

**JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH
BUDĚJOVICÍCH
PEDAGOGICKÁ FAKULTA**

KATEDRA PEDAGOGIKY A PSYCHOLOGIE

**Odborná a metodická příprava učitele odborného
výcviku na praktické vyučování**

Bakalářská práce

České Budějovice 2011

Vedoucí bakalářské práce:
doc. RNDr. Vojtěch Stach, CSc.

Vypracovala:
Naděžda Šindelářová

Prohlášení

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

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným stanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích, dne 22. 3. 2011

.....
Naděžda Šindelářová

Bibliografický záznam

ŠINDELÁŘOVÁ, Naděžda. *Odborná a metodická příprava učitele na praktické vyučování: bakalářská práce*, České Budějovice: Jihočeská univerzita, Pedagogická fakulta, Katedra pedagogiky a psychologie, 2010. 60 listů
Vedoucí bakalářské práce doc. RNDr. Vojtěch Stach, CSc.

Anotace

Bakalářská práce „*Odborná a metodická příprava učitele odborného výcviku na praktické vyučování*“ pojednává o celkové připravenosti učitele na praktické vyučování. První kapitola pojednává o tom, jaké předpoklady by měl učitel splňovat, aby mohl vykonávat toto zajímavé a prospěšné povolání. V druhé kapitole je zpracován doporučený výběr vyučovacích metod pro výuku odborných předmětů. Třetí kapitola je zaměřena na průběh odborného výcviku a odbornou přípravu učitele na praktické vyučování oboru kuchař na Střední škole řemesel a služeb Strakonice. Ve čtvrté kapitole je představena prezentace Mezinárodního projektu v oblasti gastronomie zaměřený na tradiční pokrmy norské a české kuchyně, který realizovali žáci oboru kuchař a číšník z Norska a České republiky.

Klíčová slova

učitel, žák, výukové metody, praktické vyučování, dovednosti, motivace, mezinárodní projekt

Annotation

This thesis "*Scientific and methodical preparation of teachers for practical teaching*" deals with the overall preparedness of teachers for practical classes. The first chapter discusses what requirements should be satisfied for teachers to pursue this interesting and rewarding profession. There is a choice of recommended teaching methods for vocational subjects teaching described in the second chapter. The third chapter focuses on teaching course and teachers' preparation for practical teaching field look on Střední škola řemesel a služeb Strakonice. There is a presentation of an international project in the field of gastronomy introduced in the fourth chapter. The project is focused on traditional dishes of Norwegian and Czech cuisine that were realized by students from participating countries.

Keywords

teacher, student, teaching methods, practical training, skills, motivation, international project

Poděkování

Zde bych chtěla poděkovat panu doc. RNDr. Vojtěchu Stachovi, CSc., za jeho odbornou pomoc, cenné rady a vedení při vypracování této bakalářské práce.

OBSAH:

Úvod.....	8
1. Poslání učitele odborného výcviku	9
1.1 Osobnost učitele odborného výcviku	9
1.2 Role učitele odborného výcviku.....	10
1.3 Charakterové vlastnosti učitele	11
1.4 Autorita učitele.....	12
1.5 Činitelé ovlivňující práci učitele	13
1.6 Hodnocení žáků učitelem.....	14
2. Vyučovací metody v práci učitele odborných předmětů.....	15
2.1 Pojem vyučovací metoda.....	15
2.2 Vybrané metody vhodné pro výuku odborných předmětů ve SOŠ.....	15
2.3 Motivační metody.....	16
2.4 Expoziční metody - metody podání učiva	17
2.4.1 Metody monologické	17
2.4.2 Metody zprostředkovaného přenosu poznatků pomocí názoru	17
2.4.2.1 Demonstrační metody	18
2.4.2.2 Hra jako vyučující metoda (aktivizující metody)	18
2.4.2.3 Metody pracovních činností žáků.....	19
2.4.3 Metody heuristického charakteru - metody problémové	20
2.4.3.1 Metody dialogické	20
2.4.3.2 Komplexní výukové metody	21
2.4.3.3 Metody samostatné práce žáků.....	22
2.5 Metody fixační – metody opakování a procvičování učiva.....	22
2.6 Metody prověřování a hodnocení žáků	23
2.7 Činitelé ovlivňující volbu vyučovacích metod	25
2.8 Vztah výukových metod a didaktických zásad	26
3. Odborný výcvik obor kuchař na Střední škole řemesel a služeb Strakonice	28
3.1 Specifika odborného výcviku.....	28
3.2 Pracoviště odborného výcviku	29
3.3 Školní vzdělávací plán.....	30
3.4 Odborná příprava učitele na vyučování.....	31
3.4.1 Ukázka přípravy na praktické vyučování.....	32
3.5 Doporučené vyučovací metody na odborný výcvik.....	35
3.5.1 Demonstrace a instruktáž.....	35
3.5.2 Metody aktivního vyučování.....	36
3.5.3 Inscenační metoda	36
3.5.4 Situační metoda	37
3.5.5 Problémová metoda	37
3.5.6 Projektová metoda	37
3.5.7 Exkurze	38
3.5.8 Soutěže.....	38
3.6 Závěrečné zkoušky	38
4. Mezinárodní projekt v oblasti gastronomie	40
4.1 Realizace projektové výuky oboru kuchař na Střední škole řemesel a služeb Strakonice.....	42
4.1.1 Příprava českých tradičních pokrmů – teoretická část.....	42
4.1.2 Příprava českých tradičních pokrmů – praktická část	42
4.2 Pobyt českých studentů v Norsku	47

4.2.1	Školství v Norsku	47
4.2.2	Stravování v Norsku	47
4.2.3	Příprava projektu norských studentů	48
4.2.4	Příprava norských tradičních pokrmů	48
4.2.5	Hodnocení mezinárodního projektu	50
4.2.6	Strukturovaný rozhovor	51
4.2.6.1	Cíle a sestavení otázek pro interview	51
4.2.6.2	Vyhodnocení	55
	Závěr	57
	Seznam literatury	58
	Seznam příloh	60
	Obr. 1 - Salát z kapra s tousty na másle	43
	Obr. 2 - Jelení guláš, karlovarský knedlík	43
	Obr. 3 - Pečená kachna po selsku	43
	Obr. 4 - Kapří filátka ve slaninovém kabátku	43
	Obr. 5 - Kachní galantina	44
	Obr. 6 - Kapří polévka	44
	Obr. 7 - Polévka se zvěřinovými knedlíčky	44
	Obr. 8 - Smažený kapr, bramborový salát	44
	Obr. 9 - Srnčí hřbet na smetaně, houskový knedlík	44
	Obr. 10 - Staročeská srnčí směs v bramboráčku	44
	Obr. 11 - Čeští studenti oboru kuchař	46
	Obr. 12 - Všichni účastníci projektu	46
	Obr. 13 - Úprava lososa	49
	Tabulka 1 – Data ke grafu č. 1	55
	Graf 1 - Vyhodnocení otázek č. 5, 8, 9 a 12	55
	Tabulka 2 – Data ke grafu č. 2	56
	Graf 2 – Vyhodnocení otázek č. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11	56

Úvod

V současné době české školství prochází kurikulární¹ reformou, která přináší především změny v obsahu a cílech vzdělávání. Původně stanovené osnovy výuky jsou nahrazeny rámcovými vzdělávacími programy, které si jednotlivé školy rozpracovávají na školní vzdělávací programy. Školy čelí nebývalé zodpovědnosti, a proto postupně hledají cesty, jak co nejlépe zefektivnit nabízené možnosti výuky. Učitelé mají větší „svobodu“ a záleží pouze na nich, jakými způsoby budou žáky učit. Současnost je jiná, současné mladé generace mají mnoho nových možností a mnoho moderních zdrojů informací, které je značně ovlivňují v jejich socializaci a dospívání. Reforma by hlavně měla sloužit žákům, proto by se učitelé měli na žáky více zaměřit, *nabízet jim chut' do učení* a vytvořit takové podmínky, aby každý žák mohl poznat své možnosti a kvality.

V teoretické části bakalářské práce je cílem přístupně objasnit z teoretického hlediska odbornou připravenost učitele a některé otázky výchovy v odborném výcviku. Pro každého učitele odborného výcviku je důležité pedagogicky myslet, jednat a promyšleným správným způsobem vše používat v praxi. Učitelé odborného výcviku by měli mít patřičné vzdělání a také odpovídající vědomosti a dovednosti, které by měli ve svých profesích předávat svým žákům, a tím je zároveň vést k pozitivnímu vztahu k práci. *Budoucí učitelé* odborných předmětů a odborného výcviku si musí uvědomit, že nevystačí pouze s tradičními metodami výuky, ale je důležité používat i metody aktivizační. Nejhlavnější osvědčené výukové metody jsou podrobněji popsány ve druhé kapitole. Učitelé, kteří jsou schopni vysvětlit a upevnit učivo, mohou tak vzbudit u žáků přirozený zájem o učení.

Cílem praktické části bakalářské práce je zaměřit se na pracoviště odborného výcviku a jejich specifika oboru kuchař na Střední škole řemesel a služeb Strakonice. V této části je uvedeno, jak důležitá je příprava učitele na praktické vyučování. Učitel má mít představu o své činnosti během výuky a podle toho také volí účelné pedagogické metody a prostředky. Ve školním roce 2008/2009 realizovala škola mezinárodní projekt v oblasti gastronomie, kdy žáci z Norska a ČR oživovali tradice krajových specialit. Dalším cílem bakalářské práce je zjistit, zda-li byla projektová výuka v průběhu mezinárodního projektu pedagogicky účinná a má-li smysl

¹ smysluplné uspořádání na sebe navazujících výchovných a vzdělávacích prvků, které by měly zdokonalit rozvoj člověka

v budoucnosti opakovat projekt se zemí podobného národnostně-kulturního typu jako je Norsko.

1. Poslání učitele odborného výcviku

Soustava pedagogických cílů a pedagogických metod nepůsobí ve výchově žáků automaticky. Tyto aspekty musí být promyšleny, procítěny a oživeny tvůrčí schopností učitele. Hlavním úkolem učitele je předat žákům jak teoretické, tak praktické vědomosti a dovednosti, které jsou nezbytné pro jejich budoucí povolání. Učitel na odborném výcviku nepracuje pouze s materiálem jako u jiných profesí, ale kreativním způsobem rozvíjí své žáky, jejich myšlení, záliby, potřeby a mnohdy i charakter. Učitel žáky učí řešit skutečné pracovní problémy, které se v průběhu praktického vyučování vyskytnou. Při tomto povolání je důležité, aby byl učitel připraven, že jeho práce nikdy nebude ani stereotypní ani snadná. Práci učitelů mnohdy ztěžuje řada faktorů a to i takových, o nichž jsme přesvědčeni, že by měly být jeho nejlepšími pomocníky. Učitel nemůže nechat vznikající problémy bez povšimnutí. I v takto nelehkých komplikovaných situacích musí být učitel schopen nalézt vhodnou cestu a přístup, aby se dalo vše vyřešit tou nejrozumnější cestou. *Žáci vždy rádi uvítají takové učitele, kteří dokáží vyřešit problémy s přehledem a bez emocí.*

1.1 Osobnost učitele odborného výcviku

Učitel odborného výcviku by měl být svým žákům dobrým příkladem a měl by jim dát najevo, že má o ně zájem. Dnešní doba je taková, že je nutné, aby se moderní učitel dokázal vcítit do naší mladé generace, chápal jejich osobní názory a samozřejmě měl také smysl pro humor. Žáci rádi vzpomínají na ty učitele, kteří měli příjemné vystupování, vyzařoval z nich optimismus a vyrovnanost. Tito učitelé si tak svým chováním získali nejen žáky, ale také jejich rodiče a své kolegy. Příklad učitele odborného výcviku je pro žáka velmi podstatný, neboť on jako první studentům zprostředkovává vstup do pracovního prostředí, utváří jejich počáteční vztah k budoucí profesi a to působí na jejich pracovní postoje a názory. Převážná většina žáků má odlišný vztah k praktickému vyučování než k výuce teoretických předmětů. Učitel OV mluví řečí praktika a ta je žákům blízká, proto se většinou dobře rozvíjí jejich vzájemný

vztah. Dobrý učitel uplatňuje na začátku učební doby ve značné míře svou vedoucí roli a klade autoritativně požadavky, poté postupně přenechává žákům část své pravomoci a poskytuje jim větší volnost. Stává se spíše rádcem než autoritativním velitelem. V odborném výcviku nemůže působit učitel, který sice má odborné vědomosti, ale bezpečně si delší práci neosvojil pracovní dovednosti, návyky a zkušenosti nezbytné pro výkon kvalifikovaných povolání. Je důležité, aby učitelé byli zručnými, ale také široce vzdělanými lidmi. Učitel má osobní zodpovědnost za pokrok žáků, musí být schopen týmové práce a iniciovat změny v praktickém vyučování a zajistit by neměl chybět pedagogický takt, který je v pedagogické profesi skutečně nutností. Během své pedagogické praxe by měl každý učitel neustále rozvíjet své osobnostní a odborné kompetence vzděláváním a sebevzděláváním.

1.2 Role učitele odborného výcviku

Učitel odborného výcviku plní ve svém povolání dvě základní funkce. Jsou jimi *výchovně vzdělávací a organizační*. Podstatou výuky je vzdělávání a výchova žáků, která se však bez odpovídající organizace práce v odborném výcviku neobejde. Role učitele odborného výcviku tedy nese odpovědnost. V tomto směru ho nikdo nemůže zastoupit. Tato jeho činnost se projevuje v tom, že do pracovního prostředí vnáší určitý řád, čímž zabráňuje případnému chaosu. Na něm záleží, jak je postup výuky souvislý a systematický. K dobré organizaci práce neodmyslitelně patří příkazy a zákazy učitele, ale ty by neměly žáky svazovat, ale spíš by žákům měly napomáhat, aby nedošlo k nežádoucímu vlivu. Učitelova výchovná, vzdělávací a organizační činnost se projevuje ve vedení učební skupiny, kterou vede a v které zastává řadu funkcí [2, s.78]. Vystupuje jako:

Výkonný orgán – zde učitel určuje obsah práce, kterou žáci budou vykonávat, plánuje časové rozvržení a jedincům přiděluje konkrétní úkoly. Učitel ví, co má udělat a zná také způsob, jak se to má udělat.

Odborník – učitel rozumí práci a dokáže posoudit žákův výkon, zároveň žákům poradí a pomůže.

Reprezentant skupiny – řídí celou skupinu žáků a potřebné informace předává svým nadřízeným, učitelům a rodičům.

Otec (matka) skupiny – na učitele se žáci mohou spolehnout a mnohdy se na něj obrací s důvěrou i se svými osobními problémy.

Tvůrce – záleží na učiteli, jaké názory žáci přijmou za své a které hodnoty budou uznávat a co budou považovat za podstatné v jejich budoucím povolání a v životě.

Ochránce - upravuje vnitřní vztahy mezi žáky ve skupině a jím samým různými zákroky tak, aby nejlépe sloužily vytyčeným cílům.

Soudce - učitel spravedlivě uděluje žákům tresty a odměny na základě ověřených faktů.

Vzor – žáci si z učitele berou příklad a váží si ho.

Je zřejmé, že každý učitel nemá dostatek schopností vykonávat všechny tyto funkce stejně dobře. V tomto případě je na místě alespoň snaha učitele plnit všechny funkce v rámci svých možností co nejlépe.

1.3 Charakterové vlastnosti učitele

Učitel, který je vyrovnaný a harmonický, vždy kolem sebe vytváří kladné vztahy a stává se u žáků oblíbeným pedagogem. Každý učitel by se měl snažit, aby nebyl původcem stísněnosti a chaosu. Autoritu učitele posilují jeho charakterové vlastnosti jako jsou cílevědomost, rozvaha, rozhodnost, trpělivost, zásadovost, důslednost, upřímnost, spravedlnost, sebekritičnost, náročnost a smysl pro pořádek [2, s. 105-111].

Rozvaha a rozhodnost - výchova je složitá a odpovědná činnost, proto se volí různá výchovná opatření. Nastávají situace, kdy se učitel musí rozhodnout okamžitě a správným způsobem. Správná rozhodnutí mají naději na úspěch.

Trpělivost - i v našem učňovské školství se vyskytují učitelé, kteří nejsou dostatečně trpěliví. Tento problém je v tom, že dnešní mladá generace je jiná než ta před dvaceti lety, a proto lze učitelům starší kategorie doporučit, aby se snažili pochopit dnešní mládež a byli více trpěliví.

Zásadovost a důslednost - učitel by měl od žáků požadovat důslednost, sám by měl být zásadový a držet slovo. Pokud tyto aspekty zanedbává, tak nemůže v žádném případě u žáků získat autoritu. Možná zčásti náklonnost některých žáků, ale to je pouhá krátkodobá záležitost, která brzy zanikne.

Upřímnost - naši žáci mnohdy dokáží velmi dobře rozpoznat, který učitel je upřímný a který ne. Upřímnost dokáží ocenit, zatímco neupřímnost odsuzují.

Spravedlnost - patří k nejdůležitějším charakterovým vlastnostem učitele. Učitel by měl umět ovládat své city tak, aby žáci ihned vystihli, že je spravedlivý a není zaujatý. V tomto případě hovoříme také o pedagogickém taktu.

Sebekritičnost - žádný učitel by neměl být přesvědčený, že má vždy pravdu. Někteří učitelé se dopouští zásadní chyby a to, že jsou často přesvědčeni, že mají za všech okolností pravdu. Může se stát, že se učitel zmýlí a není žádná potupa přiznat se žákům. Nikdo nemůže znát všechno. Jestliže učitel uzná před žáky chybu nebo omyl, autoritu určitě neztratí, ale spíše si ji u žáků posílí.

1.4 Autorita učitele

Autorita učitele je základem pedagogické profese a je nutnou součástí výchovy. Na učitele je nahlíženo jako na zprostředkovatele poznatků, což je úkol dlouhodobý, pro který je potřeba vytvořit si a udržet spolupracující atmosféru. Pro vytvoření takové atmosféry je podmínkou učitelovo umění získat si u žáků autoritu, díky které může přimět žáky ke kázni, tvořivosti a samostatnosti. Velký důraz je přisuzován mravním a odborným kvalitám učitele, jež jsou přirozeným zdrojem autority u žáků. Učitel má díky svému postavení jistou moc a ta do značné míry ovlivňuje jeho interakci se žáky. Každý učitel by měl být vzorem a přirozeným vůdcem. Násilně vybudovaná autorita se vylučuje s uvolněnou atmosférou. V současné době našeho školství je pro každého pedagoga nezbytně nutné, aby měl porozumění k žákovi a zároveň by měl mít k němu určitý respekt. Ohled k žákovi však nesmí zabíhat příliš daleko, aby jej žák nezačal chápat jako učitelovu slabost. Žáci odmítají autoritu despotickou, ale jsou ochotni se podřídit autoritě nenásilné, přirozené, kamarádké, která by na odborném výcviku neměla chybět. Není žádné tajemství, že si žáci u svých učitelů nejvíce oceňují inteligenci, upřímnost, četnost, rozhodnost, spolehlivost, toleranci, ochotu pomoci a snahu vcítit se do problému.

Formální autorita učitele OV vyplývá z jeho povolání, nese odpovědnost za žáky během praktického vyučování. Učitel má pravomoc rozhodovat o svých svěřencích a o výchovných a vzdělávacích otázkách. Neformální autoritu si získává každý učitel svým pracovním nasazením, odborností a samozřejmě díky svým schopnostem. Velmi důležité je, jak se učitel k žákům chová a jaký k nim má vztah, neboť jádrem učitelské autority je vzájemný vztah. [8] Autorita učitele odborného výcviku a kázeň na pracovišti spolu úzce souvisí.

1.5 Činitelé ovlivňující práci učitele

Mezi činitele, kteří zásadně ovlivňují práci učitele odborného výcviku, patří **vedení školy**: ředitel školy, zástupce ředitele pro praktické vyučování a vedoucí učitel odborného výcviku. V současném učňovském školství se pro učitele vyskytuje široká škála možností, jakou vyučovací metodu si pro žáky zvolí. Mezi hlavní prostředky kontroly učitelů patří hospitace, kterou převážně provádí v průběhu školního roku vedoucí učitel praktického vyučování (VUOV). VUOV je zároveň přímým nadřízeným učitelů, současně vykonává pozici koordinátora a je zprostředkovatelem mezi vedením školy a jednotlivými provozovny, kde žáci vykonávají praktické vyučování.

Mezi další činitele, kteří ovlivňují práci učitele, jsou **kolegové**. Vzájemný dobrý vztah učitelů má pro výchovu žáků velký význam a na pracovištích umožňuje snáze vytvářet příjemnou atmosféru, ve které se žáci cítí příjemně. Nezbytná je vzájemná spolupráce učitelů odborných předmětů, vychovatelů a učitelů praktického vyučování, neboť každý má s žáky různé zkušenosti.

Nejzákladnější jednotkou dnešní společnosti je rodina. Jednou z funkcí rodičů je socializace jejich potomků. Učitelé však v tomto také sehrávají důležitou roli. Proto je velmi důležitá **vzájemná spolupráce s rodiči**, kteří by měli učitele brát jako rovnocenné partnery.

1.6 Hodnocení žáků učitelem

Hodnocení a klasifikace žáků středních odborných učilišť je součástí výchovy a vzdělávání. Aby si mohli žáci vytvořit jasnou představu o správnosti svěřených úkolů, musí učitel žáka během pracovní činnosti kontrolovat a zároveň sdělovat případné chyby během činností a poté celkový výsledek zhodnotit. Výsledek hodnocení by měl učitel žákovi zdůvodnit a v případě potřeby mu dát doporučení, jak si má počínat, aby dosáhl lepších výsledků a případné chyby neopakoval. Učitel hodnotí žáka průběžně - klasifikuje žáka v průběhu praktického vyučování z jednotlivých pracovních činností. Celková klasifikace se uskutečňuje vždy na konci prvního a druhého pololetí každého ročníku. Učitel si získané vědomosti a dovednosti žáků ověřuje různými způsoby.

Běžné pozorování – tento způsob učitel prověřuje soustavně každý den, kde pozná žakovu zdatnost v oboru, bystrost, zručnost, systém práce.

Didaktické testy – jedná se o písemné prověřování znalostí, kde učitel vystihne, zda-li žáci nově probíranou látku pochopili, a zároveň zjistí úroveň získaných vědomostí (viz přílohy č. 3, 4, 5).

Ústní zkoušení – může učitel provádět během vyučovacího dne, při zkoušení žák prokáže úroveň zvládnutých znalostí a vědomostí.

Písemné zkoušení – je vhodné pro písemný projev, kde si učitel ověřuje žakovo vědomosti (propočty, normování, kalkulace apod.).

Praktické zkoušení – v odborném výcviku nejpodstatnější, neboť ověřuje praktické využívání osvojených vědomostí, dovedností a návyků u jednotlivých žáků. Žáci prakticky předvádějí zadané úkoly, které jim byly učitelem svěřeny. Při praktickém zkoušení u oboru kuchař by měl žák umět:

- orientovat se v recepturách pokrmů a dané pokrmy nanormovat
- využít znalosti o potravinách
- znát technologický postup u zadaného pokrmu
- orientovat se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin
- vysvětlit rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů
- pracovat se zařízením, se spotřebiči apod.
- hospodárně nakládat při práci se surovinami
- dodržovat bezpečnost práce a hygienu na pracovišti

2. Vyučovací metody v práci učitele odborných předmětů

Současné moderní školství ponechává vlastní podrobnou náplň vzdělávání, formy a metody výuky na škole a učiteli v podobě školních vzdělávacích programů, jež si každá škola zpracovává individuálně. Učitel musí mít přehled o existujících tradičních a moderních metodách výuky a měl by je umět používat a vhodně kombinovat. Jak uvádí D.Sitná [9, s.7]: „*Je tedy nezbytné, aby se učitelé začali s novými metodami postupně systematicky seznamovat a učit se je běžně používat v denní učitelské praxi... .*“

2.1 Pojem vyučovací metoda

Pojem vyučovací metoda [6, s. 9-10] lze pochopit jako způsob dosahování cíle vyučování, které je uspořádané určitým způsobem tak, aby žáci pochopili jádro právě probíraného učiva. Podstatou vyučovací metody je takové řízení aktivní součinnosti žáků s učitelem, které vede k efektivnímu osvojení učiva zajišťujícího splnění *výchovně-vzdělávacích cílů*. Metody jsou charakteristické svým úkolem, průběhem, organizací, úpravou podmínek a aktivitou subjektu a objektu, čímž se od sebe navzájem liší. Aby učitel úspěšně zvládl uskutečnění vyučovací metody, měl by vhodným způsobem využít didaktické prostředky, které také náleží k nezbytným dovednostem učitele. Vyučování je proces vzájemné součinnosti učitele a žáků, tudíž nelze metody uskutečňovat bez jejich vzájemné promyšlené spolupráce.

2.2 Vybrané metody vhodné pro výuku odborných předmětů ve SOŠ

Při výběru metod vhodných pro využití ve výuce odborných předmětů v SOU je třeba brát ohled na specifické potřeby žáků středních odborných učilišť. Oproti žákům ze středních odborných škol je třeba u žáků učilišť věnovat v odborných předmětech větší pozornost metodám motivačním (aktivizujícím), metodám zprostředkovaného přenosu poznatků (demonstračním, pracovním metodám) a metodám samostatné práce žáků.

V odborných předmětech se uplatňují různé vyučovací metody souběžně a ve vzájemném propojení. Nejsou od sebe vzájemně odděleny. *Stereotypní používání metod není vhodné*, neboť to nevede k pozitivnímu výsledku. Učitel by se měl již v průběhu plánování na výuku rozhodnout, jakou nejvhodnější metodu zvolí. Rozhodující jsou cíl vyučovací jednotky, charakter obsahu učiva a jeho rozbor, proces učení žáků a jejich znalosti, osobní zkušenosti učitele apod.

2.3 Motivační metody

Cílem používání aktivizujících metod učení a vyučování je ve své podstatě dosáhnout splnění vytýčených cílů. Smyslem je dobrovolná a vědomá spolupráce mezi učitelem a žáky, která vznikne tím, že učitel v žácích vzbudí jejich zájem. Jestliže jsou žáci vnitřně motivovaní, jsou aktivní a jejich spolupráce s učitelem je pak tvořivá. Žáci tím získávají poznatky a zároveň se rozvíjí i jejich kompetence, což je v současné době aktuální úkol pro všechny typy škol.

Motivování nemá zabírat příliš mnoho času, v rámci vyučovací hodiny by mělo trvat pouze několik málo minut na začátku hodiny. Motivace a motivační metody však musí být často používány i v průběhu vyučování, neboť zájem žáků v hodině často opadá a je třeba pokusit se tento zájem obnovit průběžnými motivačními impulzy.

Úvodní, vstupní motivační metody:

- motivační vyprávění
- motivační rozhovor
- Brainstorming
- motivační demonstrace (použití CD, DVD, internet, obrazový materiál)

Průběžné motivační metody

- pedagogické hry (výukový kvíz, Rozhodni se...)
- aktualizace obsahu (příklad ze života)
- Snowballing, Buzz Groups, Role Play
- uvádění příkladů z praxe, ilustrace

2.4 Expoziční metody - metody podání učiva

Vždy záleží na učiteli, jakým způsobem a jak kvalitně učivo žákům podá. Jak uvádí L.Mojžíšek [6, s. 86]: *“Do expozičních metod lze zařadit v první řadě metody, jimiž se přímo předávají žákům kompletní, hotové poznatky z oblasti společenských, přírodních a technických věd – metody přímého přenosu poznatků ze subjektu na objekt....“*

2.4.1 Metody monologické

Nejčastěji používanou monologickou vyučovací metodou je výklad v jeho různých formách, které se v praxi často vzájemně prolínají. Učitel vykládá látku sám, tj. *výklad ve formě vyprávění, vysvětlování a přednášky.*

Vyprávění - metoda umožňuje vykládat o jevech, které představují konkrétní situace. Metoda vyprávění plní různé funkce (např. funkci poznávací, funkci motivační, k navození citové atmosféry).

Vysvětlování – tato vyučovací metoda patří k nejdůležitějším vyučovacím metodám vůbec. Při vysvětlování učitel *vede žáka od myšlenky k myšlence*, postupně, od jednoho stupně poznání k druhému. Logické postupy vedou k objasňování souvislostí, podávání důkazů a jejich zdůvodňování. Charakteristickým rysem vysvětlování je logika výkladu.

Školní přednáška – tato metoda je velmi náročná, neboť pro žáky vyžaduje větší myšlenkové úsilí. Školní přednáška je zpravidla používána jako metoda doplňková a to až ve vyšších ročnících střední školy. Učitel by se měl snažit při přednášce neustále aktivizovat žáky a udržovat s nimi kontakt. Žáci si během přednášky pořizují poznámky, které by měly být stručné a výstižné.

2.4.2 Metody zprostředkovaného přenosu poznatků pomocí názoru

Jak uvádí v knize L. Mojžíšek [6, s.107]: *“Metody přímého přenosu poznatků usilují o jejich rychlé bezprostřední předání ze strany subjektu na objekt. Opírají se o učitelovo slovo, žák si tak vybavuje představy, pojmy, vztahy a poznatek je zvládán především verbálně, bez účasti smyslů a složitější aktivity.....“*

2.4.2.1 Demonstrační metody

Mezi nejjednodušší formu demonstračních metod patří **ilustrace**. K ilustraci patří učitelova kresba na tabuli, diagramy, obrazy, schémata, tabulky. Demonstrace, při níž se předvádějí předměty, procesy, činnosti, představuje složitější postup. Demonstrační metody jsou předváděny učitelem současně s jinými metodami vyučování. Tyto metody jsou však více časově náročné a současně kladou vyšší nároky na přípravu ze strany učitele. Demonstrační metody plní vedle funkce poznávací i **funkci motivační**, podporují zájem žáků o probíranou látku.

Exkurze – je organizační forma, která se realizuje v mimoškolním prostředí. Ve spojitosti s modernizací vyučovacího vývoje její význam neustále stoupá (dále viz kapitola 3). Exkurze splňuje tyto cíle:

- podporuje názornost vyučování
- prohlubuje znalosti žáků
- ukazuje praktický význam osvojovaných poznatků
- navozuje vztah vyučování k praktickému životu
- posiluje motivaci, zájem
- žáci se v daném oboru lépe orientují

Didaktická účinnost exkurze závisí na její důkladné a promyšlené přípravě, která zahrnuje tři fáze. [12, s.56]:

- přípravná část – teoretická část probíhající zpravidla ve škole
- provedení exkurze
- zhodnocení a využití exkurze při následném vyučování ve škole

2.4.2.2 Hra jako vyučující metoda (aktivizující metody)

Výukový kvíz (soutěž) – je zábavný způsob, jak procvičit a zkontrolovat naučenou látku. Jak náročnější kvíz, tak i minikvíz trvající několik minut mohou žáky výborně motivovat k práci v hodině nebo jim pomoci zábavnou formou účinně shrnout nové poznatky. Kvíz lze připravit formou uzavřenou, kdy předem vytvořená skupina žáků odpovídá bez průběžného zveřejňování odpovědí a vyhodnocení odpovědí je až na závěr, čímž se ušetří čas, nebo formou otevřenou, kdy odpovědi následují veřejně hned

po otázkách. Součástí kvízu jsou předem stanovené postupy a dohodnutá pravidla, role organizátora průběhu (zadávání otázek, kontrola zápisu odpovědí, vyhodnocení).

Inscenační metoda – podstatou inscenačních metod je sociální učení v modelových situacích, v nichž účastníci edukačního procesu jsou sami aktéry předváděných situací. V metodě se kombinuje **hraní rolí a řešení problémů**. Žáci získávají nové prožitky, osvojují si adekvátní způsoby chování a seznamují se s formami vystupování typickými pro budoucí profesi [5, s.123] (dále viz kapitola 3).

Situační metoda – se vztahuje na širší zázemí problému, na reálné případy ze života, které představují specifické, obtížné jevy vyvolávající potřebu vypořádat se s nimi a vyžadující angažované úsilí a rozhodování [5, s.119] (dále viz kapitola 3).

Pedagogická hra „Rozhodni se“ – výrazně podporuje proces učení. Prostřednictvím této hry se žáci rychle a aktivně začlení do společné práce. Žáci jsou pozitivně motivováni k učení a zjištěné souvislosti si tak lépe pamatují. Učitel k pedagogické hře používá kartičky. Jak uvádí D. Sitná [9, s.121]: “ V současné moderní době musíme mít stále na paměti, že **učení a zábava nejsou v rozporu...** ” (dále viz kapitola 3).

2.4.2.3 Metody pracovních činností žáků

Pro tyto metody je podstatné, že vždy vyžadují aktivitu žáků. Žáci se na jednotlivých činnostech podílí sami a mají přímý kontakt s reálnými předměty.

Laboratorní práce žáků - laboratorní metody se dnes využívají čím dál tím více v odborných předmětech. Žáci mají možnost manipulovat a experimentovat s předměty, přístroji a zároveň získávají nové poznatky, dovednosti a zkušenosti.

Praktické pracovní činnosti a práce různého obsahového zaměření - nejvíce rozvinutý a propracovaný systém praktických pracovních činností je zejména na středních odborných školách a středních odborných učilištích různých typů, kde vyučování probíhá ve speciálních dílnách (elektrodílna, dílna strojního obrábění, kuchyně, cvičné učebny). Zde se používají různé nástroje, nářadí, náčiní, stroje, měřicí pomůcky, různé suroviny a materiály, zhotovují se různé modely a výrobky.

2.4.3 Metody heuristického charakteru - metody problémové

Problémové metody jsou v současném školství pokládány za jedny z nejefektivnějších. Jejich podstatou je objevování nových poznatků intenzivním myšlením. Ve škole mají povahu řešení problémových úloh. Žáci hledají správné odpovědi na otázky a touto cestou zjišťují podstatu věci. Při této metodě nejde o pamětní reprodukci toho, co již žáci znají, jde o objev nebo o nové řešení.

2.4.3.1 Metody dialogické

Spočívají v *aktivním zapojení žáků* do osvojování učiva prostřednictvím rozhovoru řízeného učitelem. Mezi dialogické metody patří ty, které jsou založeny na přímé interakci mezi učitelem a žáky nebo mezi žáky navzájem a předpokládají jejich vzájemnou komunikaci. Jedná se o metody, které výrazně žáky aktivizují.

Rozhovor – metoda klade značné nároky zejména na učitele a na jeho přípravu. Učitel musí zvážit především své otázky a to jak z hlediska logického postupu ve výuce, tak i z hlediska formy jazykového projevu a konkrétní situace.

Diskuse - je vzájemným rozhovorem mezi všemi členy skupiny, v němž jde o vyjasnění stanovené problematiky. Pro úspěšnou diskusi je důležitá předchozí příprava žáků na problém, o kterém se bude diskutovat. Od rozhovoru se diskuse liší tím, že se kladou širší otázky, které obsahují určitý vymezený úkol. Účastníci diskuse se snaží tento úkol analyzovat, osvětlit a řešit jej.

Diskuse aktivizuje učení, učí žáky veřejně vystupovat, formulovat své názory, prezentovat a obhajovat je. Umožňuje žákům osvojovat si nové poznatky, formulovat vlastní stanoviska, koncentrovat pozornost, umět vyslechnout druhého, pohotově reagovat na názor druhého. Při sledování myšlenek jiných spolužáků provádějí hodnocení i sebehodnocení. Funkce učitele je především v řízení diskuse a v jejím podporování, kdy navozuje vhodné podmínky pro rozvinutí bezprostředních vztahů mezi diskutujícími žáky a *nenásilně aktivizuje pasivnější žáky.*

Beseda - k dialogickým metodám se řadí i beseda žáků s odborníkem, s učitelem, i když nemusí mít charakter problémové metody. Motivem diskuse je zájem žáků o jistý problém. Otázky klade žák, dospělý odpovídá. Otázky jsou rovněž kladeny v určitém logickém pořadí, beseda má mít svou perspektivu, kterou si besedující předem promyslí. Závěr besedy přehledně utřídí, zhodnotí a zobecní nové poznatky.

Beseda může být metodou doplňkovou nebo motivační, je vhodná v mimoškolní činnosti.

2.4.3.2 Komplexní výukové metody

Komplexní metody se odlišují od tradičních a aktivizujících metod tím, že se jedná o složité útvary, které mají různou, ale vždy celistvou kombinaci a propojení několika základních prvků didaktického systému, jako jsou metody, organizační normy výuky, didaktické prostředky nebo životní situace [5, s.131].

Problémové vyučování - řešení problémů v odborných předmětech je charakterizováno jako pátrací proces prováděný žákem jako řešitelem problému v tvořivém procesu. Učitelé odborných předmětů při řešení problémů vytvoří relevantní program a aktivní proces řešení problému. Při řešení problémů v odborných předmětech často žák skutečně neví, čím dříve začít (náčrt, vyslovení domněnky, logika postupu řešení apod.), a proto je vhodné předvést žákům několik jednoduchých příkladů, které umožní snazší pochopení postupu správného řešení.

Brainstorming (bouře mozků) – je jednoduchá skupinová vyučovací metoda, která není náročná na čas a přípravu a je středně náročná na vedení žáků. Metodu lze používat na začátku hodiny jako úvodní motivaci, ke zjištění znalostí žáků nebo v závěru vyučovací hodiny jako metodu závěrečného opakování. Tato metoda rozvíjí u žáků klíčové kompetence: řešení problémů, komunikativní, personální a sociální [9, s.67] .

Pravidla brainstormingu:

- nepřipouští se kritika
- podporuje se naprostá volnost
- soustředěnost je zaměřena na vyprodukování co nejvíce nápadů
- každý nápad se musí zapsat
- inspirovat se již zapsanými nápady

Projektová výuka – projekt je komplexní praktický úkol spojený s životní realitou, který je nutný řešit teoretickou i praktickou činností, která vede k vytvoření adekvátního produktu [5, s.168] (viz kapitoly č. 3, 4).

2.4.3.3 Metody samostatné práce žáků

Metoda samostatné práce s učebnicí a knihou – u této metody se předpokládá, že žák soustředí pozornost na obsah textu, vyčlení z něho podstatné myšlenky a plně je pochopí. Učitel při tom pomáhá žákovi tím, že formuluje otázky a úkoly, pomocí nichž žák proniká hlouběji do čteného textu, vysvětluje mu obtížná slova, termíny apod.

2.5 Metody fixační – metody opakování a procvičování učiva

Jak uvádí v knize J. Skalková [10, s.187]: *“Předpokladem účinnosti metod opakování je navození aktivního vztahu všech žáků k procesům opakování. Je důležité používat zajímavé formy a metody opakování, které umožňují různorodou činnost, využívání samostatné práce žáků“*. **Učitel by měl vycházet ze znalosti žáků** a uplatňovat individuální a diferencovaný přístup i při opakování učiva. Mezi nejvíce používané techniky opakování patří:

- práce s učebnicí
- správný postup memorování (slovíčka, básně)
- technika záznamů do sešitů
- přípravy slovního projevu
- příprava referátu nebo počítačové prezentace
- příprava pokusu nebo jiné samostatné činnosti žáka

Podle časového rozvržení se při vyučování využívá [10, s.187]:

- opakování po probrání učiva (slouží k prvotnímu upevnování)
- opakování po skončení větších úseků učiva
- opakování závěrečné (pololetní, celoroční, předmaturitní)
- opakování na počátku školního roku (rekapitulace učiva po prázdninách)

2.6 Metody prověřování a hodnocení žáků

Jak zmiňuje v knize J. Drahovzal [3, s.90]: *“Tyto metody mají značný význam jak svou funkcí řídicí – jako zpětná vazba pro žáka i učitele, tak svou funkcí motivační – povzbuzení k dalšímu učení nebo podnět k nápravě...“*. Hodnocení je neoddelitelnou součástí vyučovacího procesu. **Je to činnost pro učitele velmi náročná a odpovědná.** Základem spravedlivého hodnocení je důkladné poznání žáka, k němuž náleží systematické pedagogické dlouhodobé pozorování. Hodnocení je významné nejen pro žáky, ale i pro učitele a rodiče žáků, neboť informuje žáka, do jaké míry zvládá učivo, ukazuje žákovi, jak by měl dále postupovat a odstraňovat zjištěné nedostatky, a zároveň motivuje žáka k další činnosti, posiluje jeho sebedůvěru a podněcuje ho k vynaložení dalšího úsilí. Během orientačního zkoušení a prověřování využívá učitel k průběžnému hodnocení kontrolní otázky. Metody kontroly výsledků studia je možno rozdělit na ústní zkoušky, písemné zkoušky a didaktické testy.

Ústní zkouška – je běžná a velmi často používaná metoda. Jde o formu rozhovoru, kdy učitel klade otázky a žák odpovídá. Nejčastěji používané jsou následující typy ústní zkoušky:

- **ústní orientační zkoušení** – učitel zjišťuje, jak si žáci látku osvojili a nejsou klasifikováni.
- **ústní klasifikační zkouška** – je náročnější, sleduje šíři i hloubku poznání žáka. Ukazuje, jak žák zvládl látku, jak umí poznatky prakticky aplikovat, jaký je jeho celkový přehled o daném problému.

Slovní projevy žáků informují nejenom o stavu vědomostí a dovedností žáků, ale i o schopnosti soustředit se, o schopnosti žáka plynule hovořit a komunikovat, odhalují způsob myšlení žáka. Každé zkoušení má nejen věcné, ale i lidské problémy. Ústní zkouška má ovšem jako didaktická metoda i své meze zejména z hlediska sociálně psychologických aspektů (subjektivnost hodnocení, nerovnost postavení zkoušeného a zkoušejícího).

Písemná zkouška – umožňuje v krátké době vyzkoušet větší počet žáků ze stejné látky. Jsou náročné pro učitele zejména z hlediska jejich přípravy a následného vyhodnocení. Pro žáky jsou náročné tím, že vyžadují samostatnou práci a neumožňují jim opírat se o živý kontakt s učitelem.

Didaktické testy – jak představuje v knize L. Mojžíšek [6, s.263]: “*Moderní didaktické testy zjišťují úroveň pedagogicky rozvíjených racionálních dovedností a schopností, jak žáci dokážou používat svých vědomostí a dovedností v praxi. Didaktický test je především diagnostickým materiálem pro učitele a také žák je jím přesněji informován o tom, jak pracoval...*“

Orientační didaktické testy (nestandardizované) si každý učitel připravuje sám (viz přílohy č. 3, 7). Testy slouží ke zjišťování stavu vědomostí a dovedností žáků. Při tvorbě testu je podstatná obsahová analýza učiva. Učitel si vyčlení podstatné prvky učiva, které do testu zadá. Položky by měly být dostatečně analytické, aby citlivě zjišťovaly jednotlivé prvky tématu a současně vedly žáky k zobecňování podstatných vztahů a aby umožňovaly projevy samostatného myšlení [10, s.197].

Orientační didaktické testy mají tyto výhody:

- v klasifikaci je zachována **objektivita**
- učitel je oprostěn od **subjektivity**
- reprodukce je odlišná od ústní zkoušky
- hodnocení je **standardní**, neboť test je určen pro všechny žáky

Vlastnosti didaktického testu:

1. **validita** – test je validní, když ověřuje skutečně to, co má být ověřeno
2. **reliabilita** – test má dobrou reliabilitu, když výsledky jím dosahované jsou minimálně ovlivněny náhodnými vlivy, měří přesně a spolehlivě
3. **senzibilita** – test umožňuje zjistit i menší rozdíly v rozsahu a kvalitě zjišťovaných parametrů
4. **praktičnost** – test by neměl svou náročností překročit stanovenou časovou dimenzi ani schopnost soustředěnosti většiny žáků, plynule zapadá do procesu výuky

Položky do didaktického testu:

1. otevřené položky

- a. *stručné odpovědi* (značka, jedno slovo, symbol)
- b. *širší odpovědi* (technologický postup)

2. uzavřené položky

- a. *dichotomické* (položky – ano, ne – správně, špatně)
- b. *klasické položky* s výběrem odpovědi – musí být pravděpodobné všechny odpovědi, zadávají se i záporně naladěné
- c. *přiřazovací položky* (dva sloupce – správně přiřazovat, co k sobě náleží)
- d. *položky uspořádací* – žák má několik pojmů seřadit správným způsobem

Postup při konstrukci didaktického testu

(viz příloha č. 3, 5)

1. připraví se didaktická analýza
2. tvorba položek
3. stanoví se bodování u jednotlivých položek
4. provede se analýza frekvence hrubých skóre
5. převedení výkonů na percentily – výkonnostní úroveň
6. z percentil se stanoví pásmo školní klasifikační stupnice

2.7 Činitelé ovlivňující volbu vyučovacích metod

Jak uvádí v knize J.Drahozval [3, s. 90]: „*Na vytváření vnějších podmínek výuky má učitel nepatrný vliv, ale vnitřní podmínky významně spoluvytváří, zvláště prostřednictvím volby vyučovacích metod. I když o vyučovacích metodách rozhoduje sám, nemůže být jeho rozhodnutí náhodné nebo libovolné. Učitel musí znát dobře konkrétní podmínky práce školy a třídy, v níž zajišťuje výuku. Zároveň musí mít i dobrý teoretický přehled založený na úspěšném zvládnutí pedagogicko-psychologických vědních disciplín*“.

Za nejdůležitější kritéria, jimiž se musí učitel řídit při rozhodování o nejvhodnější vyučovací metodě je možno označit [3, s. 91]:

- cíl výchovně-vzdělávací práce školy
- specifčnost daného učebního předmětu
- konkrétní obsah učiva v rámci daného tématu
- výchovně-vzdělávací cíl dané vyučovací jednotky
- pedagogicko-psychologické podmínky výuky ve třídě
- materiální vybavení učebního kabinetu a školy
- osobnost vyučujícího
- časové možnosti, jež má učitel k dispozici
- situační podmíněnost výuky v daný okamžik

2.8 Vztah výukových metod a didaktických zásad

Pro úspěšné působení ve vyučování je pro učitele nutné respektovat vyučovací zásady, dodržovat normativní požadavky a také využívat širokou škálu vyučovacích metod [3]. Mezi dodržované zásady patří:

Zásada přirozenosti vyučování

Jedná se o klasickou zásadu, která požaduje vyučovat tak, aby proces vyučování byl přirozený v souladu s přirozenými podmínkami života. Přirozenost spíše zaktivuje zájem žáků o získání nových vědomostí.

Zásada aktivity a uvědomělosti

Aby bylo vyučování aktivní, je třeba, aby se jednalo o učení s porozuměním. Dobrý učitel proto zásadně vysvětluje to, co vyučuje. Odmítá u žáků „biflování“ bez pochopení učiva. *Učitel se musí snažit aktivizovat žáka tím, že zapojuje do vyučovacího procesu celou osobnost žáka. Zaměří-li se pouze na některé jeho intelektové procesy, vede to dříve či později ke ztrátě aktivity.*

Zásada soustavnosti a postupnosti

Soustavnost žádá vyučovat v logickém systému postupně a důkladně. Žák si má vytvořit představy, pojmy, znalost zákonitostí a pravidel probíraného učiva. Postupnost vyžaduje, aby učitel postupoval kupředu systematicky krok po kroku. To se respektuje samozřejmě také ve školních vzdělávacích programech a učebnicích.

Zásada názornosti

Jedná se o běžně uznávanou pedagogickou zásadu, která je ceněna ve všech moderních vyučovacích systémech. Vše je nutno předložit všem smyslům, tj. zraku, sluchu, hmatu, chuti a čichu, aby žáci vše viděli, slyšeli ohmatali a prožili. Názornost zajišťuje kvalitní pamatování. Čím více smyslů se účastní poznání, tím lépe upevníme poznatky. Učitel, který názorně předvádí jev, by měl zpočátku žáky upozornit na podstatné znaky a prvky a až poté úkaz shrnout v celek.

Zásada trvalosti

Tato zásada je respektována nejlépe, když jsou dodržovány všechny ostatní pedagogické zásady. Cílem je trvalé zapamatování poznatků žáků a jejich následné ovládnutí a využívání v praxi. Dostatečné opakování je nezbytné.

Zásada přiměřenosti

Studium a učení má být vždy tak náročné, aby je žák byl schopen zvládnout. Nároky můžeme zvyšovat vždy jen postupně, krok po kroku.

Zásada individuálního přístupu

Individuální přístup se zajišťuje při hromadném vyučování tak, že předpokládá různorodost jedinců, odhadne základní, střední úroveň a vyučuje se pestře, mnohosmyslně, názorně a také přiměřeně abstraktně. Učitel pomáhá méně poučeným žákům a dává náročnější úkoly výkonnějším žákům. Vrcholem individuálního přístupu je individuální vyučování, v němž jeden žák má jednoho učitele např. doučování odborných předmětů.

Zásada spojení teorie s praxí

Vyžaduje, aby žáci ve výuce odborných předmětů získávali nové vědomosti a dovednosti se zaměřením na jejich praktické využití a aby je dokázali používat i v technické činnosti. Praktické vyučování se stává základem a motivací pro zvládnutí teoretického učiva.

3. Odborný výcvik obor kuchař na Střední škole řemesel a služeb Strakonice

Výchovně vzdělávací proces v gastronomických oborech je především založen na výuce odborného výcviku. Hlavním vzdělávacím cílem praktického vyučování je naučit žáky prakticky využívat vědomosti a dovednosti, které si osvojují během studia. Aby žáci mohli dosáhnout co nejlepších výsledků, musí být zajištěna kvalitní koordinace mezi výukou odborného výcviku a výukou odborných předmětů. *Odborná příprava učitele odborného výcviku může sloužit jako vhodný příklad pro budoucí kolegy.*

3.1 Specifika odborného výcviku

Odborný výcvik prakticky připravuje žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb a umožňuje žákům, aby poznali reálně pracovní prostředí, získali konkrétnější představu o svém oboru a požadavcích na pracovníky. Žáci si osvojují různou míru pohybových dovedností a s nimi nerozlučně spjaté specificky odborné vědomosti a rozumové dovednosti. Zároveň se učí řešit skutečné pracovní problémy, které se v průběhu praktického vyučování vyskytnou, a současně se učí komunikovat se zaměstnanci, kteří s nimi sdílejí pracoviště.

Odborný výcvik je sjednocovacím předmětem, jehož úkolem je prohloubit a upevnit odborné vědomosti žáků získané v ostatních vyučovacích předmětech. Je důležité, aby žáci získané vědomosti v odborných předmětech dokázali uplatnit při praktické činnosti a současně si osvojovali odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesionálních činností v oblasti gastronomie především při výrobě teplých a studených pokrmů nebo také při skladování a ošetřování potravin a odbytu.

Učitel odborného výcviku vede žáky již od prvního ročníku k přesnému plnění pracovních povinností. Jeho hlavním úkolem je směřovat žáky takovým způsobem, aby dodržovali normy a technologické postupy, respektovali zásady bezpečnosti práce a hygienu na pracovišti. Učitel by měl na žáky apelovat takovým způsobem, aby si dokázali vážit práce ostatních lidí a sami byli schopni kriticky nahlížet na výsledky své práce. Učitel je osobním příkladem žáků v dodržování osobní a pracovní hygieny, oblékání, vystupování. Tyto požadavky musí od žáků soustavně vyžadovat. Průběžně s žáky procvičuje receptury, kalkulace, učí je pracovat s normami - jednou z nezbytných součástí tohoto učebního oboru.

3.2 Pracoviště odborného výcviku

Na Střední škole řemesel a služeb Strakonice vyučují žáky obor kuchař čtyři učitelé odborného výcviku, pod kterými jsou zařazeni všichni žáci 1. a 2. ročníku. Praktické vyučování se uskutečňuje v prostorách školní teplé a studené kuchyně Střední školy řemesel a služeb, kde se žáci současně podílí na produktivní práci. Žáci 3. ročníku vykonávají praktické vyučování pod jednotlivými instruktory na provozovnách, se kterými má škola uzavřenou smlouvu (celkem 14 provozoven). Odborný výcvik se pro všechny ročníky koná každý druhý týden. Žáci 1. ročníku mají vyučovací povinnost 6 hodin denně a žáci 2. a 3. ročníku 7 hodin denně.

V teplé kuchyni působí dvě skupiny žáků a dva učitelé. Tyto skupiny realizují odborný výcvik na směnný provoz a vzájemně se po týdnu střídají. Ranní směna začíná v 7:00 hodin a žáci do šaten dochází 15 minut před zahájením výuky. Na ranní směně jsou žáci ve styku s provozními zaměstnanci, se kterými často spolupracují a komunikují. Na provozovně se každý den zhotovují tři druhy chodů, z toho jeden včetně polévky připravují žáci pod vedením učitele. Odpolední směna je zahájena v 12:00 hodin. Žáci pod vedením učitele připravují večeře pro studenty, kteří jsou ubytováni na domově mládeže.

Aby mohli učitelé funkčně plnit školní vzdělávací program, je nezbytná spolupráce učitelů s vedoucí kuchyně, neboť ta objednává potřebné suroviny na přípravu pokrmů a schvaluje jídelní lístky, které sestavují žáci pod vedením učitelů. K praktickému vyučování neodmyslitelně patří motivace. Žáci připravují každý rok

v oblasti gastronomie výstavy, a tak mají za pomoci učitelů možnost uplatnit svou kreativitu a nápaditost.

Ve studené kuchyni je praktické vyučování zahájeno v 6:00 hodin. Žáci se zde učí připravovat širokou škálu výrobků studené kuchyně pro zákazníky včetně rautů a akcí, které škola pořádá. V průběhu školního roku se skupiny žáků ze studené a teplé kuchyně vystřídají. Tento způsob je vhodný a již osvědčený, neboť se žáci dokážou adaptovat na měnící se pracovní podmínky a zároveň se včleňují do odlišného pracovního týmu.

3.3 Školní vzdělávací plán

J. Kašparová ve své knize uvádí [4, s.3]: *„Kurikulární reforma je běh na dlouhou trať, takže stále je možnost mnohé zlepšovat, měnit a zdokonalovat, přizpůsobovat měnícím se podmínkám. ŠVP je pouze prvním krokem reformy, po něm přijdou kroky ještě náročnější – opravdu moderně učit, tak, jak to reforma i svět, do něhož vstupují vaši žáci, vyžaduje....“*

Vzdělávání na Střední škole řemesel a služeb Strakonice se od školního roku 2009/10 postupně uskutečňuje podle nového systému školních vzdělávacích programů. Kurikulární dokumenty jsou tvořeny na dvou úrovních:

- **státní** v podobě Národního programu vzdělávání a Rámcových vzdělávacích programů (RVP)
- **školní** v podobě školních vzdělávacích programů (ŠVP)

Školní vzdělávací program je sestaven v souladu s rámcovým vzdělávacím programem a platnou legislativou. Vymezuje kompetence absolventa, obsah a výsledky vzdělávání, uplatňované didaktické postupy, personální, materiální a organizační podmínky nutné k dosažení stanovených cílů vzdělávání a charakteristiku spolupráce se sociálními partnery.

Úvodní část školního vzdělávacího programu obsahuje charakteristiku studijního oboru, profil absolventa, učební plán i učební osnovy. Učební osnovy se vypracovávají pro jednotlivé vyučovací předměty včetně odborného výcviku. Při návrhu učebních osnov se nejprve stanoví, co se mají žáci naučit, jaké vědomosti a dovednosti si mají osvojit a jaké schopnosti se mají u žáků rozvíjet. Podle těchto kritérií se stanovují výsledky, jakých mají žáci dosáhnout, a rovněž je určen obsah učiva. Učitelé odborného

výcviku se při sestavování osnov snaží zohlednit požadavky provozoven, ve kterých žáci vykonávají praktické vyučování. Všechny všeobecně vzdělávací předměty, odborné předměty a odborný výcvik jsou v úzké návaznosti, proto se na vypracování učebních osnov podílí všichni učitelé.

Obsah učebních osnov je složen z pojetí vyučovacího předmětu, charakteristiky učiva, cíle vzdělávání a hodnocení výsledků žáků. V obsahu učiva jsou uvedeny výsledky a kompetence, kterých mají žáci dosáhnout, a počet hodin, ve kterých mají daný tématický celek zvládnout. Přínosem odborného výcviku je, že se podílí na rozvoji žákových kompetencí. Především se jedná o kompetence komunikativní, pracovní, sociální a odborné. Tyto kompetence slouží jako základ pro další učení a jsou důležité nejen pro pracovní život, ale i pro život osobní – např. schopnost komunikovat, řešit problémy, spolupracovat. Součástí odborné praxe je průřezové téma „Člověk a svět práce“. Učitel s žáky průběžně diskutuje o podstatách a formách podnikání, o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a současně jim poskytuje cenné rady, jak se co nejlépe uplatnit po ukončení studia a co proto musí vše udělat.

Učitel odborného výcviku vypracuje na základě osnovy školního vzdělávacího programu tématický plán, zařadí do něj jednotlivé pracovní činnosti, technologické postupy, nejnovější poznatky z oboru a časový harmonogram na školní rok, ve kterém bude stanovenou látku vyučovat. V tomto plánu nesmí být opomenuty otázky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Sestavení ŠVP – učební osnovy pro 1.ročník je uvedeno v příloze č. 1.

3.4 Odborná příprava učitele na vyučování

Kvalitu výuky praktického vyučování určuje rozvržení a příprava strategie, která spočívá ve stanovení cíle výukového dne a určení prostředků, jakými jej lze co nejúčinněji dosáhnout. Mezi hlavní elementy přípravy práce učitele odborného výcviku tedy patří vyvážená materiální příprava jak pro instruktáž, tak i pro praktickou činnost žáků. Ideální příprava se zaměřuje na učební skupinu jako celek a zároveň na každého žáka (jeho vědomosti, schopnosti, pílí, tempo či individuální zvláštnosti) jako jednotlivce. Odbornost výuky zaručuje čerpání z pedagogických zdrojů. Učitel musí mít během přípravy na paměti i organizační podmínky učebního dne, jež jsou základní

vyučovací jednotkou v odborném výcviku. Učební den se dá shrnout do čtyřech důležitých částí:

Úvodní část – učitel kontroluje příchod žáků na praktické vyučování, jejich připravenost na výuku, zapíše docházku do deníků, převezme a zkontroluje pracoviště, materiál, pracovní pomůcky žáků apod.

Nové učivo – učitel seznámí žáky s cílem učebního dne, sdělí jim, co si mají během dne osvojit a co by měli na závěr učebního dne prokázat. Dále je poučí s organizačními pokyny, s bezpečností práce a hygieny. Posléze následuje opakování učiva, na které bude navazovat učivo nové, výklad nového učiva, normování pokrmů a instruktáž.

Vlastní práce žáků – probíhá samostatná pracovní činnost žáků. Učitel soustavně kontroluje pracovní postupy jednotlivých žáků a v případě nutnosti jim dává cenné rady nebo pomoc. V případě závažnějších nedostatků zopakuje instruktáž. Učitel by neměl zanedbat stanovení dalších úkolů pro schopnější žáky, kteří si mohou osvojit víc než základy. Po ukončení pracovních činností si žáci uklidí svá pracoviště.

V závěrečné části učitel zkontroluje zhotovené práce žáků. Základní části nového učiva zopakuje a shrne, poté následuje procvičování a upevňování nového učiva. Učitel slovně zhodnotí výkony a práce jednotlivců, zapíše známky. Pokud žákům zadá domácí úkol, sdělí jim srozumitelné pokyny, jak si mají u danému úkolu počínat.

3.4.1 Ukázka přípravy na praktické vyučování

Škola:	Střední škola řemesel a služeb, Strakonice
Ročník:	1.
Předmět:	Odborný výcvik
Téma:	Příprava polévek – úprava vývaru
Vzdělávací cíl:	naučit žáky přípravu vývaru jako základ pro přípravu hnědých a bílých polévek, vedení žáků k správnému využití a obsluze varných kotlů
Výchovný cíl:	vést žáky k hospodárnosti surovin a hygieně na pracovišti, vzájemně se respektovat, spolupracovat, společně řešit vzniklé problémy
Vyučovací metoda:	demonstrace a instruktáž

Pomůcky: receptury teplých pokrmů, učebnice technologie, sekáček, nože, cedník, vařečky

Struktura výukového dne:

- úvod – příprava potřebného inventáře a surovin
- poučení o bezpečnosti a hygieně práce
- instruktáž – předvedení pracovního postupu a popis
- kontrola vlastních prací žáků a prezentace prací žáků
- hodnocení výsledků a průběhu práce
- závěr – shrnutí, využití výrobků, úklid

Motivace:

Víte, jaký význam mají polévky a z jakých surovin se připravuje vývar? Vhodné je uvést nějaký příklad z praxe.

Instruktáž:

Vysvětlíme, v čem spočívá význam polévek. Svými charakteristickými vlastnostmi, tj. chutí, vůní, složením, vzhledem a teplotou:

- vzbuzují a podporují chuť k jídlu
- podporují trávení
- podporují rozměňňování tuhých pokrmů v žaludku
- podle svého složení sytí

Probereme základní rozdělení polévek (hnědé, bílé, přesnídávkové, masité, zdravotní, zvláštní) a uvedeme si příklady.

Příprava vývaru z hovězích kostí a masa – uvedeme vhodné suroviny (hovězí kosti, hovězí maso, celý pepř, kořenová zelenina, cibule).

Vysvětlíme, jak má dobrý vývar vypadat, předvedeme a zdůvodníme celý výrobní postup.

Prakticky procvičíme:

- přesekání a omytí kostí
- spařování (blanšírování), následuje opět omytí kostí
- správný způsob vaření – táhnutím, doba přípravy 4 – 6 hodin
- obsluha varných kotlů (včetně jejich regulace)

- použití zásadně celé zeleniny a koření (nesmí být ve vývaru po celou dobu přípravy)
- množství polévky při podávání

Příprava vývaru z vepřových kostí – upozorníme na rozdíl v použití surovin, postup přípravy stejný jako u předchozího vývaru. Zdůrazníme, že vývar z vepřových a telecích kostí je méně kvalitní, používá se na bílé polévky, omáčky, šťávy apod.

Praktické úkoly:

příprava vývaru z hovězích kostí, vývar z hovězího masa předního, příprava vývaru z vepřových a telecích kostí jako základ pro přípravu bílých polévek

Kontrolní otázky:

1. Jak připravujeme vývar z hovězích, vepřových a telecích kostí?
2. V čem spočívá význam polévek?
3. Jaký význam má spařování kostí?
4. Jakým způsobem vývar vaříme?
5. Proč používáme při vývaru celé koření?

Zhodnocení dne:

Vyhodnocení průběhu učebního dne, hodnocení skupinu i jednotlivce, pochválení šikovných žáků, upozornění na nedostatky.

Zadání domácí přípravy:

Vyberte z receptur teplých pokrmů tři polévky bílé, tři polévky hnědé a uveďte jejich výrobní postup.

3.5 Doporučené vyučovací metody na odborný výcvik

Učitel má volit takové vyučovací metody, při nichž dodržuje veškerá pravidla výchovně vzdělávacího procesu a současně plní následující funkce:

- **formativní funkce** – formuje osobnost žáka
- **výchovná funkce** – spravedlivost a objektivnost učitele posilují dobré vztahy mezi celou skupinou.
- **informativní funkce** – učitel předává a sděluje žákům potřebné informace
- **motivační funkce** – učitel žáky povzbuzuje, chválí, případné úspěchy dokáže ocenit (tyto faktory povzbuzují žáky k dalšímu učení a zároveň se posiluje vzájemný kladný vztah)
- **spojení teorie s praxí** – učitel vede žáky takovým způsobem, aby dokázali využít získané vědomosti a dovednosti z teorie v praxi
- **funkce zpětné vazby** – pro učitele je tato funkce významná, neboť pozná jak byly jím zvolené metody efektivní

3.5.1 Demonstrace a instruktáž

Demonstrační metody jsou důležitou součástí práce učitele odborného výcviku. Podstatou těchto metod je, že učitel předvádí žákům předměty či suroviny, se kterými se mají žáci seznámit.

Mezi velmi používané formy demonstrace patří pohybové demonstrace. Každá příprava žáků k pracovním úkonům má začínat názornou demonstrací správných postupů pohybových technik. Podle toho, jak názorně a správně učitel předvede pracovní operaci, si žáci snadněji osvojí a správně provedou to, co jim bylo učitelem ukázáno. Pohybovou demonstraci je nutné spojit i se slovním výkladem. Učitel by měl žákům vytvořit takové podmínky, aby si žáci mohli u jednotlivých činností uspořádat logické myšlení a osvojit si poznatky v uceleném systému. Je zapotřebí jednotlivé druhy práce plánovat tak, aby se pracovní dovednosti utvářely postupně od jednodušších ke složitějším. Je to proces, který utváří pracovní návyky, dovednosti a znalosti na celý jejich život.

3.5.2 Metody aktivního vyučování

Pro rozvoj klíčových kompetencí je vhodné využívat metody aktivního učení. Ty směřují k tomu, aby si žák vyvážel své vlastní úsudky, které společně s pochopením začleňuje do systému svých znalostí. Jedná se o metody, které jsou zaměřeny na žáka, na jeho potřeby a jeho systém poznatků.

Klíčová pracovní kompetence je typickou kompetencí pro učitele praktického vyučování. Je důležitá pro další život žáků a to jak profesní, tak i občanský.

Aktivita – Rozhodování

Cílem aktivity je prozkoumání schopností žáků dobře a rychle se rozhodovat. Slouží k tomu sady kartiček obsahující učivo určené k roztřídění. Počet sad závisí na počtu témat, která chce učitel zopakovat. Skupiny žáků (3 žáci) mají roztřídit nebo přiřadit k sobě kartičky z jedné nebo více sad v krátkém čase 3 – 10 minut. Např. na kartičky učitel napíše názvy různých surovin používaných pro přípravu různých pokrmů a žáci je musejí správně roztřídit a rozdělit do skupin a přiřadit je k jednotlivým pokrmům. V závěru učitel s žáky diskutuje, co způsobilo chyby, proč se rozhodli špatně, jak reagovali na časový stres, jak se jim spolupracovalo. Při této metodě si žáci uvědomí, kdo dává přednost rychlé práci, i když třeba s chybami, a kdo pomalé, zato bezchybné (viz příloha č.2).

3.5.3 Inscenační metoda

Prostřednictvím inscenačních metod učí učitel žáky základním způsobům jednání se zákazníky. Tato vyučovací metoda má charakter hry a její předností je, že si žáci na svůj samostatný výstup a jednání se zákazníkem postupně zvykají, učí se jeho základním pravidlům, postupům a pomalu ztrácejí ostych a cvičným opakováním získávají zkušenosti a přehled o svém jednání a chování. Jedná se zpravidla o nácvik přímého jednání se zákazníkem. Tuto metodu může učitel odborného výcviku využít při přípravě a prezentaci rautu nebo jiné akce. Žáci si v určité situaci musí sami poradit a měli by umět reagovat na případné dotazy hostů. Například přijde host a bude chtít doporučit, co by si měl z daného stolu nabídnout a z čeho jsou jednotlivé pokrmy zhotoveny. V tomto případě by si měl žák poradit a hostovi doporučit určitý výběr

pokrmů a zároveň by měl být schopen sdělit zákazníkovi, z čeho jsou jednotlivé pokrmy zhotoveny (viz příloha č.2).

3.5.4 Situační metoda

Situační metody umožňují žákům získávat dovednosti, analyzovat a řešit problémy, které představují životní situace. Jedná se např. o řešení různých konfliktních situací, incidentů. Situace můžeme vybírat z nejrůznějších oblastí společenského života nebo z oblasti pracovně profesionální, na kterou se žáci připravují (např. řešení konfliktní situace ve třídě, řešení konfliktu s hostem v restauraci, kdy se jedná o interpersonální konflikty). Žáci se je učí konstruktivně řešit, tlumit jednostranně emotivní postoje, učí se chovat asertivně.

3.5.5 Problémová metoda

Řešení problémových situací je v průběhu odborného výcviku žáků významným aktivizujícím činitelem. Úkolem učitele odborného výcviku je naučit žáky také správně myslet a tvůrčím způsobem řešit různé pracovní problémy jejich budoucího povolání. Problémové metody může učitel odborného výcviku aplikovat při vyskytnutí nějaké nepříjemné situace na praktickém vyučování např. při přípravě pokrmů apod. V určitých situacích vede učitel žáka takovým způsobem, aby sám dospěl k pohotovému a správnému jednání, jak se v případných situacích zachovat. Například vyskytne-li se problém a chybí koření, které náleží do určitého pokrmu, je v tomto případě vhodné, aby žák dokázal koření zaměnit za jiné apod.

3.5.6 Projektová metoda

Projektová metoda je vyučovací metoda, v níž jsou žáci vedeni k samostatnému zpracování určitých projektů a tím získávají zkušenosti praktickou činností. Projektová metoda jednoznačně posiluje motivaci žáků a současně je učí důležitým životním dovednostem: řešit problémy, formulovat názory, hledat potřebné informace, vzájemně spolupracovat, debatovat apod. (viz kap.4).

3.5.7 Exkurze

Každý učitel má možnost zařadit do výuky odborného výcviku exkurze do různých potravinářských a gastronomických podniků, veletrhů, kuchyní, hotelů nebo restaurací. Tato výuková metoda je přínosná v tom, že si žáci mohou vytvořit vlastní představu o tom, jak tato profese vypadá a co mohou v budoucnu od učebního oboru, který si zvolili, očekávat.

3.5.8 Soutěže

Soutěže se dají pokládat za zvláštní skupinu her. Soutěže jsou významné např. tím, že žáky učí toleranci, odpovědnosti za tým i za sebe, vedou je k vyvinutí maximálního úsilí. Patří sem také soutěže žáků z odborného výcviku, ve kterých žáci předvádí své dovednosti a vědomosti v daném oboru a zároveň reprezentují školy ve kterých studují.

3.6 Závěrečné zkoušky

Dokladem žáka o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Závěrečná zkouška ověřuje teoretické a praktické znalosti a dovednosti žáků, které získali během studia u oboru který si zvolili. Střední škola řemesel a služeb Strakonice se zúčastňuje Nových závěrečných zkoušek Kvalita 1 od roku 2004/2005, kdy byla zahájena první vlna. Nová závěrečná zkouška usiluje o zvýšení úrovně, prestiže a vzájemné srovnatelnosti s jinými školami. [15] *“Nová závěrečná zkouška byla od roku 2005 vyvíjena v rámci systémového projektu Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy Kvalita I. financovaného Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky“.*

Písemná zkouška

Písemná zkouška slouží k ověřování těch kompetencí, které lze stěží zjistit praktickou zkouškou. Písemná zkouška je formulována tak, aby umožnila ověřit, zda je žák schopen uplatnit základní odborné i obecné teoretické vědomosti při řešení úkolů

souvisejících s praktickým výkonem povolání. Jedná se např. o návrhy technologických postupů a hospodářské propočty.

Písemná zkouška trvá nejvýše 240 minut. JZZZ obsahuje 6 témat. Ředitel školy stanoví pro písemnou zkoušku nejméně tři témata, z nichž si žák jedno téma zvolí. Žák řeší jednotlivé otázky formou otevřené odpovědi, přičemž vychází ze znalostí získaných v průběhu vzdělávání ve všech vyučovacích předmětech. Písemná zkouška je hodnocena známkou. Nejdříve je každá otázka klasifikována zvlášť a hodnocení stručně zdůvodněno. Jednotlivé dílčí známky zapíše učitel odborných předmětů. Za celkové hodnocení zodpovídá zkušební komise.

Praktická zkouška

Praktická zkouška je základní částí závěrečné zkoušky. V jejím průběhu jsou zadávány úkoly, které mají povahu skutečného pracovního problému v reálném prostředí.

Praktická zkouška podle JZZZ trvá 3 dny (18 hodin) a celkem obsahuje deset témat. Vedoucí učitelka vybere libovolný počet témat, které schvaluje ředitel školy. První den praktické zkoušky si žák losuje z vybraných témat. Jednotlivé pokrmy musí žák nanormovat a připravit si žádanku, poté absolvuje komunikaci v cizím jazyce. Každé téma obsahuje přípravu hlavního pokrmu včetně přílohy (minimální počet 10 porcí), vedlejšího pokrmu (minimální počet 5 porcí), které žák zhotovuje druhý den. Třetí den žák připravuje pokrmy ze samostatné odborné práce včetně její obhajoby a pokrm ze spotřebního koše na dvě porce.

Jednotlivé dílčí úkoly praktické závěrečné zkoušky jsou hodnoceny body. Na základě sečtení všech bodů je žákovi udělena známka. O celkové klasifikaci rozhoduje přítomná zkušební komise, která žákům oznámí výsledky sedm dní před ústní zkouškou.

Ústní zkouška

Ústní zkouška zjišťuje, zda-li žák získané vědomosti dokáže využívat v potřebných souvislostech. Témata jsou formulována problémově a žák by při nich měl prokázat, do jaké míry je schopen se orientovat v širší odborné problematice a nalézat její řešení. Ústní zkouška si zároveň u žáků prověřuje osvojení klíčových kompetencí (např. komunikativní schopnosti).

Příprava k ústní zkoušce trvá nejméně 15 minut a zkouška trvá nejdéle 15 minut a obsahuje 30 témat. Ředitel školy z nich pro ústní zkoušku vybere nejméně 25 témat. Žák si jedno téma vylosuje. Zkoušení je založeno na partnerském rozhovoru mezi učiteli a žákem. Součástí tématu ústní zkoušky je podotázka z Obecného přehledu ze světa práce. Ústní zkouška je hodnocena známkou. Nejdříve je každá otázka klasifikována zvlášť a hodnocení stručně zdůvodněno. Za celkové hodnocení zodpovídá zkušební komise.

4. Mezinárodní projekt v oblasti gastronomie

Střední škola řemesel a služeb Strakonice realizovala ve školním roce 2008/09 v rámci Fondu pro spolupráci škol mezinárodní projekt v oblasti gastronomie zaměřený na tradiční pokrmy české a norské kuchyně pod názvem „Kulinářské umění bez hranic, studenti z Norska i Čech ožívují a šíří tradice krajových specialit“. Projektu se zúčastnily školy:

- Střední škola řemesel a služeb Strakonice – účast 6 studentů obor kuchař, kteří připravovali pokrmy tradiční české kuchyně z kapra, domácí kachny a zvěřiny, jedna žákyně oboru číšník, která připravovala prostírání stolů a slavnostní tabuli.
- Gymnázium Strakonice – účast 2 studenti, kteří překládali české recepty do anglického jazyka a tlumočili během pobytu norských studentů v ČR a pobytu českých studentů v Norsku.
- Vyšší odborná a Střední průmyslová škola Strakonice – účast 2 studenti, kteří připravovali návrh kuchařky a poté její realizaci. V průběhu konání projektu pořizovali fotografie.

- Indre-Troms videregaende škole ve Sjøveganu – 7 studentů praktického směru hotelnictví, kteří připravovali pokrmy tradiční norské kuchyně z losa, tuleně a lososa.

Projekt byl zaměřen na poznání a zachování kulturního dědictví partnerských zemí s důrazem na regiony, ve kterých se spolupracující instituce nacházejí. ***Cílem projektu bylo oživení a šíření tradičních receptur specialit severního Norska a Jihočeského kraje.***

Mezinárodní projekt vyžadoval kvalitní přípravu učitelů všech zúčastněných škol, kteří vedli své studenty. Vedoucí učitelka odborného výcviku zaštiťovala celý projekt na české straně. Musela si dobře promyslet celou strategii v průběhu realizace projektu. Během práce na projektových aktivitách pronikali budoucí kuchaři do tajů přípravy kulinářských specialit svého regionu i partnerské země, rozšiřovali si tak odborné i jazykové kompetence, neboť komunikačním jazykem byla angličtina. Při vzájemné spolupráci si účastníci projektu uvědomovali podobnosti i rozdíly obou kultur.

Pro norské hosty byl připraven program umožňující poznání české gastronomie i něco z přírodních krás a života v Jihočeském kraji. Během pobytu ve Strakonících měli norští studenti možnost poznat způsob fungování provozu ve školních kuchyních Gymnázia Strakonice, Vyšší a střední průmyslové školy Strakonice a samozřejmě školní kuchyně Střední školy řemesel a služeb Strakonice, neboť v Norsku tento systém stravování není zaveden. Vedle prohlídky Českých Budějovic a pivovaru Budvar studenti společně navštívili sklárnu v Aníně na Šumavě s tradicí výroby českého křišťálu. Hlavní náplní jejich pobytu v České republice však byla práce v kuchyni na společné přípravě a prezentaci poledního slavnostního menu a večerního rautu. Výsledkem vzájemné spolupráce je kuchařka receptů, ve které jsou uvedeny tradiční české a norské pokrmy.

4.1 Realizace projektové výuky oboru kuchař na Střední škole řemesel a služeb Strakonice

Projekt byl zahájen 1. října 2008. Na praktické části projektu spolupracovali žáci pod vedením vedoucí učitelky odborného výcviku. Tito studenti byli vybráni podle prospěchu v teoretickém vyučování a převážně podle šikovnosti a činorodosti jedinců na praktickém vyučování v průběhu studia. Praktická část projektu byla rozdělena na jednotlivé části tak, aby na sebe vzájemně navazovaly. Nejdříve byli vybráni čeští studenti seznámeni s celkovým průběhem projektu, který byl zaměřen na tradiční pokrmy české a norské kuchyně. Současně byli účastníci srozuměni s tím, co se bude od nich očekávat. Po vzájemné dohodě se stanovily určitá pravidla a plán, které se po celou dobu realizace projektu striktně dodržovaly. Budoucí kuchaři se po celou dobu přípravy projektu scházeli každý pátek s vedoucí učitelkou odborného výcviku.

4.1.1 Příprava českých tradičních pokrmů – teoretická část

Během období listopad až prosinec 2008 dostal každý žák oboru kuchař za úkol zvolit dva tradiční pokrmy z kapra, domácí kachny a zvěřiny včetně příloh. Zvolené pokrmy musely být nanormovány na 10 porcí a byla stanovena jasná pravidla tak, aby žáci nezpracovávali stejné pokrmy. Každý pátek v měsíci se konala konzultace, na které se společně hodnotila vhodnost vybraných pokrmů a příloh, které se stanou součástí již zmíněné kuchařky. Důležitá pro projekt byla také povinnost žáků připravit technologické postupy a nanormování pokrmů v elektronické podobě, neboť dnešní moderní doba tyto způsoby prezentace vyžaduje a zároveň je to velký přínos a další zkušenost pro studenty. Celkem žáci dali dohromady 36 receptů tradiční české kuchyně.

4.1.2 Příprava českých tradičních pokrmů – praktická část

Během období leden až březen 2009 byli žáci rozděleni do dvou skupin. Každou skupinu tvořili dva žáci třetího ročníku a jeden žák druhého ročníku. Každá skupina dostala za úkol sestavit dvě jednoduchá menu včetně polévky z vybraných receptů, která se následně připravovala. Vždy den před přípravou dostali žáci přesné instrukce na následující den, které si mezi sebou v týmu rozdělili. Hlavními body jejich společné práce byly: příprava a spočítání žadanky na potřebné ingredience, nákup, sepsání

inventáře na následující den, pořizování záznamů formou fotografií a zápisků, příprava menu ve školní kuchyni, sestavení slavnostní tabule a finální obsluha pozvaných hostů.

Přílet norských studentů se uskutečnil v průběhu dubna 2009, kdy začala spolupráce s našimi partnery. Čeští studenti pod vedením učitelky odborného výcviku připravovali týdenní návrh programu pro norské studenty. Vybrané pokrmy a jejich technologické postupy včetně fotografií byly předloženy studentům Gymnázia Strakonice k překladu do anglického jazyka a následně studentům Střední průmyslové školy Strakonice tak, aby mohli postupně připravovat návrh na realizaci budoucí kuchařky receptů. Mladí kuchaři se nadále připravovali na plánování projektu, neboť je čekal náročný úkol v podobě přípravy slavnostního menu a večerního rautu z tradičních pokrmů české kuchyně pro 80 pozvaných hostů. Tento den znamenal pro žáky vyvrcholení celého projektu.

Ukázky prací studentů do kuchařky



Obr. 1 - Salát z kapra s toustý na másle



Obr. 2 - Jelení guláš, karlovarský knedlík



Obr. 3 - Pečená kachna po selsku



Obr. 4 - Kapří filátka ve slaninovém kabátku



Obr. 6 - Kapří polévka



Obr. 5 - Kachní galantina



Obr. 7 - Polévka se zvěřinovými knedlíčky



Obr. 8 - Smažený kapr, bramborový salát



Obr. 10 - Staročeská srnčí směs v bramboráčku



Obr. 9 - Srnčí hřbet na smetaně, houskový knedlík

Harmonogram pro norskou delegaci připraven studenty Střední školy řemesel a služeb Strakonice oboru kuchař, číšník.

- 15.4. 2009 přilet a přivítání norské delegace, prohlídka Strakonice
- 16.4. 2009 norští studenti se seznamují s přípravou české kuchyně ve školních kuchyních gymnázia a střední průmyslové školy ve Strakonících
- 17.4. 2009 návštěva sklárny Anín
- 18.4. 2009 společná příprava slavnostního menu a recepce pro pozvané hosty – vyvrcholení projektu v ČR
- 19.4. 2009 návštěva jihočeské metropole

- 20.4. 2009 návštěva Střední odborné školy ve Volyni - obor cukrář, studenti pronikají do tajů české cukrařiny
- 21.4.2009 exkurze pivovaru Budvar v Českých Budějovicích
- 22.4. 2009 prohlídka a návštěva hlavního města Prahy
- 23.4. 2009 odlet z Prahy

Společná příprava slavnostního oběda a večerního rautu

Studenti Střední školy řemesel a služeb si v předstihu sestavili strukturu slavnostního menu a speciality tradiční české kuchyně na večerní raut. Česká skupina zároveň vytvořila návrh plánu na organizaci celého dne, který byl pro českou stranu velmi náročný. Předložené návrhy se dlouho diskutovaly a několikrát byly pozměněny. Studenti byli vždy včas upozorněni na možné překážky. O výběru nejvhodnějšího návrhu řešení se rozhodovalo kolektivně s tím, že hlavní slovo měla vedoucí učitelka odborného výcviku. Všichni si v tomto období uvědomovali, jak velkou zodpovědnost mají, a zároveň se projevovala velká snaha, vzájemná spolupráce, samostatnost, nápaditost a ke všemu nikdy nechyběla dobrá nálada.

Vzhledem k náročnosti dne byli studenti opět rozděleni do dvou skupin společně s norskými studenty. Všechny pokrmy byly nanormované a potřebné suroviny připravené. Na objednávky a zabezpečení surovin dohlížela osobně vedoucí učitelka odborného výcviku. Příprava slavnostního oběda byla zahájena v 6:00 hodin ve školní kuchyni. Inventář včetně dvou konvektomatů² má školní kuchyně ve vybavení. Studenti si sami stanovili jaké pokrmy budou připravovat. Jejich plán se uskutečnil následovně:

Příprava slavnostního oběda – podávání ve 12:00 hodin

První skupina – 6 studentů, uvedené pokrmy se připravovaly po dvojicích – vždy jeden norský a jeden český student

hovězí polévka s játrovými knedlíčky – 2 studenti

kachní stehna po selsku – 2 studenti

červené zelí dušené, bramborové knedlíky – 2 studenti

² univerzální přístroj na přípravu jídla, zpravidla ve velkých kuchyních

Druhá skupina – studený předkrm a teplý moučník připravovali 3 norští a 3 čeští studenti společně

košíčky se srnčí pěnou a brusinkami

jablka v župana s pudinkem

Společná příprava rautu, která byla zahájena v 14:00

Studenti z České republiky a Norska společně připravovali večerní raut. Norští studenti si vyzkoušeli recepty z kapra, zvěřiny a domácí kachny. Tradiční české speciality jsou pro tento národ zcela nepoznané a neobvyklé.

Část projektu, kterou organizovala česká strana, byla zdařilá a zároveň měla velký úspěch jak u norských tak u českých pozvaných hostů (představitelů Jihočeského kraje a Troms kraje v severním Norsku).



Obr. 11 - Čeští studenti oboru kuchař



Obr. 12 - Všichni účastníci projektu

4.2 Pobyt českých studentů v Norsku

4.2.1 Školství v Norsku

Střední školy mají všeobecné i odborné zaměření, jsou určeny pro žáky od 16 do 19 let a doba studia trvá 3 roky. Norské střední školství má odlišnou strukturu než české střední školství. Norské střední školy nabízí několik studijních větví, ze kterých si mohou studenti vybírat. Oborové větve jsou zaměřené buď prakticky, nebo studijně. Jednou z praktických větví je hotelnictví. Studijní plán praktických větví studenty připravuje do pracovního života. Tyto oborové větve by se daly přirovnat k českým odborným učilištím nebo středním odborným školám.

Každá větev se dále diferencuje na tzv. studijní obory. Střední škola Indre-Troms vederegaende ve Sjøveganu má hotelnictví jako jednu ze svých praktických větví, která zahrnuje obory kuchař, číšník, řezník, cukrář a pekař. Všechny odborné, ale i všeobecné informace nejsou probírány v takové intenzitě jako na českých školách.

4.2.2 Stravování v Norsku

Stravování v Norsku je zcela odlišné od českého stravování. Norská kuchyně používá většinou stejné suroviny, ale způsoby přípravy a konzumace stravy jsou rozdílné. V Norsku jsou snídaně bohaté a neexistují tam školní jídelny, kde by žáci a studenti měli teplý oběd. Většina Norů si nosí vlastní jídlo z domova, proto školy mají k dispozici rozsáhlé veřejné místnosti vybavené jídelními stoly, inventářem a mikrovlnkami tzv. bufety, kde studenti i pedagogové mají možnost přípravy vlastního pokrmu a nebo si mohou zakoupit občerstvení dle dané nabídky. Součástí veřejných místností jsou také knihovny a počítačové místnosti, do kterých mají žáci a studenti libovolný přístup.

Norové mají dvě večeře. První je teplá a podává se kolem šestnácté hodiny, druhá je studená a podává se kolem dvacáté hodiny.

4.2.3 Příprava projektu norských studentů

Studenti z Norska pod vedením učitelky praktického vyučování připravili pro českou stranu následující program, který se posléze realizoval.

- 12.5. 2009 přivítání české delegace, příprava sobího guláše s noky
- 13.5. 2009 návštěva školy Indre-Troms vederegaende ve Sjoevegane – prohlídka školy a seznámení se se systémem školství v Norsku, návštěva největší polární zoo na světě
- 14.5. 2009 společné chytání ryb na moři a jejich příprava na grilu
- 15.5. 2009 návštěva krajského úřadu v Tromso, kde byli čeští studenti seznámeni se systémem voleb v Norsku
- 16.5. 2009 návštěva lososí a tulení farmy, kde studenti měli možnost shlédnout zpracování tuleního masa a lososů
- 17.5. 2009 noční plavba lodí, účast na národních slavnostech, které se konají v Norsku jednou ročně
- 18.5. 2009 společná příprava slavnostního menu norských a českých studentů
- 19.5. 2010 odlet do České republiky

4.2.4 Příprava norských tradičních pokrmů

Po celý týden pobytu v Norsku měli čeští a norští studenti možnost kolektivně připravovat teplé večeře. Studenti si sami vytvořili skupiny po pěti a to v poměru dva norští ku třem českým. Každá skupina si sestavila pokrmy, které následující dny chtěla připravovat. Studenti si museli nákupy obstarat sami den předem. Tímto způsobem se vytvořil určitý systém, neboť každá skupina přesně věděla, co bude mít za roli a co bude vařit za pokrm. Součástí připravovaných pokrmů byly tradiční norské a české pokrmy. Při přípravě pokrmů se projevila značná rozdílnost mezi českým a norským školstvím i mentalitou obou národů. Čeští studenti byli při přípravě pokrmů flexibilnější a dokázali si snadněji poradit s technologickými postupy na rozdíl od norských studentů, kteří studovali teprve druhý rok větve hotelnictví, tudíž nebyli ještě na provozech, což se projevilo i v organizačních schopnostech. Při přípravě pokrmů se ukázala na české straně i větší zodpovědnost, neboť čeští studenti každé ráno připravovali snídaně pro obě skupiny sami.

Společná příprava slavnostního menu

Všichni studenti Střední školy řemesel a služeb Strakonice si vyzkoušeli pod vedením norské učitelky filetování³ lososů. Mezitím norští studenti společně s českou studentkou obor číšník-servírka připravili slavnostní tabuli. Zde české studenty velice překvapilo, že v Norsku je kladen menší důraz na perfektní stolování, než jak tomu je na českých gastronomických školách. Poté následovala příprava slavnostního menu pro všechny účastníky projektu včetně dvou představitelů kraje Troms a ředitele školy (celkem pro 25 osob). Slavnostní oběd se podával formou švédského stolu v 16:00.

Všichni studenti byli rozděleni do skupin:

První skupina – 4 studenti, připravovali pokrmy po dvojicích – vždy dva norští a dva čeští studenti

pečený domácí chléb – 2 studenti

ovocný dort se šlehačkou

Druhá skupina – 4 studenti, pokrm připravovaný kolektivně

losos se zeleninou, zapečený v alobalu, opečený brambor – 10 porcí

Třetí skupina – 2 studenti, pokrm připravovaný kolektivně

přírodní tulení maso, zeleninová obloha, vařený brambor – 10 porcí

Čtvrtá skupina – 4 studenti, pokrm připravovaný kolektivně

sobí pyré v zelenině – 10 porcí



Obr. 13 - Úprava lososa

³ kuchyňská technologická úprava ryb

4.2.5 Hodnocení mezinárodního projektu

Zařazení projektové metody do vyučování bylo efektivní a pro české studenty motivující. Projektová výuka vycházela ze skutečných problémů z praxe a studenti tak měli možnost zapojit své dosud získané zkušenosti a dovednosti, které v průběhu projektu rozvíjeli. Studenti tak získali příležitost být samostatným jiným způsobem než během běžné výuky.

Praktická část projektu, kterou organizovala norská strana v Norsku, nedosáhla kvalitou přípravy a organizace na českou část v České republice. Při přípravě české části projektu studenti přesně věděli posloupnost týkající se přípravy pokrmů a dle toho také dokázali zodpovědně postupovat. Norští studenti připravili českým studentům zajímavý program na celý týden, jenž návštěvníkům umožnil poznat co nejvíce zajímavostí a poznatků o skandinávské zemi. Velkým zážitkem byla návštěva největší světové polární ZOO v Salangsdalen. Unikátní nejsevernější zoologická zahrada světa nabídla návštěvníkům seznámení se s živočichy žijícími v severských oblastech. Co se týkalo praktické části (přípravy pokrmů), vyskytovaly se u norských studentů značné nedostatky v organizaci. Jak je již výše uvedeno, tyto nedostatky čeští účastníci projektu připisovali jiné mentalitě norského národa, který žije v klidu a starosti si moc nepřipouští. Norští studenti mají při výuce větší volnost a pracují více samostatně, i když ještě nemají potřebné zkušenosti a znalosti v oboru, jak tomu je v českém odborném školství.

4.2.6 Strukturovaný rozhovor

Předpoklad:

Realizace mezinárodního projektu se jako výuková metoda osvědčuje ve všech svých charakteristických rysech, avšak do budoucna je lepší realizace se zemí jiného národně-kulturního typu než Norsko.

Metodika získávání dat:

Jako nástroj k získání informací použila vedoucí učitelka odborného výcviku **metodu strukturovaného rozhovoru** a sestavila seznam **dvacíti konkrétních otázek**, které sloužily jako osnova během individuálních interview se všemi českými účastníky projektu - **11 studentů a 4 učitelé**. Celkový počet **respondentů byl 15**.

4.2.6.1 Cíle a sestavení otázek pro interview

Výzkumné otázky:

Cílem rozhovoru bylo u českých účastníků mezinárodního projektu zjistit odpovědi na otázky:

- 1. Byla projektová metoda v průběhu realizace MP pedagogicky účinná?**
- 2. Má smysl do budoucna opakovat projekt se zemí podobného národnostně-kulturního typu jako je Norsko?**

Otázky byly **sestaveny** tak, aby respondenta dovedly k zamyšlení se nad jeho účastí v MP a zároveň, aby z odpovědí šly vyvodit **pozitivní/negativní postoje ke každé výzkumné otázce**. Jednotlivé otázky odpovídají charakteru základní položené otázky č.1 nebo č.2.

Respondenti odpovídali následovně:

1. Chutnala Vám norská strava?

chutnala	3 učitelé	8 žáků
nechutnala	1 učitel	3 žáci

Z této otázky vyplývá, že norská strava českým účastníkům spíše chutnala.

Pro výzkumnou otázku č. 2 se pozitivně vyjádřilo 11 respondentů, negativně 4 respondenti.

2. Je podle Vás příprava norských pokrmů složitější než příprava českých pokrmů?

byla složitější	0 učitel	0 žák
byla jednodušší	2 učitelé	7 žáků
stejně složitá	2 učitelé	4 žáci

Co se týče přípravy norských pokrmů v porovnání s přípravou českých pokrmů, rozhodně není složitější. Žáci měli možnost zkusit si přípravu naprosto odlišné národní kuchyně, ale co se týče složitosti, tak jim to nic nového nepřineslo.

Pro výzkumnou otázku č. 2 se negativně vyjádřilo 15 respondentů, pozitivně 0 respondentů.

3. Měli norští účastníci zájem o spolupráci s českými kolegy na přípravě českých pokrmů?

ano	1 učitel	2 žáci
ne	3 učitelé	9 žáků

Z této otázky jasně vyplývá, že norští účastníci neprojevovali příliš velký zájem na společné přípravě českých pokrmů.

Pro výzkumnou otázku č. 2 se negativně vyjádřilo 12 respondentů, pozitivně 3 respondenti.

4. Která část norského programu se Vám nejvíce líbila?

společná příprava pokrmů	0 učitel	0 žák
společné poznávání země	3 učitelé	7 žáků
volný program	1 učitel	4 žáci

Z odpovědí respondentů vyplývá, že přístup většiny norských studentů k českým studentům byl chladný, neboť téměř nikomu se nelíbila společná příprava pokrmů, což byl jeden z klíčových bodů projektu.

Pro výzkumnou otázku č. 2 se negativně vyjádřilo 15 respondentů, pozitivně 0 respondentů.

5. Která česká část projektu na které jste se sami podíleli se Vám nejvíce líbila?

příprava a focení českých pokrmů do kuchařky	1 učitel	5 žáků
společná příprava slavnostního menu	0 učitel	2 žáci
příprava programu pro norské účastníky	3 učitelé	4 žáci
nelíbila se mi žádná část	0 učitel	0 žáci

Z odpovědí respondentů vyplývá, že projektové vyučování je efektivní a v průběhu realizace MP se osvědčilo.

Pro výzkumnou otázku č.1 se pozitivně vyjádřilo 15 respondentů, negativně 0 respondentů.

6. Bylo Vaše očekávání týkající se rozšíření dovedností a vědomostí v oblasti norské gastronomie naplněno?

bylo naplněno	2 učitelé	4 žáci
nebylo naplněno	2 učitelé	7 žáků

Pro výzkumnou otázku č.2 se pozitivně vyjádřilo 6 respondentů, negativně 9 respondentů.

7. Byly norské provozovny pro přípravu pokrmů kvalitněji vybaveny?

ano	4 učitelé	9 žáků
ne	0 učitel	2 žáci

Pro výzkumnou otázku č. 2 se pozitivně vyjádřilo 13 respondentů, negativně 2 respondenti.

8. Jak jste byli spokojeni s celkovou přípravou mezinárodního projektu?

byli	2 učitelé	7 žáků
spíše byli	2 učitelé	4 žáci
nebyli	0 učitel	0 žák

Česká příprava nebyla jednoduchá, trvala téměř celé pololetí, studenti během celého projektu projevovali velkou snahu. Z této odpovědi plyne že i projektová výuka dokáže žáky zaujmout a motivovat.

Pro výzkumnou otázku č. 1 se pozitivně vyjádřilo 15 respondentů, negativně 0 respondentů.

9. Vzbudila u Vás metoda projektového vyučování zájem?

ano 3 učitelé 9 žáků

ne 1 učitel 2 žák

Z odpovědí respondentů převážně vyplývá, že projektové vyučování je pro studenty zajímavé.

Pro výzkumnou otázku č. 1 se pozitivně vyjádřilo 12 respondentů, negativně 3 respondenti.

10. Využil/a byste nabídku studovat v Norsku svůj obor?

ano 4 učitelé 6 žáků

ne 0 učitel 5 žáků

Pro výzkumnou otázku č. 2 se pozitivně vyjádřilo 10 respondentů, negativně 5 respondentů.

11. Přáli byste si norský systém vzdělávání ve Vašeho oboru v Čechách?

ano 1 učitel 2 žáci

ne 3 učitelé 9 žáků

Z odpovědí respondentů spíše plyne, že by neměnili český systém školství.

Pro výzkumnou otázku č. 2 se pozitivně vyjádřili 3 respondenti, negativně 12 respondentů.

12. Co bylo pro Vás z celého projektu největším přínosem do života?

Zdokonalení se v anglickém jazyce 3 učitelé 4 žáci

Společná příprava pokrmů 0 učitel 2 žáci

Samostatnost a zodpovědnost při MP 1 učitel 5 žáků

Nemělo to přínos do života 0 učitel 0 žák

Závěrečná otázka je na zamyšlení. Z odpovědí jasně vyplývá, že studenti zejména kuchaři oceňují samostatnost a zodpovědnost při realizování projektu, avšak jsou zklamaní ze společné přípravy pokrmů.

Pro výzkumnou otázku č. 1 se pozitivně vyjádřilo 15 respondentů, negativně 0 respondentů.

4.2.6.2 Vyhodnocení

Otázky č. 5, 8, 9 a 12 se vztahují k **výzkumné otázce č. 1**. Počet otázek je roven 4, počet respondentů je roven 15, a proto celkový počet odpovědí vztahujících se k cíli č.1 je 60. Počet pozitivních odpovědí je 57 (/95%) a počet negativních odpovědí je 3 (5%).

Cíl č. 1	celkem odpovědí 60	
č. otázky	pozitivní	negativní
5	15	0
8	15	0
9	12	3
12	15	0
celkem	57	3

Tabulka 1 – Data ke grafu č. 1

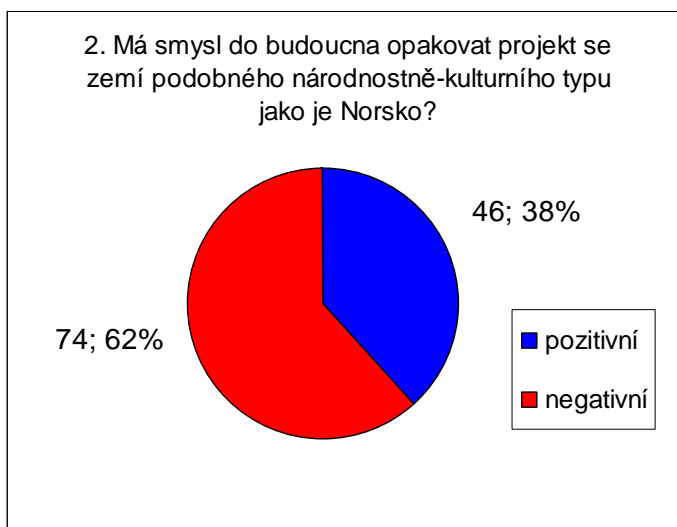


Graf 1 - Vyhodnocení otázek č. 5, 8, 9 a 12

Otázky č. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 10 a 11 se vztahují k **výzkumné otázce č. 2**. Počet otázek je roven 8, počet respondentů je roven 15, a proto celkový počet odpovědí vztahujících se k cíli č.2 je 120. Počet pozitivních odpovědí je 46 (38%) a počet negativních odpovědí je 74 (62%).

Cíl č. 2 č. otázky	celkem odpovědí 120	
	pozitivní	negativní
1	11	4
2	0	15
3	3	12
4	0	15
6	6	9
7	13	2
10	10	5
11	3	12
celkem	46	74

Tabulka 2 – Data ke grafu č. 2



Graf 2 – Vyhodnocení otázek č. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11

Mezinárodní projekt jako součást výuky se osvědčil v nejpodstatnějších sférách výukové činnosti a to zejména: motivace studentů v průběhu celého projektu, rozvoj organizačních a komunikačních schopností, zkušenost být samostatný jiným způsobem než během běžné výuky.

*Toto vyhodnocení prokazuje **platnost** stanoveného předpokladu, který si zadala vedoucí učitelka odborného výcviku.*

Závěr

Svět prochází globalizací, bariéry komunikace jako například vzdálenost jsou pomalu bourány moderními technologiemi a vynálezy. Myšlení a názory moderního člověka jsou pod vlivem okolí. Lidé mají jedinečnou schopnost umět se přizpůsobit právě probíhajícím změnám. Stejně tak to platí v českém školství, které reaguje na právě probíhající změnu a záleží na všech součástech systému, jakým směrem se kvalita školství nadále bude ubírat.

Osobnost a charakter pedagoga, pedagogicko-psychologický proces ve výuce, výchovné prvky, vyučovací metody a didaktické zásady jsou základními stavebními kameny při průběhu výchovně-vzdělávacího procesu. Nevyjímaje nejdůležitějších po staletí ověřených výukových metod a praktik je pro současného pedagoga stejně významné aplikovat nově vzniklé moderní výukové metody, které jsou reakcí na vývoj dnešní doby.

Učitel by se neměl obávat prvního neúspěchu při kombinování tradičních a aktivizačních metod na základě vnímání charakteru kolektivu ve třídě, neboť opakovanou praxí získá potřebné zkušenosti, které se stanou zárukou kvalitního vzdělávání. Jako vedoucí učitelka odborného výcviku oborů služeb kuchař, číšník, aranžér, kadeřnice mám víceleté zkušenosti s vedením výuky, které potvrzují, že největším činitelem ve výuce je právě učitel a kvalita výuky se odvíjí od kvality učitele. Jako nejdůležitější prvek kvality učitele považuji schopnost přizpůsobit se vývoji výukových metod.

Mezinárodní projekt v oblasti gastronomie organizovaný Střední školou řemesel a služeb Strakonice je vhodnou ukázkou aplikování projektové výuky. Žáci i učitelé projevují zájem o podobné projekty, což dokazuje vyhodnocení strukturovaného rozhovoru s každým z účastníků. Zároveň je důkazem, že demokraticky vedené skupiny vykazují větší kvalitu výkonu, více stability a méně agresivity.

Seznam literatury

- [1] ČÁP, J. MAREŠ, J. *Psychologie pro učitele*. Praha : Portál 2007. 656s.
ISBN 978-80-7367-273-7
- [2] ČEPEK, P., KODÝTEK, A., ŠVANDA, I. *Mistr a učeň*. SPN n.p., Praha, 1971.
159s. č. 24-0-177
- [3] DRAHOVZAL, J., KILIÁN, O., KOHOUTEK, R. *Didaktika odborných
předmětů*. Brno 1997. 189s. ISBN 80-85931-35-4
- [4] KAŠPAROVÁ, J a kol. *Metodika tvorby školních vzdělávacích programů SOŠ a
SOU*. 1. vyd. Praha : Národní ústav odborného vzdělávání 2008. 89s.
ISBN 978-80-85118-12-4
- [5] MAŇÁK, J., ŠVEC, V. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. 219 s.
ISBN 80-7315-039-5
- [6] MOJŽÍŠEK, L. *Vyučovací metody*. Praha, 1975. 328 s. ISBN 54-0-233
- [7] PRŮCHA, J. *Učitel : Současné poznatky o profesi*. 1. vyd. Praha : Portál, 2002.
154 s. ISBN 8071786217
- [8] *Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání Kuchař – číšník*. Vydalo
Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007,
č. j. 12 698/2007-23
- [9] SITNÁ, D., *Metody aktivního vyučování*. 1. vyd. Praha: Portál 2009. 152 s.
ISBN 978-80-7367-241-1
- [10] SKALKOVÁ, J., *Obecná didaktika*. 1. vyd. Praha: ISV, 1999. 292 s.
ISBN 80-85866-33-1
- [11] VALIŠOVÁ, A. a kol. *Autorita ve výchově : vzestup, pád, nebo pomalý návrat*.
1. vyd.
Praha: Karolinum, 1999. 185 s. ISBN 8071848573
- [12] VINTR, J., *Úvod do didaktiky odborného výcviku*, Pedagogická fakulta
v Českých Budějovicích 1998. 99 s.
- [13] CHRÁSTKA, M., *Didaktické testy*. 1. vyd. Brno: Paido, 1999.
- [14] SLAVÍK, J., *Hodnocení v současné škole. Východiska a nové metody pro praxi*.
Praha : Portál, 1999.

Internetové zdroje:

[15] OV. *KVALITA I*. Nová závěrečná zkouška pro učební obory s výučním listem

Dostupné z www: <<http://www.kvalita1.nuov.cz/>>.

[16] Rámcové vzdělávací programy

Dostupné z www: <<http://www.nuov.cz/>>.

Seznam příloh

Příloha č. 1 – ŠVP pro 1. ročník

Příloha č. 2 – Struktura výukového dne – odborný výcvik

Příloha č. 3 – Didaktický test – odborný výcvik

Příloha č. 4 – Analýza frekvence hrubých skóreů, převedení výkonů na percentily

Příloha č. 5 – Obtížnost testu

Příloha č. 6 – Struktura vyučovacích hodin – teoretické vyučování

Příloha č. 7 – Didaktický test – odborný předmět Technologie

Příloha č. 1

Učební osnovy		Počet hodin	495
Odborný výcvik		Ročník:	1.
Kuchař - kuchařka		školní rok	2010/2011
ŠVP - učební osnovy	Počet hodin	Výsledky vzdělávání žáka	
<u>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</u> Pracovně právní problematika BOPZ Bezpečnost technických zařízení	6	Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a zdraví při práci a požární prevence. Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a respektuje pracovní postupy. Uvede příklady bezpečnostních rizik.	
<u>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</u> Hygienické předpisy v gastronomii Hygiena při práci	6	Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.	
<u>Výrobní středisko</u> Rozdělení výrobního střediska Základní vybavení výrobního střediska	42	Rozlišuje vybavení výrobního střediska. Popíše organizaci práce ve výrobním středisku. Připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu, uklidí pracoviště. Pracuje s inventářem a vhodně ho dle způsobu servisu používá, udržuje a ošetřuje. Chová se profesionálně, řeší možné nehody.	
<u>Základy technologie a přípravy teplých pokrmů</u> Příprava a předběžná úprava potravin Tepelné úpravy pokrmů Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů	349	Využívá znalostí 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. Pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku. Při práci hospodárně nakládá se surovinami. Ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin.	
<u>Základy obsluhy</u> Základní společenská a profesní pravidla Formy a pravidla obsluhy Systémy obsluhy Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny	30	Profesionálně jedná v souladu se společenským chováním. Vysvětlí úlohu jednotlivce při obsluze. Charakterizuje jednotlivé systémy obsluhy. Rozlišuje druhy slavnostních hostin.	

<p><u>Odbytové středisko</u> Význam, úkoly odbytu Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</p>	<p>26</p>	<p>Rozlišuje malý a velký stolní inventář. Vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků odbytového střediska.</p>
<p><u>Odbyt</u> Gastronomická pravidla Menu, jídelní a nápojové lístky</p>	<p>36</p>	<p>Uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku. Umí sestavit jídelní lístek. Sestaví menu pro různé příležitosti.</p>

Příloha č. 2

STRUKTURA VÝUKOVÉHO DNE - praktické vyučování		
OBOR KUCHAŘ-KUCHAŘKA		
třída	3KČ	vyučující: VUOV Naděžda Šindelářová
počet žáků	4	Praktické vyučování zahájeno 6:00
počet hodin	7	Praktické vyučování ukončeno 13:45
přestávky	8:00 - 8:15, 11:00 - 11:30	celkem 45 minut
6:00 - 6:15	kontrola připravenosti žáků, zápis docházky žáků do deníku	
6:15 - 7:00	stanovení cíle výukového dne: Dovedt žáky zvolenou metodou k samostatnosti a zodpovědnosti při přípravě pokrmů. inscenační metoda + rozdělení rolí nanormování pokrmů na 85 porcí: hovězí vývar s masem a nudlemi <b style="padding-left: 150px;">hovězí guláš, houskové knedlíky kontrola nanormovaných pokrmů, žádanky, převzetí surovin	
7:00 - 11:00	vlastní práce žáků dle rozdělených rolí	
11:30 - 12:30	výdej zhotovených pokrmů zákazníkům	
12:30 - 13:00	úklid a kontrola pracoviště	
13:00 - 13:30	hodnocení výsledků žáků zařazení aktivní metody "Rozhodování" (ověření dosažených znalostí) celkové zhodnocení a shrnutí dosažených výsledků (zpětná vazba)	
13:30-13:45	uložení vlastních pracovních pomůcek úklid šatny osobní hygiena žáků	

Příloha č. 3

Ukázka orientačního didaktického testu, který slouží k prověření znalostí žáků, ale není to standardizovaný test obecného charakteru s příslušnými požadavky.

Didaktický orientační test

Předmět: Praktické vyučování

Třída: 1K

Jméno a příjmení:

1. Na přípravu vývaru A použijete (vyberte dvě možnosti):

- a) hovězí kosti
- b) telecí kosti
- c) vepřové kosti
- d) hovězí maso přední

2. Na přípravu vývaru B použijete (vyberte dvě možnosti):

- a) hovězí kosti
- b) telecí kosti
- c) vepřové kosti
- d) hovězí maso přední

3. Polévky, které se zahušťují jíškou patří do polévek:

- a) hnědé polévky
- b) bílé polévky

4. Určete do jakých polévek patří gulášová polévka:

- a) hnědé polévky
- b) bílé polévky

5. Které ingredience nepatří do vývaru A (vyberte dvě možnosti):

- a) nové koření
- b) mletý pepř
- c) celý pepř
- d) sůl

6. Při přípravě domácích nudlí nepoužijete (vyberte dvě možnosti):

- a) hrubou mouku
- b) vodu
- c) vejce
- d) hladkou mouku
- e) sůl

7. Jaké množství polévky se podává hostovi:

- a) 0,25
- b) 0,4
- c) 0,33

8. Vyjmenujte tři základy pod dušená masa:

9. Na přípravu dušených hovězích pečení a rolád použijete maso:

- a) hovězí maso přední (kliška, hrudí)
- b) hovězí maso zadní (kýta, plec)
- c) hovězí žebro

10. Na přípravu hovězího guláše použijete maso:

- a) veverku a oháňku
- b) hovězí roštěnec
- c) hovězí maso zadní (kýtu)
- d) hovězí přední (kliška, hrudí)

11. Kuchyňsky upravená masa vkládáme do základů:

- a) Připravený základ zalijeme studenou vodou a poté vložíme maso, základ okořeníme.
- b) Do připraveného základu vložíme okořeněné maso, které na základu orestujeme a podlijeme.
- c) Připravený základ zalijeme horkou vodou a poté vložíme okořeněné maso.

12. K jednotlivým pokrmům přiřaďte, které části masa použijete:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| a) Svíčková na smetaně () | 1 – hovězí zadní (kýta) |
| b) Námořnické maso () | 2 – hovězí přední (plec, kliška, žebro) |
| c) Ruská pečeně () | 3 – hovězí roštěnec (nízký) |
| d) Anglický rostbíf () | 4 – hovězí roštěnec (vysoký) |
| e) Roštěná se šunkou a vejcem () | |
| f) Španělský ptáček () | |
| g) Maďarský guláš () | |

Příloha č. 4

Analýza frekvence hrubých skóre, převedení výkonů na percentily

HS počet bodů	f kolik žáků má hrubé skóre	F	f/2	F- f/2	(F--f/2):N)*100 Percentil PR
0	0	-	-	-	-
1	0	-	-	-	-
2	0	-	-	-	-
3	0	-	-	-	-
4	0	-	-	-	-
5	0	-	-	-	-
6	1	1	0,5	0,5	3
7	0	-	-	-	-
8	2	3	1	2	13
9	0	-	0	-	-
10	1	4	0,5	3,5	23
11	0	-	-	-	-
12	0	-	-	-	-
13	4	8	2	6	40
14	0	-	-	-	-
15	2	10	1	9	60
16	0	-	-	-	-
17	2	12	1	11	73
18	0	-	-	-	-
19	2	14	1	13	87
20	0	-	-	-	-
21	0	-	-	-	-
22	1	15	0,5	14,5	97
23	0	-	-	-	-
24	0	-	-	-	-

JMÉNO	PERCENTIL	ZNÁMKA
Bastlová	3%	nedostatečný
Solarová	13%	dostatečný
Ráž	13%	dostatečný
Petrášová	23%	dostatečný
Kazdová	40%	dobrý
Smarkoňová	40%	dobrý
Sokolová	40%	dobrý
Habichová	40%	dobrý
Vlasáková	60%	dobrý
Vojíková	60%	dobrý
Kohoutová	73%	chvalitebný
Řeháková	73%	chvalitebný
Sosna	87%	chvalitebný
Matejová	87%	chvalitebný
Hunová	97%	výborný

PR	HODNOCENÍ
90% - 100%	výborný
70% - 89%	chvalitebný
40% - 69 %	dobrý
10% - 39%	dostatečný
0% - 9%	nedostatečný

Vyhodnotila:
Naděžda Šindelářová

Příloha č. 5

Obtížnost testu

Zpracovala: Naděžda Šindelářová

Počet žáků: 15

Počet položek 12

číslo položek	správné odpovědi	chybné odpovědi	správné odpovědi v%
položka č.1	7	8	47
položka č.2	8	7	53
položka č.3	11	4	73
položka č.4	8	7	53
položka č.5	3	12	20
položka č.6	6	9	40
položka č.7	5	10	33
položka č.8	12	3	80
položka č.9	8	7	53
položka č.10	8	7	53
položka č.11	12	3	80
položka č.12	8	7	53
obtížnost testu			53

Celkový test = středně obtížný = 53%

Příloha č. 6

STRUKTURA VÝUKOVÉHO DNE		9.2. 2011
OBOR KUCHAR-KUCHARKA		
třída	2K	vyučující: VUOV Naděžda Šindelářová
počet žáků	22	teoretické vyučování - technologie
počet hodin	2	
struktura hodiny		
10:00 -10:45	<p>Zápis docházky žáků do třídní knihy</p> <p><u>Téma:</u> Tepelná příprava ryb dušením a vařením - opakování</p> <p><u>Forma vyučování:</u> Skupinové vyučování</p> <p><u>Stanovení cíle výukového dne:</u> Dovést žáky zvolenou vyučovací metodou formou opakování k upevnění vědomostí. (rozvoj klíčových kompetencí)</p> <p><u>Vyučovací metoda:</u> Komplexní výuková metoda - Brainstorming</p> <p>Zhodnocení vyučovací hodiny</p>	
struktura hodiny		
10:55 -11:40	<p>Zápis docházky žáků do třídní knihy</p> <p><u>Téma:</u> Tepelná příprava ryb - opékání, gratinování, pečení</p> <p><u>Forma vyučování:</u> Hromadné vyučování</p> <p><u>Stanovení cíle výukového dne:</u> Zaujmout žáky připravenou prezentací a současně žáky dovést k získání vědomostí o přípravě ryb opékáním, gratinováním a pečením.</p> <p><u>Vyučovací metoda:</u> Přednáška</p> <p><u>Domácí úkol:</u> Opakování učiva - tepelné úpravy ryb</p>	

Příloha č. 7

Ukázka orientačního didaktického testu, který slouží k prověření znalostí žáků, ale není to standardizovaný test obecného charakteru s příslušnými požadavky.

Didaktický orientační test

Předmět: Technologie

Třída: 2K

Jméno a příjmení:

1. Rybí maso obsahuje bílkoviny:

- a) neobsahuje bílkoviny
- b) neplnohodnotné
- c) plnohodnotné

2. Při odstraňování šupin ryby postupujeme:

- a) od ocasu směrem k hlavě
- b) šupiny se neodstraňují
- c) od hlavy směrem k ocasu

3. Čerstvé naporcované ryby se skladují v chladicích zařízeních:

- a) 4°C, maximálně 2 dny
- b) 8°C, maximálně 3 dny
- c) 10°C, maximálně 1 den

4. Co znamená v technologii termín „pošírování“:

- a) vaření při teplotě na bodě varu
- b) vaření při teplotě vyšší než bod varu
- c) vaření při teplotě nižší než bod varu

5. Na přípravu ryb vařením se rybí várka připravuje:

- a) vždy předem a samostatně bez ryby
- b) současně a společně s rybou
- c) oba způsoby a, b jsou možné

6. V gastronomii pojem „rybí fond“ má význam:

- a) druh rybí várky
- b) studená omáčka na ryby
- c) silný rybí vývar

7. Vyjmenujte suroviny na přípravu základního rybího fondu:

8. Nejvyšší kvalitní rybní fond získáme z:

- a) vnitřností kapra
- b) bílých ryb (mořského jazyka)
- c) z rybích kostí a hlav

9. Ryby během tepelné úpravy dušením:

- a) obracíme dle potřeby
- b) neobracíme
- c) obracíme častěji

10. Při tepelné úpravě „opékání“ vložíte jednotlivé porce ryb (filety) do:

- a) menšího množství rozpáleného tuku
- b) většího množství rozpáleného tuku
- c) menšího množství vlažného tuku

11. Při některých tepelných úpravách ryby marinujeme z důvodu:

- a) ryby jsou lépe stravitelnější
- b) ryba získá výraznější chuť
- c) zkrátí se doba tepelné úpravy

12. Co znamená v technologii termín „gratinování“:

- a) dušení
- b) pečení
- c) krátké zapékání

13. K jednotlivým pokrmům do závorky přiřaďte (číslo) správnou tepelnou úpravu:

- | | | |
|---------------------------------|-----|-----------------------|
| a) Tuňák na indický způsob | () | 1. vaření |
| b) Kapr na černo | () | 2. dušení |
| c) Mořský jazyk na smržích | () | 3. pečení |
| d) Pečená štika na víně | () | 4. gratinování |
| e) Filé po mlynářsku | () | 5. opékání |
| f) Štika, kapr na modro | () | |
| g) Kapr po třeboňsku | () | |
| h) Norský losos v alobalu | () | |
| ch) Rybí filé zapečené se sýrem | () | |
| i) Kapr na kmíně | () | |