



Pedagogická  
fakulta  
Faculty  
of Education

Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Pedagogická fakulta

Katedra pedagogiky a psychologie

## **BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

**Tvorba a ověření multimediálních prezentací v teoretickém  
a praktickém vyučování oboru cukrář**

**Making and verification of multimedia presentations in  
theoretical and practical lessons of the confectioner's  
profession**

Vedoucí práce: Mgr. Luboš Krninský, Ph.D.

Vypracovala: Ivana Krákorová

České Budějovice 2018

## Prohlášení

Prohlašuji, že jsem svoji bakalářskou práci vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona c. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce.

Dále souhlasím s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátu.

V Českých Budějovicích dne

## Poděkování

Ráda bych poděkovala vedoucímu práce Mgr. Luboši Krninskému, Ph.D. za vstřícnost, cenné rady a podnětné připomínky. Dále děkuji mému kolegovi Mgr. Jiřímu Vosátkovi za jeho aktivní a odbornou pomoc při tvorbě prezentací. Děkuji též celé mé rodině a přátelům za podporu a trpělivost.

## Anotace

Bakalářská práce se zabývá tvorbou alternativní výukové metody a ověřením multimediálních prezentací v teoretickém a praktickém vyučování oboru cukrář.

Teoretická část práce objasňuje rámcové a školní vzdělávací programy, dále popisuje výukové cíle a organizační formy výuky. Následně se práce věnuje výukovým metodám a didaktickým principům. Dále je charakteristika didaktických prostředků.

Praktická část popisuje teorii a praxi odborného výcviku oboru cukrář na dané škole. Těžiště praktické části spočívá ve vytváření videozáznamů, které v souladu s didaktickými principy inovují tradiční výukové metody. Na základě sběru a analýzy dat pak práce zjišťuje, do jaké míry jsou prezentace vytvořené pomocí videotechniky přínosem do výuky.

## Annotation

This bachelor's thesis deals with creating an alternative teaching method and verifying multimedia presentations both in theoretical and practical teaching in the confectioner's profession.

The theoretical part of the thesis clarifies framework and school educational programs. Furthermore, it describes teaching goals and organizational forms of lessons. The thesis also deals with teaching methods and didactic principles. Furthermore the above mentioned characteristics of didactic devices.

The practical part describes the theory and training of the confectioner's professional experience at a specific school. The focus of the practical part lays in video recording which in accordance with didactic principles innovates traditional teaching methods.

On the basis of collecting and analyzing data the thesis discovers in what measure the presentations created by means of video equipment are beneficial to lessons.

ÚVOD .....	7
1 HISTORIE CUKRÁŘSKÉ VÝROBY .....	10
2 ÚDAJE O STUDIJNÍM OBORU CUKRÁŘ.....	12
2.1 Rámcové vzdělávací programy středního odborného vzdělávání a oboru cukrář 29-54-H/01 .....	12
2.2 Školní vzdělávací program.....	13
2.2.1 Pracovní uplatnění absolventa.....	15
2.2.2 Klíčové kompetence žáka.....	15
2.2.3 Odborné kompetence žáka .....	15
2.3 Praktické vyučování .....	16
3 VÝUKOVÉ CÍLE .....	17
3.1 Členění cílů .....	17
3.2 Taxonomie cílů.....	18
3.3 Výukové cíle v odborných předmětech.....	19
4 ORGANIZAČNÍ FORMY VYUČOVÁNÍ.....	20
4.1 Klasifikace organizačních forem výuky pro odborné předměty .....	20
5 VÝUKOVÉ METODY .....	23
5.1 Členění metod z pedagogického hlediska .....	23
6 DIDAKTICKÉ PRINCIPY .....	27
6.1 Didaktické principy v odborných předmětech .....	27
6.2 Systém didaktických principů, souvisejících s výukou odborných předmětů	27
7 DIDAKTICKÉ PROSTŘEDKY .....	29
7.1 Vymezení pojmu .....	29
7.1.1 Didaktické prostředky odborného výcviku .....	30
7.2 Učební pomůcky .....	30
7.3 Didaktická technika.....	31
7.4 Didaktická technika a učební pomůcky používané v odborných předmětech oboru cukrář .....	32

8	Cíle praktické části .....	35
8.1	Charakteristika praktického vyučování .....	35
8.2	Tvorba videozáznamů .....	37
9	Metodická část.....	41
9.1	Cíl výzkumu .....	41
9.2	Výzkumné otázky.....	41
9.3	Pohovor jako doplňková forma dotazníkového šetření.....	47
9.3.1	Rozhovory s vyučujícími teoretického předmětu cukrářská technologie	47
9.3.2	Rozhovor s žákyněmi absolvujícími odborný výcvik.....	49
9.3.3	Můj názor tzn. názor učitelky odborného výcviku.....	49
9.4	Ověření ostatních moderních výukových prostředků v odborném výcviku ..	50
10	Diskuse k vyhodnocení výzkumu.....	51
11	Závěr.....	52
	Seznam příloh.....	55
	Seznam grafů.....	59
	Seznam obrázků .....	60

## ÚVOD

Již téměř dvacet let pracuji jako učitelka odborného výcviku oboru cukrář. Když jsem v roce 1986 nastupovala do prvního ročníku středního odborného učiliště, netušila jsem, že tento obor bude má osudová volba. Dnes patřím ke šťastným lidem, pro něž je jejich povolání zároveň koníčkem.

Díky mému náročnému zaměstnání jsem se stala celoživotní studentkou. Dalším studiem nejen svého oboru ale i pedagogiky jsem dospěla k rozhodnutí vytvořit vlastní výukový program pro zkvalitnění výuky cukrářské technologie i odborného výcviku.

Během dlouholeté práce učitelky odborného výcviku jsem si ověřila, že je potřeba soustředit svoji pozornost na oblast, kde mají žáci problém s uplatněním teoretických znalostí v praxi. Ze zkušenosti vím, že žákům působí problém zapamatovat si technologické postupy. Jsme nuceni je s žáky neustále opakovat a drilovat, tím je ovšem zároveň ochuzujeme o čas určený ke zdokonalování jejich pracovních dovedností. Proto jsem se rozhodla vytvořit prezentace jednotlivých technologických postupů za pomoci videotechniky.

V teoretické části se budu zabývat koncepcí rámcového a školního vzdělávacího plánu, tématem výukových cílů, metod a organizačních forem výuky. Dále vysvětlím funkci didaktických principů a prostředků.

Praktická část bude zahrnovat charakteristiku praktického vyučování. Další součástí bude popis tvorby prezentací a následně výzkum týkající se tvorby a ověření prezentací ve výuce.

Tvorba prezentací spojená s natáčením videí nebyla pro mne jako laika vůbec jednoduchá. Vyžadovala teoretickou přípravu v oblasti výukových cílů, vyučovacích metod, organizačních forem a didaktických principů a také možnosti využití moderních informačních technologií. Dalším a neméně důležitým krokem do budoucnosti bude vhodné zapojení prezentací do výuky.

Od své práce očekávám zkvalitnění výuky nejen v odborném výcviku, ale i výuky cukrářské technologie, to vše poutavou formou videí. Věřím, že tato forma bude

sloužit pro snazší zapamatování informací a povede k větší studijní a pracovní samostatnosti žáků.

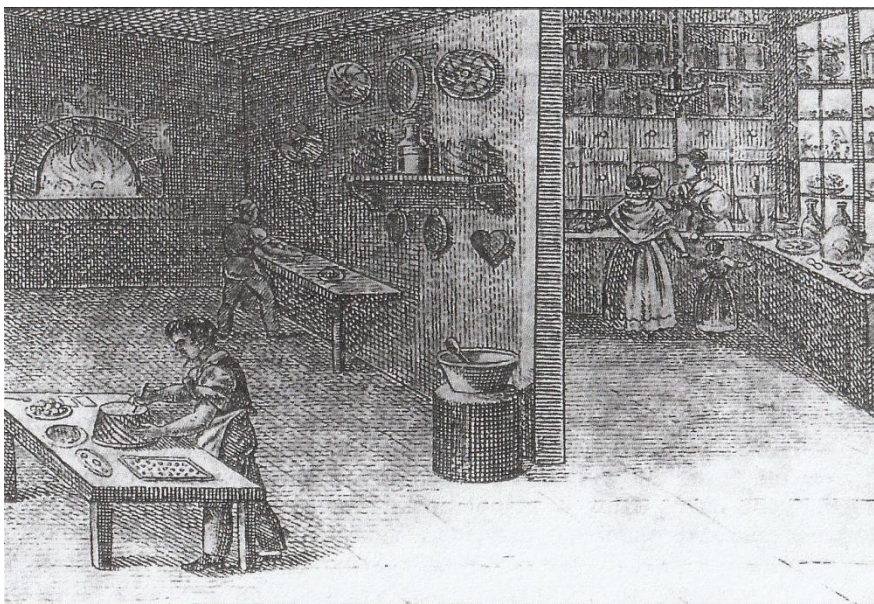


## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 HISTORIE CUKRÁŘSKÉ VÝROBY

Vznik cukrářského řemesla se datuje přibližně do roku 3400 př.n.l. ve starověkém Egyptě. Cukr tehdy ještě neexistoval, pro výrobu sladkých pokrmů se používal med a rostlinné nektary. K výrobě sladkostí se používaly i ořechy, mandle, rozinky, sušené ovoce. Objevení Ameriky v roce 1492 představovalo revoluční změnu. Byla nalezena nová surovina a to kakaový bob. Španěl Cortés přivezl kakao do své země. V Evropě se začaly objevovat první čokoládovny. (Půlpánová 2013).

S výrobou klasických zákusků se setkáváme ve Francii v 17. století. Zákusky se objevovaly se hlavně na francouzském panovnickém dvoře. I v současné době se velmi často setkáváme s výrazy nugát, griliáš, petit-four. Všechny tyto sladkosti mají francouzský původ (Bláha, Kadlec, Conková 2001).



Obrázek 1 Historie cukrářské výroby. (Bláha, Conková, Kadlec 2001, str.9)

V naší zemi počalo cukrářské řemeslo díky perníkářům. Ti k nám přicestovali z Norimberku během 13. století. Své výrobky rozváželi po městech a prodávali je na jarmarcích a poutích. K výrobě perníku používali ručně vyřezávané dřevěné formy, které jsou dodnes uchovávány jako vzácné unikáty. Do těst používali různé druhy domácího koření. Perníková výroba se stala tradicí v naší zemi. I přes veškeré krize a války se řemeslo udrželo (Půlpánová 2013).

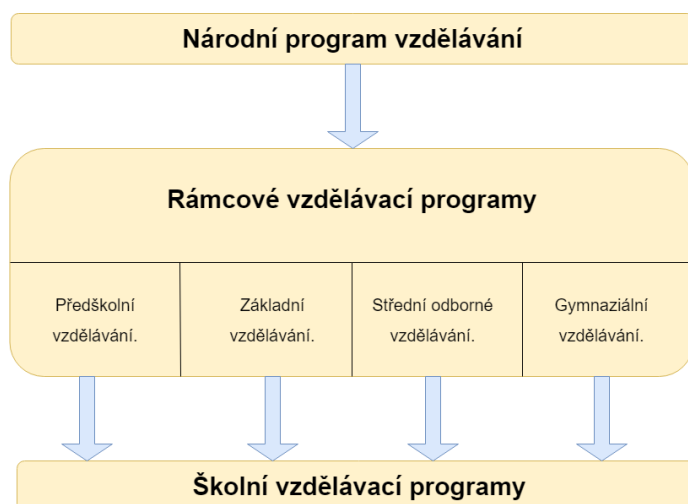
Cukrářské řemeslo se v Čechách rozvíjelo zejména v 16. století, ovšem první specializovaná škola pro cukráře byla založena až v 1. polovině 20. století, v roce 1926. V období socialismu byl vývoj řemesla spíše utlumen, ale dnes je opět na vzestupu a vzdělání v oboru cukrář je velmi atraktivní a žádané (Bláha, Kadlec, Conková 2001).

## **2 ÚDAJE O STUDIJNÍM OBORU CUKRÁŘ**

Studijní obor cukrář je jedním z nejkrásnějších potravinářských oborů. Je určen pro žáky 9. tříd základních škol. Jedná se o tříleté studium, ukončené výučním listem. Za ideální propojení nových poznatků a vědomostí s praktickými dovednostmi je pokládáno střídání výuky teorie a odborné praxe v týdenních cyklech. Při absolvování učebního oboru cukrář se žáci seznamují s normováním a přípravou surovin, výrobou těst, náplní a hmot. Naučí se tvarovat a dohotovovat výrobky a také následně je expedovat. Součástí profesní přípravy je také jejich zapojení do gastronomických akcí ve spolupráci s oborem kuchař-číšník. Žáci se zúčastňují různých cukrářských soutěží po celé republice a mají také možnost absolvovat odborné stáže v okolních zemích. Kromě znalostí teoretických i praktických získávají žáci nejen vztah k oboru a k práci vůbec, ale návyky hygienické i estetické. Seznamují se novými poznatky vědy a lékařství, které pak mohou uplatnit při práci ve zvoleném oboru.

### **2.1 Rámcové vzdělávací programy středního odborného vzdělávání a oboru cukrář 29-54-H/01**

RVP jsou kurikulární dokumenty vytvořené státem. Spolu s Národním programem vzdělávání, tzv. Bílou knihou tvoří běžné potřeby na vzdělávání na odlišných typech a stupních škol. Tyto spisy jsou tvořeny na dvou stupních. První je státní - ve formě Národního programu vzdělávání a RVP. Druhý stupeň je školní - ve formě školních vzdělávacích programů (ŠVP).



Obrázek 2 Národní program vzdělávání (převzato z [www.alternativniskoly.cz](http://www.alternativniskoly.cz))

RVP jsou platným spisem pro všechny školy poskytující střední odborné vzdělávání. Povinností těchto škol je dodržovat dané pokyny. Tento dokument je veřejně dostupný pro všechny a dle požadavků bude obnovován. Usiluje o tvorbu rozmanitého výchovného prostředí a podporuje pedagogickou svobodu škol. Snaží se o výhodné uplatnění absolventů na trhu práce. Absolventi by též měli mít vytvořené podmínky k dalšímu vzdělávání, i rekvalifikování se (RVP 2007).

Koncept oboru cukrář tvoří souhrnný celek, který se skládá ze všeobecného a odborného vzdělávání. Jeho součástí jsou požadavky na výsledky vzdělávání, a kompetence žáka, určuje též mezipředmětové vztahy a průřezová témata.

## 2.2 Školní vzdělávací program

*„Školní vzdělávací program (ŠVP) je stěžejním pedagogickým dokumentem školy, na jehož základě škola realizuje vzdělávání v daném oboru vzdělání. Je povinnou součástí dokumentace školy.“ (RVP 2007, str. 57)*

ŠVP vychází ze školského zákona a musí být ve shodě s RVP. Mezi náležitosti patří definování kompetence absolventa, výsledků a obsahu vzdělávání. Další složkou je vytýčení didaktických postupů a podmínek důležitých ke stanovení cílů vzdělávání. ŠVP musí utvářet předpoklady pro uplatnění absolventů na trhu práce. Významný je i osobnostní rozvoj a mít možnost celoživotního vzdělávání. Podstatné je utvoření podmínek pro vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami nebo pro nadané žáky a dospělé studenty. Ředitel školy zodpovídá za jeho zhotovení (RVP 2007).

Název a adresa školy:	Střední odborná škola ve středně velkém městě
Učební obory:	Cukrář Kuchař Kuchař-číšník Číšník-servírka Řezník-uzenář Autoelektrikář Mechanik-opravář motorových vozidel Instalatér
Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 Cukrář
Název ŠVP:	Cukrář- výroba
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2009, počínaje 1. ročníkem
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní studium
Obor je určen:	zejména pro absolventy ZŠ
Základní podmínky přijetí:	splněná povinná školní docházka splnění podmínek přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok zdravotní způsobilost uchazeče ke studiu na SŠ v daném oboru
Způsob ukončení vzdělávání:	závěrečná zkouška
Dosažené vzdělání:	střední odborné s výučním listem

### **2.2.1 Pracovní uplatnění absolventa**

Zdárným zakončením 3. ročníku a provedením závěrečné zkoušky získá absolvent výuční list pro obor cukrář. Prosadí se jak ve velkých tak i malých provozovnách s cukrářskou výrobou. Může se uplatnit i v hotelových provozovnách nebo prodejnách s cukrářským sortimentem.

Žák bude ovládat technologické postupy, týkající se výroby. Na základě ŠVP bude znát suroviny a přísady, bude schopný hodnotit jejich kvalitu a využívat je v technologiích. I technika prodeje, sestavování nabídkových listů, realizování odbytu výrobků patří do znalostí absolventa. Dalšími předpoklady je rozvoj vlastních podnikatelských aktivit v tomto oboru.

### **2.2.2 Klíčové kompetence žáka**

- má kladný vztah k vzdělávání
- umí využívat informační technologie
- pochopí zadaný úkol, navrhuje jeho řešení
- vyjadřuje se v souladu s principy slušného chování
- posoudí následky svého chování
- umí se přizpůsobovat měnícím se životním podmínkám
- pracuje v kolektivu, uvažuje o návrzích druhých
- plní zodpovědně svěřené úkoly
- respektuje zvyklosti svého národa
- má přehled o možnostech vlastního uplatnění na trhu práce

### **2.2.3 Odborné kompetence žáka**

- dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- umí skladovat suroviny a zachází s nimi dle hygienických pravidel
- dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě
- ovládá stroje a zařízení na pracovišti
- projevuje svou manuální zručnost a estetiku při výrobě

- je informovaný o balení a prezentaci výrobků
- umí profesionálně komunikovat se zákazníky, spolupracovníky a vedoucími pracovníky

(ŠVP dané školy)<sup>1</sup>

### 2.3 Praktické vyučování

*„Praktické vyučování je nedílnou součástí přípravy na budoucí povolání a od teoretického vyučování se výrazně liší nejen stanovenými cíli a obsahem, ale i organizací výuky a materiálním zajištěním.“* (Stejskalová 2013, str. 9)

V zásadě platí pravidlo, že čím hodnotnější je učivo v odborném výcviku, tím lépe a dříve se smí vyučovat v provozech, kde se žáci vzdělávají dle výukových plánů (Stejskalová 2013).

Odborný výcvik má stanovený počet hodin dle kompetentního ŠVP dané školy a oboru. Jednotkou je zde jeden výukový den. Ten je rozdělen do tří částí:

- Zahajovací - příchod žáků, zahájení dne, docházka - zápis do třídní knihy, seznámení s cílem dne, opakování teoretických vědomostí, eventuálně jejich doplnění, instruktáž, stimul
- Výrobní - vlastní pracovní činnost, dohled vyučujícího, popřípadě jeho pomoc žákovi, průběžné hodnocení
- Konečná - klasifikace, sebehodnocení žáků, úklid pracoviště (Stejskalová 2013).

---

<sup>1</sup> z etických důvodů neuveden název a adresa školy



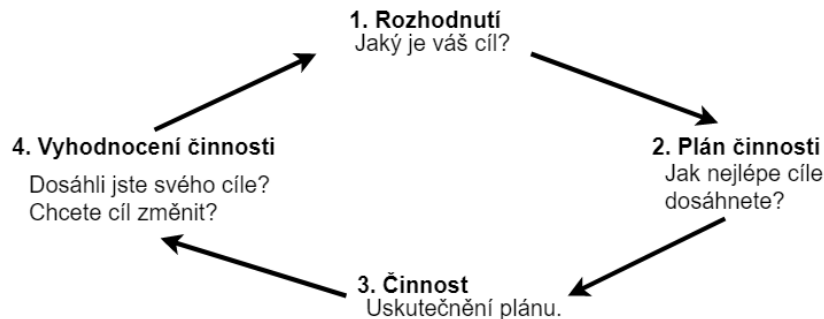
### 3 VÝUKOVÉ CÍLE

Definice, stanovení cílů

*„Výukový cíl chápeme jako zamýšlené změny v učení a rozvoji žáka (ve vědomostech, dovednostech, vlastnostech, hodnotových orientacích, osobnostním a sociálním rozvoji jedince), kterých má být dosaženo výukou.“ (Vališová, Kasíková 2007, str. 137)*

Stanovení vhodného cíle je pro pedagoga velmi důležité. Spoluautory, pokud je to možné, by měli být i žáci. Jsou to aktivní subjekty, které mají právo se vměšovat do výukových cílů (Kalhous, Obst 2009).

Stanovení výukového cíle a též rozvaha, jak tohoto cíle dosáhnout, jsou pro pedagoga prvořadě aspekty. Poté přichází na řadu realizace činnosti vedoucí k dosažení cíle a na závěr posouzení, zda bylo cíle dosaženo, či zda se cíl v průběhu činnosti pozměnil (Petty 2008).



Obrázek 3 Cíle a úkoly ( Petty 2008, str. 299)

#### 3.1 Členění cílů

- Poznávací (kognitivní) – stanovení souboru poznatků a rozumových schopností; dále míra zručnosti, kterou si žák musí osvojit. V případě našeho oboru poznávat normy i metody práce v oboru.
- Činnostní (operační) - výuka psychomotorických dovedností, cílený nácvik manuálních dovedností a rozvoje jemné motoriky.
- Hodnotové (afektivní) – rozvíjení v oblasti emoční, pocitové. Vytváření vztahu k práci a zejména lásky ke zvolenému oboru.

- d) Komunikativní – výchova k zásadám mezilidské komunikace, ke spontánní komunikaci se spolupracovníky v pracovním kolektivu. Také výchova ke komunikaci s vedoucími pracovníky a zákazníky (Svoboda, Bečková, Švercl 2004).

### 3.2 Taxonomie cílů

Díky taxonomii cílů je pedagogovi umožněno zamyslet se nad obtížností cílů a jejich souvislostí.

První taxonomii cílů vytvořil B. S. Bloom, skládá se z šesti hierarchických stupňů:

- 1) Znalost- žák by si měl vybavit nebo opakovat učivo, které se naučil. Měl by si upevnit návyky k přípravě na další vyučování.
- 2) Porozumění - žák by měl správně vyhodnotit pracovní postup, zvolit technologii a zhodnotit výsledky své práce s případnými opravami tak, aby bylo dosaženo požadovaného výsledku. Zde je podstatnou složkou vysvětlení, pochopení souvislostí, shrnutí daných poznatků.
- 3) Aplikace - žák si má nejen vybavit údaje, ale také je aplikovat do nových okolností. Důležité je aplikovat novinky v oboru při své práci, umět využívat zkušenosti svého učitele odborného výcviku, popřípadě zkušeného spolupracovníka.
- 4) Analýza - žák se učí rozebrat a vyhodnotit dosažené výsledky práce v souvislosti s použitým pracovním postupem, technologií a surovinami. Při závěrečné analýze žák vykonává obtížnější myšlenkové úkony, dokáže specifikovat, vysvětlovat.
- 5) Syntéza – žák by měl být schopen syntetizovat získané poznatky, znalosti a dovednosti ke komplexnímu danému tématu. Syntéza je závěrečnou etapou výukové jednotky, jedná se o obtížné pracování s daty, úkolem žáka je zhotovit něco nového, reorganizovat a vyvodit obecné závěry.
- 6) Hodnocení a posouzení - úkolem žáka je zhodnotit, kritizovat, diskutovat o dané záležitosti, o dosaženém výsledku, najít chyby v pracovním postupu, zvolené technologii nebo výběru surovin (Svoboda, Bečková, Švercl 2004).

### 3.3 Výukové cíle v odborných předmětech

*„Specifické cíle ve výuce každého odborného předmětu musí být vymezeny jako zcela konkrétní požadavky na kompetence žáků, na požadovaný výkon žáků, na jejich pozorovatelnou a kontrolovatelnou činnost.“ (Svoboda, Bečková, Švercl 2004, str. 24)*

Obecným cílem středního odborného vzdělání je rozvoj lidské osobnosti. Žák by měl být připraven na občanský, pracovní i osobní život v měnící se společnosti.

Tento obecný cíl je naplňován rozvíjením schopností a dovedností žáka:

- a) Učit se poznávat - tzn. rozvíjet schopnosti, osvojit si prostředky, které žáci budou potřebovat pro odbornou způsobilost ke své práci. V cukrářském oboru je důležité naučit se vnímat zrakem každý detail svého okolí a prostředí. Za dvě nejdůležitější složky našeho pozorování lze označit obecně faunu a floru.
- b) Učit se pracovat a jednat - zde je cílem být odpovědný za vykonanou práci, umět jednat se spolupracovníky, být schopný přizpůsobit se dané situaci a dokázat výsledek své práce náležitě prezentovat. Osvojení si pracovních návyků je jedním z podstatných obecných cílů. Také spolupráce a komunikace s kolegy a vedoucími pracovníky má pro naše řemeslo obrovský význam.
- c) Učit se být - tzn. mít svůj názor, odpovědnost za své chování, je důležité rozvíjet tvořivost, představivost žáka. Každý člověk si během života vytváří určité hodnoty a životní postoje. Ve svém jednání by se žák měl chovat uvážlivě a stát si za svým názorem.
- d) Učit se žít společně - osvojit si komunikativní schopnosti ve společnosti, v pracovním i osobním životě. Komunikace se zákazníkem je pro nás cukráře velmi podstatná. Musíme se umět vcítit do potřeb kupujícího, pochopit jeho vizi a přání. Umění přenášet zákazníkovo přání do našich výrobků je záležitostí dlouhodobé praxe (RVP 2007).

## 4 ORGANIZAČNÍ FORMY VYUČOVÁNÍ

*„Pod pojmem organizační forma výuky se zpravidla chápe uspořádání vyučovacího procesu, tedy vytvoření prostředí a způsob organizace činnosti učitele i žáků při vyučování.“* (Kalhous, Obst 2009, str. 293)

Vzorová organizační forma obsahuje systémové uspořádání částí výuky, kam je zahrnuta aktivita pedagoga i žáků, struktura učební látky a způsob výuky. (Solfronk 1995).

### 4.1 Klasifikace organizačních forem výuky pro odborné předměty

1) Na základě vztahu k osobnosti žáka:

- **Výuka hromadná** – je v našem školství nejvíce využívána. Je důležité, aby se nestala jedinou organizační formou dnešního vyučování. Mezi její typické rysy patří časový limit jedné hodiny a to je 45 minut. Dalším znakem je společná činnost učitele se všemi žáky ve třídě. Pedagog usiluje o komunikaci s celou třídou i o komunikaci s každým žákem (Svoboda, Bečková, Švercl 2004).

Výhodou hromadné výuky je prudký rozvoj vzdělanosti početnějších skupin. Tato výuka není náročná na náklady, často využívá pouze základní vyučovací prostředky. Naopak nevýhodou je pasivita žáků, kteří mají někdy problém udržet pozornost. Hlavním nedostatkem je náročnější stimulace k učení. Je obtížné přizpůsobit výuku individuálním potřebám žáků (Kalhous, Obst 2009).

V odborných předmětech tohoto oboru je hromadná výuka významná při vyučování nového tématu nebo naopak při jeho opakování.

- **Výuka skupinová** - tato výuka na rozdíl od hromadné je přizpůsobivá k individuálním požadavkům žáků. Nejčastěji bývá zařazena ve fázi procvičování a utužování vědomostí a zručností. Při této výuce se třída žáků rozdělí na menší skupiny buď podle pokynů vyučujícího, nebo se vytvoří samovolně. Žáci tak mohou dosáhnout lepších výsledků a lépe se jim spolupracuje. Toto vyučování jim ukazuje nové situace, v kterých se mohou

zúčastnit diskusí a společně si osvojovat dovednosti (Svoboda, Bečková, Švercl 2004).

V našem oboru je tato výuka jedna z nejpoužívanějších. Studentům se ve skupině lépe pracuje. V zadaných úkolech se často cítí nejistí a spolupráce se spolužáky jim dodává větší jistotu v plnění zadané práce. I při konečném hodnocení úkolu jsou v jisté soudržnosti a cítí se být vyrovnanější a mají lepší pocit z vykonané práce.

- **Výuka individuální** - každý žák má svého učitele. Je to intenzivní výuka, v které se učitel žákovi neustále věnuje (Kalhous, Obst 2009).

Aplikuje se při doučování, v umělecké výchově, sportu apod.

V naší sféře je využívána při přípravě žáka na různé soutěže, prezentační a gastronomické akce. Pedagog se žákovi usilovně věnuje a učí ho různé dovednosti v dané oblasti.

- **Výuka individualizovaná** - zdůrazňuje základní myšlenku specifického přístupu k žákům při dodržení frontální výuky (Svoboda, Bečková, Švercl 2004).
- **Výuka ve třídě** (nejčastěji používaná při hromadné výuce)
- **Výuka v laboratoři, v učňovské dílně**
- **Exkurze** - koná se v mimoškolním prostředí. Využívá se názorná metoda – ukázka a pozorování objektu výuky v praxi. Přispívá k rozvoji pozorovacích schopností žáků, žáci se seznamují s chodem strojů a zařízení, které budou potřebovat ve svém budoucím povolání.
- **Konzultace v kombinovaném studiu** (Svoboda, Bečková, Švercl 2004).
- **Samostatná práce žáků** - při samostatné práci žáci nabývají znalostí ze své individuální činnosti. Nejsou závislí na podpoře ostatních a vnímají odpovědnost za výsledek učebního procesu. Vzdělávají se sami, opatřují si informace a řeší obtížné situace. Výhodou této práce je, že žáci mohou uskutečňovat své nápady, vyjadřovat své postoje. Mohou si volit pracovní tempo a jsou uznávány individuální potřeby jednotlivých žáků. Nevýhodou je, že se nerozvíjí sociální vztahy v kolektivu a kooperace v týmu. (Zormanová 2014).

- **Projektová výuka** – principem této výuky je řešení daného problému, který simuluje životní aktivity lidí. Takové projekty lze využít v různých oblastech a různých oborech. Označujeme je jako cíl a prostředek jiného výchovného cíle. (Solfronk 1995).

V oboru cukrář je projektová výuka velmi přínosná. Její pozitiva spočívají v propojení výuky s životní praxí. Forma projektu se vyhýbá každodenním zvyklostem, rozvíjí fantazii a podněcuje snahu o nový, originální přístup. Další pozitiva tkví v sociální sféře, kde si žáci utužují svůj charakter a učí se spolupracovat s ostatními.

Jako příklad projektu v oboru cukrář na dané škole lze uvést různé školní akce, jako jsou např. soutěže, nebo tematické prodejní akce (např. velikonoční pomlázka, vánoční nadílka, čarodějnický rej, valentýnské překvapení), které si žáci sami připraví včetně doprovodného programu (výzdoby prodejního místa, kostýmů) a zorganizují pod dohledem vyučujícího.

2) Na základě délky trvání výuky:

- Základní vyučovací jednotka (nejčastěji 45minut)
- Vícehodinová výuka
- Zkrácená výuková jednotka (Svoboda, Bečková, Švercl 2004)

## 5 VÝUKOVÉ METODY

*„Výuková metoda je záměrný postup nebo způsob didaktického uspořádání obsahu výuky, vyučovací činnosti učitele a učebních aktivit žáků, který směřuje k dosažení stanovených cílů výuky v souladu s didaktickými principy a se zásadami organizace výuky.“* (Svoboda, Bečková, Švercl 2004, str. 50)

Ve vyučovacím procesu se mohou jednotlivé metody střídat, zvolit správnou metodu je pro výuku velmi důležité. Volbu metody podstatně ovlivňuje:

- Typ a úroveň vzdělávacího ústavu nebo školy
- Struktura organizačních forem vyučování
- Prosazení zvolené metody do soustavy jiných metod
- Individuální možnosti žáka
- Psychologické profily žáků a celého kolektivu
- Specifičnost vnějších předpokladů
- Charakter pedagoga (Vališová, Kasíková 2007)

### 5.1 Členění metod z pedagogického hlediska

#### 1) Metody slovní

- a) monologické - jsou metody, kde pomocí výkladu učitel či žák interpretuje dané učivo. Existují různé podoby výkladu - popis, vyvozování, vysvětlování, vyprávění, instrukce, školní přednáška, žákovský referát (Svoboda, Bečková, Švercl 2004).

V naší sféře je nejčastěji využíván popis, dále vysvětlování a instrukce. Na začátku výuky pedagog sděluje informace žákům pomocí této metody, společně pak s žáky přechází plynule k další metodě.

- b) dialogické - u těchto metod dochází k vzájemnému působení mezi pedagogem a žákem, ale i společně mezi žáky. Náleží sem brainstorming, brainwriting, rozhovor, diskuse, panelová diskuse (diskuse na dopředu dané téma mezi specialisty v oboru), beseda (Svoboda, Bečková, Švercl 2004).

Tato metoda je jednou z nejvhodnějších pro obor cukrář. Žáci i pedagog ji v kolektivu velmi často používají například při přípravě na soutěže nebo na různé tematické akce. Diskutují spolu o různých možnostech výroby dezertů, o výběru surovin apod.

- c) práce s učebnicí, knihou, textovým materiálem - tyto metody jsou prvořadé, důležité pro dosažení a utužení nových dovedností. Jsou účinné při sebezdokonalování člověka. (Svoboda, Bečková, Švercl 2004).

Vyhledávání informací a nových technologických postupů či seznamování s moderními trendy je pro naše žáky významné. Rozšiřují si své odborné obzory, naučí se pracovat s materiály a tuto zkušenost využijí jak v pracovním, tak v osobním životě.

Všechny tyto slovní metody se používají nezávisle, ale i v seskupení s dalšími.

## 2) Metody názorně demonstrační

Názorně demonstrační metody zajišťují, aby žáci dosáhli pravdivých vědomostí. Realita má zde velký význam. Není-li možnost přímého pozorování procesů, lze ho nahradit různými obrazy, filmy, modely. Ve většině případů jsou tato zobrazení doprovázena komentářem. Ten je častokrát působivější než samotné pozorování jevů. (Čadílek, Loveček 2005)

- a) pozorování - zde žáci sledují různé objekty, průběh činností
- b) předvádění – zde figurují názorné ukázky funkcí přístrojů, měřidel apod.
- c) demonstrace obrazových (ikonických pomůcek) – sem lze zahrnout diagramy, mapy, fotografie, obrazy
- d) projekce statická a dynamická – sem náleží internet, videozáznamy, CD-ROMY, diapozitivy

## 3) Metody praktické činnosti žáků

- nácvik pohybových a pracovních dovedností - je mezistupněm mezi demonstrační a praktickou metodou a zahrnuje:
  - a) žákovské a laboratorní úlohy žáků
  - b) řešení úloh



- c) pracovní činnosti
- d) grafické a výtvarné činnosti (Svoboda, Bečková, Švercl 2004)

Všechny tyto čtyři body jsou součástí výuky daného řemesla. Žáci zde dennodenně provádí a řeší různé úkoly, navrhuji atypické druhy výrobků, vytvářejí jejich podobu.

#### 4) Metody aktivizační

- a) problémové vyučování - v této metodě se nejčastěji používají problémové otázky, které žáci musí vyřešit s použitím existujících znalostí. Je nezbytné, aby žáci sami objevovali nové poznatky potřebné k řešení problémového úkolu. Tato metoda podporuje racionální myšlení, představivost, činnost žáků (Zormanová 2014).

Tato metoda je velmi častou součástí výuky cukrářského oboru. Díky jeho pestrosti a variabilitě dochází k přirozeně vzniklým problémům, které musí žáci řešit, aniž by si to uvědomovali. Tato zkušenost jim velmi pomáhá v dalším pracovním, ale i v soukromém životě.

- b) hry - dle Maňáka (2003, str. 126, in Kotrba & Lacina, 2011, str. 116) *“hra představuje jednu ze základních forem činnosti člověka (vedle práce a učení), pro niž je charakteristické, že se jedná o svobodně zvolenou aktivitu, jež nesleduje žádný zvláštní účel, ale má cíl a hodnotu sama v sobě.“*

Hra rozvíjí fantazii žáků, zvyšuje motivaci a zájem pracovat na daných úkolech, přináší výsledky ve fázi upevnění učiva (Zormanová 2014).

- c) diskusní metody - vzájemné dorozumívání mezi sebou je důležité pro součinnost libovolného kolektivu. Cílem těchto metod je sdělování dojmů, nápadů. Podstatná je též schopnost vnímat ostatní a věnovat jim pozornost (Kotrba, Lacina 2011).

Diskuse je v odborném předmětu velmi přínosná v inovaci různých postupů, skupina se metodou diskuze dostane k novým poznatkům a řešením, projevuje se její kladný účinek v utváření klimatu v kolektivu.

- d) situační metody - základem je simulace přijatelné konfliktní situace z reálného prostředí. Úkolem žáků je vyřešení situace, zvyšuje se pravděpodobnost vhodného řešení v reálné situaci
- e) inscenační metody - tyto metody umožňují žákům osvojit si různé situační role, vyzkoušet si postoje v různých situacích
- f) speciální metody - je seskupení předešlých metod a specifické případové metody (Kotrba, Lacina 2011)

## 6 DIDAKTICKÉ PRINCIPY

*„Didaktické principy představují účinné uplatnění teorie učení. Je to dynamický systém vědecky zdůvodněných požadavků a pravidel, které odrážejí základní zákonitosti procesu výuky a určují její obsah, organizaci i metodiku realizace ve výchovně vzdělávací práci“ (Svoboda, Bečková, Švercl 2004, str. 49).*

### 6.1 Didaktické principy v odborných předmětech

Didaktické principy mají platnost ve všech fázích vyučovacího procesu. V odborných předmětech je nutné uznávat jejich kompaktnost, oboustranné propojení a spořádanost. (Čadílek, Loveček 2005).

### 6.2 Systém didaktických principů, souvisejících s výukou odborných předmětů

Z výčtu didaktických principů je zde uveden výběr těch nejpodstatnějších pro výuku v oboru cukrář.

#### **Zásada názornosti**

Dle (Zormanové 2014) je podstatné dosahovat znalostí o světě všemi smysly, je to jedinečný prožitek.

Kalhous a Obst (2009) zdůrazňují, že učitel by měl aplikovat takové koncepce, kterým žáci rozumí. Úlohou učitele je analyzovat, předvádět a upozorňovat na důležité znaky. Cílem je budit u žáků zájem, učit je vnímat a porovnávat.

V oboru cukrář je názornost jedním z nejdůležitějších principů. Učitel názorně ukazuje různé technologické postupy, úpravu surovin, manuální výrobu různých ozdob.

#### **Zásada uvědomělosti a aktivity**

Zde je podstatná motivace k pozitivnímu vztahu k učení. Žák musí pochopit cíl, ke kterému jeho činnost směřuje a věřit, že dosáhne daného cíle. Důležité je včasné ocenění pozitivních účinků dobře odvedené práce a prožitek radosti z osobních úspěchů.

### **Zásada soustavnosti**

Tato zásada je platná v teorii i v odborném výcviku. Učivo musí být seřazeno do didaktického systému tak, aby ho žák dobře vnímal. Tradičně je doporučováno probírat jednodušší látku ke složitější, zvyšovat požadavky na žáky. Také hodnocení by mělo být systematické, soustavné a přehledné.

### **Zásada přiměřenosti**

Je potřeba brát na zřetel psychický a somatický vývoj žáka a jeho individualitu. Přílišné požadavky škodí mentálnímu zdraví a naopak malé požadavky nerozvíjejí psychické procesy.

### **Zásada trvalosti**

Do trvale osvojených znalostí náleží ty, které se uchovávají v paměti dlouhodobě. V naléhavých situacích se lehce vybavují a umožňují vykonávat složitá rozhodnutí a přijímat nová zadání. Trvalost znalostí ovlivňuje druh učiva, zvolená metody výuky, zdravotní i mentální stav žáka, způsob opakování, apod. (Kalhous, Obst 2009).

V našem oboru je například důležité zapamatování si technologických postupů někdy i receptur. Žáci s učitelem si je neustále opakují, aby si tyto znalosti trvale osvojili.

Vintr (2004) shrnul nejdůležitější činitele, které ovlivňují osvojení znalostí a dovedností. Tyto faktory mohou působit pozitivně i negativně.

#### **Patří mezi ně:**

- Vyhovující příprava konceptů a vhodné uspořádání aktivit učitele
- Jednoznačné určení cílů a významu aktivit
- Podněcování k oblibě daného oboru
- Využití znalostí žáků
- Průběžné objevování závad, nedokonalostí a jejich likvidace
- Vyvarování se stereotypů práce
- Užívání účelných pracovních postupů, napomáhání tvůrčím aktivitám žáků

## 7 DIDAKTICKÉ PROSTŘEDKY

### 7.1 Vymezení pojmu

Didaktický prostředek, tedy prostředek výuky, je v zásadě vše, co podporuje dosažení záměru výukového procesu. Zpravidla se člení na materiální a nemateriální. Do nemateriálních patří zejména didaktické metody a formy vyučování a učení viz kapitola 5 a 6. Mezi materiální patří kupříkladu učební pomůcky, zařízení, didaktická technika, školní potřeby (Rambousek 1989).



Obrázek 4 Materiální didaktické prostředky (Rambousek 1989, str. 17)

Aplikace výukových (didaktických) prostředků je velmi široká. Jejich funkce ve výuce jsou dvě:

- Informativní - dávají rovnou uspořádané, základní i doplňující informace se zřetelem na větší názornost, stimul a zpětnou vazbu
- Formativní - začleňují žáky do technicky pokročilé společnosti, je zde kladen důraz na růst inteligence, senzomotoriky.

Používání didaktických prostředků má význam zejména pro efektivitu a doplnění vyučování. Napomáhá práci vyučujícího, ale nikdy jeho činnost celkově nenahradí. Aplikované prostředky musí vyhovovat jak učiteli, tak i žákovi. Jednou z hlavních zásad při používání didaktických prostředků je zohlednění věku žáka. Tomu by se měla přizpůsobit délka prezentace i její druh (Vintr 2004).

### **7.1.1 Didaktické prostředky odborného výcviku**

Mezi materiální prostředky odborného výcviku patří ty předměty a zařízení, které svojí funkcí podporují jednodušší pochopení učební látky odborného výcviku a procvičování odborných znalostí. Dají se využít ve všech fázích výuky. Ve výukovém procesu mají své důležité místo, a proto by měla být zabezpečena jejich dobrá viditelnost.

Pravidla k užití materiálních prostředků ve výuce:

- 1) Patříčná příprava pedagoga – je potřeba techniku předem přezkoušet, připravit všechny materiály.
- 2) Neustále doplňovat a mít připravený seznam učebních pomůcek a didaktické techniky pro výuku odborného výcviku
- 3) Zabezpečit stálou údržbu, servis didaktické techniky.
- 4) Dodržovat pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví, požární ochrany a předpisy hygienické (Stejskalová 2013).

### **7.2 Učební pomůcky**

Učební pomůcka má úzký vztah k formě vyučování. Důležitá je i návaznost na metody a formy práce. Působí přímo na didaktickou aktivitu žáka. Je to nejpodstatnější skupina materiálních didaktických prostředků (Rambousek 1989).

Rozdělení učebních pomůcek (Rambousek 1989, str. 50)

1. *Originální předměty a reálné skutečnosti*
2. *Zobrazení a znázornění předmětů a skutečnosti*
3. *Textové pomůcky*
4. *Pořady a programy prezentované didaktickou technikou*
5. *Speciální pomůcky*

Funkce učebních pomůcek:

- Uskutečnění vizí a koncepcí
- Povzbuzování žáků v učební činnosti
- Zvýšení zájmu
- Rozvíjení cílevědomosti, fantazie

- Snadnější uchování v paměti
- Procvičování a utužení učební látky
- Stimulace žáka

S použitím didaktických pomůcek je pedagog předem obeznámen. Je potřeba zvážit předem, jaké znalosti má žák zvládnout a jakým způsobem. Druhy pomůcek se volí vzhledem k cíli výuky. Učitel by neměl zbytečně popisovat slovem to, co je žákovi očividně jasné (Dluhoš, Vaníček 1976).

### **7.3 Didaktická technika**

Pod pojmem didaktická technika rozumíme zařízení, která jsou specifická a využívají se k didaktickým účelům. Používají se k představení učebních pomůcek a ke kontrole učebních aktivit žáka. V dnešní době didaktická technika stále více proniká do vyučovacího procesu.

Druhy didaktické techniky:

- 1) Vybavení pro nepromítaný záznam (všechny druhy tabulí). Převážná část jsou technicky prosté přístroje, které poskytují prezentaci učební látky.
- 2) Zobrazovací technika statická a dynamická (statická - diapojektory, zpětné projektory, dynamická - filmové projektory, prohlížečky). Tyto přístroje umožňují promítání záznamů, záběrů, filmů apod.
- 3) Akustická technika (gramofony, mikrofony, magnetofony). Je to objemná skupina zařízení, do kterých patří například i jazykové laboratoře.
- 4) Televizní technika (videomagnetofony, kamery). Jejím úkolem je upravovat a snímat údaje a přenosy televizního signálu.
- 5) Výuková technická soustava, výukové počítače (počítačové sítě, školní mikropočítače, učebny výpočetní techniky). Tato technika registruje v současné době převratný vývoj.
- 6) Pomocné a doplňkové vybavení (promítací plochy, stmívače). Tyto přístroje ulehčují práci s didaktickou technikou a zajišťují její ideální použití (Rambousek 1989).

## **7.4 Didaktická technika a učební pomůcky používané v odborných předmětech oboru cukrář**

### **Videotechnika**

Pod pojmem videotechnika rozumíme videokamery, videoprojektory a videomagnetofony. V současné době se tyto přístroje používají většinou v digitální podobě.

*„Hlavním cílem výuky s videotechnikou je optimálně využívat předností a možností jejich specifik, zejména zprostředkování vhodného učiva dynamickým obrazem a komplexním, všestranným odrazem osvojované skutečnosti.“* (Budiš 1991, str. 21,22)

Ačkoliv je kvalita dnešní videotechniky na velmi vysoké úrovni, stále zůstává rozhodujícím prvkem člověk. Vývoj této techniky je nyní v této době velmi rychlý, ale ve výuce je podstatné dávat důraz na nezbytnou roli pedagoga (Budiš 1991).

### **Interaktivní tabule- dotykový SMART BOARD**

Je interaktivní plochý panel s jedinečným dotykovým ovládním. Poskytuje velkou zobrazovací plochu. Lze ji ovládat dotykem nebo popisovat speciálním popisovačem, mazat zápis houbou apod. Na aktivní liště je velký výběr barev a různých nástrojů. Zobrazuje žákům všechny nezbytné informace. Dotykem ji lze lehce ovládat a pohotově přetvářet výukovou formu. Pro učitele je výborným pomocníkem, ale i zde je podstatná efektivita a ne používání pomůcky za každou cenu ([www.veskole.cz](http://www.veskole.cz)).

Na výše uvedené škole je učební pomůcka SMART BOARD součástí výuky odborného výcviku již dva a půl roku. Žáci si ji rychle oblíbili pro její jednoduchou obsluhu, velkou obrazovku a intuitivní ovládním. Žáci si díky ní rozvíjejí fantazii, smyslové funkce. Získávání informací je její velkou předností a též i procvičování motoriky.





Obrázek 5 TV Smart board (převzato z [www.alibaba.com](http://www.alibaba.com))

### **Interaktivní tabule**

Je učební pomůcka pro moderní způsob výuky. Tabule je propojena s počítačem a projektorem. Obraz je promítán z počítače na tabuli, kterou lze ovládat prstem, speciálním fixem a dalšími pomůckami. Jednoznačně podporuje efektivitu výuky. Pedagog může učivo názorně předvést, žáci jsou aktivnější, pozornější. Pedagogům se zde nabízí další možnost vzdělávání díky speciálním programům ([www.veskole.cz](http://www.veskole.cz)).

Tato pomůcka je výuce oboru cukrář velmi vhodná. Může sloužit k promítání videozáznamů i ke sledování různých kulinářských pořadů z internetu. Je využívána v teoretické části odborného výcviku, kde si žáci mohou pomocí různých kvízů a tajenek zdokonalit své vědomosti.

## II. PRAKTICKÁ ČÁST

## **8 Cíle praktické části**

V praktické části budu stručně charakterizovat odborný výcvik na dané škole. Popíši zde nejnovější používaná technologická zařízení a klasický pracovní den v odborném výcviku.

Následně objasním cíl a tvorbu vlastních prezentací za pomoci videotechniky. Zaměřím se na výběr témat, na přípravu techniky, instruktáže, scénáře, na přípravu pomůcek k natáčení videozáznamů, funkci filmového střihu a na tvorbu komentářů k videím.

### **8.1 Charakteristika praktického vyučování**

Pro obor cukrář je ideálním místem výuky učňovská dílna. Je to nejrozšířenější a nejvíce známá forma odborného výcviku. Učni si zde osvojí základní praktické znalosti a vědomosti pod vedením učitele odborného výcviku. Učňovská dílna má speciální uspořádání, díky kterému výuka probíhá příznivěji a lépe se dodržují jak didaktická pravidla, tak také pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Nabízí se zde velmi rozsáhlé využití různých vyučovacích metod. Učitel má možnost pracovat individuálně se žáky, ale také se skupinou. Může využívat všech dostupných didaktických pomůcek i využívat moderních informačních technologií, což je pro žáky v tomto oboru velmi přínosné.

Odborný výcvik žáků oboru cukrář na výše uvedené škole probíhá od 1. 9. 2016 v nově vybudovaném prostoru, jež se nachází v reprezentativní budově historického centra města. Kromě cukrářské učebny a cukrářské dílny, vybavené nejnovějšími technologiemi, se v budově, která je majetkem školy, nachází též školní restaurace, která slouží pro stravování veřejnosti, a muzeum piva.

Cukrářská dílna je vybavena nejnovějšími technologiemi viz obrázek č.6.



**Obrázek 6 Cukrářská učebna**

Součástí zařízení je i interaktivní tabule- dotykový SMART BOARD. Tato tabule je používána žáky i učiteli každý den. Její hlavní předností je přístup na internet. Učitelé jej využívají k prezentaci různých webových stránek, které se týkají výroby dezertů, dortů apod. Žáci zde nacházejí rozmanité nápady na zdobení dortů, zákusků. I takové pomocné funkce jako například kalkulačka jsou přínosné pro výuku.

Další učební pomůckou je INTERAKTIVNÍ TABULE, která je součástí speciální učebny pro teoretickou část odborného výcviku. Toto zařízení se zde využívá k různým odborným prezentacím. Učitel může s žáky diskutovat a navrhnout například různé kombinace zdobení dezertů. Odpočinkovou doplňkovou činností je tvorba různých křížovek a doplňovaček s tématem cukrářské výroby.

Pracovní den v odborném výcviku začíná vždy seznámením s cílem výuky a denním plánem výroby. Následně si učitel s žáky zopakuje teorii technologických postupů. Poté rozdělí žáky do skupin a každé skupině zadá úkol. Následně si skupina ujasní, jak svěřený úkol zvládnout. Potom probíhá vlastní výroba různých druhů dezertů. Na konci pracovního dne všichni zhodnotí svou práci a znovu stručně zopakují použité technologické postupy. Příležitostně také pedagog zadá žákům domácí úkol. Závěrečnou část představuje úklid pracoviště.

## 8.2 Tvorba videozáznamů

V následující části práce popíši způsob, jakým vznikaly prezentace, na nichž jsem se podílela já - učitelka odborného výcviku v oboru cukrář - a můj kolega - učitel IT a ICT koordinátor školy. Celková práce zahrnovala teoretickou přípravu, vlastní natáčení, stříhání a úpravu prezentací a trvala asi 2 měsíce.

### 1) Výběr témat:

Vlastní tvorbě videoprezentací předcházela zevrubná přípravná fáze. V této fázi jsem vycházela ze své letité praxe. Z vlastních zkušeností vím, co patří k tradičně nejobtížnějším cukrářským dovednostem. Pro videozáznamy byly v této fázi vybrány technologické postupy napříč tematickými plány všech tří ročníků. Vlastnímu natáčení předcházela též malý průzkum, co by sami žáci v prezentacích přivítali. Po seskupení námětů bylo pro videozáznamy vybráno následujících pět témat.

- a) Pálená hmota - žloutkové věnečky
- b) Zvláštní šlehaná hmota – štafetky
- c) Lehká šlehaná hmota - likérové špičky
- d) Kynuté těsto - Koláče s tvarohovou náplní
- e) Listové těsto - listové trubičky s bílkovým krémem



Obrázek 7 Vybrané výrobky

## 2) Příprava techniky pro videozáznam:

Na počátku této fáze jsem s kolegou prodiskutovala, kde budou videa natáčena a čím. Vyzkoušeli jsme kameru, ale obraz nebyl tak kvalitní jako z fotoaparátu. Všechny prezentace se natáčely fotoaparátem Nikon D100 s objektivem 18-105 mm v prostoru naší nové dílny. Je vybavená novými zařízeními a přístroji a je dobře osvětlená.

## 3) Příprava instruktáže:

Náročné bylo i rozhodnutí, kdo bude provádět instruktáž. Měla jsem připravené dvě varianty. Roli instruktorky budu zastávat já nebo některá z mých žákyň. Domnívám se, že by spolužáci lépe ocenili, kdyby na obrazovce viděli někoho ze svých řad. Tuto verzi jsem následně zamítla pro celkovou náročnost. Nácvik instruktáže s žákyňi by byl velmi zdoluhavý, doladění všech potřebných úkonů by vyžadovalo mnoho tréninkových hodin strávených na pracovišti, natáčení probíhalo v době letních prázdnin, což by znamenalo značné omezení osobního volna žákyňě.

## 4) Příprava scénáře:

Další etapa představovala práci na scénáři. Velmi důkladně jsem zvážila chronologický postup prezentace. Každé výukové téma se totiž skládá většinou ze dvou až tří podtémat. Mým záměrem bylo natočit videa tak, aby bylo možno využít ve výuce i samostatná podtémata. Uvedu příklad:

Téma listové trubičky se skládá z podtématu

- výroba listového těsta
- tvarování trubiček
- výroba základního bílkového krému

Takto bude pedagogovi umožněno žákům prezentovat pouze jednu část videa s určitým tématem.

#### 5) Příprava vlastního natáčení:

Následující krok přinesl zajištění všech didaktických prostředků potřebných pro natáčení (kamera a veškeré cukrářské pomůcky). Bylo důležité si vše připravit na určité a přesné místo, abychom nemuseli natáčení zbytečně zastavovat.

#### 6) Pilotní fáze natáčení:

Nanečisto jsme natočili první video a tato zkušenost nám ukázala první nedostatky. Vyskytl se například problém s osvětlením, méně přehledně působilo uspořádání pomůcek na stole, nevhodně působily příliš rychlé pohyby rukou, pro celkový dojem se čistota pracovního místa ukázala jako zásadní požadavek. Pro plynulost záznamu bylo potřeba natrénovat začátek a konec natáčení. Trénink nám trval asi 3 hodiny.

#### 7) Vlastní natáčení:

Před vlastním natáčením jsme zhlédli video natáčené při zkoušce, prodiskutovali jsme chyby a nedostatky a další připomínky. Až potom jsme začali natáčet tzv. „naostro“. Celková doba natáčení všech pěti videí vyžadovala přibližně dvacet hodin včetně příprav.

#### 8) Střih videozáznamů:

Střih prezentací prováděl můj kolega v programu Pinnacle Studio 19. Spolu jsme pak konzultovali, které sekvence zkrátíme, kde uděláme pauzu apod. Poté jsem vytvořila receptury v programu Word. Dalším naším postupem bylo tyto receptury vhodně zakomponovat do prezentací a také vytvořit informativní tabulky. Tato část byla pro mého kolegu nejnáročnější. Bylo zapotřebí vše sladit dle mých představ a zároveň respektovat správnost technologických postupů.

#### 9) Tvorba komentářů:

Doprovodit filmový záznam mluveným slovem předpokládalo precizní přípravu v rozsahu zhruba dvaceti hodin. Ukázalo se, že nejschůdnější metodou bude čtení komentáře z připraveného listu. Tím je zabezpečeno užití správné odborné terminologie a spisovného jazyka. Při četbě komentářů hraje svou roli také rychlost řeči, intonace a síla hlasu. Je zapotřebí získat praxi v zacházení s mikrofonem.

Komentář jsem natáčela v programu Free MP3 recorder (ke stažení z [www.stahuj.cz](http://www.stahuj.cz)).

10) Závěrečná fáze:

Poté kolega nahrál komentáře v programu Pinnacle Studio 19 k videím. Jeho úkolem bylo také podbarvit videozáznamy doprovodnou hudbou. Trvalo nám asi 2-3 týdny než jsme vše doladili. Zvuk natočených videí byl ověřen jak v klasické třídě, tak i v naší cukrářské dílně.



## **9 Metodická část**

### **9.1 Cíl výzkumu**

Hlavním cílem práce bylo vytvoření zcela nové, alternativní výukové metody pro předmět cukrářská technologie a pro odborný výcvik v oboru cukrář. Tato metoda se zaměřuje na výuku technologických postupů formou videozáznamů. Další cíl byl zaměřen na ověření úspěšnosti této výukové metody pomocí dotazníkového šetření a rozhovorů. Po sběru dat následovala jejich analýza. Posledním cílem bylo ověření prospěšnosti dalších moderních výukových prostředků v odborném výcviku.

### **9.2 Výzkumné otázky**

#### **Hlavní výzkumná otázka:**

Jak hodnotí žáci a vyučující oboru cukrář tvorbu a využití multimediálních prezentací v předmětu technologie a v odborném výcviku?

#### **Vedlejší výzkumné otázky:**

- Pomohou videozáznamy žákům lépe si zapamatovat technologické postupy?
- Bude žákům vyhovovat, že jsou natočena v jejich známém prostředí a instruktorkou je jejich vyučující?
- Mají prezentace kvalitní obraz, zvuk, osvětlení?
- Uvítali by žáci umístění těchto videozáznamů na školním webu?
- Vyhovuje žákům používání moderních výukových prostředků na pracovišti?
- Lze videozáznamy použít ještě k jinému účelu než ve výuce?
- Hodnotí žáci kladně využívání dalších multimediálních prostředků?
- Jaká další témata by byla vhodná k natáčení?

Anonymní dotazník směřuje k vyjádření názoru žáků na vytvořené videozáznamy a na průběh vyučovací hodiny s těmito prezentacemi. Bylo osloveno 51 žákyň dané školy.

Dotazník se skládá z 11 stručných otázek. Z toho jsou 3 otázky polootevřené a 8 uzavřených. U uzavřených otázek měli žáci možnost volit z 5 odpovědí: ano, spíše ano, ne, spíše ne, nevím. Odpověď ano a spíše ano jsou kladné. Odpověď ne a spíše ne jsou záporné. Odpověď nevím je neutrální. Toto uspořádání je nastaveno tak, aby po součtu odpovědí bylo možné analyzovat, jak žáci hodnotí výuku s videoprezentací.

#### **Otázka č. 1 - věk žáků:**

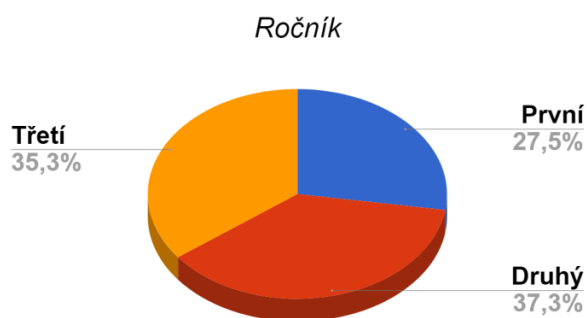
Výzkumu se zúčastnily 4 žákyně starší 20 let, 16 jich bylo ve věkové hranici 18-20 let a zbytek (tzn. 31 žákyň) 15-17 let.



**Graf 1** Věk respondentů

#### **Otázka č. 2 – ročník učebního oboru:**

Na výzkumu se podílelo 14 žákyň z prvního ročníku, 19 žákyň z druhého ročníku a 18 žákyň z třetího ročníku. Z toho vyplývá, že na dotazník odpověděla většina žákyň starších ročníků.



**Graf 2 Ročník**

### **Otázka č. 3 - vyhovuje ti výuka s prezentací?**

Třicet dotázaných (58,8%) odpovědělo, že jim výuka vyhovuje. 14 dalších žákyň reagovalo odpovědí spíše ano, takže trochu váhaly. Dvěma žákyním tato výuka nevyhovuje a jedna žákyně zvolila váhavou zápornou odpověď. Čtyři se zdržely jakéhokoli názoru.



**Graf 3 Vyhovuje ti výuka s prezentací?**

### **Otázka č. 4 - je pro tebe tato forma výuky snazší pro zapamatování technologických postupů?**

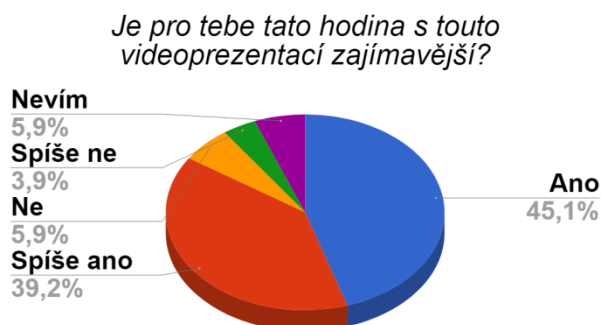
U této otázky bylo zaznamenáno 19 odpovědí kladných; 23 respondentek odpovědělo také kladně, ale s váhavou reakcí. 2 žákyně zvolily zápornou odpověď a další 4 nevěděly, zda je pro ně tato forma výuky snazší pro zapamatování.



Graf 4 Je pro tebe tato výuka snazší pro zapamatování?

#### Otázka č. 5 - je pro tebe hodina s touto videoprezentací zajímavější?

Téměř polovina (tzn. 23 žákyň) odpověděla ano. Možnost spíše ano zahrlo 20 respondentek. 3 dotazované reagovaly zcela záporně a 2 se přiklonily také ke spíše zápornému stanovisku. Poslední 3 žákyně si nevěděly rady s odpovědí.

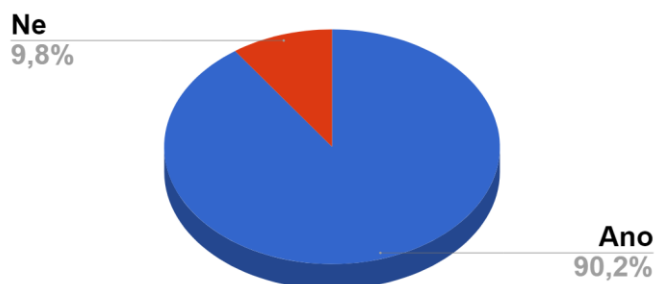


Graf 5 Je pro tebe hodina s touto videoprezentací zajímavější?

#### Otázka č. 6 - vyhovuje ti délka prezentace?

Tato otázka je polootevřená. Má dvě možnosti reakce. Kladná je odpověď ano, záporná je ne. V tomto případě měla dotazovaná možnost napsat připomínku. 46 žákyň reagovalo kladně a 5 dalších mělo připomínky. Videa jsou podle jejich názoru příliš dlouhá, hlavně v sekvencích s mícháním hmot.

Vyhovuje ti délka videoprezentace?

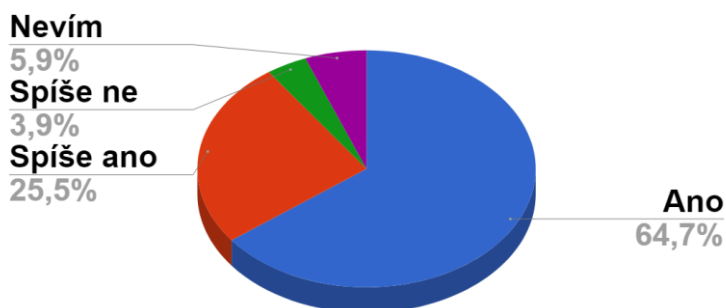


Graf 6 Vyhovuje ti délka prezentace?

**Otázka č. 7 - jsou informace podávané instruktorkou pro tebe srozumitelné?**

Nejvyšší podíl má odpověď ano (33 žákyň), dalších 13 reakcí bylo částečně váhajících. Poprvé nebyla zaznamenána ani jedna odpověď ne.

*Jsou informace podávané instruktorkou pro tebe srozumitelné?*

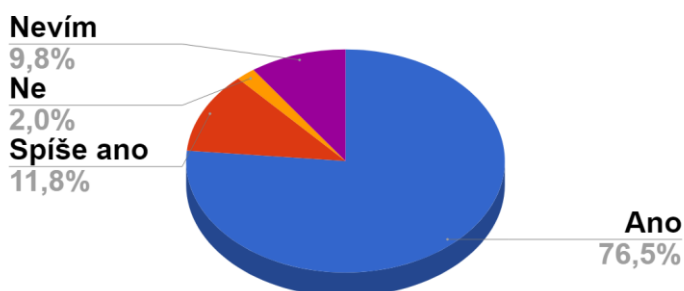


Graf 7 Jsou informace podávané instruktorkou pro tebe srozumitelné?

**Otázka č. 8 - vyhovuje ti, že tato videa jsou natáčená v cukrářské učebně?**

Tento dotaz byl velmi kladně hodnocen 39 žákyňmi. Pouze 6 žákyň s odpovědí trochu váhalo. Záporná odpověď byla jediná. 5 dotazovaných žákyň nevědělo, jak odpovědět.

Vyhovuje ti, že tato videa jsou natáčena v cukrářské učebně?

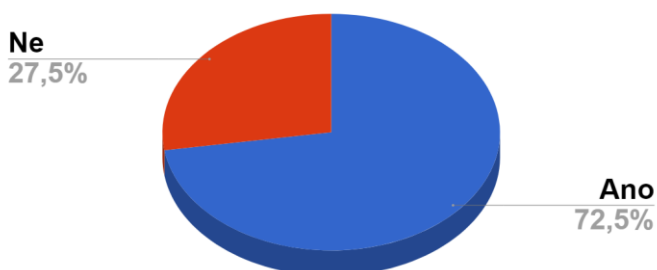


Graf 8 Vyhovuje ti, že tato videa jsou natáčena v cukrářské učebně?

### Otázka č. 9 - vyhovuje ti zvuk i osvětlení videa?

Tato otázka je polootevřená. Obsahuje dvě možnosti odpovědí. První je ano, druhá je ne, dotazované mohly dopsat připomínku. Výsledek hodnocení této otázky je velmi kladný. 37 žákyň odpovědělo ano. 14 žákyním nevyhovoval zvuk a osvětlení a to z důvodů nevyhovující melodie v pozadí, horší kvalita zvuku a mikrofonu a osvětlení.

Vyhovuje ti zvuk i osvětlení videa?



Graf 9 Vyhovuje ti zvuk i osvětlení videa?

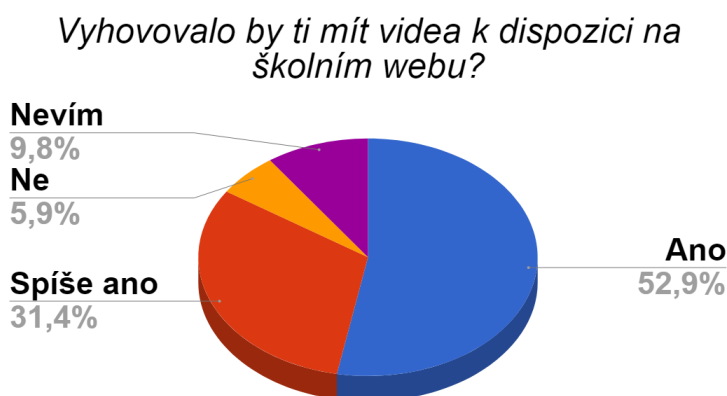
### Otázka č. 10 - co bys na videoprezentaci zlepšila?

Poslední z polootevřených otázek je tato. První možnou odpovědí je nic a druhou je možnost napsat návrh na zlepšení videa. 38 dotazovaných by nic neměnila, zbytek by

použil jinou hudbu. Jedné žákyni nevyhovovala anonymita instruktorky, další kritizovaly kvalitu filmu, rozostřený obraz a špatný úhel při natáčení.

### **Otázka č. 11 - vyhovovalo by ti mít videa k dispozici na školním webu?**

Reakce na poslední otázku byly vesměs kladné. 27 žákyní by uvítalo mít videa na školním webu, 16 odpovědělo spíše ano. Zde jsou zaznamenány 3 negativní odpovědi a 5 neutrálních.



**Graf 10** Vyhovovalo by ti mít videa k dispozici na školním webu?

### **9.3 Pohovor jako doplňková forma dotazníkového šetření**

Osobní kontakt umožňuje podstatnější analýzu názorů a detailnější zjištění postojů dotazovaných k problematice, přináší také řadu nových námětů pro vytváření dalších videozáznamů. V rámci výzkumného šetření byly uskutečněny tři druhy rozhovorů:

- 1) Rozhovor s vyučujícími teoretického předmětu cukrářská technologie
- 2) Rozhovor s žákyněmi absolvujícími odborný výcvik
- 3) Rozhovor fiktivní – s autorkou této práce

#### **9.3.1 Rozhovory s vyučujícími teoretického předmětu cukrářská technologie**

K ověření v teoretických odborných předmětech jsem uskutečnila rozhovory se dvěma vyučujícími cukrářské technologie, obě dotazované mají mnohaletou pedagogickou praxi. Každé z nich jsem položila tři otázky:

- 1) Pozorujete pozitivní přínos těchto videoprezentací ve výuce?

- 2) Vyhovuje vám délka a technická kvalita prezentací?
- 3) Jaké téma byste navrhovala pro další plánované natáčení?

### **Rozhovor s vyučující č. 1**

Podle vyučující č. 1 budou mít vytvořená videa ve výuce velmi kladný přínos. Jako velkou přednost udává výhodu názorně demonstrační metody. Sledováním detailních technologických postupů si žáci snáze zapamatují výrobu dezertů. Tato videa dle dotazované obohatí a zpestří výuku. Jí, jako učitelce, usnadní vyučování tím, že dané postupy nemusí dlouze vysvětlovat a bude mít více prostoru na zodpovězení dotazů a připomínek.

Technická stránka videí vyučující č. 1 plně vyhovuje. Pouze místy zaznamenala při sledování rozostřený obraz, ten ale kvalitu videozáznamů nijak nesnižuje. Délku prezentací by při přizpůsobila daným ročníkům. Zpozorovala, že žákyním třetího ročníku dělá problémy soustředit se po celou dobu prezentace. Vysvětluje si to tak, že žákyně ve vyšším ročníku již tyto prezentované technologické postupy dobře ovládají, a proto je nezaujaly v takové míře jako žákyně prvního a druhého ročníku.

Vyučující navrhla, aby se pro žáky třetího ročníku natočila videa s technologickými postupy jim dosud neznámými. Tím jsou myšleny například postupy při výrobě dezertů z jiných zemí (např. makronky, čokoládové lanýže, panna cotta). U prvních ročníků by uvítala spíše krátké prezentace s jednoduchými postupy například se základní přípravou čokoládových, agarových polev. Také různé druhy nejčastěji používaných krémů, například základního žloutkového, bílkového krému.

### **Rozhovor s vyučující č. 2**

Vyučující jednoznačně pozoruje pozitivní přínos do výuky. Natočené prezentace podle jejího názoru podněcují u žákyň tvořivost, představivost, kreativitu a souvztažnost. Dalším kladem je, že se vyučující může vrátit kdykoliv k sekvenci, kterou potřebuje zdůraznit nebo opakovat. Výhodou je také možnost vyučujícího ústně vstupovat do prezentací a osobně vkládat různé připomínky.

Kvalitu videozáznamů pokládá za vyhovující, nezaznamenala žádné podstatné vady.



Pro výuku v prvním ročníku by uvítala základní výrobní postupy cukrových rozvarů, které se používají k výrobě krémů, zvláštních šlehaných hmot apod. I pevná těsta jako je linecké, vaflové, kakaové by byly vhodným tématem k natáčení. Pro druhý a třetí by navrhovala vytvořit prezentace s moderními trendy, např. přípravu pralinek nebo karamelových ozdob.

### **9.3.2 Rozhovor s žákyněmi absolvujícími odborný výcvik**

K ověření prezentací v odborném výcviku jsem dané prezentace zapojila do výuky a poté proběhl rozhovor se skupinou žákyň, které se této výuky zúčastnily. I jim jsem položila stejné otázky jako vyučujícím, viz výše.

Na první otázku děvčata odpověděla, že jim videozáznamy usnadňují představu o výrobě daného dezertu. Kladem je podle nich snazší zapamatování technologických postupů. Ocenila možnost samostatné manipulace s videozáznamem v cukrářské dílně, kde následně lze podle návodu vyrábět určený dezert.

K druhé otázce měla jen minimální připomínky k obrazu a zvuku videí. Délku prezentací by zkrátila u některých pasáží jako je míchání hmot apod.

Odpověď na třetí otázku byla stručná, dvě žákyně navrhly natočení postupů výroby nejrůznějších druhů a forem dortů, což hodnotí jako lákavé a přitažlivé téma. Ostatní by pro vlastní námět potřebovaly více času.

### **9.3.3 Můj názor tzn. názor učitelky odborného výcviku**

Ve fiktivním rozhovoru jsem sama sobě položila stejné otázky jako předchozím dotazovaným.

Osobně s jistotou vidím pozitivní přínos videoprezentací. Ověřila jsem si, že i mně usnadňují výuku v odborném výcviku. Žákyně mají možnost videozáznam zhlédnout přímo na pracovišti, můžeme společně prodiskutovat jednotlivé etapy výroby a popřípadě zdůraznit obvyklé chyby při výrobě. Již po krátkém ověření je patrné, že si žákyně lépe vybavují technologické postupy. Pokud ne, hned si uvědomují, že je tu možnost připomenutí prostřednictvím prezentací, které jsou vždy k dispozici.

Uvědomuji si částečně horší kvalitu obrazu některých sekvencí. Též se domnívám, že některé postupy jsou zbytečně zdlouhavé a potřebovaly by trochu zkrátit.

Pokračování v natáčení dalších výrobních postupů pokládám za přínosné. Za nejdůležitější považuji postupy při výrobě klasických dezertů a pak samozřejmě i dezertů moderní gastronomie a třeba i dezertů jiných zemí.

#### **9.4 Ověření ostatních moderních výukových prostředků v odborném výcviku**

K tomuto ověření jsem použila metodu rozhovoru. Dotazovanými byly opět mé žákyně, tzn. žákyně 1, 2 a 3. ročníku oboru cukrář.

Znění otázky:

Jak hodnotíte přínos využívání moderních výukových prostředků u nás na pracovišti a které další prostředky byste uvítaly jako součást odborného výcviku?

Všechny žákyně odpověděly, že využívání TV smart, interaktivní tabule, přístupu k internetu hodnotí velmi pozitivně. Výhodou TV smart je velká obrazovka, která je přístupná všem. Kdykoliv potřebují, mohou ji použít při hledání veškerých informací potřebných k výrobě dezertů. Dále ji mohou využívat jako inspiračního zdroje především při zdobení dortů. I taková funkce kalkulačky TV smart je například výborný pomocník. Dennodenně se počítají normy a tento panel je ihned při ruce. Žákyně také oceňují možnost hudebního doprovodu při jednotvárné práci.

Jednoznačnou předností interaktivní tabule je pro žákyně sledování zajímavých pořadů z youtube.com, které se týkají našeho oboru. S vyučujícími tvoří a řeší různé kvízy a doplňovačky, které obohacují výuku.

Jako další moderní výukový prostředek by žákyně uvítaly tablet. Vyhovovalo by jim, kdyby měly možnost umístit tento prostředek přímo před sebou a při práci by postupovaly podle sledovaných technologických postupů anebo hledaly inspirace na výrobu a zdobení dortů.

## 10 Diskuse k vyhodnocení výzkumu

Dle (Čadílka, Lovečka, 2005) jsou názorně demonstrační metody velkým přínosem ve výuce praktických dovedností, jak ukázaly i výsledky naší výzkumné sondy. Hlavní výzkumnou otázkou bylo, jak vyučující a žáci oboru cukrář hodnotí tvorbu a využití multimediálních prezentací v předmětu technologie a v odborném výcviku. Výsledky výzkumu ukázaly, že většina dotazovaných shledává tvorbu videozáznamů a jejich následné zařazení do výuky přínosné. Všechny vyučující nejvíce ocenily, že videa podporují tvořivost a kreativitu žáků a také zpestřují výuku. Také žákyně ve velké převaze uvítaly rozmanitější formu vyučování.

Výzkum potvrdil, že vytvořené videoprezentace nahrazují školský dril a napomáhají nenásilnou metodou snazšímu zapamatování základních technologických postupů.

Vytváření prezentací ve známém prostředí cukrářské učebny a jejich zprostředkování známou osobou zcela vyhovuje, neboť zbytečně neodvádí pozornost na neznámé jevy, ale umožňuje plnou soustředěnost na danou problematiku. Z hlediska kvality obrazu, zvuku a osvětlení ukázaly výsledky výzkumu na nedostatky videozáznamů pouze v malé míře. Jedná se např. o zbytečně zdlouhavé sekvence jednotvárných úkonů, horší kvalitu zvuku či obrazu, popřípadě méně vhodný hudební doprovod. Tyto připomínky poslouží jako dobrý námět pro oba autory natočených prezentací. Díky nim se mohou napříště vyvarovat podobných nedokonalostí.

Výsledky výzkumu potvrdily, že umístění prezentací na školním webu by žákyně uvítaly. Využívání moderních výukových prostředků na pracovišti žákyním vyhovuje, jako inovující pomůcka při praktické výuce by ocenily práci s tabletem.

Návrhy dalších námětů pro natáčení prezentací přinesly tvůrcům mnoho inspirace. Nejčastěji se jedná o postupy výroby originálních dortů, či zhotovování dezertů pocházejících z cizích zemí. Velmi výrazným námětem je využití videozáznamů pro různé školní propagační akce, například pro „Dny otevřených dveří“. Prezentace lze také nabídnout ostatním školám pro zpestření a zdokonalení jejich výuky.

## 11 Závěr

Výuku technologie a odborný výcvik v oboru cukrář spojuje společný cíl – odborná náročnost a přirozená tvořivost. V současné době se v oboru cukrář nenabízí mnoho učebních pomůcek, které by vhodně doplňovaly práci vyučujících. Proto jsem se rozhodla pro vlastní výukovou metodu za pomoci multimediální techniky, a to formou videoprezentací.

Myslím si, že se mi podařilo dosáhnout cíle, který jsem si na počátku stanovila, ačkoliv to nebyl jednoduchý úkol. Výběr témat, promýšlení scénáře a následné dvouměsíční natáčení bylo opravdu náročné. Prezentovat se před kamerou není pro laika jednoduché. Můj kolega kameraman mi svým profesionálním přístupem hodně pomohl. Domnívám se, že jsme společným úsilím dosáhli kvalitního výsledku. Výzkum prokázal, že videa jsou dobře a srozumitelně natočená a prakticky využitelná. Celý proces vnímám jako výtečnou zkušenost a další nabytou dovednost do života.

Další výzkum také prokázal, že moderní multimediální prezentace jsou poutavé pro žáky a přínosné pro učitele. Bylo ověřeno, že nejen zpestřují výuku, ale hlavně usnadňují proces zapamatování, který je v našem oboru důležitý. Vyučující teoretických předmětů oceňují výhodu názorně demonstračních metod.

Z mého osobního hlediska pokládám za výhodu praktickou využitelnost. Prezentace mají žákyně kdykoliv k dispozici. Díky nim jsem ušetřena neustálého opakování technologických postupů.

Na závěr bych chtěla říci, že má práce měla smysl a to je pro mne nejdůležitější. Jsme s kolegou oba dva rozhodnutí, že v tvorbě videí budeme pokračovat.

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Tištěná monografie, knihy:

BLÁHA, KADLEC, CONKOVÁ, 2001. *Cukrářská výroba I: pro 1. ročník učebního oboru Cukrář, Cukrářka*. 3., přeprac. vyd. Praha: Informatorium, 2001. ISBN 80-86073-85-8.

BUDIŠ, 1991. *Video ve škole: některé zkušenosti s využíváním videotechniky ve výuce*. Brno: Masarykova univerzita, 1991. ISBN 80-210-0382-0.

DLUHOŠ, VANÍČEK, 1976. Kapitoly z metodiky využití pomůcek a didaktické techniky ve výuce: Určeno posl. řádného, dálkového i postgraduálního studia na pedagog. fak. Vyd. 1. Ostrava: Pedagogická fakulta

KALHOUS a OBST, 2009. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4

KOTRBA, LACINA, 2011. *Aktivizační metody ve výuce: příručka moderního pedagoga*. Vyd. 2. Brno: Barrister&Principal, 2011. ISBN 978-80-87474-34-1

MAŇÁK, ŠVEC, 2003. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-7315-039-5

PETTY, 2008. *Moderní vyučování*. Vyd. 5. Praha: Portál, 2008. ISBN 978-80-7367-427-4

PŮLPÁNOVÁ, 2013. *Cukrářská technologie*. Vyd. 3. Hradec Králové: R plus, 2013. ISBN 978-80-904093-1-6

RAMBOUSEK a kol., 1989. *Technické výukové prostředky*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1989. Učebnice pro vysoké školy (Státní pedagogické nakladatelství).

SOLFRONK, 1995. *Problematika organizačních forem vyučování a alternativního školství*. Praha: Univerzita Karlova, 1995. Učební texty z didaktiky.

STEJSKALOVÁ, 2013. *Didaktika praktického vyučování obchodu a služeb: určeno pro studenty oboru Učitelství praktického vyučování*. Brno: Masarykova univerzita, 2013. ISBN 978-80-210-6456-0.

SVOBODA, BEČKOVÁ, ŠVERCL, 2004. *Kapitoly z didaktiky odborných předmětů*. Vyd. 1. Praha: Vydavatelství ČVUT, 2004. ISBN 80-01-02928-X

VALIŠOVÁ, KASÍKOVÁ, 2007. *Pedagogika pro učitele*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1734-0

VINTR, 2004. *Úvod do didaktiky odborného výcviku*. Vyd. 2. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Pedagogická fakulta, 2004. ISBN 80-7040-689-5

ZORMANOVÁ, 2014. *Obecná didaktika: pro studium a praxi*. Vyd. 1 Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-4590-9

Online zdroje:

ČADÍLEK a LOVEČEK. *Didaktika odborných předmětů* [online]. 2005 [cit. 2018-03-20]. Dostupné z :

<http://boss.ped.muni.cz/vyuka/material/puvodni/skripta/dop/didodbpr.pdf>

*Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání 29-54-H/01 cukrář*, 2007 [online]. Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy. [cit. 2018-04-03]. Dostupné z: [http://zpd.nuov.cz/celkove\\_h.htm](http://zpd.nuov.cz/celkove_h.htm)

*Interaktivní display Smart Board* . [cit. 2018-02-24]. Dostupné z: <http://www.veskole.cz>.

## **Seznam příloh**

**Příloha 1 – Dotazník pro žákyně**

**Příloha 2 – DVD – multimediální soubory**

## Příloha 1 – Dotazník pro žákyně

### Hodnocení tvorby multimediálních prezentací

Dobrý den, vytvořila jsem pro výuku oboru cukrář videoprezentace obsahující postupy cukrářských výrobků. Tato videa by se měla stát součástí Vaší výuky. Byla bych moc ráda, kdybyste je zhodnotili. Děkuji Ivana Krákorová

1) **Věk**

- 15-17
- 18-20
- 20 a více

2) **Ročník**

- První
- Druhý
- Třetí

3) **Vyhovuje ti výuka s videoprezentací?**

- Ano
- Spíše ano
- Ne
- Spíše ne
- Nevím

4) **Je pro tebe tato forma výuky snažší pro zapamatování technologických postupů?**

- Ano
- Spíše ano
- Ne
- Spíše ne
- Nevím



5) Je pro tebe hodina s touto videoprezentací zajímavější?

Ano

Spíše ano

Ne

Spíše ne

Nevím

6) Vyhovuje ti délka videoprezentace?

Ano

Ne mám tuto připomínku:

7) Jsou informace podávané instruktorkou pro tebe srozumitelné?

Ano

Spíše ano

Ne

Spíše ne

Nevím

8) Vyhovuje ti, že tato videa jsou natáčena v cukrářské učebně?

Ano

Spíše ano

Ne

Spíše ne

Nevím

9) **Vyhovuje ti zvuk i osvětlení videa?**

**Ano**

**Ne mám tuto připomínku:**

10) **Co bys na videoprezentaci zlepšil(a)?**

**Nic**

**Zlepšil(a) bych:**

11) **Vyhovovalo by ti mít videa k dispozici na školním webu?**

**Ano**

**Spíše ano**

**Ne**

**Spíše ne**

**Nevím**

## Seznam grafů

Graf 1 Věk respondentů .....	42
Graf 2 Ročník.....	43
Graf 3 Vyhovuje ti výuka s prezentací? .....	43
Graf 4 Je pro tebe tato výuka snazší pro zapamatování? .....	44
Graf 5 Je pro tebe hodina s touto videoprezentací zajímavější? .....	44
Graf 6 Vyhovuje ti délka prezentace? .....	45
Graf 7 Jsou informace podávané instruktorkou pro tebe srozumitelné? .....	45
Graf 8 Vyhovuje ti, že tato videa jsou natáčena v cukrářské učebně? .....	46
Graf 9 Vyhovuje ti zvuk i osvětlení videa? .....	46
Graf 10 Vyhovovalo by ti mít videa k dispozici na školním webu? .....	47

## Seznam obrázků

Obrázek 1 Historie cukrářské výroby. (Bláha, Conková, Kadlec 2001, str.9).....	10
Obrázek 2 Národní program vzdělávání (převzato z <a href="http://www.alternativniskoly.cz">www.alternativniskoly.cz</a> ).....	13
Obrázek 3 Cíle a úkoly ( Petty 2008, str. 299).....	17
Obrázek 4 Materiální didaktické prostředky (Rambousek 1989, str. 17) .....	29
Obrázek 5 TV Smart board (převzato z <a href="http://www.alibaba.com">www.alibaba.com</a> ).....	33
Obrázek 6 Cukrářská učebna .....	36
Obrázek 7 Vybrané výrobky .....	37