

Česká zemědělská univerzita v Praze

Institut vzdělávání a poradenství

Katedra pedagogiky



**Didaktická technika jako faktor zvyšování účinnosti práce
učitele**

Bakalářská práce

Autor: Marie Marešová, DiS.

Vedoucí práce: prof. Ing. Milan Slavík, CSc.

2020

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma:

Didaktická technika jako faktor zvyšování účinnosti práce učitele

vypracovala samostatně a citovala jsem všechny informační zdroje, které jsem v práci použila a které jsem rovněž uvedla na konci práce v seznamu použitých informačních zdrojů.

Jsem si vědoma, 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 vědoma, 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

Děkuji panu profesorovi Ing. Milanu Slavíkovi, CSc., za odborné vedení bakalářské práce, připomínky, cenné rady a vstřícný přístup, které mi poskytl při konzultacích a zpracování této práce. Poděkování také patří vedení, mým drahým kolegům a žákům Hotelové školy Poděbrady za poskytnuté informace, vstřícnou a ochotnou spolupráci, které byly k vypracování mé práce nezbytné. V neposlední řadě bych chtěla poděkovat své přítelkyni Ing. Zuzaně Hummelové a svému manželovi Václavu Marešovi, DiS., kteří mi vytvářeli optimální podmínky při psaní této bakalářské práce a byli mi vždy velkou oporou.

Abstrakt

Bakalářská práce s názvem Didaktická technika jako faktor zvyšování účinnosti práce učitele je zaměřena na oblast používání didaktické techniky a jejího využití v odborných předmětech technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů na Hotelové škole Poděbrady. Ve své bakalářské práci zjišťuji a snažím se prokázat kvalitu a účinnost didaktické techniky ve vyučovacím procesu. Teoretická část práce obsahuje charakteristiku jednotlivých a nejčastějších didaktických prostředků a techniky. Dále se věnuji představení Hotelové školy Poděbrady a popisu jejích odborných předmětů. Praktická část zahrnuje analýzu řízeného rozhovoru s odbornými učiteli předmětů technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů. Dále je použit metodický nástroj v podobě dotazníkového šetření mezi žáky prvních a druhých ročníků vybrané školy. Ze získaných hodnot jsou vytvořeny jednoduché statistické grafy. Na základě zjištěných výsledků vzešla doporučení pro oba odborné předměty na hotelové škole, která jsou návrhem na možná zlepšení učeben a jejich technické vybavení. Jako doplněk těchto doporučení jsou graficky vypracovány návrhy jedné z laboratorních kuchyní a učebny, kde je zakomponovaná didaktická technika a technologie.

Klíčová slova

Didaktické prostředky, didaktická technika, didaktický program, hotelová škola, Kulinářské umění

Abstract

The Bachelor Degree thesis titled Didactic Technology as the Factor of Increasing Effectiveness of a Teacher's Work focuses on using didactic technologies in VET subjects Technology of Serving and Services and Technology of Food Preparation in the Hotel School of Poděbrady. In my thesis I check and try to prove the quality and effectiveness of didactic technologies in a teaching process. The theoretical part contains characteristics of listed and most frequently used tools and technologies. I also presented the Hotel School of Poděbrady and described the content of VET subjects. The practical part includes the analysis of guided talks with VET teachers of Technology of Serving and Services and Technology of Food Preparation. As a methodical tool I used a questionnaire survey among the students of the 1st and 2nd grades of the school stated above. From the obtained results I created simple statistics graphs. Based on the obtained results I am coming with recommendations for both VET subjects in the hotel school concerning the potential improvement for VET labs and their technical equipment. As the supplement to these recommendations I worked out the graphic designs of one of VET kitchens and the classroom where new didactic tools and technologies are already included.

Keywords

Didactic tools, didactic technologies, didactic programme, hotel school, Culinary Art

OBSAH

ÚVOD.....	8
TEORETICKÁ VÝCHODISKA	10
1 Cíl a metodika	10
1.1 Cíl práce.....	10
1.2 Metodika.....	10
2 Historický vývoj didaktické techniky.....	11
3 Didaktické prostředky – obecně.....	13
3.1 Technické výukové prostředky.....	14
3.2 Didaktická technika a technologie.....	15
3.2.1 Tabule.....	15
3.2.2 Projekční plochy	16
3.2.3 Projekční technika.....	16
3.2.4 Digitální fotoaparáty	17
3.2.5 Videosystémy.....	18
3.2.6 Počítač	18
4 Účelová zařízení odborných škol	19
4.1 Přehled účelových zařízení odborných škol	19
4.2 Funkce účelových zařízení	20
4.3 Hlavní účelová zařízení odborných škol	20
5 Odborné učebny Hotelové školy Poděbrady.....	22
5.1 Technika v učebnách.....	22
5.2 Didaktický program.....	23
5.2.1 Didaktický program Kulinářské umění	24
5.2.2 Hotelový a pokladní systém COMARR32	25
6 Dotazníkové šetření	27

6.1	Dotazování.....	27
6.2	Pravidla pro sestavení dotazníku.....	27
6.3	Zásady pro formulaci otázek.....	28
PRAKTICKÁ ČÁST.....		29
7	Charakteristika Hotelové školy Poděbrady.....	29
7.1	Vzdělávání na Hotelové škole Poděbrady.....	30
8	Odborné předměty.....	33
8.1	Předmět technologie přípravy pokrmů.....	34
8.2	Předmět technika obsluhy a služeb.....	36
9	Výzkumné šetření.....	39
9.1	Rozhovor s učiteli.....	39
9.1.1	Témata rozhovoru s učiteli odborných předmětů.....	39
9.2	Rozhovor.....	40
9.3	Dotazníkové šetření.....	42
9.3.1	Specifikace dotazníku.....	42
9.3.2	Interpretace výsledků dotazníkového šetření.....	43
9.4	Shrnutí výzkumného šetření.....	51
9.4.1	Vlastní návrhy na zlepšení.....	52
ZÁVĚR.....		56
SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....		58
SEZNAM OBRÁZKŮ A GRAFŮ.....		60
SEZNAM PŘÍLOH.....		61

ÚVOD

„Proto budiž učitelům zlatým pravidlem, aby všechno bylo předváděno všem smyslům, kolika možno. Totiž věci viditelné zraku, slyšitelné sluchu, vonné čichu, chutnatelné chuti a hmatatelné hmatu; a může-li něco býti vnímáno najednou více smysly, budiž to předváděno více smyslům“ (Komenský, 1948, s. 252).

Názornost je velmi důležitý pojem, který je spjatý s termínem didaktická technika a výuka. Zásadu názornosti uplatňujeme především didaktickou technikou a učebními pomůckami, jelikož 90 % informací získáváme pomocí sluchu a zraku. Díky využívání didaktické techniky je pro žáky učivo ve většině případů snadněji pochopitelné a srozumitelné. Učitelé však musí umět využívat výhody didaktické techniky a především s didaktickou technikou zacházet, jinak nemůže být výuka s didaktickou technikou efektivní. Důležité také je, aby učitelé sledovali technický vývoj, který jde neustále vpřed. Pokud učitelé umí správně využít všechny klady didaktické techniky, stává se vyučování pro žáky velmi atraktivní a zábavné.

Nynější nároky na výuku žáků se mění také v souvislosti se školními vzdělávacími programy, a tak je nemožné přetrvávat u tradičních, ale zastaralých výukových metod. V dnešní době se totiž školy snaží přilákat nové žáky i zajímavým vybavením a moderní didaktickou technikou.

Hlavním důvodem pro výběr tématu mé bakalářské práce je to, že jsem úspěšnou absolventkou Hotelové školy Poděbrady, kde jsem také absolvovala na Vyšší odborné škole hotelnictví a turismu Poděbrady. Od roku 2017 působím na Hotelové škole Poděbrady jako učitelka odborných předmětů a praxe. Ve své bakalářské práci se zaměřím na didaktickou techniku ve vyučovacím procesu a teoretické poznatky posléze aplikuji prakticky na dva odborné předměty technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů, vyučované právě na poděbradské hotelové škole.

Neméně důležitým důvodem k výběru tohoto tématu byl fakt, že vybavení odborných učeben stolničení pro výuku techniky obsluhy a služeb a laboratorní kuchyně pro výuku technologie přípravy pokrmů jsou od roku 2010, kdy jsem nastoupila do prvního ročníku střední školy, stále stejné. Zatímco v obou učebnách

stolníčení je k dispozici alespoň počítač, diaprojektor a projekční plocha, v laboratorních kuchyních nenajdeme didaktickou techniku žádnou.

V rámci této práce jsem proto provedla k dané problematice výzkumné šetření, a to rozhovor s učiteli odborných předmětů a dotazníkové šetření mezi žáky prvních a druhých ročníků Hotelové školy Poděbrady, přičemž vlastní dotazník zařazuji jako přílohu na konec této práce. Do bakalářské práce jsem současně promítla zkušenosti a poznatky, které jsem nasbírala za sedm let na hotelové škole jako žákyně a studentka a za tři roky jako učitelka odborných předmětů a praxe. Na konci této bakalářské práce pak navrhuji konkrétní podněty na možná zlepšení a modernizaci vybavení a techniky v této vzdělávací instituci.

TEORETICKÁ VÝCHODISKA

1 Cíl a metodika

1.1 Cíl práce

Cílem bakalářské práce je popsat a charakterizovat základní didaktickou techniku. Dále představit a specifikovat Hotelovou školu Poděbrady. Na základě dotazníkového šetření a řízených rozhovorů navrhnout doporučení na možná zlepšení vybavení didaktickou technikou na vybrané škole.

1.2 Metodika

Bakalářská práce bude rozdělena do dvou částí, a to na část teoretickou a praktickou. Teoretická část bude vycházet z odborné literatury a zdrojů vztahujících se k zadanému tématu. Bude se věnovat především pojmům z oblasti didaktické techniky od minulosti až po současnost. Následně bude charakterizována a popsána Hotelová škola Poděbrady, k níž se bakalářská práce vztahuje.

Praktická část práce se bude skládat z detailnějšího popisu odborných předmětů technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů a dále popisu vybavení učeben, ve kterých se tyto předměty vyučují. Bude vyhodnoceno výzkumné šetření, které zahrne rozhovor s učiteli a dotazníkové šetření zaměřené na žáky vybrané školy. Na základě výsledků dotazníku a zpracování odpovědí z rozhovoru budou sepsány návrhy na zlepšení vybavení materiálními didaktickými prostředky na hotelové škole v Poděbradech.

2 Historický vývoj didaktické techniky

Technické inovace přibývají neuvěřitelnou rychlostí. Často mění náš život k nepoznání a v některých případech nám velmi usnadňují život. S vývojem techniky se proměňují i učebny a další prostory škol. Ve středověku a později ve starověku se používaly jednoduché školní pomůcky. Většinou šlo o různé tabulky, ať už dřevěné či kamenné, a především knihy. Zájem o didaktické prostředky se datuje do doby vzniku a zavedení povinné školní docházky.

Ve školách v osmdesátých letech 19. století začala být používána tzv. laterna magika. Díky tomuto objevu přestávali být učitelé závislí na ilustracích v knihách a měli možnost ukázat žákům více názorných příkladů. Učitelé však stále byli odkázáni na svůj projev. Žáci běžně používali malé břidlicové tabulky, na které se psalo křídou a které sloužily k procvičování psaní. Pro nižší ročníky bylo psaní křídou jednodušší než psaní perem.

Na přelomu 19. a 20. století se rozšířila dostupnost papíru a tužky a ve školách tak ustoupilo používání břidlicové tabulky. Papíry a tužky byly hygieničtější a zápis poznámek byl trvalejší než na břidlicových tabulkách.

Nejvýraznější technikou, která se promítla do výukové metody, se stal film. Úžas nad pohyblivými obrázky vedl k rozšíření a rozvoji školních filmů.

Na konci čtyřicátých let 20. století postoupila technika dopředu a školy nabyly zpětné projektory. Tato technika byla mnohem účinnější než laterna magika. V této době se začala používat také kuličková pera. O několik let později byl vynalezen první předchůdce počítače, a to automatizovaný Skinnerův výukový stroj, i když někteří považují za předchůdce počítače spíše kalkulačku. Na rozdíl od výukového stroje nebyla nikdy nahrazena a vidáme ji, především pro její jednoduché a účelné používání, ve výuce stále. Televize a videorekordéry začaly do škol pronikat v sedmdesátých letech 20. století a nahradily tak kinoprojektory.

Osmdesátá léta minulého století se díky nástupu počítačů vyznačují multifunkčností. Dokonce zpětné projektory i televize s videorekordéry jsou vyměněny za dataprojektory nebo monitory počítačů.

V 21. století už lidé hledají důležité informace spíše na internetu než v knihách či odborných časopisech. V některých školách již používají žáci místo tužky a papíru k zápisu poznámek či psaní písemek tablety. Namísto psacích tabulí používají učitelé tabule, na které se dá psát mazací fixou a zároveň slouží jako plocha pro promítání. Školy také vlastní tabule interaktivní. Díky počítačům a internetu ve školách mají učitelé i žáci možnost propojit se s celým světem a sdílet novinky a důležité informace.

Velmi rychlý vývoj technologií snižuje jejich ceny, tudíž je moderní technika snadno dostupná všem. Lidé ovšem nejsou schopni pružně reagovat na vývoj a potenciál nových technologií a využívat všech jejích funkcí (Taušová, 2011).

3 Didaktické prostředky – obecně

Pod pojmem didaktické prostředky se rozumí vše, co učitel a žáci využívají v průběhu vyučování a učení. Díky didaktickým prostředkům může učitel velmi zefektivnit a zkvalitnit výuku. Přenesení didaktických prostředků do výuky přináší jednodušší, pohodlnější a především srozumitelnější vyučování jak pro učitele, tak pro žáky.

Podle Maňáka a Švece (2003, s. 43) jsou didaktickými prostředky „předměty a jevy sloužící k dosažení vytyčených cílů. Prostředky v širokém smyslu zahrnují vše, co vede ke splnění výchovně vzdělávacích cílů. Zajišťují, podmiňují a zefektivňují průběh vyučovacího procesu.“

Kalhous a kol. (2002, s. 337) uvádí, že didaktickým prostředkem, který pomáhá učitelům a žákům naplnění výukových cílů, je například metoda výuky, didaktická zásada, vyučovací forma, ale může jím být také výpočetní technika, školní tabule, učebnice či učební prostory.

„Didaktickými prostředky a jejich kombinacemi působí učitel na žáky, stimuluje je pro učení, navozuje smyslový a rozumový kontakt s učivem, motivuje, uskutečňuje výukovou komunikaci při možnosti střídání a kombinování komunikačních cest, organizuje poznávací proces vcelku i v jeho fázích, řídí, reguluje a kontroluje učební činnosti žáků tak, aby bylo ve stanoveném čase dosaženo stanovených cílů. Didaktické prostředky lze proto v obecném pohledu definovat též jako nástroje řízení a regulace vyučovacího procesu,“ dodává Rambousek (2014, s. 6).

V odborné literatuře se můžeme setkat s rozdělením didaktických prostředků na materiální a nemateriální. Mezi nemateriální prostředky výchovně vzdělávacího procesu patří metody výuky a forma výuky. Materiální prostředky výchovně vzdělávacího prostředku dělíme na učební pomůcky a technické prostředky (Slavík, Miller, 2002, s. 4).

Rambousek (2014, s. 8) charakterizuje materiálně didaktické prostředky jako prostředky, které jsou materiální povahy. Jde o soubory předmětů, které slouží k dosažení stanovených cílů vyučovacího procesu. Materiální didaktické prostředky člení do šesti základních kategorií:

- učební pomůcky – učebnice, žákovské soupravy, školní obrazy, modely, programové aplikace apod. „Některé učební pomůcky vyžadují ke své prezentaci či realizaci zvláštní zařízení – prostředky didaktické techniky (didaktickou techniku)“ (Rambousek, 2014, s. 8);
- metodické pomůcky určené učiteli – příručky, odborná literatura z oblasti učitelovy specializace, pedagogiky, psychologie a filozofie, výchovy, testy, sbírky úloh apod.;
- zařízení – druhy materiálních didaktických prostředků, které se těsně nevztahují k obsahu výuky. Do této kategorie patří například prostředky informační a komunikační technologie, aparatury, laboratorní přístroje, měřicí přístroje, nářadí, nástroje, speciální školní nábytek atd.;
- didaktická technika – soubor přístrojů a technických systémů, které jsou využívány k vyučovacím účelům. Řadí se sem například tabule, data- či videoprojektory, počítače atd.;
- školní potřeby – soubor drobných předmětů, které se používají při grafických projevech žáků. Patří sem sešity, psací potřeby, barvy, štětce, úhlooměry, trojúhelníky, kružítko atd.;
- výukové prostory a prostředí – reálné i virtuální interiéry či exteriéry sloužící didaktickým účelům. Fungují jako odborná učebna, laboratoř, dílna či tělocvična.

3.1 Technické výukové prostředky

Kalhous a kol. (2002, s. 339) klasifikují technické výukové prostředky dle různých hledisek. Konkrétně podle smyslů, na které je působeno, je dále dělí:

- auditivní technika – magnetofony, gramofony, školní rozhlas, sluchátková souprava, přehrávače CD;
- vizuální technika:
 - pro diaprojekci,
 - pro zpětnou projekci,
 - pro dynamickou projekci;

- audiovizuální technika:
 - pro projekci diafonu,
 - filmové projektory,
 - magnetoskopy, videorekordéry,
 - videotechnika, televizní technika,
 - multimediální systémy,
 - osobní počítače,
 - trenažéry.

3.2 Didaktická technika a technologie

Didaktická technika představuje „souborné označení technických zařízení užívaných pro výukové účely. Didaktickou technikou se rozumí buď jen přístroje, nebo i jejich programy. Obvykle se rozlišuje didaktická technika tradiční (diaprojektor, zpětný projektor, filmový projektor aj.) a moderní (počítač s didaktickým programem, jazyková laboratoř, multimediální výukové systém aj.)“ (Průcha, Walterová a Mareš, 2003, s. 43).

V následujícím oddílu vyjmenujeme některé didaktické prostředky a technologie a jejich využívání podle toho, jak je vymezují Slavík s Millerem (2002, s. 15–25).

3.2.1 Tabule

Tabule je zařazena do tradiční kategorie zařízení pro vyučování. Dříve se břidlicové tabule vyráběly i v menším provedení a žáci je používali také jako pracovní listy. Rozlišujeme několik druhů tabulí od tradičních historických dřevěných až po elektronické interaktivní tabule. V dnešní době jsou stále používané dřevěné tabule se speciálním povrchem určeným k psaní křídou.

Jedny z nejvíce používaných tabulí jsou tabule plastové, na které se píše speciálními smývatelnými popisovači v různých barvách. Plastová tabule může být kombinována s magnetickou, a tak se může na tabuli jak psát, tak doplňovat zápis magnetickými pomůckami.

Interaktivní neboli dotyková tabule (obsahuje tři části, a to speciální projekční plochu včetně elektronického pera, datový projektor a počítač se speciálním programem).

Díky tomu můžeme na tabuli vpisovat a doplňovat poznámky pomocí elektronického pera a zároveň slouží jako dotyková obrazovka. Výhodou toho je využití pro zápis i pro kresbu současně. Velkou nevýhodou je vysoká pořizovací cena tabule.

Flip-chart obsahuje papírový blok a bílý smazatelný povrch, na který se zapisuje pomocí popisovačů. Výhodou flip-chartu je snadné přenesení. Díky jeho menším rozměrům je vhodný do menších učeben.

Psaní na tabuli má určitá pravidla, jako je například čitelné psaní, používání odpovídající velikosti písmen a především vždy psát na čistou tabuli.

3.2.2 Projekční plochy

Většina didaktické techniky potřebuje pro vlastní použití projekci. Kvalitní projekční plocha je velmi důležitá pro kvalitní obraz. Projekční plochy se rozlišují podle toho, zda se jedná o přední nebo o zadní projekci.

Přední projekce se nachází častěji v klasických učebnách a její nevýhodou je tlumení světla osvětlení před plátnem. Žáky také může rušit chod projekční techniky. Výhodnou přední projekce je příznivá pořizovací cena.

Výhodou zadní projekce je to, že žáky neruší chod projekční techniky, ale často je pořizovací cena plastického plátna k promítání nákladná.

3.2.3 Projekční technika

Zpětné projektory mohou mít různou konstrukci, a to reflexní nebo průsvitovou, s lampami halogenovými nebo výkonnějšími metalhalidovými s odlišnou světelnou výkonností.

Projektory mají i různý projekční úhel, a tak je důležité při nákupu zvážit, pro jaký účel a v jakých učebnách se projektor bude využívat.

Diaprojektory používají učitelé pro projekci diapozitivů nebo diafilmů. Je důležité použít pro projekci jen ty diapozitivy, se kterými chce učitel sám pracovat. Vždy je vhodnější prezentovat méně obrázků a v takovém momentě, kdy obrázek souvisí s výkladem.

Epiprojektory slouží k projekci obrázku z učebnice, atlasu, odborného časopisu a z dalších tištěných materiálů. Jde tedy o projekci obrazu z neprůsvitné předlohy. Nevýhodou epiprojektoru je jeho velikost a značná hlučnost. Při jeho používání je zapotřebí ztemnit místnost.

Datové projektory se používají k projekci obrazu z vizualizéru, počítačové obrazovky, z digitálního fotoaparátu nebo videokamery na projekční plochu, tedy plátno. Pro jeho provoz je potřeba propojit ho s počítačem. Datový projektor umožňuje prezentaci webových stránek a lze ho dobře využít k výuce práce s počítačem.

LCD panel je panel tekutých krystalů (anglicky Liquid Crystal Display), resp. průhledný displej, který se pokládá na zpětný projektor a slouží k projekci počítačové obrazovky nebo digitalizovaného obrazu a obrazu z videorekordéru. LCD panel tak plní stejnou funkci jako datový projektor.

Vizualizéry umožňují projekci trojrozměrných předmětů, které učitel potřebuje prezentovat ve své hodině. Učitel může prezentovat žákům v učebně například hmyz, vzorky semen, hnojiv, rostliny, nerosty, horniny, krmiva či technické součástky. Kamera ukotvená na stojanu je schopna zvětšovat záběr a snímá nasvícený předmět. Obraz je promítán na projekční plochu pomocí datového projektoru. Kvalita vizualizéru tkví v kvalitě zabudované kamery a v nasvícení podkladové desky.

3.2.4 Digitální fotoaparáty

Digitální fotoaparáty slouží k získání obrazových předloh k prezentaci. Jeho výhodou použití je, že je možné ihned vyhodnotit kvalitu pořízené fotky, případně po jejím smazání ihned pořídit nový obrázek. Učitel se ve své praxi setkává s nespočtem jevů, různých úkazů a zajímavostí, které tak může kdykoliv vyfotografovat a pak snadno předat svým žákům. Učitel může fotografie vložit například na webové stránky školy, sociální sítě, jako je Facebook, nebo zaslat žákům na e-mail. Digitální fotografie se prezentují pomocí datového projektoru. Fotografie lze následně i různě upravovat, uložit do počítače a dále vkládat do prezentačního programu nebo učebního textu.

3.2.5 Videosystémy

Video je technický audiovizuální systém, který slouží uchování, přeměně a k reprodukci optické a zvukové informace elektronickými prostředky. Do tohoto souboru prostředků řadíme záznamové přístroje, videokamery, přenosové, korekční a stříhové zařízení. Do souboru zobrazovacích jednotek řadíme televizor, datový projektor, videoprojektor, monitor, notebook apod.

3.2.6 Počítač

V současné době se počítače využívají téměř ve všech oborech. Učitelé mohou počítač využívat mnohostranně. Počítač by měli mít učitelé k využívání jak v kabinetě, tak ho mít k dispozici v každé moderní učebně. Počítač je rovněž velmi důležitým pomocníkem při přípravě a úpravě učebních pomůcek, textů nebo dokumentů pro výuku. Skenery a tiskárny jsou v nynější době s počítači bezdrátově propojeny. Skener je zařízení, které načte předlohu, jako jsou například fotografie nebo texty do počítače. Skener digitalizuje předlohu a učitel tak dále může se skenem pracovat, tzn. dále ho upravovat či kombinovat a využívat ho ve výuce. V nynější době je tiskárna, kopírka a skener jeden multifunkční přístroj. Pomocí moderního skeneru si naskenovanou položku učitel zašle přímo na svůj e-mail nebo zaslat sken přímo žákům nebo kolegům do e-mailu.

4 Účelová zařízení odborných škol

Tato kapitola se zabývá charakteristikou pracovišť pro praktické vyučování sloužící jako účelová zařízení odborných škol, jejich posláním a funkcemi.

Podle Kříže (2018, s. 54) slouží tato zařízení především k zajištění praktického vyučování žáků středních odborných škol rozvíjení pedagogické a odborné práce učitelů praxe či v umožnění zájmové činnosti žáků.

Zákon č. 561/2004 Sb., tj. školský zákon, vymezuje v desáté části o školských zařízeních a školských službách pod hlavičkou paragrafu 120 školská účelová zařízení takto: „Školská účelová zařízení podle účelu, k němuž byla zřízena, napomáhají školám a školským zařízením při jejich činnosti, zajišťují materiálně technické služby, poradenské, informační nebo ekonomicko-administrativní služby, poskytují odborné, studijně pracovní, knihovnické a informační služby pro žáky, studenty, popřípadě zaměstnance, zajišťují praktické vyučování a výchovu mimo vyučování nebo vytvářejí podmínky pro praktické vyučování žáků a jejich zájmovou činnost“ (Zákon č. 561/2004 Sb., s. 10296).

4.1 Přehled účelových zařízení odborných škol

K účelovým zařízením odborných škol patří například:

- laboratoře,
- odborné učebny,
- dílny, demonstrační haly,
- botnické zahrady, arboreta,
- školní zahrady, skleníky,
- cvičné pozemky,
- školní hospodářství (školní statky, školní polesí, školní zahradnictví, školní rybářství aj.),
- smluvní podniky pro výuku praxe (Slavík, Miller, 2002, s. 27).

4.2 Funkce účelových zařízení

Účelová zařízení jsou poskytována pro uskutečnění vzdělávacího programu školy, v první řadě pro výuku žáků. Podle Slavíka a Millera (2002, s. 27) se využívají především:

- pro praktické vyučování (pro odborný výcvik, pro výuku předmětu praxe, pro předmětová cvičení),
- pro výzkumnou činnost učitelů i žáků (hnojařské pokusy, krmivářské pokusy apod.),
- pro ověřování nových technologií, odrůd apod.,
- jako zdroj aktuálních informací z provozu (výsledky hospodaření apod.),
- jako zdroj pomůcek-přírodnin pro ilustraci v teoretickém vyučování,
- obecně k naplnění principu spojení teorie s praxí.

4.3 Hlavní účelová zařízení odborných škol

Níže podrobněji popíši pouze ta účelová zařízení, která se vztahují k mé bakalářské práci, a to na základě toho, jak je předestřeli Slavík s Millerem (2002, s. 28–29).

Odborné učebny

Odborné učebny jsou vybaveny vhodným nábytkem, zařízeny pomůckami pro daný vyučovaný předmět didaktickou technikou. Žáci mají k dispozici potřebné pomůcky jak v době výuky, tak i o přestávkách. Výhodou pro učitele daného odborného předmětu je to, že nemusí pomůcky složitě přenášet.

Laboratoře

Laboratoře slouží ve cvičení odborných předmětů, pro rozборы například půdy, posouzení kvality produktů atd. Je podstatné, aby měli žáci dostatek pomůcek a pracovali samostatně.

Školní hospodářství

Školní hospodářství je celistvá účelová jednotka. Žákům má ukázat příklad hospodaření v daných podmínkách. Zde vykonávají žáci většinu výuky praxe (učební či individuální), předmětová cvičení a plní další úkoly.

Smluvní podniky pro výuku praxe

Žáci mohou vykonávat praxi i na smluvně sjednaných pracovištích. Díky tomu žáci pracují ve specializovaných závodech a firmách s moderní technologií. Škola může také využít smluvní podnik, pokud nemá například školní statek, školní restauraci či jídelnu. Praktické vyučování v těchto podnicích je podmíněno předem uzavřenou písemnou dohodou. Některé podniky po předchozí domluvě s vedením školy poskytují praxi za drobnou úplatu (Slavík, Miller, 2002, s. 29).

Didaktické prostředky jsou bezpochyby velkou pomocí pro učitelskou profesi. Přesto lze souhlasit s tím, co píše autoři publikace *Materiální didaktické prostředky*: „Učitel si musí uvědomit, že jakékoliv použité materiální didaktické prostředky mají usnadnit pochopení učiva žákům a usnadnit práci učiteli při zpřístupňování učiva, ale osobnost učitele je nezastupitelná!!!“ (Slavík, Miller, 2002, s. 30)

5 Odborné učebny Hotelové školy Poděbrady

Autoři Pedagogického slovníku definují učebnu jako prostor, který je určený k vyučování. Prostor může být nesespecializovaný a potom jej označujeme termínem třída. Pro specializovaný prostor užíváme název odborná učebna, kterou lze charakterizovat jako „speciálně vybavený prostor, určený k výuce určitého předmětu nebo k činnosti vyžadující speciální uspořádání a materiální vybavení“ (Průcha, Walterová a Mareš, 2003, s. 256). Vhodné zařízení odborných učeben je přitom velice důležité pro vyučovaný předmět.

Škola disponuje celkem čtyřmi odbornými učebnami. Dvě odborné učebny jsou speciálně zaměřené a jsou určené pro výuku předmětu technika obsluhy a služeb a dvě pro technologii přípravy pokrmů.

V dalších podkapitolách nastíním konkrétní vybavení v odborných učebnách na hotelové škole.

5.1 Technika v učebnách

Mezi nejpoužívanější didaktickou techniku patří na hotelové škole v Poděbradech počítač, který je nedílnou součástí každé vyučovací jednotky. Počítač je zařízení a výpočetní technika. Zpracovává data pomocí vytvořeného programu. Počítač se skládá z hardwaru, který představuje hmatatelné části počítače (klávesnice, mikroprocesor, monitor atd.). Dále ze softwaru, to je operační systém a programy. Počítač ovládá uživatel, který poskytuje data ke zpracování.

Největší výhodou počítače je tzv. multitasking, což znamená, že osoba, která ovládá počítač, může vykonávat více operací a úkonů najednou během několika málo vteřin. Díky své rychlosti má v dnešní době počítač nepostradatelnou úlohu v lidském životě. Do počítače lze ukládat velké množství dat a dále s nimi pracovat. Pro žáky se mohou vytvářet například různé prezentace či jim pouštět didaktické programy.

Nevýhoda stolního počítače je ta, že se nedá přenášet a musí být neustále připojen k elektrické síti. Každá učebna tak musí mít počítač vlastní.

V dnešní době je při používání počítače nepostradatelné připojení k internetu pro nalezení aktuálních informací, spuštění didaktického výukového programu nebo například pro zápis hodiny a absence do systému Bakaláři.

Nedílnou součástí technického vybavení v učebnách navazující na počítač je bezpochyby dataprojektor společně s promítací plochou. Dataprojektor umožňuje promítnout na zeď či plátno obrazovou projekci. Při používání dataprojektoru je žádoucí vždy zatemnit místnost ať už pomocí žaluzií, závěsů či dalšími zatemňovacími prostředky.

Níže je popsán didaktický program, který hotelová škola používá. Jeho součástí jsou i videa, která se neobejdou bez zvukové techniky. Další součástí tohoto technického vybavení jsou tedy reproduktory. Tyto reproduktory mohou mít podobu tzv. počítačových reproduktorů, kde se dá manuálně formulovat hlasitost zvuku, nebo jsou reproduktory přímo součástí dataprojektoru.

5.2 Didaktický program

Mezi nové a průkopové technologie ve vzdělávání se řadí didaktické programy. Obecný význam didaktického programu by bylo možné shrnout takto: „Didaktický program je sled instrukcí, které řídí průběh žákova učení. Vytvářejí ho odborníci na lidské učení (psychologové), na programování (programátoři) a na dané učivo (učitelé, vědečtí pracovníci). Didaktický program mívá část výkladovou, dodávací, odpověďovou, zpětnovazební. Po formální stránce může mít podobu speciálního učebního textu, počítačového programu, audiovizuálního programu“ (Průcha, Walterová a Mareš, 2003, s. 43). Ve většině případů bývají didaktické programy placené.

Hotelová škola používá ve výuce již šestým rokem program s názvem Kulinářské umění. Tento program zásadně zasáhl do zdejší výuky, a proto je mu v bakalářské práci věnována velká pozornost.

5.2.1 Didaktický program Kulinářské umění

Hotelová škola Poděbrady je začleněna do českého didaktického programu s názvem Kulinářské umění, u jehož počátku a vzniku stál kuchař Jiří Roith, zakladatel tohoto projektu.

Kulinářské umění jsou první on-line videokurzy profesionálního vaření, ke kterým je zapotřebí připojení k internetu. V kurzech je objasněna celá škála kulinářských technik a postupů od základů, jako je správné krájení nožem, příprava polévky a základní omáčky, jak pracovat s vejci vývary až po náročnější techniky, jako je práce s masem a rybami, pečení, nakládání do solného nálevu a marinád, dušení, vaření metodou sous-vide nebo konfitování.

Kulinářské umění je zaměřeno na žáky a studenty gastronomických a hotelových škol, které se rozhodly vyučovat dle moderních trendů světových škol, a proto gastronomické předměty vyučují dle metodiky Kulinářského umění. Žáci mají příležitost rozvíjet své znalosti v oboru a zlepšit tak svou odbornou kvalifikaci a uplatnění na trhu práce. Sami autoři popisují zacílení svého projektu takto:

„Kulinářské umění je určené pro profesionály v gastronomii a studenty gastronomických a hotelových škol, kteří se chtějí sebevzdělávat a zlepšovat své gastronomické znalosti a dovednosti. Projekt ale nezapomíná ani na hobby kuchaře, kteří berou svého koníčka vážně“ (*Kulinářské umění: o projektu*, 2014).

Hlavní myšlenka Kulinářského umění je ta, že „každý kuchař by se měl nejdříve naučit a pochopit všechny základní KULINÁŘSKÉ techniky a postupy, teprve až potom je čas do vaření přidávat své vlastní UMĚNÍ a kreativitu. Jedině tak může kuchař začít vytvářet své vlastní KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ“ (*Kulinářské umění: o projektu*, 2014).

Každé z jednotlivých videí na dané téma obsahuje úvod, kde je krátké shrnutí, co se lze v daném kurzu naučit. Následují jednotlivé videokroky. Například u kurzu na téma bešamel jsou jednotlivé kroky: Co je bešamel a druhy jíšky, Příprava mléka pro bešamel, Příprava bešamelu a jeho dochucování, Variace bešamelu a Skladování a ohřívání bešamelu.

Po zhlédnutí všech jednotlivých videí na dané téma následuje písemná rekapitulace, kterou je dobré se žáky vždy ještě zopakovat. Tato rekapitulace se vyznačuje formou krátkých vět. Žáci by si rekapitulaci měli také přepsat do svých sešitů, čímž si látku ještě zopakují a lépe si ji zapamatují. Po písemné rekapitulaci přijde na řadu kvíz.

Tyto kvízy obsahují uzavřené otázky. Na většinu otázek má žák možnost vybrat z variant odpovědí a), b), c) a d), na další část otázek vybírá žák odpověď mezi možnostmi ano a ne. Kvízy mají většinou kolem 15 až 20 otázek. Po zodpovězení všech otázek program vypočítá procentní úspěšnost a kolik odpovědí bylo správně, kolik špatně. Učitelé mají možnost nahlédnout, které odpovědi měli žáci správně a které špatně. Když žáci vyplňují kvízy na svém účtu, zobrazí se jim pouze procentní úspěšnost a kolik otázek měli dobře a kolik špatně. V první verzi programu žáci viděli i přesné otázky jako učitelé. Vývojáři však zjistili, že žáci podvádějí a zasílají si mezi sebou konečné odpovědi kvízu, takže tomuto nešvaru zamezili. Program také zobrazuje čas, ve kterém žáci splnili kvíz. Každý kvíz musí žáci splnit nad 85 %, jinak se kurz nepočítá jako splněný. Kvíz si žáci mohou zopakovat. Kurz obsahuje také související receptury, jako například recept na základní bešamel, na variaci bešamelu – omáčku Mornay nebo na základní smetanový bešamel. Žáci zde mají k dispozici kalkulaci s ingrediencemi a pracovním postupem na deset porcí.

Učitelé odborných předmětů mají svůj osobní účet a přidávají si své žáky pod svůj účet. Učitelé tak mohou průběžně kontrolovat práci a přípravu svých žáků. Zobrazí se jim kurz, na kterém pracovali, datum, kdy kurz vypracovávali, na kolik procent kurz splnili a kolikrát daný kurz absolvovali.

5.2.2 Hotelový a pokladní systém COMARR32

„Hotelový systém a pokladní systém – COMARR32 je modulární balík programového vybavení, který slouží pro vedení agend v zařízeních poskytujících ubytovací a gastronomické služby. Hotelový systém najde svoje uplatnění v hotelích, restauracích a maloobchodních prodejnách. Jako pokladní terminály se používají dotykové POS pokladny pracující pod Windows 7, 8 a Windows 10, nebo tablety s operačním systémem Windows 8 a 10. COMARR32 splňuje požadavky elektronické evidence tržeb (EET)“ (*ComArr: co je to hotelový a pokladní systém?*, 2019).

S tímto hotelovým a pokladním systémem COMARR32 se žáci hotelové školy setkají hned v několika předmětech. V předmětu podnikání v hotelnictví a gastronomii se žáci s tímto reálným programem učí pracovat, aby následovně plně zvládli praxi na školní recepci, kde je tento program také využíván. Součástí výuky je tedy i praxe na odborných pracovištích hotelu Junior. Mezi tyto odborné pracoviště se řadí recepce Školního hotelu Junior, restaurace hotelu Junior a tzv. housekeeping. Díky tomuto programu žáci umí ovládat provoz recepce, jsou kompetentní využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi, zvládnou vykonávat a organizovat ubytovací služby, vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu či řídit provoz ubytovacích zařízení (*Školní vzdělávací program*, 2018, s. 209).

6 Dotazníkové šetření

Pro bakalářskou práci využijí dvě metody – rozhovor s učiteli a dotazníkové šetření mezi žáky na hotelové škole. Dotazníkové šetření patří mezi základní metody sběru informací. Dále mezi tyto metody patří pozorování a experiment. Ve své bakalářské práci využijí výsledky dotazníkové šetření ke stanovení návrhů na zlepšení didaktické techniky a jejího využívání.

6.1 Dotazování

Dotazování „patří mezi nejrozšířenější a nejpoužívanější metody marketingového výzkumu. Informace se získávají kladením záměrně cílených otázek a odpovědi respondenta jsou potom zdrojem informací. Otázky se sestavují do tzv. dotazníku a vhodně se volí kontakt s nositelem informací (respondenty)“ (Kynclová, Karásková, 2009, s. 34).

6.2 Pravidla pro sestavení dotazníku

Platí, že „sestavení dotazníku je náročnou fází výzkumu. Při sestavování dotazníku je třeba věnovat pozornost správné formulaci otázek, volbě typu otázek, stanovení jejich počtu a dodržení sledu (struktury dotazníku), aby byla jasná hlavní myšlenka dotazníku“ (Kynclová, Karásková, 2009, s. 34).

Úroveň dotazníku ovlivňují následující aspekty:

- zjišťované údaje (cíl dotazování),
- obsah otázek – sestaveny tak, aby respondent porozuměl, byl schopen a ochoten odpovědět,
- typy otázek:
 - otevřené,
 - uzavřené,
 - škály – vyjadřují postoj respondentů,
- formulace otázek,
- struktura dotazníku,
- forma dotazníku,

- testování dotazníku (na vzorku respondentů) (Kynclová, Karásková, 2009, s. 35).

6.3 Zásady pro formulaci otázek

Formulace otázek do dotazníku má několik zásad. Je žádoucí, aby tvůrce dotazníku používal jednoduchý jazyk, aby otázku pochopili všichni respondenti. Měli bychom také zajistit anonymitu respondentů a používat známý slovník. Mezi další důležitá pravidla patří jasná formulace otázek a jejich jednoznačný výklad. Rovněž je třeba neslučovat více témat do jedné otázky, vyloučit zavádějící otázky, které by favorizovaly určitý typ odpovědí. Vyhnout bychom se také měli otázkám nepříjemným (otázky by neměly být příliš osobní) a odhadům, aby respondent nemusel odhadovat (Kynclová, Karásková, 2009, s. 35).

PRAKTICKÁ ČÁST

Praktická část bakalářské práce se v úvodu zabývá stručným seznámením s Hotelovou školou Poděbrady a předměty technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů. Byl proveden rozhovor s učiteli těchto odborných předmětů, jehož cílem bylo zjistit používanou a vybavenost učeben didaktickou technikou.

Dotazníkové šetření bylo prováděno mezi žáky prvních a druhých ročníků hotelové školy, kde působím jako učitelka odborných předmětů a praxe. Po vyhodnocení dotazníkového šetření a zamyšlení se nad odpověďmi mých kolegů byla navržena určitá zlepšení týkající se především vybavení učeben didaktickou technikou.

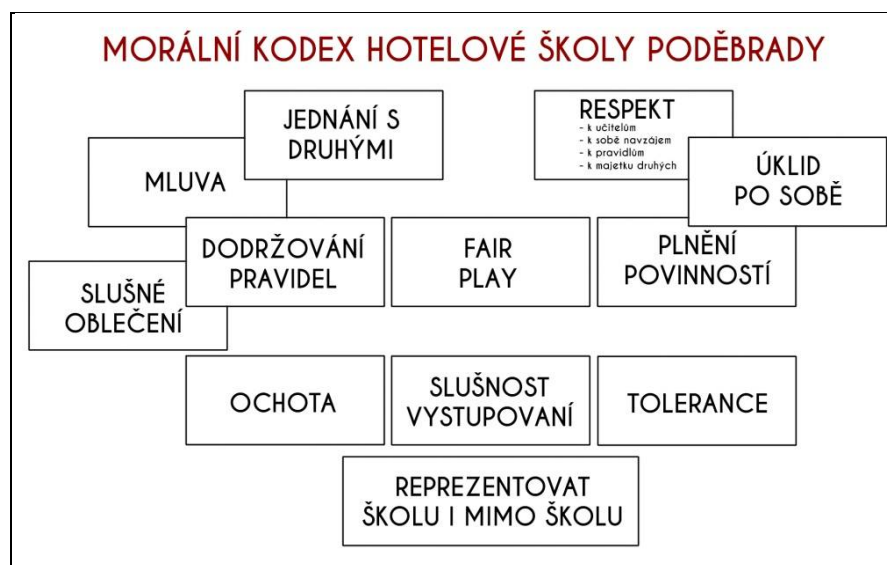
7 Charakteristika Hotelové školy Poděbrady

Hotelová škola Poděbrady se nachází v centru lázeňského města Poděbrady. Její celý název zní Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady. Škola byla zřízena roku 1968 se zaměřením na hotelnictví a cestovní ruch. Výuka byla zaměřena nejen na odborné předměty, ale především na výuku cizích jazyků. Škola prošla několika přestavbami a rekonstrukcemi a vybudovali se i nové učebny výpočetní techniky. Ředitelkou školy je již několik let PhDr. Jana Podoláková, která tuto školu velmi úspěšně vede. Zřizovatelem školy je Středočeský kraj. Uchazeči zde dosáhnou středního vzdělání s maturitní zkouškou. Škola se zaměřuje na hotel management, tourism management a event management. podle těchto směrů pojmenovala hotelová škola svůj školní vzdělávací program zkratkovým slovem S HOSTEM.

Motto školy zní: „Chceme být slušnou a přátelskou školou, školou, která má přísné nároky, a školou, kde se vzájemně respektujeme“ (*Hotelová škola Poděbrady: motto školy*, 2017).

Jakožto bývalá žákyně střední Hotelové školy a absolventka Vyšší odborné školy Poděbrady nemohu než potvrdit následující morální kodex, který hotelová škola má.

Obrázek č. 1: Morální kodex Hotelové školy Poděbrady



Zdroj: upraveno podle www.hsvos.cz

7.1 Vzdělávání na Hotelové škole Poděbrady

Vzdělávací strategie školy je založena na úzkém propojení výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků. Od začátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu školní restaurace, školního baru a Školního hotelu Junior, kde se každý žák od prvního ročníku podílí na doplňkové činnosti školy. Žáci jsou zainteresováni na její kvalitě a na spokojenosti zákazníků a veřejně se svojí prací prezentují.

Pro účely této bakalářské práce budu používat dva pojmy – školní kuchyně a laboratorní kuchyně. Školní kuchyně je provozovna, kam žáci chodí na týdenní praxi ve druhém ročníku a jsou zde pomocnou rukou zaměstnaným kuchařkám. Laboratorní kuchyně je učebna pro realizaci výuky odborných předmětů – konkrétně pro předmět Technologie přípravy pokrmů.

Praxe ve Školním hotelu Junior se dělí na několik odvětví. Žáci pracují na úseku recepce, kde díky předmětu Podnikání v hotelnictví a gastronomii ovládají provoz recepce. Musí umět používat hotelový software, pracují zde s rezervačním a registračním systémem a dalšími prostředky informačních technologií. Je zde

nainstalován hotelový systém COMARR32, se kterým se žáci ve výše zmíněném předmětu seznámili.

Další úsek, ve kterém žáci vykonávají praxi v rámci předmětu podnikání v hotelnictví a gastronomii, je tzv. housekeeping. Žáci společně se zaměstnankyněmi-pokojskými zajišťují ve Školním hotelu Junior perfektní čistotu. Tento hotel slouží přes týden jako internát pro žáky, kteří dojíždějí zdaleka, a o víkendu jsou v hotelu ubytováni komerční hosté.

Restaurace Školního hotelu Junior slouží pro stravování učitelů a žáků hotelové školy a také pro širokou veřejnost jako tzv. závodní stravování. Denně se zde „odstravuje“ okolo 400 osob, které v rámci předmětu technika obsluhy a služeb obsluhují žáci hotelové školy. Výdej jídel zajišťují žáci, kteří jsou na praxi ve školní kuchyni společně s odpovědnou pracovnící kuchyně. Strávníci si svá jídla objednávají přes Stravovací systém Aktion ASTRIS. Práce a komunikace s tímto systémem je velmi intuitivní a jednoduchá. Strávník si vybere svá jídla pomocí dotykové obrazovky, ale také může komunikovat se systémem i ze svého počítače.

Mezi poslední, ale neméně důležitý úsek, kam žáci chodí splňovat praktickou část výuky, je školní bar. Propojují se zde mezipředmětové vazby, jelikož žáci pracují s penězi, probíhá zde pultový prodej zboží a výrobků. Žáci se na tomto úseku střídají po týdnech. Každý týden tu vykonávají svou praxi tři žáci z druhých ročníků.

Své odborné schopnosti, vědomosti a dovednosti mohou žáci zkvalitnit výběrem kurzů, například studené kuchyně, cukrářství, barmanských, baristických a someliérských kurzů a kurzů dekorativního vyřezávání, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem. V rámci těchto kurzů jsou seznámeni s nejnovějšími trendy v oboru.

Výuka předmětu praxe probíhá od třetího ročníku v prestižních hotelích v Praze a v Krkonoších. Prostředí těchto prvotřídních hotelových provozů významně rozvíjí odborné a profesní kompetence i celkově formuje osobnost žáků.

Součástí praktického vzdělávání je také prezentace na veřejnosti. Žáci mají dále možnost rozvíjet své znalosti a dovednosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi.

Na hotelové škole je vedle praktického odborného vzdělávání prioritou vzdělávání jazykové. Žáci mohou rozvíjet své jazykové znalosti na zahraničních stážích, například v Řecku, Francii, Švýcarsku, Německu, Islandu či Irsku (*Školní vzdělávací program*, 2018, s. 10–18).

8 Odborné předměty

Do odborného vzdělávání na hotelové škole patří dle jejího školního vzdělávacího programu tyto předměty:

- obchodní korespondence,
- aplikovaná psychologie,
- ekonomika,
- účetnictví,
- technologie přípravy pokrmů,
- technika obsluhy a služeb,
- marketing a management,
- právo v podnikání,
- zeměpis cestovního ruchu,
- cestovní ruch,
- praxe.

Pro účely této bakalářské práce budu hovořit konkrétně o dvou odborných předmětech – technologie přípravy pokrmů (dále jen TPP) a technika obsluhy služeb (dále jen TOS). Okrajově se zde dotknu i předmětu praxe, kde žáci uplatňují vědomosti a dovednosti především z těchto odborných předmětů a na něž vlastně plynule navazuje. Například součástí výuky TPP je praxe ve školní kuchyni. Praktická část výuky TOS probíhá v těchto výukových střediscích: Školní hotel Junior – restaurace, školní bar. Dále je praxe realizována na mimoškolních pracovištích, do kterých spadají restaurace a hotely po celé České republice.

Oba předměty se žáci učí v prvním a druhém ročníku střední školy. V prvním ročníku mají žáci u obou předmětů stejnou hodinovou dotaci, a to čtyři vyučovací hodiny týdně pro každý předmět. Celkový počet vyučovacích hodin ve školním roce je tedy 136. Ve druhém ročníku je pro předmět TPP vyhrazeno opět 136 hodin za školní rok. Předmět TOS je vyučován ve druhém ročníku tři vyučovací hodiny, tedy 102 vyučovacích hodin za školní rok.

Výuka předmětů TOS a TPP je ve druhém ročníku uzavřena závěrečnou zkouškou v podobě slavnostního banketu. Tato závěrečná zkouška probíhá v týmové spolupráci

celé třídy, kdy se každý podílí na přípravě a samotné realizaci slavnostního banketu pro rodiče.

Žáci v první řadě sestaví složité menu dle gastronomických pravidel. Na základě toho musí provést normování a kalkulaci pokrmů. Následně probíhá nácvik přípravy navržených pokrmů a jejich výdej v rámci předmětu TPP.

Souběžně v předmětu TOS žáci vymýšlí téma, dekoraci, prostření slavnostní tabule a především probíhá nácvik servisu čtyřchodového menu. Při této zkoušce žáci uplatňují především dovednosti a znalosti složité obsluhy. V rámci toho žáci provádí soupis potřebného inventáře, organizují přípravné práce, práce v průběhu akce a na konci provádí vyúčtování akce. Celý průběh této zkoušky je zaznamenán v takzvaném libretu. Jedná se o dokument, který žáci předkládají vyučujícímu jako jeden z podkladů k vyhodnocení celé zkoušky.

Jedna z největších výhod banketu tkví ve vzájemné spolupráci a týmovosti žáků v přípravách a v průběhu samotného banketu. Třída si zvolí svého vedoucího banketu, který je v řídicí pozici. Pod sebou má ještě vedoucí kuchyně a vedoucí obsluhy, kteří mu pomáhají s organizací a kontrolou jednotlivých úkolů a pozic ostatních spolužáků. Velikou oporu mají žáci v učitelích odborných předmětů, kteří jim s přípravami slavnostního banketu pomáhají.

V následujících podkapitolách jsou podrobněji popsány odborné předměty TPP a TOS.

8.1 Předmět technologie přípravy pokrmů

Charakteristika předmětu

„Vyučovací předmět vytváří základ odborného vzdělávání provozně-ekonomického pracovníka ve výrobním středisku. Žáci se naučí používat různé kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů a nápojů. Pracují se základními druhy strojů a zařízení. Seznámí se s organizací a řízením výrobního střediska. Studenti jsou zapojeni do vzdělávacího projektu Kulinářského umění pro hotelové a gastronomické školy. Akreditované kurzy kulinářského umění jsou v souladu se současným RVP“ (*Školní vzdělávací program*, 2018, s. 168).

Obsahové vymezení předmětu TPP

Na úvod tohoto předmětu se žáci seznámí se zásadami hygieny a bezpečnosti práce, vybavením odborné učebny, zařízením, organizací práce, základní administrativou, normováním spotřeby potravin, osobní hygienou a hygienou potravin. Dále se naučí používat technologie, poznají základy technologie přípravy pokrmů, předběžnou úpravu surovin a základní kulinářské techniky a postupy na různá témata.

Průběh předmětu

Teorie předmětu TPP se věnuje především didaktickému programu Kulinářské umění. Učitel žákům pustí na webových stránkách www.kulinarskeumeni.cz videokurz na dané téma, například bešamel. S využitím dataprojektoru zhlédnou žáci videokurz, který jim přesně ukáže a popíše, co je bešamel, jaké ingredience budou potřebovat, jak se bešamel připravuje a jaké má v kuchyni využití nebo jaké jsou jeho variace.

Následně si žáci na pokyn učitele zapíší do sešitů rekapitulaci, kterou každý kurz nabízí. Je zde stručně a jasně slovy shrnutý celý kurz. Žáci si díky opisování rekapitulace více upevní vědomosti, a pokud něčemu neporozuměli, mají možnost se zeptat učitele.

Po zapsání rekapitulace do sešitů přechází učitel na kvíz z daného tématu. V kvízech bývá okolo 15 až 20 otázek podle náročnosti tématu. Učitel spustí kvíz a nechává celou třídu, aby si otázku přečetli. Následně jednoho z žáků vyvolá, aby mu odpověděl, která odpověď je podle jeho mínění správně. V kvízech se nejčastěji vybírá mezi odpověďmi a), b), c) nebo d). Učitel zaškrtně žakovu odpověď a program poskočí na další otázku, kterou žáci opět čtou, a učitel vyvolá dalšího žáka. Po vyplnění všech otázek program vyhodnotí procentní úspěšnost a žáci vidí, které otázky zodpověděli špatně a které naopak dobře. U otázek, které žáci zodpověděli špatně, program nabídne možnost přesměrování zpět na část videa, která jim připomene, jak je to správně. Žáci mají poté za domácí úkol si do příští teoretické výuky vyplnit kvízy na svém uživatelském profilu, a to na minimálně na 85 %, jinak jim program ani učitel neuzná téma a kvíz za splněný. Během teoretické výuky probere učitel se žáky dva až tři videokurzy. Splnění všech kvízů je jeden z podkladů ke klasifikaci žáků a také je důležité k úspěšnému ukončení druhého ročníku.

Aby učitel žáky aktivizoval, zařazuje mezi jednotlivé videokurzy tzv. nakalkulování na příští vaření. Učitel rozdělí žáky do dvou- nebo tříčlenných skupin, které budou následující týden v praktickém cvičení vařit. Dále zvolí jednoho vedoucího kuchyně, který bude dohlížet na své spolužáky a pomáhat tak učiteli při výuce. Jde o metodu „žák v roli kontrolora“. Učitel také vybere tři žáky, kteří půjdou pro celou skupinu nakoupit potřebné suroviny. Obsluhu a servis uvařených pokrmů bude zajišťovat jeden z žáků, který ten den vařit nebude. Učitel vybere receptury, které poskytuje didaktický program Kulinářské umění nebo může čerpat z internetu, ale také z kvalitních gastronomických knížek. Sestavené menu většinou obsahuje studený nebo teplý předkrm, polévku, hlavní chod, dezert nebo moučník a pečivo.

Praktická výuka probíhá již ve zmíněné laboratorní kuchyni, učebně TPP. Žáci nastoupí do kuchyně v profesním kuchařském oblečení. Učitel poté zkontroluje docházku, zopakuje, co se bude vařit a překontroluje spolu s vedoucím kuchyně oblečení svých spolužáků. Žáci si připraví na svá místa suroviny, se kterými budou vařit. Dané menu reflektuje probíraná témata z Kulinářského umění. Vedoucí kuchyně spolu s učitelem žáky kontroluje a dohlíží na ně. Během výuky vaří žáci vybrané menu. Po uvaření všech chodů si žáci u prostřeného stolu snědí své pokrmy a učitel zhodnotí jejich naservírování a stolování. Po snědení jídel musí žáci uklidit celou kuchyň a připravit ji pro další výuku. Učitel na konci vyučovacího bloku zhodnotí společně s vedoucím kuchyně jejich práci a udělí jim známky.

Žáci jsou z tohoto předmětu hodnoceni podle několika kritérií. Získávají známky jak z výuky teoretické, tak z praktické.

8.2 Předmět technika obsluhy a služeb

Charakteristika předmětu

„Výuka je zajišťována v 1. ročníku měsíční teoretickou přípravou, kdy se žáci seznamují s historií oboru, základy společenské výchovy, bezpečností a hygienou práce. Tato výuka je doplněna o praktické vyučování, v rámci kterého se žáci seznamují s jednoduchou obsluhou, na základě které budou následně vykonávat i praktické činnosti obsluhujícího personálu ve školní restauraci hotelu Junior. Vedruhém ročníku je výuka zaměřena na složitou obsluhu, s kterou se žáci seznamují

během samotného vyučovacího předmětu, který je doplněn praktickými ukázkami servisu, prezentacemi gastronomických firem, odbornými kurzy, odbornými exkurzemi aj.“ (*Školní vzdělávací program*, 2018, s. 176)

Obsahové vymezení předmětu TOS

V prvním ročníku předmětu TOS se žáci učí v teoretické výuce především základy jednoduché obsluhy, druhy inventáře, náležitosti jídelního lístku a menu. Tyto teoretické vědomosti poté aplikují v praktické výuce jednou za čtrnáct dní při obsluze ve školní jídelně, kde obsluhují své spolužáky, učitele, zaměstnance školy a strážníky závodního stravování.

Do druhého ročníku tohoto předmětu je zařazena ve výuce obsluha složitá. Žáci se naučí, co je to například dranžírování, flambování, ale také barmanství nebo baristika. Následně si tyto vědomosti propojí s dovednostmi, kdy si zkouší dranžírovat drůbež nebo flambovat palačinky a ovoce.

Průběh předmětu

Na začátku hodiny udělá učitel docházku žáků a překontroluje žákům oblečení. Žáci musí i do teoretické výuky předmětu TOS docházet v profesním oblečení. Učitel následně zopakuje látku, kterou probral minulou hodinu a prezentuje žákům látku novou. K výuce učitelé používají vlastní vytvořené prezentace na probírané téma, mohou také využít digitální učební materiály – vypracované prezentace, které jsou veřejně ke stažení na stránkách školy. K promítání prezentace se využívá moderního dataprojektoru a tabule SMART Board. Nedílnou součástí je samozřejmě i stolní počítač, internet a ozvučení v místnosti. Mimo prezentace používají učitelé a žáci prvních i druhých ročníku odbornou učebnici stolničení, do které během výuky nahlíží. Během prvního ročníku se žáci naučí především tzv. jednoduchou obsluhu, jako je nošení talířů nebo komunikace s hostem. Následující týden probíhá výuka ve školní jídelně. Každý žák má svůj rajon, stoly a stará se o své hosty. V restauraci žáci pracují s pokladním systémem COMARR32.

Ve druhém ročníku mají již žáci pevné základy a mohou se věnovat a upevňovat si další znalosti a dovednosti. Pokud se v hodině probírá například flambování (dokončení pokrmu u stolu hosta horkým alkoholem), žáci si v hodinách TPP předpřipraví palačinky, které následně v hodinách TOS flambují. Učitel pustí

vybrané video na téma flambování, aby žáci věděli, co se od nich bude očekávat. Poté učitel ještě jednou předvede žákům naživo flambování a znovu jim vše popíše. Každý žák si tuto činnost následně sám vyzkouší.

9 Výzkumné šetření

Popis výzkumného postupu

Pro svou bakalářskou práci jsem si vybrala Hotelovou školu Poděbrady. Důvodů k výběru školy bylo několik – jsem absolventkou středního vzdělávání na této škole, zároveň jsem zde vystudovala místní vyšší odbornou školu a nyní zde působím jako učitelka popsaných odborných předmětů technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů. Z těchto důvodů jsem se rozhodla hlouběji prozkoumat fungování odborných předmětů TOS a TPP jak z pohledu pedagogů, tak i žáků.

Údaje o respondentech

Respondenty byli učitelé komise odborných předmětů, kterou tvoří dohromady deset osob. Dále se výběrový soubor skládal ze 160 žáků. Výběr tvořili žáci, kteří aktuálně navštěvovali odborné předměty, to jest žáci prvního a druhého ročníku Hotelové školy Poděbrady.

9.1 Rozhovor s učiteli

Pro účely této bakalářské práce proběhl hromadný rozhovor s učiteli odborných předmětů TOS a TPP na téma průběhu odborných předmětů ve vztahu k didaktické technice a jejímu používání v nich. Z důvodu nízkého počtu vyučujících těchto předmětů, jichž je celkem deset, jsem zvolila metodu rozhovoru, nikoli dotazníku.

9.1.1 Témata rozhovoru s učiteli odborných předmětů

V rozhovorech s učiteli jsem chtěla postihnout tyto tematické celky:

- používání didaktické techniky ve výuce,
- konkrétní využívaná technika v hodinách,
- frekvence používání didaktické techniky ve výuce,
- fáze zařazení didaktické techniky ve výuce,
- výhody a nevýhody používání didaktické techniky,
- práce žáků s didaktickou technikou,
- absence určité didaktické techniky,
- program Kulinářské umění a jeho používání ve výuce.

9.2 Rozhovor

Otázka č. 1 – Používáte ve výuce didaktickou techniku?

Všichni z dotazovaných učitelů odborných předmětů TOS a TPP používají ve svých hodinách didaktickou techniku.

Otázka č. 2 – Jakou konkrétní didaktickou techniku využíváte?

Každý učitel odpověděl, že používá denně stolní počítač, když zapisuje do programu Bakaláři docházku, ke kontrole pracovních e-mailů nebo pro přípravu výukových materiálů. Dále učitelé vypověděli, že používají v hodinách dataprojektor s interaktivní tabulí, stolní počítač, ozvučení a internet. Touto zmíněnou didaktickou technikou ovšem disponují pouze učebny stolničení. Učebny TPP jsou vybaveny pouze bílou popisovací tabulí, která se využívá k zápisu data a daného menu, které se ten den vaří.

Otázka č. 3 – Jak často didaktickou techniku používáte?

Pokud učitelé odborných předmětů na Hotelové škole Poděbrady učí v učebnách TOS, používají didaktickou techniku ve většině případů. Ovšem pokud mají hodinu připravenou na praktickou výuku, didaktickou techniku spíše nepotřebují. V teoretických hodinách TPP si musí učitelé hledat učebnu, kde proběhne výuka, jelikož používají didaktický program Kulinářské umění. Během praktických hodin musí chodit učitelé zapisovat docházku do svých kabinetů a využijí maximálně bílé popisovací tabule.

Otázka č. 4 – Ve které fázi vyučovací hodiny zařazujete didaktickou techniku?

Většina učitelů pracuje s didaktickou technikou neustále. Během výuky TOS se například promítají připravené prezentace nebo epizody seriálu Etiketa Ladislava Špačka na interaktivní tabuli. Při teoretické výuce TPP používají učitelé stolní počítač k zápisu docházky a během hodiny pouští žákům Kulinářské umění.

Otázka č. 5 – Jaké výhody a nevýhody shledáváte v používání didaktické techniky?

Dotazovaní učitelé se shodovali spíše na výhodách nežli na nevýhodách při využívání didaktické techniky při vyučování. Jako velké výhody zmínili názornost,

zábavné pojetí, větší spolupráci a motivaci žáků, zpestření výuky a zefektivnění výuky, při které si žáci více zapamatují. Učitelé se ovšem shodovali, že musejí mít výuku dokonale promyšlenou. Jako nevýhodu spatřují přesouvání z učebny do učebny při teoretické výuce TPP, jelikož často nebývá jedna a ta samá učebna volná na celé čtyři hodiny a také alespoň funkční počítač v laboratorních kuchyních. Tím pádem nemohou používat program Kulinářské umění přímo při praktickém vyučování v kuchyni a žáci si nemohou video k aktuálnímu tématu pustit přímo na místě. Video mohou zhlédnout doma nebo v teoretickém bloku téhož předmětu, což je sice přínosné, nicméně zopakování konkrétního úkonu v kuchyni, který vidí v tu chvíli na videu, by byl mnohem efektivnější.

Otázka č. 6 – Pracují s didaktickou technikou v hodinách také žáci?

Všichni učitelé odpovídali, že žáci používají didaktickou techniku v hodinách velmi často. Žáci používají konkrétně dataprojektor s interaktivní tabulí k prezentaci svých připravených prezentací či domácích úkolů. V teoretických hodinách TPP spolu s učitelem používají internet a výukový program Kulinářské umění.

Otázka č. 7 – Jaká konkrétní didaktická technika Vám ve výuce předmětů TOS a TPP na hotelové škole chybí?

Vyučující těchto předmětů se shodovali, že jim především nevyhovuje zastaralost laboratorních kuchyní. Zmiňovali také nevýhodu, že učebny pro teoretickou výuku předmětu TPP nejsou vybaveny didaktickou technikou, která by jim pomohla zefektivňovat a zkvalitňovat jejich práci. Mluvili především o stolním počítači pro zápis docházky a dataprojektor s ozvučením pro plnohodnotné využití výukového programu Kulinářské umění. Všichni učitelé se shodli, že by se jim líbilo moderně vybavené gastronomické studio, kde by mohli pohodlně využívat a čerpat velké výhody didaktické techniky a technologie a neshánět tak na každou teoretickou výuku jinou učebnu po škole, která disponuje didaktickou technikou.

Otázka č. 8 – Považujete didaktický program Kulinářské umění za průlomový ve výuce odborných předmětů na hotelové škole?

Učitelé se shodli, že je didaktický program Kulinářské umění velmi přínosný a průlomový. Ve výuce ho používají šest let a od té doby se didaktická technika v odborných přemetech více využívá. Program Kulinářské umění má moderní

vzhled, snadno se ovládá a je přehledný. Učitelé sdělili, že i proto žáky jeho používání ve výuce baví. Pedagogy i žáky tento program posunul odborně na vyšší úroveň. Nedochozí tak k zaostávání odbornosti vyučujících. Kulinářské umění považují za nejmodernější dostupný vzdělávací program v České republice.

9.3 Dotazníkové šetření

Na Hotelové škole Poděbrady jsem provedla dotazníkové šetření, jehož cílem bylo zjistit názory a pohled žáků na využívání didaktické techniky na vybrané škole.

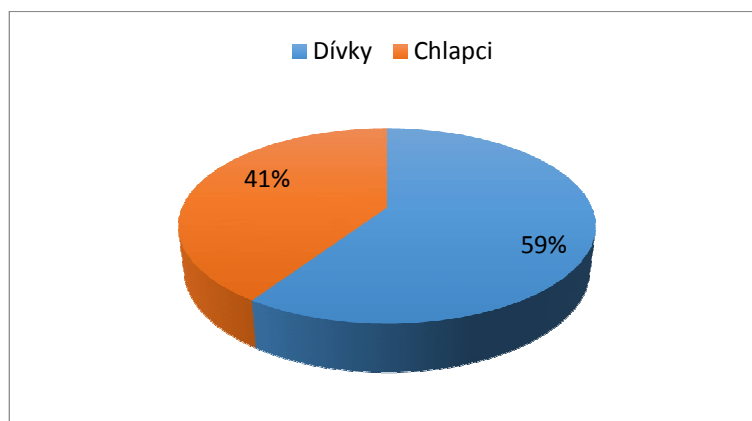
9.3.1 Specifikace dotazníku

Dotazník cílil na žáky prvního a druhého ročníku hotelové školy, konkrétně čtyři třídy prvního ročníku a čtyři třídy ročníku druhého. Dotazníkové šetření probíhalo v měsíci lednu roku 2020 a celkem ho zodpovědělo 160 žáků. Dotazník byl rozdělen na úvodní část, kde jsem se žákům představila a seznámila je s pojmem didaktická technika. Dále jim byl sdělen účel dotazníkového šetření a způsoby využití jeho výsledků. Další část dotazníku tvořily jednotlivé otázky. Dotazník obsahoval celkem dvanáct otázek, z toho dvě otázky byly identifikační. V závěru dotazníku nechybělo poděkování za čas strávený při vyplňování dotazníku.

9.3.2 Interpretace výsledků dotazníkového šetření

V následujících grafech jsou znázorněny výsledky dotazníkového šetření mezi žáky Hotelové školy Poděbrady. První dvě otázky byly identifikační. Otázky cílily na pohlaví žáků a ročník, který navštěvují.

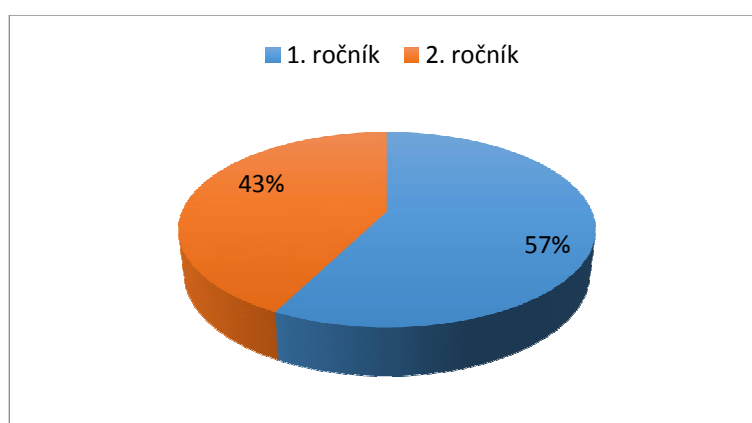
Graf č. 1: Podíl respondentů dle pohlaví



Zdroj: vlastní zpracování

Z dotazovaných respondentů převažovali dle pohlaví dívky s 59 %, chlapci představovali 41 % z celkového počtu. Odpovídá to celkovému rozložení na Hotelové škole Poděbrady, kde jsou ve větším zastoupení dívky ve všech ročnících, jelikož se na tento obor hlásí spíše dívky než chlapci.

Graf č. 2: Podíl respondentů dle ročníku

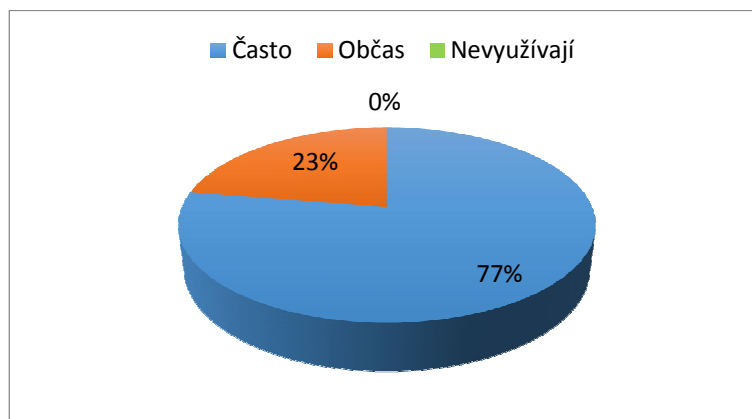


Zdroj: vlastní zpracování

Vyšší počet respondentů v prvním ročníku tedy 57 % způsobilo to, že řada žáků z ročníku druhého byli na praxi na baru, recepci nebo ve školní restauraci. Respondenti z ročníku druhého tvořili celkem 43 %.

Otázka č. 1: Využívají učitelé odborných předmětů ve svých hodinách didaktickou techniku?

Graf č. 3: Využívání didaktické techniky v odborných předmětech

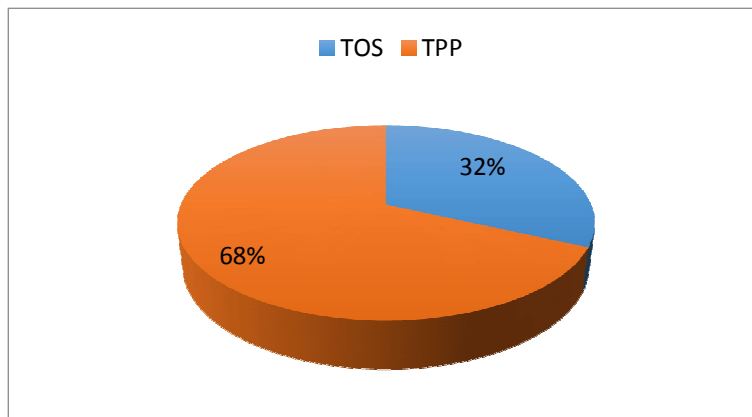


Zdroj: vlastní zpracování

Odpovědi na tuto otázku byly pozitivní. 77 % respondentů uvedlo, že v hodinách odborných předmětů učitelé často používají didaktickou techniku. Dále 23 % dotazovaných odpovědělo, že v hodinách využívají učitelé didaktickou techniku občas. Žádný z respondentů nevedl, že by v hodinách učitelé v hodinách didaktickou techniku nevyužívali vůbec.

Otázka č. 2: Ve kterém z odborných předmětů se více využívá didaktická technika a technologie?

Graf č. 4: Četnost využití didaktické techniky dle předmětu

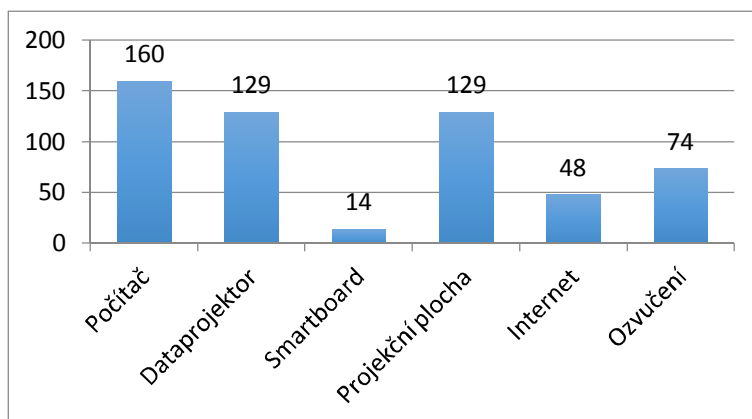


Zdroj: vlastní zpracování

Z grafu vyplývá, že se didaktická technika častěji využívá v teorii předmětu TPP. Odpověď TPP označilo celkem 68 % respondentů. Možnost TOS označilo 32 % respondentů. V této otázce záleží na jednotlivcích, jak vnímají využívání didaktické techniky v odborných předmětech na hotelové škole.

Otázka č. 3: Jakou konkrétní didaktickou techniku učitelé odborných předmětů TOS ve svých hodinách nejvíce používají?

Graf č. 5: Využití didaktické techniky v předmětu TOS



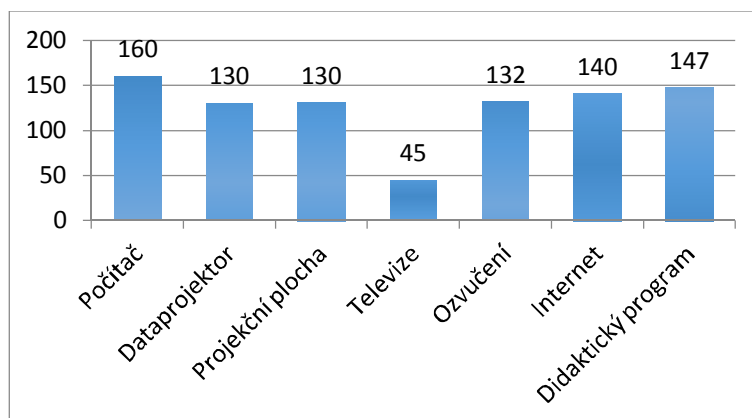
Zdroj: vlastní zpracování

Cílem této otázky bylo zjistit, zda učitelé odborných předmětů TOS využívají ve svých hodinách didaktickou techniku, a pokud ano, tak jakou. V tomto sloupcovém grafu je znázorněna ta didaktická technika, která byla žáky vybírána nejvíce. Další didaktická technika, která byla v nabídce možností, a žáci ji nezaškrtili, bude pouze okomentována.

Dle odpovědí žáků patří mezi nejpoužívanější didaktickou techniku počítač, který označili všichni respondenti. Učitelé s ním pracují v součinnosti s dataprojektorem a projekční plochou, když žákům ukazují své prezentace. Dále žáci označili, že v hodinách učitelé používají ozvučení. Učitelé pouští žákům na internetu například videa popularizátora společenské etikety Ladislava Špačka. Nejméně využívaná je interaktivní tabule SMART Board. Vlastnosti SMART Boardu nejsou plně využívány, jelikož s ním většina učitelů neumí plně zacházet a využívají ho spíše jen jako projekční plochu. Žádný z žáků neoznačil jako používanou didaktickou techniku v předmětu TOS televizi, DVD přehrávač či notebook.

Otázka č. 4: Jakou konkrétní didaktickou techniku učitelé odborných předmětů TPP ve svých hodinách nejvíce používají?

Graf č. 6: Využití didaktické techniky v předmětu TPP



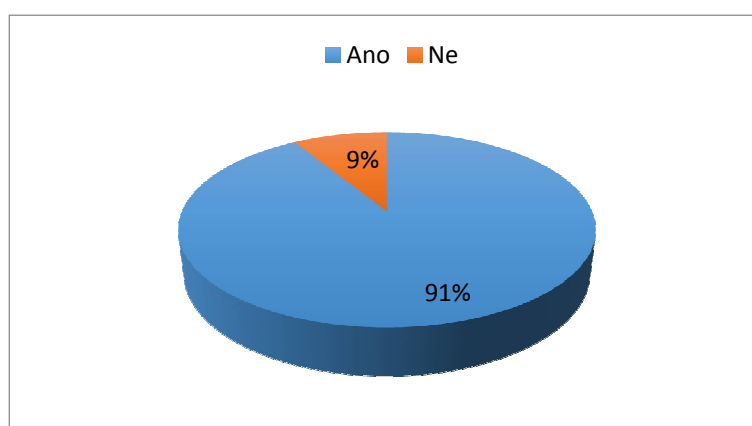
Zdroj: vlastní zpracování

V následující otázce označovali respondenti právě tu didaktickou techniku, kterou učitelé odborných předmětů nejvíce využívají v teoretických hodinách TPP. Mezi nejpoužívanější didaktickou techniku v tomto předmětu žáci označili počítač a didaktický program Kulinářské umění, které by nebylo celistvé bez ozvučení a které funguje pouze s použitím internetu, v našem případě Wi-Fi. Kulinářské umění

jako výukový program obsahuje komentovaná videa vztahující se vždy k danému tématu. Nepostradatelnou didaktickou technikou je v tomto předmětu dataprojektor a projekční plocha, obě tyto možnosti označilo 130 žáků. Celkem 45 žáků také označilo televizi. V některých menších učebnách nejsou veliké projekční plochy, ale pouze veliké televize, které jsou napojeny na počítač v učebně.

Otázka č. 5: Pomáhá Vám vizualizace (grafy, obrázky, videa, atd.) k lepšímu zapamatování učiva?

Graf č. 7: Lepší zapamatování učiva

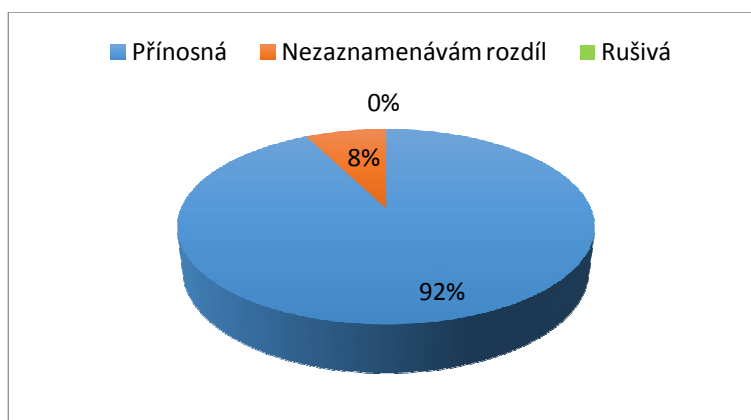


Zdroj: vlastní zpracování

S touto otázkou souhlasilo 91 % respondentů. Těmto žákům hodiny s didaktickou technikou pomáhají k lepšímu zapamatování učiva, a to hlavně díky názornosti obrázků či videí. Celkem 9 % dotazovaných mělo opačný názor, tj. že s využitím didaktické techniky si učivo lépe nezapamatují.

Otázka č. 6: Výuka s použitím didaktické techniky je pro Vás?

Graf č. 8: Výuka s použitím didaktické techniky

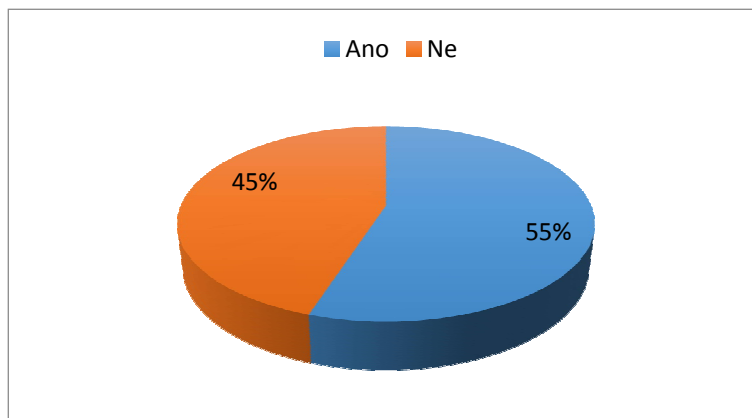


Zdroj: vlastní zpracování

Cílem této otázky bylo zjistit, jaká je pro žáky výuka za použití didaktické techniky. Celkem 92 % respondentů odpovědělo, že hodiny, ve kterých se využívá didaktická technika, jsou pro ně přínosné. Tato otázka koresponduje s výše uvedenou otázkou ohledně zapamatování učiva. Je zřejmé, že názornost a výklad zapojující didaktickou techniku je pro žáky více zajímavý a užitečný. Pouze 8 % žáků uvedlo, že při výuce s didaktickou technikou nezaznamenávají ve výkladu rozdíl. Žádný z respondentů nevedl, že by byla didaktická technika ve výuce rušivá. Důvodem může být například to, že jsou žáci zvyklí používat didaktickou techniku již ze základní školy a také četnost využívání didaktické techniky v teoretické výuce odborných předmětů na hotelové škole.

Otázka č. 7: Myslíte si, že je technické vybavení učeben pro odborné předměty dostačující?

Graf č. 9: Dostatečné vybavení odborných učeben

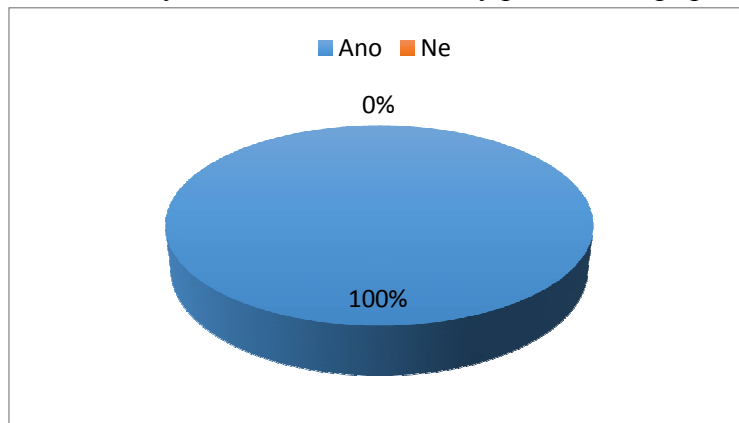


Zdroj: vlastní zpracování

Na další otázku týkající se vybavení učeben odpovědělo 55 % ano. Tuto odpověď vybírali spíše žáci prvních ročníků. Tito žáci nejčastěji odpovídali, že zatím příliš nemají s čím porovnávat. Takto odpovídali především žáci prvních ročníků, kteří zatím nezažili odbornou ani prázdninovou praxi v některém ze smluvních zařízení školy či nebyli na žádném odborném kurzu například v kulinářském studiu. Zbýlých 45 % respondentů odpovědělo na tuto otázku ne. Do specifikace napsali, že vybavení dostačující není a že by byli rádi, kdyby se zmodernizovaly především samotné laboratorní kuchyně. Takto odpovídali spíše žáci druhých ročníků.

Otázka č. 8: Po seznámení se s pojmem didaktická technika a technologie – využíváte je pro domácí přípravu na odborné předměty? Jak a jakou konkrétně?

Graf č. 10: Využití didaktické techniky pro domácí přípravu

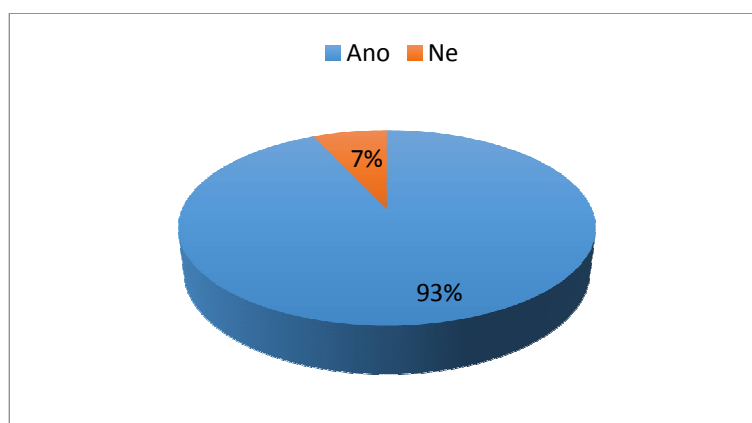


Zdroj: vlastní zpracování

Z tohoto grafu vyplývá, že všichni žáci prvního i druhého ročníku používají i pro domácí přípravu na odborné předměty TOS a TPP didaktickou techniku. Konkrétně využívají stolní počítač nebo notebook s internetem k vypracování kvízů na Kulinářském umění či nástroje PowerPoint nebo Prezi k tvorbě domácích úkolů ve formě prezentací. Několik respondentů odpovědělo, že k vypracování kvízů na Kulinářském umění využívají chytrý mobilní telefon.

Otázka č. 9: Je dle Vašeho názoru výuka za pomoci didaktické techniky efektivnější? Prosím specifikujte.

Graf č. 11: Efektivnější výuka s didaktickou technikou

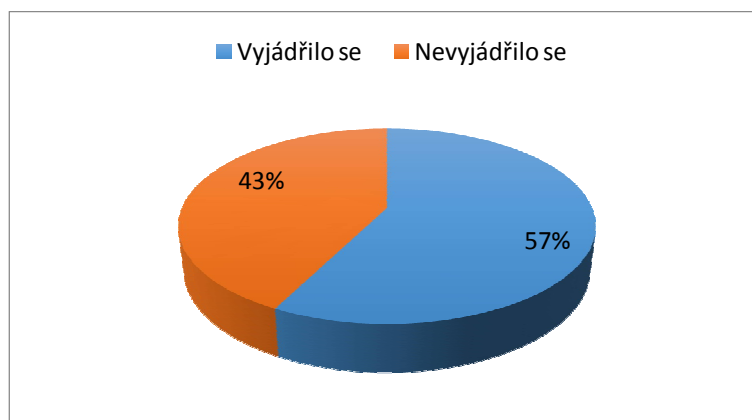


Zdroj: vlastní zpracování

Podle 93 % respondentů je výuka s didaktickou technikou efektivnější. Jejich nejčastějšími odpověďmi bylo, že si díky prezentacím, obrázkům či videím více zapamatují, výuka jim připadá moderní, zábavná a pestrá, díky, takže se v hodině nenudí. Jen 7 % dotazovaných zodpovědělo, že jim výuka efektivnější nepřijde. Důvodem jsou neatraktivní prezentace či neschopnost učitele didaktický program správně využít.

Otázka č. 10: Vaše připomínky a návrhy?

Graf č. 12: Připomínky a návrhy



Zdroj: vlastní zpracování

K této doplňující otázce se vyjádřilo 57 % respondentů. Nejčastěji zmiňovali návrhy na zmodernizování laboratorních kuchyní. K této otázce se nevyjádřilo 43 % dotazovaných žáků. Většina žáků, kteří se k této otázce vyslovili, také jako velké plus uvedli používání didaktického programu Kulinářské umění.

9.4 Shrnutí výzkumného šetření

Z provedeného rozhovoru s učiteli odborných předmětů TOS a TPP vyplývá, že ve svých hodinách často využívají didaktickou techniku. Mezi nejpoužívanější didaktickou techniku patří podle jejich odpovědí stolní počítač, dataprojektor s promítací plochou, ozvučení a internet. Učitelé využívají didaktickou techniku ve svých hodinách neustále a za její velkou výhodu považují názornost či zpestření výuky. Žáci si podle učitelů více zapamatují i díky obrázkům a videím. Výuka je tak s didaktickou technikou mnohem efektivnější. Učitelé uváděli, že i žáci v hodinách používají didaktickou techniku, například při předvádění svých prezentací a domácích úkolů. Všichni vyučující se shodli, že didaktický program Kulinářské umění je pro hotelovou školu a její žáky velkým přínosem, jelikož žáky výuka s tímto programem baví a více si toho vštípi do paměti.

Otázky v dotazníkovém šetření pro žáky prvních a druhých ročníků cílily na podobný okruh témat jako otázky pro učitele. Větší procento žáků uvedlo, že v předmětu TPP více učitelé využívají didaktickou techniku, a to především stolní

počítač, diaprojektor s projekční plochou a didaktický program Kulinářské umění. K lepšímu zapamatování učiva jim pomáhají obrázky, videa, tedy především názornost. Pro žáky je výuka s použitím didaktické techniky velmi přínosná. Doma pro přípravu používají především počítač k vypracování domácích úkolů, prezentací a kvízů v programu Kulinářské umění. Žáci připomínkovali především zastaralé vybavení laboratorních kuchyní a naopak vyzdvihovali didaktický program Kulinářské umění.

9.4.1 Vlastní návrhy na zlepšení

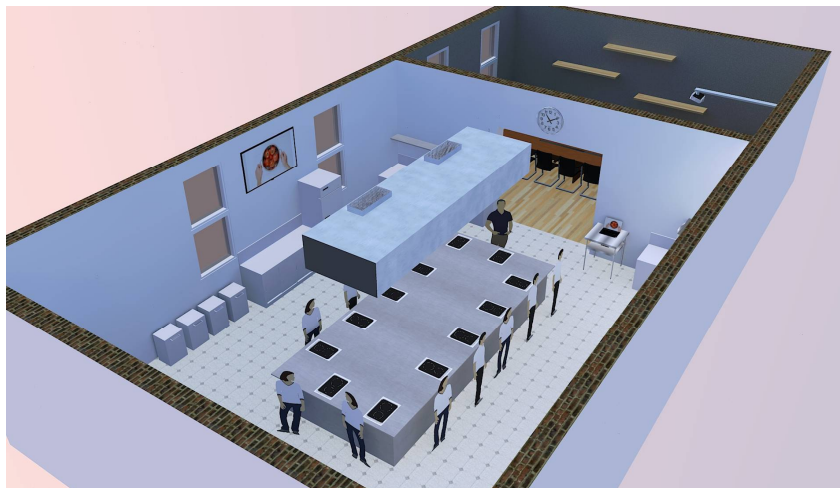
Didaktická technika je na hotelové škole využívána, ale ne v takové míře a vybavenosti, jak by si učitelé odborných předmětů představovali a zasloužili. Zprvė navrhuji, aby škola dovybavila učebny o moderní didaktickou techniku, jako je stolní počítač, dataprojektor, promítací plátno a ozvučení do teoretických hodin. Nejlepší by bylo pořízení tabulí SMART Board a řádné proškolení všech učitelů. Program Kulinářské umění totiž například obsahuje i moduly interaktivních zvířat a jejich jatečních částí. Bohužel nevýhodou tabulí SMART Board je jejich pořizovací cena a to, že s ním učitelé neumí plně zacházet, a tím pádem využívat jejich přednosti. Při praktické výuce vaření je jediné východisko a řešení pořídit dvě moderní gastronomická studia. Bez nového vybavení nemohou učitelé využít plně své schopnosti a dovednosti a předat je žákům. Konkrétně bych navrhovala instalovat do kuchyní televize, aby si žáci mohli dejme tomu výukový kurz o bešamelu znovu promítat přímo při jeho vaření. Dále by měl každý žák svou pracovní plochu, s indukci nebo plynovým sporákem, a ve svých skřínkách potřebné vybavení, aby nemusel kmitat po celé kuchyni. S nynějším nevhodným vybavením kuchyní je nemožné plnohodnotně využít program Kulinářské umění.

V učebnách stolničení, kde se vyučuje předmět technika obsluhy a služeb, dostačuje stávající technika, tedy stolní počítač, dataprojektor, promítací plátno, ozvučení a internet. Přínosné by bylo zakoupení programu skladového hospodářství, jelikož mají učitelé ve své správě i sklad inventáře, který čítá kolem tisíce kusů skla, porcelánu či stříbra. V nynější době probíhá přepočítávání a zaevidování stávajícího počtu inventáře ručně, papírově.

Grafické znázornění návrhu na zlepšení

Na základě rozhovoru s učiteli odborných předmětů TOS a TPP a dotazovaných žáků jsem vypracovala grafický návrh na nové a moderní gastronomické studio.

Obrázek č. 2: Gastronomické studio



Zdroj: vlastní zpracování

Toto grafické znázornění se věnuje právě tomu, jak by mohlo vypadat nové gastronomické studio a učebna TPP v hotelové škole v Poděbradech, kde je použita při praktické výuce didaktická technika. Učitel může žákům na velkých televizních obrazovkách promítat látku z Kulinářského umění, které se budou v praktické výuce věnovat.

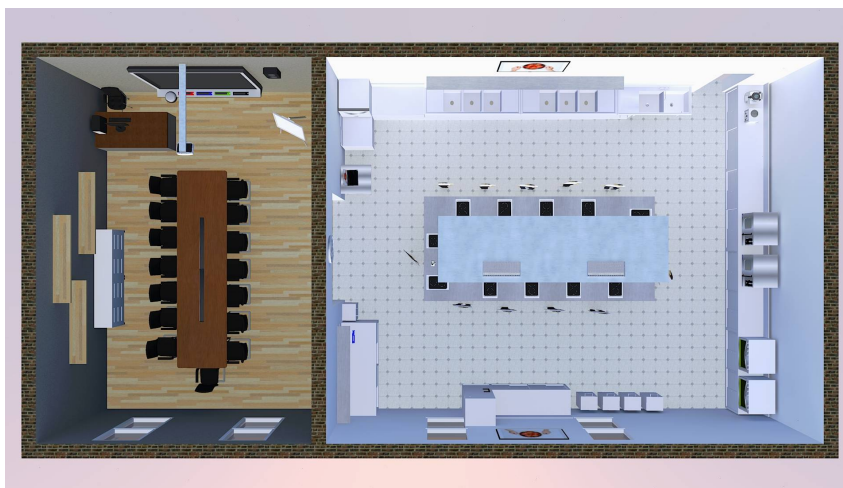
Obrázek č. 3: Gastronomické studio



Zdroj: vlastní zpracování

Nad učitelovou pracovní plochou je nainstalována kamera, která nahrává jeho činnost a promítá ji na televizní obrazovky, které jsou na stěnách. Žáci tak mohou sledovat učitele při práci.

Obrázek č. 4: Gastronomické studio a učebna



Zdroj: vlastní zpracování

Laboratorní kuchyně je propojena s učebnou sloužící pro teoretickou výuku předmětu technologie přípravy pokrmů.

Obrázek č. 5: Učebna pro teoretickou výuku předmětu TPP



Zdroj: vlastní zpracování

Učebna pro teoretickou výuku předmětu TPP je vybavena moderní didaktickou technikou. Učitel a žáci tu mají k dispozici stolní počítač, SMART Board

s dataprojektorem a ozvučením, flip-chart. Samozřejmostí je zde i připojení na Wi-Fi síť. Na stěnách by také mohly být názorné plakáty, vztahující se k tomuto předmětu.

Obrázek č. 6: Učebna pro teoretickou výuku předmětu TPP



Zdroj: vlastní zpracování

V tomto uspořádání sedí žáci u jednoho společného stolu. Jelikož teoretická výuka zahrnuje čtyři vyučovací jednotky, jsou zde žáci usazeni v pohodlných židlích. Na vyobrazených poličkách mohou být vystaveny například malé makety či v Petriho miskách ukázky koření apod. Pokud zde neprobíhá teoretická výuka, žáci zde prostřou stůl a společně zde jedí jídlo uvařené v gastronomickém studiu.

ZÁVĚR

Bakalářská práce s názvem Didaktická technika jako faktor zvyšování účinnosti práce učitele se zabývala používáním didaktické techniky v odborných předmětech technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů v Hotelové škole Poděbrady.

V teoretické části byla s využitím odborné literatury shrnuta historie vývoje didaktické techniky a představeny základní teoretické poznatky o didaktických prostředích. Dále byly obecně charakterizovány didaktické prostředky a vyjmenovány některé jejich možné klasifikace. Podobněji byla také popsána dílčí zařízení didaktické techniky. V souvislosti se zaměřením práce na konkrétní vzdělávací instituci byla posléze představena účelová zařízení odborných škol, tedy odborné učebny, laboratoře či smluvní podniky pro výuku praxe. V teoretické části byla rovněž představena Hotelová škola Poděbrady a její stávající využívaná didaktická technika v předmětech technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů. Jeden z oddílů se dále věnoval popisu programu Kulinářské umění, který využívají učitelé a žáci na vybrané škole. V závěru teoretické části byly stručně připomenuty obecné zásady dotazníkové šetření a důležitá pravidla pro sestavení dotazníku.

Praktická část bakalářské práce spočívala v přípravě, realizaci a vyhodnocení výzkumného šetření. Při něm byla použita metoda řízeného rozhovoru s odbornými učiteli předmětu technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů. Mezi žáky prvních a druhých ročníků hotelové školy jsem uplatnila metodu dotazníkového šetření. Díky oběma výzkumným technikám bylo zjištěno, že se na hotelové škole didaktická technika využívá. Nejvíce rozšířené je používání počítače, dataprojektoru s promítací plochou a průlomového didaktického programu Kulinářské umění. Mezi velké výhody didaktické techniky uváděli učitelé názornost, zábavné a zajímavé pojetí výuky. Z odpovědí žáků vyplynulo, že je pro ně výuka s didaktickou technikou přínosnější a efektivnější, protože zaujme jejich pozornost, což celkově vede k lepšímu zapamatování si učiva.

Z provedeného výzkumného šetření také vyplynuly mé vlastní návrhy na možná zlepšení, které jsem sestavila pro každý předmět zvlášť. Nedostatečnou vybaveností

didaktickou technikou trpí na hotelové škole hlavně zázemí pro výuku předmětu technologie přípravy pokrmů. Proto bylo vypracováno nejen slovní doporučení, ale také grafický návrh nové laboratorní kuchyně, tj. nového gastronomického studia pro Hotelovou školu Poděbrady. Tato bakalářská práce tak může v budoucích letech pro hotelovou školu sloužit jako inspirace při pořizování a vybavení nové didaktické techniky a nového gastronomického výukového studia pro odborné předměty technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

TIŠTĚNÉ ZDROJE

KALHOUS, Zdeněk a kol. *Školní didaktika*. 1. vyd. Praha: Portál, 2002. 447 s. ISBN 80-7178-253-X.

KOMENSKÝ, Jan Amos. *Didaktika velká*. 3. vyd. Brno: Komenium, 1948. 252, [2] s. Pedagogické klasobraní; Sv. 2.

KŘÍŽ, Emil: *Základní principy didaktiky praktického vyučování: pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory*. Praha: Česká zemědělská univerzita v Praze, Institut vzdělávání a poradenství, 2018. 73 s. ISBN 978-80-213-2846-4,

KYNCLOVÁ, Jana a KARÁSKOVÁ, Eva. *Marketing a management: pro střední a vyšší hotelové školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2009. 152 s. ISBN 978-80-7373-061-1.

MAŇÁK, Josef a ŠVEC, Vlastimil. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. 219 s. Edice pedagogické literatury. ISBN 80-7315-039-5.

PRŮCHA, Jan, WALTEROVÁ, Eliška a MAREŠ, Jiří. *Pedagogický slovník*. 4., aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2003. 395 s. ISBN 978-80-262-0403-9.

ROTPORT, Miloslav. *Didaktická technika*. 1. vyd. Praha: Oeconomica, 2003. 74 s. ISBN 80-245-0481-2.

SLAVÍK, Milan a MILLER, Ivan. *Materiální didaktické prostředky: modul výuky pro řízené samostudium*. 1. vyd. Praha: Česká zemědělská univerzita v Praze, Katedra pedagogiky, 2002. 31 s. ISBN 80-213-0890-7.

Zákon č. 561/2004 Sb., ze dne 24. září 2004, o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů* 10. 11. 2004, roč. 2004, částka 190, s. 10262–10324. Dostupné také z: <https://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/ViewFile.aspx?type=c&id=4494>.

ELEKTRONICKÉ ZDROJE

ComArr: co je to hotelový a pokladní systém? *ComArr: informační technologie* [online]. Pardubice: ComArr, spol. s r. o., ©2019 [cit. 2019-12-13]. Dostupné z: <https://www.comarr.cz/hotelovy-system/>

Hotelová škola Poděbrady: motto školy. *Hotelová škola Poděbrady* [online] Poděbrady: Hotelová škola Poděbrady, ©2017 [cit. 2019-12-13]. Dostupné z: <https://www.hsvos.cz/hotelova-skola/skola/zakladni-udaje>

Kulinářské umění: o projektu. *Kulinářské umění* [online]. Praha: R&B Gastronomy, s. r. o., 2014 [cit. 2019-11-9]. Dostupné z: <https://www.kulinarskeumeni.cz/>

RAMBOUSEK, Vladimír. *Materiální didaktické prostředky* [online]. Praha: Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, 2014, 58 s. [cit. 2019-11-10]. ISBN 978-80-7290-664-2. Dostupné z: https://uprps.pedf.cuni.cz/UPRPS-440-version1-23_rambousek.pdf

TAUŠOVÁ, Jana. Vývoj technických didaktických prostředků. In: *Metodický portál RVP* [online]. Praha: Národní pedagogický institut České republiky, 2011 [cit. 2019-11-12]. ISSN 1802-4785. Dostupné z: <https://spomocnik.rvp.cz/clanek/13085/vyvoj-technicky-didaktickych-prostredku.html>

Školní vzdělávací program – S HOSTEM: HOtelnictví S Turismem a Event Managementem 2018 [online]. Poděbrady: Hotelová škola Poděbrady, 2018, 226 s. [cit. 2019-12-15]. Dostupné z: https://www.hsvos.cz/file/svp_s_hostem_2018.pdf

SEZNAM OBRÁZKŮ A GRAFŮ

Obrázek č. 1: Morální kodex Hotelové školy Poděbrady

Obrázek č. 2: Gastronomické studio

Obrázek č. 3: Gastronomické studio

Obrázek č. 4: Gastronomické studio a učebna

Obrázek č. 5: Učebna pro teoretickou výuku předmětu TPP

Obrázek č. 6: Učebna pro teoretickou výuku předmětu TPP

Graf č. 1: Podíl respondentů dle pohlaví

Graf č. 2: Podíl respondentů dle ročníku

Graf č. 3: Využívání didaktické techniky v odborných předmětech

Graf č. 4: Četnost využití didaktické techniky dle předmětu

Graf č. 5: Využití didaktické techniky v předmětu TOS

Graf č. 6: Využití didaktické techniky v předmětu TPP

Graf č. 7: Lepší zapamatování učiva

Graf č. 8: Výuka s použitím didaktické techniky

Graf č. 9: Dostatečné vybavení odborných učeben

Graf č. 10: Využití didaktické techniky pro domácí přípravu

Graf č. 11: Efektivnější výuka s didaktickou technikou

Graf č. 12: Připomínky a návrhy

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1: Dotazník

Příloha 1: Dotazník

Dotazník

Dobrý den, jmenuji se Marie Marešová a jsem studentkou Institutu vzdělávání a poradenství na České zemědělské univerzitě v Praze, oboru učitelství praktického vyučování.

Zpracovávám bakalářskou práci na téma:

Didaktická technika jako faktor zvyšování účinnosti práce učitele

Cílem práce je analyzovat efektivitu jednotlivých didaktických prostředků, především didaktické techniky na zvýšení účinnosti práce učitele při výuce odborných předmětů na hotelové škole. Didaktickými prostředky se rozumí vše, co učitel a žáci využívají v průběhu vyučování. Didaktická technika je například počítač, dataprojektor, internet či výukové programy.

Tímto bych Vás chtěla požádat o vyplnění dotazníku. Je zcela anonymní a informace poslouží jen pro zpracování bakalářské práce. Vámi vybrané odpovědi zaškrtněte:

Identifikační údaje:

1. Jsem

dívka

chlapec

2. Jsem žákem

prvního ročníku

druhého ročníku

3. Využívají učitelé odborných předmětů ve svých hodinách didaktickou techniku?

často

občas

nevyužívají

4. Ve kterém z odborných předmětů se více využívá didaktická technika a technologie?

TOS – technika obsluhy a služeb

TPP – technologie přípravy pokrmů

5. Jakou konkrétní didaktickou techniku učitelé odborných předmětů TOS ve svých hodinách nejvíce používají?

Počítač

Dataprojektor

Projekční plocha

Ozvučení

SMART Board

Internet

Programy (např. Kulinářské umění v předmětu technologie přípravy pokrmů)

Televize

DVD přehrávač

Notebook

Jiné

6. Jakou konkrétní didaktickou techniku učitelé odborných předmětů TPP ve svých hodinách nejvíce používají?

Počítač

Dataprojektor

Projekční plocha

Ozvučení

SMART Board

Internet

Programy (např. Kulinářské umění v předmětu technologie přípravy pokrmů)

Televize

DVD přehrávač

Notebook

Jiné

7. Pomáhá Vám vizualizace (grafy, obrázky, videa, atd.) k lepšímu zapamatování učiva?

ANO

NE

8. Výuka s použitím didaktické techniky je pro Vás:

Přínosná

Nezaznamenávám rozdíl (pouze výklad x použití didaktické techniky)

Rušivá

9. Myslíte si, že je technické vybavení učeben pro odborné předměty dostačující?

ANO

NE

Jaké technické vybavení Vám chybí?

Prosím specifikujte.....

10. Po seznámení se s pojmem didaktická technika a technologie – využíváte je pro domácí přípravu na odborné předměty?

ANO

NE

Jak a jakou konkrétně?

Prosím specifikujte.....

11. Je dle Vašeho názoru výuka za pomoci didaktické techniky efektivnější?

ANO

NE

12. Vaše připomínky a návrhy?

.....

Děkuji za Váš čas.