

Příloha A

Klasifikační model základních metod vyučování vytvořený Maňákem (1995, s. 34 – 35):

A. Metody z hlediska pramene poznání a typu poznatků – aspekt didaktický

A - I. Metody slovní

- monologické metody (např. vysvětlování, přednáška atd.),
- dialogické metody (např. rozhovor, diskuze, dramatizace),
- metody písemných prací (např. písemná cvičení, kompozice),
- metody práce s učebnicí, knihou.

A - II. Metody názorně demonstrační

- metoda pozorování (předmětů a jevů),
- předvádění (předmětů, modelů, pokusů, činností),
- demonstrace statických obrazů
- projekce statická (promítání slajdů) a dynamická (animace, video).

A - III. Metody praktické

- nácvik pohybových a pracovních dovedností (jednoduché manuální činnosti),
- žákovské laborování,
- pracovní činnosti (v dílnách, na pozemku),
- grafické a výtvarné činnosti.

B. Metody z hlediska stupně aktivity a samostatnosti žáků – aspekt psychologický

B - I. Metody sdělovací

B - II. Metody samostatné práce žáků

B - III. Metody badatelské, výzkumné

C. Metody z hlediska myšlenkových operací – aspekt logický

C - I. Postup srovnávací

C - II. Postup induktivní

C - III. Postup deduktivní

C - IV. Postup analyticko-syntetický

D. Metody z hlediska fází výchovně-vzdělávacího procesu – aspekt procesuální

D - I. Metody motivační

D - II. Metody expoziční

D - III. Metody fixační

D - IV. Metody diagnostické

D - V. Metody aplikační

E. Metody z hlediska výukových forem a prostředků – aspekt organizační

E - I. Kombinace metod s vyučovacími formami

E - II. Kombinace metod s vyučovacími pomůckami

Příloha B

Dotazník pro učitele

DOTAZNÍK PRO UČITELE

Vážení kolegové,

jsem studentkou třetího ročníku UHK a obracím se na Vás s žádostí o pomoc při sběru dat pro mou bakalářskou práci. Protože vím, že Váš čas je drahý, připravila jsme si pro Vás krátký dotazník. Tento dotazník je zcela anonymní a je určen pouze pro potřeby mé bakalářské práce. Vámi poskytnuté informace pro mne budou přínosem nejen při studiu, ale i v praxi.

S přátelským pozdravem

Jana Šimečková

Demografická část:

1. Jste: a) muž b) žena

2. Kolik je Vám let?

a) 19 – 30 let b) 31 – 40 let c) 41 – 50 let

d) 51 – 60 let e) více jak 60 let

3. Jaké máte vzdělání?

a) VŠ pedagogického charakteru b) jinak zaměřená VŠ

c) SŠ d) jiné

4. Jak dlouho vykonáváte učitelskou profesi?

a) méně jak 2 roky b) 3 – 5 let c) 6 – 15 let

d) 16 – 25 let e) více jak 25 let

5. Vykonával/a jste někdy jiné než učitelské povolání? Jaké? Jak dlouho?

6. Vyučuji předmět:

a) český/ cizí jazyk b) společenskovední c) přírodovědný

d) matematiku e) výchovně zaměřený f) prakticky zaměřený

g) odborný h) jiný

7. Uved'te, prosím, jaký je Váš oblíbený/nejoblíbenější způsob trávení volného času:

- a) aktivní sport
- b) pobyt v přírodě – bez sportu, vycházky, fotografování apod.
- c) sledování televize
- d) u počítače (hry, samostudium, komunikace)
- e) četba
- f) vaření
- g) jiné

Empirická část:

U následujícího typu otázek zvažte tento názor a pohled:

8. Jaká je vaše dosavadní zkušenost s transmisivním pojetím výuky?

- a) S pojmem jsem se nikdy nesetkal/a.
- b) S tímto pojmem jsem se již setkal/a, a pracuji s ním.
- c) Slyšel/a jsem, ale ve výuce považuji za důležité jiné věci.

Pokud jste se s pojmem setkali, kde tomu tak bylo a při jaké příležitosti.

.....

9. Co si představujete pod pojmem transmisivní pojetí výuky?

- a) Žák si osvojuje informace a schémata chování na základě dostupných informací, předchozích zkušeností a řešení problémových modelových situací.
- b) Učitel má dominantní postavení, komunikace mezi učitelem a žákem je jednosměrná od učitele k žákovi, z hlediska organizace se jedná o individuální vyučování.
- c) Žák přijímá informace, které mu jsou předkládány ve formě faktů a pojmů, převažuje hromadná výuka.

U následujícího typu otázek zvažte tento názor a pohled:

10. Jaká je vaše dosavadní zkušenost s konstruktivistickým pojetím výuky

- a) S pojmem jsem se nikdy nesetkal/a.
- b) S tímto pojmem jsem se již setkal/a, a pracuji s ním.
- c) Slyšel/a jsem, ale ve výuce považuji za důležité jiné věci.

Pokud jste se s pojmem setkali, kde tomu tak bylo a při jaké příležitosti.

.....

11. Co si představujete pod tímto pojmem (konstruktivistické pojetí výuky)?

- a) Výuka klade důraz na fakta a jejich zapamatování.
- b) Učitel vytváří prostředí, ve kterém se žáci učí novým poznatkům na základě vlastního objevování a poznávání, žáci jsou v roli badatelů.
- c) Výuka je založena na kladení nároků na dítě, které přesahují zónu aktuálního rozvoje do zóny nejbližšího rozvoje.

12. Kterým metodám dáváte přednost?

- a) Slovním metodám předávání informací.
- b) Metodám dovednostním a praktickým.
- c) Metodám názorně demonstračním.
- d) Kombinací výše uvedených.

13. Jaký je Váš postoj k alternativním metodám? (zvolte max. 2 – 3 možnosti)

- a) Alternativní metody považuji za zbytečnost.
- b) Alternativní metody považuji za užitečné.
- c) Alternativní metody považuji za dobré, ale časově náročné.
- d) Alternativní metody považuji za účinné.

14. Prosím, uveďte, kolik času Vám přibližně zabere příprava na výuku:

.....

15. Prosím, u každé metody uveďte, jak často ji zařazujete do své výuky.

Klasické vyučovací metody	často, téměř každou hodinu	méně často (1 - 2 týdně)	občas, párkrát za měsíc	velmi zřídka (např. 1 za měsíc)
Vyprávění				
Vysvětlování				
Přednáška				
Práce s textem				
Rozhovor				
Předvádění				
Pozorování				
Práce s obrazem				
Instrukce				
Experiment				
Laboratorní práce				
Vytváření dovedností				
Fyzická činnost žáků				

16. Prosím, u každé metody uveďte, jak často ji zařazujete do své výuky

Aktivizační vyučovací metody	často, téměř každou hodinu	méně často (1 - 2 týdně)	občas, párkrát za měsíc	velmi zřídka (např. 1 za měsíc)	takovou metodu neznám
Brainstorming					
Metoda řešení úkolů (problémová metoda)					
Diskuzní metoda					
Mentální mapování					
Didaktická hra					
Situační metoda					
Projektová výuka					
Inscenační metoda					
INSERT					
Metoda pětilístek					
Metoda volného psaní					

Máte potřebu něco doplnit, dodat či sdělit? Prosím, učiňte tak, budu Vám vděčná za jakýkoliv názor:

Děkuji Vám za Váš čas a trpělivost s vyplňováním dotazníku.
Jana Šimečková, studentka VŠ

Příloha C

Dotazník pro žáky

DOTAZNÍK PRO ŽÁKY

Vážení studenti,

jsem studentkou třetího ročníku UHK a obracím se na Vás s žádostí o pomoc při sběru dat pro mou bakalářskou práci. Protože vím, že Váš čas je drahý, připravila jsme si pro Vás krátký dotazník. Tento dotazník je zcela anonymní a je určen pouze pro potřeby mé bakalářské práce. Vámi poskytnuté informace pro mne budou přínosem nejen při studiu, ale i v praxi.

S přátelským pozdravem

Jana Šimečková

Demografická část:

1. Jste:

- a) muž b) žena

2. Prosím, uveďte, v jakém jste ročníku:

- a) ve druhém b) ve třetím

3. Uveďte, prosím, jaký je Váš oblíbený/nejoblíbenější způsob trávení volného času:

- a) Aktivní sport
b) Pobyt v přírodě – bez sportu, vycházky, fotografování apod.
c) Sledování televize
d) U počítače (hry, samostudium, komunikace)
e) Četba
f) Jiné

Empirická část:

4. Prosím, uveďte, kolik času Vám přibližně zabere příprava do školy:

.....

5. Na jaký předmět se musíte učit nejdéle?

.....

6. Jaký předmět Vás ve škole nejvíce baví?

.....

7. Proč Vás baví?

.....

8. Jaký předmět Vás baví nejméně?

.....

9. Zařazují učitelé někdy do výuky neobvyklé metody učení (např. mentální mapování, brainstorming, volné psaní atd.). Uveďte jaké a jak často?

.....

10. Užívají učitelé při vyučování některé netradiční pomůcky? Můžete, prosím, uvést, jaké a jak často?

.....

11. Prosím, u každé metody uveďte, jak často ji zařazujete do své výuky:

Klasické vyučovací metody	často, téměř každou hodinu	méně často (1 - 2 týdně)	občas, párkrát za měsíc	velmi zřídka (např. 1 za měsíc)
Vyprávění				
Vysvětlování				
Přednáška				
Práce s textem				
Rozhovor				
Předvádění				
Pozorování				
Práce s obrazem				
Instruktaž				
Experiment				
Laboratorní práce				
Vytváření dovedností				
Fyzická činnost žáků				

12. Prosím, u každé metody uveďte, jak často ji zařazujete do své výuky:

Aktivizační vyučovací metody	často, téměř každou hodinu	méně často (1 - 2 týdně)	občas, párkrát za měsíc	velmi zřídka (např. 1 za měsíc)	takovou metodu neznám
Brainstorming					
Metoda řešení úkolů (problémová metoda)					
Diskuzní metoda					
Mentální mapování					
Didaktická hra					
Situační metoda					
Projektová výuka					
Inscenační metoda					
INSERT					
Metoda pětílístek					
Metoda volného psaní					

Máte potřebu něco doplnit, dodat či sdělit? Prosím, učiňte tak, budu Vám vděčná za jakýkoliv názor:

Děkuji Vám za Váš čas a trpělivost s vyplňováním dotazníku.
Jana Šimečková, studentka VŠ

Příloha D

Příklad ukázky zařazení problémové metody do hodiny technologie

Didaktický problém – cvičení čtenářské gramotnosti

Text č. 1

První část

Jaké jsou přednosti zhotovení domácího vývaru?

Vývar A (z hovězího masa kostí a kořenové zeleniny)

Vývar A má být světlé, lehce nažloutlé barvy. Vůně a chuť je charakteristická po použitých surovinách a je téměř bez tuku. Vývar A používáme k výrobě hovězích vývarů s vložkou či zavářkou nebo k přípravě omáček k hovězímu masu.

Na přípravu receptury potřebujeme:

- Voda pitná 12 l
- Hovězí ořez a kosti 4,6 kg
- Mrkev 350 g
- Celer 350 g
- Petržel 320 g
- Cibule 300 g
- Divoké koření 10 g

Výrobní postup:

Ořez a kosti důkladně očistíme (omyjeme), vložíme do vysoké nádoby se studenou vodou, vývar přivedeme k varu a následně snížíme teplo, vývar osolíme, přidáme divoké koření a cibuli, pomalu vaříme táhnutím nejméně 3 – 4 hodiny. Během vaření sbíráme z povrchu pěnu. Vývarem nesmíme míchat, aby nedošlo ke zkalení. Ke konci vaření přidáme očištěnou kořenovou zeleninu, kterou uvaříme doměkka. Tu pak použijeme do hotové polévky. Vývar procedíme přes cedník, který vyložíme namočeným ubrouskem. Kořenovou zeleninu nakrájíme, přidáváme do procezené polévky.

Zdroj: Jaroslav Runštuk: Receptury teplých pokrmů, vydání šesté, 2009.

Hnědý telecí vývar

Na přípravu kvalitního telecího vývaru budeme potřebovat:

- Voda pitná 6 l
- Telecí kosti 3,5 kg

- Olej
- Sůl
- Cibuli, řapíkatý celer, mrkev 500 g
- Rajčatový protlak 100 g
- Koření a bylinky

Troubu zahřejeme na požadovanou teplotu 220°C, ve které předehřejeme i připravený plech s olejem. Na plech vložíme pečlivě opláchnuté telecí kosti, které budeme opékat přibližně 35 – 45 minut. Během opékání kosti obracíme. Opečené kosti přendáme do vhodné nádoby se studenou vodou. Trochu vody nalijeme i na plech ve kterém se opékali kosti, rozpustíme v něm výpečky a následně vše přidáme do připravené nádoby s opečenými kostmi. Vývar připravujeme táhnutím. Během přípravy vývaru sbíráme z povrchu pěnu. Na pánvi si mezitím rozehejte olej, na který vložíte nakrájenou zeleninu (cibuli, řapíkatý celer a mrkev v poměru 2:1:1) a budeme opékat – restovat minimálně 15-20 minut. Zelenina po opečení by měla mít zlatavou barvu. Po orestování zeleniny přidáme rajčatový protlak, který budeme restovat přibližně 2 minuty. Restováním protlak ztrácí svou typickou kyselost. Protlak restujeme do zhnědnutí. Takto připravenou zeleninu s protlakem, zalijeme připravovaným vývarem, tím se uvolní výpek, který zlehka provaříme a následně vložíme do připravovaného vývaru, který se už pomalu vařil 5 hodin. Do vývaru vložíme koření a bylinky a ve vaření pokračujeme minimálně ještě 1 hodinu. Vývar by měl mít výraznou a plnou chuť po použitých surovinách. Hotový vývar přecedíme přes cedník vyložený namočeným plátěným ubrouskem. Vývar můžeme použít k přípravě dalších pokrmů, nebo uchovat. Pokud se rozhodneme vývar uchovat, musíme ho rychle zchladit.

Zdroj: The Professional Chef, 8th edition, The Culinary Institute of America, 2006 (učebnice zřejmě té nejlepší americké kuchařské školy).

Hnědý vývar (Estouffade)

Suroviny na přípravu vývaru:

- Voda pitná 14 l
- Hovězí kliška a kosti 6 kg
- Telecí odřezky nebo kolínka 6 kg
- Vepřové koleno ze syrové šunky spařené 1 ks
- Vepřové kůže spařené 650 g
- Cibule, mrkev 1,5 kg
- Petržel stonky 100 g
- Tymián
- Bobkový list
- Česnek

Očištěné, maso a kosti nasekáme, opečeme na tuku v přehřáté troubě do zlatova. Cibuli a mrkev nakrájíme nahrubo a opečeme na pánvi dohněda. Všechny připravené suroviny naskládáme do vysokého hrnce se studenou vodou a necháme táhnout nejméně 12 hodin. Z povrchu průběžně sbíráme pěnu. Do vývaru postupně doléváme vařící vodu, která doplní vyvařenou tekutinu.

Hovězí klížku nakrájíme na stejnoměrné kusy, které orestujeme, zalijeme vývarem. Takto klížku vaříme tak dlouho, dokud se vývar nezredukuje na hustotu. Toto opakujte minimálně 2 – 3 krát. Poté přidáme zbylou dávku vývaru a přivedeme k varu. Ke konci varu sebereme tuk a zvolna vaříme, dokud se maso řádně nevylohuje do vývaru. Vývar nakonec přecedíme přes hustý cedník.

Zdroj: Auguste Escoffier: The Complete Guide to the Art of Modern Cookery (originál vyšel v roce 1921, jeho anglický překlad je z roku 1979, x-té vydání knížky z roku 2008, vytištěno v Číně).

Druhá část

Máte přečteno? Tak si dáme malý testík. Tento test určitě všichni znáte. Spočívá v tom, že musíte najít pět rozdílů! Chvilí se zamyslete. Co odlišuje český vývar od amerického (který je považován za špičku světové gastronomie) a staré francouzské (která byla ještě před časem na prvním místě)? Už máte? V tom případě můžeme přejít na kontrolu.

Správný výsledek:

1. Za tři hodiny (maximálně za čtyři, ale víc času vývaru nemůžeme dát, co by na to řekl náš elektroměr, nebo plynoměr, energie je přece drahá) Ale kvalitní vývar se za tak krátkou dobu neudělá, vývar se jen stačí zakalit a trochu se nám zabarví voda.
2. Hovězí vývar je podle české normy typický pro naši českou kuchyni, ale v zahraniční normě se častěji uvádí telecí maso spolu s hovězím, a k nim se přidávají další druhy mas.
3. Kombinace různých druhů mas není prohřeškem, Escoffier ho zcela určitě doporučuje i při přípravě kuřecího vývaru, Při přípravě Escoffertu se dává stejný poměr kuřecího a telecí masa. Určitě jste si všimli té kosti od šunky; i česká klasičky panské kuchyně Marie Svobodové se do vývaru přidávají odřezky od šunky a k tomu přidává ještě asi pět druhů mas. Proto Není důvod, držet se pouze jedné suroviny. Nejdůležitějším výsledkem je přece lahodná chuť.
4. Uvařenou zeleninu a ani uvařené maso nepoužíváme pro další zpracování, prostě to vyhodíme, protože všechny cenné látky jsou už vyvařeny. To jen české normy požadují malý odpad, proto kořenovou zeleninu vkládáme do vývaru až ke konci a vaříme pouze

do změknutí, tím ale nedovolíme zelenině přidat mnoho ze své chuti. Uvařit, nakrájet a servírovat do bujón šáleků a polévkových terin. V české gastronomii se musíme uspokojit s tím, že bude dobrý bujón vývar, nebo bude dobře uvařená kořenová zelenina, ale mít obojí to přece nikdo nemůže chtít!

5. Všimli jste si, že zahraniční gastronomie používá při přípravě vývaru nejen plotýnku, ale i pořádně rozehřátou troubu, kde kosti předem opečou. Má to dvojí význam. První je, že vývar se nezakalí, při opékání se maso a kosti zatáhnou (nebo kosti můžeme spařit), druhý význam spočívá v tom, že se nám zvýrazní chuť, vůně, ale i barva vývaru. Pěnu vždy sbíráme z povrchu vývaru, hlavně z počátku, a to proto, aby se vývar nezakalil, ale také abychom nepřišli o cennou tekutinu, jelikož vývar z počátku nemá skoro žádnou chuť.

Vývary z masa, kostí, zeleniny, hub apod.

Vývary jsou základem nejen většiny polévek, nýbrž i mnoha omáček a některých specialit. Přípravují se z různých druhů potravin, které společně s dalšími přísadami velmi významně ovlivňují výslednou chuť i barvu vývarů a dalších pokrmů, na které se použijí. Vývar není finančně náročný, neboť se na jeho přípravu používají méně hodnotné části masa, drůbeže, ryb, ale rovněž zeleniny či hub. I přes poměrně dlouhou dobu vaření (např. z masa mírným varem i déle jak jednu hodinu) je příprava velmi snadná. Navíc je možné uvařit vývar ve větším množství a část zamrazit pro pozdější využití. Na přípravu vývaru je možné použít bujonové kostky a současná doba nabízí i možnost nákupu čerstvých chlazených vývarů v obchodech. Při použití bujonových kostek musíme brát v potaz jejich slanou chuť a následně dochucovat ještě solí musíme velmi opatrně.

Vývar z hovězího masa a kostí

Tyto vývary se připravují zejména z předního hovězího masa a řídkých kostí. Do vody je vkládáme po důkladném očištění současně se solí a potřebným kořením. Následuje rychlý ohřev na bod varu, po kterém teplotu snížíme. Poté vaříme vložené suroviny pouze pomalým varem, který nám zajistí maximální vylouhování všech ingrediencí vložených do vody. Kvalita vývaru v případě použití kostí je do značné míry negativně ovlivněna přílišnou délkou jejich vaření, neboť dlouhým varem může vývar získat nepříjemnou chuť a lepkavou konzistenci. Důkladně očištěnou zeleninu (kořenová zelenina - mrkev, celer, petržel, pastinák) do vývaru můžeme přidat ca 30 minut před ukončením varu. Přidáme-li navíc cibuli, česnek, popř. i rajče a zelenou papriku, docílíme tím výraznější chutě vývaru. Zeleninu krájíme po změknutí, tzn., vaříme ji vcelku.

V případě přípravy čirých polévek a bujonů vývary průběžně čistíme tak, že z nich sbíráme pěnu. V konečné fázi vývar dočistíme pomocí vaječných bílků, které nejprve smícháme s malým množstvím chladnějšího vývaru, poté vlijeme do hrnce se zbylým vývarem a necháme krátce převařit. Vývar necháme 5 minut ustát a poté ho přecedíme přes husté síto. Pokud chceme vývar použít na přípravu krémové či zahuštěné polévky, vývar nečistíme a nesbíráme pěnu ani tuk. Zeleninové vývary jsou vhodné na použití různých zeleninových polévek, určitých druhů omáček, k provaření jíšky i do polévek připravených z jiných surovin.

Didaktický problém - cvičení

1. V textu č. 1 je ve třetím odstavci uveden poměr použité zeleniny. Kolik gramů jednotlivých druhů zeleniny budete potřebovat k přípravě hnědého telecího vývaru?
2. Pan Jiří chystá slavnostní nedělní oběd pro přátele s práce, doporučte mu vhodné menu pro tuto příležitost a dané strážníky, při jehož přípravě opakovaně využije jeden druh vývaru. Uveďte, který to bude.
3. Připravovali jste vývar dle technologického postupu, ale zakalil se vám. Kde jste udělali chybu? Co můžete udělat, abyste ji napravili?
4. Který z uvedených postupů přípravy vývaru doporučíte kuchaři, když chce při jeho přípravě ušetřit? Uveďte nejlevnější postup a své tvrzení zdůvodněte. (Kromě surovin zapracujte do ekonomické úvahy i čas na přípravu = spotřebu energie).
5. Chcete vařit omáčku, zapomněli jste si předem připravit vývar. Který postup zvolíte při nedostatku času, tj. který je nejméně náročný na čas přípravy?
6. Dle následujícího postupu by nebylo možné připravit kvalitní vývar. Uveďte proč a opravte v uvedeném technologickém postupu chyby

Vývar A (z hovězího masa a kostí)

Vývar A má být světlé, lehce nažloutlé barvy. Vůně a chuť je charakteristická po použitých surovinách a je téměř bez tuku. Vývar A používáme k výrobě hovězích vývarů s vložkou či zavářkou nebo k přípravě omáček k hovězímu masu.

Výrobní postup:

Ořez a kosti důkladně očistíme (omyjeme), vložíme do vysoké nádoby s vařící vodou, vývar přivedeme k varu a následně snížíme teplo, vývar osolíme, přidáme divoké koření a cibuli, pomalu vaříme táhnutím nejméně 3 – 4 hodiny. Během vaření nesmíme sbírat z povrchu pěnu. Vývar musíme zlehka míchat, tím se dostanou z vytvořené pěny cenné látky do vývaru. Ke konci vaření přidáme očištěnou, nahrubo nakrájenou ředkev, kterou uvaříme

doměkka. Tu pak použijeme do hotové polévky. Vývar necedíme a hned spolu s ředkvi podáváme

Zdroje:

Blog Florentyna.cz. Blog Florentyna.cz: Vraž do toho kopu lásky [online]. Bistro Florentýna: Bistro Florentýna, 2015, 2015 [cit. 2015-12-14]. Dostupné z: <http://blog.florentyna.cz/2009/10/18/proc-ma-smysl-doma-varit-vyvar/>.

Miluji vaření.cz. Miluji vaření.cz [online]. Praha: Praha, 2013, 2015 [cit. 2015-12-14]. Dostupné z: <http://www.milujivareni.cz/kucharska-skola/83-vyvary-z-masa-kosti-zeleniny-hub/>.

Příloha E

Hospitace v předmětu technologie s využitím metody myšlenkové mapy

FORMULÁŘ PRO HOSPITACI

Škola:			třída: 1. A SOU
školní rok: 2016/17	předmět: Technologie	Vyučovací hodina:	Učivo: nové
den:	měsíc: říjen	rok: 2016	poznámky: 2 hodiny (2x 45min)
cíle: vzdělávací: 1. Polévky výchovné: Kritické body HACCP,			
Tematika pozorování: časově obsahový snímek			
Údaje o hospitujícím jméno a příjmení:			
Učitel odborného předmětu:			

VLASTNÍ HOSPITAČNÍ ZÁZNAM ze dne 14. 3. 2016

Časová orientace	Charakteristika sledovaných pedagogických jevů - situací - proměnných	Poznámky k rozboru
8: 00	Příchod učitele do třídy, uvítání, zápis docházky	Pomůcky:
8: 05	Opakování předchozí látky – předběžná úprava potravin	Receptury
8: 12	Výklad nové látky – Polévky – význam rozdělení	teplých pokrmů,
8: 35	Učitel zadává samostatnou práci, kdy pomocí učebnice technologie a Receptur teplých pokrmů mají sestrojít myšlenkovou mapu na téma polévky. Učitel prochází mezi lavicemi, kontroluje, vysvětluje a pomáhá slabším žákům.	technologie pro 1. ročník Učitel jasně a srozumitelně vykládá žákům nové učivo – význam polévek a rozdělení.
9:10	Žáci prezentují své nákresy, zdůvodňují, proč zařadily polévky do té nebo té skupiny, ostatní žáci doplňují za pomoci učitele.	Samostatná práce žáků
9:20	Učitel hodnotí práci žáků.	

Pozn. formulář pokračuje na druhé straně, včetně poznámek k pohospitačnímu rozboru.

VLASTNÍ HOSPITAČNÍ ZÁZNAM - dokončení

Časová orientace	Charakteristika sledovaných pedagogických jevů - situací - proměnných	Poznámky k rozboru
9:25	Učitel zadává domácí úkol – vyhledat tři polévky krajové, národní a speciální – popsat jejich charakteristiku. Dále seznamuje žáky s tématem příští hodiny – Polévky bílé – podrobnější rozpracování.	

Otázky k pohospitačnímu rozboru:

- a) Jaký byl komunikační projev učitelky-učitele ve sledovaném vyučování?
- b) Jaká byla aktivita žáků ve sledovaném vyučování?
- c) Popište zajímavou pedagogickou situaci, která se ve výuce stala.

POHOSPITAČNÍ ROZBOR

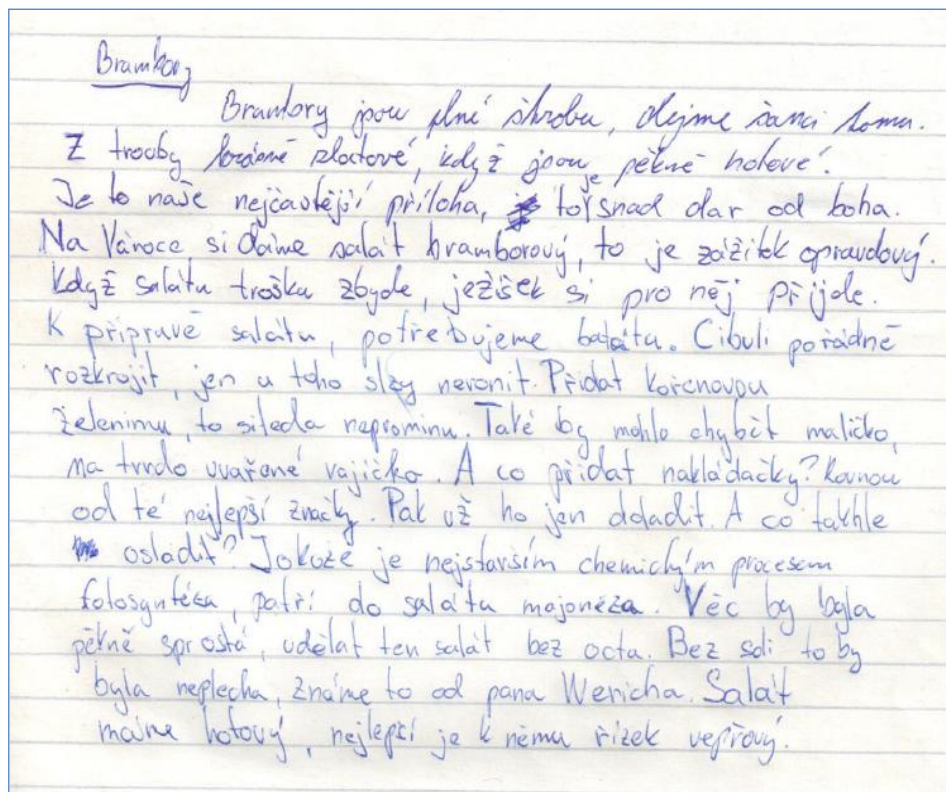
Komunikační projev učitelky byl velmi srozumitelný, žáky motivuje, chválí. Odlišuje individuální potřeby žáků.

Učitelka měla vše pěkně připravené a z organizované. Nechybělo ani opakování předchozí látky, seznámení s učivem.

Při odchodu učitelka odborného předmětu poděkovala všem žákům za odvedenou práci a popřála jim pěkný den.

Příloha F

Metoda volného psaní – ukázka žáka třetího ročníku dané školy



Obrázek 1 - Metoda volného psaní -aplikace této metody žákem 3. ročníku

Zdroj: vlastní zpracování

Přepis žákova pojetí metody volného psaní na téma brambory

Brambory jsou plné škrobu, dejme šanci tomu. Z trouby krásně zlatavé, když jsou pěkně hotové. Je to naše nejčastější příloha, to je snad dar od boha. Na vánoce si dáme salát bramborový, to je zážitek opravdový. Když salátu trošku zbyde, ježíšek si pro něj přijde. K přípravě salátu, potřebujeme batátu. Cibuli pořádně rozkrojit, jen u toho slzy neronit. Přidat kořenovou zeleninu, to si teda neprominu. Také by mohlo chybět maličko, natvrdo uvařené vajíčko. A co přidat nakládačky? Rovnou od té nejlepší značky. Pak už ho jen doladit. A co takhle osladit? Jakože je nejstarším chemickým procesem fotosyntéza, patří do salátu majonéza. Věc by byla pěkně sprostá, udělat ten salát bez octa. Bez soli to by byla neplecha, známe to od pana Wericha. Salát máme hotový, nejlepší je k němu řízek vepřový.

Příloha G

Vzor práce pro žáky - zařazení metody INSERT při výrobě surovin

Úkoly pro žáky:

1. Pozorně přečti text, využij metodu INSERT.

2. Do připravené tabulky vypiš pomocí metody INSERT informace z textu:

✓ Informace je známá	- Informace je v rozporu co jsem si myslel/a	+ Informace je nová	? Informaci nerozumím, nebo se chci dozvědět více

3. Informace prodiskutuj se spolužákem.

4. Neznámé informace vyhledej pomocí slovníku, v odborné literatuře, na internetu.

Výroba čokolády

Zamysleli jste se někdy při pohledu na tabulku čokolády nad tím, jak je možné, že z původně hořkých a kyselých kakaových bobů vznikne něco tak lahodného? Pokud ne, pak právě nyní přichází vaše šance poznat, kolik záhad v sobě tabulka v alobalu ukrývá.

Postup výroby čokolády začíná u kakaovníku, tj. u *Theobroma cacao*, jak se tato dřevina nazývá. Tento kakaovník roste pouze v tropických oblastech s vlhkostí 65 až 70 %, při celoroční teplotě převyšující 20 °C. Rovněž je potřeba, aby zejména mladý kakaovník byl chráněn před pálivým sluncem, proto je důležité poblíž těchto stromů pěstování stromů vyšších, např. banánovníků. *Theobroma cacao* je velmi náročný na pěstování. V nadmořské výšce 400 až 1250 m, kde jsou příznivé podmínky pro růst, dosahuje výšky až patnácti metrů. Ačkoli se původ kakaovníku nachází v Amazonii a Venezuele, člověkem byl poprvé pěstován až v Mexiku. A protože se horká čokoláda rychle proslavila po celém světě, docházelo následně k zakládání kakaovníkových plantáží po celém území tropického pásma naší planety.

Dřeviny kakaovníku členíme dle kvality bobů, které hrají klíčovou roli při určování toho, zda výsledný produkt bude dobrý, či špatný. Typ Criollo se řadí mezi nejkvalitnější, ale vzhledem k tomu, že je velmi křehký a náchylný k chorobám, je dnes již skutečnou

vzácností. Boby dřeviny typu Forastero jsou nižší kvality, ale podstatně odolnější. Z počátku byl typem Forastero nahrazován typ Criollo pouze v případech, když přišla nemoc či přírodní katastrofa, která měla za následek zničení plantáže. S postupem času a s rostoucí touhou po zisku se stal typ Forastero nejrozšířenějším a z bobů této dřeviny pochází 85 % současné produkce čokolády. Křížencem typů Forastero a Criollo je hybrid Trinitario, jež má přednosti obou jmenovaných, neboť je odolný a současně má jakostní aromatické boby. U typu Forastero patří dále mezi vzácné a hodnotné i pododrůdy, a sice ekvádorská Nacional a Arriba. Pododrůdami typu Criollo jsou Ocumare a Chuao. Za nejlepší a nejcennější odrůdu současnosti je považována Porcelana.

Kakaový bob

Ačkoliv kakaovník plodí celý rok, jeho hlavní sklizeň probíhá dvakrát ročně, a sice v měsících květen a listopad. Plody kakaovníku rostou přímo na kmenech, jejich barvy a tvary jsou různé. Dojde-li k odříznutí plodů od kmene, otevřou se a jsou tak viditelné kakaové boby v surové podobě. Ty jsou obalené sladkou tenkou slupkou bílé barvy, kterou je nezbytné odstranit před fermentací bobů. Následuje zhruba týdenní proces zrání bobů v dřevěných bednách pod listy banánovníků a ve velkém horku. Během této doby odteče i bílá hmota a následuje proces vysoušení. Aby se boby nekazily, je nutné, aby v nich zůstalo méně než 8 % vlhkosti. Jsou-li boby dostatečně suché, dochází k jejich transportu do místa zpracování. Následuje proces pražení bobů a zbavování bobů slupek. To zajistí budoucí čokoládě její správnou chuť. Poté se boby postupně drtí na malé kousky a melou na prášek, ve kterém je prozatím kakaové máslo a tudíž připomíná pastu. Aby došlo k oddělení másla, je třeba hmotu nadále lisovat. Lisování probíhá tentýž strojem, který byl v roce 1815 použit chemikem holandského původu Van Houtenem k izolaci kakaového másla. To odtéká v podobě sytě žluté tekutiny, jež má řídkou konzistenci. Zbylá hmota, která obsahuje 20 % tuku, je po rozmělnění použita buď na kakao, nebo je kakaové máslo sloučeno s kakaovou sušinou a vznikne základní čokoláda. V tuto chvíli je na řadě konšování (metoda, kterou vynalezl v roce 1879 Rudolph Lindt) mající za následek zjemnění čokolády. Konšování představuje až třídní strojní hnětení čokolády při teplotě 60 – 75 °C. Následuje proces zchlazení, aby kakaové máslo v čokoládě dobře ztuhlo. V této fázi se jedná stále o polotovar, do kterého je nutné přidat cukr, sušené mléko či lecitin, zvýrazňující její chuť. V tuto chvíli je rovněž možné dochucení čokolády různými přísadami, jako jsou např. oříšky, ovoce, koření apod. Poté už je čokoláda připravena k zabalení a následné expedici zákazníkům.

Zdroj:

Výroba čokolády. *Čokoláda je nejsladší dárek* [online]. Praha, 2016 [cit. 2016-11-17]. Dostupné z:

<http://www.cokolada.cz/>

Příloha H

Ukázka zařazení metody pětilístek při opakování učiva

Opakování – hovězí pečeně

Co vše se vám vybaví, když se řekne svíčková?

Napište pomocí metody tzv. pětilístku asociace o svíčkové.

Pětilístek

1. řádek – 1 slovný název pro téma – Svíčková
2. řádek – 2 slova, která vyjadřují popis, vlastnosti, charakteristiku slova na 1. řádku
3. řádek – 3 slova vyjadřující činnost tématu (co dělá, co se s ním děje...).
4. řádek – 4 slovná věta, nebo slovní spojení vztahující se k tématu, vyjadřující pocity studentů z tématu
5. řádek – 1 slovné synonymum, které vystihuje podstatu tématu.

Svíčková

zeleninová

smetanová

dušení

zahušťování

zjemňování

Hovězí

pečeně

na

smetaně.

pochoutka