Univerzita Hradec Králové

Pedagogická fakulta

Katedra pedagogiky a psychologie

Využití odborné literatury a multimediálních materiálů ve výuce odborných předmětů na střední škole

Bakalářská práce

Autor: Vít Kastner

Studijní program: B7507 Specializace v pedagogice

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování

Vedoucí práce: Mgr. Věra Krejčová, Ph. D.

Hradec Králové 2016

Zadání bakalářské práce

Autor:	**Vít Kastner**
Studium:	P13601
Studijní program:	B7507 Specializace v pedagogice
Studijní obor:	Učitelství praktického vyučování
Název bakalářské práce:	**Využití odborné literatury a multimediálních materiálů ve výuce odborných předmětů na střední škole**
Název bakalářské práce AJ:	The Use of Professional Literature and Multimedia Materials in Teaching Vocational Subjects at Secondary School

Cíl, metody, literatura, předpoklady:

Cílem bakalářské práce je zpracovat přehled, charakteristiku a využití odborné literatury a multimediálních materiálů, které jsou v současnosti dostupné pro žáky a učitele na střední odborné škole s gastronomickým zaměřením pro obor Kuchař-číšník. Součástí práce bude analýza využití vybraných titulů ve výchovně vzdělávacím procesu. Výzkum bude prováděn dotazníkovým šetřením.

Garantující pracoviště:	Katedra pedagogiky a psychologie, Pedagogická fakulta
Vedoucí práce:	Mgr. Věra Krejčová, Ph.D.
Oponent:	Mgr. Olga Kesnerová Řádková, Ph.D.
Datum zadání závěrečné práce:	11. 2. 2015
Datum odevzdání závěrečné práce:	20. 4. 2016

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci vypracoval (pod vedením vedoucího bakalářské práce) samostatně a uvedl jsem všechny použité prameny a literaturu.

V Hradci Králové dne

Poděkování

Děkuji vedoucí této bakalářské práce Mgr. Věře Krejčové, Ph.D., za její odborné vedení, cenné rady a připomínky, kterými přispěla k vypracování této bakalářské práce.

Anotace

KASTNER, Vít. *Využití odborné literatury a multimediálních materiálů ve výuce odborných předmětů na střední škole.* Hradec Králové: Pedagogická fakulta Univerzity Hradec Králové, 2016. 66 s. Bakalářská práce.

Bakalářská práce pojednává o využívání odborné a populárně naučné literatury a multimediálních materiálů ve výuce odborných gastronomických předmětů, které vyučuji na střední škole. Práce je rozdělena na část teoretickou, kde jsou vymezeny teoretické pojmy, jako je Rámcový vzdělávací program, Školní vzdělávací program, profil absolventa oboru Kuchař – číšník, dále se zabývá didaktickými prostředky ať už materiálními či nemateriálními. V poslední teoretické části je popsána multimediální technika, která je využívána ve výchovně vzdělávacím procesu společně s materiály, které jsou prostřednictvím této techniky zprostředkovány s předpokladem, že dojde u žáků k lepšímu pochopení určitých postupů, zpracování surovin a kde je využíváno názorných ukázek. Empirická část se opírá o vyhodnocený dotazník, který vyplnili žáci střední školy. Dotazníkového šetření se zúčastnilo 102 respondentů z 1., 2. a 3. ročníku oboru Kuchař – číšník, z nichž bylo 78 dívek a 24 chlapců. Toto šetření bylo provedeno v Integrované střední škole Moravská Třebová, Brněnská 1405. V závěru empirické části se zabývám analýzou některých titulů, které jsou využívány ve výuce odborných předmětů. Při zpracování bakalářské práce jsem využil zdroje odborné literatury a internetu.

Klíčová slova: materiální didaktické prostředky, učebnice, nemateriální didaktické prostředky, multimédia, multimediální didaktická technika.

Annotation

KASTNER Vít. *Using specialized literature and multimédia materials in teaching specialized and gastronomic subject at secondary school.* Hradec Kralove: Faculty of Education. University of Hradec Kralove, 2016. 66 p. Batchelor thesis.

The Batchelor thesis deals about using specialized and non-fictional literature and multimédia materials in teaching specialized and gastronomic subjects which I teach at secondary school. The thesis is separated to the theoretical part where there are defined terms like the Framework Educational Program, School Educational Program, the profile of a cook-waiter graduate, it is also engaged in didactic resources either material or nonmaterial. In the last theoretical part there is described the multimedial technique that is used in educational proces and materials which are mediate through this technique to better understand the processes, processing the ingredients. The empirical part is based on an evaluated questionnaire which was filled by students of secondary school. The Questionnaire survey have attended 102 respondents from 1st, 2nd and 3rd class, 78 girls and 24 boys. This survey was performed at the Integreated Secondary School in Moravska Trebova, Brnenska 1405. In the end of empirical part, I deal with analysis of some titles that are used in education of special subjects. I used specialized literature when I was working on my batchelor thesis.

Key Words: material didactic resources, textbooks, nonmaterial didactic recourses, multimedia, multimedial didactic technique

Obsah

Úvod ... 8
Teoretická část ... 10
1 Vzdělávací programy ... 10
1.1 Rámcový vzdělávací program ... 10
1.2 Školní vzdělávací program ... 10
1.3 Profil absolventa ... 11
1.4 Klíčové kompetence ... 11
1.5 Odborné kompetence ... 12
2 Didaktické prostředky ... 13
2.1 Charakteristika a dělení didaktických prostředků ... 13
2.2 Materiální didaktické prostředky ... 13
2.3 Nemateriální didaktické prostředky ... 20
3 Multimédia ve výuce odborných předmětů ... 24
3.1 Multimediální didaktická technika ... 25
4 Výzkum ... 29
4.1 Vymezení problému ... 29
4.2 Cíle výzkumu ... 29
4.3 Charakteristika vzorku respondentů ... 31
4.4 Analýza a interpretace výsledků výzkumu ... 32
4.5 Shrnutí a diskuze výsledků ... 50
4.6 Analýza vybraných titulů ... 53
5 Závěr ... 57
6 Seznam použité literatury ... 59
7 Seznam příloh ... 61

Úvod

V úvodu své bakalářské práce bych chtěl vysvětlit, proč jsem si zvolil téma: ***„Využití odborné literatury a multimediálních materiálů ve výuce na střední škole“*** Již dvacet let vyučuji na střední odborné škole s gastronomickým zaměřením odborné předměty jako je technologie přípravy pokrmů, potraviny a výživa, zařízení provozoven a praktická cvičení. V první fázi své profesní kariéry jsem vyučoval odborný výcvik na odloučeném pracovišti školy, kdy tato výuka byla realizována ve školní restauraci, ve skutečném provozu a kde byla prováděna výuka kuchařů, číšníků či dnes spojeného oboru kuchař - číšník.

Celou dobu svého pedagogického působení jsem se zasazoval o kvalitní zázemí ve výchovně vzdělávacím procesu, a to v několika směrech. Za první důležitou věc jsem považoval a dodnes považuji vybudování a udržování kvalitního zázemí odborné knihovny, kde nejenom učitelé odborných předmětů mohou nalézat profesní oporu, která vychází od odborníků z domácí gastronomické scény i od zahraničních autorů. Možnost využívat odbornou literaturu mají samozřejmě i žáci. Druhým směrem mého úsilí, kterým se dodnes zabývám, je zajištění a neustálé rozšiřování a rozvíjení takové didaktické techniky a materiálů, které optimálně podporují rozvoj odborných i dalších kompetencí ve snaze vychovat a vzdělávat žáky v plnohodnotné osobnosti, které budou platné v naší společnosti nejenom po stránce profesní, ale i kulturní. Třetí oblastí je prosazování a naplňování záměrů, aby odborné učebny v teoretickém vyučování a pracoviště odborného výcviku byly vybavovány moderními stroji a zařízením, aby nedocházelo ke stagnaci v této oblasti a následně k poklesu konkurenceschopnosti našich absolventů na trhu práce.

Při psaní bakalářské práce i během tříletého studia na vysoké škole jsem si mnohokrát uvědomil, jaké mají dnešní žáci výhody v oblastech dostupnosti materiálních didaktických prostředků, především dostupnost populárně naučné literatury s gastronomickou tématikou, kdy si můžeme zakoupit knihu z celého světa, velké množství časopisů s kulinářským obsahem nebo různé multimediální nosiče.

Téměř nekonečnou nabídku odborných pojednání a názorných ukázek můžeme čerpat na světové síti internetu nebo ve vysílání české či světové televize.

Často jsem si v této souvislosti vzpomněl na svá léta, kdy jsem byl žákem základní či střední školy a také na to, jak mne škola často nebavila. Proto se dnes snažím, aby mí žáci tyto negativní pocity nezažívali, a výuku se snažím obohacovat o co nejvíce názornosti, příkladů ze života, snažím se diskutovat se žáky na různá témata, a to nejen odborná.

Bakalářskou práci bych chtěl také využít při jednáních s vedením školy, na které pracuji, a to především na základě dotazníkového šetření, ze kterého vyplynou závěry týkající se oblíbenosti, dostupnosti, využívání literatury a multimediálních materiálů či techniky, a to v konkrétním školském zařízení. O nákupech literatury, zařízení, pomůcek jednám s vedením školy pravidelně a často bez podložených argumentů, které bych právě z této práce mohl využít. Závěry výzkumu mohu prezentovat také svým kolegům i v rámci mezipředmětových vztahů a možná i doporučit změnu metod, četnosti využití didaktické techniky a dalších poznatků, které získám.

Teoretická část

1 Vzdělávací programy

1.1 Rámcový vzdělávací program

V roce 2001 byla představena veřejnosti tzv. Bílá kniha – Národní program rozvoje vzdělávání v České republice. Tento dokument obsahuje obecné záměry vzdělávání, rozvojové programy, jež mají být závazné pro další rozvoj a směřování českého školství. Dokument je otevřený s nutností pravidelné kontroly a inovace. Na Bílou knihu navazují další dokumenty tzv. Rámcové vzdělávací programy (RVP) a další předpisy, vyhlášky či zákony. RVP je pak koncipováno pro jednotlivé etapy výchovně vzdělávacího procesu, to je pro předškolní, základní a střední vzdělávání. Pro každý obor je zpracován a Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy vydán Rámcový vzdělávací program. V rámci kurikulární reformy byly vydány a postupně implementovány do edukačního procesu tyto programy celkem v šesti vlnách a to od roku 2009 až do roku 2015. Na tento státní závazný dokument, který byl pro obor Kuchař – číšník, 65-51-H/01 schválen a vydán dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23 a který byl účinný od 1. 9. 2009, tedy v první vlně zavádění těchto materiálů. (RVP Kuchař – číšník, 2007). Na každý státem schválený program navazuje program školní, tzv. ŠVP – Školní vzdělávací program.

Rámcový vzdělávací program je závazným dokumentem a jeho obsahem jsou především cíle neboli výsledky vzdělávání, které mají být naplněny v závěru studia, obsah a podmínky výchovy a vzdělávání. Dokument je přístupný pro pedagogy i ostatní veřejnost. RVP lze inovovat, měnit a přizpůsobovat požadavkům žáků, pedagogů s ohledem na potřeby společnosti a trhu.

1.2 Školní vzdělávací program

Se zavedením státních dokumentů pro jednotlivé obory přišla povinnost pro jednotlivé školy zpracovat Školní vzdělávací programy (ŠVP) a tato povinnost se týká mateřských, základních a středních škol včetně gymnázií. Možnost určit si kde, kdy, jak by mohla a může být pozitivním a klíčovým prvkem reformy. Ze své zkušenosti mohu potvrdit, že mladší učitelé s touto „výzvou“ obvykle nemají a neměli problém, na rozdíl od jejich

starších kolegů, kteří byli zvyklí učit podle toho, co se vyskytovalo v učebních osnovách. První RVP respektive ŠVP byly ověřeny na takzvaných „pilotních školách“, od kterých se ostatní mohly „učit“ zpracovat své ŠVP. Výchovně vzdělávací dokumenty jsou tedy zpracovány na dvou úrovních, a to státní a školní. Státní úroveň obsahuje také Národní program vzdělávání, který obecně definuje požadavky na vzdělávání jako celku, RVP je pak koncipováno pro jednotlivé etapy a jednotlivé obory výchovně vzdělávacího procesu, a jak už bylo uvedeno, je závazné pro předškolní, základní a střední vzdělávání.

1.3 Profil absolventa

Kód oboru vzdělávání:	65 – 51 – H/01
Název oboru vzdělávání:	Kuchař – číšník
Název ŠVP:	KUCHAŘ – ČÍŠNÍK (příklad)
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní studium
Platnost ŠVP:	1. 9. 2009 počínaje 1. ročníkem

Uplatnění absolventa

Absolvent oboru Kuchař – číšník se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník v pozici zaměstnance malých, středně velkých, ale i velkých gastronomických provozů, zároveň je připraven i na soukromé podnikání v oboru. Absolvent je schopen připravovat pokrmy studené, teplé, dietní a mezinárodní kuchyně, zná způsoby skladování, zpracování a servisu jednotlivých surovin, pokrmů a nápojů. Dále je schopen vést skladové hospodářství a potřebnou dokumentaci provozovny. Absolvent je vybaven klíčovými a odbornými kompetencemi, které uplatní na trhu práce.

1.4 Klíčové kompetence

Podle Jana Průchy (2013, s. 124) je definice pojmu klíčové kompetence následující: *„Klíčové kompetence – univerzální, specificky strukturované a v praxi využitelné soubory znalostí, dovedností a postojů a dalších motivů chování a jednání“.* Výchovně vzdělávací proces oboru Kuchař – číšník vede žáky k tomu, aby byli během studia

vybavováni klíčovými kompetencemi, které jsou předpokladem vyzrálé osobnosti, která je schopna uplatnit se ve společnosti a na trhu práce. Osobnost vybavená klíčovými kompetencemi je schopna především dobře komunikovat, spolupracovat s druhými, řešit problémy, učit se, kontrolovat své chování a případně ho měnit.

Mezi klíčové kompetence zejména patří:

- Kompetence k učení
- Kompetence k řešení problémů
- Komunikativní kompetence
- Personální a sociální kompetence
- Občanské kompetence
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
- Matematické kompetence
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

V Pedagogickém slovníku Jan Průcha (2013, s. 125) uvádí klíčové kompetence, které v roce 2003 definovala Evropská komise: *„1. Komunikace v mateřském jazyku, 2. Komunikace v cizím jazyku, 3. Matematická gramotnost a kompetence v oblasti přírodních věd a techniky, 4. Kompetence v oblasti informačních a komunikačních technologiích, 5. Kompetence k učení, 6. Kompetence sociální a občanské, 7. Smysl pro iniciativu a podnikavost, 8. Kulturní povědomí a vyjádření“*.

1.5 Odborné kompetence

Odborné kompetence jsou v odborném vzdělávání velice důležitou a nepostradatelnou složkou edukačního působení. Klíčovými kompetencemi se formuje osobnost pro sociální, kulturní a společenský plnohodnotný život a odborné kompetence jsou pak předpokladem pro ekonomickou soběstačnost, profesní vzdělání a celoživotní rozvoj jedince v daném odvětví či oboru. V Rámcovém vzdělávacím programu pro obor vzdělání 65-51-H/01, Kuchař – číšník jsou odborné kompetence popsány jako: „*soubor odborných vědomostí, dovedností, postojů a hodnot potřebných pro výkon pracovních činností daného povolání nebo skupiny příbuzných povolání“.* (RVP Kuchař-číšník, 2007, s. 4) Jsou to tedy všechny činnosti, které umožňují plnit cíle v hospodářské činnosti, jak v roli zaměstnance, tak i jako osoba samostatně výdělečně činná.

Odborné kompetence

V RVP oboru Kuchař – číšník jsou uvedeny následující okruhy odborných kompetencí:

- *„Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích.*
- *Ovládat technologii přípravy pokrmů.*
- *Ovládat techniku odbytu.*
- *Vykonávat obchodně – provozní aktivity.*
- *Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci.*
- *Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.*
- *Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.“*
  (RVP Kuchař – číšník, 2007, s. 10 – 12)

2 Didaktické prostředky

2.1 Charakteristika a dělení didaktických prostředků

Za didaktické prostředky můžeme považovat vše, co napomáhá ve výchovně vzdělávacím procesu naplňovat cíle, můžeme rozdělit na materiální a nemateriální. Do nemateriálních řadíme většinou metody, formy a zásady. Zajímavým srovnáním může být využití počítačových pojmů, které využívá Chromý (2011, s. 4) „*hardware – veškeré fyzicky existující vybavení, tedy materiální prostředky a software – veškeré programy a data, které jsou pomocí hardwaru provozovány a zpracovávány, tedy nemateriální prostředky“.*

2.2 Materiální didaktické prostředky

Materiální didaktické prostředky pak podle Kalhouse, Obsta a kol. (2009, s. 338) členíme takto:

„I. Učební pomůcky

II. Technické výukové prostředky

III. Organizační a reprografická technika

IV. Výukové prostory a jejich vybavení

V. Vybavení učitele a žáka“

Učební pomůcky

Úkolem učebních pomůcek je napomoci učiteli a žákům dosáhnout co nejefektivněji výukových cílů prostřednictvím reálných předmětů, fotografií, map, různě zpracovaných textů, modelů a dalších materiálů. Jak uvádí Průcha (2013, s. 322) v Pedagogickém slovníku: „*Učební pomůcka - tradiční označení pro objekty, předměty zprostředkující nebo napodobující realitu, napomáhající větší názornosti nebo usnadňující výuku, např. přírodniny, obrazy, schémata, symboly.“* Učební pomůcky využíváme ve všech fázích výuky, to znamená, že žáky můžeme motivovat například ukázkou či fotografií výsledného produktu, taktéž při expozici, procvičování učiva a při ověřování dosažených cílů. Mezi učební pomůcky, které jsou využívány na odborné škole s gastronomickým zaměřením, patří obrazový materiál - plakát, na kterém jsou například znázorněny a popsány jednotlivé části hovězího a vepřového masa. Tyto obrazy jsou umisťovány v odborných učebnách, ale v rámci pedagogizace prostředí je můžeme instalovat i v běžných a žáci mají možnost kdykoliv tento materiál využít. Učební pomůcky lze rozdělit do několika kategorií, jak to učinil Kalhous, Obst a kol. (2009, s. 338)

„Učební pomůcky:

- *Originální předměty a reálné skutečnosti*
- *Zobrazení a znázornění předmětů a skutečností*
- *Textové pomůcky*
- *Pořady a programy prezentované didaktickou technikou*
- *Speciální pomůcky“*

Textové pomůcky

Učebními pomůckami, které jsou často v edukačním procesu využívány a o kterých pojednává i tato práce, jsou textové pomůcky, ať už se jedná o učebnice, odbornou literaturu, která je vydávána primárně ke komerčním účelům, ale která přibližuje reálné pracovní prostředí, dále jsou využívány odborné gastronomické časopisy, receptury, výživové tabulky, encyklopedie, slovníky. Tyto textové materiály jsou využívány ve vzdělávacím procesu jak v tištěné podobě, tak v dnešní informační společnosti také v podobě digitálních materiálů.

Učebnice

Jak uvádí Průcha, Walterová, Mareš (2013, s. 323) v Pedagogickém slovníku: „*Učebnice jako didaktický prostředek, tj. je informačním zdrojem pro žáky a učitele, řídí a stimuluje učení žáků“.* Učebnice provázejí učení od nepaměti, a to v podobě psaných textů zaznamenávaných na papír, jemuž předcházely různé desky kamenné, hliněné, dřevěné či jiné. Vždy šlo o to, uchovat informaci či ji předat někomu jinému. Zcela jistě se ve většině prací, které se týkají učebnic, objevuje jméno velkého pedagoga a autora několika zásadních děl Jana Amose Komenského, na nějž můžeme, my Češi, být právem hrdi. Komenský dal světu teoretický i praktický návod, jak tvořit učební texty v kombinaci s obrazovým materiálem, což moderní pedagogika prosazuje dodnes a s čímž se setkáváme i v odborných učebnicích, které jsou využívány v oborech, o kterých pojednává tato práce. Učebnice, a to nejenom s gastronomickým zaměřením se musejí pravidelně inovovat a doplňovat o další poznání, moderní trendy a zohledňovat i vývoj techniky, vědecká poznání týkající se surovin a dalších měnících se komponentů. Když nahlédneme do starších učebnic, které lze samozřejmě i dnes uplatňovat ve výuce, všimneme si menšího množství fotografií, které jsou černobílé a mnohdy jsou zařazovány jako příloha, což neumožňuje přímé spojení obrazu s textem. Často jsou pak tyto fotografie prohlíženy časově odděleně, a ztrácejí tak částečně na svém významu.

Funkce učebnic

Učebnice jsou nedílnou součástí procesu vzdělávání, jsou využívány žáky, pedagogy, rodiči žáků, odborníky z praxe a širokou veřejností. Jak bylo popsáno, knihy ve formě učebnic jsou tu staletí a zřejmě si je lidstvo zachová i do budoucna. I v takových zemích, o kterých se hovoří jako o technicky nejvyspělejších, se odborníci shodují na faktu, že se stávají nepostradatelnou učební pomůckou, že dokonce dochází k jakési „renesanci učebnic“, kdy jsou využívány stále častěji (Průcha, 2013).

Podle Průchy (2013, s. 272) lze funkci učebnic rozdělit následovně:

Učebnice

- *„jako kurikulární projekt*
- *jako zdroj obsahu vzdělávání pro žáky*
- *jako didaktický prostředek pro učitele“*

Kurikulárním projektem se pak rozumí, že jde o ucelený soubor požadovaných znalostí, případně dovedností, dnes kompetencí, které vycházejí z požadavků společnosti v daném oboru. Tento projekt je dnes včleněn do Rámcového vzdělávacího programu, který je základem pro tvorbu Školního vzdělávacího programu, který je povinna každá škola vytvořit za podmínky, že všechny obsahy RVP z „kurikulárního projektu“ jsou do ŠVP zapracovány. Autoři některých učebnic se začínají těmto požadavkům přizpůsobovat a do obsahů zařazují požadavky RVP, to znamená obsah a výsledky vzdělávání v daném oboru.

Učebnice jako zdroj obsahu vzdělávání pro žáky může sloužit k samostudiu žáků, kteří z nějakého důvodu potřebují doplnit do struktury svých vědomostí některou z částí, ať už z důvodu absence v docházce do školy, nebo například částečného nepochopení daného tématu. V posledním případě bych však doporučil dodatečnou konzultaci s pedagogem, aby nedošlo ke špatnému výkladu dané látky.

Schvalování učebnic v ČR

V České republice je po roce 1989 uplatňován liberální přístup ke zpracování, vydávání a prodeji učebnic, kdy po následném uvolnění trhu vzniká mnoho vydavatelství, která učebnice začínají produkovat. Dochází k rozšíření nabídky i díky překladům ze zahraniční literatury a v tomto ohledu lze konstatovat, že nabídka knih s gastronomickou tematikou je velice bohatá. Některé učebnice jsou schvalovány MŠMT a mají určitou výhodu, lze je zakoupit z finančních zdrojů, které jsou na tento účel určeny.

Populárně naučná literatura

Žáci, učitelé, odborná veřejnost mají kromě možnosti využívat učebnice také velice bohatou nabídku populárně naučné literatury s gastronomickým zaměřením. Tyto knihy jsou využitelné v edukačním procesu, při realizaci hospodářské činnosti, ale i v domácnostech pro běžnou osvětu a potřebu. Při vyučování jsou dobře využitelné knihy, které se zabývají pouze určitým tématem, určitou oblastí. Jako příklad můžeme uvést ty, které jsou zaměřeny na maso, drůbež, ryby, koryše. Dále jsou přínosné knihy popisující druhy, složení, význam a využití ovoce, zeleniny, bylinek a dalších surovin. Jsou ve většině případů doplněny o velice kvalitní fotografie a pro žáky jsou obohacující především proto, že se s některými publikovanými surovinami, které se mohou uplatnit při přípravě rozličných pokrmů ve školní praxi, nemusejí vůbec setkat, ale znalost a přehled o těchto druzích je pro budoucí odborníky zcela namístě. Kromě fotografií je zde popisován význam pro lidskou výživu, vhodné způsoby tepelných úprav či vhodné doplňky.

Normy, receptury, tabulky

Také pro gastronomii byly v minulosti vytvořeny normy – receptury teplých, studených či dietních pokrmů. Tyto receptury jsou neustále inovovány a doplňovány o další pokrmy, přibližují se trendům mezinárodních kuchyní, ale hlavně jsou nedílnou součástí výuky žáků s gastronomickým zaměřením. Receptury teplých pokrmů jsou širokou odbornou veřejností nazývány jako „Kuchařská bible“, což může ukazovat na fakt, že tato publikace je základem pro každého odborníka gastronomie. Receptury jsou pro žáky nepostradatelné z několika následujících důvodů:

- Obsahují přehled základních pokrmů české i mezinárodní kuchyně.
- Jednotlivé porce jsou normovány na 10 porcí.
- Obsahují charakteristiky jednotlivých pokrmů.
- Obsahují výrobní postupy jednotlivých pokrmů.
- Pokrmy jsou přehledně členěny podle druhu a tepelného zpracování.

Odborné časopisy

Časopisy s gastronomickým obsahem sice nejsou na úrovni vědeckých časopisů, ale v odborném vzdělávání mají nezastupitelnou roli. Nespornou výhodou těchto periodik

je jejich schopnost reagovat na aktuální témata, šířit mezi odbornou veřejností nové trendy, poskytovat informace o odborných soutěžích, nabízet volná pracovní místa, suroviny, výrobky a řešit aktuální potřeby trhu v nejrůznějších segmentech. Odborné populárně naučné časopisy s gastronomickým obsahem dnes vydávají často obchodní společnosti a slouží především k propagaci výrobků, které daná společnost prodává a většinou si za prezentaci výrobků každý dodavatel platí. Nicméně jsou některé z těchto časopisů velice dobře zpracovány a lze z nich čerpat mnoho obohacujících informací, které jsou určeny jak pro odbornou veřejnost, podnikatele provozující pohostinská zařízení, tak mohou být přínosné pro pedagogy a žáky odborných škol. V těchto časopisech se čtenáři mohou seznámit s nabízenými produkty, s jejich vlastnostmi, historií, možnostmi úpravy, také se způsobem servisu a podobně. Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, což je asi nejvýznamnější sdružení pracovníků v pohostinství, vydává odborný časopis Minutka, který se jako jeden z mála věnuje odbornému vzdělávání v České republice. V Minutce se pravidelně objevuje přehled soutěží, které jsou připravovány pro žáky středních škol, účastníci se mohou seznámit se současnými trendy v soutěžních disciplínách a školy s dobrými výsledky v soutěžích z těchto prezentací mohou těžit i z bezplatné reklamy. K časopisům, které lze využít při výuce odborných předmětů, patří i měsíčník HORECA. Je zaměřen na prezentaci různých restauračních podniků, žáci zde mohou sledovat trendy v oblasti rozmanitých interiérů a vybavenosti výrobních či odbytových středisek.

Technické výukové prostředky

Podle Kalhouse, Obsta a kol. (2009, s. 339) se dělí technické výukové prostředky na:

- *„auditivní*
- *vizuální*
- *audiovizuální*
- *řídící a hodnotící techniku“*

První z nich, auditivní techniku, záměrně vynechávám, protože je dobře využitelná při výuce jazyka českého či při výuce cizích jazyků, minimálně pak při výuce odborných předmětů, protože se touto technikou zprostředkovává pouze zvuk.

Vizuální technika

Vizuální technika je využitelná pro většinu vyučovaných předmětů včetně těch odborných. Zprostředkovává statické či dynamické obrazové materiály. Co se týká techniky, se zde uplatňuje následující zařízení: zpětný projektor, dataprojektor, vizualizér, fotoaparát, digitální kamera, televizor, DVD přehrávač. Proč využívat i obrazový materiál? Proč verbální projev doplňovat fotografiemi, obrázky, náčrty, schématy, filmovými ukázkami? Odpovědí je skutečnost, že lidský organismus vnímá prostřednictvím očí 80% informací, sluchem 12%, hmatem 5% a smysly jako je čich a chuť 3% informací. Dle výzkumu se v literatuře uvádí, že tradiční škola předává množství informací s opačným procentním vyjádřením u sluchu a zraku, to znamená předávání informací 12% zrakem a 80% sluchem. I přes to, že jsem žádný výzkum na toto téma neprováděl, dovolím si vyjádřit pochybnost nad těmito čísly a současným stavem v českém tradičním školství.

Audiovizuální technika

Zatímco při použití vizuální techniky doplňuje obrazový materiál většinou pedagog, při využití audiovizuální techniky a materiálů je vizuální vjem doplněn i o zvukový záznam. Může jít o hlas pedagoga, žáků, komentátora, profesionála z praxe či někoho dalšího. Nikdy však vyučující nesmí zapomínat na didaktická pravidla využívání těchto materiálů. Z vlastní zkušenosti vím, že žáky časem omrzí pouhé sledování televizních pořadů i přes to, že se týkají probírané látky. Využívání jednotlivých didaktických prostředků se musí obměňovat podobně jako metody včetně metod aktivizačních. Prostřednictvím audiovizuální techniky můžeme prezentovat několik druhů materiálů:

- přímo snímaná (live) praktická ukázka pedagoga s komentářem – výrobní postup, předběžná úprava masa a dalších surovin, mechanické zpracování surovin, způsoby krájení, estetická úprava výrobků, servis, způsoby zahušťování, …
- zaznamenaná praktická ukázka pedagoga s komentářem – výrobní postup, předběžná úprava masa a dalších surovin, mechanické zpracování surovin, způsoby krájení, estetická úprava výrobků, servis, způsoby zahušťování, …
- přímo snímaná (live) praktická ukázka žáka s komentářem pedagoga (práce s chybou)
- zaznamenaná praktická ukázka žáka s komentářem pedagoga (práce s chybou)

- samostatná práce žáka či skupiny žáků v rámci domácího úkolu či společného projektu – audiovizuální výstup
- televizní pořad s gastronomickou tématikou
- výukové programy – základní tepelné úpravy, příprava polévek, příprava omáček, příprava příloh, příprava bezmasých pokrmů, zpracování masa, pokrmy na objednávku, příprava pokrmů z ryb, drůbeže, zvěřiny, pokrmy mezinárodní kuchyně, …

Žáci mohou být pouze pasivními diváky, to je v případech, že pouze sledují zaznamenaný materiál, jehož výhodou je fakt, že produkci lze zastavit a umožnit prostor na dotazy, diskuzi, prostor pro sdělení vlastní zkušenosti. V tomto případě lze prezentovat zaznamenaný materiál, jehož autorem je pedagog, či využít televizní pořad, který je pouštěn z archivu.

Druhou možností je ukázka, kterou provádí pedagog tzv. v přímém přenosu. Také při této prezentaci mohou žáci zasahovat do praktické ukázky, a to opět dotazy, prosbou o zopakování dané činnosti či popisu, mohou vést diskuzi a sdělovat vlastní či cizí zkušenost.

Další možností, kdy využijeme audiovizuální techniku, je materiál, na kterém se podílí žák nebo skupina žáků. Opět lze využít materiál zaznamenaný nebo práci žáků „live“. Tento způsob výuky je u žáků velice oblíben, je však velice náročný na přípravu a v některých případech i čas.

Výukové audiovizuální programy se v současné době rozšiřují i v oboru gastronomie, výhodami jsou propojení teorie s praxí, názornost, působení na více smyslů, možnost ověření znalostí formou otázek či testů.

2.3 Nemateriální didaktické prostředky

Mezi nemateriální didaktické prostředky patří metody výuky, organizační formy a didaktické zásady. V edukačním procesu tedy působí interakce mezi učitelem a žákem za pomoci didaktických materiálních prostředků, za předpokladu stanovených cílů, předání obsahu vzdělávání, a to prostřednictvím správně volených metod, cest vedoucích ke stanoveným cílům.

Metody výuky

Metodou výuky rozumíme cestu, kterou se snažíme naplnit cíl. Jedná se o činnosti jak žáka, tak učitele, kteří jsou v tomto procesu v určité interakci. Pedagog dbá, aby metoda výuky byla přiměřená věku, vědomostem, dovednostem, schopnostem s přihlédnutím na sociální a psychickou zralost žáka. Definicí metody může být: *„Obecně metody představují způsob, jakým dosahujeme určitý teoretický* i *praktický cíl“ nebo „Výuková (didaktická) metoda představuje postup, pomocí kterého realizuje pedagog výuku“.* (Chromý, 2011, s. 54, 55) Dělením metod se zabývá několik autorů, například Šimoník rozděluje metody podle zdroje poznání na:

- *„slovní*
- *názorné*
- *praktické“*

(převzato, Janiš, 2012, s. 61)

Členění metod, které jsou opřeny o způsob činností žáka při osvojování učební látky podle Lernera je následující:

- *„Metoda informačně receptivní*
- *Metoda reproduktivní*
- *Metoda problémového výkladu*
- *Metoda heuristická*
- *Metoda výzkumná“*

Metoda informačně receptivní je postavena na předání obsahu žákovi prostřednictvím mluveného slova učitele, poslechu nahrávky, čtení textu či sledováním audiovizuálního materiálu. Metodu reproduktivní lze chápat jako činnost žáka, který na základě informací z předchozí metody plní učební úlohy, kdy využívá osvojené poznatky. Příkladem výsledků této metody může být slovní reprodukce, rozhovor, čtení či psaní, nebo i zpěv. Metodou problémového výkladu žáci plní zadané úkoly s vlastní aktivitou za podpory učitele. Poslední *dvě metody můžeme zařadit do metod výzkumných, kdy je před žáky postaven* určitý rozpor, problém, který musí vyřešit. Výzkumná metoda se navíc odlišuje svou komplexností, kdy hlavním tvůrcem je žák. (Janiš, 2012)

Organizační formy výuky

Organizačními formami výuky můžeme chápat jako různé uspořádání, jakými lze provádět – organizovat činnosti žáka/žáků a učitele. Podle Václavíka každá organizační forma: *„vytváří i svébytný svět vztahů mezi žákem, vyučujícím, obsahem vzdělávání i vzdělávacími prostředky.“* (Kalhous, Obst a kol., 2009, s. 293) Organizační formy lze rozdělit podle několika hledisek, podle počtu žáků, na které působí učitel, zároveň podle způsobu řízení. (Janiš, 2012) Podle těchto hledisek rozdělujeme výuku na hromadnou, skupinovou, týmovou, individuální, individualizovanou a další.

Hromadná výuka se jeví jako nejběžnější forma výuky a učitel při ní působí na třídu jako celek. Třída může mít různé uspořádání lavic. Žáci ve třídě si osvojují stejnou látku, plní stejné úkoly, učitel provádí rozličné výukové činnosti, které jsou určeny celé třídě. Tato výuka může být nazývána výukou frontální. (Kalhous, Obst a kol., 2009)

Další formou, která může vycházet z hromadné výuky, se nazývá **skupinová výuka**, kdy pedagog rozdělí třídu do menších útvarů. O velikosti skupiny a o jejím složení rozhoduje učitel. Vyučující může také vyzvat žáky, aby si utvořili skupiny svévolně, upřesní pouze počet žáků ve skupině, například maximálně 6 osob. Skupinová výuka může mít a většinou mívá kooperativní charakter. Žáci by měli být vedeni tak, aby byli schopni komunikovat a spolupracovat. Skupinová výuka je velice vhodná při práci s odbornou literaturou, kdy si žáci rozdělí role a plní společný úkol. Výstupem může být prezentace splněného zadání celému třídnímu kolektivu. Nevýhodou této formy výuky může být větší hluk ve třídě nebo skutečnost, že někteří jedinci nepracují nebo naopak. Vždy záleží na učiteli, jak tato negativa chce ovlivnit.

Pokud se žákům věnuje skupina učitelů, hovoříme o **týmové výuce**, která se z různých důvodů v našem školství dosud téměř neuplatňuje. Týmy mohou být složeny z učitelů stejné odbornosti. Tým se pak nazývá „oborový“. Pokud je složený z pedagogů různých oborů, jde o tým „všeoborový“. (Kalhous, Obst a kol., 2009)

Individuální výuku můžeme charakterizovat jako interakci jednoho učitele a jednoho žáka. Tento model výuky je velice starý a dnes se především využívá při výuce hry na hudební nástroje nebo při intenzivní výuce cizích jazyků. Dnes je také možné dítěti poskytnout tzv. „domácí vzdělávání“, kdy dítě, za určitých podmínek, vyučuje rodič nebo placený učitel. (Průcha, Walterová, Mareš, 2013)

Individualizovaná výuka většinou probíhá při hromadném vyučování, ale zohledňuje odlišnosti žáků, jejich psychický stav, schopnosti apod. Hodnocení probíhá na základě osobního zlepšení, posunu v osvojení vědomostí, dovedností a schopností za určitou časovou jednotku.

Didaktické zásady

Každá výuka by měla probíhat tak, aby co nejlépe a nejvíce pozitivně ovlivnila osobnost žáka. Aby tento vzdělávací proces působil co nejefektivněji, musí pedagog ctít určité zásady. Tyto zásady se vyvíjely celá staletí a zcela nepochybně jsou didaktická pravidla dotvářena, rozšiřována a upravována dodnes. Didaktické zásady jsou uplatňovány v celém procesu vzdělávání a dotýkají se učitele, žáka, metod, forem, pomůcek, techniky. Jak uvádí Kurelová v knize Školní didaktika: *„Vztahují se na všechny stránky výuky, tj. na učitelovu vyučovací činnost, na formy výuky, metody výuky a na materiální didaktické prostředky, dále na poznávací činnost žáka, na učivo atd.“ (Kalhous, Obst, 2009, s. 268)*

„Přehled nejvýznamnějších didaktických zásad:

- *zásada vědeckosti*
- *zásada individuálního přístupu k žákům*
- *zásada spojení teorie a praxe (spojení školy se životem)*
- *zásada uvědomělosti a aktivity*
- *zásada názornosti*
- *zásada posloupnosti (systematičnosti)*
- *zásada soustavnosti a přiměřenosti“* (Janiš, 2012, s. 42)

Nejdůležitějšími zásadami pro výuku odborných předmětů je zásada názornosti a zásada spojení teorie s praxí. Při výuce však musíme dbát na uplatňování všech v přehledu zmíněných, ale i dalších didaktických zásad. Zásadu názornosti nemusíme vždy chápat jako doplnění verbálního projevu statickým či dynamickým obrazovým materiálem, což je jistě přínosné, ale při absenci vizuálních ukázek si musíme vystačit například s několika příklady, kterým jsou ovšem žáci schopni porozumět na základě zásady přiměřenosti. Při uplatňování zásady přiměřenosti tedy musíme brát zřetel na věk, zralost žáka, dosud osvojené vědomosti, dovednosti a učivo zasazovat do logického řazení. Zásada spojení teorie s praxí nutně musí respektovat běžný život ať už osobní,

společenský, či profesní. Učitel navozuje takové situace a vede žáky tak, aby čerpali nejen ze školní výuky, ale i z každé zkušenosti, se kterou se setkají mimo školní instituci, a aby i tyto informace uměli využít. Neméně důležitou zásadou, která ve zmíněném přehledu chybí, je zásada komplexního rozvoje osobnosti žáka. Nutně vyvolává potřebu, aby učitel při analýze učiva zhodnotil, na jaké oblasti může během své činnosti působit, zda-li na kognitivní, afektivní či psychomotorickou. (Kalhous, Obst, 2009) Zásada, která je velice často opomíjena, je zásada individuálního přístupu k žákům. Každý žák je ve své podstatě neopakovatelnou osobností s různou úrovní myšlení, schopností řešit problémy, jinak se vyrovnává se stresovými situacemi a aspektů, kterými se jedinci v třídním kolektivu odlišují, je celá řada. Výhodu v tomto ohledu mají učitelé prvního stupně základní školy, protože se věnují jedné třídě s určitým počtem žáků, na rozdíl od učitelů, kteří vyučují na střední škole a žáků mohou mít několikrát více. Zásada uvědomělosti a aktivity – žáci by měli znát smysl osvojované látky, měli by si uvědomit význam všech činností, a to jak v teoretickém, tak i při praktickém vyučování. Aktivitu podporujeme motivací, využíváním aktivizačních metod. I z tohoto výčtu didaktických zásad lze odvodit, že didaktické zásady se ve výchovně vzdělávacím procesu doplňují a prolínají a také to, že pedagog by měl smysluplnou diagnostikou tyto zásady využívat při své činnosti.

3 Multimédia ve výuce odborných předmětů

Pojem multimédia, multimediální je s dnešní společností spjat velice úzce a jen stěží si mladá generace dokáže představit život bez multimediální techniky, různých programů, aplikací, komunikace. V době, kdy k nám promlouvají auta, obsluha různých automatů, v době chytrých telefonů a komunikace téměř po celém světě, kdy se s druhou osobou či více účastníky nejenom slyšíme, ale i vidíme, musí tento technologicky neskutečně se rychle rozvíjející segment nutně poznamenat i výchovně vzdělávací proces. Do škol dorazil internet před mnoha lety, kdy byl dokonce finančně podporován různými způsoby. Dnes snad v České republice neexistuje škola, která internet nemá, snad kromě případů, kde jsou problémy s připojením. Ale nejde jen o připojení školy jako instituce, jde o to internet adekvátně využít k rozvoji žáků. Nicméně přetrvávají názory nejen u ředitelů škol, ale i mnohých kolegů pedagogů, že internet je zbytečný, obrazové dynamické ukázky jsou nepotřebné, vždyť stačí učit tak, jak se učilo dříve. I to je cesta.

Chceme-li však rozvíjet žáky v tom nejširším spektru možností, bez těchto „vymožeností“ se neobejdeme. Pojem multimédia můžeme charakterizovat jako spojení minimálně obrazu a zvuku. Podle Nagyové je tato definice rozšířena ještě o další kritéria takto: „*Pojmem multimédia označujeme oblast informačních a komunikačních technologií, která slučuje text, obraz, animace, video a zvuk, a to vše doplněno možností interaktivity, možností aktivního vstupu do dané multimediální aplikace za účelem jejího ovlivňování a řízení*.“ (Nagyová, 2013, s. 95) Při využívání multimediálních materiálů jde vlastně o sloučení jednotlivých didaktických prostředků do jednoho celku, což usnadňuje práci učitele a cílem je lepší osvojení témat či tematických celků. Spojením více druhů materiálních didaktických prostředků za předpokladu využití vhodných metod, organizačních forem a didaktických zásad dochází k větší efektivitě ve výuce než při využití pomůcek izolovaně. Dnes máme k dispozici materiály, které jsou zpracovávány specializovanými institucemi. (Rambousek, 2014) Autor potvrzuje, že množství materiálů v současné době roste a potvrzuje vhodnost jejich využití. Je však nutné podotknout, že za výběr těchto prostředků je odpovědný pedagog, který tyto materiály využívá. Sloučení prostředků může být charakterizováno takto: „*V poslední době je též možno se v našich podmínkách stále častěji setkat s tzv. multimediálními systémy, představujícími funkční integraci jinak diferencovaných prostředků, resp. konvergenci jednotlivých druhů informací a způsobů jejich zpracování v rámci interakce s daným prostředkem (multimédiem, multimediálním programem)“. (Rambousek, 2014, s. 7, 8)*

Nedílnou součástí výuky odborných předmětů je využití učebnic, odborných časopisů, populárně naučné literatury, norem, tabulek, encyklopedií, ale v době digitálních technologií je nezbytné využití také multimediální techniky a materiálů. Především v teoretickém vyučování je žádoucí přiblížit žákům reálné prostředí, reálné zpracování, technologické postupy, tepelné úpravy tak, aby se „dotkli“ skutečného prostředí alespoň prostřednictvím multimédií. Můžeme pracovat s televizním pořadem, vlastní videoukázkou, programy a kurzy zpracovanými profesionály.

3.1 Multimediální didaktická technika

Didaktická technika je soubor materiálních prostředků, které se využívají ve výuce. Didaktickou techniku můžeme rozlišit podle toho, na jaké smysly působí. Působí-li

na sluchový orgán, hovoříme o auditivní technice a můžeme do ní zařadit různé MP3 a CD přehrávače, diktafony a magnetofony. Tato technika se samostatně ve výuce odborných předmětů téměř nevyužívá. Prostřednictvím vizuální techniky je nám zprostředkováván obraz, ať už statický, či dynamický Do této techniky řadíme zpětné projektory, videopřehrávače, televizory, vizualizéry, fotoaparáty, kamery a především dataprojektory. Spojíme-li techniku auditivní a vizuální, vznikne technika audiovizuální a v tom případě již můžeme hovořit o multimediální technice. Multimediální technika je řazena do učebních pomůcek a charakteristickými rysy může být následující výčet vlastností multimédií: *„- přibližují to, co je daleké, - zvětšují to, co je nepatrné, zmenšují to, co je příliš veliké, - zpomalují to, co je příliš rychlé, - zrychlují to, co je pomalé, - odhalují to, co je skryté, - konkretizují to, co je abstraktní, - zpřítomňují to, co je minulé, - fixují to, co je prchavé, - zpřehledňují to, co je složité.“* (Chromý, 2011, s. 7) Primárně působí multimediální technika na dva smysly, těmi je zrak a sluch, tato skutečnost je využívána především v teoretickém vyučování. Při praktickém vyučování sice můžeme využívat také multimédia, ale při této formě výuky působí na žáky především učitel odborného výcviku, který zprostředkovává a podporuje získávání dovedností. Při praktickém vyučování oboru Kuchař – číšník je různými činnostmi působeno na všechny smysly žáka. Žák vidí suroviny, jejich úpravu, tepelné zpracování, estetizaci pokrmů, změny barev při různých úpravách, žák slyší komentáře a instrukce učitele a slyší i zvuky, které se týkají různých úprav či servisu nápojů. Příkladem může být otevírání nápojů s přítomností oxidu uhličitého, které po otevření lahve vytvoří určitý zvuk, bez kterého asi s nápojem není něco v pořádku, a žák by ho neměl, na základě získané zkušenosti, podat. Při zmiňované formě výuky se žáci setkávají s hodnocením, které vyhodnocují na základě dalších smyslů, kterými je čich, hmat a chuť. Tyto smysly, až na výjimky, v teoretickém vyučování používány nejsou. Využití všech smyslů potvrzuje i následující konstatování: *„Využívání všech smyslů, kterých se výuka dotýká, je žádoucí, protože informace získané těmito smysly dovádějí strukturu znalostí k dokonalosti.“* (Chromý, 2011, s. 44)

Interaktivní tabule

Běžná tabule, na kterou je možno psát křídou nebo fixem, asi ze školních tříd nevymizí a zřejmě bude doplňovat i tu nejmodernější didaktickou techniku ještě nějaký čas. Možná se změní její technologická struktura, kdy na tabuli budeme „psát“ například

digitálním perem a mazání bude probíhat pouze stlačením senzoru, ale podstata využití bude zachována.

Vybavení interaktivními tabulemi je otázkou především finančních možností škol či jejich zřizovatelů. Technicky jde o propojení zvuku, obrazu a povrchu, který je citlivý na dotek, což se může využít při doplňování slov, písmen, přenášení různých objektů, rýsování a rozličnému přiřazování. Výhodou interaktivní tabule je především možnost zapojit žáky, názornost, možnost využívat stávající dostupné programy nebo materiály vytvořené učitelem. Nevýhodou může být ztráta zájmu žáků, proto je nutné citlivě posuzovat využití této techniky a následně metody a didaktické prostředky měnit.

Dataprojektory

Asi nejrozšířenější didaktickou technikou se staly dataprojektory, které jsou propojeny s počítačem, ze kterého přenáší pracovní plochu na plátno nebo na bílou zeď. Propojení je jednoduché a rychlé. Počítač je buď pevně instalován v učebnách, nebo si učitel přináší notebook či tablet. K projektoru mohou být připojeny reproduktory, protože ten v projektoru je pro potřeby výuky v učebnách běžných rozměrů nedostatečně silný a účinný.

Digitální kamera

Dataprojektor lze propojit s digitální kamerou, která může sloužit nejen k přehrání uloženého materiálu, ale jejím prostřednictvím lze přenášet ukázky pro větší skupinu žáků, je možno obraz zvětšit pro potřeby detailů, další možností je snímat statický obrazový materiál z odborné literatury a podobně. Digitální kameru můžeme využívat pro pořízení záznamu z odborného výcviku, gastronomických soutěží, kurzů a dalších ukázek. Díky kameře ve spojení s televizí nebo projektorem je možné zařadit metody práce s chybou, ze které se mohou žáci také poučit.

Počítač, notebook, tablet či chytrý telefon

Téměř všichni žáci dnes disponují nějakým druhem multimediální techniky, kterou využívají pro svůj osobní život, ale která zároveň umožňuje prezentaci multimediálních materiálů. Záleží pak na skutečnosti, kde nebo na čem se materiál nachází a zda-li je možno ho využít jak při práci jednotlivců, nebo při práci ve skupinách. Pokud chceme využívat materiály z veřejné sítě internet, musí být dostatečný signál wifi připojení.

Další možností je využití počítačových učeben, ale ty jsou primárně určeny jiným než odborným gastronomickým předmětům. Výhodou práce s notebookem, tabletem či chytrým telefonem je snadné ovládání, které žáci velice dobře znají.

Praktická část

4 Výzkum

4.1 Vymezení problému

Každá výchovně vzdělávací instituce by měla disponovat takovými didaktickými prostředky, aby byla schopna co nejlépe působit na žáky či studenty. Výjimkou není ani střední škola, která prostřednictvím pedagogů, materiálních a nemateriálních prostředků formuje žáky jako osobnosti v celé šíři, tedy po stránce kognitivní, konativní, afektivní, ale i sociální. Střední odborná škola je institucí, která by měla připravit jedince na výkon určité profese. Učitel by měl využít takových prostředků, které nejvíce vyhovují nejen jemu, ale především žákům. Žijeme v informační společnosti, která se po technické stránce velice rychle mění, počet nových poznatků nabývá velkou měrou a tyto proměny budou pokračovat stále. Najít optimální využití výukových prostředků není jednoduché, ale mělo by být snahou každého pedagoga na všechny tyto změny reagovat a vytvářet takové podmínky, aby si žák osvojil učivo způsobem, který mu je blízký, který mu vyhovuje. Při výuce odborných předmětů je využíváno množství poměrně širokého spektra textových didaktických materiálů a stává se standardem, že se ve výuce odborných předmětů využívají také multimediální materiály. Zvolit druh, množství, četnost, kvalitu, zajistit vhodné využití, motivovat žáky, aby pracovali, byli aktivními spolutvůrci při vzdělávání je úkol především pro dobrého pedagoga. Abychom zjistili odpovědi na některé otázky či podněty, je možností oslovit žáky dotazníkovým šetřením, které je prováděno anonymně formou otázek, kdy nabídneme několik možností odpovědí nebo odpověď jinou, která nejvíce vyhovuje danému jedinci.

4.2 Cíle výzkumu

Cílem výzkumu bylo získat takové informace, které povedou k optimalizaci využití odborné literatury a multimediálních materiálů při výuce teoretického a praktického vyučování na střední odborné škole s gastronomickým zaměřením. Cílem výzkumu bylo zjistit, jaké materiály žákům nejvíce vyhovují při osvojování probírané látky. Součástí výzkumu bylo i zjištění, co je podle žáků nekvalitně zpracováno a čeho je z gastronomických materiálů nedostatek. Předešlé cíle šetření byly zjišťovány pomocí

otázek 1, 2 a 3. Dalším záměrem výzkumu je zjištění četnosti používání multimediálních materiálů při zpracovávání úkolů v teoretickém vyučování, jaké didaktické prostředky žáci využívají při plnění zadané činnosti při praktickém vyučování. Toto bylo šetřeno otázkami č. 4., 5., 6. a 7. a četnost využití pak otázkami číslo 10. a 11. Žákům byla položena otázka, která se týkala jejich největšího zájmu o konkrétní obsah odborných časopisů a o způsob, jakým časopis získávají (otázky 8 a 9). Prostřednictvím otázek č. 14., 15. bylo cílem zjistit, zda škola disponuje, podle žáků, dostatečným množstvím didaktické techniky a jak učitelé odborných předmětů ovládají techniku. Odpovědi na otázky č. 12. a 13. nám pomohou nalézt odpověď, jakou techniku žáci při výuce nejvíce využívají. Velice podstatné je, aby žáci dokázali zhodnotit, zda-li je podle nich využití didaktické techniky pro ně samotné přínosné a zvyšuje kvalitu výuky, což bylo zjišťováno otázkou č. 16. Dotazníkové šetření bylo prováděno ve třídách 1. až 3. ročníku oboru Kuchař – číšník. Dotazník byl anonymní (viz příloha A).

Výzkumné otázky

Hlavní výzkumná otázka

- Jakou odbornou literaturu a multimediální materiály využívají žáci při výuce odborných předmětů na střední škole s gastronomickým zaměřením?

Dílčí výzkumné otázky

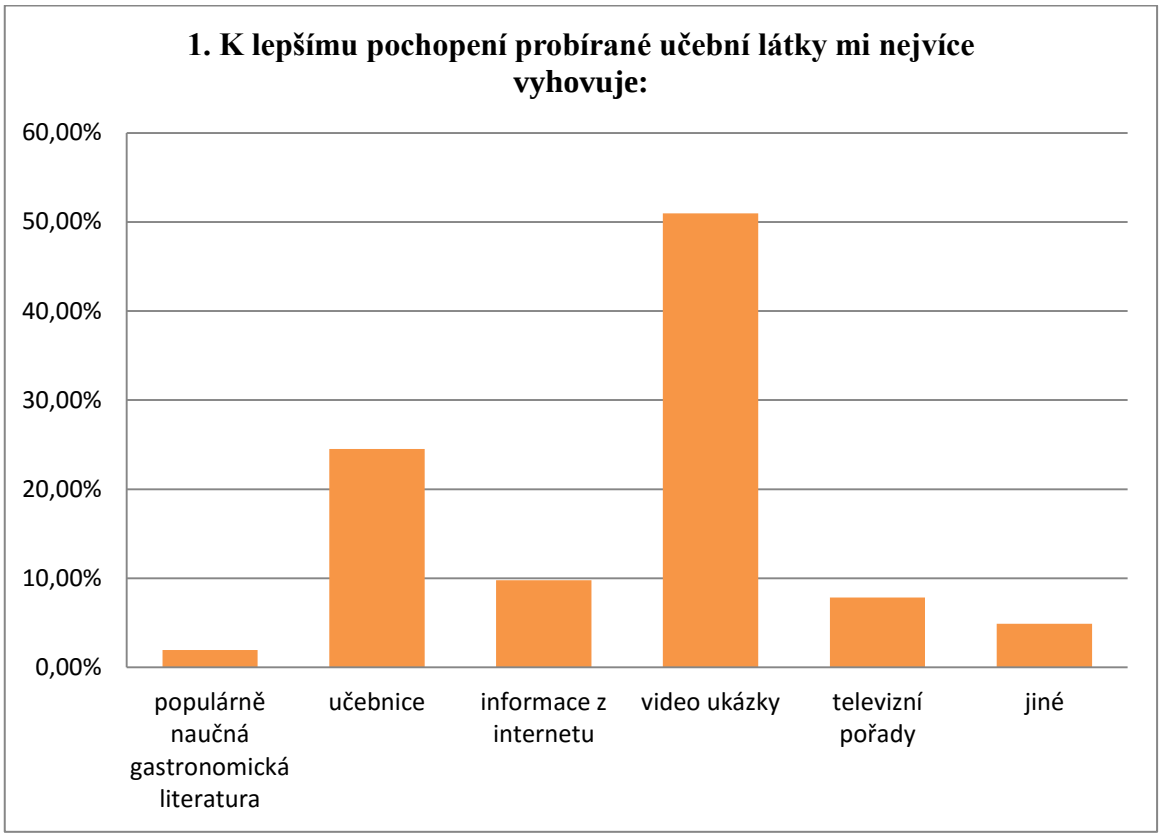
- Jaká je četnost využití didaktických materiálů ve výuce teoretického a praktického vyučování?
- Jaké materiály žáci považují za nekvalitě zpracované?
- Jakých tištěných a multimediálních materiálů je podle žáků nevyhovující množství?
- Co žákům nejvíce vyhovuje k lepšímu osvojení probírané látky v teoretickém a praktickém vyučování?
- O co se nejvíce zajímají žáci v odborných časopisech?
- Kde získávají žáci nejčastěji odborné časopisy?
- Jakou didaktickou techniku nejvíce žáci využívají?
- Jak hodnotí žáci vybavenost školy multimediální technikou a schopnost učitelů tuto techniku ovládat?
- Ovlivňuje využívání didaktické techniky kvalitu výuky odborných předmětů?

4.3 Charakteristika vzorku respondentů

Dotazníkové šetření bylo uskutečněno na Integrované střední škole Moravská Třebová, kde autor působí jako učitel odborných gastronomických předmětů. Zkušenosti pedagogické profese získával zpočátku jako mistr odborného výcviku a nyní se věnuje výuce teoretických předmětů a praxe. Šetření bylo provedeno ve čtyřech třídách oboru Kuchař – číšník, a to ve všech třech ročnících. Dnešní škola vznikla sloučením několika místních středních škol s různým zaměřením v rámci optimalizace sítě středních škol. Odborný výcvik zmíněného oboru je realizován na odloučeném pracovišti ve Svitavách, kde škola provozuje restauraci v multifunkčním zařízení Fabrika. Výuka žáků je rozdělena do týdenních bloků, kdy se střídá teoretické vyučování s výukou odborného výcviku. Pro kvalitní rozvoj dovedností a návyků škola zajišťuje smluvní pracoviště v regionu, kde výchovně vzdělávací instituce působí. Na daná pracoviště jsou žáci vysíláni individuálně a podle potřeb provozovatelů.

Dotazníkové šetření, které na základě žádosti povolil uskutečnit ředitel školy, zadával autor osobně, aby mohl důvod výzkumu náležitě okomentovat a případně odpovědět na dotazy žáků. Celkem se šetření účastnilo 102 žáků, z nichž bylo 78 dívek a 24 chlapců. Žáci odpovídali na dané otázky ochotně a navíc se zajímali o studium, pro které je výzkum potřebný. Další otázky žáků směřovaly na potřebnost dotazníku a na to, zda výsledky šetření nějakým způsobem ovlivní množství a kvalitu výukových materiálů nebo dokonce vlastní výuku. Dotazníkové šetření bylo provedeno v březnu roku 2016 ve třídách 1. KČ, 2. KČ, 2. KČP a 3. KČ. Věk respondentů se průměrně pohyboval mezi 15. a 18. rokem. Text otázek byl žákům předán v tištěné podobě na 4 listech papíru.

4.4 Analýza a interpretace výsledků výzkumu

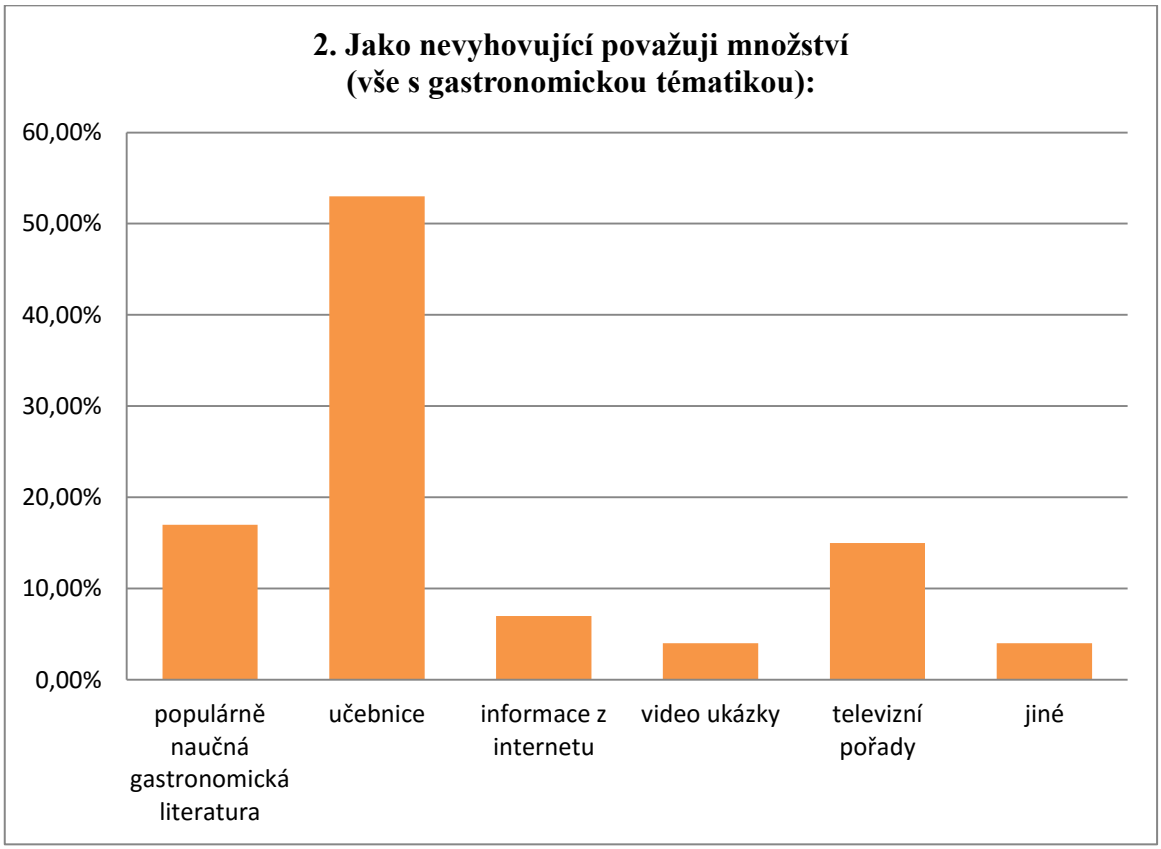


Graf 1

Otázka č. 1 byla zaměřena na zjištění, co nejvíce vyhovuje žákům k lepšímu pochopení probírané látky. Na tuto otázku odpověděli všichni žáci a jako nejvíce prospěšnou zvolili možnost, která nabízela video ukázky (52%), tedy materiál, který využívá zásady názornosti a působí většinou na více smyslů. Druhou nejsilnější odpovědí byly učebnice, označilo je 25% respondentů. Poměrně vyrovnaně 10 % žáků označilo informace z internetu a 8% zvolilo možnost televizních pořadů. Poslední z nabízených možností, tedy otevřenou možnost vyjádřit svůj názor, využilo 5% žáků, kdy někteří uvedli výklad učitele, jiní pak výpisky z učebnic a praktickou výuku. Nejméně žáků zvolilo první z nabízených odpovědí, populárně naučnou literaturu (2%).

Z odpovědi na první otázku vyplývá, že žáci oceňují názornost, byť zprostředkovanou. Ke každé video ukázce je vhodné doplnit komentář vyučujícího, dát prostor na dotazy, rozvést diskuzi, nechat žáky prezentovat vlastní názor. Při využití ukázky je také možnost uplatnit metodu práce s chybou. Video ukázky lze čerpat z několika zdrojů, kterými mohou být internet, DVD nosiče, archiv různých televizních stanic, kde jsou

k dispozici pořady s gastronomickou tématikou, a jedním ze zdrojů může být i databáze vlastních videí. Výhodou video ukázek je i skutečnost, že materiál lze pozastavit, opakovat, vrátit se o několik kroků zpět, využít ve vyučování, ale i při domácí přípravě.

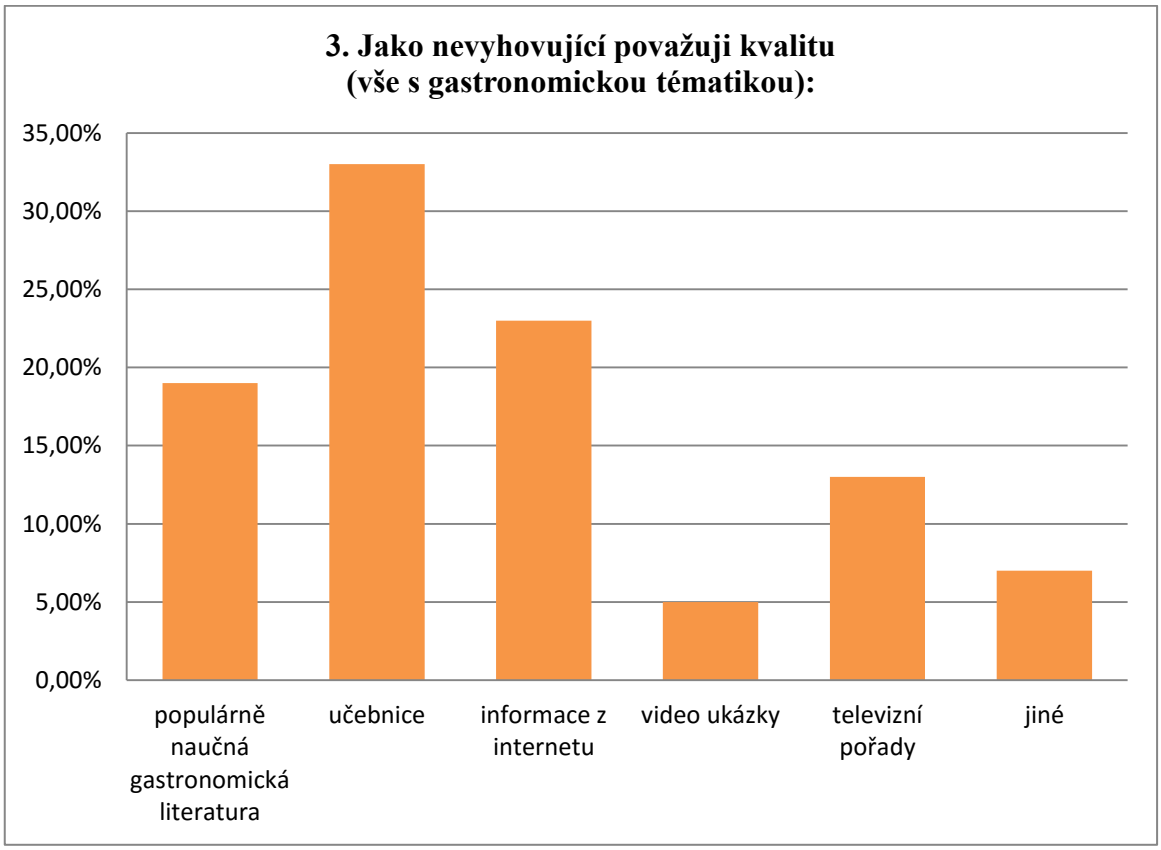


Graf 2

Na otázku č. 2 odpovědělo 100% dotázaných. Šetření se týkalo, podle dotázaných, nevyhovujícího množství materiálů s gastronomickou tématikou. Mírně nadpoloviční většina (54%) zvolila učebnice. Dále, téměř stejný počet žáků, označil populárně naučnou literaturu (17%) a televizní pořady (16%). Možnost informace z internetu označilo 7%, nabízenou odpověď video ukázky a variantu jiné zvolilo shodně 4% žáků, kde dotázaní uvedli ústní výklad (1 žák) a neumím posoudit.

Autor byl některými výsledky překvapen, protože je přesvědčen, že jak knih s kulinářským obsahem od českých i zahraničních autorů, tak i televizních pořadů s gastronomickou tématikou je na trhu a v jednom z nejvíce sledovaném masmédiu dostatek, ne-li nadbytek. V případě učebnic je situace odlišná, protože těchto titulů k dispozici příliš mnoho není. Škola, na které probíhalo dotazníkové šetření, vyzývá

ještě před nástupem do vyučovacího procesu ve svém informačním materiálu, aby si žáci zakoupili vlastní učebnici Technologie v kostce. Kniha nabízí pouze základy zpracování surovin a přípravy pokrmů, ale jako studijní opora zcela jistě postačí. Otázkou zůstává, zda by žáci používali více učebnic, kdyby je nezajišťovala škola a kdyby si je museli pořizovat sami.

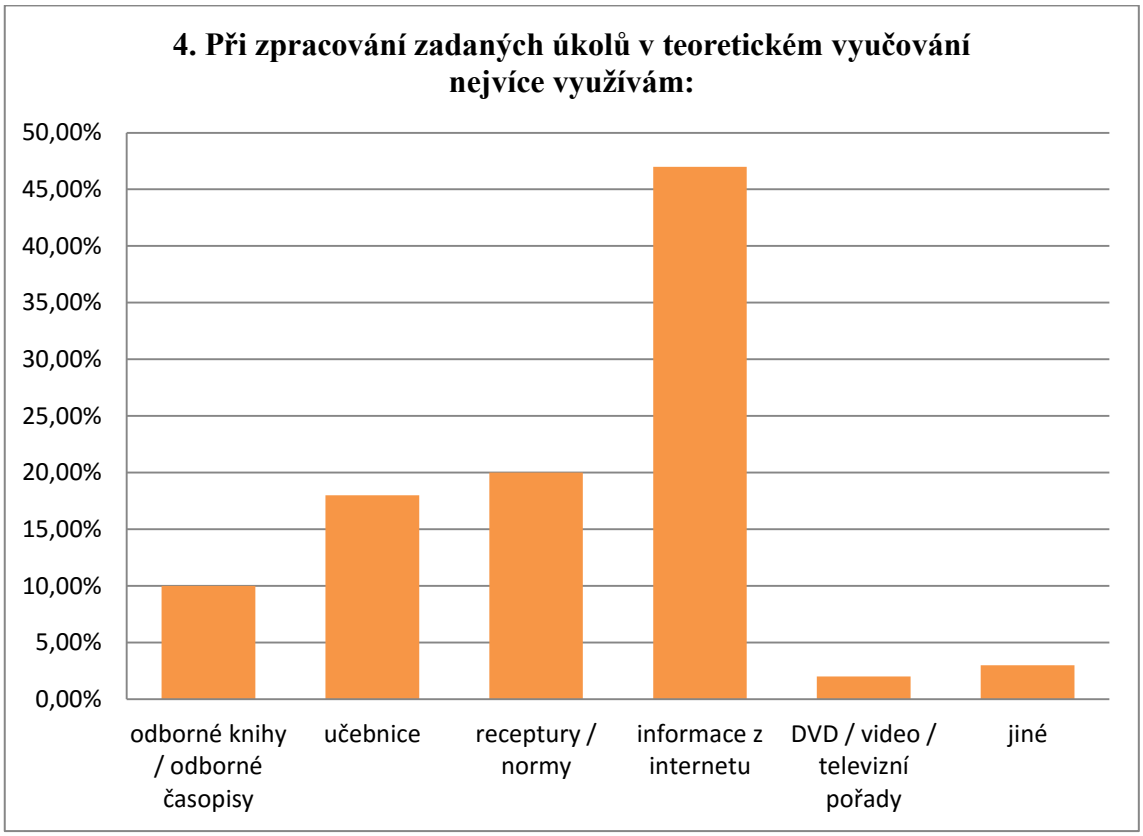


Graf 3

Otázkou č 3 šetření zjišťuje, jaké z uvedených didaktických materiálů podle dotázaných nesplňují požadovanou kvalitu. Jedna třetina žáků označila jako nekvalitní materiál učebnice (34%). Na druhém místě se umístily informace z internetu s 24% a jako další nekvalitní materiál označilo 19% respondentů populárně naučnou literaturu. Následuje odpověď televizní pořady s 13% a videoukázky označilo jako nekvalitní pouze 5% respondentů. K úplnosti zbývá zmínit možnost otevřené odpovědi jiné, kterou si zvolilo 7% dotázaných, kdy shodně uváděli odpověď nevím.

Podle zjištění se jako nevyhovující, nekvalitní objevují na prvním místě učebnice. Co se týká obsahu, tak většinou odpovídají požadavkům RVP, ale i podle autora postrádají

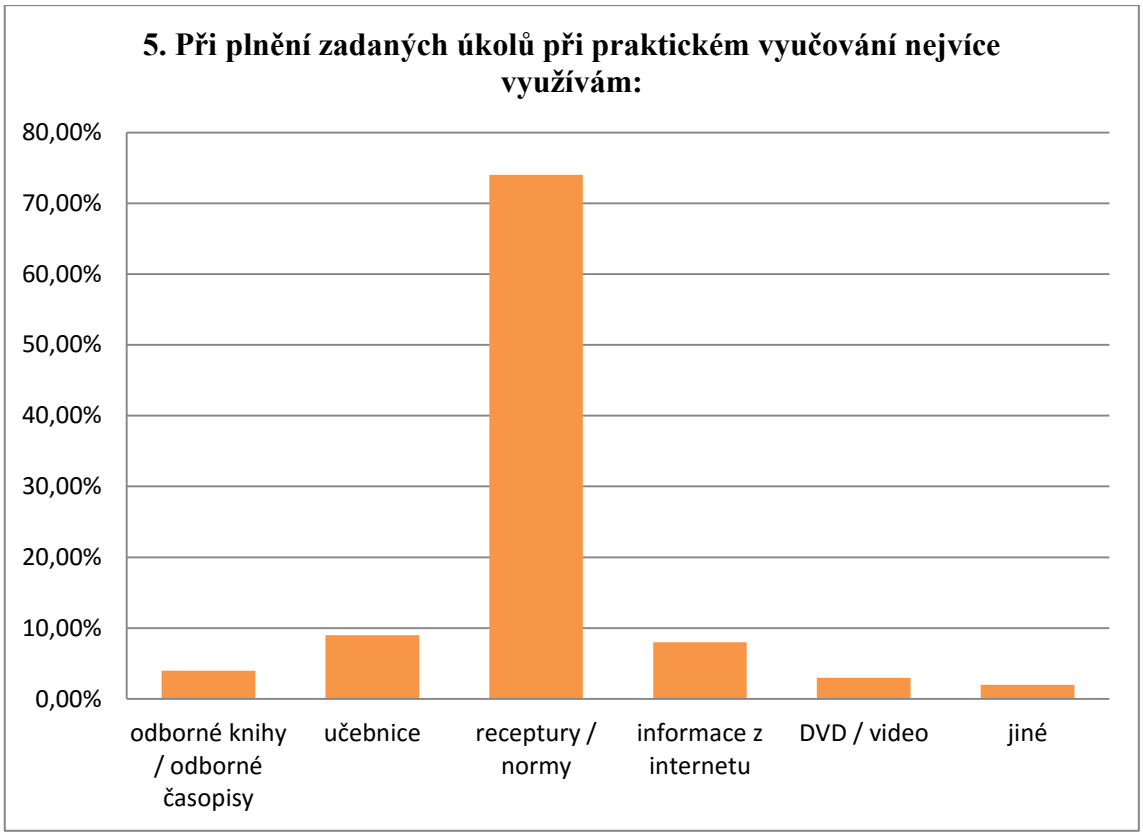
prvek názornosti v podobě souboru fotografií některých složitějších postupů, jak to můžeme vidět v některých zahraničních učebnicích. Tištěnou formu učebnic a především zmiňovanou názornost umisťují autoři do dnes stále populárnějších a rozšířenějších e-learningových učebnic či kurzů. I gastronomie je obor, ve kterém dochází k inovacím, propagovány jsou různé trendy, směry, které se často mění. I tyto skutečnosti mohou ovlivňovat názory respondentů na kvalitu učebnic a ostatních materiálů, a to z důvodu určité zastaralosti informací, což se týká především právě učebnic.



Graf 4

Na otázku č. 4 odpovědělo 100% dotázaných. Cílem šetření bylo zjistit, který z uvedených prostředků nejvíce využívají žáci při zpracování zadaných úkolů v teoretickém vyučování. Největší studijní oporou jsou z nabízených možností informace z internetu, kterých podle výzkumu využívá 47% respondentů. Na druhém místě se umístily receptury / normy, které zvolilo 20% žáků, další učebnice zvolilo 18% a s 10% se na čtvrtém místě umístily odborné knihy a časopisy.

Žijeme v době, kdy je hojně využívána technika, prostřednictvím které využíváme a sdílíme informace, komunikujeme, ale která je dnes často součástí také technologických zařízení, které využívá gastronomie. Stává se tedy přirozeným, když je potřebné cokoliv zjistit jak v běžném, tak i v profesním životě, využijeme techniku, která je schopna propojit naše zařízení s celosvětovou sítí internet. Také této možnosti využívá většina dotázaných při zpracování úkolů v teoretickém vyučování. Tento trend lze podporovat za předpokladu, že informace nemusí být ověřená, tedy správná. Proto je žádoucí ověřit si vyhledaný materiál z několika zdrojů a tuto skutečnost žákům vštěpovat. Další skupina respondentů využívá receptury pokrmů, které se využívají především při praktickém vyučování, ale zároveň jsou kvalitní studijní oporou pro žáky, protože tyto publikace většinou obsahují dobře zpracované technologické postupy klasických pokrmů, které se v českých provozech připravují. Z šetření také vyplynulo, že stejné množství žáků využívá informací z internetu a druhá početně obdobná skupina dotázaných využívá tištěné materiály, tedy receptury, učebnice, odborné knihy a časopisy. Toto zjištění může být optimální ve vztahu k doporučení pedagogů, aby žáci využívali ke zpracování úkolů i k plnění praktických úkonů informace z různých zdrojů.

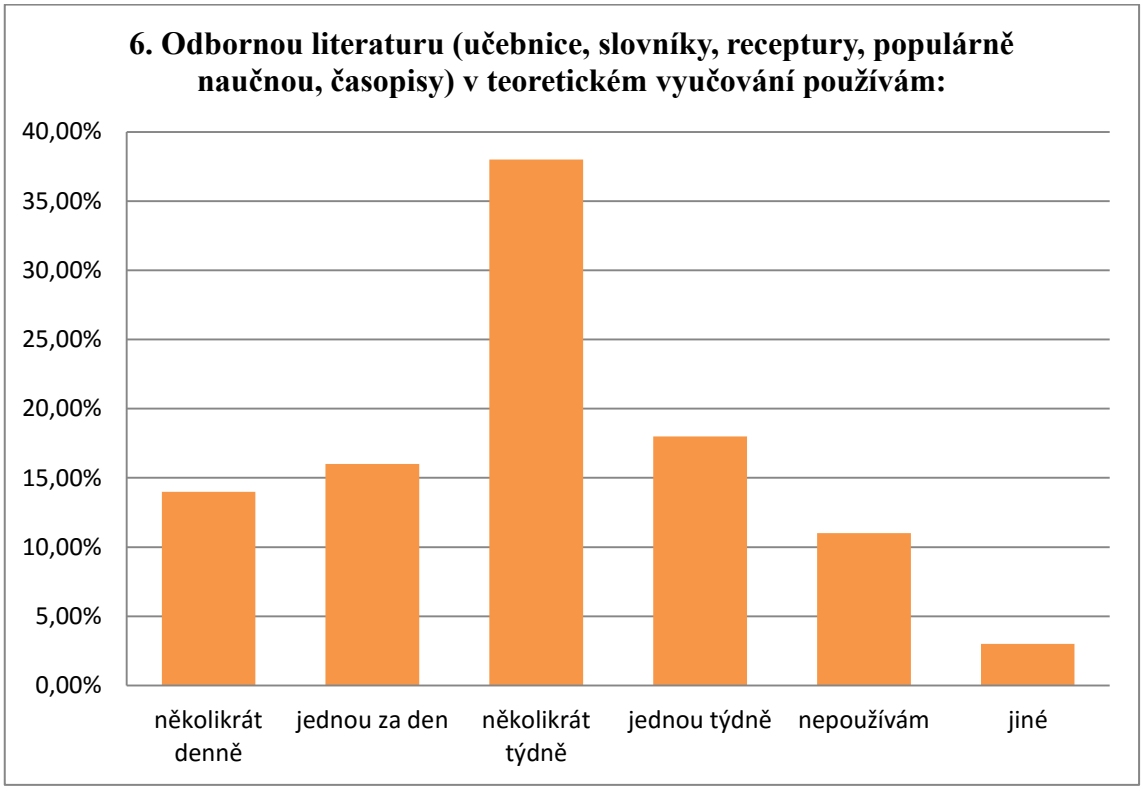


Graf 5

Úkolem otázky č. 5 bylo zjistit, co využívají žáci nejvíce při plnění zadaných úkolů při praktickém vyučování. Na otázku odpověděli všichni dotázaní. Absolutně nejvíce respondentů zvolilo možnost receptury / normy, a to 74%, na druhém místě se z odpovědí umístily učebnice s 9% a následovaly informace z internetu s 8%. Následovaly odborné knihy a časopisy se 4% a možnost multimediálních materiálů DVD a videí označilo 3% žáků. Jiným způsobem se vyjádřily 2% dotázaných.

Receptury teplých pokrmů, kniha, kterou žáci využívají při svém odborném vzdělávání od prvního ročníku až do úspěšného absolvování závěrečných zkoušek. Publikace obsahují receptury různých druhů pokrmů, u kterých máme k dispozici množství surovin potřebných na 10 porcí. Tato kniha je také často nazývána „kuchařskou biblí“, mnohými odborníky zatracovaná pro svou zastaralost, ale využívaná ve většině profesionálních i amatérských kuchyní. Receptury poskytují žákům přehled, charakteristiku a vlastní technologické postupy polévek, omáček, bezmasých pokrmů, příloh, pokrmů z jednotlivých druhů mas, moučné pokrmy, saláty a další skupiny pokrmů, jsou obsahem vzdělávání v rámci plnění RVP a školních vzdělávacích programů. Kromě receptur teplých pokrmů jsou na trhu k dispozici receptury studených

a dietních pokrmů. Výsledky šetření ukazují na velkou využitelnost a z ní vycházející potřebnost tohoto didaktického prostředku při plnění úkolů při praktickém vyučování, ale zároveň doporučení, aby se práce s recepturami zařazovala i do hodin teoretického vyučování, což se ve škole, kde probíhalo dotazníkové šetření, uskutečňuje.

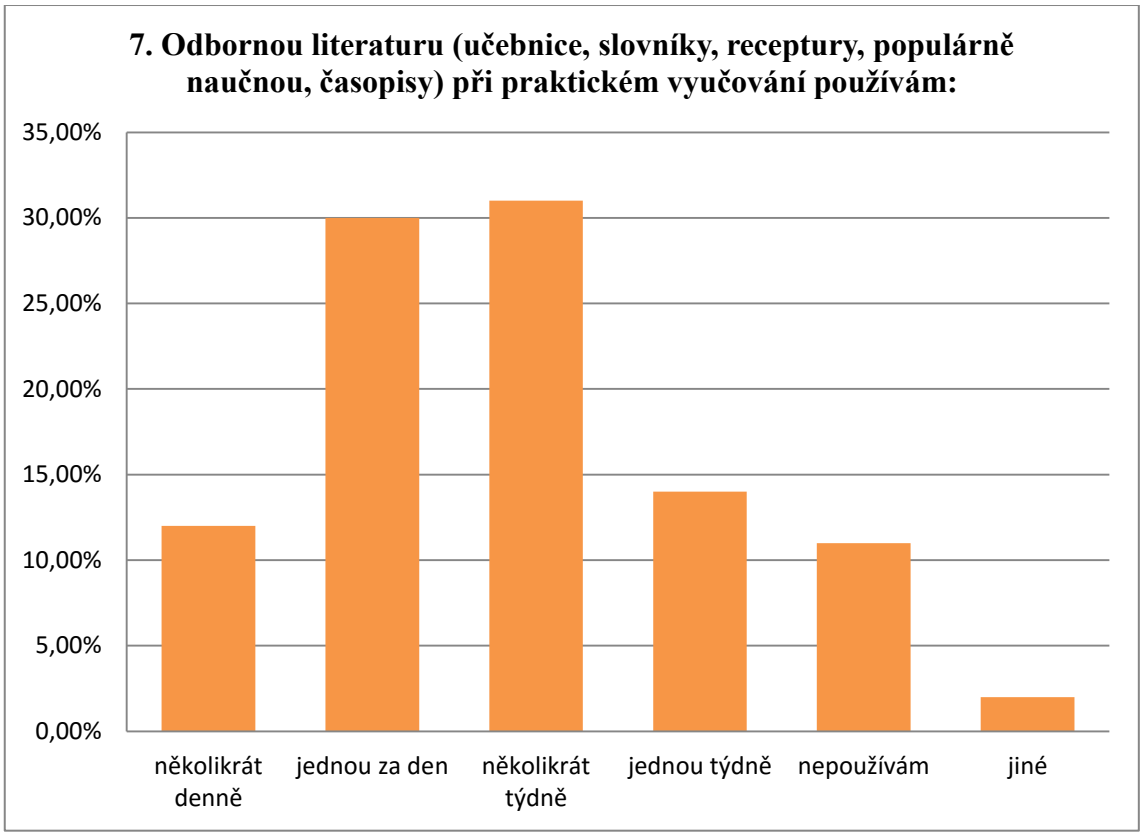


Graf 6

Odpovědi na otázku č. 6 poskytlo 100% dotázaných. Otázka se týkala četnosti využití odborné literatury v teoretickém vyučování. Nejvíce žáků (38%) uvedlo, že knihy využívá několikrát týdně. Literaturu jednou týdně využívá 18% a jednou za den pak 16% dotázaných. Nejčastěji, a to několikrát denně, využívá odborné publikace 14% žáků. Uvedené materiály nepoužívá 11% respondentů a 3% uvedla možnost jiný, konkrétně, že je využívají jen někdy.

Využívání odborné literatury by mělo být podporováno ze strany výchovně vzdělávací instituce. V každém oboru dochází k určitému vývoji, ke změnám a výjimkou není ani gastronomie. Proto je žádoucí, aby součástí výuky odborných předmětů byli žáci průběžně seznamováni s aktuálními trendy, ke kterým se zkušený pedagog průběžně vyjadřuje. Ve výuce lze využít moderní multimediální prostředky, výpočetní techniku,

ale využití by měly nacházet i tištěné materiály v podobě odborných časopisů, které mají nespornou výhodu, že mohou přinášet právě aktuální reakce, postřehy, názory, výsledky výzkumu a další informace. Využíváním gastronomické literatury jsou naplňovány nejenom odborné, ale i klíčové kompetence. Z výzkumu vyplývá, že četnost využívání odborné literatury v teoretickém vyučování by mohla být ze strany pedagogů více podporována a snad i vyžadována.

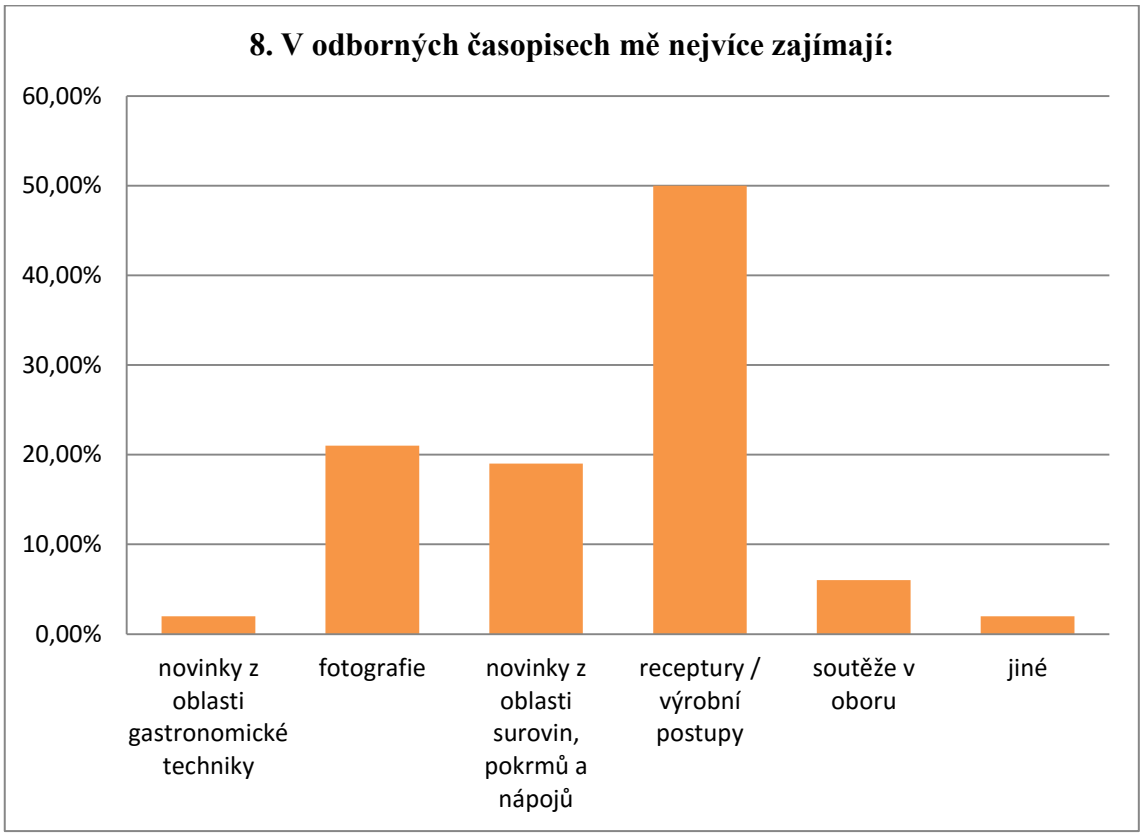


Graf 7

Odpovědi na otázku č. 7 poskytlo 100% dotázaných. Otázka se týkala četnosti využití odborné literatury při praktickém vyučování. Nejvíce žáků (31%) uvedlo, že odborné publikace využívá několikrát týdně. Na druhém místě se umístila odpověď jednou za den s 30%. Podle šetření využívá gastronomickou literaturu jednou týdně 14% dotázaných a několikrát denně pak 12% žáků. Uvedené materiály nepoužívá 11% respondentů a 2% uvedla možnost jiný, konkrétně, že je využívají jen občas.

Na pracovištích odborného výcviku by žáci měli mít obdobnou literaturu, jakou mají k dispozici v teoretickém vyučování. Škola, na které probíhalo dotazníkové šetření,

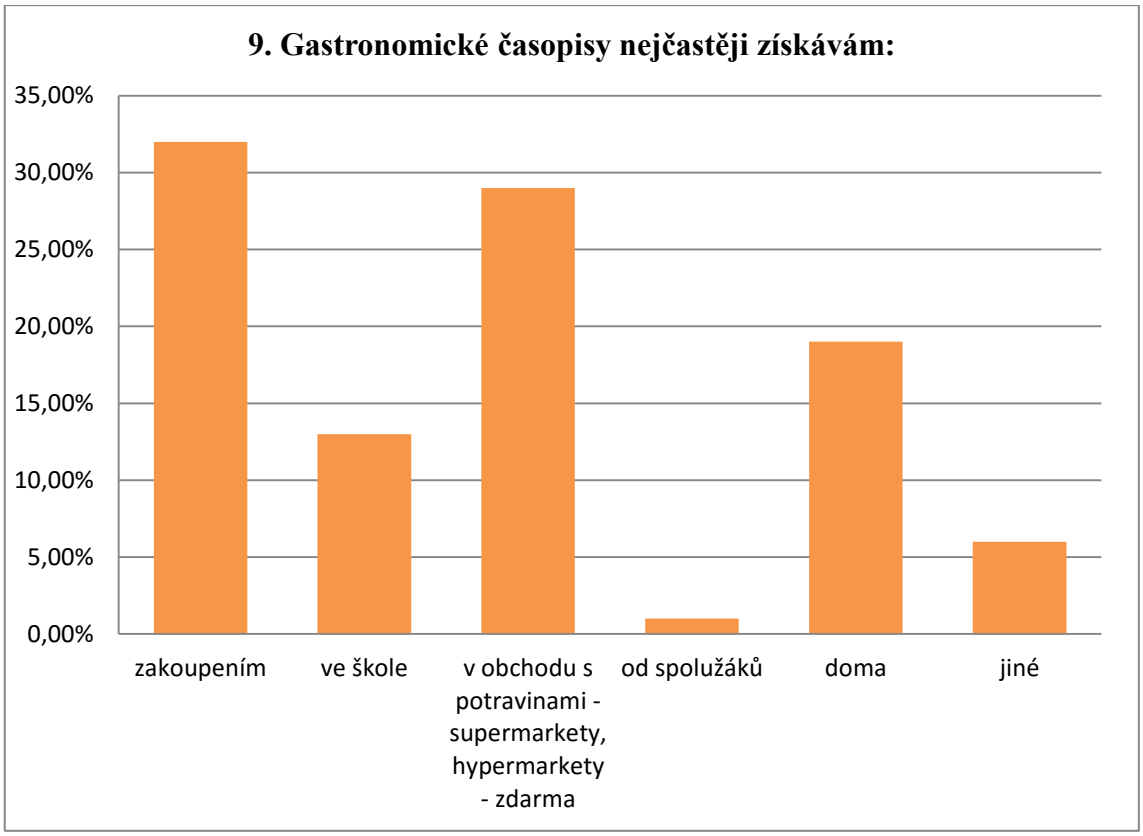
organizuje praktické vyučování v reálném provozu restaurace. Každý den se tedy připravuje několik rozličných pokrmů, aby se uspokojily náročné požadavky na stravu klientů daného provozu. Tuto skutečnost potvrdilo přes 70% dotázaných, kdy uvedlo, že využívá odbornou literaturu denně, několikrát týdně či několikrát denně. V reálném provozu se naplnil předpoklad, že žáci, když připravují pokrm, využívají minimálně nějaký druh z dostupných receptur. Odpovědi jednou týdně nebo odpověď, že žáci odbornou literaturu nepoužívají, mohl ovlivnit fakt umísťování žáků na smluvní pracoviště, kde mohou pracovat bez využití jakékoliv literatury.



Graf 8

Otázka č. 8 se zabývala zjištěním, co nejvíce zajímá žáky v odborných časopisech. Nejvíce respondentů zvolilo možnost receptury/výrobní postupy, a to přesně polovina, tedy 50% dotázaných. Poměrně se stejnými výsledky se umístila možnost fotografie, kterou zvolilo 21%, a novinky z oblasti surovin, pokrmů a nápojů označilo 18% žáků. Z nabídky možností zvolilo 6% soutěže v oboru. Novinky z oblasti gastronomické techniky a možnost jiné označilo shodně 2% dotázaných.

Žáci učebního oboru Kuchař – číšník by měli být průběžně seznamováni se současnými trendy, které se dotýkají gastronomie. Kromě informací z internetu jsou k dispozici různě zpracované a pro různé účely vydávané odborné časopisy. Velké množství časopisů, které se zabývají gastronomií, jsou vydávány jako podpora prodeje výrobků a surovin. Aby se staly časopisy pro širokou veřejnost zajímavějšími, jsou v nich prezentovány recepty české i mezinárodní kuchyně. Technologické postupy jsou hlavním obsahem vzdělávání předmětu Technologie, i proto je potěšující, že celých 50% označilo tuto možnost, což může vypovídat o zájmu žáků o daný obor. Z praxe mohu potvrdit, že i následující možnost fotografie, která obsadila druhou pozici s 21%, byla předvídatelná. Když je například poslán časopis třídou, žáci tiskovinu rychle prolistují, prohlédnou fotografie a předají dál. O novinkách v oblasti surovin, nápojů a pokrmů žáci velice často diskutují a většinou žádají pedagogy o vyjádření jejich názoru na dané téma. Dochází tak ke vzájemnému obohacování jak žáků navzájem, tak i směrem k učitelům. Autor očekával, že žáky bude více zajímat nová gastronomická technika, ale zájem o tuto problematiku zřejmě přijde ve chvíli, kdy absolventi školy budou pracovat nějaký čas v provozu a uvědomí si, že tento segment je pro jejich činnost velice důležitý a je žádoucí se i o stroje a zařízení více zajímat.

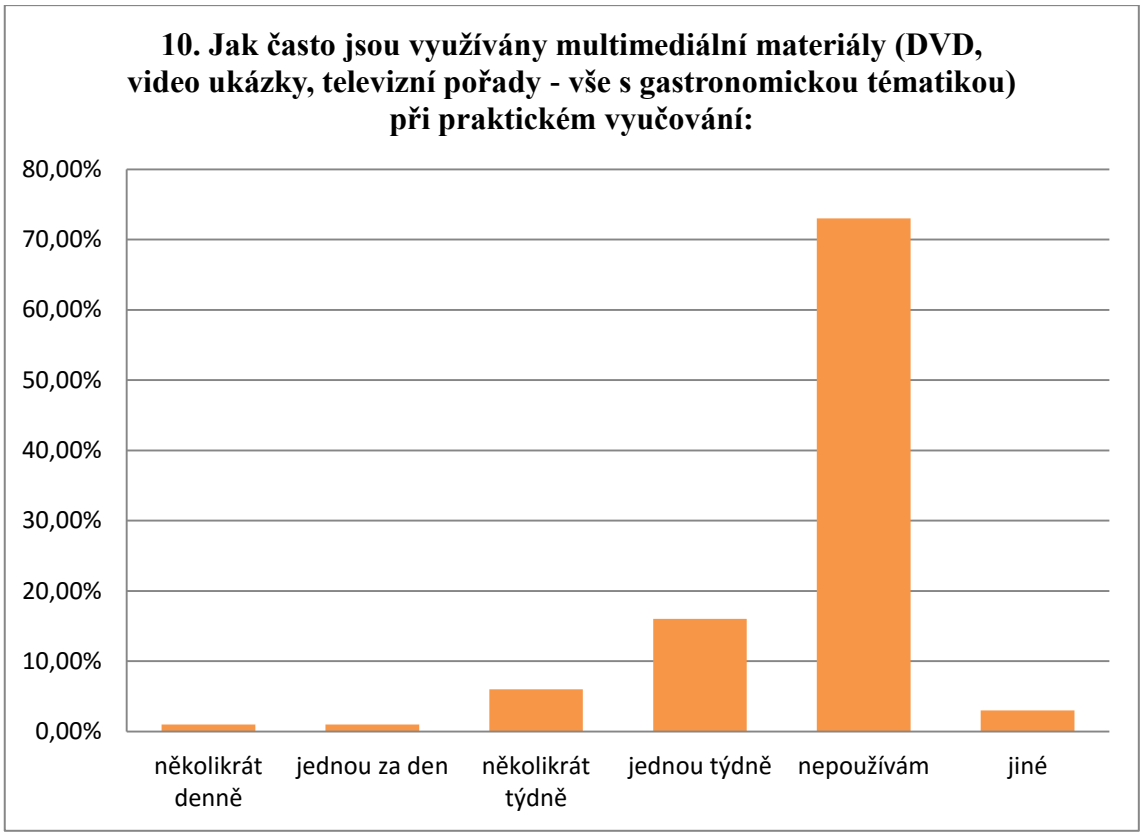


Graf 9

V dotazníkovém šetření bylo zjišťováno, kde žáci nejčastěji získávají gastronomické časopisy, tím se zabývala otázka č. 9, na kterou odpověděli všichni žáci. Nejvíce dotázaných, 32%, uvedlo, že si časopis zakoupí. Další velká skupina dotázaných (29%) časopis získá zdarma v obchodech s potravinami, většinou v supermarketech či hypermarketech. Odborný časopis mívá k dispozici doma 19% respondentů. Školu jako zdroj odborných gastronomických časopisů označilo 13% žáků a jiný způsob získání této literatury označilo 6% dotázaných, kdy se objevily odpovědi: v knihovně, na soutěži, jako dárek nebo nijak. Pouze jedno procento žáků označilo možnost, že časopis získává od spolužáků.

Časopisy jsou velice cenným zdrojem informací, a to především z důvodu jejich aktuálnosti. Žáci se prostřednictvím fotografií, článků o surovinách, nápojích, technice, soutěžích seznamují se současnými trendy, čerpají inspiraci pro svou praxi, a jsou tak připravováni na svůj profesní život. Největší množství dotázaných překvapivě uvedlo, že časopis nejčastěji získává zakoupením. Žáci zřejmě uváděli i skutečnost, že daný časopis zakoupili nejen oni sami, ale i jejich rodiče. V diskuzích při hodinách odborných předmětů se čas od času setkáváme s tím, že žák využije poznatku

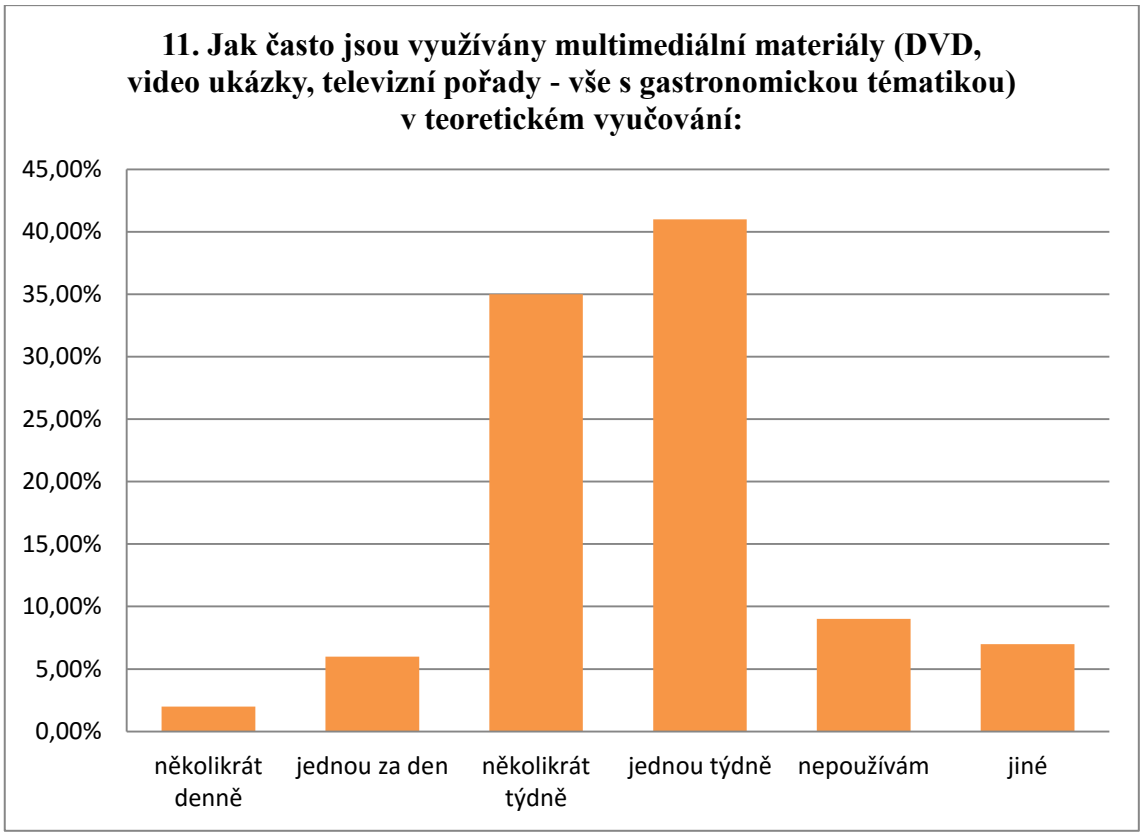
z časopisu, prezentuje ho v hodině, a obohacuje tak i ostatní členy ve skupině. Velice často se setkáváme také s tím, což potvrdili respondenti prostřednictvím velkého počtu odpovědí, že žáci přinášejí do hodin technologie časopisy z různých obchodů s potravinami. Tyto časopisy jsou sice primárně vydávány jako reklamní materiál na podporu prodeje, ale zároveň mohou posloužit i jako určitá inspirace pro širokou veřejnost. Školy zajišťují takové časopisy, které jsou vydávány profesními spolky, asociacemi a ve kterých jsou k dispozici články, komentáře, zkušenosti, rady, informace o soutěžích od předních českých i zahraničních gastronomických odborníků. Dotazníkové šetření ukázalo, že i tyto časopisy jsou žáky využívány a zároveň i škola může být, pro některé, zdrojem této literatury.



Graf 10

Na otázku č. 10 Jak často jsou využívány multimediální materiály při praktickém vyučování odpovědělo 100% respondentů. Naprostá většina 73% označila možnost, že tyto materiály využívány nejsou. Četnost využití jednou týdně označilo 16% žáků a možnost několikrát týdně využívá gastronomické multimediální materiály 6% dotázaných. Po 1% označilo možnost jednou za den a několikrát denně. Odpovědi jiné využily 3% žáků, kdy uvedli: jednou za čas a jednou za měsíc.

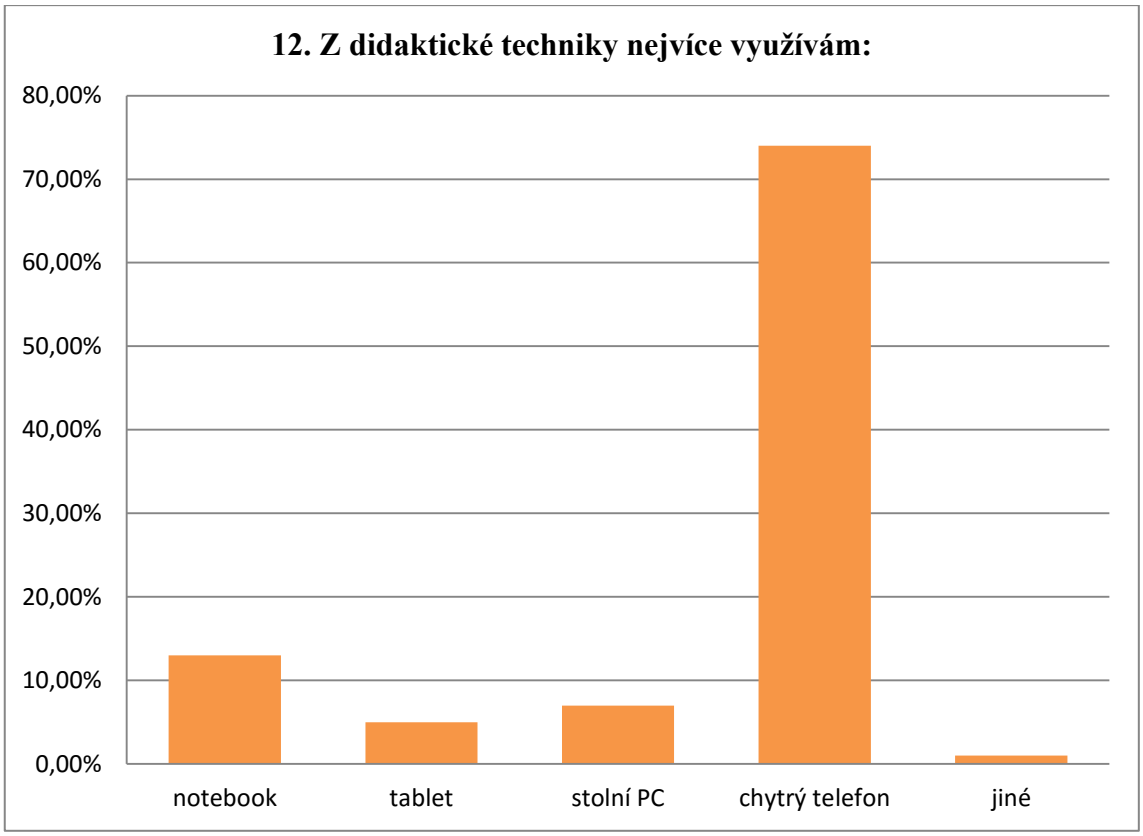
Očekávání autora se naplnilo, a to v tom směru, že nepředpokládal časté využívání multimédií, navíc když je odborný výcvik uskutečňován v reálném tržním prostředí. Nicméně autor podporuje využití těchto didaktických prostředků i v tomto prostředí, kdy je možné využít techniku a související materiál například při větší vytíženosti učitele odborného výcviku. Žák je dnes vybaven kompetencemi používat informační a komunikační techniku a často jeho znalosti a především dovednosti převyšují v této oblasti schopnosti učitele. Tyto kompetence pak umožňují žákům využívat multimédia s gastronomickou tématikou i při samostatné přípravě na praktickou činnost, kdy žák například zhlédne ukázku na internetu, zkonzultuje postup s pedagogem, ale hlavní učební podporu čerpá z daného multimédia.



Graf 11

Jak často jsou využívány multimediální materiály v teoretickém vyučování se zabývala otázka č. 11, na kterou odpověděli všichni dotázaní. Možnost jednou týdně zvolilo 41% dotázaných. Několikrát týdně označilo 35% žáků a 9% uvedlo, že multimediální materiály využívány nejsou vůbec. Odpověď jiné zvolilo 7% dotázaných a konkrétně pak uvedli: jen v některých hodinách, nepravidelně – málo, jednou za čas, párkrát za měsíc, někdy. Možnost jednou za den označilo 6% žáků a další 2% z pak využilo nabízené odpovědi několikrát denně.

K využití zásady názornosti nás vybízejí pedagogičtí odborníci od nepaměti. Nejinak bychom se k této zásadě měli stavět i při výuce teoretických předmětů s gastronomickým zaměřením. Co vysvětlíme slovy za několik minut, zvládne v ideálním případě vhodný multimediální materiál – video ukázka za dobu kratší, ale hlavně s úplně jiným efektem. Výzkum potvrdil fakt, že multimédia jsou na rozdíl od praktického vyučování využívána v teorii častěji. Autor však očekával, že počet respondentů, kteří označí první dvě z nabízených odpovědí, a to několikrát denně a jednou za den, bude daleko více a naopak u nabízené odpovědi jednou týdně, bude procentní zastoupení odpovědí žáků daleko menší.



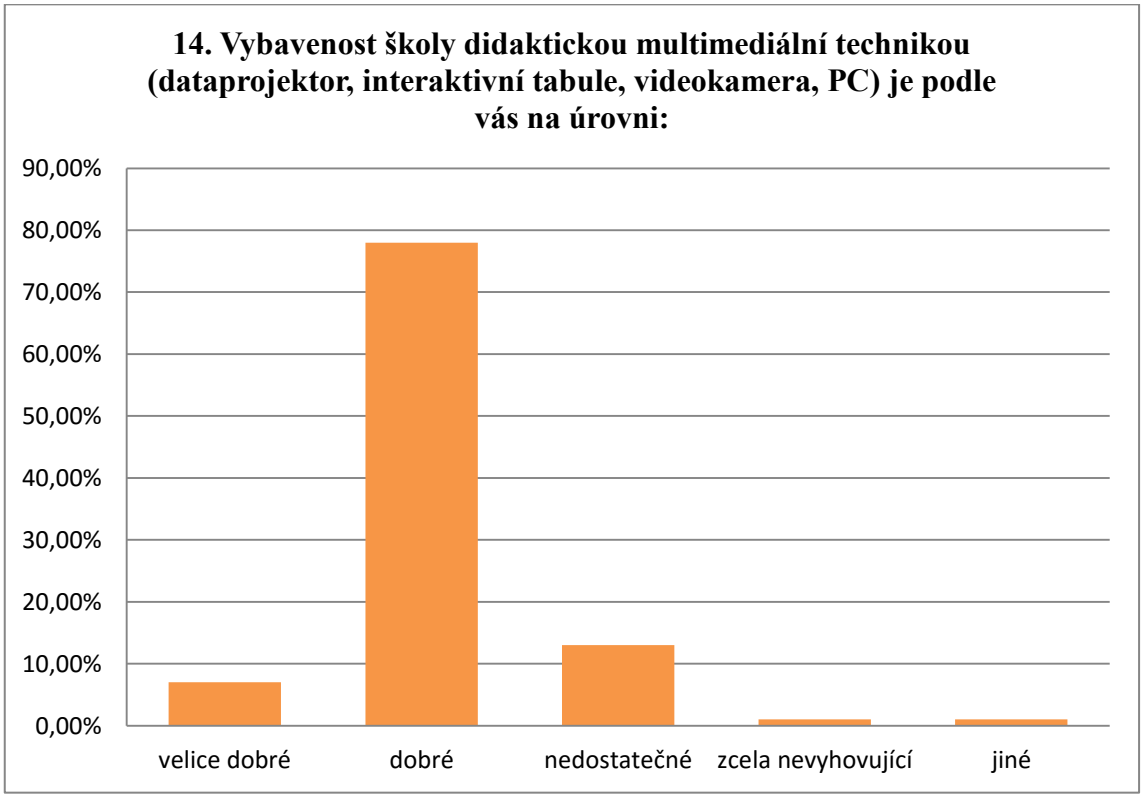
Graf 12

Na otázku číslo 12 odpověděli všichni žáci. Cílem bylo zjištění, jakou techniku nejvíce žáci využívají. Jako nejvíce využívanou technikou se stal chytrý telefon, který označilo 74% dotázaných. Na dalším místě skončila možnost notebook, kterou označilo 13% žáků, stolní PC 7% a tablet pak 5% dotázaných. Pouze 1% uvedlo, že didaktickou techniku nepoužívá vůbec.

Žijeme v době, kdy se jakákoliv technika nejen pro svou konkurenceschopnost neustále rozvíjí. Bez počítačů si dnes málokterý obor dokáže představit svou existenci. V počítačovém světě dochází u některých segmentů k miniaturizaci, zrychlování procesorů, zvětšování objemu u přenosu dat, ke zlepšení intuitivního ovládání a dalším vylepšením a modernizaci. Ještě nedávno sloužil mobilní telefon výhradně k obyčejné komunikaci, ať už prostřednictvím klasického přenosu zvuku nebo odeslání textových zpráv. Dnes jsou k dispozici tzv. chytré telefony, které pro kapacitu paměti a schopnosti můžeme označit jako malé počítače. Prostřednictvím těchto zařízení můžeme nejen komunikovat včetně obrazu, ale můžeme poslouchat hudbu, sledovat televizi, pracovat v excelu, bezhotovostně platit a provádět mnoho dalších operací. Chytrý telefon je tedy zařízení, které zčásti zastoupí tablet, notebook či stolní PC a který se stal běžnou

součástí života našich žáků. Autor očekává, že se zanedlouho stane i součástí výchovně vzdělávacího procesu.

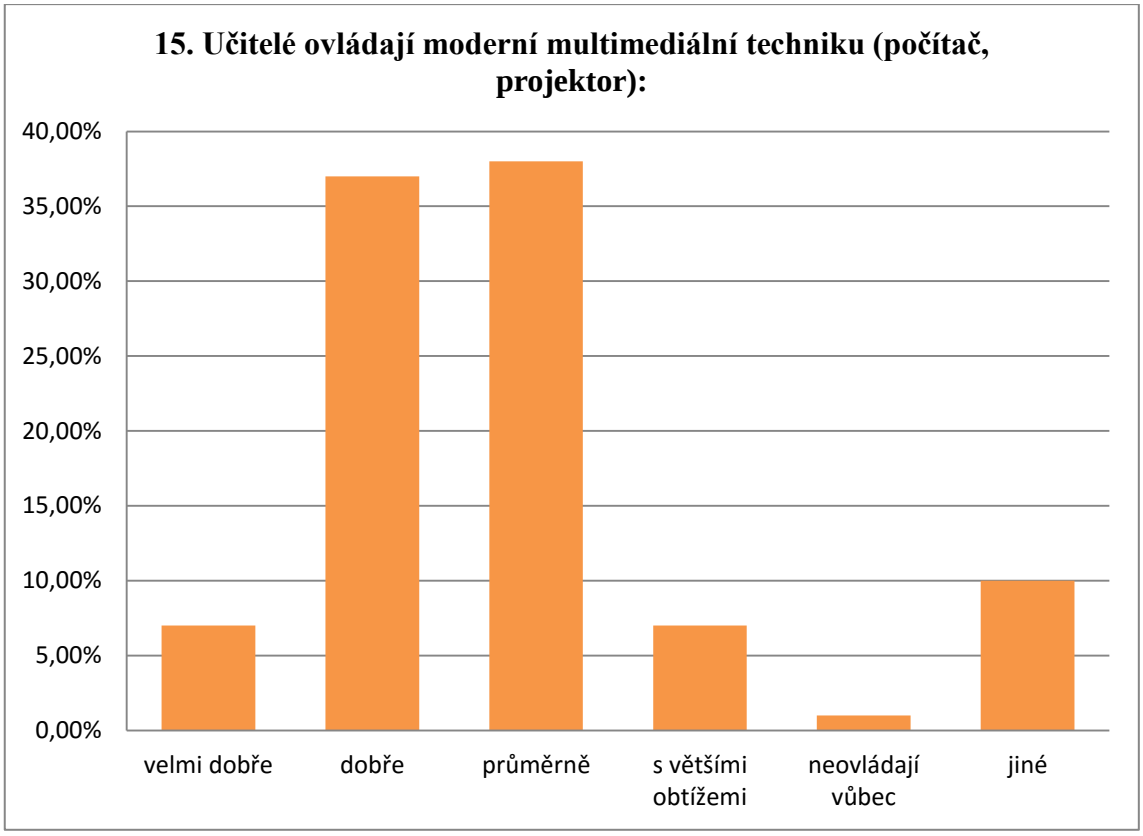
Otázkou č. 13 bylo zjišťováno, jaké zařízení využívají žáci při výuce odborných předmětů. Vlastní zařízení používá 98% dotázaných, 2% žáků využívá zařízení školní.



Otázka č. 14 se zabývala zjištěním, na jaké je úrovni, podle dotázaných, vybavenost školy multimediální technikou. Na tuto otázku reagovalo 100% respondentů. Většina dotázaných zvolila možnost dobré, a to 78%. Jako nedostatečně vybavenou školu touto technikou označilo tuto možnost 13% žáků. Vybavenost školy na velice dobré úrovni považuje 7% dotázaných, a naopak jako zcela nevyhovující pouze 1%. Shodně pak zvolilo možnost jiné 1% respondentů.

Většina žáků se při hodnocení školy, které se týkalo vybavenosti didaktickou technikou, vyjádřila kladným způsobem, možnost velice dobré a dobré zvolilo celkem 85% žáků. I přes to, že byla zjišťována spokojenost žáků, můžeme předpokládat, v závislosti na tomto šetření, že bude naplněna také spokojenost pedagogů včetně vedení školy. Odpovědi s negativní reakcí na danou otázku lze interpretovat tím, že vždy je co zlepšovat, nebo že žáci mají představu o dalších možnostech, které by bylo možné

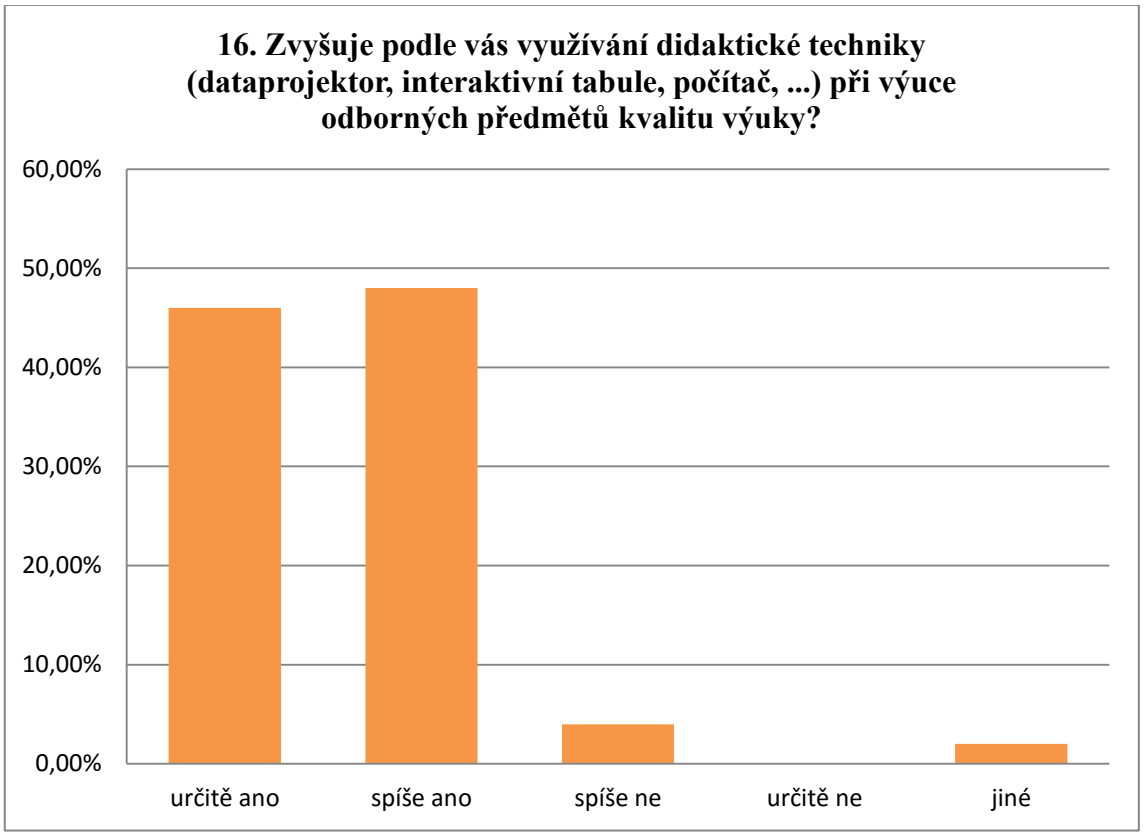
realizovat prostřednictvím i další techniky a v neposlední řadě je otázkou skutečnost, že technika ve škole je, ale není využívána.



Otázka č. 15 se zabývá zjištěním, jak učitelé ovládají moderní multimediální techniku. Otázkou se zabývali všichni dotázaní. Poměrně stejným výsledkem skončily možnosti průměrně s 38% a odpověď dobře zvolilo 37% dotázaných. Shodně ohodnotili žáci velmi dobrou znalost ovládání multimediální techniky učiteli se 7% a stejný počet respondentů označil nabízenou možnost s většími obtížemi. Neovládají vůbec zvolilo 1% žáků a napsat svůj vlastní komentář, tedy možnost jiné, zvolilo 10% dotázaných, kdy uvedli: někteří to neovládají; někteří neumí ani zapnout PC; 50:50; jak který učitel; někteří dobře, někteří ne.

Každý pedagog musí dbát na neustálý rozvoj svých znalostí, dovedností, návyků a dalších učitelských ctností, aby byl vzorem pro své žáky. Nejinak tomu je i v oblasti výpočetní techniky. Nikdo neočekává, že učitel odborných předmětů bude ovládat techniku jako učitel informačních a komunikačních technologií. Je skutečně ostudné,

když žáci v rámci dotazníkového šetření uvádějí, že učitel neumí ani zapnout počítač, nebo sdělení: „někteří to neovládají“. Ne všechny názory však lze akceptovat a uvádět je jako relevantní, i když praxe ukazuje, že počínání některých kolegů se k vyjádření žáků velice přibližuje. Nicméně šetření ukázalo, že většina pedagogů techniku ovládá na dobré a průměrné úrovni, což ve výuce odborných předmětů jistě postačuje.



Na poslední otázku č. 16 odpovědělo 100% dotázaných. Šetření se zabývalo zjištěním, zda využívání didaktické techniky při výuce odborných předmětů zvyšuje kvalitu výuky. Naprostá většina respondentů zvolila možnost ano, kdy 48% uvedlo spíše ano a 46% určitě ano. Pouze 4% žáků uvedlo možnost spíše ne a 2% dotázaných zvolilo jiné, kdy žáci uvedli: jak u kterého předmětu a nemohu soudit.

Výsledky šetření ukazují, že žáci oceňují využívání didaktické techniky a celých 94% dotázaných uvedlo, že podle nich tato technika zlepšuje kvalitu výuky. Autor je přesvědčen o pozitivních dopadech již mnohokrát zmiňované a využívané názornosti, která žákům pomáhá k lepšímu pochopení látky, k seznámení se s různými surovinami, nápoji, technologickými postupy, předběžnými úpravami a dalšími ukázkami, které je možno žákům prezentovat prostřednictvím didaktické techniky a multimediálních

materiálů. Prostřednictvím didaktické techniky je možno prezentovat poznámky k zápisu do sešitů, kdy pedagog svým členěním, zvýrazněním, podtržením, barevným rozlišením, ale i čitelností může žákům vytvořit materiál pro lepší osvojení dané látky.

4.5 Shrnutí a diskuze výsledků

Cílem výzkumné části bylo shromáždit požadované informace prostřednictvím 16 otázek a jejich odpovědí, které pomohou zodpovědět výzkumné otázky.

K lepšímu pochopení probírané látky nejvíce žákům vyhovují materiály, které působí na zrakové orgány v kombinaci se zvukovým záznamem ať už přímo z daného materiálu nebo prostřednictvím učitelova komentáře a které téměř ideálním způsobem umožňují žákům pochopit i více náročné technologické postupy. Nespornou výhodou je i fakt, že materiál lze využít ve vyučování teoretickém, praktickém i při domácí přípravě.

Z pohledu žáků je k dispozici malé množství učebnic s gastronomickým obsahem a další skupině žáků nevyhovuje množství populárně naučné literatury a televizních pořadů. Co se týká učebnic, na trhu jsou některé tituly, které sice vyšly po roce 1989, ale ve kterých se neobjevují žádné změny, ke kterým dochází v každém oboru, tedy i v gastronomii. Ten, kdo se zabývá tvorbou učební podpory pro žáky, se většinou vydává cestou multimediálního zpracování výukových materiálů, proto množství tištěných učebnic spíše stagnuje. Škola, ve které probíhalo dotazníkové šetření, provozuje knihovnu a svým žákům půjčuje některé tituly, ale samozřejmě v omezené míře a často jsou knihy po pár letech používání značně poničené. Žákům je tedy doporučován nákup vlastních učebnic, což ale nezaručuje jejich zakoupení a využívání. S příchodem televizních pořadů s kulinářskou tematikou je spojeno také množství populárně naučné literatury. Pořad je s odstupem času doplněn také prodejem knih s obdobným obsahem nebo s vazbou na osobnost pořadu.

Žáci posuzovali kvalitu materiálů a jako nejméně kvalitní označili učebnice. S tím souvisí výše uvedený text, ale zřejmě i fakt, že učebnice se pro ně stává příliš statickou, tedy nudnou a nezajímavou. Žáci většinou nejsou schopni v době svého působení na střední škole objektivně posoudit kvalitu textu, mohou však posoudit, jak je učebnice zaujala z pohledu obrazových příloh, aktuálnosti, logického členění, ve vztahu teorie a získané praxe a podobně. Totéž platí i o posuzování populárně naučné literatury

a informací z internetu. Vždyť i dospělý jedinec má mnohdy problém objektivně posoudit relevantnost informací v daných materiálech.

Internet je fenoménem dnešní doby a s tím souvisí i velké procento žáků, kteří ho označili jako nejvyužívanější zdroj pro práci na úkolech při teoretické výuce. Na internetu dnes skutečně nalezneme téměř vše. Nesmíme však zapomínat a nesmíme vynechat to slůvko „téměř“. Při využívání informací je nutná obezřetnost a používání vlastního rozumu, který však také není vševědoucí, stejně jako internet. Žákům a nejen jim je tedy doporučováno, aby si informace ověřovali z více zdrojů, kterými může být jiný odkaz na internetu, kniha, časopis, učebnice, informace od učitele nebo jiného odborníka.

Jakou mají žáci studijní oporu při výuce praktického vyučování kromě učitele odborného výcviku? Co jim nejvíce pomáhá zvládat zadané úkoly? Odpovědí většiny žáků jsou receptury – normy. Tato poměrně silná kniha je využívána již několik desetiletí a vysloužila si příznačný název „Kuchařská bible“, někým zatracovaná, jiným vyzdvihovaná kniha s mnoha technologickými postupy nejen české kuchyně. Učitelé, ale i autor se ke knize hlásí a považuje ji skutečně za základ nejen pro profesionály, ale především pro žáky, budoucí kuchaře. Postupy jsou v recepturách dobře popsány, kniha obsahuje základní dodnes připravované pokrmy, suroviny jsou zde uvedeny – vyčísleny na 10 porcí. V knize nechybí přehled hygienických předpisů, hmotnostní ztráty jednotlivých surovin a další cenné informace. U této otázky se dalo očekávat, že bude označena ve větším procentním zastoupení i odpověď informace z internetu, ale žáci dali přednost ověřenému a hojně využívanému prostředku.

Otázkou č. 6 a 7 autor zjišťoval, jak často je odborná literatura využívána v teoretickém a praktickém vyučování. Překvapivým zjištěním bylo, že v obou případech uvedlo shodně 11% žáků, že literaturu nepoužívá. Otázkou je, jak tedy připravují pokrmy, když odborné knihy nepoužívají? Poměrně silné zastoupení měla odpověď několikrát týdně, a to opět jak v teoretickém, tak praktickém vyučování. V praktickém vyučování ještě silnou odpovědí s 30% bylo využití literatury každý den, což se předpokládá právě v souvislosti s normováním pokrmů, které pak žáci skutečně připravují, a kdy se předpokládá využití minimálně receptur teplých pokrmů.

Odborné časopisy jsou podle výsledků šetření pro celou polovinu žáků zdrojem a inspirací výrobních postupů pokrmů i nápojů. Další oblastí zájmu, ale možná

i nezájmu o další obsah periodik je skutečnost, že 21% dotázaných označilo možnost fotografie. Zkušenosti autora potvrzují fakt, že žáci časopis při výuce prolistují, zhlédnou obrazový materiál, názvy článků a časopis putuje k dalším spolužákům. O něco menší množství žáků se díky časopisům zajímá o gastronomické novinky, což má minimálně jeden pozitivní dopad, a to ten, že velice často dochází k diskusím na dané téma, sdělování vlastních zkušeností nebo dotazům směrem k pedagogům. I přesto, že jsou na trhu časopisy s různě kvalitním obsahem, je jejich využití přínosné.

Časopisů s gastronomickou tématikou je k dispozici velké množství a můžeme je získávat různými způsoby. Žáci v šetření uvedli, že nejčastějším způsobem získání tohoto materiálu je jeho zakoupení nebo jeho dostupnost v některém ze supermarketů s potravinami, kde jsou tyto tiskoviny k dispozici zdarma. Škola poskytuje zázemí v podobě některých odborných periodik, ale žáci tuto skutečnost v šetření neocenili, což by mohlo vést k doporučení, aby se touto situací pedagogové zabývali a více v hodinách odborných předmětů s tímto materiálem pracovali.

Multimédia jsou součástí života většiny z nás. Také české školství na tuto skutečnost reaguje. Videorekordéry jsou nahrazovány DVD či Blu-ray přehrávači, naprostá většina škol má k dispozici internet, dataprojektor s počítačem je dnes standardem každé učebny. Je tedy spíš otázkou, jak budou tyto materiální didaktické prostředky využívány. V dotazníkovém šetření byla zjišťována četnost využití multimediálních materiálů, a to jak v teoretickém, tak i při praktickém vyučování. Šetření potvrdilo předpoklad, že při praxi žáků jsou tyto materiály využívány minimálně nebo využívány nejsou vůbec, zato v teoretickém vyučování jsou využívány sice daleko ve větší míře, ale podle autora stále nedostatečně. Šetření ukázalo, že 76% respondentů označilo, a tím potvrdilo využití multimédií ve výuce teorie minimálně jednou a několikrát týdně.

Jak již bylo uvedeno, žijeme v době, kdy informace a komunikace jsou ve velké míře prováděny prostřednictvím techniky. Díky mnohým zařízením můžeme využívat i různé studijní materiály, a to z různých zdrojů. Dotazníkové šetření ukázalo, že žáci z nabízených možností didaktické techniky nejvíce využívají chytrý telefon. Většina toto zařízení vlastní, dokáže s ním manipulovat a v případě možnosti připojení k síti také plnit zadané úkoly při výuce odborných i jiných předmětů. Jsou učitelé, kteří způsob využívání těchto prostředků příliš nepodporují, nebo i zcela odmítají, ale jsou i pedagogové, kteří této techniky využívají k vyhledávání informací. Z techniky jsou

dále využívány notebooky, tablety či stolní PC, ale pouze v omezené míře. Pouze jedno procento dotázaných odpovědělo, že techniku nevyužívá vůbec.

Žáci se během studia vyjadřují k mnohým aspektům, které se dotýkají výchovně vzdělávací instituce. Je to hodnocení pedagogického sboru, mimoškolních aktivit, vedení školy, nabídky kurzů, exkurzí a podobně. Žáci se také velice kriticky staví k posuzování vybavenosti a kvality výpočetní i multimediální techniky, kterou škola nabízí a žáci včetně pedagogů využívají pro plnění vzdělávacích cílů. Z šetření vyplynulo, že žáci jsou spíše spokojeni s technikou, která zprostředkovává multimediální obsahy. Nicméně 15% respondentů se vyjádřilo v tomto ohledu negativně, z čehož může plynout závěr, že těmto tématům se musí jak vedení školy, tak pedagogický sbor náležitě věnovat i v budoucnosti.

Odpovědi na otázku, jak ovládají učitelé multimediální techniku, mohou zneklidnit nejednoho učitele. Většina dotázaných však své pedagogy spíše podpořila. Známkou od jedničky až po průměr ohodnotilo své učitele 82% dotázaných. Ovšem ostatní žáci se vyjádřili negativně, což nemůže potěšit samotné pedagogy, a na tuto skutečnost by mělo adekvátním způsobem reagovat i vedení školy.

Uspokojující, ale také výsledky zavazující přinesly odpovědi na poslední otázku dotazníkového šetření, ze kterých vyplynulo, že 94% žáků podporuje využití didaktické techniky ve vyučování, protože zvyšuje kvalitu výuky odborných předmětů. Využívání zmíněné techniky přináší další možnosti, jak lze obohatit výuku o prvky názornosti, propojení teorie s praxí, možnost uplatnit metodu práce s chybou, prezentovat ukázky odborníků i pedagogů a v neposlední řadě i žáků. Práce s didaktickou technikou také v mnohých ohledech usnadňuje práci pedagoga, ale především dochází k větší efektivitě ve výchovně vzdělávacím procesu.

4.6 Analýza vybraných titulů

V Rámcovém vzdělávacím programu oboru Kuchař – číšník je pro předmět, který byl pro dané učivo vytvořen ve Školním vzdělávacím programu s názvem Technologie, uvedeno následující učivo:

„Základy technologie přípravy pokrmů,

- příprava a předběžná úprava potravin,

- *tepelné úpravy pokrmů, - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů".* (RVP Kuchař – číšník, 2007, s. 41)

Ve sloupci výsledků vzdělávání jsou z RVP převedeny do ŠVP následující cíle, které žák musí na konci vzdělávání naplnit a jsou to:

„- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů;

- *orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin; - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít;*
- *dohotovuje a expeduje pokrmy; - připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku;*
- *charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet; - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání;*
- *sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí;*
- *pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou".* (RVP Kuchař – číšník, 2007, s. 41)

Prvním titulem, který jsem si vybral pro analýzu, jsou **Receptury teplých pokrmů**, které jsou velice často nazývány kuchařskou „biblí". Jde o publikaci, která napomáhá žákům gastronomických oborů nejen pochopit osvojovanou látku, ale také realizovat vlastní pracovní výkon s daným výsledným produktem. RVP a následně i ŠVP určuje, že jeden z výsledků vzdělávání je práce s normami, recepturami a odbornou literaturou. Receptury teplých pokrmů, ale i Receptury studených či dietních pokrmů jsou také velice často nazývány normami, které sice po roce 1989 nejsou závazné, ale které jsou odbornou gastronomickou veřejností využívány dodnes. Tyto normy jsou pro žáky středních odborných škol přínosné především pro svůj obsah, kterého využívají také učitelé odborných předmětů a učitelé odborného výcviku při výuce. V recepturách můžeme nalézt několik skupin pokrmů, které jsou členěny následovně: polévky, pokrmy z hovězího, telecího, skopového a jehněčího masa, dále mletá masa, pokrmy z uzenin a pokrmy mezinárodní kuchyně, zvěřina, drůbež, ryby, bezmasé pokrmy včetně omáček a přílohy. Co se týká jednotlivých výrobků, které jsou v recepturách obsaženy a popsány, se skládají z názvu pokrmu, čísla receptury, množství na jednu porci, stručné charakteristiky a podstatnou částí je výrobní – technologický postup.

Přičemž osvojování těchto postupů je hlavním obsahem předmětu Technologie. Další součástí vlastních konkrétních pokrmů je norma na 10 porcí nebo na jeden kilogram. Norma obsahuje 2 až 4 sloupce, kde je uvedeno množství surovin v gramech, a to v čisté a hrubé váze. U většiny pokrmů je norma vytvořena na větší a menší množství jednotlivých výrobků. Na konci tabulky je uvedeno množství hotového výrobku, ztráty a energetická hodnota v kilojoulech. Součástí knihy dále jsou hygienické předpisy, které se uplatňují v zařízeních veřejného stravování a které jsou součástí vzdělávacích programů a které uplatňují žáci především při realizaci odborného výcviku. Publikace obsahuje CD ROM s názvy pokrmů v pěti jazycích, a to v angličtině, němčině, češtině, ruštině a polštině, což využijí žáci v rámci mezipředmětových vztahů při výuce cizích jazyků, kterými jsou nejčastěji anglický a německý jazyk. (Receptury teplých pokrmů, 2015) Receptury jsou vhodným materiálním didaktickým prostředkem, který poskytuje podporu při realizaci naplňování výsledků vzdělávání – učiva z RVP: *„Základy technologie přípravy pokrmů - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů“.* (RVP Kuchař – číšník, 2007, s. 41) Kniha naplňuje požadavky Školního vzdělávacího programu, který vychází z RVP daného oboru.

Závěrem bych chtěl konstatovat, že zpracování Receptur teplých pokrmů je na velmi dobré úrovni, že jde o materiál, o který se mohou opřít nejen učitelé, ale především žáci v hodinách teoretické i praktické přípravy a při samostudiu. Kniha je vhodná pro širokou odbornou i laickou veřejnost. Předností je logické členění, výstižné a ověřené technologické postupy a zpracování norem. Po více jak dvacetileté praxi mohu tuto knihu vřele doporučit každému žákovi, a to nejen její zakoupení, ale především její využívání jak v době studia, tak i při dalších činnostech ať už profesních, či osobních – rodinných.

Druhým materiálem, který jsem zvolil pro analýzu, je sada učebnic pro střední odborné školy a pro hotelové školy **Technologie přípravy pokrmů** I. až V. Pouhá skutečnost, že knihy byly schváleny MŠMT, předurčuje materiály k využití při výuce předmětu Technologie pro obor Kuchař – číšník. Učebnice byly vydávány a schvalovány postupně a obsah je členěn následujícím způsobem: I. díl pojednává o zásadách zdravé výživy, bezpečnosti práce a ochraně zdraví, podává přehled o základních tepelných úpravách a zabývá se technologickými postupy, dělením a významem polévek a omáček. (Sedláčková, Otoupal, 1998) II. díl učebnice se věnuje přílohám a bezmasým

pokrmům. Osobně jsem toto učivo, které je obsaženo v těchto dílech, zařadil ve Školním vzdělávacím programu do prvního ročníku. i když je členěno jiným způsobem, než tomu je v Recepturách teplých pokrmů, lze obsahy obou těchto didaktických materiálů vhodně doplňovat a plně využívat při výuce. (Sedláčková, 1999) III. díl učebnice je zaměřen na přípravu pokrmů z různých druhů mas a vnitřností (Sedláčková, 2000), IV. díl se věnuje drůbeži, rybám, mořským plodům a zvěřině. Tyto dva díly jsou studijní oporou pro žáky ve druhém ročníku. (Sedláčková, Nodl, Řešátko, 2001) Poslední vydaný díl, tedy díl V. popisuje přípravu pokrmů studené kuchyně, což je učivo třetího ročníku. (Sedláčková, 2003) Všechny knihy jsou sestaveny s logickou návazností učiva a přinášejí žákům základní poznatky o zpracování a úpravě surovin a jednotlivých pokrmů. Osobně bych uvítal více fotografií a názorných ukázek pomocí různých souborů obrazových materiálů, jak můžeme vidět v některých knihách či učebnicích od zahraničních autorů. Inspirací může být kniha od Jamese Petersona Co by měl vědět správný kuchař. (Peterson, 2009)

Soubor učebnic Technologie přípravy pokrmů byl primárně vydán pro odborné školy a komplexnější materiál, který se opírá o současné trendy, na trhu prozatím neexistuje. Proto i tuto didaktickou textovou pomůcku doporučuji využívat při edukaci žáků odborného zaměření gastronomických oborů.

5 Závěr

Teoretická část práce zahrnuje základní přehled pedagogických dokumentů, které vznikly při poslední kurikulární reformě v podobě státních a školních materiálů. V těchto dokumentech, které nesou název Rámcový vzdělávací program a Školní vzdělávací program, je uveden obsah vzdělávání a výsledky vzdělávání. Další část teoretických východisek pojednává o metodách, formách, didaktických zásadách a materiálních didaktických prostředcích, které se uplatňují při výuce odborných předmětů na střední škole s gastronomickým zaměřením. Práce se opírá o knihy předních, především českých pedagogů a autorů odborné literatury. V práci jsou uvedeny i autorovy zkušenosti a názory, které vycházejí z více jak dvacetiletého pedagogického působení na Integrované střední škole Moravská Třebová. Po vyplnění dotazníků žáky bylo toto šetření zpracováno a vyplynuly z něj odpovědi na výzkumné otázky. Pro autora bylo překvapením, s jakým zájmem žáci k dotazníkovému šetření přistupovali, a po odevzdání materiálů s otázkami a jejich odpověďmi chtěli na daná témata diskutovat. Při zpracování bakalářské práce nedošlo k žádným komplikacím. Autor se díky zvolenému tématu daleko více zajímal o názory žáků, sledoval jejich reakce při zadáních, které se dotýkaly využívané literatury, snažil se o aplikaci aktivizačních metod ve spojení s multimediálními materiály, které byly prezentovány prostřednictvím vhodné didaktické techniky.

Práce přinesla odpovědi na otázky, jaké materiály nejvíce vyhovují žákům v teoretickém vyučování a jaké při praktické výuce. Zatímco v teoretickém vyučování oceňují žáci názornost prostřednictvím video ukázek, při praktickém vyučování upřednostňují odbornou literaturu, a to receptury, se kterými pracují denně.

Získané výsledky dotazníkového šetření lze využít na konkrétní škole, kde probíhal daný výzkum. Jak je patrné z odpovědí, ale i z reakcí na způsob výuky autora, žáci oceňují názorné ukázky ve formě videoukázek. Dalším pozitivním dopadem, kdy využijeme závěrů této práce, může být doporučení kolegům, aby uplatňovaly ve výuce zásadu názornosti ve větší míře. Doporučením může být i využití multimediálních materiálů s gastronomickou tématikou při praktickém vyučování, a to především v době, kdy část žáků nevykonává přímou praktickou činnost. Závěry bakalářské práce lze využít při jednáních s vedením školy, aby i nadále podporovalo nákupy odborné literatury, učebnic, časopisů, vhodných multimediálních materiálů a didaktické

techniky. Podporu by si zasloužilo i vzdělávání pedagogů ve věcech obsluhy využívané techniky. Obecně lze však konstatovat, že odpovědi žáků vyšly pro školu a pedagogy spíše v kladném vyjádření.

Zpracování teoretické i praktické části bakalářské práce pomohly autorovi více se zamýšlet nad způsoby pozitivního ovlivňování žáků všemi klasickými, ale i moderními prostředky. Pokud autor posune, rozšíří, přiblíží a zlepší výchovně vzdělávací proces k dosažení stanovených cílů žáků, pak i v tomto ohledu tato práce měla smysl.

6 Seznam použité literatury

CHROMÝ, Jan. *Materiální didaktické prostředky v informační společnosti*. Vyd. 1. Praha: Verbum, 2011. Komunikace a média. ISBN 978-80-904415-5-2.

JANIŠ, Kamil. *Obecná didaktika - vybraná témata*. Vyd. 5. Hradec Králové: Gaudeamus, 2012. ISBN 978-80-7435-224-9.

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

LAŠEK, Jan a Martina MANĚNOVÁ. *Základy statistického zpracování pedagogicko-psychologického výzkumu*. Vyd. 2. Hradec Králové: Gaudeamus, 2009. ISBN 978-80-7041-779-9.

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

NAGYOVÁ, Ingrid. Vzdělávací technologie – nástroje. Ostravská univerzita v Ostravě, 2013. ISBN 978-80-7464-440-5.

PELIKÁN, Jiří. *Základy empirického výzkumu pedagogických jevů*. 2., nezměn. vyd. Praha: Karolinum, 2011. ISBN 978-80-246-1916-3.

PETERSON, James. *Co by měl vědět správný kuchař: [484 rad, tipů, triků a technik jak si usnadnit práci v kuchyni]*. Vyd. 1. V Praze: Ikar, 2009. ISBN 978-80-249-1152-6.

PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2002.
ISBN 80-7178-681-0.

Pravidla českého pravopisu. 2. vyd. V Brně: Lingea, 2010. ISBN 978-80-87062-88-3.

PRŮCHA, Jan. *Moderní pedagogika*. 5., aktualiz. a dopl. vyd. Praha: Portál, 2013. ISBN 978-80-262-0456-5.

PRŮCHA, Jan, Eliška WALTEROVÁ a Jiří MAREŠ. *Pedagogický slovník*. 7., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Portál, 2013. ISBN 978-80-262-0403-9.

RAMBOUSEK, Vladimír. *Materiální didaktické prostředky*. V Praze: Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, 2014. ISBN 978-80-7290-664-2.

RUNŠTUK, Jaroslav. *Receptury teplých pokrmů*. 7. vydání. Divec: R plus, 2015. ISBN 978-80-904093-2-3.

SKUTIL, Martin. *Základy pedagogicko-psychologického výzkumu pro studenty učitelství*. Vyd. 1. Praha: Portál, 2011. ISBN 978-80-7367-778-7.

SEDLÁČKOVÁ, Hana a Pavel OTOUPAL. *Technologie přípravy pokrmů: učebnice pro střední odborné školy a pro hotelové školy : [učebnice pro obory SOU kuchař - kuchařka, kuchař - číšník a pro hotelové školy]*. 1. vyd. Praha: Nakladatelství Fortuna, 1998. ISBN 80-7168-571-2.

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 2.: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 1999. ISBN 80-7168-626-3.

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 3.: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-737-5.

SEDLÁČKOVÁ, Hana, Ladislav NODL a Jaroslav ŘEŠÁTKO. *Technologie přípravy pokrmů 4: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-788-X.

SEDLÁČKOVÁ, Hana (ed.). *Technologie přípravy pokrmů: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2003. ISBN 80-7168-863-0.

Internetové zdroje

Rámcový vzdělávací program Kuchař - číšník. In: *www.nuov.cz* [online]. Praha, 2007 [cit. 2016-04-12]. Dostupné z: http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf

7 Seznam příloh

Příloha A: Dotazník

Příloha A

Dotazník

Vážení žáci, dovolte mi, abych vás požádal o vyplnění následujícího dotazníku, jehož cílem je zjistit, jak vám vyhovují učební pomůcky, jaké materiály jsou pro vás přínosné, jak jste spokojeni s vybavením školy, co vás nejvíce zajímá v odborné literatuře apod. Dotazník využiji jak pro svou bakalářskou práci, tak i jako podklad při jednáních s vedením školy, která se budou týkat optimalizace využití a případného pořízení didaktických prostředků. Dotazník je anonymní. Prosím o zodpovězení všech otázek. U každé otázky zakroužkujte pouze jednu z nabízených možností (zakroužkovat písmeno).

Pohlaví:

a) muž b) žena

Ročník

a) první b) druhý c) třetí

1. K lepšímu pochopení probírané učební látky mi nejvíce vyhovuje:

a) populárně naučná gastronomická literatura

b) učebnice

c) informace z internetu

d) video ukázky

e) televizní pořady

f) jiné (uveďte konkrétně)
……

2. Jako nevyhovující považuji množství (vše s gastronomickou tématikou):

a) populárně naučné gastronomické literatury

b) učebnic

c) informací z internetu

d) video ukázek

e) televizních pořadů

f) jiné (uveďte konkrétně)
……

3. Jako nevyhovující považuji kvalitu (vše s gastronomickou tématikou):

a) populárně naučné gastronomické literatury

b) učebnic

c) informací z internetu

d) video ukázek

e) televizních pořadů

f) jiné (uveďte konkrétně)
……

4. Při zpracování zadaných úkolů v <u>teoretickém</u> vyučování nejvíce využívám:

a) odborné knihy / odborné časopisy

b) učebnice

c) receptury / normy

d) informace z internetu

e) DVD / video / televizní pořady

f) jiné (uveďte konkrétně)
……

5. Při plnění zadaných úkolů při <u>praktickém</u> vyučování nejvíce využívám:

a) odborné knihy / odborné časopisy

b) učebnice

c) receptury / normy

d) informace z internetu

e) DVD / video

f) jiné (uveďte konkrétně)
……

6. Odbornou literaturu (učebnice, slovníky, receptury, populárně naučnou, časopisy) v <u>teoretickém</u> vyučování používám:

a) několikrát denně

b) jednou za den

c) několikrát týdně

d) jednou týdně

e) nepoužívám

f) jiné (uveďte konkrétně)
……

7. Odbornou literaturu (učebnice, slovníky, receptury, populárně naučnou, časopisy) při <u>praktickém</u> vyučování používám:

a) několikrát denně

b) jednou za den

c) několikrát týdně

d) jednou týdně

e) nepoužívám

f) jiné (uveďte konkrétně)
……

8. V odborných časopisech mě nejvíce zajímají

a) novinky z oblasti gastronomické techniky

b) fotografie

c) novinky z oblasti surovin, pokrmů a nápojů

d) recepty / výrobní postupy

e) soutěže v oboru

f) jiné (uveďte konkrétně)
……

9. Gastronomické časopisy nejčastěji získávám (mám k dispozici):

a) zakoupením

b) ve škole

c) v obchodech s potravinami (supermarkety/hypermarkety) – zdarma

d) od spolužáků

e) doma

f) jiné (uveďte konkrétně)
……

10. Jak často jsou využívány multimediální materiály (DVD, video ukázky, televizní pořady – vše s gastronomickou tématikou) při <u>praktickém</u> vyučování.

a) několikrát denně

b) jednou za den

c) několikrát týdně

d) jednou týdně

e) nejsou využívány

f) jiné (uveďte konkrétně)

.....

11. Jak často jsou využívány multimediální materiály (DVD, video ukázky, televizní pořady – vše s gastronomickou tématikou) v <u>teoretickém</u> vyučování.

a) několikrát denně

b) jednou za den

c) několikrát týdně

d) jednou týdně

e) nejsou využívány

f) jiné (uveďte konkrétně)

.....

12. Z didaktické techniky nejvíce využívám:

a) notebook

b) tablet

c) stolní PC

d) chytrý telefon

e) jiné (uveďte konkrétně)
……

13. Spíše využívám zařízení:

a) vlastní

b) školní

14. Vybavenost školy didaktickou multimediální technikou (dataprojektor, interaktivní tabule, videokamera, PC) je podle vás na úrovni:

a) velice dobré

b) dobré

c) nedostatečné

d) zcela nevyhovující

e) jiné (uveďte konkrétně)
……

15. Učitelé ovládají moderní multimediální techniku (počítač, projektor, …):

a) velmi dobře

b) dobře

c) průměrně

d) s většími obtížemi

e) neovládají vůbec

f) jiné (uveďte konkrétně)
……

16. Zvyšuje podle Vás využívání didaktické techniky (dataprojektor, interaktivní tabule, počítač,…) při výuce odborných předmětů kvalitu výuky?

a) určitě ano

b) spíše ano

c) spíše ne

d) určitě ne

e) jiné (uveďte konkrétně)
……..

Děkuji za Váš čas strávený vyplněním dotazníku.