravu. Žákům byly po instruktážním videu pokládány otázky, na práci z předchozích dnů praktického vyučování. Byly kladeny otázky z části technologie. Využívaly byly monologické, ale také aktivizační metody. Důraz byl kladen na dodržování bezpečnosti práce a dodržování zásad hygienických pravidel.

Předvedení přípravy steaků bylo nejprve provedeno pomocí programu Kulinářské umění, kde měli žáci možnost vidět práci profesionála a dělali si poznámky. V návaznosti na instruktážní video se praktické přípravy pokrmu ujal učitel a demonstroval pracovní postup a jednotlivé operace. Každý žák byl obeznámen s jednotlivými pracovními úkony. Byly mu předvedeny úchopy, hmaty a techniky. Jednotlivé kroky byly vyučujícím náležitě komentovány a vysvětlovány. Důležité kroky byly demonstrovány opakovaně. Učitel dodržoval přesné pracovní postupy a zásady BOZP a hygieny.

V nácvikové části žáci napodobovali jednotlivé kroky učitele. Žáci pracovali ve dvojicích, dle předchozí instruktáže opakovali jednotlivé kroky pracovní operace a provedli dovednostní nácvik. Bylo možné sledovat vysoké pracovní nasazení učitele, který kontroloval jednotlivé kroky a postupy a dohlížel na dodržování bezpečných pracovních postupů při práci s nožem. Úkolem žáka bylo po předchozí předběžné úpravě masa provést očištění a odblanění. Ze strany učitele byly pokládány otázky k technologické úpravě a k hygienickým standardům, například jaká pracovní deska je využívána při práci se syrovým masem, co je řez po vláknech či přes vlákna a podobně).

V procvičovací části žáci pod dohledem učitele sami vyzkoušeli jednotlivé techniky, pracovali samostatně pod neustálým dohledem. Učitel sledoval postupy a jednotlivé operace, kladl důraz na dodržování pořádku a hygieny na jednotlivých úsecích, na kterých žáci pracovali. Chybné kroky byly ihned vytknuty a opraveny. Do pracovních postupů žáků byly přirozeně včleňovány správné dovednostní návyky.

V části pracovní došlo ke spojování jednotlivých kroků prostřednictvím učitele a došlo k názorné tepelné úpravě masa. Žáci sledovali praktický postup a byli tázáni na jednotlivé kroky, které již znali z teoretické části výuky, případně instruktážního videa. Opakovali si tímto odbornou terminologii z gastronomické oblasti.

Ve výuce byla prakticky uplatněna odborná terminologie, kterou žáci znají pouze z teoretické části výuky. Učitel předváděl stádia tepelné úpravy, žáci měli možnost vidět úpravu steakového masa rare, medium, well done.

Po polední pauze a obědě přišla část prověřovací, kdy žáci pracovali samostatně podle zadaných instrukcí. Učitel obcházel jednotlivé žáky, kontroloval, ptal se. Žáci byli stavěni do pozice „učitele“ a samostatně demonstrovali přípravu, dohotovování výrobku a finální expedici. V tento okamžik žáci dostali další samostatný úkol, kterým bylo popsat technologický postup přípravy steaků a normování výrobku. Na základě popisu technologického postupu učitel hodnotil pochopení látky a osvojení si odborné terminologie. Žáci své postupy četli, učitel opravoval případná pochybení i nevhodné termíny a kontroloval správnost normovacích postupů.

Následovala diskuze, žáci kladli tematické otázky a doplňovali si deníky odborného výcviku. V této fázi došlo k postupnému rozboru pracovních operací žáka a k jeho

následné klasifikaci. Vyžadována byla jeho zpětná vazba k vlastní práci a autoevaluace.

Poslední fází pracovního dne byla část úklidová. Žáci pod vedením učitele uklízeli pracoviště. Byl kladen důraz na dodržování hygienických postupů, správného uložení surovin a materiálů. Byla provedena sanitace dle předem stanovených postupů a pravidel HSCCP. Došlo k úklidu pomůcek, přístrojů a nezbytného vybavení. Kuchyňské povrchy byly umyty a dezinfikovány.

6.2.2 Vlastní hodnocení vyučovací jednotky

Z hlediska dovednostních cílů v praktickém vyučování byli žáci seznámeni s přípravou minutek z hovězího masa. Cíle naučení, seznámení, vysvětlení, prohloubení, procvičení, zdokonalení, prověření a zhodnocení byly splněny. Odborný výcvik byl zaměřen na splnění výchovně vzdělávacích cílů, jako jsou vztah k práci, k učení dodržování zásad BOZP, vztah k budoucímu povolání, vztah ke kolektivní práci, k majetkovým hodnotám, společnému vlastnictví, hospodárnosti, pořádku a ochraně životního prostředí byly také naplněny.

6.3 Rozbor dalších vyučovacích jednotek na základě Bloomovy taxonomie kognitivních cílů

Při teoretické části jsem měl možnost se účastnit a následně rozebrat ještě tři výukové dny v odborném výcviku a to jak prvním, druhém a třetím ročníku. Značný rozdíl zde byl kladen na stupeň a úroveň znalostí a dovednostní znalostí jednotlivých tříd. Pozitivně jsem vnímal finální hodnocení na základě nejenom stanoviska učitele praktického vyučování, ale také na základě přítomnosti učitele teoretických předmětů, který kladl doplňkové a tematické otázky v návaznosti na probrané učivo.

V průběhu odborného výcviku se zohledňovala znalostní kritéria a tato znalost byla systematicky kontrolována a prohlubována. Odborným výcvikem byla okamžitě získávána zpětná vazba na probrané teoretické učivo.

Vždy byl kladen důraz na pochopení a porozumění jednotlivých témat. Složitější části byly opakovaně vysvětlené, předvedené a dovednostní zpětná vazba byla

získávaná prakticky, okamžitou opravou chyb a také aplikací způsobu „žák v roli učitele“.

V průběhu výuky jsem se setkával s výukovou metodou problémového řešení, kdy byl žák učitelem veden k samostatnému řešení problému, tedy aplikační formou řešení.

Docházelo k rozboru výukových celků na drobné pracovní úkony v případě složitějších částí, aby měl žák problematiku možnost pochopit a jednotlivé operace nacvičit a naučit se. Následně v průběhu výuky také docházelo ke spojování jednotlivých kroků do větších celků. Aplikace analýzy a syntézy byla tedy rovněž splněna.

Hodnocení bylo prováděno soustavně, v průběhu celého výukového celku, vždy se jednalo o hodnocení slovní, na základě kterého byla na konci pracovního dne vyvozena celková klasifikace výkonu práce, na jejímž základě byla stanoven) jedenkrát týdně celková známka. Pro udělení známky z odborného výcviku musela být splněna účast na hodinách v praktickém vyučování v minimálním množství alespoň tří odpracovaných dní z pěti. K těmto okruhům byl připojován okruh senzomotorických dovedností, který v roli odborného výcviku hraje značnou roli, ale dle Blooma nebyly vytvořeny podkategorie pro hodnocení v rozvoji tohoto typu dovedností.

6.4 Rozbor na základě dotazníkového šetření

6.4.1 Realizace dotazníkového šetření

Na základě dotazníkového šetření, které bylo provedeno v průběhu listopadu 2022 na Střední odborné škole gastronomické, jsem oslovil všechny žáky a žákyně se žádostí o vyplnění dotazníku, se zaměřením na otázky všeobecného charakteru, ale zejména na otázky, které by mi pomohly analyzovat kritéria hodnocení v praktickém vyučování, na uvedené škole. Dotazník byl distribuován v tištěné formě všemi ročníky učebního oboru Kuchař-číšník. Jeho vyplnění bylo dobrovolné a celkem bylo osloveno 96 respondentů. S jeho vyplněním souhlasilo a následně odevzdalo 75 respondentů, napříč všemi třemi ročníky.

6.4.2 Výsledky dotazníkové šetření

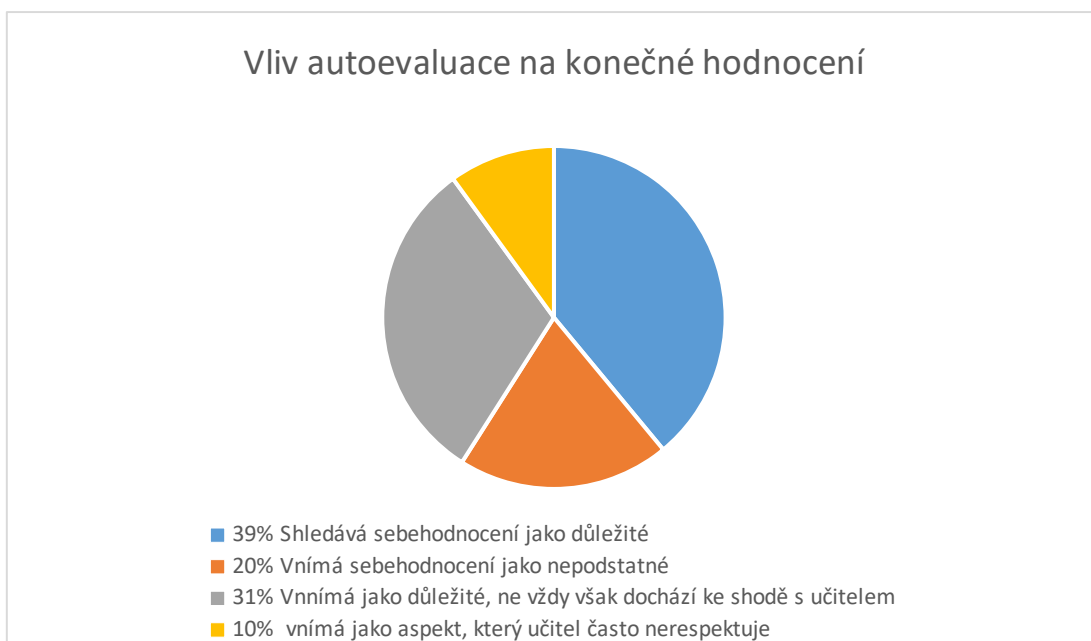
Podoba dotazníku je umístěna v Příloze 1. Pro ukázkou jsou vybrané odpovědi prezentovány v následujících grafech.

Graf 1: Odpověď respondentů na otázku č. 8



Zdroj: vlastní šetření, 2022

Graf 2: Odpověď respondentů na otázku č. 10



Zdroj: vlastní šetření, 2022

V závěrečném dotazníkovém šetření jsem dospěl k následujícím údajům:

- 1) Učební obor kuchař-číšník je z hlediska atraktivity zajímavější spíše pro chlapce než pro dívky. Genderové složení napříč ročníky je 64 % chlapců a 36 % dívek.

- 2) Věkové rozmezí respondentů bylo nejvíce zastoupené v kategorii 15-17 let, což bylo 51 %. Ve věkové hranici 18 -20 let se nachází 39 % respondentů a věk vyšší, než 20 let uvedlo 10 % oslovených.
- 3) Co se týče volby oboru, samostatně se dokázalo rozhodnout 61% dotázaných. U 39 % se na výběru oboru podíleli rodinní zástupci, známí nebo přátelé.
- 4) V odpovědi na otázku jestli, je učební obor baví a naplňuje, se kladně vyjádřilo 58 % respondentů, 13 % respondentů nevnímá zvolený obor tak jak si ho představoval/a a 29 % si volbou zatím ještě není úplně jistých.
- 5) Z hlediska atraktivity oborových částí uvádí 41 % dotázaných, že je spíše zajímá příprava pokrmů (kuchař) Úsek obsluhy (číšník) zaujalo 28 % dotázaných, (tuto volbu upřednostňují spíše dívky). 8% respondentů má rádo jak práci v oboru kuchař, tak číšník. Ve 4 % případech jsou to jiné gastronomické dovednosti, jako je barmanství nebo baristické dovednosti.
- 6) V případě, že by žák měl vyslovit oblibu (volbu mezi odborným výcvikem nebo teoretickým vzděláváním), 51 % respondentů vnímá jako pro ně atraktivnější praktickou část, tedy odborný výcvik. 39 % jako činnost, kterou mají raději, uvádí teoretickou část. Často jsem se setkal s názorem, že manuální část je pro ně příliš náročná a že se cítí unavení. 8 % má rádo obojí a 2 % nemá rádo ani jednu činnost.
- 7) V případě úspěšného ukončení zvoleného oboru by se mu chtělo do budoucna věnovat pouze 25 % dotázaných. 49 % respondentů by spíše volilo zaměstnání mimo svůj obor. 9 % dotázaných uvádí, že chce pokračovat v následném nástavbovém studiu a 17 % dotázaných žáků ještě nemá zcela jasno.
- 8) S přihlédnutím k otázce klasifikace 59 % procent dotázaných uvádí, že lépe vnímá hodnocení slovní, než klasifikaci známkou. 32 % volí spíše opak. 9 % dotázaných uvádí, že jim nevádí ani jeden druh hodnocení.
- 9) Ke každodennímu hodnocení v hodinách praktického vyučování se kladně staví pouze 15 % dotázaných. 65 % dotázaných by uvítalo benevolentnější přístup a hodnocení ne v takovém rozsahu – vnímá ho negativně. 20 % neví nebo nemá názor.
- 10) Autoevaluaci bere jako pozitivní a zaznamenává jí ze strany učitele odborného výcviku 39 %. 20 % respondentů ji shledává jako nepodstatnou, myslí si, že

jejich názor na vliv klasifikace nemá žádný vliv, učitel se rozhoduje jen pouze na základě svého mínění. 31 % dotázaných vnímá sebehodnocení své práce jako přínosné, ne vždy se však názorově shodnou s učitelem.

- 11) Hodnocení jako adekvátní a přiměřené ze strany svého učitele hodnotí pozitivně 57 % dotázaných. 36 % dotázaných vnímá hodnocení jako přísné, neadekvátní nebo nepřesné. V případě adekvátnosti klasifikace si zcela jisto není 5% dotázaných žáků.
- 12) V případě, že má dotázaný neúspěšný den, případně problémy osobního charakteru si myslí 27 % dotázaných, že k tomu učitel přihlédne. 49 % respondentů má opačný názor. Spíše ano si myslí 21 %, spíše ne pouze 3 %.
- 13) V případě, že by měl žák hodnotit svého učitele praktického vyučování, co by odborníka na klasifikační škále, by byl jeho celkový průměr 1,78. Z toho by byl 41x výborný (55 %), 17x chvalitebný (23 %), 15x dobrý (20 %), 2x dostatečný (2 %).
- 14) Pokud by žáci při praktickém vyučování v cvičné kuchyni mohli prosadit změny, 55 % by uvítalo modernizaci vybavení a zařízení cvičné kuchyně a jeho zázemí. 23 % by rádo pracovalo s kvalitními a dražšími ingrediencemi, 16 % by uvítalo motivaci v podobě kuchařské hvězdy nebo známé osobnosti na poli gastronomie, 6 % žáků by volilo jiné prioritní potřeby.

7 Celkové zhodnocení a vlastní doporučení

V průběhu analytického šetření pro svoji bakalářskou práci jsem měl možnost díky svým bývalým kolegům se zúčastnit několika dní praktického vyučování oboru Kuchař-číšník 65-51-H/1. Rád bych touto cestou pedagogům poděkoval za umožnění pozorování pedagogických postupů v předmětu odborný výcvik i za umožnění distribuce dotazníků potřebných pro svou práci.

V porovnání s jinými školami mě na této konkrétní škole zaujalo klidné prostřední malé školy s maximálním zaměřením na žáka. Žák je zde od prvního ročníku seznámen s tím, čeho může pít a cílevědomým přístupem dosáhnout a výuku po stránce praktické i teoretické zajišťují skuteční odborníci a profesionálové. Velice mě zaujalo, že žáci prvních ročníků mohou pracovat v prostředí školy a nejsou zatěžováni stresem reálných gastronomických provozů, tak jako tomu je na jiných školách. Prostřednictvím zkušeností učitelů praktického vyučování jsou žáci schopni produktivní práce malého rozsahu a prodejem svých produktů částečně hradí provoz a nákup potřebných surovin.

Na žádné jiné škole jsem se dosud neseťkal s tak dokonale propracovaným systémem mezipředmětových vztahů, jako právě zde. To přisuzuji dobrému pozitivnímu klimatu, které zde panovalo, dobrými vztahy mezi pedagogy a právě již zmiňovanému přívětivému prostředí, kde je prioritou zaměření na žáka.

Žák je zde aktivně veden k práci, a tím, že je mu věnován maximální možný čas, umožní mu hned v prvním ročníku pochopit principy skladového hospodářství, dodržování zásad hygienických principů i BOZP. Na což v reálném gastronomickém někdy chybí čas.

Nevýhody jsem vnímal v někdy zastaralém vybavení i zařízení, na které často upozorňovali žáci a v omezených finančních prostředcích, na provoz kuchyně a nákup surovin.

Z hlediska hodnocení a klasifikace žáků jsem se setkal se vstřícným přístupem. Žák si odnášel hodnocení každodenně, za každou jednotlivou pracovní operaci i za celý pracovní den. Nevycházelo se tedy jen z nepravidelné klasifikace a v případě chybného osvojení pracovní operace žákem, k ní byl systematicky vrácen do té doby,

dokud si jednotlivou operaci řádně nenacvičil. Tato funkce hodnocení však procentuálně nevyhovovala velké části žáků. Dle mého názoru jim ale spíše vadila negativní hodnocení v případě pasivního přístupu k práci. Vzorná a příkladná mi rovněž přišla elektronická evidence docházky s možností každodenní kontroly žákem/rodičem, jednalo se o procentuální kontrolu docházky.

Sebereflexe byla vyžadována po žácích každý den a následné hodnocení učitelů bylo vždy konfrontováno se sebehodnocením žáka. Tato činnost však některými žáky nebyla oblíbená, z důvodu přehledu učitele nad podaným výkonem. Díky přesné kontrole pracovního výkonu žáka je od prvního ročníku kladen důraz na kvalitu odvedené práce a postupně je žák seznamován s tím, aby se jeho práce stávala produktivní. Na obdobných školách jsem se často setkával s tím, že žák nedokázal pochopit termín produktivita práce, produktivní hodina a často hovořil pouze o čase v práci, což není kritérium pro hodnocení klasifikační, ani finanční. Závěrem bych rád zmínil spoustu motivačních aspektů, v průběhu studia, která zahrnuje jak pracovní, tak relaxační pobyty, zajímavá pracoviště odborného výcviku a v případě skvělých studijních výsledků odpuštění 100 % školného.

Z výsledků dotazníkového šetření vyplynulo:

Na základě analýzy jednotlivých vyučovacích jednotek jsem dospěl k závěru, že vše probíhalo v souladu se správnými výukovými postupy. Jejich charakteristika je uvedena v teoretické části bakalářské práce a je obtížné jakékoliv doporučení. Vyučující svojí práci dělají dobře, bez pochybení a jejich způsoby prověřování, hodnocení a klasifikace se opírají o didaktické standardy, používané i na jiných, mnou poznaných typech škol s gastronomickým zaměřením. Poznané techniky a postupy vnímám jako vyhovující. Spokojenost je viditelná i ve výsledcích dotazníkového šetření. Zde by bylo možná vhodné doporučit zajištění potřebného materiálního vybavení cvičného pracoviště, například formou sponzorského daru ze strany dodavatelů. Vhodnou bych také viděl větší motivaci ze strany rodičů, případně jiných zákonných zástupců. Mnoho respondentů dle mého názoru postrádalo hlubší zájem o obor, ale také pracovní a základní hygienické návyky z domova.

ZÁVĚR

Cílem bakalářská práce na téma Rozbor prověřování, hodnocení a klasifikace a praktické dovednosti při výuce předmětu odborný výcvik bylo vhodnou formou analyzovat prvky klasifikace a hodnocení na střední odborné škole gastronomické u učebního oboru kuchař-číšník (65-51-H/01). Vyhodnocením dotazníkového šetření se prokázalo, že více než polovina žáků vnímá prioritně slovní hodnocení, třetina žáků se spokojí spíše s hodnocením klasifikační známkou. Jen desetina dotázaných žáků neshledává rozdíl mezi slovním hodnocením a známkováním. Prvním dílčím cílem této práce bylo vyhodnotit, kolik žáků se v budoucím zaměstnání chce uplatnit ve vystudovaném oboru. Jen 25 procent dotázaných s určitostí odpovědělo, že vystudovaný obor je pro ně prioritou při volbě budoucího povolání. Druhým dílčím cílem této práce bylo zjistit, jaký vliv má provázanost teoretické výuky s praktickým vyučováním na výkon žáků v praxi. Z vlastního pozorování a následného posouzení lze vyvodit, že finální hodnocení je stanoveno nejenom na základě stanoviska učitele praktického vyučování, ale také na základě přítomnosti učitele teoretických předmětů, který je při praktické výuce nejen přítomen, ale v návaznosti na praktickou činnost utvrzuje teoretické znalosti žáků probraného učiva při konkrétních praktických činnostech formou otázek. V těchto případech lze dovodit, že žák, který má teoretické znalosti, si je praktickou činností nejen vyzkouší, ale provázáním teorie a praxe utvrdí.

Teoretická část se zaměřuje na obecné didaktické cíle, vysvětluje didaktické pojmy a z odborného výcviku. Zabývá se cíli v praktickém vyučování, jeho organizačními formami a metodami, využívanými v konkrétních oborech praktického vyučování. Definuje kritéria pro přijetí a studium na střední odborné škole.

Praktická část je zaměřena na charakteristiku učebního oboru, který jsem si zvolil pro svou práci. Zaměřuje se na rozbor konkrétních vyučovacích jednotek, stanovení cílů a postupů, kterými je k nim možné se dobrat. Ve své analýze jsem vycházel nejenom z účasti a poznatků na konkrétních hodinách praktického vyučování, ale také z dotazníkového šetření, které jsem provedl mezi 75 žáky učebního oboru kuchař-číšník, napříč všemi třemi ročníky.

Kromě základních údajů bylo smyslem práce ukázat, které způsoby hodnocení žákům nejvíce vyhovují, jaké principy hodnocení vnímají nejlépe, jak vnímají učitele odborného výcviku jako vzor a autoritu, ale také aspekty, jako jsou zájem o zvolený obor a zdali se oboru hodlají věnovat i ve svém budoucím povolání, či nikoliv. Školní hodnocení je aspekt podmiňující kvalitu výuky a zároveň je také ukazatelem dovedností a znalostí osvojených samotným žákem. Je určitým pilířem v komunikaci mezi učitelem a žákem, respektive jeho zákonným zástupcem. Hodnocení a klasifikace není možné praktikovat pouze na teoretické úrovni, ale hlavně v rovině praktické, kde je atributem širší spektrum záběru, jako je osvojení si technologických postupů, dovedností, pracovních postupů a operací, bezpečnosti práce, hygienických předpisů a norem a environmentálních znalostí.

V průběhu šetření vyšlo najevo, že část respondentů si zvoleným oborem nebyla zcela jista a výběr jejich studia byl do značné míry ovlivněn rodiči nebo jinými rodinnými zástupci. Tato situace vyšla najevo i v jednom z dalších bodů šetření, kdy téměř 50 % respondentů neshledává odborný výcvik jako stěžejní část jejich zvoleného oboru a tu z důvodů, že jim zvolená práce není blízká a postrádá k ní bližší vztah.

Podrobné hodnotící praktiky jsou zachyceny v praktické části, kdy se práce primárně zaměřuje na rozbor praktického vyučování a do jaké míry si žáci osvojili pracovní postupy a operace, na jejichž základě probíhá následné hodnocení a klasifikace.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

MONOTEMATICKE PUBLIKACE

ČADÍLEK, Miroslav a LOVEČEK Aleš. *Didaktika odborných předmětů. Účelové vydání pro DPS*. Brno: PedF MU, 2005. 177 s.

DYTRTOVÁ, Radmila a KŘÍŽ, Emil. *Teorie a praxe praktického vyučování. Textová studijní opora*. 1. vydání. Praha ČZU, IVP, 2018. 80 s.

KALHOUS, Zdeněk, OBST, Otto a kol. *Školní didaktika*. Praha: Portál, 2009. 447 s. ISBN 978-80-7367-571-4.

KŘÍŽ, Emil. *Didaktika praktického vyučování pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory*. Textová studijní opora 1. vydání. Praha: ČZU, IVP, 2010. 60 s. ISBN 80-213-1322-6.

KŘÍŽ, Emil. *Základní principy didaktiky praktického vyučování pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory*. Praha: ČZU, IVP. 2018. 74 s. ISBN 978-80-213-2846-4. 80-7367-546-2.

PRŮCHA, Jan, Eliška WALTEROVÁ a Jiří MAREŠ. *Pedagogický slovník*. 7., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Portál, 2013. ISBN isbn978-80-262-0403-9.

SCHIMUNEK, Franz-Peter. *Slovní hodnocení žáků*. 1. vyd. Praha: Portál, 1994. 54 s. ISBN 80-85282-91-7.

SKALKOVÁ, Jarmila. *Obecná didaktika*. 2. vydání. Praha: Grada Publishing, a. s., 2007. 328 s. ISBN 978-80-247-1821-7.

SLAVÍK, Jan. *Hodnocení v současné škole: východiska a nové metody pro praxi*. Praha: Portál, 1999. Pedagogická praxe (Portál). s. 77, ISBN 80-7178-262-9.

SLAVÍK, Milan, HUSA, Jiří a MILLER, Ivan. *Materiální didaktické prostředky a technologie jejich využívání*. 1. vydání. Textová studijní opora. ČZU v Praze, IVP, 2007. 50 s. ISBN 978-80-213-1705-5.

SLAVÍK, Milan a MILLER, Ivan. *Oborová didaktika pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory*. 3. vydání. Textová studijní opora. Praha: ČZU v Praze, IVP, 2012. 135 s. ISBN 978-80-213-2277-6.

VALIŠOVÁ, Alena a KASÍKOVÁ, Hana. *Pedagogika pro učitele*. 2. vyd. Praha: Grada Publishing, a. s., 2011. 456 s. ISBN 978-80-247-3357-9.

ELEKTRONICKÉ ZDROJE

MŠŠ – Moravská střední škola, s. r. o. *Úvodní stránka*. [online]. [cit. 17.02.2023]. Dostupné z: <https://www.moravskastredni.cz/obory/kuchar>

MŠMT – Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy. *Přehled číselníků, klasifikací a převodníků používaných při sběru dat v resortu školství*. [online]. [cit. 10.02.2023a]. Dostupné z: <https://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/statistika-skolstvi/prehled-ciselniku-klasifikaci-a-prevodniku-pouzivanych-v-oblasti-skolstvi>

MŠMT – Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy. *Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání 65-51-H/01 Kuchař – číšník*. [online]. [cit. 10.02.2023b]. Dostupné z: https://www.edu.cz/wp-content/uploads/2020/08/65-51-H01_Kuchar-cisnik_2020_zari.pdf

MŠMT – Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy. *Vyhláška o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři*. [cit. 10.02.2023c]. Dostupné z: <https://www.aspi.cz/products/lawText/1/36404/1/2>

MŠMT – Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy. *Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon)*. [online]. [cit. 10.02.2023d]. Dostupné z: <http://aplikace.msmt.cz/Predpisy1/sb190-04.pdf>

NPI ČR – Národní pedagogický institut České republiky. *Kvalifikace*. [online]. [cit. 08.02.2023a]. Dostupné z: <http://archiv-nuv.npi.cz/nsk2/kvalifikacni-pozadavky.html>

NPI ČR – Národní pedagogický institut České republiky. *Střední vzdělávání*. [online]. [cit. 08.02.2023b]. Dostupné z: <http://archiv-nuv.npi.cz/t/stredni-vzdelavani.html>

MUNI – Masarykova univerzita. *Interaktivní výukové materiály*. [online]. [cit. 2023-02-26]. Dostupné z: <http://boss.ped.muni.cz/vyuka/material/puvodni/skripta/dop/didodbpr.pdf>

ŠHaG International - Škola hotelnictví a gastronomie International, s. r. o. *Aktuality*.
[online]. [cit. 2023-08-08]. Dostupné z: [https://www.skolahotelnictvi.cz/index.php?
type=Post&id=828](https://www.skolahotelnictvi.cz/index.php?type=Post&id=828)

SEZNAM TABULEK A GRAFŮ

Tabulka 1: Orientační tabulka pro hodnocení v praktickém vyučování.....32

Tabulka 2: Učební plán.....34

Graf 1: Odpověď respondentů na otázku č. 8.....42

Graf 2: Odpověď respondentů na otázku č. 10.....42

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha 1: Vzor dotazníku

Příloha 1: Vzor dotazníku

Vážené žákyně a žáci,

jmenuji se Pavel Hartvich a prosím vás o vyplnění následujícího dotazníku, který poslouží pouze pro účely mé bakalářské práce na téma Rozbor prověřování, hodnocení a klasifikace praktických dovedností při výuce předmětu „Odborný výcvik“. Dotazník je anonymní. Vyberte vždy jednu správnou odpověď a označte ji zakroužkováním.

Děkuji za váš čas.

1) Jakého jste pohlaví (prosím zakroužkovat) muž - žena

- A) Muž
- B) Žena

2) Jste věkové kategorie?

- A) 15 – 17 let
- B) 18 – 20 let
- C) 20 let a více

3) Studium oboru jste si vybral:

- A) Sám, na základě vlastního rozhodnutí
- B) Nebyl jsem si jist, s výběrem mi pomáhali rodiče, případně někdo jiný

4) Zvolený obor Vás zajímá, baví a naplňuje?

- A) Ano
- B) Ne
- C) Ještě si nejsem zcela jistý/á

5) Při výuce praktického vyučování Vás zajímá:

- A) Spíše část kuchařská, tedy příprava pokrmů
- B) Spíše část číšnická, tedy úsek obsluhy
- C) Zajímá mě obojí
- D) Zajímá mě něco jiného (doplňte prosím co)

.....

6) Ve škole upřednostňujete raději:

- A) Raději navštěvuji teoretické vzdělávání (školu)

- B) Mám raději praktické vzdělávání (praxi)
 - C) Mám rád/a obojí
 - D) Nemám rád/a ani jedno
- 7) **Budete se po ukončení studia na této škole věnovat zvolenému oboru?**
- A) Ano
 - B) Ne
 - C) Ještě nevím
 - D) Zvažuji nástavbové studium
- 8) **V průběhu Vašeho hodnocení v praktickém vyučování lépe vnímáte hodnocení:**
- A) Slovní
 - B) Hodnocení známkou
 - C) Je mi to jedno
- 9) **K hodnocení znalostí a dovedností v praktickém vyučování dochází každý den. Vnímáte to jako:**
- A) Ano, je to dobrý nápad
 - B) Ne, nelíbí se mi to
 - C) Nejsem schopen se vyjádřit
- 10) **Používá Váš učitel odborného výcviku hodnocení sama sebe nebo ne?**
- A) Ano, přihlíží k němu
 - B) Ne, moje vyjádření nebere jako důležité
 - C) Někdy ano a někdy ne
- 11) **Hodnocení v průběhu praktického vyučování vnímáte:**
- A) Adekvátní (přiměřené)
 - B) Neadekvátní (nepřiměřené nebo příliš přísné)
 - C) Nejsem si zcela jistý
- 12) **V případě, že máte osobní problémy, které mají vliv na Váš pracovní výkon, bere na ně učitel zřetel? Případně snaží se Vás neklasifikovat?**
- A) Ano
 - B) Ne
 - C) Spíše ano
 - D) Spíše ne

13) Ohodnot'te p'ístup a práci svého učitele odborného výcviku jako ve škole, na škále od 1 do 5 (1 – výborný až 5 – nedostatečný) Prosím zakroužkujte číslici:

1 2 3 4 5

14) V případě, že byste na školním pracovišti mohl/a něco změnit, co by udělalo výuku odborného vyučování lepší nebo zajímavější, co by to bylo? Prosím stručně popište:

.....