

UNIVERZITA HRADEC KRÁLOVÉ

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Katedra pedagogiky a psychologie

Analýza studijních materiálů na výuku odborných předmětů pekařských oborů

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Autor: Jaroslava Šulcová
Studijní program: B 7507 Specializace v pedagogice
Studijní obor: Učitelství praktického vyučování
Vedoucí práce: Mgr. Carmen Simonová, KPP

Hradec Králové

2016



Zadání bakalářské práce

Autor:	Jaroslava Šulcová
Studium:	P13563
Studijní program:	B7507 Specializace v pedagogice
Studijní obor:	Učitelství praktického vyučování
Název bakalářské práce:	Analýza studijních materiálů na výuku odborných předmětů pekařských oborů
Název bakalářské práce AJ:	The analysis of studying materials for teaching professional subjects of baker's studying branches

Cíl, metody, literatura, předpoklady:

Teoretická část se zabývá motivy výběru zmíněného oboru, rozbořením odborné terminologie a možnostmi výuky profesní přípravy pekaře. Empirické šetření je zaměřeno na analýzu získaných dat studijních opor k oboru. Použitá metoda šetření dotazník.

Šedivý, P. Pekařská technologie I. - Suroviny (vydavatelství Pekař a cukrář s.r.o. 2013), ISBN:9788090391376 Humpolík, P. Příhoda, J.: Základy pekařské technologie. (Pelhřimov, Nová tiskárna, 2003). ISBN:80-902922-1-6 Loveček, A, Čadílek, M.: Didaktika odborného výcviku. (Brno 2005) ISBN:80-251-0454-0 ŠVP 29-51-E/02 Potravinářské práce, Odborné učiliště, Zámek 1, 538 63 Chroustovice Vyhláška č.210/2004 Sb., o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu

Garantující pracoviště: Katedra pedagogiky a psychologie,
Pedagogická fakulta

Vedoucí práce: Mgr. Carmen Simonová

Oponent: Mgr. Daniela Vrabcová, Ph.D.

Datum zadání závěrečné práce: 11.2.2015

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem svoji bakalářskou práci vypracovala samostatně, s použitím literatury, která je uvedena v seznamu.

V Rosicích dne, 15.4.2016

.....
Jaroslava Šulcová

Prohlášení

Prohlašuji, že bakalářská práce je uložena v souladu s rektorským výnosem č.1/2013
(Řád pro nakládání se školními a některými jinými autorskými díly na UHK)

Datum:.....

.....

Jaroslava Šulcová

Poděkování:

Děkuji tímto, Mgr. Carmen Simonové za cenné rady a připomínky, které mi poskytla při zpracování této bakalářské práce. Dále bych chtěla poděkovat kolegům učitelům odborných učilišť za pomoc při realizaci výzkumu.

BIBLIOGRAFICKÝ ZÁZNAM

ŠULCOVÁ, Jaroslava. *Analýza studijních materiálů na výuku odborných předmětů pekařských oborů*. HRADEC KRÁLOVÉ: Pedagogická fakulta 2016, Bakalářská práce.

Vedoucí bakalářské práce Mgr. Carmen Simonová

ANOTACE:

Teoretická část se zabývá motivy výběru zmíněného oboru, rozborem odborné terminologie a možnostmi výuky profesní přípravy pekaře. Empirické šetření je zaměřeno na analýzu získaných dat studijních opor k oboru. Použitá metoda šetření – dotazník.

ANOTATION:

The theoretical part looks into choice of branches mentioned above and analysis of professional terminology and the possibility of education baker's professional training.

The empirical survey is focused on gained data analysis of branch pillars of study.

The used method of survey is questionnaire.

KLÍČOVÁ SLOVA:

technologie, studijní materiál, pekařský obor

THE KEY WORDS:

Technology, studying materials, baker's branch

OBSAH

ÚVOD	8
I TEORETICKÁ ČÁST BAKALÁŘKÉ PRÁCE	9
1 Historie a vývoj pekařství	9
2 Legislativa vzdělávání v ČR	11
3 Profesní příprava žáků na středních odborných učilištích	14
4 Profesní příprava budoucích pekařů	15
5 Rámcový vzdělávací program 29-53-H/01 Pekař	15
5.1 Profil absolventa	15
5.2 Organizace vzdělávání	16
5.3 Odborné kompetence	16
6 Rámcový vzdělávací program 29-51-E/02 Potravinářské práce	17
6.1 Profil absolventa	17
6.2 Organizace vzdělávání	18
6.3 Odborné kompetence	18
7 Jednotné zadání závěrečné zkoušky	19
8 Distanční výuková opora	20
8.1 Učebnice	21
8.2 Pracovní listy	22
8.3 Odborná literatura	23
8.4 Interaktivní učebnice	23
8.5 Počítače	23
II PRAKTICKÁ ČÁST BAKALÁŘSKÉ PRÁCE	25
9 Cíle praktické části bakalářské práce	25
9.1 Kvalifikované předpoklady	25
10 Metodologie praktické části	26
10.1 Popis metody zkoumání-dotazník	26
10.2 Charakteristika zkoumání	27
10.3 Metoda zpracování a analýza dat	27
11 Prezentace dat získaných výzkumným šetřením	28
11.1 Výsledky dotazníků a jejich interpretace	28
12 Zhodnocení naplnění cílů praktické části bakalářské práce	34
Závěr	36
Seznam použité literatury a dalších pramenů	
Seznam dalších použitých zdrojů	
Seznam tabulek	
Seznam fotografií	
Seznam použitých zkratk	

ÚVOD

Jsem učitelkou odborného výcviku a odborných předmětů oboru 29-51-E/02 potravinářské práce – pekař, na OU v Chroustovicích.

Na odborných učilištích různých typů (tzv. H a E obory) se vzdělávají žáci, kteří se hlásí ze základních škol, kteří mají většinou horší studijní výsledky nebo ze základních speciálních škol, tedy žáci se speciálními vzdělávacími potřebami. Jsou to mnohdy i žáci, kteří neuspěli na odborných školách s maturitou.

Vzdělávání těchto žáků je velmi náročné. Žáci si musí zvyknout nejen na nové prostředí, nové spolužáky a pedagogy, ale především na nový způsob výuky.

Ke všeobecně vzdělávacím předmětům přibyly předměty odborné a především odborný výcvik.

Pekařský obor patří k historicky nejstarším řemeslům. V dávných dobách člověk především experimentoval, později se stala „pekařina“ uznávaným řemeslem. Pekařské řemeslo se dědilo z otce na syna.

Po sametové revoluci došlo k značnému rozvoji soukromého podnikání. Začaly vznikat soukromé pekárny, ve kterých mnohdy pracovali a i nyní bohužel pracují lidé bez odborných znalostí a pekařský obor značně ztratil na vážnosti. Doufáme, že se nyní začíná blýskat na lepší časy a potencionální zaměstnavatele upřednostňují zaměstnávat kvalifikované odborníky s odpovídajícími odbornými znalostmi.

K získání odborných kompetencí absolventů je zapotřebí nejen samotná odbornost pedagogů, ale především vhodně zvolená studijní opora, která by co nejlépe odpovídala požadavkům žáků a usnadnila jim pochopení a zapamatování učiva.

Ve své praxi mám problémy takovéto vhodné opory získat, většinou si je vytvářím sama. Vycházím při tom z odborných knih a časopisů a především z odborné publikace *Pekařská technologie I.-suroviny – od kolektivu autorů*, neboť se domnívám, že tato kniha je zpracovaná odborníky z praxe a podává ucelený přehled o používaných technologických postupech, surovinách a právní legislativy.

Cílem bakalářské práce je analýza studijních opor pro pekařský obor. Tento výzkum bude realizován pomocí elektronické sondy do všech středních škol, které tento obor vyučují. Pomocí dotazníkového šetření shromáždím data pro analýzu, které učebnice, studijní opory a odborné materiály školy pro výuku využívají. Výsledky výzkumu využiji pro potřeby nejen vlastní praxe, ale v případě zájmu i pro potřeby kolegů, učitelů odborných předmětů pekařských oborů.

I TEORETICKÁ ČÁST BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

1 Historie a vývoj pekařství

Počátky pekařství jsou staré a přímo souvisejí s plánovaným pěstováním rostlin, jež vedlo ke komplexním sociálním proměnám. Přesné věcné nebo písemné nálezy o tom, kdy byl upečen první kvašený chléb, neexistují, ale předpokládá se, že se tak stalo ve starém Egyptě cca před šesti tisíci léty. Zpočátku se konzumovala syrová zrna, později se zrna pražila, drtila a mísila s vodou. Tak vznikly první chlebové placky, které se pak pekly na kamenech. Postupně nabýval chléb různého tvaru - oválný, tvar tupého kužele, podoba pyramidy, ryb či ptáků.

Židé, kteří žili ve vyhnanství a v egyptském zajetí byli jedni z mnoha, kteří rozšířili výrobu a konzumaci chleba (hebrejsky Lehem) dál do světa. Řekové převzali pečení chleba od Židů prostřednictvím Féníčanů. Z Egypta se výroba chleba rozšířila do celého antického světa. Řekové a Římané zlepšovali techniky jeho výroby a obměňovali typy používaných obilovin. Z Říma se přenesla příprava moučného těsta do Galie a Germánie a v době stěhování národů si znalosti pečení chleba přisvojili i Slované.

Na našem území se objevují první zmínky o pekařích cca v desátém století. Dochované kroniky uvádějí, že se téměř v každé domácnosti vyráběl chléb. Ve středověku patřili pekaři mezi nejbohatší a nejváženější řemeslníky, jejich činnost byla ale už od 14. století také přísně kontrolována. Nepoctiví pekaři byli potápěni v koši do Vltavy z Karlova mostu. Rozmach pekařských živností přispěl k tomu, že se kromě tradiční výroby chleba začaly vyrábět i další druhy pečiva.

Dvacáté století přispělo k modernímu rozvoji pekařské výroby. Vznikaly velké pekárny - tzv. manufaktury, vybavené na tehdejší dobu dostupnou mechanizací. Práce v těchto pekárnách byla však velmi náročná. Dělníci pracovali za velmi špatných finančních i sociálních podmínek. Od roku 1950 se datuje v Československu podstatný rozvoj pekařského průmyslu. Vyvlastněním přecházejí soukromé pekárny do majetku státu. Řemeslná výroba se tak mění na socialistickou velkovýrobu. V 60 -70 letech dvacátého století jsou pekárny vybaveny prvními kontinuálními linkami na výrobu chleba a pečiva (Broncová, 2001).

Po roce 1989 dochází k postupné privatizaci pekáren. Vznikají malé soukromé pekárny s tradiční pekárenskou výrobou. Přicházejí nové technologie, nové suroviny a strojní vybavení.

V současné době se v České Republice setkáváme s velkými průmyslovými pekárnami sdružených do obchodních společností, kde probíhá výroba kontinuálním způsobem na plně automatizovaných linkách. Tyto pekárny dokážou vyrobit v poměrně krátkém čase velké množství chleba a pečiva, bohužel ale někdy na úkor kvality. Setkáváme se i s menšími soukromými pekárnami s řemeslnou výrobou. Výroba zde probíhá většinou periodickým (dížovým) způsobem. I zde však probíhá postupná modernizace a automatizace výroby díky dotačním programům EU. (Rusňáková,E.2013)



Obr. č. 1 *Pekařská dílna – periodická výroba (vlastní foto)*

2 Legislativa vzdělávání v ČR

V České republice je vzdělávání legislativně upraveno těmito zákony a vyhláškami: Školský zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ze dne 24. září 2004, účinný od 1. ledna 2005, novela ŠZ 472/2011 účinná od 1. 1. 2012, v novele: Zákon č. 49/2009 Sb., kterým se mění zákon č. 561/2004 Sb., zákon vymezuje vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, tedy i žáků se specifickými poruchami učení.

V §16 zákona č. 561/2004 Sb. se uvádí, že dítětem, žákem a studentem se speciálními vzdělávacími potřebami je osoba se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním nebo sociálním znevýhodněním (např. postižení sluchové, zrakové, tělesné nebo postižení souběžně více vadami, mentální postižení, autismus, poruchy chování a učení).

Zdravotně znevýhodnění žáci a studenti jsou žáci zdravotně oslabeni, dlouhodobě nemocní a tyto okolnosti vedou také k poruchám učení a chování a vyžadují zohlednění při vzdělání. Žáci se specifickými poruchami učení jsou podle druhu a stupně postižení zařazeni buď do skupiny žáků se zdravotním postižením, nebo žáků se zdravotním znevýhodněním.

Děti, žáci a studenti se speciálními vzdělávacími potřebami mají podle školského zákona právo na takové vzdělávání, jehož obsah, formy a metody odpovídají jejich vzdělávacím potřebám a možnostem. Dále mají právo na vytvoření nezbytných podmínek, které toto vzdělávání umožní a na poradenskou pomoc školy a školského poradenského zařízení. Pro žáky a studenty se zdravotním postižením nebo zdravotním znevýhodněním se při přijímání ke vzdělávání a při ukončování tohoto vzdělávání stanoví vhodné podmínky, které odpovídají jejich potřebám. Při vzdělávání mohou bezplatně užívat speciálních pomůcek, které označujeme jako podpůrná opatření. Podpůrnými opatřeními se rozumí využívání speciálních metod, forem, postupů a prostředků ve vzdělávání, používání učebních kompenzačních a rehabilitačních pomůcek a speciálních učebnic a didaktických materiálů, poskytování pedagogicko-psychologických služeb, zařazení předmětů speciálně pedagogické péče, snížení počtu žáků ve třídě a zajištění služeb asistenta pedagoga. Při hodnocení žáků a studentů se speciálně vzdělávacími potřebami je zohledněna povaha jejich postižení nebo znevýhodnění

V §51 školského zákona, který se vztahuje k hodnocení výsledků vzdělávání žáků, je uvedeno, že u žáka s poruchou učení rozhodne ředitel školy, zda bude použito

slovní hodnocení, na základě žádosti zákonného zástupce žáka.

MŠMT vydalo v souladu se školským zákonem dne 21. 1. 2016 prováděcí vyhlášku č. 27/2016, o *vzdělávání žáků se speciálně vzdělávacími potřebami a žáků nadaných*. Vyhláška je platná od 28. 1. 2016 s účinností od 1. 9. 2016. Tato vyhláška ruší vyhlášku č. 73/2005 Sb. Vyhláška č. 27/2016 obsahuje několik příloh, ve kterých školy naleznou vzory, jak vytvořit individuální vzdělávací plán, plán pedagogické podpory a vzor doporučení pro vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami ve škole či školském zařízení.

Žáci a studenti se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na vzdělání způsobem, který odpovídá jejich potřebám, při současném využití speciálních pomůcek. Při hodnocení těchto žáků se vždy přihlíží k povaze postižení nebo zvýhodnění. Vyhláška se zaměřuje na dítě, žáka a studenta se speciálními vzdělávacími potřebami. Vedle osob se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním se jedná i o osoby se sociálním znevýhodněním. Sociálním znevýhodněním je pro účely vyhlášky rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy, nařízená ústavní výchova nebo uložená ochranná výchova, nebo postavení azylanta, osoby požívající doplňkové ochrany a účastníka řízení o udělení mezinárodní ochrany na území České republiky podle zvláštního právního předpisu.

Speciální vzdělávací potřeby dětí, žáků a studentů zjišťuje školské poradenské zařízení. Děti, žáci a studenti se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na vzdělávání, jehož obsah, formy a metody odpovídají jejich vzdělávacím potřebám a možnostem, na vytvoření nezbytných podmínek, které toto vzdělávání umožní, a na poradenskou pomoc školy a školského poradenského zařízení. Pro žáky a studenty se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním se při přijímání ke vzdělávání a při jeho ukončování stanoví vhodné podmínky odpovídající jejich potřebám. Při hodnocení žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění. Délku středního a vyššího odborného vzdělávání může ředitel školy ve výjimečných případech jednotlivým žákům nebo studentům se zdravotním postižením prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky. Děti, žáci a studenti se zdravotním postižením mají právo bezplatně užívat při vzdělávání speciální učebnice a speciální didaktické a kompenzační učební pomůcky poskytované školou. Vyžaduje-li to povaha zdravotního postižení, zřizují se pro děti, žáky a studenty se zdravotním postižením školy, popřípadě v rámci školy jednotlivé třídy, oddělení nebo studijní skupiny s upravenými vzdělávacími programy.

Ředitel mateřské školy, základní školy, základní školy speciální, střední školy,

konzervatoře a vyšší odborné školy může ve třídě nebo studijní skupině, ve které se vzdělává dítě nebo student se speciálně vzdělávacími potřebami, zřídit funkci asistenta pedagoga. V případě dětí, žáků a studentů se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním je nezbytné vyjádření školského poradenského zařízení.

Formy speciálního vzdělávání se poskytují žákům, u kterých byly speciální vzdělávací potřeby zjištěny na základě speciálně pedagogického a psychologického vyšetření školským poradenským zařízením a jejich rozsah a závažnost je důvodem k zařazení žáků do režimu speciálního vzdělávání. Toto vzdělávání se poskytuje i žákům zařazených do škol zřízených při školských zařízeních pro výkon ústavní výchovy a výchovy ochranné.

Poradenské služby vymezuje vyhláška MŠMT č. 72/2005 Sb. o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních.

Novela zákona, vyhláška č. 116/2011 Sb. Poradenské služby ve školách a školských poradenských zařízeních jsou poskytovány dětem, žákům, studentům, jejich zákonným zástupcům, školám a školským zařízením. Účelem poradenských zařízení je přispívat k vytváření vhodných podmínek pro zdravý tělesný, psychický a sociální vývoj žáků. Naplňování vzdělávacích potřeb a rozvíjení schopností, dovedností a zájmů před zahájením a v průběhu vzdělávání. Prevenci a řešení výukových a výchovných obtíží, sociálně nežádoucích jevů (např. šikana, agresivní chování).

Vytváření vhodných podmínek, forem a způsobů integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Vhodné volbě vzdělávací cesty a pozdějšího profesního uplatnění. Vytváření vhodných podmínek, forem a způsobů práce pro žáky z národnostních menšin a různých etnických skupin. Vytváření vhodných podmínek, forem a způsobů práce pro žáky nadané a mimořádně nadané. Školská poradenská zařízení jsou Pedagogicko-psychologická poradna a Speciálně pedagogické centrum. Formou supervize je v nich poskytována pomoc zaměřená na odborný a osobní rozvoj poradenských pracovníků. Školské poradenské zařízení spolupracuje se školami a školskými zařízeními.

Vyhláška MŠMT č. 48/2005 Sb., o základním vzdělávání a některých náležitostech plnění povinné školní docházky uvádí organizace vzdělávání (vyučovací hodina, bezpečnost a ochrana zdraví žáků aj.), počty žáků ve školách a třídách, poskytování učebnic a školních potřeb, podmínky pro zřizování přípravných tříd, rozvoj nadání žáků, vzdělávání ve třídách pro jazykovou přípravu, hodnocení žáků a udělování výchovných opatření, podmínky plnění povinné školní docházky v zahraniční a komisionálního přezkoušení.

Vyhláška MŠMT č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání

v konzervatoři, vymezuje typy středních škol, počty žáků ve třídách a jmenuje pravidlo pro dělení a spojování tříd ve vyučování. Obsahuje kritéria a podrobnosti pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků – vysvědčení, výchovná opatření, organizaci výuky v teoretických předmětech, odborném výcviku a sportovních školních aktivitách. Také zmiňuje individuální vzdělávací plán. Legislativní dokumenty jsou propojeny, vzájemně se doplňují a podporují. Oblast problematiky spojené s tématem této práce řeší i další neméně důležité vyhlášky, např.: vyhláška MŠMT č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem. (www.msmt.cz [online])

3 Profesní příprava žáků na středních odborných učilištích

Profesní příprava žáků ve středních odborných učilištích, dále jen SOU je především zaměřena na výchovu a vzdělávání žáků v dělnických profesích, technicko-administrativních oborech a ve službách. Jde především o žáky s horšími studijními výsledky nebo o žáky, kteří neuspěli v maturitních oborech.

Tříleté učební obory připravují žáky pro konkrétní povolání a studium je zakončeno výučním listem. Úspěšní absolventi mohou pokračovat po vyučení ještě v dalším studiu a získat maturitu.

Dvouleté učební obory nabízejí žákům vyučení v dělnických profesích v oblasti výroby a služeb. Školy se řídí heslem: „Netrapte se teorií, staňte se řemeslníky“.

Výuka je především zaměřena na odborný výcvik a vytváří tak ideální podmínky pro výuku šikovných žáků, kteří mají problémy při teoretické výuce. Po úspěšném vykonání závěrečných zkoušek získají žáci výuční list.

Pro žáky se specifickými vzdělávacími potřebami jsou zřizovány speciální střední školy. Tyto zařízení jsou vybavovány různými kompenzačními pomůckami, bezbariérovým přístupem a metody výuky jsou přizpůsobeny potřebám žáků. Mezi speciální střední školy patří odborná učiliště a praktické školy.

Odborná učiliště připravují své žáky na výkon jednoduchých prací v rámci dělnických povolání. Dvouleté a tříleté studium těchto učebních oborů je ukončeno závěrečnou zkouškou a získáním výučního listu.

Praktické školy umožňují vzdělávání žákům především s mentálním postižením různých stupňů. Žáci jsou připravováni pro výkon jednoduchých pomocných činností. Absolventi nezískávají výuční list, ale pouze závěrečné vysvědčení, a mohou najít

uplatnění např. v chráněných dílnách. Jednoleté a dvouleté vzdělávací programy praktických škol zprostředkovávají nenáročnou přípravu v získání teoretických vědomostí, dovedností a návyků v omezeném rozsahu a podle stupně postižení.

4 Profesní příprava budoucích pekařů

V České republice se budoucí pekaři na své povolání připravují cca ve 37 středních školách a odborných učilištích a to v tříletém oboru 29-53-H/01 Pekař nebo v dvouletém oboru 29-51-E/02 Potravinářské práce.

5 Rámcový vzdělávací program 29-53-H/01 Pekař

Rámcové vzdělávací programy, dále jen RVP jsou zpracovány pro obory vzdělání a vycházejí ze čtyř cílů vzdělávání pro 21. století, tzv. Dolorsových cílů (učit se, učit se být, učit se poznávat, učit se žít s ostatními).

Odborná způsobilost absolventů vychází z požadavku trhu práce a také z požadavků budoucích zaměstnavatelů a konkrétní požadavky jsou popsány v profesních a kvalifikačních profilech.

5.1 Profil absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.

Absolvent, připravovaný na základě tohoto RVP, bude připraven zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků, řídit technologické procesy při výrobě chleba a běžného a jemného pečiva, obsluhovat a provádět základní údržbu technologického zařízení, vykonávat činnosti související s prodejem pekařských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem.

5.2 Organizace vzdělávání

Délka a forma vzdělávání:

3 roky v denní formě vzdělávání

1–1,5 roku v denní formě vzdělávání ve zkráceném studiu pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou. Večerní, dálkové nebo kombinované vzdělávání je nejvýše o 1 rok delší než vzdělávání v denní formě.

Dosažený stupeň vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace:

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

5.3 Odborné kompetence

- **Výroba pekařských výrobků a zajištění odbytu:**
výběr vhodných surovin pro výrobu, dodržování technologických postupů a hygienických předpisů, obsluha strojů a zařízení, balení a expedice pekařských výrobků, vedení skladové evidence, osobní a provozní hygiena.
- **Kontrola a zajištění bezpečnosti pekařských výrobků:**
kontrola a hodnocení surovin pro výrobu, kontrola hotových výrobků, kontrola dodržování technologických postupů, sledování kritických bodů.
- **Bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:**
bezpečnost práce jako nedílná součást péče o zdraví své i spolupracovníků, znalost a dodržování základních právních předpisů, týkajících se BOZP a PO, prevence pracovních úrazů.
- **Kvalita práce, výrobků a služeb:**
kvalita jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, dodržování stanovených norem a předpisů dle systému jakosti.

- **Ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje:**
plánování a posuzování určité činnosti, náklady, výnosy, zisk, finanční prostředky, nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Tyto odborné kompetence žáci získají v rámci odborných předmětů: **technologie, suroviny, stroje a zařízení, odborný výcvik.**

6 Rámcový vzdělávací program 29-51-E/02 Potravinářské práce

Cílem obsahového okruhu je poskytnout žákům soubor vědomostí a dovedností týkající se přípravy a úpravy surovin a pomocných látek používaných v pekařské výrobě a jejich technologického zpracování klasickými i moderními způsoby. Žáci provádějí jednoduché technologické výpočty a základní operace, osvojují si technologické postupy při výrobě chleba a běžného pečiva, jemného pečiva a přípravy náplní, obsluhy jednoduchých strojů a zařízení v pekařské výrobě. Při ručním způsobu tvarování výrobků si žáci rozvíjejí svou manuální zručnost a estetické cítění. V průběhu přípravy je třeba klást důraz na hospodárné využívání surovin a energetických zdrojů, osvojení hygienických návyků a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci v pekařském provozu.

6.1 Profil absolventa

Absolvent se uplatní v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků zejména při výrobě chleba, běžného pečiva, trvanlivého pečiva a cukrovínek, případně výrobě konzerv apod. Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě. Absolvent po úspěšném zvládnutí dvouletého studia a po vykonání závěrečné zkoušky se uplatní při výkonu povolání pekař nebo dělník pekařské výroby ve středně velkých i malých pekárnách.

6.2 Organizace vzdělávání

Délka a forma vzdělávání:

2 roky v denní formě vzdělávání

(obor je vhodný i pro žáky se speciálně vzdělávacími potřebami)

Dosažený stupeň vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace:

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

6.3 Odborné kompetence

a) Příjem a skladování surovin, polotovarů a hotových výrobků:

kvantitativní i kvalitativní přejímka, orientace v jednotlivých druzích surovin, vedení jednoduché skladové evidence.

b) Zpracovávání surovin a polotovarů na hotové výrobky dle technologického postupu s ohledem na bezpečnost potravin:

výběr vhodných surovin a pomocných látek pro daný technologický postup, dodržování předepsaných technologických postupů při výrobě, obsluha strojů, zařízení, hodnocení kvality surovin a hotových výrobků, balení, skladování a expedice hotových výrobků.

c) Aplikace hygienických požadavků v potravinářském provozu:

dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu, výroba bezpečných potravin, zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí, sanitace potravinářského provozu, ekologická likvidace odpadů, znalost právní legislativy v potravinářském provozu.

d) Bezpečnost a ochrana zdraví při práci:

znalost základních právních předpisů, prevence úrazů, požární prevence.

e) Kvalita práce, výrobků a služeb:

kvalita jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, dodržování norem a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti.

f) Ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje:

plánování a posuzování určité činnosti, náklady, výnosy, zisk, finanční prostředky. nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Žáci získají tyto kompetence v rámci odborných předmětů: **technologie, suroviny a výživa, zařízení závodu a odborný výcvik.**

Jak uvádí Strádal: „*Spolu s měnící se strukturou zaměstnanosti podle profesních tříd či sektorů dochází ke změnám v oblasti vzdělanosti a oborové struktury absolventů škol. Po mladých lidech se nyní požadují nejen kvalitní odborné znalosti a praktické dovednosti, ale v čím dál větší míře také sociální dovednosti.*“ (Strádal, J., In Rodina a škola)

V současné době chtějí i firmy ovlivňovat, co se ve školách učí. V Učitelských novinách se píše: „*Firmy by měly mít možnost mluvit do toho co se vyučuje v odborných školách, zaměstnavatelé by měli spolurozhodovat i o počtu přijímaných žáků do daných oborů. Za to by měly podniky nabídnout stipendia a jistotu budoucího zaměstnání.*

S tímto návrhem přišla Hospodářská komora. (Učitelské noviny 17/2013)

Dále se uvádí, že výuka na odborných školách a učilištích technologicky zaostává za praxí. Jak říká prezident Hospodářské komory Zdeněk Somr : „*Kritériem českého odborného vzdělávání není uplatnitelnost.*“ (Učitelské noviny 17/2013)

7 Jednotné zadání závěrečné zkoušky

Od školního roku 2014-2015 školy s učebními obory povinné realizují závěrečnou zkoušku dle jednotného zadání. Již od školního roku 2004-2005 probíhalo ověřování tohoto způsobu zadávání závěrečné zkoušky. Ve školním roce 2010-2011 se tohoto projektu dobrovolně zúčastnilo 88% škol.

Hlavním cílem jednotného zadání závěrečné zkoušky je srovnatelnost znalostí a dovedností v témže učebním oboru na různých středních školách a učilištích. Absolvování JZZZ by mělo úspěšným absolventům zaručit, že se naučili vše, co tvoří podstatu jejich profese.

Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí.

Písemná část – ředitel školy stanoví nejméně tři témata a z nich si má žák možnost jedno vybrat. Písemná zkouška trvá nejdéle 240 minut (pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami může být na návrh pedagogicko-psychologických poraden prodloužena).

Praktická zkouška – počet témat praktické zkoušky stanoví ředitel školy, v případě stanovení více témat si žák před zkouškou jedno vylosuje. Praktická zkouška trvá nejdéle tři dny, v jednom dni však nejdéle 7 hodin.

Ústní zkouška – žák si losuje z 25-30 témat stanovených ředitelem školy. Délka ústní zkoušky je stanovena maximálně na 15 minut na přípravu a 15 minut na samotnou zkoušku. Ústní zkouška obsahuje kromě odborných témat i jednu otázku ze světa práce.

Po úspěšném absolvování závěrečné zkoušky obdrží žáci vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Nová závěrečná zkouška má zvýšit nejen prestiž učňovského školství v očích veřejnosti, ale především získat absolventům lepší šance při uplatnění na trhu práce. (www.nur.cz/uzz2).

8 Distanční výuková opora

Výukové opory jsou nedílnou součástí každého výchovně vzdělávacího procesu a mají mnoho podob. Výukové opory jsou didakticky konstruovány tak, aby v maximální míře usnadňovaly studium. Znamená to, že učivo je rovnoměrně dávkováno, po každé dávce jsou zařazeny zpětnovazební prvky, prověřují pochopení učiva a dovednost jej aktivně zpracovávat. Vlastní text je graficky členěn a obsahuje problémová zadání úloh a otázek.

Výuková opora je založena na řízení procesu vzdělávání jako samostatné činnosti studenta. Výuková opora se používá pro veškeré informační a studijní zdroje, které jsou záměrně tvořeny pro podporu studentů při výuce. Byť se jedná o studijní podpory

tvořené hlavně pro distanční vzdělávání, mají také své významné opodstatnění a využití při vzdělávání. Studijní opora (materiál, text) je odlišná od běžných učebnic. Jde o tištěný studijní materiál metodicky a didakticky zpracován, obsahující zpětnovazební aktivity.(Eger, L., 2001)

8.1 Učebnice

Učebnice vznikly z potřeby přehledně uložit a zdokumentovat lidské vědění do takové formy, která by byla vhodná pro další šíření vědomostí a k snadnému zapamatování. Průkopníkem v oboru tvorby učebnic tak, jak je známe dnes, byl Jan Ámos Komenský, nejznámější jeho dílo v tomto oboru je Orbis Pictus.

Učebnice poskytuje žákům didakticky uspořádané učivo pro určitý vyučovací předmět. Určuje rozsah i kvalitu učební látky, uvádí obecné formulace pojmu a zákonitostí, příklady a úlohy k řešení, umožňuje samostatné pochopení učiva, jeho procvičení, upevnění a v neposlední řadě motivuje žáka ke studiu.

Obsah výuky jednotlivých odborných předmětů je podrobně zpracován v učebnicích, které určují obsah a rozsah učiva, postup výkladu a do značné míry i metodiku práce ve výuce. Musí proto vyhovovat požadavkům odborným, pedagogickým, zdravotním, a hygienickým. Pro učitele je učebnice konkrétní učební pomůckou, je mu návodem při výběru učiva a při stanovení metodického postupu ve výuce. Cílem je, aby učebnice didakticky dokonalejší. Má být zpracována tak, aby rozvíjela rozumové schopnosti žáka a přispívala k rozvoji jeho tvořivého myšlení. Musí proto obsahovat problémové úkoly i otázky a dávat podněty k přemýšlení.

(Průcha,J., 2001)

Základní funkce učebnice:

- a) motivační – má žáky motivovat a vzbuzovat jejich zájem o dané téma
- b) komunikační – text je didaktickým článkem komunikace mezi žákem a autorem textu, který ale musí mít vždy na paměti pro koho je učebnice určena.
- c) regulační – umožňuje žákům osvojit si poznatky ve správné didaktické a logické postupnosti.
- d) aplikační- má zabezpečovat převoditelnost teoretických poznatků do praktického využití, u odborných předmětů vychází z úzkého spojení teorie a praxe.

- e) kontrolní a usměrňovací funkce – u odborných předmětů je důležitým požadavkem výchovně vzdělávací činnosti učitele a žáka, prostřednictvím kontrolních otázek a úloh, lze zjistit, do jaké míry žák učivo pochopil.

Hlavní požadavky na kvalitní odbornou učebnici:

- a) obsahová stránka- vědeckost, návaznost na učební osnovy, přiměřenost k vyspělosti žáka, návaznost teoretického učiva na praxi.
- b) didaktické uspořádání učiva – konkrétní, stručný a přesvědčivý výklad, induktivní postup, přesné členění učiva, názornost, příležitost pro samostatnou práci (kontrolní otázky, praktické úkoly).
- c) jazyková kultura – zachovat spisovnou jazykovou normu, objasnit odborné výrazy, použití cizích slov s ohledem na vyspělost žáků.
- d) technické požadavky – použití vhodných materiálů (papír i obal), dokonalá čitelnost textu, zvýraznění důležitého učiva.

Kvalitní učebnice by měly splňovat veškeré požadavky na ně kladené, protože mají pro žáky velký význam. Jsou zdrojem důležitých informací pro osvojení a kontrolu jejich vědomostí Loveček,A., Čadílek, M., 2005).

Podle Průchy: „ *Analýza učebnic se zaměřuje na strukturu didaktického textu, jeho obsah, rozsah obtížnost, didaktickou vybavenost aj. Didaktická kvalita českých učebnic není zjišťována a hodnocena. Produkování učebnic jen ponecháno živelnému působení tržního hospodářství, tzv. schvalovací doložka udělovaná ministerstvem školství je velmi benevolentní* “ (Průcha, J., 1998).

8.2 Pracovní listy

Pracovní listy mohou být přímo součástí učebnic nebo jako samostatný materiál se mohou ke konkrétním učebnicím dokoupit. Pracovní listy slouží k ověření a procvičení daného učiva. (Průcha, J.,2001)

8.3 Odborná literatura

Odborná literatura předkládá poznatky vědeckého charakteru, klade důraz zejména na správnost a ověřitelnost údajů. Užívá odborné termíny, a proto u čtenářů předpokládá určitou znalost tématu. Odborná literatura je vydávána buď v knižní podobě, nebo v odborných časopisech, zaměřených většinou na konkrétní vědní obor. Deklarované poznatky mohou být získané vlastním výzkumem nebo odvozené z dřívějších odborných prací.

8.4 Interaktivní učebnice

Interaktivní učebnice mají za cíl nabídnout žákům učení zábavnější formou. Cílem interaktivní výuky je především aktivní zapojení žáků do výuky. Důležitým znakem interaktivních učebnic je názornost a systematičnost ve výuce. Umožňují poskytnout žákům získat i rozšiřující informace o probírané látce. Interaktivní učebnice je software pro výuku na interaktivních tabulích nebo dalších zařízeních, např. tablety, notebooky, počítače. Umožňují použití interaktivních materiálů přímo ve výuce např. obrázky, audio video nahrávky, animace. (Filová,H., 1996)

8.5 Počítače

Pretty uvádí: „*Počítače jsou běžně a široce používány a ať vyučujete jakýkoli předmět, od vašich žáků se bude znalost práce s počítačem očekávat.*“ (Pretty,G.,1996)
V současné době se bez počítače neobejdeme. Nejčastěji používané počítačové aplikace jsou: textové procesory, tabulkové procesory, grafické editory, CAD systémy, programy pro získávání informací z počítačových sítí. (Šťáva, J., 1996)



Obr. č. 2 *Interaktivní tabule (vlastní foto)*



Obr. č.3 *Počítačová učebna (vlastní foto)*

II PRAKTICKÁ ČÁST BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

9 Cíle praktické části bakalářské práce

Cílem bakalářské práce je analýza studijních opor pro pekařský obor. Tento výzkum bude realizován pomocí elektronické sondy do všech středních škol, které tento obor vyučují. Pomocí dotazníkového šetření shromáždím data pro analýzu, které učebnice, studijní opory a odborné materiály školy pro výuku využívají. Cílem výzkumu je shromáždění podkladů pro potvrzení nebo vyvrácení kvalifikovaných předpokladů.

9.1 Kvalifikované předpoklady

KP 1)

Předpokládám, že 50% škol vyučuje podle knihy Pekařská technologie I – suroviny od kolektivu autorů...Autoři publikace Mgr. Petr Šedivý (BENEŠ pekárna s.r.o., býv. ředitel SŠPaS Pardubice) – vedoucí autorského kolektivu Ing. Jindřich Dostál, Ing. Dana Kovaříková, Ing. Václav Martinek (SŠPaS Pardubice)

Zdůvodnění:

Domnívám se, že tato publikace je zpracována odborníky z praxe a obsahuje technologické postupy, včetně právní legislativy. Učebnice podává přehled o obilovinách používaných v pekařské technologii, jejich zpracování a významu ve výživě člověka. Dále přináší tolik žádané a u nás dosud málo dostupné poznatky praktických měření reologických vlastností mouky s doporučenými parametry pro druhy a skupiny pekařských výrobků. U vybraných surovin jsou uvedeny údaje potřebné pro míchání pekařských těst, jejich výrobu a pečení. U důležitých surovin je uvedeno dávkování, technologický význam a účinek přidávaných surovin a komponent. Publikace by měla sloužit jednak jako odborná opora pro žáky středních odborných škol, ale také jako praktická příručka v pekařských a cukrářských provozovnách.

KP 2)

Předpokládám, že 70% z oslovených učitelů odborných předmětů by uvítalo vydání nových učebnic, včetně pracovních listů.

Zdůvodnění :

Domnívám se, že v současné době neexistují na trhu žádné odborné učebnice, které by obsahovaly souhrnný obsah učiva v jednotlivých odborných předmětech, potřebný pro získání odborných kompetencí v pekařských oborech. Učebnice, ve kterých by bylo žákům učivo předkládáno v přehledné a pro ně srozumitelné formě (především pro žáky se speciálně vzdělávacími potřebami). Učebnice, které by učitelům odborných předmětů usnadnily přípravu žáků na JZZZ a zároveň by poskytovaly i zpětnovazební prvky.

KP 3)

Předpokládám, že 50% dotazovaných učitelů odborných předmětů se domnívá, že by se měly otázky v JZZZ pravidelně upravovat dle aktuálního vývoje v oboru.

Zdůvodnění:

V posledních letech zaznamenal pekařský obor značných změn. Objevují se nové suroviny a technologické postupy. Důležitou roli zde hraje orientace na zákazníka, změna životního stylu, nové poznatky z hlediska zdravé výživy, ale i změny v právní legislativě. To co platilo třeba před pěti lety, již dávno neplatí. Absolventi pekařských oborů by měli být s těmito změnami seznámeni, neboť je tak mohou svůj obor vykonávat co nejlépe.

10 Metodologie praktické části bakalářské práce

V rámci realizace praktické části bakalářské práce bude použito dotazníkové metody. Pro tuto metodu jsem se rozhodla, neboť se mi zdála tato metoda pro shromažďování informací tou nevhodnější i přesto, že žijeme v době plné nejrůznějších dotazníkových šetření. Zvolení anonymní dotazníkové metody se mi zdálo nevhodnějším řešením pro splnění stanoveného cíle.

10.1 Popis metody zkoumání – dotazník

Dotazníková metoda je shromažďování informací od dotazovaných osob a je určena pro hromadné získávání údajů. Osoba, které je určen dotazník se nazýváme respondentem. Dotazovaný (respondent) má označit tu položku, která se shoduje s jeho názorem nebo znalostí o dané věci, a pokud se jedná o možnost výběru, vyžaduje se, aby určil míru souhlasu či nesouhlasu (Skalková, 1983).

Při tvorbě dotazníku rozlišujeme dva typy položek:

- otevřené položky (nestrukturované)- neurčují podrobněji formu, ani obsah dané odpovědi. Respondent se sám rozhoduje o délce i obsahu své odpovědi.
- uzavřené položky (strukturované) dávají respondentovi možnost volby mezi dvěma či několika alternativami. Mohou to být položky zcela uzavřené typu odpovědi ano-ne, nebo položky s možností několika voleb

V dotazníku lze také používat škálových položek, které mají pevně stanovené alternativy a respondent je nemůže nijak ovlivnit, může pouze z přesně formulovaných zadání vybrat jednu z možností.

Podle druhu odpovědi se dotazníky rozlišují na dotazníky uzavřené formy (s uzavřenými otázkami) strukturované a dotazníky otevřené formy (s otevřenými otázkami) nestrukturované (Průcha,J., 1995).

10.2 Charakteristika zkoumání

Dotazníkové šetření bude provedeno na 37 středních odborných školách a odborných učilištích v rámci České republiky, kde vyučují pekařský obor. Osloveni budou učitelé odborných předmětů, kteří vyučují pekařský obor. Jde o školy státní i školy soukromé. Pomocí elektronického dotazníku odpovídají učitelé na 15 otázek (pro každý vyučovaný předmět zvlášť). Elektronický dotazník byl vyroben v aplikaci www.survio.com , odkaz: <http://www.survio.com/survey/d/Y9Y6L9Y6J2W8T3F4M>. Na dvou středních odborných školách byly vyplněny dotazníky v tištěné podobě. Tištěný dotazník je uložen v příloze A.

10.3 Metoda zpracování a analýza dat

Shromážděné výsledky budou zpracovány a znázorněny v tabulkách a grafech. Tabulky budou přímo součástí textů, grafy budou umístěny v příloze B. Každá otázka v dotazníku bude vyhodnocena zvlášť. Použitou metodou průzkumu je kvalitativní výzkum, který klade důraz na výklad zkoumaných jevů očima samotných aktérů (Hendl,J., 2008).

11 Prezentace dat získaných výzkumným šetřením

Výzkumné šetření probíhalo na 37 odborných školách a učilištích v rámci České republiky. Osloveni byli učitelé odborných předmětů, kteří vyučují pekařský obor. Jednalo se o školy státní i soukromé. Učitelé odborných předmětů byli požádáni o vyplnění anonymního elektronického dotazníku (15 otázek) a to na každý vyučovaný odborný předmět zvlášť(předpokládaný odhad vyplněných dotazníků byl cca 150 ks.) Šestnáct dotazníků v tištěné podobě bylo předáno přímo učitelům odborných předmětů při soutěžích v pekařských dovednostech konaných na jejich škole. Průzkum probíhal v měsíci květnu a červnu 2016. Zpět se vrátilo 98 vyplněných dotazníků, které byly použity k dalšímu zpracování.

11.1 Výsledky dotazníků a jejich interpretace

Otázka č.1: *Jaké pekařské obory na Vaší škole vyučujete?*

Celkový počet dotázaných	98	100%
29-53-H/01 Pekař	37	37%
29-51-E/02 Potrav. práce	46	47%
současně oba obory	15	15%

Z celkového počtu 98 došlých dotazníků, uvedlo 37 respondentů, že vyučují obor 29-53-H/01 Pekař (37 %), 46 respondentů uvedlo obor 29-51-E/02 Potravinářské práce-pekař (47%) a 15 respondentů uvedlo, že vyučují oba obory současně (15%). (viz. příloha B – graf č.1)

Otázka č.2: *Jaké odborné předměty „H“ oborů vyučujete?*

Celkový počet	62	100%
Technologie	14	23%
Suroviny	10	16%
Stroje a zařízení	11	18%
Odborný výcvik	27	43%

Na otázku č. 2 z celkového počtu 62 došlých odpovědí, uvedlo 14 (23%) respondentů, že vyučují Technologii, 10 (16%) Suroviny, 11 (18%) Stroje a zařízení a 27 (42%) Odborný výcvik. (viz.příloha B – graf č.2)

Otázka č.3: *Jaké odborné předměty „E“ oborů vyučujete?*

Celkový počet	67	100%
Technologie	17	25%
Suroviny a výživa	10	15%
Zařízení závodu	14	21%
Odborný výcvik	26	39%

Z celkového počtu 67 došlých odpovědí odpovědělo 17 (25%) oslovených respondentů (učitelů OP) , že vyučují Technologii, 10 (15%) Suroviny a výživa, 14 (21%) Zařízení závodu a 26 (39%) respondentů Odborný výcvik. (viz.příloha B – graf č.3)

Otázka č.4: *Při výuce odborných předmětů používáte?*

Celkový počet odpovědí	195	100%
Odborná kniha (uved'te)	26	13%
Odborné časopisy (uved'te)	31	16%
Interaktivní příprava	34	17%
Vlastní studijní materiál	73	38%
Internetové zdroje (uved'te)	21	11%
Jiné didaktické materiály(uved'te)	10	5%

Na tuto otázku odpovědělo celkem 195 respondentů (učitelů OP), 26 (13%) dotázaných uvádí, že používají při výuce odbornou knihu.

Z odborných knih uvedli:

Pekařskou technologii I-III, Pekařskou technologii I, Pekařskou technologii II, Základy pekařské technologie, Zpracování mouky- technologie pro SPŠ, Stroje a zařízení pro obor pekař a cukrář.

Dalších 31 (16%) učitelů uvádí, že při výuce používají odborné časopisy. Jsou to publikace vydané Svazem pekařů, dále časopis Pekař a cukrář. 34 (17%) respondentů využívá interaktivní přípravy. Nejvíce, a to 73 (38%) učitelů uvedlo, že využívá vlastních studijních materiálů. Pro internetové zdroje se vyjádřilo 21 (11%) učitelů. Používají videa z pekařské výroby, webové stránky www.pekserv.cz, ukázky strojů v praxi na webu <https://www.youtube.com/watch?v=FCpCqfeVTzM>. Pro jiné didaktické materiály se rozhodlo 21 (5%) respondentů. Uvedli: pracovní listy, power-point prezentaci, projekt „Naučme se učit“ a projekt podporovaný z EU „Řemesla v šablonách“.

(viz.příloha B-graf č.4)

Otázka č.5: *Používáte při výuce knihu Pekařská technologie I.-suroviny, kol.autorů?*

Odpovědi celkem	98	100%
ano	21	21%
ne	52	53%
jen částečně	25	26%

Z došlých odpovědí je patrné, že danou knihu při výuce používá 21 (21%) učitelů odborných předmětů, záporně odpovědělo 52 (53%) respondentů a 25 (26%) používá zmíněnou publikaci jen částečně.(viz.příloha B-graf č.5)

Otázka č.6: *Obsah textu Vaší vybrané opory ve smyslu používané terminologie, včetně stavby, délky textu, srozumitelnosti textu.*

Odpovědi celkem	98	100%
je pro žáky snadný	34	35%
nejasný, s častým doprovodem učitele	58	59%
nevhodný pro tento typ žáků	6	6%

Z výše uvedené tabulky vyplývá, že v 34 (35%) případech je pro žáky snadný, 58 (59%) respondentů uvádí, že obsah vybrané opory je pro žáky nejasný, s častým doprovodem učitele a 6 (6%) odpovědí znělo, že je nevhodný pro tento typ žáků.

(viz. příloha B-graf č.6)

Otázka č.7: *Grafická úprava-členění,zvýrazňování,používání různého typu písma a jeho velikost Vámi vybraných materiálů...*

Odpovědi celkem	98	100%
je pro žáky vhodný	58	59%
nevhodný	2	2%
jen v některých případech	38	39%

Na tuto otázku odpovědělo 58 (59%) učitelů, že grafická úprava vybraného studijního materiálu je pro žáky vhodný, ve dvou (2%) případech je pro žáky nevhodný. 39% respondentů uvádí, že vybraný materiál je vhodný jen v některých případech. (viz.příloha B-graf č.7)

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

Odpovědi celkem	98	100%
ano	49	50%
ne	4	4%
jen v některém učivu	45	46%

Nejčastější odpověď na tuto otázku byla ANO a to v 50% případů, 45% dotázaných odpovědělo, že jen v některých případech a jen 4% odpovědělo NE. (viz.příloha B-graf č.8)

Otázka č. 9: *Používání obrazového materiálu v daném materiálu je.....*

Odpovědi celkem	98	100%
zajímavé a naprosto vyhovuje žákům	55	56%
nedostatečné	8	8%
pouze u některého učiva	35	36%

Tato otázka si kladla za cíl zjistit použití obrazového materiálu v daném studijním materiálu. V 56% odpovědí se uvádí, že používání obrazového materiálu je pro žáky zajímavé. 35 % respondentů uvádí, že pouze u některého učiva a jen 8% , že je nedostatečné. (viz.příloha B – graf č.9)

Otázka č.10: *Splňuje vybraný výukový materiál nároky ve smyslu JZZZ ?*

Odpovědi celkem	98	100%
ano	62	63%
ne	4	4%
částečně	32	33%

V této otázce, zda vybraný výukový materiál splňuje nároky ve smyslu JZZZ, bylo nejvíce odpovědí ANO a to 63%, odpověď, že „částečně“ uvádí 33 % respondentů, odpověď NE byla 4%. (viz.příloha B – graf č.10)

Otázka č.11: *Domníváte se, že vykonání JZZZ zaručí získat úspěšným absolventům vše, co tvoří podstatu odborné profese?*

Odpovědi celkem	98	100%
ano	12	12%
ne	36	37%
částečně	50	51%

V této otázce vyjádřili oslovení respondenti svůj názor, zda se domnívají, že vykonání JZZZ zaručí získat úspěšným absolventům vše, co tvoří podstatu odborné profese. Jednoznačně zvítězil názor, že jen „částečně “ a to 51 %. 36 % odpovědí bylo NE a jen 12% respondentů se domnívá, že ANO. (viz.příloha B – graf.č.11)

Otázka č.12: *Domníváte se, že by se měly otázky v JZZZ upravovat dle aktuálního vývoje v oboru?*

Odpovědi celkem	98	100%
ano	86	88%
ne	2	2%
nedokážu posoudit	10	10%

U otázky č.12 převažuje jednoznačně odpověď ANO, kladně odpovědělo 88% respondentů. Odpověď „nedokážu posoudit“ uvedlo 10% a jen u 2% byla odpověď NE. (viz.příloha B -graf.č.12)

Otázka č.13: *Obsahuje tento Vámi vybraný materiál všechna učiva pro získání odborných kompetencí v pekařských oborech (dle RVP) ?*

Odpovědi celkem	98	100%
ano	61	62%
ne	4	4%
jen u některého učiva	33	34%

Na základě došlých odpovědí vyšlo najevo, že vybraný materiál obsahuje všechna učiva pro získání odborných kompetencí v pekařských oborech (dle RVP) u 68% dotázaných. 4 % respondentů odpovědělo na tuto otázku záporně a 34% uvedlo, že jen u některého učiva. (viz.příloha B-graf č.13)

Otázka č.14: *Uvítali byste v tomto oboru pro žáky novou učebnici nebo pracovní listy doplněné názornými fotografiemi, křížovkami, doplňovačkami apd. ?*

Odpovědi celkem	98	100%
ano	95	97%
ne	3	3%

U této otázky převažovala jednoznačně odpověď ANO a to v 97 % . Jen u 3% byla záporná odpověď. Z výsledků vyplývá, že by učitelé uvítali na výuku novou učebnici nebo pracovní listy, včetně fotografií, křížovek, doplňovaček a podobně. (viz.příloha B-graf č.14)

Otázka č.15: *Myslíte si, že je v současné době k dispozici dostatek kvalitních studijních opor, které by odpovídají současným požadavkům na výuku budoucích pekařů ?*

Odpovědi celkem	98	100%
ano	5	5%
ne	86	88%
nedokážu posoudit	7	7%

88% respondentů si myslí, že v současné době není k dispozici dostatek kvalitních studijních opor. 7% dotázaných nedokáže toto posoudit a jen 5% si myslí, že jich je dostatek.

12 Zhodnocení naplnění cílů praktické části bakalářské práce

Získané informace z výsledků dotazníkového šetření jednoznačně ukázaly, že v současné době není k dispozici dostatek kvalitního studijního materiálu na výuku budoucích pekařů. Učitelé odborných předmětů nejčastěji používají při výuce vlastní studijní materiály. Vytvářet tyto studijní materiály není rozhodně nic snadného. Učitelé sice uvedli, že při výuce využívají odborné knihy a časopisy, či interaktivní přípravy, internetové zdroje, ale vytvořit komplexní výukový materiál, který odpovídá všem kritériím a požadavkům ve smyslu JZZZ a RVP a současně i požadavkům samotných žáků dá učitelům opravdu hodně práce. Kvalitní studijní opora by měla usnadnit pochopení a zapamatování si učiva. Obsah textu vybrané opory by měl být snadný, pro žáky srozumitelný. Grafická úprava – členění, zvýrazňování, používání různé velikosti písma by měla být vhodná pro všechny žáky, včetně těch se speciálními vzdělávacími potřebami. V studijním materiálu je důležité vhodně oddělit základní učivo od rozšiřujícího učiva. Obrazový materiál by měl být zajímavý a vyhovující všem žákům.

Pro školy je důležité, aby používaný materiál plně odpovídal všem požadavkům ve smyslu JZZZ a RVP. Dotazníkové šetření ukázalo, že se 88% učitelů domnívá, že by se otázky v JZZZ měly pravidelně upravovat dle aktuálního vývoje v oboru. To co platilo před 10 lety bohužel už dnes neplatí. Žáci by se měli seznamovat pravidelně

s novinkami v oboru. To by jim přineslo prohloubení jejich znalostí a případně i dovedností. Potencionální zaměstnavatelé by si již nemohli stěžovat, že výuka ve školách neodpovídá současným požadavkům a že značně zaostává i z technologického hlediska. Samotným žákům by získání nových informací přineslo i lepší postavení na trhu práce a usnadnilo jim první začátky po úspěšném zakončení studia.

Vyhodnocení kvalifikovaných předpokladů

První kvalifikovaný předpoklad se týkal toho, zda školy vyučují podle odborné knihy *Pekařská technologie I- suroviny od kolektivu autorů*. Domnívala jsem se, že podle této publikace bude vyučovat 50% dotázaných škol, neboť je zpracovaná odborníky z praxe a obsahuje důležité technologické postupy, včetně právní legislativy.

Dotazníkové šetření ukázalo, že tuto odbornou knihu používá jen 21% oslovených respondentů. 53% zmíněnou publikaci nepoužívá vůbec a 26% uvádí, že jen částečně.

Kvalifikovaný předpoklad KP 1) se nepotvrdil.

Ve druhém kvalifikovaném předpokladu jsem se domnívala, že 70% oslovených učitelů odborných předmětů by uvítalo vydání nových učebnic, včetně pracovních listů. Domnívala jsem se, že v současné době neexistují na trhu žádné odborné učebnice, které by obsahovaly souhrnné učivo v jednotlivých odborných předmětech a současně vyhovovaly potřebám všech žáků pekařských oborů.

Z dotazníkového šetření vyplynulo, že 88 % učitelů odborných předmětů by uvítalo vydání nových učebnic. 7% uvádí, že toto nedokážou posoudit a jen 5% odpovědělo, že nemají o vydání nových učebnic zájem.

Kvalifikovaný předpoklad KP 2) se potvrdil.

U třetího kvalifikovaného předpokladu jsem se domnívala, že 50% učitelů odborných předmětů si myslí, že by se měly otázky v JZZZ pravidelně upravovat dle aktuálního vývoje v oboru.

88% učitelů odborných předmětů uvedlo, že by se otázky v JZZZ měly pravidelně aktualizovat. Jen ve 2% byla odpověď záporná a 10% dotázaných nedokáže posoudit.

Kvalifikovaný předpoklad K3) se potvrdil.

ZÁVĚR

Hlavním tématem mé bakalářské práce je Analýza studijních materiálů na výuku odborných předmětů pekařských oborů. Primárním cílem bylo shromáždit a analyzovat data, které učebnice, studijní materiály, odborné časopisy školy pro výuku používají.

V teoretické části bakalářské práce je popsána historie a vývoj pekařského oboru od časů dávno minulých až po současnost. Pozornost je též věnována legislativě vzdělávání v České republice, profesní přípravě žáků na středních odborných školách, profesní přípravě budoucích pekařů. Podrobně jsou popsány rámcové vzdělávací programy u oboru 29-53-H/01 Pekař a 29-51-E/02 Potravinářské práce – ŠVP pekař, včetně organizace vzdělávání, profilu absolventa a odborných kompetencí. Podrobně jsou popsány i jednotlivé výukové opory. Pamatováno je i na jednotné zadání závěrečné zkoušky.

Praktická část práce se věnuje kvalitativnímu výzkumu. Dotazníkové šetření je zaměřeno na shromáždění a analýzu dat jaké studijní materiály při výuce učitelé odborných předmětů používají. Výstupem šetření je potvrzení a vyvrácení stanovených kvalifikovaných předpokladů.

Získané informace z výsledků dotazníkového šetření jednoznačně ukázaly, že v současné době není k dispozici dostatek kvalitního studijního materiálu na výuku budoucích pekařů. Učitelé odborných předmětů nejčastěji používají při výuce vlastní studijní materiály. Učitelé sice uvedli, že při výuce využívají odborné knihy a časopisy, či interaktivní přípravy, internetové zdroje, ale vytvořit komplexní výukový materiál, který odpovídá všem kritériím a požadavkům ve smyslu JZZZ a RVP a současně i požadavkům samotných žáků dá učitelům opravdu hodně práce. Kvalitní studijní opora by měla usnadnit pochopení a zapamatování si učiva. Obsah textu vybrané opory by měl být snadný a pro žáky srozumitelný. Grafická úprava – členění, zvýrazňování, používání různé velikosti písma by měla být vhodná pro všechny žáky, včetně těch se speciálními vzdělávacími potřebami. V studijním materiálu je důležité vhodně oddělit základní učivo od rozšiřujícího učiva. Obrazový materiál by měl být zajímavý a vyhovující všem žákům.

Pro školy je důležité, aby používaný materiál plně odpovídal všem požadavkům ve smyslu JZZZ a RVP. Dotazníkové šetření ukázalo, že se 88% učitelů domnívá, že by se otázky v JZZZ měly pravidelně upravovat dle aktuálního vývoje v oboru. To co platilo včera, bohužel už dnes neplatí. Žáci by se měli seznamovat pravidelně s novinkami v oboru. To by jim přineslo prohloubení jejich znalostí a případně i dovedností. Potencionální zaměstnavatelé by si již nemohli stěžovat, že výuka ve školách neodpovídá současným požadavkům a že značně zaostává za praxí i z technologického hlediska. Samotným žákům by získání nových informací přineslo i lepší postavení na trhu práce a usnadnilo jim první začátky po úspěšném zakončení studia.

„Hlavním cílem středních škol je všestranně připravit své žáky pro výkon povolání tak, aby kromě odborné kvalifikace získali široký základ všeobecných znalostí a dovedností pro studium vyšší úrovně.“ (Eliášová,I., 2005,s.24)

Při zpracování bakalářské práce mne překvapit zájem ostatních kolegů – učitelů odborných předmětů z různých škol. Slíbila jsem, že jim poskytnu výsledky mého výzkumného šetření. Dokonce jsem dostala i nabídku spolupráce na vytvoření studijního materiálu na výuku Technologie pro 1 ročník oboru 29-51-E/02 Potravinářské práce. Věřím, že výsledky výzkumného šetření osloví pedagogická nakladatelství k vydání nových odborných učebnic pro pekařské obory.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A DALŠÍCH PRAMENŮ:

BRONCOVÁ, D. (ed.). *Historie pekárenství v Českých zemích; editor Dagmar Broncová*. Praha: Milpo media ve spolupráci s vydavatelstvím a nakladatelstvím MILPO, 2001. Z historie průmyslu. ISBN 80-86098-21-4.

ELIÁŠOVÁ, I. *Proměny středoškolského vzdělávání*. Brno: VPC MU Brno: 2005.

EGER, L. *Jak tvořit distanční text*, Plzeň: Západočeská univerzita, 2001.
ISBN 80-7082-770-X .

FILOVÁ,H.,MAŇÁK,J.,STRACH,J.,ŠIMONÍK,O.ŠŤÁVA,J.,ŠVEC,V.,*Vybrané kapitoly z obecné didaktiky*. Brno: Masarykova univerzita, c1996. ISBN 80-210-1308-7.

GAVORA, P., *Úvod do pedagogického výzkumu. 2., rozš. české vyd.* Překlad Vladimír Jůva, Vendula Hlavatá. Brno: Paido, 2010. ISBN 978-80-7315-185-0.

HENDL,J., *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace. 2., aktualiz. vyd.* Praha: Portál, 2008. ISBN 978-80-7367-485-4.

LOVEČEK, A., Čadílek, M.: *Didaktika odborného výcviku*. Brno. 2005.
ISBN 80-251-0454-0.

PETTY, G., *Moderní vyučování*. Vyd. 1. Praha: Portál, 1996. ISBN 80-7178-070-7

PRŮCHA, J.*Pedagogický výzkum, uvedení do teorie a praxe*. Praha: Karolínium 1995

PRŮCHA, Jan.,WALTEROVÁ,E., a MAREŠ,J.,. *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 1995. ISBN 8071780294.

PRŮCHA,J. *Multikulturní výchova: teorie, praxe, výzkum*. Praha: ISV, 2001. Pedagogika (Prague, Czech Republic). ISBN 8085866722.

SKALKOVÁ,J. *Úvod do metodologie a metod pedagogického výzkumu*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1983. Učebnice pro vysoké školy.

RUSŇÁKOVÁ,E. *Pekárenský obor v ČR: (komplexní hodnocení oboru za období 2008-2012)*. Praha Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 2013.ISBN 978-80-7271-204-5.

STRÁDAL, J.*Profese se představují*.Potravinářské obory In Rodina a škola-Roč.45,č.12 (1998),s.19

Pekařská technologie. I., Suroviny / kolektiv autorů. Praha:Pekař a cukrář,2013-(knižnice Pekaře a cukráře), ISBN 978-80-903913-7-6

Učitelské noviny č.17/2013

Seznam dalších použitých zdrojů

Zákon č. 561/2004 Sbírky o předškolním, základním, středním, vyšším a jiném odborném vzdělávání (školský zákon).

Novela Školského zákona č. 472/2011 Sb.

Vyhláška 13/2005 Sb. O středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, MŠMT

Vyhláška 72/2005 Sb. o poskytování poradenských služeb ve školách a školských zařízeních, MŠMT

Vyhláška MŠMT č. 48/2005 Sb., o základním vzdělávání a některých náležitostech plnění povinné školní docházky.

Vyhláška MŠMT č.27/2016 Sb.

Rámcové vzdělávací programy pro obory vzdělání středního odborného vzdělávání [online]. c2008 . Dostupné z WWW: < <http://zpd.nuov.cz/uvod2.htm>>.

ŠVP – Odborné učiliště, Zámek 1, Chroustovice

www.msmt.cz

www.vzdelavacisluzby.cz

www.survio.cz

www.skola.novazaverecnazkouska.cz

Seznam tabulek:

Tab. č.1 – č.15

Seznam fotografií:

Obr.č.1 Pekařská dílna (periodická výroba)

Obr.č.2 Interaktivní tabule

Obr.č.3 Počítačová učebna

Seznam příloh:

Příloha A Dotazník pro učitele odborných předmětů

Příloha B Graf č.1 – č.15

Příloha C Pracovní list na odborný výcvik

Seznam použitých zkratk:

OU odborné učiliště

OP odborný předmět

RVP rámcový vzdělávací program

ŠVP školní vzdělávací program

ŠZ školní zákon