



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

## **Projektové vyučování a možnosti uplatnění na střední gastronomické škole**

Vypracovala: Helena Zacharová  
Vedoucí práce: PhDr. Miroslav Procházka, Ph.D

České Budějovice 2018

## **Anotace**

### **Projektové vyučování a možnosti uplatnění na střední gastronomické škole**

Předkládaná bakalářská práce se zabývá projektovým vyučováním a jejím využitím na střední gastronomické škole. Je rozdělena do dvou částí, teoretické a empirické. V teoretické části je na základě odborné literatury zpracovaná problematika aktivizačních metod na středních odborných školách a shrnutím poznatků o projektovém vyučování. Empirická část pojednává o tvorbě a realizaci výukového projektu zaměřeného na problematiku, která odpovídá charakteru dané školy. Výstupem je metodika, která zpracovaný projekt umožní využít i v dalších školách odborného zaměření.

Klíčová slova:

Projektová výuka, střední odborná škola, gastronomie

## **Abstract**

### **Project education and the possibility of applying to culinary school**

This bachelor thesis deals with project teaching and its usage at the secondary gastronomy school. It is divided into two parts, theoretical and empirical.

In the theoretical part, the issue of activation methods at secondary vocational schools is elaborated on the basis of professional literature and there is also a summary of finding of the lessons on project teaching.

The empirical part deals with the creation and realization of a teaching project focused on the issue, which corresponds to the character of the given school.

The output is a methodology which will allow to use the processed project in other specialized schools.

Keywords:

Project education, secondary vocational school, gastronomy

## Prohlášení

Prohlašuji, že bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně s použitím literatury uvedené v seznamu a souhlasím s využitím poznatků obsažených v této práci za předpokladu řádné citace.

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

V Písku, 18. dubna 2018

.....

Helena Zacharová

## **Poděkování**

Děkuji tímto vedoucímu bakalářské práce PhDr. Miroslavovi Procházkovi PhD za odborné vedení.

# Obsah

Úvod.....	7
1 Teoretická část .....	8
1.1 Aktivizační metody .....	8
1.1.1 Členění aktivizačních metod .....	10
1.1.2 Charakteristika vybraných kategorií aktivizačních metod:.....	11
1.1.3 Využívání aktivizačních metod na středních odborných školách.....	14
1.2 Projektové vyučování.....	16
1.2.1 Projektová metoda.....	16
1.2.2 Projekt .....	17
1.2.3 Projektová výuka.....	22
1.2.4 Projektové vyučování v historické perspektivě.....	24
1.2.5 Projektové vyučování a kompetence klíčové a odborné.....	26
1.2.6 Fáze realizace projektového vyučování .....	28
2 Empirická část.....	30
2.1 Příprava výukového projektu .....	30
2.1.1 Uplatnění výukového projektu:.....	30
2.1.2 Téma výukového projektu: .....	30
2.1.3 Oblast vzdělávání: .....	30
2.1.4 Vyučovací předměty: .....	30
2.1.5 Cíle projektu:.....	31
2.1.6 Typ projektu: .....	31
2.1.8 Organizace výukového projektu: .....	31
2.2 Skutečné provedení výukového projektu: .....	43
2.2.1 Příprava projektu.....	43
2.2.2. Vlastní realizace projektu.....	43

2.2.3 Uzavření, prezentace, vyhodnocení .....	45
2.2.4 Reflexe projektu: .....	49
2.3 Metodika zpracování projektu.....	50
3 Závěr .....	57
4 Seznam použitých zdrojů .....	58

# Úvod

Projektové metody se na základních a středních školách v současné době stále více rozšiřují. Staví do popředí aktivitu a zapojení žáků do výchovně-vzdělávacího procesu. V dnešním rychle se měnícím světě již nestačí, aby žák pouze pasivně přijímal informace v systému, kde hlavní roli hraje učitel. Žáci daleko lépe pochopí problematiku prostřednictvím praktické aplikace učiva. Jsou tak vedeni k sebekontrolě a odpovědnosti za vlastní učení a mohou plně využít intelektuální dovednosti a tvořivost.

Tato metoda přímo vychází z učení požítkem a dobrovolného zapojení žáků, které má výrazný motivační charakter. Podporuje komunikativní dovednosti, spolupráci v týmu, používání informačních technologií, celkově učí žáky učit se. Tyto důvody mě vedly k tomu, abych se projektové metodě věnovala ve své bakalářské práci.

V teoretické části zmapuji problematiku aktivizačních vyučovacích metod na střední odborné škole a shrnu poznatky o projektovém vyučování.

V empirické části je mým cílem připravit výukový projekt na úpravu ryb pro žáky 2. ročníku oboru kuchař SOŠ a SOU Písek, kde vyučuji teoretické gastronomické předměty.

Výstupem této bakalářské práce bude metodika, která umožní zpracovaný projekt využít v dalších školách odborného zaměření.



# 1 Teoretická část

## 1.1 Aktivizační metody

Každý pedagog si musí při své výchovně-vzdělávací činnosti nejprve uvědomit, co chce žákům předat – jaké informace a jakou formou je žákům bude zprostředkovávat.

Kurikulární reforma přináší pedagogům výraznější pravomoci, ale zároveň i větší odpovědnost při přípravách na samotnou výuku. Od pedagoga se vyžaduje výběr takového učiva a vyučovacích metod, které žáky nejenom zaujmou a budou jim prospěšné, ale umožní jim i to, že do školy začnou chodit rádi a rádi se budou učit. Naučí se být odpovědní nejenom k sobě, ale i ke svému okolí, budou mít zdravé sebevědomí a svoji aktivitou a samostatností, kterou ve škole získají, se lépe uplatní ve svém budoucím profesním životě.<sup>1</sup>

Maňák a Švec upozorňují na různorodost a specifčnost výukových metod a jejich variant a zdůrazňují jejich význam a uplatnění v edukačním procesu. Pedagog má možnost výběru z množství existujících výukových metod, je důležité, aby znal podstatu a funkce jednotlivých metod, pak jejich správnou volbou a rozhodnutím může splnit stanovené cíle. Dále uvádějí, že k naplnění těchto cílů vedou postupy, které jsou vymezeny jako aktivizační metody. Tyto metody vedou k individuálnímu zapojení žáků do výuky, vzbuzují u žáků zájem, učení se stává přitažlivější a celkově rozvíjí osobnost žáka, jeho samostatnost, zodpovědnost i tvořivost. Oceňují i vliv těchto metod na celkové příznivé klima školy, na otevřenost škol a propojení s reálným životem.<sup>2</sup>

Sitná vyzvedává pedagogy, kteří jsou si vědomi toho, že se musí stále vzdělávat a sledovat změny a moderní trendy ve výuce, znají moderní metody výuky a hlavně je umí a chtějí používat. Záleží na učitelových dovednostech, které získá praktickým vyzkoušením jednotlivých aktivizačních metod. Každá se zaměřuje na rozvoj jiné

---

<sup>1</sup> MŠMT dostupné na: <http://msmt.cz/vzdelavani/letak-pro-podporu-kurikularni-reformy-1>

<sup>2</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003, s. 105, 106, ISBN 80-7315-039-5

kompetence, jiný styl učení a jiné vzdělávací cíle, každá má své klady a zápory. Teprve po praktickém seznámení a vyzkoušení aktivizačních metod, pochopení významu a přínosu těchto metod se může pedagog rozhodnout správně. Dále uvádí, že aktivizační metody lze střídát, kombinovat, používat tak, jak to vyžaduje výuka každého vyučovaného předmětu i složení žáků ve třídě. Metoda, kterou pedagog použije úspěšně v jedné třídě, nemusí mít stejný výsledek v jiné třídě.<sup>3</sup>

S názorem vyzkoušet co nejvíce metod souhlasí i Petty, který odsuzuje učitele, kteří málo experimentují nebo používají jednu až dvě metody. Podle Pettyho pak výuka žáky nebaví, zabývají se jinými činnostmi a nepřináší to uspokojení ani žákům, ale ani vyučujícím. Pokud vyučující do své výuky vloží něco nového a pro žáky zajímavého, žáci se přestanou nudit, začnou být aktivnější, pozornější a začne je to i více bavit. Teprve pak dojde k oboustranné spokojenosti žáků i učitelů.<sup>4</sup>

Lacina a Kotrba rozebírají časovou náročnost aktivizačních metod. Každá z nich je jinak časově náročná a záleží pouze na učiteli, jak ji dokáže výukovým potřebám a časovým požadavkům přizpůsobit a v jakých fázích vyučovací hodiny ji použije. Nedoporučují používat tyto metody ve fázi shrnutí učiva, kterou by měl zprostředkovat samotný učitel. Doporučují kombinaci klasické výuky vedené frontální výukou a výuky obohacené o aktivizační prvky. Tato kombinace je vyhodnocena autory jako jeden z nejlepších způsobů výuky. Podle autorů aktivizační metody zcela nemožnou nahradit klasickou formu výuky. I když jinak výuku oživují, zatraktivňují a vylepšují.<sup>5</sup>

Cílem aktivizačních výukových metod je aktivní žák, ne pouze pasivní posluchač. Aktivním zapojením žáků do výuky a samostatným praktickým vyzkoušením se žáci vše naučí snadněji a lépe si danou problematiku zapamatují.<sup>6</sup>

---

<sup>3</sup> SITNÁ, Dagmar. *Metody aktivního vyučování: spolupráce žáků ve skupinách*. Praha: Portál, 2009, s. 10, 11, ISBN 978-80-7367-246-1

<sup>4</sup> PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování*. Praha: Portál, 1996, s. 113, ISBN 80-7178—070-7

<sup>5</sup> LACINA, Lubor a Tomáš, KOTRBA. *Aktivizační metody ve výuce*. Brno: Barrister, 2015, s. 43, ISBN 978-80-7485-043-1

<sup>6</sup> LACINA, Lubor a Tomáš, KOTRBA. *Aktivizační metody ve výuce*. Brno: Barrister, 2015, s. 52, ISBN 978-80-7485-043-1

### 1.1.1 Členění aktivizačních metod

Pro lepší orientaci učitelů lze aktivizační metody dělit podle různých hledisek:

**Maňák a Švec dělí aktivizační metody podle kategorií na:**

- metody diskusní,
- metody heuristické, řešení problémů,
- metody situační,
- metody inscenační
- didaktické hry.<sup>7</sup>

Autoři se soustředí na hlavní aktivizační metody, které jsou vyhraněnými skupinami jako inovativní doplněk tradičních metod.

**Podobným způsobem rozděluje aktivizační metody i Zormanová:**

- metody diskusní,
- metody heuristické
- metody situační,
- metody inscenační,
- didaktické hry,
- práce s textem,
- metody skupinové.<sup>8</sup>

**Lacina a Kotrba dělí tyto metody podle praktických potřeb učitele:**

- podle náročnosti přípravy (času, materiálového vybavení, pomůcek nutných pro realizaci),
- podle časové náročnosti samotného průběhu ve výuce,

---

<sup>7</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil, ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003, s. 107, 106, ISBN 80-7315-039-5

<sup>8</sup> ZORMANOVÁ, Lucie. *Výukové metody v pedagogice: tradiční a inovativní metody, transmisivní a konstruktivistické pojetí výuky, klasifikace výukových metod*. Praha: Grada 2012, s. 155, ISBN 978-802-4741-000

- podle zařazení do kategorií (hry, situační, diskusní, inscenační metody, problémové úlohy),
- podle účelu a cíle použití ve výuce (diagnostika, opakování, motivace, nové formy výkladu, odreagování).<sup>9</sup>

## **1.1.2 Charakteristika vybraných kategorií aktivizačních metod:**

### **Metody diskusní**

Diskuse je formou komunikace mezi učitelem a žáky. Žáci jsou postaveni před určitý problém, o kterém diskutují, sdělují si navzájem své názory, argumentují a společně na daný problém nacházejí řešení. Procvičují se tak v komunikaci a učí se správně vyjadřovat a pohotově reagovat na odlišné názory. Diskuse musí být správně vedena, vyjádřit by se měli všichni žáci i ti méně průbojní, které je potřeba povzbuzovat, průbojnější žáky naopak eliminovat. Nikdy se nesmí stát, že bude některý z účastníků zesměšňován či napadán.<sup>10</sup>

Sitná považuje diskusi za základní způsob komunikace mezi lidmi, ale i za základní metodu práce učitele. Doporučuje ji využívat k motivaci žáků na začátku vyučování, ale i v průběhu vyučovací hodiny, například k lepšímu pochopení učiva, ke zjištění znalostí a názorů žáků. Dále autorka považuje za důležité rozvíjení klíčových kompetencí při používání této metody a to kompetenci k učení, kompetenci komunikativní a kompetenci sociální a personální.<sup>11</sup>

Dobře vedené diskuse dle Pettyho jsou nejenom aktivní a zajímavé, ale za důležité považují i to, že učitel dává žákům najevo zájem o jejich názory a zkušenosti a to přispívá k porozumění a pozitivním vztahům mezi učitelem a žáky.<sup>12</sup>

---

<sup>9</sup> LACINA, Lubor a Tomáš, KOTRBA. *Aktivizační metody ve výuce*. Brno: Barrister, 2015, s. 98, ISBN 978-80-7485-043-1

<sup>10</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil, ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003, s. 126, 127, ISBN 80-7315-039-5

<sup>11</sup> SITNÁ, Dagmar. *Metody aktivního vyučování: spolupráce žáků ve skupinách*. Praha: Portál, 2009, s. 95, 96, ISBN 978-80-7367-246-1

<sup>12</sup> PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování*. Praha: Portál, 1996, s. 166, ISBN 80-7178—070-7

## **Metody heuristické, metody řešení problémů**

Tato metoda základem všech aktivizujících metod. Žáci individuálně nebo ve skupinách řeší didaktický problém pomocí již získaných znalostí a dovedností, ale musí načerpat i znalosti a dovednosti nové. To je vede k samostatnosti, kreativitě, schopnosti pracovat s informacemi.<sup>13</sup>

Maňák a Švec připomíná, že žáky je nutné silně motivovat, aby je bavilo objevovat, poznávat a aby chtěli sami situaci řešit. Cíl, kterého mají dosáhnout, jim musí být jasný a přiměřený jejich schopnostem.<sup>14</sup>

Petty nabádá ke správnému naplánování a provádění této metody. Pokud není metoda správně naplánovaná a provedená, očekávaný výsledek se nedostaví. Nejenom že se žáci nic nenaučí, ale mohou se cítit i frustrovaní.<sup>15</sup>

## **Metody situační**

Pomocí těchto metod se žáci seznamují s různými reálnými problematickými situacemi, se kterými se v životě mohou setkat. Maňák a Švec shledávají pozitivním to, že jsou zaměřeny na praxi a žáci se učí aktivnímu rozhodování a řešení těchto situací. Jde o propojení s teorií a aktivním sociálním učením.<sup>16</sup>

Lacina a Kotrba doporučuje zprostředkování těchto situací textovou podobou, např. úryvkem z knihy, audio ukázkou, např. nahrávkou rozhovoru, video ukázkou nebo počítačovou podporou, např. videem nebo pomocí e-learningu.<sup>17</sup>

---

<sup>13</sup> LACINA, Lubor a Tomáš, KOTRBA. *Aktivizační metody ve výuce*. Brno: Barrister, 2015, ISBN 978-80-7485-043-1

<sup>14</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil, ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003, s. 113, 114, ISBN 80-7315-039-5

<sup>15</sup> PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování*. Praha: Portál, 1996, s. 228, ISBN 80-7178—070-7

<sup>16</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil, ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003, s. 120, ISBN 80-7315-039-5

<sup>17</sup> LACINA, Lubor a Tomáš, KOTRBA. *Aktivizační metody ve výuce*. Brno: Barrister, 2015, s. 142, 143, ISBN 978-80-7485-043-1

## **Metody inscenační**

Označují se také jako metody hraní sociálních rolí. Žáci získávají daleko více zkušeností tím, že si určitou roli zahrají, vžívají se do určité situace a tím si osvojí správné reakce v různých životních situacích, nacvičí si vhodné chování a jednání.<sup>18</sup>

## **Metody skupinové**

Skupinové metody jsou založeny na aktivní spolupráci žáků. Týmy, do kterých jsou žáci rozděleni, mohou být různě veliké. Žáci se aktivně učí pod vedením svých učitelů, na kterých je úspěšnost průběhu učebního procesu a dosažení stanovených cílů závislá, ale zároveň je důležitá i osobní zodpovědnost každého žáka, který svou připraveností k výuce, znalostmi, zkušenostmi a svými individuálními schopnostmi určují výsledky práce celé skupiny.<sup>19</sup>

Z mnoha skupinových metod vybíráme pouze několik, u kterých je uveden původní název, přibližný český překlad a krátká charakteristika:

### **Brainstorming**

Doslovný překlad tohoto anglického výrazu je bouře mozků nebo burza nápadů. Metodu, která je založena na asociativním způsobu myšlení, navrhl Alex Osborn v roce 1953.<sup>20</sup>

Podle Sitné jde o metodu nenáročnou na přípravu učitele. Po rozhodnutí, do které fáze vyučovací jednotky metodu zařadí a jakého cíle chce dosáhnout, napíše téma brainstormingu na tabuli, vytvoří příjemnou atmosféru, odstraní psychické bariéry, vysvětlí žákům co je jejich úkolem a jakým způsobem ho budou provádět, určí dobu trvání. Žáci podle pokynů zapisují své nápady na tabuli buď sami, nebo jeden z vybraných žáků, může i sám učitel. Nápady žáků se rozdělují a analyzují. Vyhodnocení provádí zpravidla učitel.<sup>21</sup>

---

<sup>18</sup>LACINA, Lubor a Tomáš, KOTRBA. *Aktivizační metody ve výuce*. Brno: Barrister, 2015, s. 147, ISBN 978-80-7485-043-1

<sup>19</sup>SITNÁ, Dagmar. *Metody aktivního vyučování: spolupráce žáků ve skupinách*. Praha: Portál, 2009, s. 49, 11, ISBN 978-80-7367-246-1

<sup>20</sup>SITNÁ, Dagmar. *Metody aktivního vyučování: spolupráce žáků ve skupinách*. Praha: Portál, 2009, s. 164, ISBN 978-80-7367-246-1

<sup>21</sup>SITNÁ, Dagmar. *Metody aktivního vyučování: spolupráce žáků ve skupinách*. Praha: Portál, 2009, s. 68, 69, 70, ISBN 978-80-7367-246-1

Brainwriting je písemnou variantou brainstormingu. Nápady žáci píšou na list papíru, který koluje mezi spolužáky nebo na lístečky, které lepí na tabuli. Tento způsob písemného projevu je vhodnější pro žáky introvertní, u kterých může dojít při použití brainstormingu k psychickým bariérám.<sup>22</sup>

### **Case Study**

Případová studie nebo studium na případu. Vychází z reálné události. Žákům je předložena zpravidla v podobě textové. Žáci navrhnou svá řešení a obhajují je. Učí se tak samostatnosti, nezávislému myšlení, rozhodování a jednání. Z tohoto hlediska jde o velice účinnou učební metodu.<sup>23</sup>

### **Myšlenkové mapy**

Jinak se dají nazvat i jako mapy vědomostní. Při vytváření těchto map se do středu většího formátu papíru napíše pojem nebo otázka a od tohoto středu žáci většinou po směru hodinových ručiček píšou vše, co je v souvislosti s tématem napadne. Žáci tímto způsobem graficky a písemně logicky a přehledně vyjadřují své myšlenkové pochody a objevují různé varianty řešení.<sup>24</sup>

### **1.1.3 Využívání aktivizačních metod na středních odborných školách**

Z předchozího vyplývá, že zavádění aktivizačních vyučovacích metod má své opodstatnění. Každý z učitelů, který chce učit moderně a zaujmout své žáky, by měl tyto metody do své výuky zařazovat. Vybrané metody, které jsou popsány, jsou vhodné pro zařazování do většiny vyučovaných předmětů na středních odborných školách.

Diskusní metody lze využít na začátku vyučovací hodiny k motivování žáků, na konci slouží vyučujícímu jako zpětná vazba, nejlépe při procvičování, kdy zjišťuje, jak žáci učivu porozuměli a jak se v nové látce orientují.<sup>25</sup>

---

<sup>22</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil, ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003, s. 166, ISBN 80-7315-039-5

<sup>23</sup> SITNÁ, Dagmar. *Metody aktivního vyučování: spolupráce žáků ve skupinách*. Praha: Portál, 2009, s. 105, ISBN 978-80-7367-246-1

<sup>24</sup> KASÍKOVÁ, Hana. *Kooperativní učení, kooperativní škola*. Praha: Portál, 2016, s. 57, ISBN 978-80-262-0983-6

<sup>25</sup> LACINA, Lubor a Tomáš, KOTRBA. *Aktivizační metody ve výuce*. Brno: Barrister, 2015, s. 122, ISBN 978-80-7485-043-1

Metody heuristické, řešení problému jsou celkově časově náročné a didakticky složité. Žáci se nejprve seznamují s problémem, novou poučkou, pojmem, dále pracují samostatně vyhledáváním různých teoretických informací a pak navazují praktickou samostatnou prací, například v odborných pracovních, dílnách či laboratořích. Vhodné jsou při výuce matematiky, v sociálních vědách, chemii a fyzice.<sup>26</sup>

Metody situační se uplatňují například v dějepisu, v ekologii, ale také v ekonomických předmětech. Lze je využít i v třídnických hodinách například při řešení nevhodného chování žáků.<sup>27</sup>

Metody inscenační mají blízko k dramatizaci. Mají velký význam při výuce cizích jazyků, kdy si žáci zahrají na průvodce cizinců po pamětihodnostech města, ale i při rozborech literárních děl ve výuce českého jazyka. Hodí se i na procvičování praktických profesních dovedností v gastronomii.<sup>28</sup>

Brainstorming a brainwriting mají široké uplatnění ve výuce. Sitná doporučuje používat tyto metody k motivování žáků hned na začátku vyučovací hodiny, ale také i v průběhu ke zjištění názorů a postojů žáků k probírané látce, uplatnit ji můžeme rovněž i pro návrhy použití probírané látky v praktické výuce.<sup>29</sup> Hodí se i pro výběr nebo plánování školního výletu v třídnických hodinách.<sup>30</sup>

Case Study, případové studie se dají vhodně využívat v ekonomických předmětech, například ve výuce managementu a marketingu.

Myšlenkové mapy jsou výhodné k motivování žáků, ale i k zařazení do jiných metod, například při řešení problémů. Dají se využívat ve všech vyučovaných předmětech.<sup>31</sup>

---

<sup>26</sup> LACINA, Lubor, Tomáš, KOTRBA. *Aktivizační metody ve výuce*. Brno: Barrister, 2015, s. 104, 106, ISBN 978-80-7485-043-1

<sup>27</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003, s. 122, ISBN 80-7315-039-5

<sup>28</sup> LACINA, Lubor a Tomáš, KOTRBA. *Aktivizační metody ve výuce*. Brno: Barrister, 2015, s. 148, ISBN 978-80-7485-043-1

<sup>29</sup> SITNÁ, Dagmar. *Metody aktivního vyučování: spolupráce žáků ve skupinách*. Praha: Portál, 2009, s. 67, ISBN 978-80-7367-246-1

<sup>30</sup> LACINA, Lubor, Tomáš, KOTRBA. *Aktivizační metody ve výuce*. Brno: Barrister, 2015, s. 127, ISBN 978-80-7485-043-1

<sup>31</sup> SITNÁ, Dagmar. *Metody aktivního vyučování: spolupráce žáků ve skupinách*. Praha: Portál, 2009, s. 114, ISBN 978-80-7367-246-1



## 1.2 Projektové vyučování

S termínem projektové vyučování se v dnešní době ve školách setkáváme velice často. Kromě tohoto termínu slyšíme i další podobné. Projektová metoda a žakovský projekt nebo pouze projekt. Zorientovat se, co se těmito termíny v pedagogické terminologii označuje, nám pomůže řada publikací z oblasti teorie pedagogiky.

### 1.2.1 Projektová metoda

Podle pedagogického slovníku je projektová metoda vyučovací metodou, která žáky významně motivuje. Žáci řeší komplexní problémy a praktickou činností a experimentováním získávají potřebné zkušenosti.<sup>32</sup>

Kratochvílová vidí projektovou metodu jako uspořádaný systém činností učitele a žáků, kdy učitel žáky podporuje v jejich samostatných učebních aktivitách a radí jim. Společně pak dosahují cílů a smyslu projektu.<sup>33</sup>

Vališová a Kasíková uvádějí, že projektová metoda je založena na analyticko-syntetické činnosti stejně jako například metoda situační. Principem u projektové metody je vytvoření určitého plánu, předpokládané podoby určité situace a přípravy na praktickou činnost. Podstatné je provést analýzu určitých východisek pro formulaci obsahu a cílů projektu. Pokud použijeme samostatnou projektovou metodu, je však vlastní projektová činnost činností stěžejní. Přepokládá se, že na rozdíl od situačních metod, při kterých je zásadou osvojení a procvičování analytické činnosti, je tato činnost již částečně osvojena.<sup>34</sup>

Projektová metoda má své nesporné přednosti, pro které je vhodná jako jedna z možných inovací při realizaci ŠVP. Nelze si ale myslet, že je tou nejdůležitější že může v odborném školství nahradit mnohé další metody výuky, ať klasické či aktivující. Jezberová a kol. upozorňují, že projektová metoda má sice své přednosti, ale také i svá úskalí:

---

<sup>32</sup> PRŮCHA, Jan, Eliška, Walterová a Jiří, MAREŠ. *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 1998, s. 194, ISBN 80-7178-252-1

<sup>33</sup> KRATOCHVÍLOVÁ, Jana. *Teorie a praxe projektové výuky*. Brno: Masarykova univerzita, 2006, s. 40, ISBN 80-210-4142-0

<sup>34</sup> VALIŠOVÁ, Alena a KASÍKOVÁ, Hana. *Pedagogika pro učitele*. Praha: Grada, 2011, s. 208, ISBN 978-80-247-3357-9

### **1.2.1.1. Přednosti projektové metody:**

- žáci poznávají obsahové složky projektu integrovaně a cestou vlastních zkušeností,
- jsou obvykle silně motivováni, práce na projektech je baví, a to podporuje jejich sebevědomí,
- umožňují uplatnit se a vyniknout i slabším žákům,
- rozvíjejí celou řadu kompetencí, pro které nedává standardní výuka dostatek příležitostí,
- má vliv na žádoucí a pozitivní změny edukačního klimatu.

### **1.2.1.2 Úskalí projektové metody:**

- náročnost na přípravu a kompetence učitele,
- náročnost na čas, pomůcky, materiál, vybavení, organizaci a kázeň,
- vyžaduje dovednost práce ve skupinách,
- potřebná je tvořivost a schopnost rychle reagovat na nutné změny v řešení, také i v situaci,
- učivo není systematizováno a strukturováno,
- při častém užívání je ohroženo plnění plánovaného kurikula v jednotlivých vyučovacích předmětech.<sup>35</sup>

## **1.2.2 Projekt**

Maňák a Švec spojuje projekt se životní realitou. Cílem je řešit různé životní situace, problémy nebo praktické činnosti, které vedou k vytvoření nějakého výrobku.<sup>36</sup>

Kratochvílová považuje projekt rovněž jako komplexní úkol, který souvisí s životní realitou. Dále uvádí, že žáky musí projekt zaujmout, má se s ním identifikovat a převzít za něj zodpovědnost, protože žáci jsou skutečnými řešiteli projektu.<sup>37</sup>

---

<sup>35</sup> JEZBEROVÁ, Romana a kol. *Žákovské projekty cesta ke kompetencím*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2011, s. 9, ISBN 978-80-86856-77-3

<sup>36</sup> MAŇÁK, Josef a Vlastimil, ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003, s. 168, ISBN 80-7315-039-5

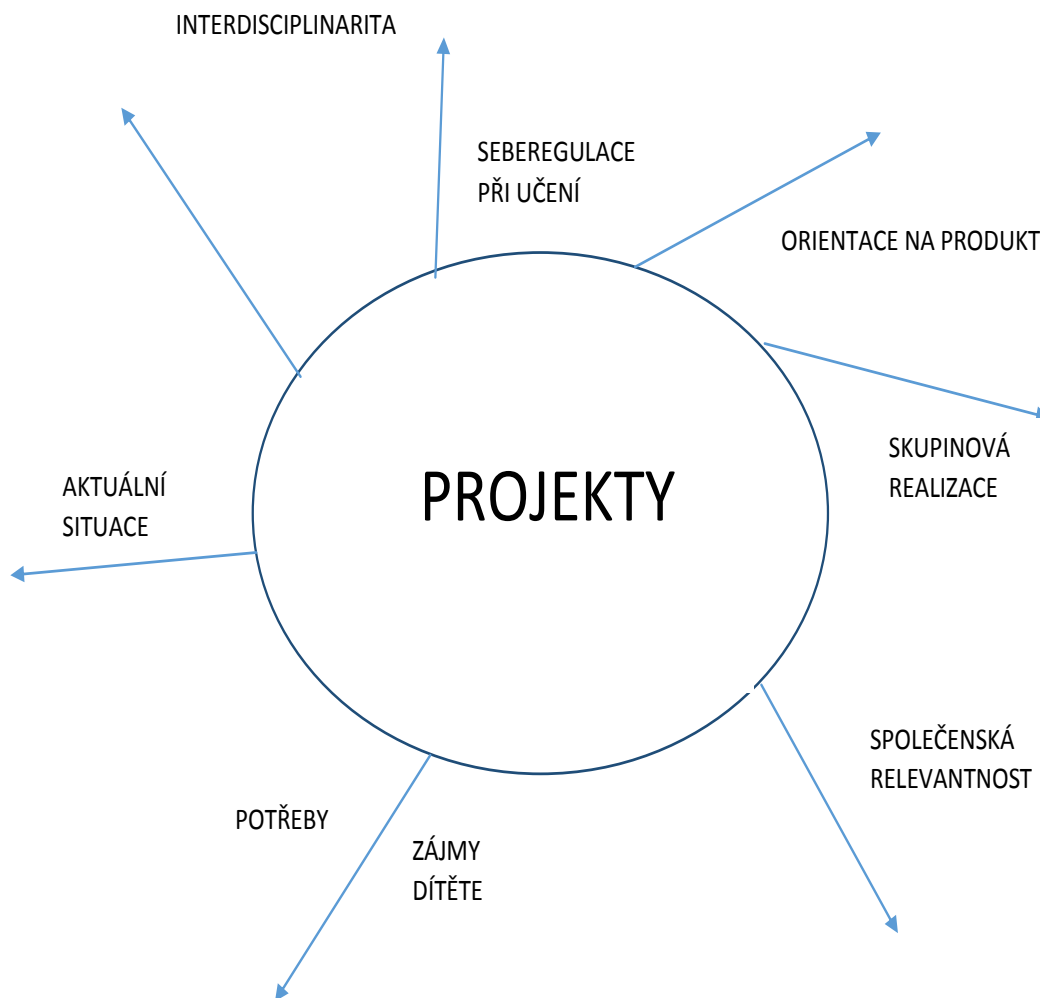
Podle Kasíkové je projekt specifickým typem učebního úkolu, ale i specifická vzdělávací strategie, při které žáci vyvíjejí iniciativu, tvořivost, organizační a komunikační dovednosti, učí se plánovat a rozdělovat si práci, podávají návrhy na vyřešení problému. Učitelova role se mění na roli konzultanta. Učitel jim poskytuje rady, podporu. To vše žáky vede k aktivnímu přístupu k vlastnímu učení.<sup>38</sup>

---

<sup>37</sup> KRATOCHVÍLOVÁ, Jana. *Teorie a praxe projektové výuky*. Brno: Masarykova univerzita, 2006, s. 41, ISBN 80-210-4142-0

<sup>38</sup> KASÍKOVÁ, Hana. *Kooperativní učení, kooperativní škola*. Praha: Portál, 2016, s. 49, ISBN 978-80-262-0983-6

Autorka dále popisuje principy projektu, které jsou znázorněny v grafu:



Obr. 1 Graficky znázorněné principy projektu<sup>39</sup>

### **potřeby a zájmy dítěte**

- potřeba nových zkušeností, poznatků a schopností, vlastní odpovědnosti ale také spoluodpovědnosti za práci a potřeba aktivního střetávání se světem,

### **aktuálnost situace**

- aktuální podněty přicházející ve smyslu „nyní a zde“,

---

<sup>39</sup>KASÍKOVÁ, Hana. *Kooperativní učení, kooperativní škola*. Praha: Portál, 2016, s. 50, ISBN 978-80-262-0983-6

### **interdisciplinarita**

- mezipředmětové vazby a vzájemné propojení různých disciplín,

### **seberegulace při učení**

- žáci přebírají odpovědnost za realizaci projektu, která spočívá na jejich řídicí a sebeřídicí činnosti,

### **orientace na produkt**

- projekt je spojen se životní realitou, kde činnost přináší také produkt a tím je potvrzen smysl učení,

### **skupinová realizace**

- v projektu musí být začleněn požadavek kolektivního úsilí, přirozené propojení činnosti žáků ve smysluplné týmové práci, jinak žáci nebudou z projektu plně profitovat,

### **společenská platnost**

- propojení školy s jejím okolím.

V pedagogickém slovníku tento termín nenalezneme. Tomková, Kašová a Dvořáková upozorňují, že v didaktické teorii se můžeme setkat s vymezováním tohoto termínu se značnou nejednotností. Vysvětlují to tak, že ve starších pracích je projekt považován za metodu vyučování, v novějších pak za komplexní metodu vyučování<sup>40</sup> nebo za organizační formu vyučování.<sup>41</sup>

Projekty lze charakterizovat a třídit z různých hledisek. Vybrán je pohled autorky odborné publikace Jezberové a kol., kteří upravili typy projektů s ohledem na potřeby a specifika středního odborného vzdělávání:

#### **a) Podle navrhovatele projektu**

- spontánní žakovské projekty

---

<sup>40</sup> VRÁNA, 1934, TOMKOVÁ, 1998, MAŇÁK, 2003, KRATOCHVÍLOVÁ, 2006, in TOMKOVÁ, Anna, Jitka KAŠOVÁ a Markéta, DVOŘÁKOVÁ. Učíme v projektech. Praha: Portál, 2009, s. 13, ISBN 978-80-7367-527-1

<sup>41</sup> SKALKOVÁ, 1995, SOLFRONK, 1995, KAŠOVÁ, 1995. in TOMKOVÁ, Anna, Jitka, KAŠOVÁ a Markéta, DVOŘÁKOVÁ. Učíme v projektech. Praha: Portál, 2009, s. 13, ISBN 978-80-7367-527-1

- projekty připravené učitelem
  - kombinace obou předchozích typů
- b) Podle hlavního účelu projektu**
- projekty směřující k řešení problému
  - projekty vedoucí k vytvoření výrobku, výstupů, atd.
  - hodnotící projekty
  - projekty směřující k estetické zkušenosti
  - projekty směřující k získání dovedností včetně sociálních
- c) Podle délky projektu**
- krátkodobé – trvá dny
  - střednědobé – trvá týdny
  - dlouhodobé – trvá měsíce
- d) Podle informačních zdrojů projektu**
- volné – žáci si informační zdroje a materiál obstarávají sami
  - vázané informační zdroje a materiál určuje a poskytuje učitel
  - kombinace volných a vázaných zdrojů
- e) Podle prostředí projektu**
- školní
  - domácí
  - mimoškolní – v podnicích, firmách institucích
  - kombinace těchto typů
- f) Podle počtu zúčastněných**
- individuální
  - společné – řeší skupina žáků, třída, ročník, několik tříd, celá škola

**g) Podle způsobu začlenění projektu do školního kurikula**

- jednopředmětové
- víceředmětové
- realizující průřezové téma nebo určitou část
- zaměřené na vybrané klíčové kompetence

**h) Podle obsahového zaměření projektu**

- projekty zaměřené na všeobecné vzdělávací oblasti
- projekty zaměřené na oblast odborného vzdělávání<sup>42</sup>

### **1.2.3 Projektová výuka**

Z pedagogického slovníku se dovídáme, že projektové vyučování je uskutečňováno pomocí projektové metody.<sup>43</sup>

Grečmanová a Urbanovská chápe projektové vyučování jako komplexní organizační formu, která zahrnuje různé výukové metody a formy práce.<sup>44</sup>

Šimoník se soustřeďuje na konkrétní výstup a cíl, který považuje za charakteristický rys projektového vyučování.<sup>45</sup>

Skalková ve své publikaci uvádí, že účast na společné činnosti teoretické, praktické, individuální i sociální je nejdůležitějším prostředkem projektového vyučování, které přispívá k vývoji dispozic žáka. Tuto činnost žáci prožívají a ztotožňují se s ní.<sup>46</sup>

Podle Zormanové je projektová výuka velmi efektivní, protože při této výuce si žáci osvojují a upevňují nové vědomosti a dovednosti, dochází i k rozvoji formativních stránek osobnosti, tzn. odpovědnosti, vytrvalosti, samostatnosti, tvořivosti, sebekritičnosti a tím i k dosažení klíčových kompetencí vymezených v RVP. Tato výuka je

---

<sup>42</sup>JEZBEROVÁ, Romana a kol. *Žákovské projekty cesta ke kompetencím*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2011, s. 8, ISBN 978-80-86856-77-3

<sup>43</sup>PRŮCHA, Jan, Eliška, Walterová a Jiří, MAREŠ. *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 1998, s. 194, ISBN 80-7178-252-1

<sup>44</sup> GREČMANOVÁ, Helena a Eva, URBANOVSKÁ. *Aktivizační metody ve výuce, prostředek ŠVP*. Olomouc: Hanex, 2007, s. 43, IBSN 80-85783-73-8

<sup>45</sup> ŠIMONÍK, Oldřich. *Úvod do školní didaktiky*. Brno: MSD s. r. o., 2003, ISBN 80-86633-04-7

<sup>46</sup> SKALKOVÁ, Jarmila. *Obecná didaktika*. Praha: Grada, 2007, s. 234, ISBN 978-80-247-1821-7

rovněž vhodná k začleňování mezipředmětových vazeb a průřezových témat. Autorka upozorňuje, že projektová výuka však nemůže nahrazovat výuku systematickou, která se zaměřuje na komplexní vytváření vědomostí a dovedností žáků. Proto ji doporučuje využívat jako doplněk tradiční výuky.<sup>47</sup>

#### **Jezberová a kol. vymezují základní znaky projektového vyučování:**

- žákovo úsilí o dosažení cíle,
- samostatné objevování,
- odpovědnost za vlastní učení,<sup>48</sup>
- propojení s realitou,
- aktivní přístup žáka,
- sdružuje poznatky z různých oborů.<sup>49</sup>

Za jeden z hlavních znaků projektové výuky vidí Kalhoust a Obst integraci tradičních předmětů, protože jde o současné vyučování více předmětů. Z tohoto důvodu zavádění projektového vyučování vyžaduje určitou restrukturalizaci obsahu učiva. Způsob začleňování projektové výuky do tradičních vzdělávacích postupů považují za velmi důležitý. Na organizaci projektového vyučování v určité třídě se musí vyučující dohodnout. Lze připravit program i na více dnů či týdnů, které se ve školním roce pro tento účel vyčlení. Projektová výuka je sice časově náročná na přípravu i provedení, ale jejím kladem je, že přispívá k individualizaci výuky a umožňuje vnitřní diferenciaci. Významná je i mravní dimenze, která podporuje vnitřní kázeň, vede k toleranci a odpovědnosti.<sup>50</sup>

Z uvedených poznatků vidíme, že projektové vyučování má výrazné přednosti. Proto můžeme toto vyučování považovat za vhodné a žádoucí na všech úrovních

---

<sup>47</sup> ZORMANOVÁ, Lucie. *Obecná didaktika*. Praha: Grada, 2014, s. 117, IBSN 978-80-247-4590-9

<sup>48</sup> TOMKOVÁ, Anna, Jitka, KAŠOVÁ a Markéta, DVOŘÁKOVÁ. *Učíme v projektech*. in JEZBEROVÁ, Romana a kol. *Žakovské projekty cesta ke kompetencím*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2011, s. 10

<sup>49</sup> TAMTÉŽ

<sup>50</sup> KALHOUST, Zdeněk a Otto, OBST a kol. *Školní didaktika*. Praha: Portál, 2002, s. 302, IBSN 80-7178-253-X



v odborném školství a to jak v oborech středního vzdělávání s maturitní zkouškou, tak i v oborech, kde je certifikátem výuční list.<sup>51</sup>

#### **1.2.4 Projektové vyučování v historické perspektivě**

Někdo si může myslet, že projektové vyučování je novinkou této doby. Tak tomu ovšem není.

Prvopočátky projektového vyučování se objevují již v období Antiky. Nacházíme zde mnoho znaků, kterými se projektové vyučování vyznačuje. Například již Aristoteles a Platón uplatňovali tuto metodu při zvládnutí učiva, J. A. Komenský využíval princip názornosti a aktivity, J. J. Rousseau klade důraz na samostatné aktivity dítěte a jeho osobní zkušenosti.<sup>52</sup>

#### **Vznik projektového vyučování**

Dnešní projektové vyučování má kořeny na přelomu 19. a 20. století. V této době byla základním modelem vyučování v Evropě i v Americe tzv. herbartovská škola, která potlačovala veškeré aktivity žáků. Obrat v pedagogickém myšlení nastal koncem 19. století. Herbartovský systém byl velmi kritizován pro svoji strnulost. Ellen Keyová, švédská lékařka, byla jednou z mnohých, kteří tento systém kritizovali. Nazvala 20. století „stoletím dítěte“. Byla objevena aktivita dítěte jako pozitivní zdroj učení a poznání. Hnutí, které přineslo obrat do pedagogického myšlení i praxi škol v celé Evropě i v USA, se nazývá reformní pedagogika. Učení se zcela proměnilo, ve školách vznikaly dílny, laboratoře, pokusná pole, žáci samostatně řešili problémy. Cílem bylo, aby žáci dokázali využívat nabyté vědomosti a zkušenosti ve svém životě a aby porozuměli sobě samému i okolnímu světu.<sup>53</sup>

---

<sup>51</sup> JEZBEROVÁ, Romana a kol. *Žákovské projekty cesta ke kompetencím*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2011, s. 9, ISBN 978-80-86856-77-3

<sup>52</sup> JEZBEROVÁ, Romana a kol. *Žákovské projekty cesta ke kompetencím*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2011, s. 20, ISBN 978-80-86856-77-3

<sup>53</sup> TOMKOVÁ, Anna, Jitka, KAŠOVÁ a Markéta, DVORÁKOVÁ. *Učíme v projektech*. Praha: Portál, 2009, s. 10, ISBN 978-80-7367-527-1

Za zakladatele projektového vyučování jsou považováni američtí pedagogové, filozofové a psychologové John Dewey a jeho žák William Heard Kilpatrick, který v roce 1918 uveřejnil studii o projektovém vyučování.<sup>54</sup>

### **Projektová výuka v české reformní pedagogice**

I u nás v Čechách se reformní pedagogové 20. a 30. let minulého století zabývali projektovou metodou, jak uvádí Kratochvílová. Mezi nejvýznamnější patřil Josef Úlehla, který byl jeden z prvních, který šířil progresivní myšlenky. Dalším významným reformním pedagogem byl Václav Příhoda. Zasloužil se o to, že došlo k legislativním změnám a Ministerstvo povolilo zakládání pokusných škol. Existovaly v Praze, ve Zlíně a v Humpolci a v těchto školách se projektové učení realizovalo.<sup>55</sup>

Dvořáková uvádí další významné pedagogy pokusných škol, kterými byli i Rudolf Žanta, Stanislav Vrána, Karel Velemínský a Jan Uher. Tito pedagogové využívali pedagogickou zásadu poznávání od nejbližšího ke vzdálenému, kterou známe již od J. A. Komenského. V období první republiky však šlo o samostatnou činnost žáka a jeho vlastní objevování.<sup>56</sup> Coufalová dodává, že Josef Úlehla, Václav Příhoda, Stanislav Vrána, Karel Velemínský a Jan Uher studovali projektovou metodu přímo u J. Deweye v USA.<sup>57</sup>

Bohužel, pohnuté politické události, 2. světová válka a následný nástup totalitního systému v Čechách v roce 1948 znamenaly konec těchto reformních snah. Nacistická okupace přerušila činnost pokusných škol a reformním myšlenkám nepřála ani léta komunistického režimu.<sup>58</sup>

---

<sup>54</sup> TOMKOVÁ, Anna, Jitka, KAŠOVÁ a Markéta, DVOŘÁKOVÁ. *Učíme v projektech*. Praha: Portál, 2009, s. 10, 11, ISBN 978-80-7367-527-1

<sup>55</sup> KRATOCHVÍLOVÁ, Jana. *Teorie a praxe projektové výuky*. Brno: Masarykova univerzita, 2006, s. 41, ISBN 80-210-4142-0

<sup>56</sup> DVOŘÁKOVÁ, Markéta. *Projektové vyučování v české škole*. Praha: Karolinum, 2009, ISBN 978-80-246-1620-9

<sup>57</sup> COUFALOVÁ, Jana. *Projektové vyučování pro první stupeň základní školy*. Praha: Fortuna, 2006, s. 8, ISBN 80-7168-958-0

<sup>58</sup> HAVLŮJOVÁ, Hana, Jaroslav, NAJBERT a kol. *Paměť a projektové vyučování v dějepise*. Praha: Ústav pro studium totalitních režimů, 2014, s. 102, ISBN 978-80-87912-12-6

## **Projektová výuka v české polistopadové pedagogice**

Jak připomíná Tomková, Kašová a Dvořáková ke znovuobjevení projektového vyučování došlo až po roce 1989. Nenavazovalo se hned na reformní pedagogiku, ale vycházelo se z potřeby učitelů změnit školu a zajistit větší motivaci žáků. Zařazování projektů do učebních plánů však nebylo v prvních letech jednoduché. Až vydání vzdělávacích programů Obecná a Národní škola umožnilo úpravu učebních plánů a rozvrhů hodin. Významné pro zavádění projektového vyučování bylo uzákonění rámcových vzdělávacích programů a tvorby školních vzdělávacích programů.<sup>59</sup>

### **1.2.5 Projektové vyučování a kompetence klíčové a odborné**

Přínos projektového vyučování spočívá především v tom, že rozvíjí komplexně, neformálně klíčové kompetence. V odborně zaměřených projektech se prolínají klíčové kompetence s odbornými a jejich prostřednictvím jsou žáci lépe připraveni na svůj profesní život.

**Současná koncepce klíčových kompetencí vymezená v RVP obsahuje osm oblastí kompetencí:**

a) **Kompetence k učení** - cílem vzdělávání je připravit žáky tak, aby byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.

b) **Kompetence k řešení problémů** - absolventi mají být schopni řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy.

c) **Kompetence komunikativní** – absolventi mají být schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích.

d) **Kompetence personální a sociální** – absolventi mají být připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů.

---

<sup>59</sup>TOMKOVÁ, Anna, Jitka, KAŠOVÁ a Markéta, DVOŘÁKOVÁ. *Učíme v projektech*. Praha: Portál, 2009, s. 10, 11, ISBN 978-80-7367-527-1

e) **Kompetence občanské a kulturní povědomí** – absolventi by měli uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s trvale udržitelným rozvojem, podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury.

f) **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** – absolventi mají být schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a tím související potřebu celoživotního učení.

g) **Kompetence matematické** – absolventi mají být schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích.

h) **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi** – absolventi mají umět pracovat s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i dalšími prostředky ICT, využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi.<sup>60</sup>

Požadavky rámcového vzdělávacího programu začleňuje každá škola do vlastních vzdělávacích programů.

Odborné kompetence pro obor vzdělávání kuchař – kuchařka uvedené v ŠVP SOŠ a SOU Písek:

- a) absolvent uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii,
- b) posuzuje vlastnosti a technologickou využitelnost potravin a nápojů,
- c) sestaví jídelní a nápojový lístek dle gastronomických pravidel,
- d) má přehled o výživě, o zásadách racionální výživy o druzích diet,
- e) používá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- f) připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku,
- g) ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně,

---

<sup>60</sup> RVP pro obor vzdělávání kuchař – číšníků, MŠMT, dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23

- h) používá receptury teplých, studených a dietních pokrmů,
- i) připravuje teplé a studené pokrmy speciálního charakteru,
- j) využívá netradiční technologické postupy a suroviny při přípravě pokrmů,
- k) využívá poznatky o nových trendech v gastronomii,
- l) ve styku s hostem bude připraven komunikovat ve dvou cizích jazycích
- m) dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci.<sup>61</sup>

### **1.2.6 Fáze realizace projektového vyučování**

Řada autorů ve svých odborných publikacích popisuje, jak postupovat při projektové výuce. Jednotlivé fáze nejsou nikde striktně rozděleny. Pokud chceme se žáky tuto činnost provádět, musíme ji řádně promyslet a držet se určitých kroků.

Při realizaci projektu podle W. H. Kilpatricka musíme respektovat čtyři základní kroky:

#### **a) Záměr projektu:**

Konkretizovat představy o smyslu a provedení projektu a stanovit cíle projektu. Přesně stanovit, o co v projektu půjde.

#### **b) Zpracování plánu:**

Čas provedení, místo, účast žáků, nutné pomůcky apod. Projekt je především záležitost žáků, vyučující pouze sleduje a usměrňuje.

#### **c) Provedení projektu:**

Postupuje se podle plánu, učitel by měl být spíše v pozadí a pomáhat pouze v případě nutnosti.

#### **d) Vyhodnocení projektu:**

Na vyhodnocení se podílejí společně vyučující i žáci, zároveň je východiskem plánování dalších projektů.<sup>62</sup>

---

<sup>61</sup><http://www.sou-pi.cz/>

<sup>62</sup> VALENTA, 1993, s. 6, in KALHOUST, Zdeněk a Otto, OBST a kol. *Školní didaktika*. Praha: Portál, 2002, s. 300, ISBN 80-7178-253-X

## **Kratochvílová uvádí tyto jednotlivé kroky fází projektového vyučování:**

### **Příprava projektu**

- a) Stanovit východisko žákovského projektu – žáci si spolu s učitelem ujasní východisko a téma projektu.
- b) Stanovit výchovně vzdělávací cíle.
- c) Zvolit výstup z projektu – co bude závěrečným produktem a jak bude využit.
- d) Promyslet způsob realizace žákovského projektu, jednotlivé aktivity, postupy řešení a časový harmonogram.
- e) Vymezit řešitelský tým.
- f) Vypracovat písemný plán projektu, ve kterém budou konkrétně popsány jednotlivé etapy projektu.

### **Vlastní realizace projektu**

- a) Zajistit pomůcky, materiál, prostory a jiné prostředky pro realizaci projektu.
- b) Promyslet způsob prezentace projektu a jeho hodnocení.
- c) Průběh realizace projektu probíhá podle předem stanoveného plánu, učitel je podporuje, pomáhá a motivuje.

### **Uzavření projektu, jeho prezentace a vyhodnocení**

- a) Posoudit, zda se podařilo záměr uskutečnit.
- b) Provést prezentaci projektu.
- c) Provést hodnocení projektu podle předem stanovených kritérií.<sup>63</sup>

---

<sup>63</sup>KRATOCHVÍLOVÁ, Jana. *Teorie a praxe projektové výuky*. Brno: Masarykova univerzita, 2006, s 41, 42, ISBN 80-210-4142-0

## **2 Empirická část**

### **2.1 Příprava výukového projektu**

#### **2.1.1 Cíle a uplatnění výukového projektu:**

Cílem bakalářské práce je ověřit využitelnost a uplatnitelnost projektových metod v podmínkách středního odborného školství. V tomto smyslu bude připraven, realizován a evaluován modelový výukový projekt, jehož prostřednictvím bude možné naznačit potenciál uplatnění této metody v praxi odborného školství. Výukový projekt bude uskutečněn na SOŠ a SOU Písek Komenského 86. Zapojeni do něho budou žáci 2. ročníku oboru vzdělání 65-51-H/01 kuchař – kuchařka třídy KU2. Tuto třídu navštěvuje 20 žáků, z toho 13 chlapců a 7 dívek.

#### **2.1.2 Téma výukového projektu:**

Téma tohoto projektu nese název Úprava ryb. Toto téma bylo zvoleno z několika důvodů. Technologická úprava ryb je součástí ŠVP druhého ročníku oboru kuchař – kuchařka a pro žáky tématem zajímavým. Realizace projektu žákům umožní propojení teorie s praxí.

#### **2.1.3 Oblast vzdělávání:**

Výroba pokrmů, stravovací zvyklosti, gastronomická pravidla, jazykové vzdělávání, vzdělávání v ITC.

#### **2.1.4 Vyučovací předměty:**

Odborné gastronomické předměty - technologie, stolničení, potraviny a výživa, odborný výcvik.

Všeobecně-vzdělávací předměty – anglický jazyk, informační technologie.

### **2.1.5 Cíle projektu:**

Motivovat žáky k zájmu o gastronomii a připravovat je k výkonu své profese, vést je k týmové práci, odbourat u žáků strach a ostych z komunikace, celkově rozvíjet klíčové a odborné kompetence, dovednosti, vědomosti a schopnosti. Umožnit jim aplikovat v praxi získané znalosti a dovednosti, dát jim prostor pro praktické využití těchto znalostí a dovednosti z dalších výukových předmětů.

### **2.1.6 Typ projektu:**

Délka realizace tohoto výukového projektu je 10 dní. Navrhovaný je učitelem, jde o projekt směřující k výstupům, skupinový třídní projekt, který nejprve bude řešen ve škole při výuce teorie a poté prakticky na pracovišti odborného výcviku. Žáci budou mít k dispozici odbornou literaturu ze školní knihovny.

### **2.1.7 Výstupy projektu:**

Projekt má dva stěžejní výstupy:

a) teoretický – tištěná brožura s uvedenými recepturami, normováním, charakteristikou daného druhu ryby, slavnostním menu v českém a anglickém jazyce, která je zpracována jednotlivými skupinami,

b) praktický – praktické provedení úpravy vybraného pokrmu a Power-Pointová prezentace.

### **2.1.8 Organizace výukového projektu:**

Nejprve bude projednána na metodické komisi Gastro s ostatními vyučujícími představa o smyslu a cílech výukového projektu, doba trvání a způsob provedení. Dohodnou se termíny, způsob financování a prostory, kde se bude odehrávat praktická část výukového projektu. Určí se vedoucí výukového projektu, který zajistí komunikaci mezi skupinami.

Projekt zahrnuje mezipředmětové vztahy mezi odbornými gastronomickými předměty technologie, stolničení, potraviny a výživa, odborný výcvik ke všeobecně vzdělávacím předmětům anglický jazyk a informační technologie.



Vzdělávací oblasti se týkají výroby pokrmů, stravovacích zvyklostí, gastronomických pravidel, jazykového vzdělávání a vzdělávání v ITC.

Cílem tohoto projektu je motivovat žáky k zájmu o gastronomii a připravovat je k výkonu své profese, vést je k týmové práci, odbourat u žáků strach a ostych z komunikace, celkově rozvíjet klíčové a odborné kompetence, dovednosti, vědomosti a schopnosti.

Délka trvání výukového projektu je určena na 10 dní, připraven bude vyučujícím, půjde o skupinový třídní projekt. Rozdělen bude do dvou částí, teoretické a praktické.

Teoretická část proběhne v týdnu teoretické výuky ve třídách, jazykové a počítačové učebně.

Praktická část na odborném pracovišti školy, gastronomické učebně s dataprojektorem, cvičné kuchyni se standardním vybavením odbytového a výrobního střediska, základním inventářem a technologickým zařízením střediska a surovinami na výrobu pokrmů.

#### **Plán a časový harmonogram výukového projektu:**

Nejlepším termínem pro realizaci výukového projektu se jevil přelom prvního a druhého pololetí. Výuka v těchto oborech se střídá, lichý týden teoretická výuka, sudý týden praktická výuka. Proto byl vybrán týden od 29. 1. – 2. 2. 2018, kdy bude provedena teoretická část výukového projektu.

V dalším týdnu se mohou žáci poradit i na svých odborných pracovištích, protože tento týden proběhne praktická výuka.

Týden od 12. 2. 2018 žáci dokončí vše, co dostali za úkol v teoretické části.

Dne 14. 2. 2018 všechny skupiny předají vytištěné brožury a vloží Power-Pointovou prezentaci na studentský portál Bakaláři.

Dne 15. 2. 2018 se zrealizuje praktická část výukového projektu druhým výstupem, přípravou a prezentací pokrmu z ryb a prezentací Power-Pointovou.

Nutné je zajištění potřebných pomůcek, odborné literatury, receptur pokrmů, kuchařských knih, odborných časopisů, dále PC, tiskárnu, dataprojektor, interaktivní tabuli, fotoaparát.

### **Hodnocení výukového projektu:**

Nejprve celý projekt slovně ohodnotí vedoucí výukového projektu. Následně bude posouzen žáky samotnými, co se povedlo a nepovedlo, co se jednotlivci naučili a jak se jim práce líbila. Presentaci ohodnotí i pozvaní spolužáci.

Celý výukový projekt bude hodnocen všemi vyučujícími, kteří se na projektu podíleli na předmětové komisi. Posoudí výukový projekt, vyzvednou kladné stránky, doporučí možnosti zlepšení. Vyjádří se k úkolům, které žáci plnili v jednotlivých předmětech.

Každý projektový úkol bude hodnocen samostatně podle zvolených kritérií. Vyučující vyhodnotí položky zapsané v připravených úkolových listech, obodují a posléze převedou na klasifikační stupně. Bodové hodnocení bude číselnou hodnotu od 0 do 10. Maximální počet získaných bodů projektového úkolu je 60.

### **Připravené projektové úkoly:**

V předmětu potraviny a výživa žáci zpracují charakteristiku vybraného druhu ryby:

## **Úprava ryb – úkol č. 1**

Název školy:	SOŠ a SOU Písek
Název společného projektu:	Úprava ryb
Název projektového úkolu:	Charakteristiky vybraného druhu ryb
Předmět:	Potraviny a výživa
Určeno pro studijní obor:	Kuchař - kuchařka
Ročník:	KU 2
Jméno pedagoga:	

Zadání projektového úkolu:

Cíl projektového úkolu:	Popis charakteristických výživových
-------------------------	-------------------------------------

	vlastností vybraného druhu ryby, aktivní zapojení žáků do praktické činnosti v oboru gastronomie, rozvoj organizačních schopností a profesní orientace žáků.
Typ projektu:	Vzdělávací s využitím v praxi.
Hodinová dotace:	4
Potřebné pomůcky:	PC, tiskárna, interaktivní tabule, dataprojektor
Které kompetence budou při úkolu rozvíjeny:	Kompetence komunikativní, k řešení problému, personální a sociální, k využívání IKT, organizačních.
Hodnocení projektového úkolu	Výběr správných informací, věcná správnost, způsob provedení, rozvíjení uvedených kompetencí.

V předmětu technologie žáci vypracují recepturu pokrmu z ryb s technologickým postupem, charakteristikou a normováním na 10 porcí:

## Úprava ryb – úkol č. 2

Název školy:	SOŠ a SOU Písek
Název společného projektu:	Úprava ryb
Název projektového úkolu:	Vytvoření receptury a normování na pokrm z ryb
Předmět:	Technologie
Určeno pro studijní obor:	Kuchař - kuchařka
Ročník:	KU 2
Jméno pedagoga:	

Zadání projektového úkolu:

Cíl projektového úkolu:	Motivace žáků k zájmu o gastronomii, získání odborných vědomostí jiným způsobem než je výklad. Aktivní zapojení žáků do praktické činnosti v oboru gastronomie, aplikování odborných znalostí v oboru kuchařské technologie při výkonu profese, rozvoj organizačních schopností a profesní orientace žáků.
Typ projektu:	Vzdělávací s využitím v praxi.
Hodinová dotace:	4
Potřebné pomůcky:	PC, tiskárna, interaktivní tabule, dataprojektor, tiskárna, odborná literatura, časopisy, receptury.
Které kompetence budou při úkolu rozvíjeny:	Kompetence komunikativní, k řešení problému, kompetence k využívání IKT, kompetence využívat poznatků z oblasti gastronomie, kompetence matematické.
Hodnocení projektového úkolu:	Vhodnost vybraného pokrmu, výběr doplňků a příloh, používání vhodných gastronomických výrazů v receptuře, správnost normování, rozvíjení uvedených kompetencí.

V předmětu stolničení žáci sestaví slavnostní menu:

### Úprava ryb – úkol č. 3

Název školy:	SOŠ a SOU Písek
Název společného projektu:	Úprava ryb
Název projektového úkolu:	Vytvoření slavnostního menu s hlavním pokrmem z ryb
Předmět:	Stolničení
Určeno pro studijní obor:	Kuchař - kuchařka
Ročník:	KU 2
Jméno pedagoga:	

Zadání projektového úkolu:

Cíl projektového úkolu:	Motivovat žáky k zájmu o gastronomii, vést je k týmové práci při výkonu profese, rozvíjet dovednosti, vědomosti a schopnosti žáků. Aplikovat odborné znalosti při praktickém vytváření slavnostního menu gastronomických pravidel, aktivní zapojení žáků do praktické činnosti v oboru gastronomie rozvoj organizačních schopností a profesní orientace žáků.
Typ projektu:	Vzdělávací s využitím v praxi.
Hodinová dotace:	4
Potřebné pomůcky:	PC, tiskárna, interaktivní tabule, dataprojektor, tiskárna, odborná literatura.
Které kompetence budou při úkolu rozvíjeny:	Kompetence komunikativní, k řešení problému, personální a sociální, kompetence k využívání IKT.
Hodnocení projektového úkolu:	Dodržení gastronomických pravidel, vhodnost zařazených pokrmů, vhodnost

	zařazených nápojů, profesionalita sestavení menu, rozvíjení uvedených kompetencí.
--	---

V předmětu anglický jazyk sestaví žáci slavnostní menu pomocí anglických výrazů:

### Úprava ryb – úkol č. 4

Název školy:	SOŠ a SOU Písek
Název společného projektu:	Úprava ryb
Název projektového úkolu:	Příprava slavnostního menu s hlavním pokrmem z ryb v AJ
Předmět:	Angličtina a anglická konverzace
Určeno pro studijní obor:	Kuchař – kuchařka
Ročník:	KU 2
Jméno pedagoga:	

Zadání projektového úkolu

Cíl projektového úkolu:	Motivovat žáky k zájmu o gastronomii v zahraničí a vést je k týmové práci při výkonu profese, aplikovat odbornou terminologii v AJ při výkonu profese, zpracovávat a prezentovat informace na dané téma.
Typ projektového úkolu:	Vzdělávací s využitím v praxi.
Hodinová dotace:	4
Potřebné pomůcky:	PC, tiskárna, interaktivní tabule, dataprojektor, tiskárna.
Které kompetence budou při úkolu rozvíjeny::	Kompetence komunikativní, k řešení

	problému, personální a sociální, k využívání IKT.
Hodnocení projektového úkolu:	Využití odborné terminologie v anglickém jazyce, výslovnost a gramatika, správnost překladu menu, využívání AJ v praxi, rozvíjení uvedených kompetencí.

V předmětu informační technologie žáci připraví Power-Pointovou prezentaci, recepturu s charakteristikou, technologickým postupem a normováním, napíší ve správném formátu slavnostní menu v ČJ i AJ:

### **Úprava ryb – úkol č. 5**

Název školy:	SOŠ a SOU Písek
Název společného projektu:	Úprava ryb
Název projektového úkolu:	Power- Pointová prezentace, příprava tabulek normování, ve správném formátu vytvoření slavnostních menu v ČJ, AJ, příprava brožury
Předmět:	Informační technologie
Určeno pro studijní obor:	Kuchař - kuchařka
Ročník:	KU 2
Jméno pedagoga:	

Zadání projektového úkolu:

Cíl projektového úkolu:	Zpracování Power- Pointové prezentace na téma charakteristika ryb, tabulek, tisk brožury, rozvoj schopností využívání ITE.
Typ projektu:	Vzdělávací s využitím v praxi.
Hodinová dotace:	4

Potřebné pomůcky:	PC, tiskárna, interaktivní tabule, diaprojektor, tiskárna.
Které kompetence budou při úkolu rozvíjeny:	Kompetence komunikativní, kompetence k využívání ITE.
Hodnocení projektového úkolu:	Práce na PC, grafická úprava tabulek a úprava menu, grafická úprava Power-Pointové prezentace, originalita zpracování, rozvíjení uvedených kompetencí.

V předmětu odborného výcviku žáci prakticky připraví pokrm z ryby podle přípravné receptury. Provedou prezentaci a připraví ochutnávku pokrmu:

## Úprava ryb úkol č. 6

Název školy	SOŠ a SOU Písek
Název společného projektu	Úprava ryb
Název projektového úkolu	Technologická úprava pokrmu z ryb
Předmět	Odborný výcvik
Určeno pro studijní obor	Kuchař - kuchařka
Ročník	KU2
Jméno pedagoga	

Zadání projektového úkolu

Cíl projektového úkolu	Aktivní zapojení žáků do praktické činnosti v oboru gastronomie, aplikování odborných znalostí v oboru kuchařské technologie při výkonu profese, rozvoj organizačních schopností a profesní orientace žáků.
------------------------	---



Typ projektu	Vzdělávací s využitím v praxi.
Hodinová dotace	3 hodiny
Potřebné pomůcky	Technologické vybavení cvičné kuchyně se vším náčiním.
Které kompetence budou při úkolu rozvíjeny	Kompetence využívat poznatků z oblasti gastronomie, personální a sociální, komunikativní, rozvíjení praktických dovedností.
Hodnocení	Chut'ová stránka pokrmu, estetická úprava na talíři, organizace práce, dodržování hygieny a BOZP, rozvíjení uvedených kompetencí.

### **Metodika projektu - Pokyny pro žáky:**

#### **Výukový projekt – Úprava ryb**

Dne 29. 1. 2018 bude ve Vaší třídě zahájen výukový projekt týkající se úpravy ryb. Druh ryby, který budete popisovat, tepelně upravovat atd. si nejprve vylosujete.

Pracovat budete ve skupinách, kde si sami mezi sebou zvolíte vedoucího, který Vás bude řídit a organizovat. Všem bude přidělen nějaký úkol, za který bude odpovídat. Za celou skupinu nese odpovědnost její vedoucí.

Tento projekt má dvě části, teoretickou a praktickou.

Teoretická část výukového projektu proběhne v týdnu od 29. 1. do 1. 2. 2018 a začátek týdne od 12. 2. do 14. 2. 2018 ve vybraných teoretických předmětech.

Praktické provedení se uskuteční podle Vaší předchozí teoretické přípravy dne 15. 2. 2018.

Z výukového projektu vzniknou dva stěžejní výstupy, z teoretické části tištěná brožura a z praktické části provedení konkrétní úpravy ryb a prezentace v Power-Pointu.

Jednotlivé úkoly:

V předmětu technologie připravíte recepturu a normování pokrmu a jeho charakteristiku z vylosovaného druhu ryby. Informace naleznete v odborné literatuře, kuchařských knihách, odborných časopisech, případně na internetu.

Konzultace s vyučující technologie dle dohody.

Odevzdání v podobě tabulky do 12. 2. 2018 na studentský portál Bakaláři – V.

V předmětu potraviny a výživa shromáždíte informace o vylosovaném druhu ryby a její možné další využití v gastronomii.

Konzultace s vyučující PAV dle dohody.

Odevzdání v podobě Power-Pointové prezentace do 12. 2. 2018 na portál Bakaláři

V předmětu stolničení vytvoříte slavnostní menu o pěti chodech se zařazením Vámi vybraného pokrmu z ryby jako hlavního chodu. Vhodně doplníte dalšími pokrmy a nápoji podle gastronomických pravidel.

Konzultace s vyučující stolničení dle dohody.

Odevzdání ve vhodném formátu pro slavnostní menu do 12. 2. 2018 na studentský portál Bakaláři – V.

V předmětu AJ se seznámíte s odbornou terminologií v anglickém jazyce, kterou využijete k překladu slavnostního menu.

Konzultace s vyučující AJ dle dohody.

Odevzdání ve vhodném formátu pro slavnostní menu do 12. 2. 2018 na studentský portál Bakaláři – V.

V předmětu ITE budete postupně vytvářet tabulku s normováním Vámi vybraného pokrmu na 10 porcí, s technologickým postupem a charakteristikami, Power-Pointovou prezentaci o charakteristice vybraného druhu ryby, slavnostní menu v ČJ a AJ. Vše podle daných pravidel a formátů. Psát budete písmem Times New Roman, velikost 12. Dne 12. 2. 2018 s pomocí vyučujícího ITE vytisknete brožurku.

Do brožurky vložíte – prezentaci k vybranému druhu ryby, recepturu svého pokrmu s normováním, technologickým postupem a charakteristikou a slavnostní menu v ČJ

a AJ. Brožurka bude mít formu 5 a bude mít všechny náležitosti. Každá skupina vytiskne 15 ks brožurek.

Na praktickou část, která proběhne dne 15. 2. 2018, si přinesete zdravotní průkaz, pracovní oblečení, obutí a hlavně kuchařskou čepici! Všichni si přinesou i své nože. Podle normovaných surovin připravíte žádanku, na základě které Vám budou vydány suroviny na přípravu Vašeho pokrmu. Pokrmy připravíte na 12:00 hodin, kdy začne prezentace těchto pokrmů Vaším spolužákům a jejich ochutnávka a hodnocení. Pak budete pokračovat Power-Pointovou prezentací.

Vyhodnocení výsledků a hodnocení žáků:

Závěrečného vyhodnocení výukového projektu se zúčastní všichni žáci, kteří na tomto projektu pracovali:

- a) Výukový projekt bude posuzován žáky samotnými, co se povedlo, co se nepovedlo, jak se jim práce líbila, co se naučili.
- b) Hodnotit budou i spolužáci, kterým bude výukový projekt prezentován.
- c) Vyučující jednotlivých předmětů obodují jednotlivé úkoly a převedou na klasifikační stupně.

K Vaší práci Vám přejeme hodně zdaru!

## **2.2 Ověření výukového projektu v praxi**

### **2.2.1 Příprava projektu**

Nejprve byli žáci ve vyučovací hodině technologie seznámeni se záměrem realizovat v jejich třídě výukový projekt týkající se úpravy ryb. Proběhla motivační fáze, jedna z důležitých momentů při zahajování výukového projektu. Motivační prvky, které zde byly užity, se týkaly především aktivace žáků, aby se nebáli ukázat, co jsou schopni sami vytvořit, možnost vyzkoušet si spolupráci v týmu a motivačním prvkem byla samozřejmě i podpora a důvěra vyučující. Dále proběhla diskuse a ujasnění východisek projektu.

Výuka technologie probíhá ve dvouhodinovém bloku. Hned druhou hodinu byli žáci rozděleni do čtyř skupin. S rozdělením skupin pomohla vyučující, protože bylo potřeba zapojit i vietnamského žáka, který se jinak kolektivu straní a žáka s onemocněním autismem. V jednotlivých skupinách si zvolili svého vedoucího. Všichni zvolení tuto funkci přijali. Skupiny byly rozděleny po pěti žácích. U čtyř skupin si žáci zvolili za vedoucího chlapce, u jedné skupiny dívku. Poté nastalo losování hlavní suroviny, kterou byl určitý druh ryby. Podle vylosovaného druhu získaly skupiny pracovní pojmenování. První skupina s tématem „KAPR“, druhá skupina s tématem „PSTRUH“, třetí skupina s tématem „TRESKA“ a čtvrtá skupina s tématem „LOSOS“. Po vylosování již došlo v každé skupině k rozdělení úkolů mezi jednotlivými členy.

### **2.2.2. Vlastní realizace projektu**

Výukový projekt je rozdělen na dvě části, na teoretickou a praktickou část. Z každé je určen stěžejní výstup.

#### **Teoretická část výukového projektu:**

V první řadě žáci museli vypracovat úkoly dané v části teoretické. Vyhledávali a shromažďovali potřebné informace z odborné literatury, odborných časopisů a internetu, aby si doplnili znalosti z předmětu potravin a výživa a mohli připravit Power-

Pointovou prezentaci o charakteristice vylosovaného druhu ryby, a možnosti jejího využití v gastronomii apod.

Dále vyhledávali správný recept na úpravu ryb, přílohy a doplňky k pokrmu, který budou prakticky připravovat. Diskutovali nad různými nápady, vyhledávali správnou přílohu a doplňky. Někdy jejich diskuze byla i dost hlasitá. Každý, kdo přinesl nějaký návrh na úpravu dané ryby, se svůj nápad snažil obhájit a prosadit. V jedné skupině se nemohli domluvit, proto zasáhl jejich vedoucí. Rozhodl, že všechny tři varianty pokrmů navrhovatelé připraví, ochutnají a vyfotí. Pak teprve se s ostatními rozhodne, jakou verzi úpravy zvolit. Podle vybraného receptu pak připravili konkrétní recepturu s normováním na 10 porcí a charakteristikou, kde využili teoretických znalostí z předmětu technologie.

Konkrétní pokrm zařadili do slavnostního menu jako hlavní pokrm a doplnili dalšími pokrmy a nápoji podle gastronomických pravidel získaných v předmětu stolničení. I v tomto případě hodně diskutovali a vybírali správné pokrmy, aby ladily nejenom chuťově, ale i úpravami, barevně, aby se neopakovaly suroviny. Vína žáci vyhledávali podle vinařských oblastí. Vypisovali si vína podle barvy, odrůdy, vína přívlastková. Pak zjišťovali jejich charakteristiky. Nakonec doladili vína k jednotlivým chodům tak, aby se chuť pokrmů ještě více rozvinula.

Toto menu přeložili do anglického jazyka pomocí odborné terminologie, kterou se naučili. S pomocí vyučující si žáci tvořili paměťové mapy. K oživení těchto výrazů vyučující použila situační metodu. Vytvořili si fiktivní rybí restauraci s anglickými hosty, se kterými komunikovali v anglickém jazyce a prováděli nabídku ryb anglicky. Tím žáci získali i větší jistotu při prezentacích.

Vše v hodinách informační technologie pomocí PC vložili do potřebných formátů, tzn. Power-Pointové prezentace, tabulek, správně napsaného menu a s pomocí vyučujícího sestavili a vytiskli brožurku, výstup teoretické části. Nejvíce se jim líbilo vyhledávání obrázků, těšili se i na tisk brožurek.

Žáci své poznatky z teoretické části mohli konzultovat s jednotlivými vyučujícími vždy ke konci každé běžné vyučovací hodiny jednotlivých předmětů. Vyučující jim mohl pokládat doplňující otázky, předkládat náměty k jejich dalšímu studování a přípravě na prezentaci.

### **Praktická část výukového projektu:**

Další týden proběhla praktická úprava jednotlivých druhů ryb ve cvičné kuchyni.

Před praktickým provedením byli žáci proškoleni v BOZP a dodržování hygienických předpisů.

Jednotlivé skupiny podle připravených podkladů vyzvedly ze skladu potravin potřebné suroviny a provedly úpravu vylosovaného druhu ryby podle vlastní připravené receptury. Vedoucí skupin rozdělili jednotlivé kroky úpravy mezi ostatní. Každý člen skupiny měl přidělenou práci. Někteří vykonávali předběžné úpravy ryb, čištění, filetování, apod., další žáci tepelné úpravy ryby, příloh, doplňků.

Ti žáci, kteří vykonávali předběžné úpravy, dále připravovali učebnu na prezentaci výstupů výukového projektu svým spolužákům z druhého ročníku oboru kuchař – číšník. Pracovali rychle, každý prováděl svoji přidělenou práci.

Po ukončení úpravy uklidili prostory a před prezentací servírovali pokrmy na předem nahřáté talíře a provedli estetickou úpravu na talíři, připravili degustační porce na malé talířky.

### **2.2.3 Uzavření, prezentace, vyhodnocení**

Spolužáci i vyučující ochutnali připravené pokrmy, vedoucí skupin komentovali přípravu těchto pokrmů podle připravených technologických postupů a další ze skupiny provedli Power-Pointovou prezentaci.

Všichni zúčastnění obdrželi připravenou příručku a ještě čtyři lístečky s označením ryb, se kterými žáci třídy kuchařů a kuchařek pracovali. Na stolku u vchodu byla připravena krabička s otvorem, do které vhazovali papírek s uvedenou rybou podle toho, která skupina se jim líbila v prezentování, úpravě a chuti připraveného pokrmu nejvíce. Rozdáno bylo 25 lístečků a 25 jich bylo vloženo do krabičky.

Stejný počet lístečků obdržely skupiny, které připravovaly pokrm z lososa a tresky. Obě tyto skupiny dostali po 7 lístečcích. Skupina, která připravovala pstruha, obdržela 6 lístečků a kapra 5 lístečků.

Skupiny byly hodně vyrovnané, u hodnocení spolužáků záleželo zřejmě i na oblíbenosti konkrétních kuchařů a kuchařek.

Po ukončení prezentace pronesla závěrečnou řeč a poděkování všem zúčastněným vedoucí výukového projektu a předsedkyně metodické komise. Předsedkyně metodické komise ocenila snahu a nadšení, které žáci třídy KU2 projevili při provedení prezentace i přípravě ochutnávky. Vyzdvihla originalitu přípravy pokrmů, pochválila práci a úsilí všech zúčastněných žáků a organizační schopnosti vedoucích skupin.

Sladkou odměnou všem byl dort připravený v podobě ryby, kterou sice žáci jako pokrm nepřipravovali. Jednalo se o dort ve tvaru sumce a upekly ho k této příležitosti cukrářky druhého ročníku oboru cukrář a cukrářka naší školy. Dort se všem moc líbil a měli z něho velkou radost. Bylo jim líto do něho zakrojit. Proto vedoucí výukového projektu rozkrájela dort pro všechny. Dort nejenom, že dobře vypadal, ale i dobře chutnal.

Na úplný závěr vystoupil jeden ze žáků, který vedl skupinu a poděkoval za příležitost, kterou jejich třída dostala realizováním tohoto projektu. Spokojenost všech žáků byla vidět i v jejich tvářích.

Těchto závěrečných hodin se zúčastnili i všichni vyučující, kteří se na výukovém projektu podíleli. Na následné metodické komisi jsme tento výukový projekt zhodnotili. Každý vyučující obdržel list s projektovými úkoly, které žáci vypracovali v jednotlivých předmětech. Každý z vyučujících provedl i hodnocení.

Přehled získaných bodů podle jednotlivých skupin:

Skupiny	Úkol číslo 1.	Úkol číslo 2.	Úkol číslo 3.	Úkol číslo 4.	Úkol číslo 5.	Úkol číslo 6.	Celkový počet získaných bodů
KAPR	8	8	8	10	8	8	50
PSTRUH	8	10	10	10	10	10	58
TRESKA	8	10	10	10	8	10	56
LOSOS	6	8	10	10	8	10	52

**Tab. 1:** Hodnocení (vlastní zdroj)

Z přehledu je vidět, že jednotlivé rozdíly mezi skupinami jsou minimální. Nejvíce bodů získala skupina, která připravovala pstruha. Pouze o dva body získala skupina, která prováděla úpravu tresky. Rozdíl mezi posledním a předposledním místem jsou

rovněž pouze 2 body. I z tohoto hodnocení lze soudit, že se všichni žáci maximálně snažili.

Všichni vyučující se shodli na tom, že žáci splnili všechny cíle, které jim byly určeny. Úroveň výkonů i prezentací se téměř nelišila. Pracovali samostatně a s radostí, projekt přijali „za svůj“.

Na otázku, jestli výukový projekt fungoval tak, jak jsme očekávali, většina prohlásila, že příliš nevěřili dobrému konci, očekávali spíš to, že se mnozí žáci do projektu nezapojí. Z toho, že se projekt vydařil, jsme měli všichni velice dobrý pocit.

Odpovědi na druhou položenou otázku, zda se podle nich žáci něco nového naučili, zaznělo ode všech ano. Rozvíjení fantazie, tvořivosti, samostatnosti, zodpovědnosti, komunikace, práce s ITE, praktických dovedností, spolupráce, vzájemnému respektu, tolerance a dalších, to vše je velice důležité.

Z toho všeho vyplynula odpověď i na poslední otázku, zda tento projekt použijeme znovu. Souhlasili všichni. Výukový projekt zařadíme znovu i v této třídě, budou zařazeny úkoly již složitější. Znovu zopakujeme i tento výukový projekt v příštím roce opět ve druhém ročníku kuchařů. Ve třídě kuchařů číšníků změním hlavní surovinu a připravíme výukový projekt na úpravu zvěřiny.

Zajímavá byla i diskuze se samotnými žáky. Protože jsem byla vedoucí výukového projektu, vedla jsem i diskusi. Žáci probírali mezi sebou, co se jim zdařilo, co by příště udělali lépe, kde čerpali informace a hlavně, z jakých zdrojů získali recepty na úpravu ryb.

Na otázku, co se jim líbilo nejvíce, všichni shodně odpověděli, že samostatná práce. Mohli si sami vše zorganizovat, nikdo jim do toho nemluvil. Přiznali sice, že ne vždy si hned se vším věděli rady a několikrát už stály na prahu mého kabinetu, aby se poradili. Věděli, že bych je neodmítla, ale nakonec se rozhodli sami a správně. Z toho měli největší radost všichni vedoucí skupin - manažeři, jak se mezi sebou označovali. Poznali, že není snadné řídit ostatní.

Všichni uvedli, že se také lépe poznali, už ví, kdo je spolehlivý a kdo se musí trochu popostrčit.



Bavila je i tvorba prezentace, prezentovat, co vytvořili a vůbec jim nevadilo stoupnout si v čistém kuchařském oblečení před další spolužáky a seznamovat je se svojí prací. Cítili se být potřební a důležití.

Diskuzi přerušili otázkou, kdy dostanou nový výukový projekt, chtěli by vyzkoušet znovu něco podobného, protože je to hodně bavilo. Nebylo proto potřeba pokládat další otázku, zda by něco podobného chtěli zopakovat.

Závěrem bylo provedeno shrnutí a zhodnocení výukového projektu jako celku.

#### **2.2.4 Reflexe a evaluace projektu:**

Příjemným překvapením při realizaci tohoto výukového projektu bylo to, jak žáci sami aktivně pracovali. Někdy se dokonce i předháněli, kdo má lepší recepturu nebo prezentaci, lépe sestavené menu. Bylo vidět, že je práce bavila.

Žáci při řešení výukového projektu rozvíjejí kromě odborných kompetencí i řadu kompetencí klíčových v rovině vědomostí, dovedností i postojů.

Prohlubují kompetence využívání prostředků ITC, vyhledávají, třídí a zpracovávají informace, připravují prezentace a materiály pro tvorbu brožurky. Zvládají práci v běžných uživatelských programech Word, Excel, Power-Point. Učí se pracovat i s jinými informačními zdroji, odbornou literaturou, časopisy, recepturami.

Personální a sociální kompetence se rozvíjejí při týmové práci, kdy společně plánují a plní úkoly spojené s řešením výukového projektu.

Komunikativní kompetence se rovněž významně rozvíjejí při společné práci ve skupinách, prohlubují se znalosti odborné terminologie z oblasti gastronomie nejenom v českém, ale také v anglickém jazyce, schopnosti zpracovávat odborné texty, vytvářet texty vlastní a veřejně je prezentovat.

K aplikaci matematických kompetencí směřuje normování a vytváření žádanky na výdej potravin.

K rozvoji kompetencí k pracovnímu uplatnění dochází při provádění praktických činností, v oblasti postojové jsou pozitivně ovlivňovány vztahy k dobře vykonané práci.

## 2.3 Metodika zpracování projektu

### Název výukového projektu:

Úprava ryb

### Uplatnění výukového projektu:

**Obor vzdělání:** 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Ročník: 2.

### Oblast vzdělávání

- výroba pokrmů,
- stravovací zvyklosti, "
- gastronomická pravidla,
- jazykové vzdělávání
- vzdělávání v ITC.

### Vyučovací předměty:

- odborné gastronomické předměty technologie,
- stolničení, potraviny a výživa,
- odborný výcvik
- anglický jazyk
- informační technologie.

### Cíle projektu:

- motivovat žáky k zájmu o gastronomii a připravovat je k výkonu své profese,
- vést je k týmové práci, odbourat u žáků strach a ostych z komunikace,
- celkově rozvíjet klíčové a odborné kompetence,
- dovednosti, vědomosti a schopnosti.

### Anotace:

Tento výukový projekt je zaměřen určen pro žáky oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Zaměřuje se na gastronomii, stravovací zvyklosti a úpravu ryb. Navazuje na výuku kuchařské technologie v předmětech technologie, potravin a výživy,

stolničení a odborného výcviku podle ŠVP Kuchař. Žáci pracují ve skupinách a ve vzájemné spolupráci řeší teoretické i praktické úkoly, které budou ve své profesi vykonávat. Nejprve získávají informace, které zpracovávají, vytvářejí Power-Pointovou prezentaci o charakteristikách ryb, vytvářejí receptury a normování pokrmů z ryb, slavnostní menu v českém a anglickém jazyce. Prakticky připravené receptury použijí na úpravu pokrmu z ryb.

### **Klíčová slova:**

Gastronomie, rybí speciality, gastronomická pravidla, odborné anglické výrazy, technologické postupy, slavnostní menu, receptury.

### **Typ projektu:**

- délka realizace: 10 dní ve školním roce. Tento výukový projekt lze opakovat.
- Zaměření může být na pokrmy z jiného druhu masa, drůbeže, zvěřiny, apod.,
- podle navrhovatele: projekt připravený učitelem,
  - podle hlavního výstupu: projekt směřující k výstupům,
  - dle počtu zúčastněných: jde o skupinový třídní projekt,
  - podle prostředí: projekt bude řešen ve škole, nejprve při teoretické výuce a prakticky na pracovišti odborného výcviku,
  - podle informačních zdrojů: kombinace volných i vázaných zdrojů.

Výstupy projektu:

Projekt má dva stěžejní výstupy:

- c) teoretický – tištěná brožura s uvedenými recepturami, normováním, charakteristikou daného druhu ryby, slavnostním menu v českém a anglickém jazyce, která je zpracována jednotlivými skupinami,
- d) praktický – praktické provedení úpravy vybraného pokrmu a Power-Pointová prezentace.

## **Obsah projektu:**

Řešení projektu probíhá podle zpracovaného plánu:

- 1) naplánování materiální, personálního a finančního zajištění projektu, jaké pomůcky, prostory a další prostředky budou nutné, z čeho budou kryty finanční náklady,
- 2) vymezení řešitelského týmu, jednotlivých skupin, které budou na projektu pracovat,
- 3) vypracování časového a organizačního harmonogramu.
- 4) způsob realizace výukového projektu.

První týden - projekt řešen ve škole v teoretické výuce vybraných předmětů.

### **Předmět technologie:**

První a druhá vyučovací hodina:

- seznámení žáků s výukovým projektem,
- rozdělení žáků do čtyř skupin,
- losování druhu ryby.

Třetí a čtvrtá vyučovací hodina

- prezentace vybraného pokrmu mezi skupinami,
- tvorba receptury a normování,
- vyhotovení žádanky na potraviny.

Zajišťuje vyučující předmětu technologie.

### **Předmět potraviny a výživa:**

První vyučovací hodina:

- vyhledávání informací o vylosovaných druzích ryb.

Druhá vyučovací hodina:

- napsání charakteristiky vylosovaného druhu ryby a jejího využívání v gastronomii.

Zajišťuje vyučující předmětu potraviny a výživa.

## **Předmět stolničení**

První vyučovací hodina:

- zařazení vybraného pokrmu z ryby do slavnostního menu jako hlavní chod.
- doplnění dalších chodů vhodnými pokrmy podle gastronomických pravidel.

Druhá vyučovací hodina:

- vyhledání vhodných nápojů, které odpovídají gastronomickým pravidlům a přiřazení k pokrmům uvedených ve slavnostním menu.

Zajišťuje vyučující předmětu stolničení.

## **Předmět anglický jazyk:**

První vyučovací hodina:

- vyhledání odborné terminologie v anglickém jazyce k danému tématu.

Druhá vyučovací hodina:

- přeložení připraveného menu do anglického jazyka.

Zajišťuje učitelka anglického jazyka.

## **Předmět informační technologie**

První a druhá vyučovací hodina:

- vytvoření Power-Pointové prezentace z vyhledaných informací z předmětu PAV,
- vyhotovení tabulky s normováním vybraného pokrmu na 10 porcí.

Třetí a čtvrtá vyučovací hodina:

- doplnění tabulky o technologické postupy a charakteristiky pokrmů,
- vytvoření jednostránkového slavnostního menu libovolným písmem v programu Word v jazyce českém a anglickém,
- vytvoření brožurky ze všech těchto materiálů a vytisknutí brožurky formátu A 5 s titulním listem a se všemi náležitostmi.

Zajišťuje učitel informační technologie.

Ve druhém týdnu projekt uskutečněn při praktickém vyučování odborného výcviku. Praktická část výukového projektu proběhne v odborných učebnách.

### **Předmět odborný výcvik**

- praktické provedení úpravy ryb podle připravené receptury.

Zajišťuje učitel odborného výcviku.

- provedení prezentace a ochutnávky pokrmu.

Zajišťuje vedoucí výukového projektu.

### **Prostředky pro řešení projektu:**

- učebny pro skupiny, počítačová učebna, učebna s diaprojektorem k prezentaci
- pracoviště praktického vyučování s běžným vybavením, inventářem, suroviny na přípravu pokrmů
- odborná literatura, receptury

### **Hodnocení výukového projektu**

Závěrečného vyhodnocení se zúčastní všichni žáci, kteří na výukovém projektu pracovali.

Nejprve se provede slovní hodnocení, vedoucím projektu, zástupcem vedení nebo předsedou předmětové komise.

Dále vyhodnotí projekt samotní žáci a zhodnotí, jak se jim práce líbila, co se jim povedlo a nepovedlo, co se jednotlivci naučili.

Hodnotit mohou spolužáci a pozvaní hosté.

Výukový projekt je hodnocen i jednotlivými učiteli, kteří na projektu spolupracovali. Vyzvednou kladné stránky a upozorní na možnosti zlepšení.

K výkonu jednotlivých skupin i žáků se vyjadřují vyučující, kteří práci jednotlivých skupin vedli. Hodnotí podle jednotlivých kritérií, které obodují a následně převedou na klasifikační stupně.

### **Doporučená literatura pro tvorbu výukových projektů:**

ČERNÝ, Jiří. *Encyklopedický slovník gastronomie*. Praha: Ratio, 2001, ISBN 80-86351-02-5

KELBLOVÁ, Miloslava. *Encyklopedie nápojů*. Praha: Grada, 1996, ISBN 80-900250-8-0

ROMAGNOLI, Margaret. *Italská rybí kuchařka*. Praha: Pragma, 2006 ISBN 80-7205-913-0

SEDLÁČKOVÁ, Hana, Ladislav NODL, Jaroslav, PETERKA, Tamara STRNOVSKÁ. *Technologie přípravy pokrmů*. Praha: Fortuna, 2003, ISBN 80-7168-863-0

ŠTĚPNIČKA, Miloš. *Rybí receptář Miloše Štěpničky*. Praha: Dona, 2003, ISBN 978-80-7322-132-4

VAŇHA, Jindřich. *Rybí kuchyně*. Brno: Paseka, 2005, ISBN 80-7185-770-X



**Poznámka:**

Výukový projekt lze upravovat a přizpůsobovat potřebám a specifikům školy. Může se realizovat jako skupinový a třídní projekt s tím, že v každém školním roce bude pro řešení projektu určen jiný druh suroviny na přípravu hlavního chodu v menu.

Doporučuje se žáky k řešení projektu vhodně motivovat. Připomenout, že znalosti gastronomie a odborných gastronomických výrazů nejenom v českém, ale i anglickém jazyce přispívá výrazně k uplatnění jejich profese.

Žáci by se měli aktivně zúčastnit rozdělení do pracovních skupin. Rozdělení může být ponecháno na jejich uvážení, pokud se nedohodnou, skupiny určuje učitel. Každá skupina si určuje svého vedoucího, který rozděluje jednotlivé dílčí úkoly.

### 3 Závěr

V teoretické části této bakalářské práce je na základě odborné literatury zpracována problematika aktivizačních metod a shrnuty poznatky o projektovém vyučování.

V empirické části je popsána realizace výukového projektu, která se uskutečnila na Střední odborné škole a středním odborném učilišti v Písku. Výukový projekt byl připraven pro žáky druhého ročníku oboru kuchař – kuchařka na téma „Úprava ryb“. Zúčastnilo se ho celkem 20 žáků, z toho 13 chlapců a 7 dívek. Byli rozděleni do čtyř skupin a každá skupina plnila úkoly, které se týkaly pokaždé jiného druhu ryb. Z tohoto projektu byly dva stěžejní výstupy. Teoretický výstup tištěná brožura s uvedenými recepturami, normováním, charakteristikou daného druhu ryby, slavnostním menu v českém a anglickém jazyce, která je zpracována jednotlivými skupinami. Praktický výstup konkrétní úprava vybraného pokrmu z ryby a Power-Pointová prezentace.

Podle realizace tohoto výukového projektu byla zpracovaná metodika, která tento projekt umožní využívat i v dalších školách se stejným zaměřením. Tento výukový projekt mohou využít ve stejné podobě, jak je připraven, lze jej různě obměňovat. Záleží na každém, jak ho využije.

Výsledky realizovaného projektu ukazují na to, že projektové vyučování žáky dokáže aktivizovat a vzbudit v nich zájem. Práci ve skupinách se učí nejenom spolupráci, ale i respektování druhého a toleranci. Rozvíjí se v nich samostatnost, zodpovědnost, organizační schopnosti i schopnosti komunikovat nejenom mezi sebou, ale i s vyučujícími a o výsledcích své práce jsou schopni hovořit i na veřejnosti.

Z těchto důvodů může být zařazování projektového vyučování pokládáno za potřebné a aktuální. Záleží pouze na vyučujících, jaké výukové projekty pro své žáky připraví.

## 4 Seznam použitých zdrojů

COUFALOVÁ, Jana. *Projektové vyučování pro první stupeň základní školy*. Praha: Fortuna, 2006, IBSN 80-7168-958-0

DVOŘÁKOVÁ, Markéta. *Projektové vyučování v české škole*. Praha: Karolinum, 2009, IBSN 978-80-246-1620-9

GRECMANOVÁ, Helena a Eva, URBANOVSKÁ. *Aktivizační metody ve výuce, prostředek ŠVP*. Olomouc: Hanex, 2007, IBSN 80-85783-73-8

HAVLŮJOVÁ, Hana, Jaroslav, NAJBERT a kol. *Paměť a projektové vyučování v dějepise*. Praha: Ústav pro studium totalitních režimů, 2014, IBSN 978-80-87912-12-6

JEZBEROVÁ, Romana a kol. *Žákovské projekty cesta ke kompetencím*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2011, IBSN 978-80-86856-77-3

KALHOUST, Zdeněk a Otto, OBST a kol. *Školní didaktika*. Praha: Portál, 2002, IBSN 80-7178-253-X

KASÍKOVÁ, Hana. *Kooperativní učení, kooperativní škola*. Praha: Portál, 2016, IBSN 978-80-262-0983-6

KAŠOVÁ a Markéta, DVOŘÁKOVÁ. *Učíme v projektech*. Praha: Portál, 2009, IBSN 978-80-7367-527-1

KRATOCHVÍLOVÁ, Jana. *Teorie a praxe projektové výuky*. Brno: Masarykova univerzita, 2006, IBSN 80-210-4142-0

LACINA, Lubor a Tomáš, KOTRBA. *Aktivizační metody ve výuce*. Brno: Barrister, 2015, IBSN 978-80-7485-043-1

MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003, IBSN 80-7315-039-5

PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování*. Praha: Portál, 1996, IBSN 80-7178—070-7

PRŮCHA, Jan, Eliška, Walterová a Jiří, MAREŠ. *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 1998, IBSN 80-7178-252-1

SITNÁ, Dagmar. *Metody aktivního vyučování: spolupráce žáků ve skupinách*. Praha: Portál, 2009, ISBN 978-80-7367-246-1

SKALKOVÁ, 1995, SOLFRONK, 1995, KAŠOVÁ, 1995. in TOMKOVÁ, Anna, Jitka,

ŠIMONÍK, Oldřich. *Úvod do školní didaktiky*. Brno: MSD s. r. o., 2003, ISBN 80-86633-04-7

TOMKOVÁ, Anna, Jitka, KAŠOVÁ a Markéta, DVOŘÁKOVÁ. *Učíme v projektech*. Praha: Portál, 2009, ISBN 978-80-7367-527-1

VALENTA, 1993, s. 6, in KALHOUST, Zdeněk a Otto, OBST a kol. *Školní didaktika*. Praha: Portál, 2002, 300, ISBN 80-7178-253-X

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

ZORMANOVÁ, Lucie. *Výukové metody v pedagogice: tradiční a inovativní metody, transmisivní a konstruktivistické pojetí výuky, klasifikace výukových metod*. Praha: Grada 2012, ISBN 978-802-4741-000

MŠMT dostupné na: <http://msmt.cz/vzdelavani/letak-pro-podporu-kurikularni-reformy-1>

RVP pro obor vzdělávání kuchař – číšník, MŠMT, dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23 dostupné na: <http://zpd.nuov.cz/>

ŠVP kuchař – číšník dostupné na: <http://www.sou-pi.cz/>

## **5 Přílohy**

Příloha č. 1. Brožurka skupiny „Pstruh“

Příloha č. 2. Foto Pstruh, Treska (vlastní zdroj SOŠ a SOU Písek)

Příloha č. 3. Foto Losos, Kapr (vlastní zdroj SOŠ a SOU Písek)

Příloha č. 1. Brožurka skupiny „Pstruh“:

# Pstruh



**Střední odborná škola a střední odborné učiliště Písek**

**Komenského 86, 397 01 Písek**



# Popis

- Pstruh je český rodový název pro několik druhů lososovitých ryb.
- Jsou to štíhlé dravé ryby žijící v horních částech toků, vyžadují totiž chladnější vodu s vyšším obsahem kyslíku.
- Je rozšířen ve vodách celé Evropy.
- Všežravec, dravec.
- **běžná velikost:** 20 až 40 cm  
**maximum:** přes 110 cm
- **délka života:** 20 let
- **průměrná:** 0,2 až 0,75 kg  
**obvyklé maximum:** do 3 kg  
**rekordní hodnoty:** u nás přes 7 kg , mořská forma kolem 20 kg.

# Úpravy pstruha

- Vaření
- Dušení
- Pečení v troubě
- Největší oblibou je pečení v troubě.
- **Pstruh patří mezi naše nejoblíbenější ryby.**
- **Je to menší dravá ryba, která žije v potocích a díky tomu není tolik cítit rybinou.**
- **Výhodou je krásně pevné maso, kterému stačí jednoduchá úprava.**
- Doporučení k vyšší konzumaci ryb slyšíme od lékařů i výživových poradců neustále.
- Naše rybníky, řeky a potoky nabízejí spoustu velmi kvalitních sladkovodních ryb.
- Jednou z nejoblíbenějších je právě pstruh.
- Příprava je rychlá a velmi snadná – dobrá ryba nepotřebuje příliš dalších surovin.





## Výživová hodnota

- Doporučení k vyšší konzumaci ryb slyšíme od lékařů i výživových poradců neustále.
- Naše rybníky, řeky a potoky nabízejí spoustu velmi kvalitních sladkovodních ryb.
- Jednou z nejoblíbenějších je právě pstruh.
- Příprava je rychlá a velmi snadná – dobrá ryba nepotřebuje příliš dalších surovin.

### Nutriční hodnota:

- 100 g této výborné ryby je 570 kJ,
- obsahuje 20,9 g bílkoviny,
- 5,4 g tuku a 0,99 g omega-3 mastných kyselin,
- ze pstruha lze připravit i dietní jídlo, záleží na tom, jaké další suroviny k přípravě použijete.



# Úprava v české kuchyni

- Pstruh je ryba v našich podmínkách dobře dostupná.
- Připravujeme ho s nejrůznějšími ingrediencemi, např. bylinkami, žampiony, vínem, apod.
- Typická je úprava na grilu, v alobalu, ale může být i uzením.



# Recept

## Pstruh na másle s bylinkami

- Po důkladném omytí pstruha osušíme, osolíme i zevnitř a přidáme tymián.
- Obalíme v hladké mouce.
- Na pánvi rozpustíme máslo a opečeme pstruha z obou stran.
- Při podávání zakápneme citronovou šťávou.

# Receptura a normování

## Pstruh na másle s bylinkami

Druh potravin	Hmotnost g 10 porcí
Pstruh	2000
Máslo	200
Sůl	30
Bylinky - tymián	20
Hladká mouka	100
Citron	100
Hmotnost potravin celkem	450
Ztráty výrobní a tepelné	650
Hmotnost hotového výrobku	1800

Hmotnost 1 porce 180 g

### Výrobní postup:

Po důkladném omytí pstruha osušíme, osolíme i zevnitř a přidáme tymián. Obalíme v hladké mouce. Na pánvi rozpustíme máslo a opečeme pstruha z obou stran. Při podávání zakápneme citronovou šťávou.

### **Charakteristika pokrmu:**

Pstruh podávaný vcelku i s ploutvemi, očima, ocasem. Jemnost masu dodává úprava pečením na másle a zvláštní chuť použité bylinky. Dochutit se může citronovou šťávou, výseč citronu se servíruje společně se pstruhem.

### **Ratatouille – francouzská zelenina**

Druh potravin	Hmotnost g 10 porcí
Různobarevné papriky (červená, zelená, žlutá)	450
Lilek	450
Cuketa	450
Rajčata	450
Olivový olej	80
Cibule šalotka	100
Provensálské byliny čerstvé (svazek)	80
Česnek (2 stroužky)	20
Sůl	10
Pepř (čerstvě mletý)	2
Hmotnost potravin celkem	1642
Ztráty výrobní celkem	842
Hmotnost hotového výrobku	800

Hmotnost 1 porce 80 g

### **Výrobní postup:**

Veškerou zeleninu nakrájíme a opékáme zvlášť.

Nejprve na pánvi opečeme lilek, pojme dost oleje, takže nešetříme, na chvíli můžeme pánev zakrýt poklicí a podusit. Lilek vyjmeme a vložíme do kastrolu a posypeme provensálským kořením.

Do pánve doplníme olej, rozpálíme a opečeme papriky, přendáme do kastrolu k lilku a opět posypeme kořením. Takto postupujeme i s cuketou.

Na závěr na pánvi opečeme cibuli a česnek, přidáme rajčata, podusíme, vložíme do kastrolu k ostatní zelenině, opeříme, osolíme a společně prohřejeme a podáváme.

### **Charakteristika pokrmu:**

Kulinární specialita z Nice pocházející z roku 1780. Směs zeleniny podušené na olivovém oleji podobně jako ragú. Chuť a vůně typická pro použité ingredience, zeleninu a provensálské koření. Vhodně doplňuje pokrmy z ryb, konzumovat se může zastudena i zatepla případně pouze s bagetou.

## **Dýňové pyré**

Druh potravin	Hmotnost g 10 porcí
Dýně Hokaido	1000
Smetana 33%	250
Máslo čerstvé	100
Olivový olej	50
Sůl	20
Pepř čerstvě mletý	1
Hmotnost hotového výrobku	1421
Ztráty výrobní celkem	621
Hmotnost hotového výrobku	800

Hmotnost 1 porce 80 g

### **Výrobní postup:**

Dýni omyjeme, rozpůlíme, vydlabeme, vyndáme semínka a nakrájíme na kostky.

Vložíme do pekáče, přidáme olivový olej, osolíme, opeříme a upečeme.

Ještě horkou rozšleháme s máslem a zjemníme smetanou. Dochutíme podle potřeby.

**Charakteristika pokrmu:**

Jemné dýňové pyré, s chutí po másle, vhodný jako doplněk ke všem masitým pokrmům. Svoji jemnou chutí se hodí jako příloha k rybám.

# Menu

Bohemia sekt brut

Salát s kuřecích prsou, vlašských ořechů, kořenové zeleniny a  
bílým jogurtem

**Chardonnay 2013 barrique pozdní sběr**

Hráškový krém se šafránovou kaší a chipsem z parmské šunky

**Ryzlink vlašský 2016 pozdní sběr obec Perná**

Čočkový salát s beluga čočky s hořčičným dresingem, výhonky  
řepy a filátkem marinovaného pstruha

**Ryzlink rýnský Plešinger r.2016**

Grilované filátka z pstruha s dýňovým pyrém a zeleninovou ratta-  
tui

**Sauvignon 2016 výběr z hroznů obec Hrušky**

**Čokoládový fondán s jahodovým želé, malinovým kuli a  
oplatkou z bílé čokolády**

**Pálava 2015 výběr z hroznů**

**Espresso káva**

**Dos Maderas Luxus, Ron Anejo Doble Crianza**



# Menu

Bohemia sekt brut

Salad with chicken breasts, walnuts, root vegetables and white  
yoghurt

Chardonnay 2013 barrique late harvest

Peanut cream with saffron slurry and ham of Parma ham

Welsh Riesling 2016 late harvest village Perná

Lentil salad with beluga lentils with mustard dressing, beetroot  
shoots and fillet of marinated trout

Ryzlink rýnskýPlešingerr.2016

Grilled fillet of trout with pumpkin puree and vegetable rattatui

Sauvignon 2016 selection of grapes village of Hrušky

Chocolate fondant with strawberry jelly, raspberry and chocola-  
te wafer

Pálava 2015 selection of grapes

Espresso Coffee

DosMaderas Luxus, Ron AneoDobleCrianza

## Zdroje:

- [https://www.mrk.cz/r/atlas/atlas\\_ryb/bezostni/lososoviti/pstruh\\_obecný/](https://www.mrk.cz/r/atlas/atlas_ryb/bezostni/lososoviti/pstruh_obecný/)
- <https://cs.wikipedia.org/wiki/Pstruh>
- <http://www.cz-ryby.cz/content/default/15>

Příloha č. 2. Foto Treska, Pstruh:



Příloha č. 3. Foto Losos, Kapr

