

# PŘÍLOHY

## Příloha A

### Dotazník

Jmenuji se Jaroslava Šulcová, jsem studentkou 3.ročníku bakalářského oboru Učitelství praktického vyučování na Univerzitě v Hradci Králové.

V rámci své bakalářské práce provádím výzkum na téma: Analýza studijních materiálů na výuku odborných předmětů pekařských oborů.

Proto se na Vás obracím s prosbou o vyplnění anonymního dotazníku, který je součástí mé bakalářské práce. Prosím o jeho pravdivé vyplnění, analýza bude použita pouze pro účely mé práce.

Velice děkuji za Váš čas a ochotu ke spolupráci.

#### 1. Jaké pekařské obory na Vaší škole vyučujete ?

- o 29-53-H/ 01 Pekař
- o 29-51-E/ 02 Potravinářské práce
- o současně oba obory

#### 2. Jaké odborné předměty „H“ oborů vyučujete?

- o Technologie
- o Suroviny
- o Stroje a zařízení
- o Odborný výcvik

#### 3. Jaké odborné předměty „E“ oborů vyučujete?

- o Technologie
- o Suroviny a výživa
- o Zařízení závodu
- o Odborný výcvik

**4. Při výuce odborných předmětů používáte**

- Odbornou knihu ( učebnici), uveďte .....
- Odborné časopisy, uveďte .....
- Interaktivní přípravu
- Vlastní studijní materiál
- Internetové zdroje, uveďte .....
- Jiné didaktické materiály, uveďte.....

**5. Používáte při výuce knihu Pekařská technologie I.- suroviny. kol. autorů**

- ano
- ne
- jen částečně

**6. Obsah textu vaši vybrané opory ve smyslu používané terminologie, větné stavby, délky textu, srozumitelnost textu.**

- je pro žáky snadný
- nejasný s častým doprovodem učitele
- nevhodný pro tento typ žáků

**7. Grafická úprava – členění, zvýrazňování, používání různého typu písma a jeho velikost Vámi vybraných materiálů**

- je pro žáky vhodný
- nevhodný
- jen v některých případech

**8. Je ve Vaší zvolené opoře vhodně odděleno základní učivo a rozšiřující učivo?**

- ano
- ne
- jen v některém učivu

**9. Používání obrazového materiálů v daném materiálu je**

- zajímavé a naprosto vyhovuje žákům
- nedostatečné
- pouze u některého učiva

- 10. Splňuje Vámi vybraný výukový materiál nároky ve smyslu JZZZ ?**
- ano
  - ne
  - částečně
- 11. Domníváte se, že vykonání JZZZ zaručí získat úspěšným absolventům vše, co tvoří podstatu odborné profese ?**
- ano
  - ne
  - částečně
- 12. Domníváte se, že by se měly otázky v JZZZ upravovat dle aktuálního vývoje v oboru?**
- ano
  - ne
  - nedokážu posoudit
- 13. Obsahuje tento Vámi vybraný materiál všechna učiva pro získání odborných kompetencí v pekařských oborech (dle RVP) ?**
- ano
  - ne
  - jen u některého učiva
- 14. Uvítali byste v tomto oboru pro žáky novou učebnici nebo pracovní listy doplněné názornými fotografiemi, křížovkami, doplňovačkami apd. ?**
- ano
  - ne
- 15. Myslíte si, že je v současné době k dispozici dostatek kvalitních studijních opor, které odpovídají současným požadavkům na výuku budoucích pekařů ?**
- ano
  - ne
  - nedokážu posoudit

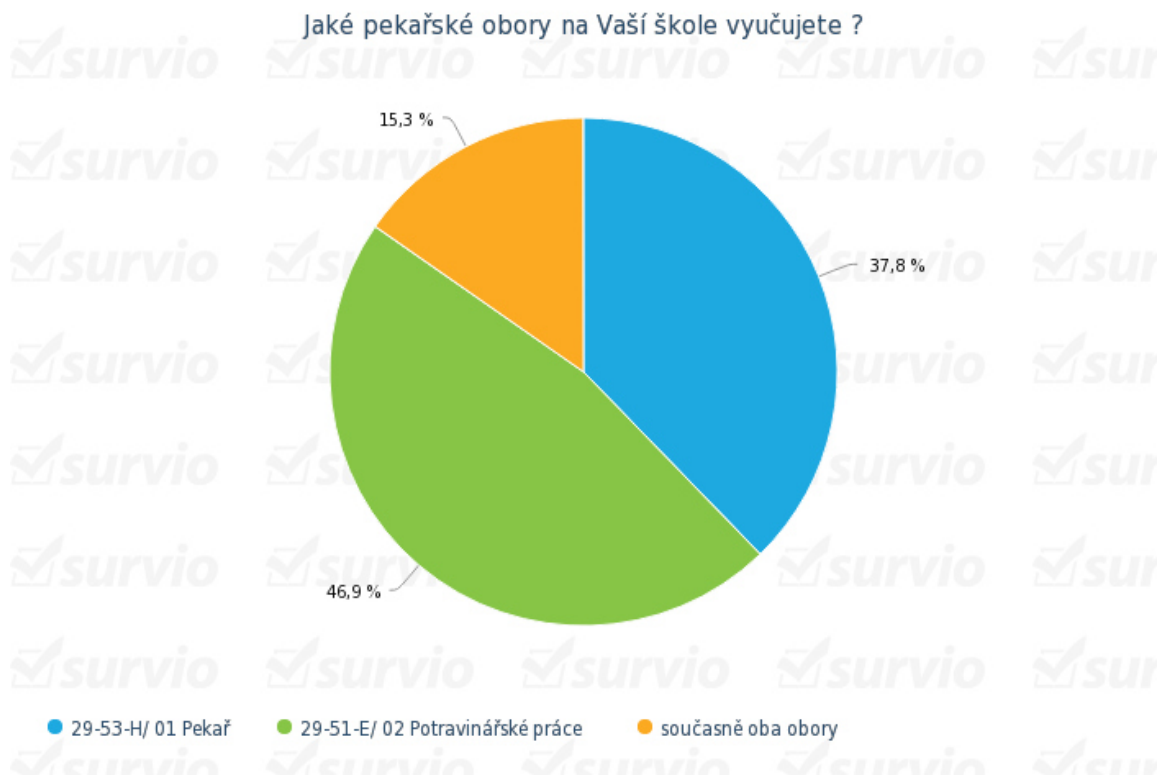
**Elektronický dotazník : [www.surveio.com](http://www.surveio.com)**

**Odkaz: <http://www.surveio.com/survey/d/Y9Y6L9Y6J2W8T3F4M>**

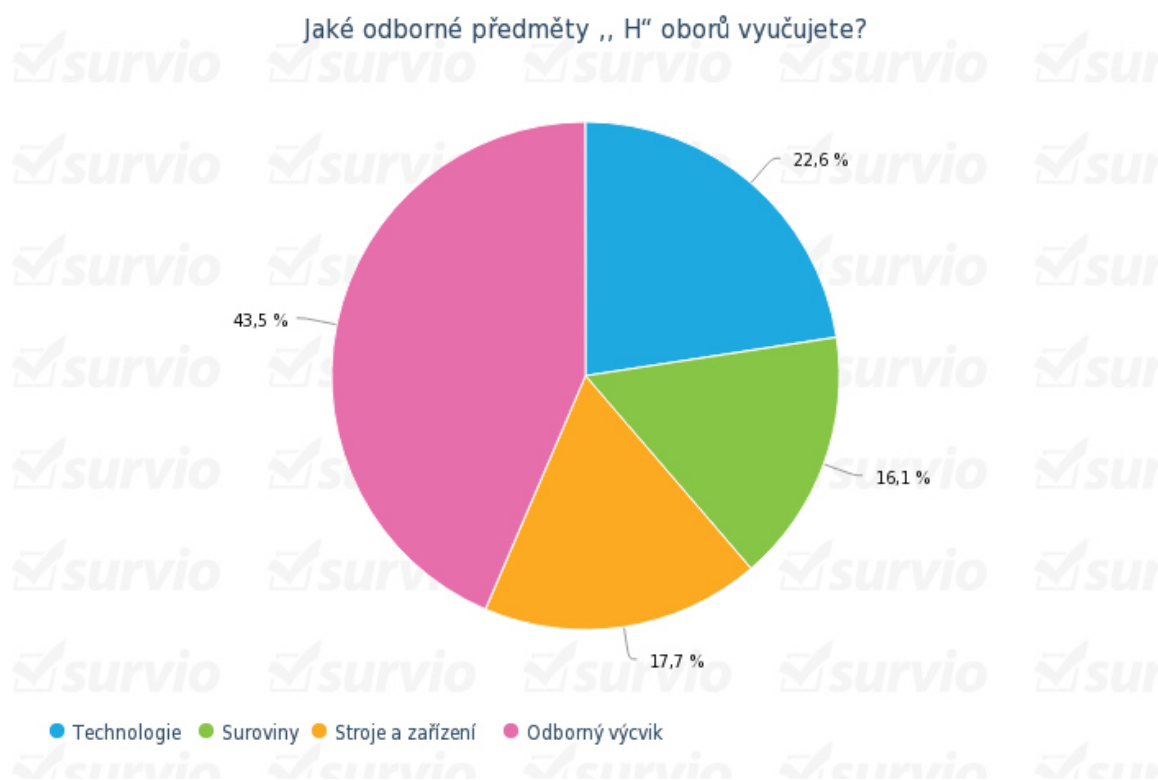
## Příloha B

### Grafy 1 – 15

Graf č.1

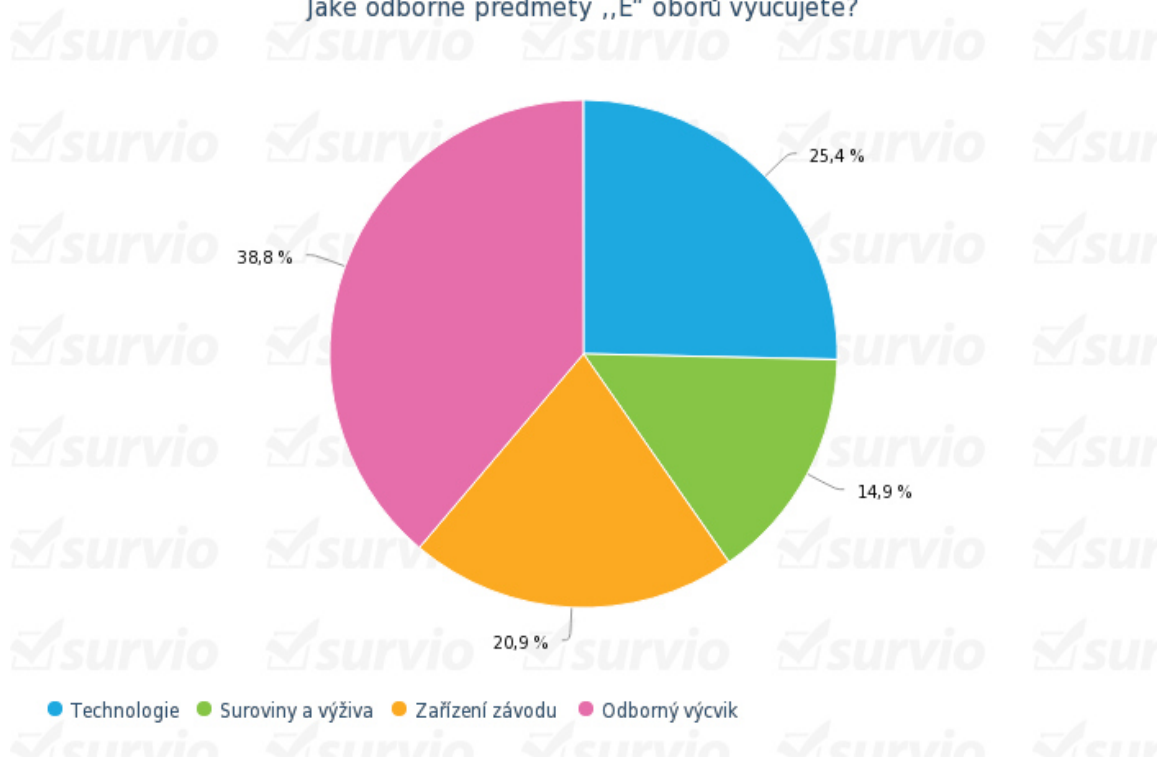


Graf č.2



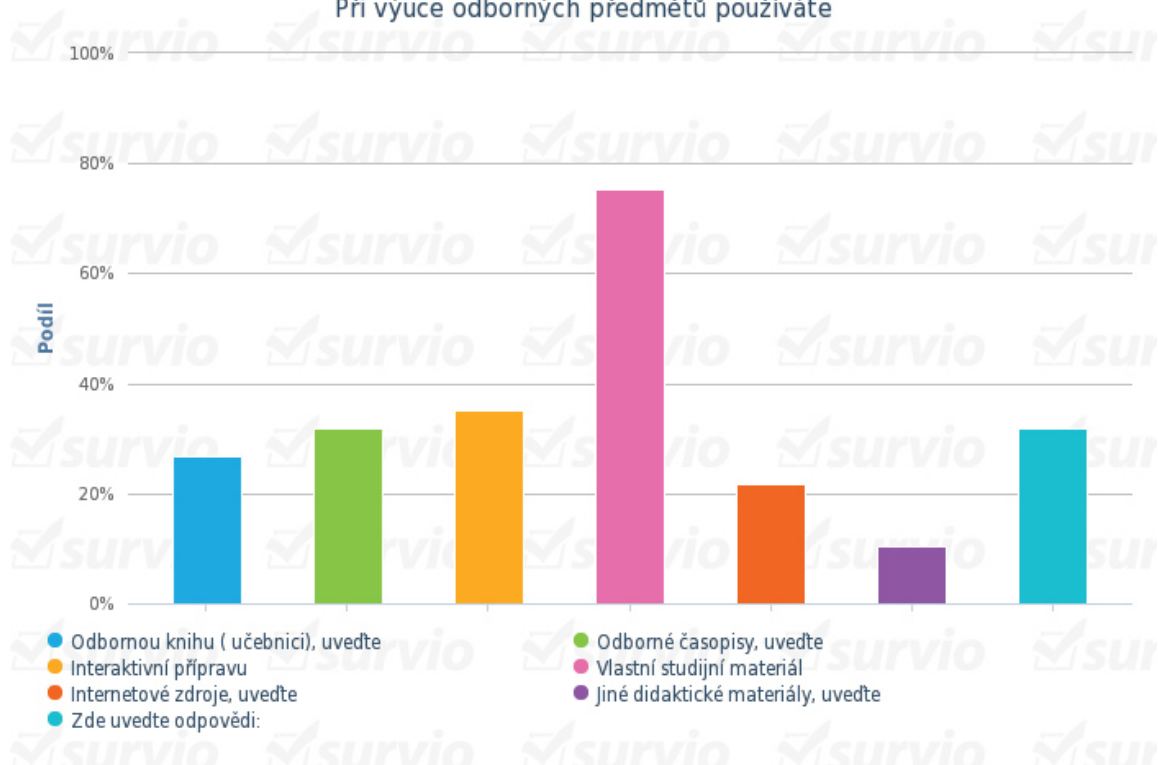
Graf č.3

Jaké odborné předměty „E“ oborů vyučujete?



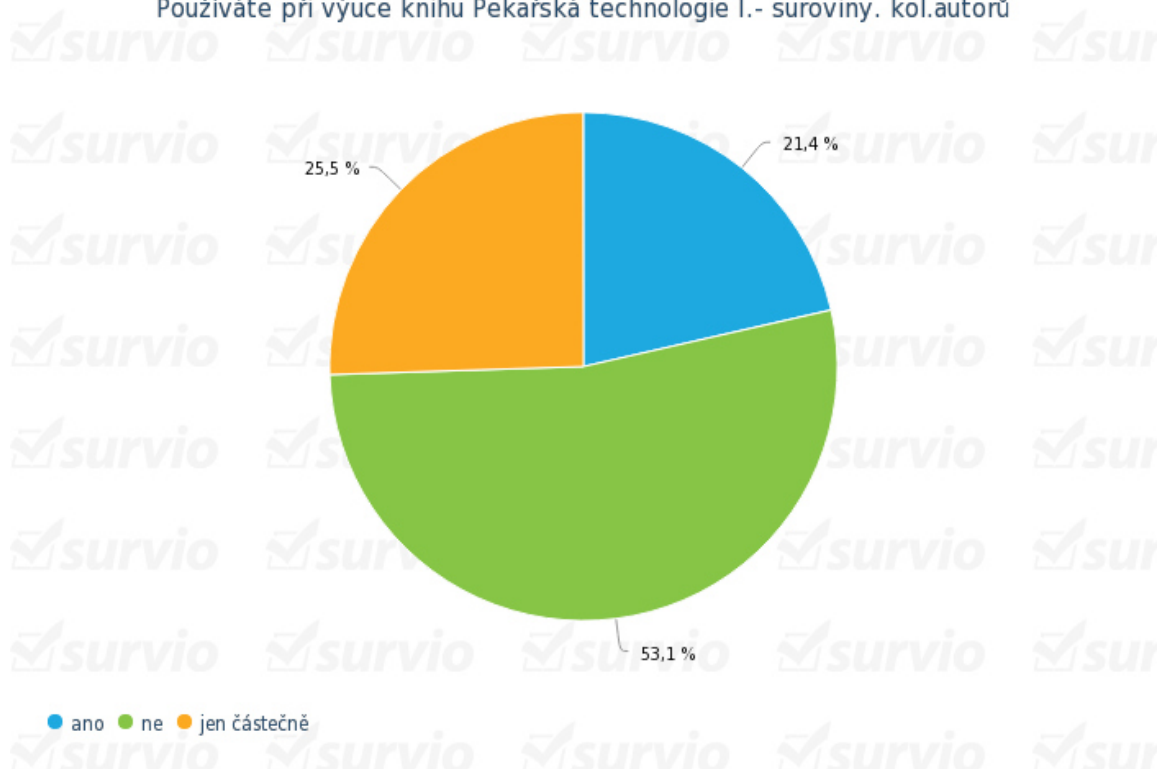
Graf č.4

Při výuce odborných předmětů používáte



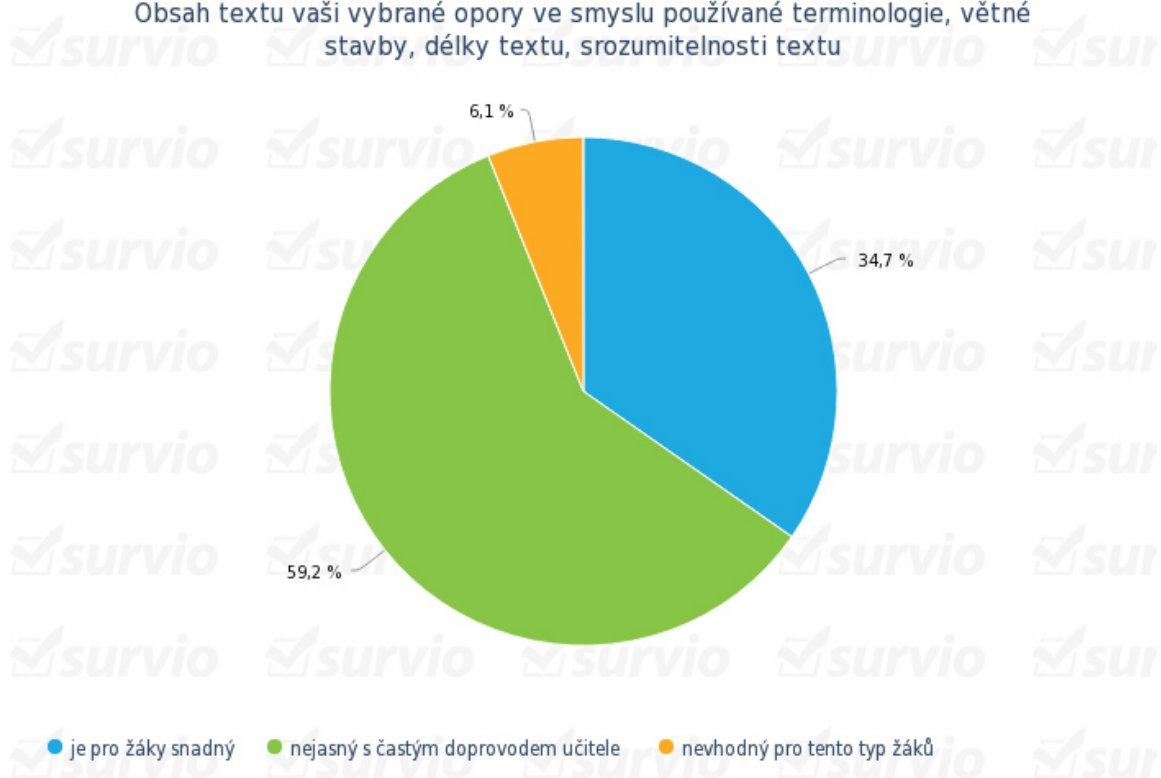
## Graf č.5

Používáte při výuce knihu Pekařská technologie I.- suroviny. kol.autorů



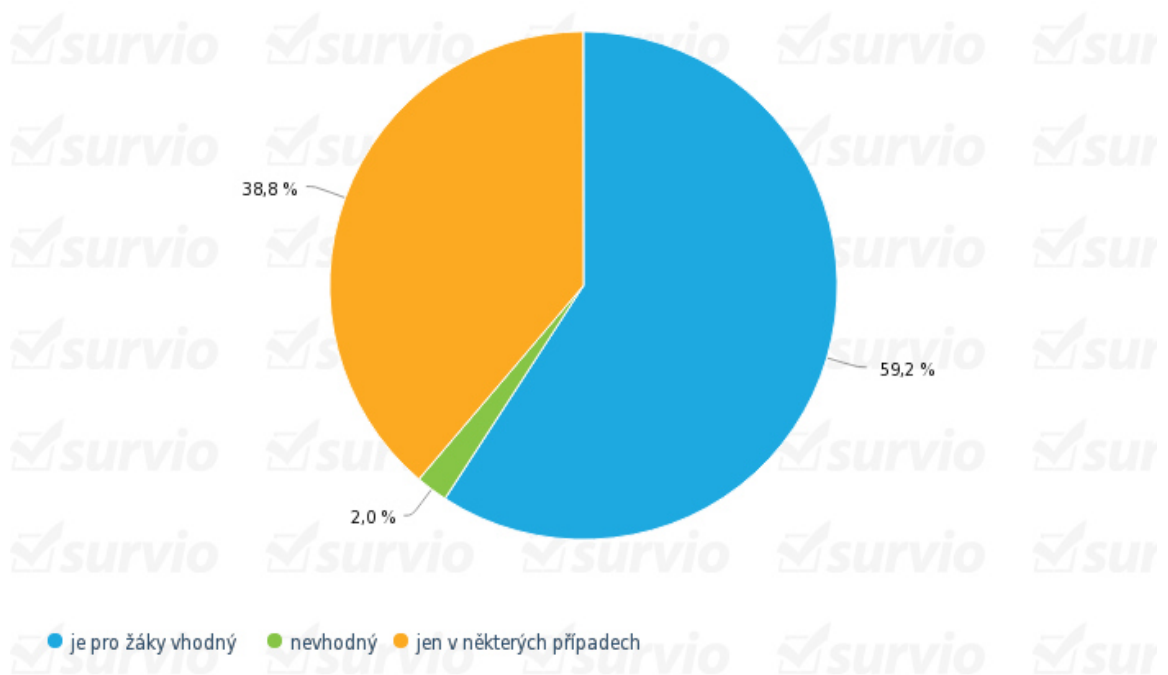
## Graf č.6

Obsah textu vaši vybrané opory ve smyslu používané terminologie, větné stavby, délky textu, srozumitelnosti textu



### Graf č.7

Grafická úprava – členění, zvýrazňování, používání různého typu písma a jeho velikost vámi vybraných materiálů



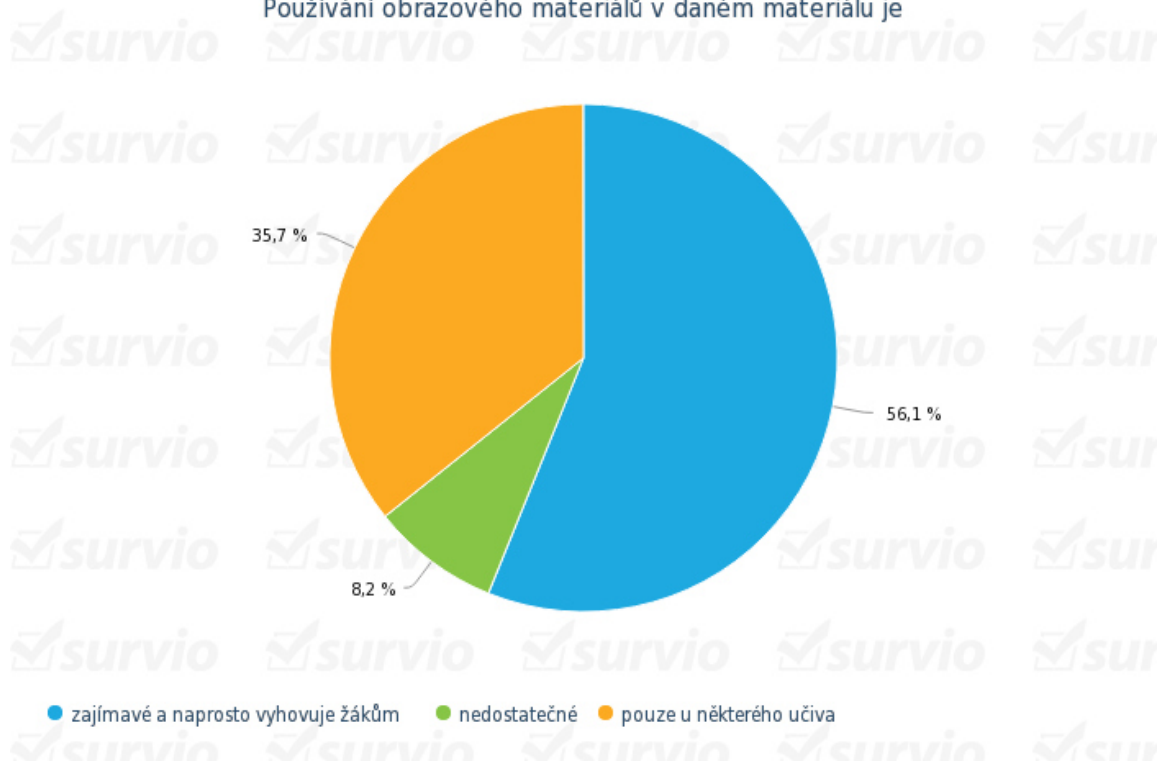
### Graf č.8

Je ve vaší zvolené opoře vhodně odděleno základní učivo a rozšiřující učivo?



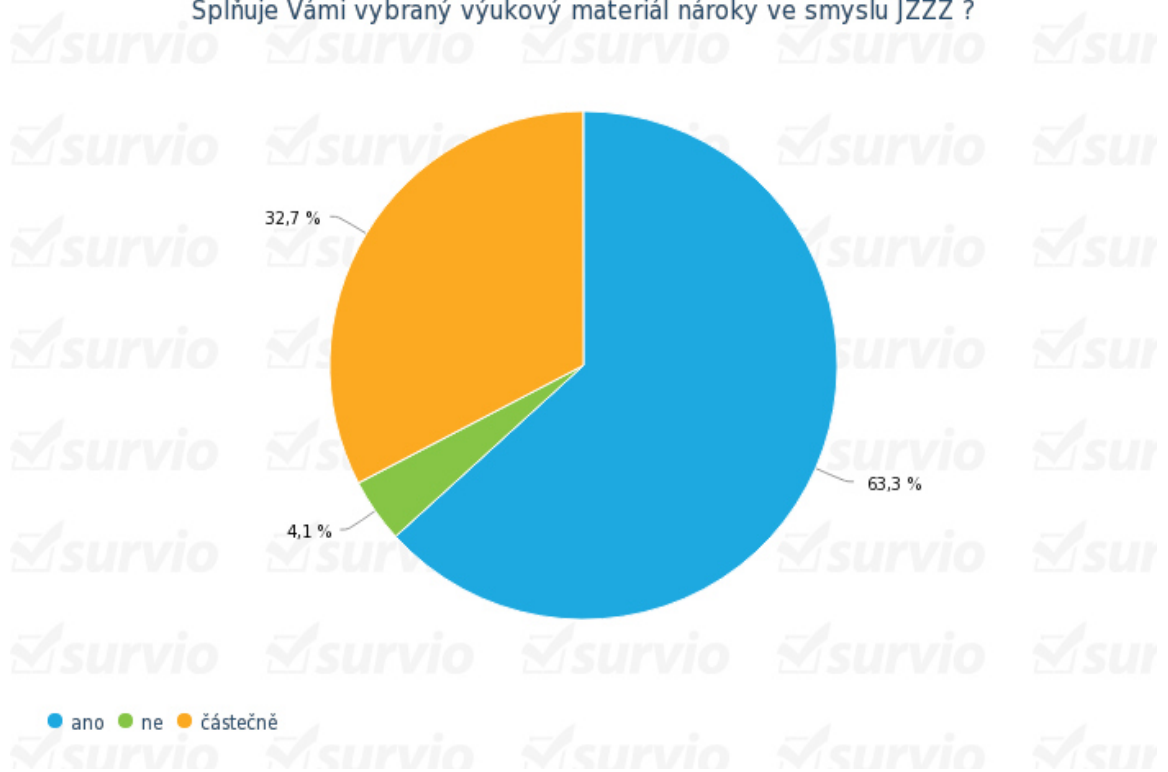
**Graf č.9**

Používání obrazového materiálů v daném materiálu je



**Graf č.10**

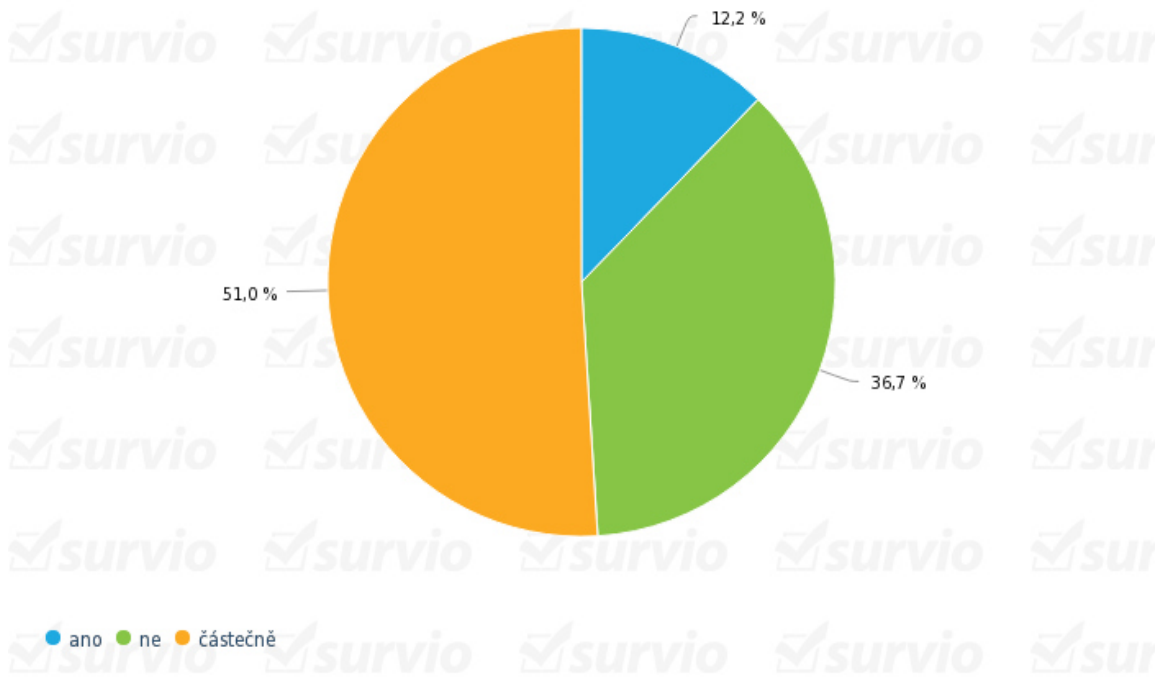
Splňuje Vámi vybraný výukový materiál nároky ve smyslu JZZZ ?





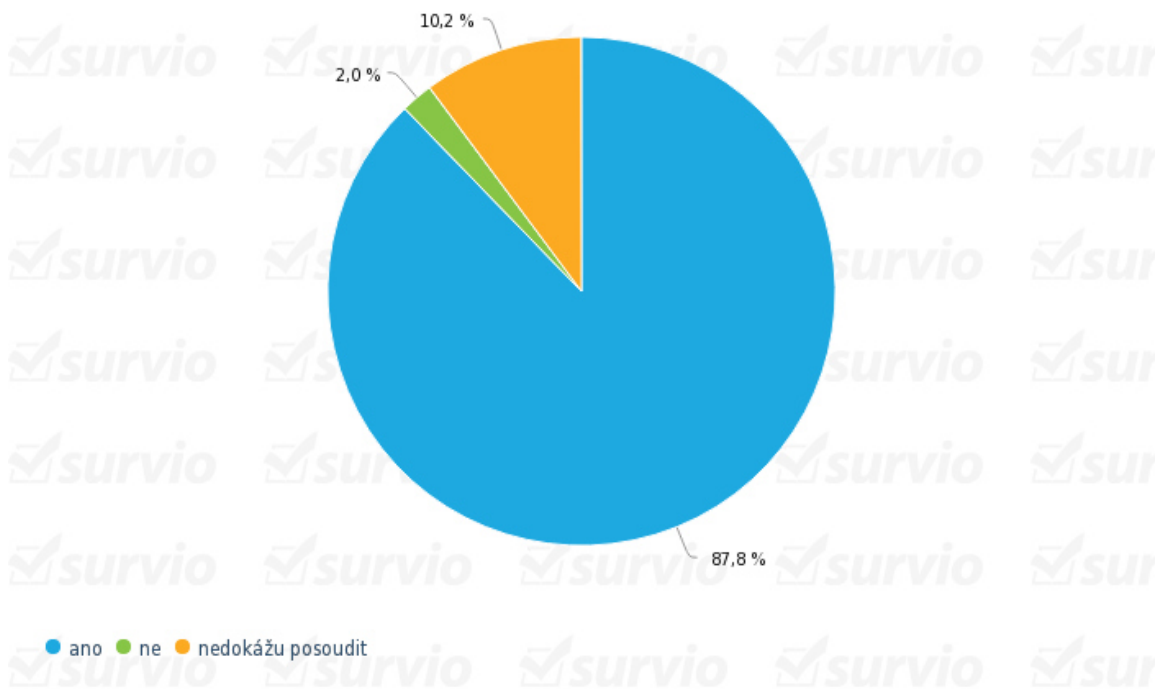
**Graf č.11**

Domníváte se, že vykonání JZZZ zaručí získat úspěšným absolventům vše, co tvoří podstatu odborné profese ?



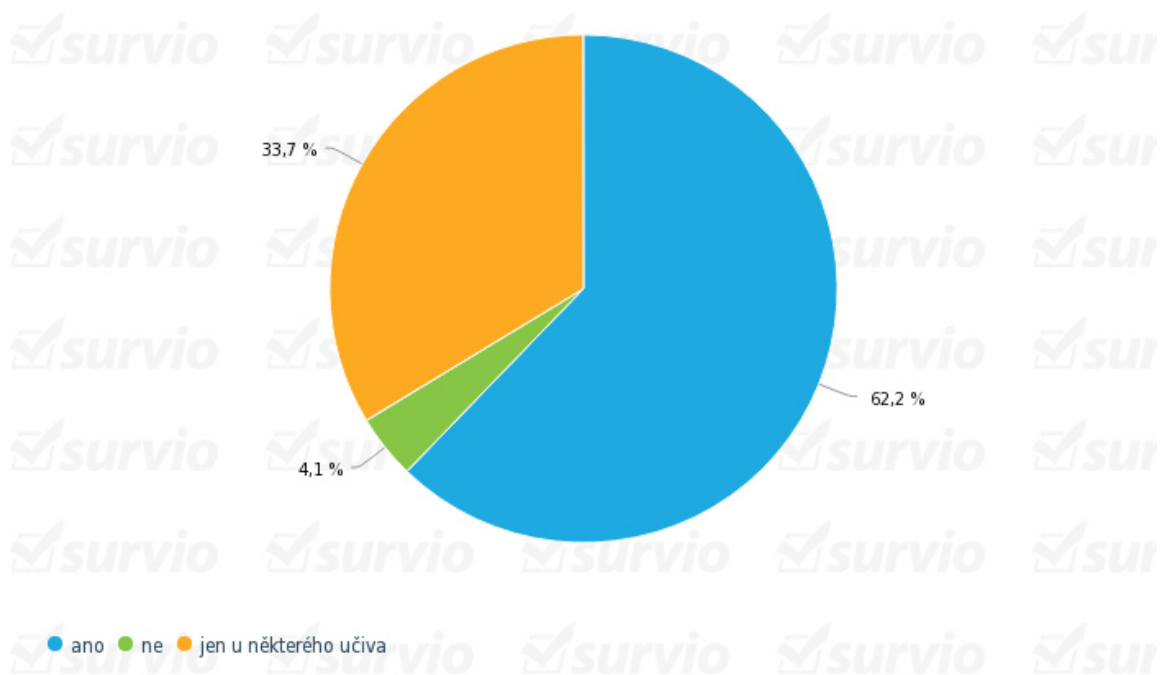
**Graf č.12**

Domníváte se, že by se měly otázky v JZZZ každoročně upravovat dle aktuálního vývoje v oboru ?



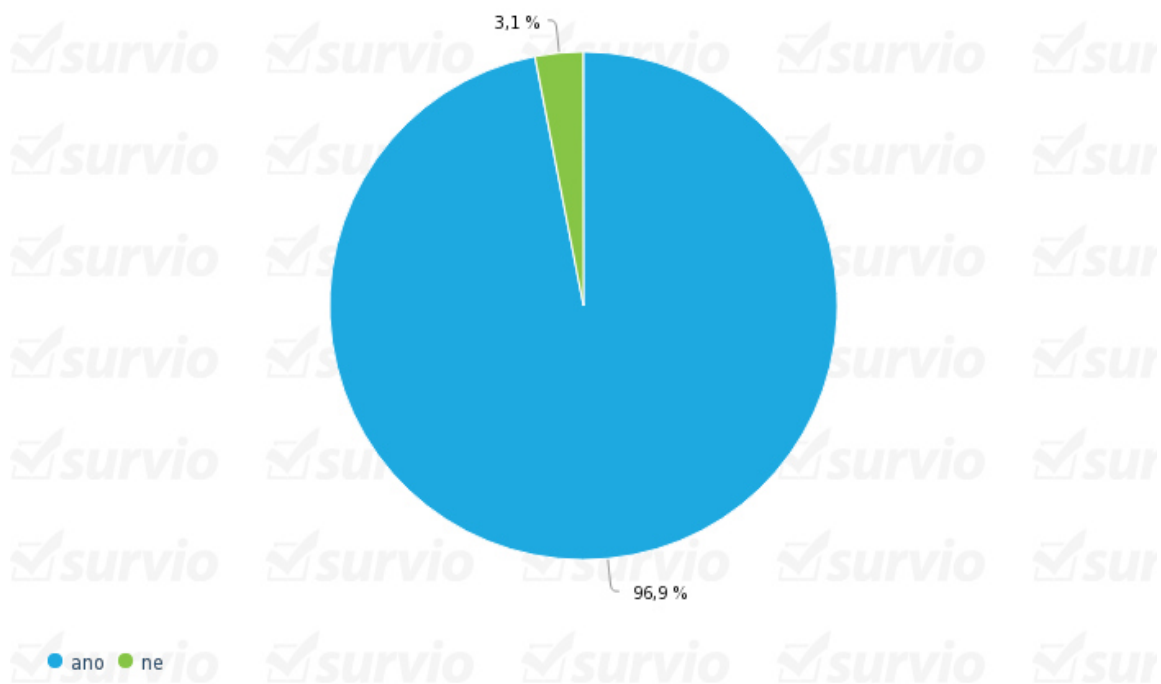
**Graf č.13**

Obsahuje tento Vámi vybraný materiál všechna učiva pro získání odborných kompetencí v pekařských oborech ( dle RVP) ?



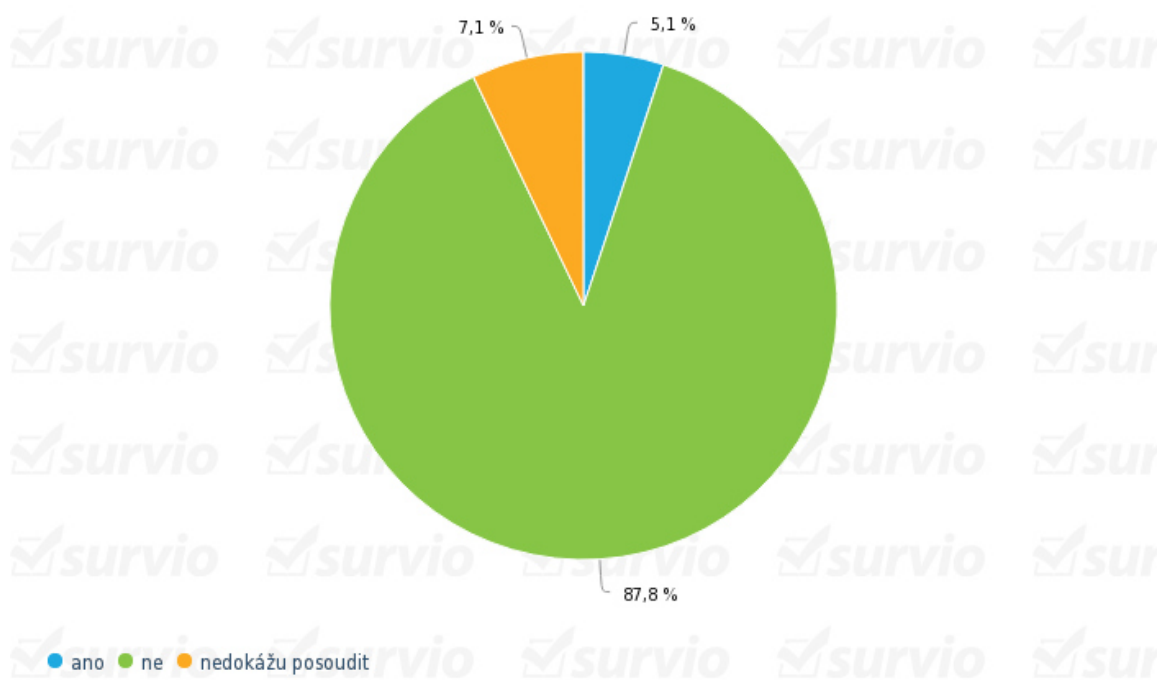
**Graf č.14**

Uvítali byste v tomto oboru pro žáky novou učebnici nebo pracovní listy doplněné názornými fotografiemi, křížovkami, doplňovačkami apd.?



### Graf č.15

Myslíte si, že je v současné době k dispozici dostatek kvalitních studijních opor, které odpovídají současným požadavkům na výuku budoucích pekařů ?



## Příloha C

### Pracovní list na výuku odborného výcviku

Jméno autora : Jaroslava Šulcová  
Datum vypracování : 30.1.2013  
Učební obor :  
Předmět : Odborný výcvik Ročník: 1, 2  
Tematická oblast: Klasické pekařské výrobky  
Název materiálu: Jednotlivé fáze výroby

### Chléb konzumní

#### Suroviny na 5 ks:

Pšeničná mouka chlebová	1125 g
Žitná mouka	350 g
Sůl	30 g
Droždí	30 g
Chlebová směs	5 g
Kvas	15 g
Kmín	5 g
Voda	1150 ml

#### Pomůcky:

Kuchyňské váhy, míchací stroj, pekařská lopata  
vlažička, vál, pekařská pec

#### Popis přípravy pracoviště:

- Zajistíme suroviny na přípravu chleba
- Připravíme si vhodný inventář na výrobu
- Připravíme si vhodný pracovní prostor – pracovní vál.
- Předehřejeme si pekařskou pec na 290°C
- Při výrobě pracujeme ve stoje.

POZOR: všechny suroviny před výrobou skladujeme při pokojové teplotě

#### Pokyny v rámci hygieny práce, BOZP a PO

- Osobní hygiena – čistota těla, čistota rukou, krátké, čisté, nenalakované nehty, vlasy sepnuté pod pokrývkou hlavy.
- Hygiena pracovního oblečení – čistota pracovního oděvu – bílé kalhoty, bílá košile, pracovní protiskluzová obuv, pokrývka hlavy.
- Hygiena pracovního prostoru – čistá pracovní plocha, pracovní prostor řádně osvětlen.
- BOZP – nesmí se nosit prstýnky, náramky, hodinky, přívěsky.
- Rizika úrazů a jejich ošetření – riziko popálení při výrobě – popálené místo ochlazovat čistou studenou vodou a nahlásit učiteli, při větším popálení vyhledat lékaře.

#### Vlastní popis postupu

1. Dle receptury si navážíme suroviny
2. Do díže nalijeme část recepturní vody 30°C teplé a rozdrobíme droždí
3. Přidáme ostatní suroviny dle receptury a mísíme cca 15 min.
4. Dle potřeby přidáme vodu nebo mouku

5. **Zpracované těsto vyjmeme z díže a necháme v teple řádně vykynout (přikryté čistým plátnem)**
6. **Po vykynutí si navážíme 500 g chlebové bochánky, které vložíme do moukou vysypaných ošatek a necháme opět v teple nakynout. (obr.č.1)**
7. **Dobře vykynutý chléb se pozná podle zkoušky – palcem jemně stlačíme těsto a pokud se chléb nezvedá zpět je nakynutý.**
8. **Nakynutý chléb vyklopíme z ošatky na pekařskou lopatu, zavlažíme vodou a vsadíme do pece (obr.2)**
9. **Po vsazení ihned zapáříme a po cca třech min. otevřeme odtah, chléb pečeme již bez páry.**
10. **Po deseti minutách od vsazení chleba stáhneme teplotu na 200°C a necháme chléb dopéct.**
11. **Chleba pečeme cca 35 – 40 min.**
12. **Po upečení chléb pomocí pekařské lopaty opatrně vyndáme na dřevěné prkénko, kde chladne (obr.č.3)**



obr.č.1



obr.č.2



obr.č.3

### **Způsob ošetření, uskladnění, distribuce apod.**

- Upečený chléb necháme na dřevěné podložce (prkénko nebo pekařský vozík) vychladnout.
- Chléb chladne až 8 hodin (expedujeme po vychladnutí)

### **Úklid pracoviště**

- Použité nádoby se umyje a uklidí na své místo.
- Dočista se utře pracovní plocha (pracovní vál)
- Umyjeme míchací stroj.
- Popřípadě zameteme nebo setřeme podlahu.

### **Způsob hodnocení výsledků práce žáka.**

**Výborný** – žák pracuje samostatně bez pomoci učitele, dodržuje předepsaný technologický postup.

**Chvalitebný** – žák pracuje s menší pomocí učitele, dodržuje předepsaný technologický postup

**Dobrý** – žák pracuje s částečnou pomocí učitele, dodržuje předepsaný technologický postup

**Dostatečný** – žák pracuje s pomocí učitele, menší nedostatky při výrobě

**Nedostatečný** – žák není schopen pracovat ani za pomoci učitele, výrobek nedokončí nebo udělá zásadní chyby v technologickém postupu (vyrobí zmetek)

Zdroj :vlastní zdroj, soukromý archiv autora