

Česká zemědělská univerzita v Praze

Bakalářská práce

2012

Eva Krásná

Česká zemědělská univerzita v Praze

Institut vzdělávání a poradenství

Katedra profesního a personálního rozvoje

Motivace žáků ke studiu vybraného oboru

Bakalářská práce

Autor: **Eva Krásná**

Vedoucí práce: PhDr. Drahomíra Oudová, Ph.D

2012

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma:

„Motivace žáků ke studiu vybraného oboru“

vypracovala samostatně a použila jsem pramenů, které cituji a uvádím v seznamu použitých zdrojů.

Jsem si vědoma, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím s jejím zveřejněním dle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a to i bez ohledu na výsledek její obhajoby.

Jsem si vědoma, že moje bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitní databázi a bude veřejně přístupná k nahlédnutí.

Jsem si vědoma, že na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, a o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, především ustanovení § 35 odst. 3 tohoto zákona, tj. o užití tohoto díla.

.....

Podpis

V Praze dne 30. března 2012

Poděkování:

Na tomto místě bych chtěla velice poděkovat vedoucí mé bakalářské práce PhDr. Drahomíře Oudové, Ph.D za odborné vedení, metodické rady a za čas, který věnovala mé bakalářské práci.

Abstrakt

Hlavním cílem bakalářské práce, bylo zjistit dodržování zvyků a tradic v domácnostech žáků a vliv těchto znalostí na jejich motivaci v cukrářské výrobě prostřednictvím dotazníku a rozhovoru. Bakalářská práce se skládá z teoretické a praktické části. V teoretické části zpracovává informace o žácích se specifickými vzdělávacími potřebami, integraci, vyučovacích metodách a o motivaci žáků k danému oboru. Praktická část je zaměřena na znalosti žáků vybraných zvyků a tradic v cukrářské výrobě. Výsledky práce ukázaly, že se žáci lépe vyjadřovali při rozhovoru nežli v písemném projevu.

Abstrakt

The main purpose of this work was to discover compliance with customs and traditions in student's homes and the impact of knowledge on their motivation in confectionery production through questionnaire and interview. Bachelor work consists of theoretical and practical parts. The theoretical part processes information about pupils with special educational needs, integration, teaching methods and students motivation to a given field. The practical part is focused on students' knowledge of selected customs and traditions in confectionery production. The results indicated, that the students were better expressed in a conversation, than in written expression.

Klíčová slova

Motivace, motiv, adolescenti, žáci se specifickými vzdělávacími potřebami, školní integrace

Obsah

Úvod.....	8
TEORETICKÁ ČÁST	9
1 CHARAKTERISTIKA OBORU VZDĚLÁNÍ CUKRÁŘ	9
1.1 Profil absolventa	10
2 MOTIVACE.....	11
2.1 Osobnost a motivace	12
2.1.1 Maslowova teorie motivace	12
2.2 Žákovská motivace k učení.....	14
2.3 Vnitřní a vnější motivace k učení.....	15
2.3.1 Vnitřní motivace	16
2.3.2 Vnější motivace.....	16
2.4 Motiv	17
2.5 Metody rozvíjení motivace	18
3 ŽÁCI SE SPECIFICKÝMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI	19
3.1 Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení	21
3.1.1 Příčiny specifických poruch učení	22
3.1.2 Náprava specifických poruch učení	23
3.1.3 Prevence specifických poruch učení	24
3.2 Školní integrace.....	25
3.3 Adolescenti.....	26
4 ZVYKY A TRADICE V CUKRÁŘSKÉ VÝROBĚ	27
4.1 Masopust	28
4.2 Postní období.....	29
4.3 Velikonoce	29
4.4 Posvícení a poutě	30
4.5 Advent a Vánoce	31
4.6 Tradiční pečivo dnes	32
PRAKTICKÁ ČÁST.....	33
5 CÍL PRÁCE	33
6 CHARAKTERISTIKA ČLENŮ CÍLOVÉ SKUPINY	33
7 METODIKA PRÁCE	35
8 SBĚR DAT	35

9 ANALÝZA VÝSLEDKŮ DOTAZNÍKU	36
10 SOUHRN VÝSLEDKŮ DOTAZNÍKU A ROZHOVORU VE VZTAHU K HYPOTÉZÁM.....	53
10.1 Hodnocení dotazníku	57
10.2 Hodnocení rozhovoru.....	57
ZÁVĚR	59
POUŽITÉ INFORMAČNÍ ZDROJE.....	60
SEZNAM PŘÍLOH.....	61
1 DOTAZNÍK	62
2 TRADIČNÍ RECEPTY	64
3 TEMATICKÉ PLÁNY PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ.....	69

Úvod

Téma motivace žáků ke studiu vybraného oboru jsem si zvolila proto, že je mi blízké z pohledu mého oboru cukrářské výroby. Ráda předávám své zkušenosti mladým lidem, kteří mají o tento obor zájem. Učím na Odborném učilišti a Praktické škole v Ďáblicích obor cukrářské práce. Do naší školy jsou přijímáni žáci i ze ZŠ Speciální a ZŠ Praktické. Většina z nich má specifické poruchy učení nebo jiné postižení, ale jejich zdravotní stav jim nebrání v tom, aby se tomuto oboru řádně vyučili a stali se tak odbornými pracovníky. Žáci se do naší školy přijímají podle prospěchu a chování, testů znalostí a zručnosti ze zvoleného oboru. Proto bych se chtěla v této práci zaměřit na to, jaký vliv na ně mají zvyky a tradice, jestli si vůbec uvědomují, co to zvyky a tradice jsou, a jakým způsobem by se tito žáci mohli více motivovat k tomuto oboru.

V teoretické části se seznamujeme s pojmy motiv, motivace, adolescenti, žáci se specifickými vzdělávacími potřebami, školní integrace i se samotnými zvyky a tradicemi v cukrářské výrobě.

V praktické části jsem zjišťovala formou dotazníku s otázkami týkající se zvyků a tradic v cukrářské výrobě, znalosti žáků o zvycích a tradicích. Dotazník jsem následně vyhodnotila pomocí hypotéz, které se buď potvrdily, nebo vyvrátily. Po nějakém čase jsem s žáky vedla rozhovor týkající se stejného tématu a tato výzkumná šetření jsem vzájemně porovnála a vyvodila jisté závěry.

Práce s těmito žáky mi byla přínosem, který využiji při svém návratu do mého zaměstnání.

TEORETICKÁ ČÁST

1 CHARAKTERISTIKA OBORU VZDĚLÁNÍ CUKRÁŘ

29-51-E/01 Potravinářská výroba- Cukrářské práce

Výuka probíhá podle učebního plánu „B“, tzn., že se střídá týden teoretického vyučování s týdnem odborného výcviku. Odborný výcvik probíhá pod vedením zkušených učitelů odborného výcviku jak v cukrářských dílnách, které jsou součástí školy, tak i na smluvních pracovištích mimo školu. Naši žáci se také zúčastňují soutěží odborných dovedností mezi pražskými i mimopražskými učiteli, kde získávají především praktické zkušenosti.

(<http://www.ouchabarovicka.cz/ucukrar.php>)

Žáci v naší škole mají k dispozici tři dílny, ve kterých se v průběhu celého roku střídají.

Dílna A, kde se vyrábějí převážně mini dezerty a svatební dorty.

Dílna B, kde se připravují zákusky, dorty, náplně, polevy atd.

Dílna C, pečicí dílna, kde se připravují těsta, korpusy a jiné výrobky, které se na ostatních dílnách dohotovují.

Žáci v prvních ročnících si osvojují v odborném výcviku základní dovednosti tím, že si procvičují cvičnou hmotou různé tvary, které se stříkají přes zdobící sáček na plech do té doby, než požadovaný tvar vypadá tak, jak má. Učni pak sami poznávají, že mohou celou řadu již dříve získaných dovedností využít, a to je motivuje a povzbuzuje k jejich další činnosti.

Žáci naší školy, prvního a druhého ročníku mají týden školu a týden praxi a žáci třetího ročníku mají stále praxi a jen jeden den v týdnu školu. Jejich tematické plány jsou proto přizpůsobené tak, aby bylo probráno veškeré učivo, které mají znát a umět.

1.1 Profil absolventa

Po ukončení přípravy v oboru vzdělání cukrářské práce získá absolvent vědomosti a dovednosti odborného charakteru:

Zná složení a vlastnosti základních druhů surovin, podmínky jejich skladování a jejich využití v cukrářské výrobě, zná základní technologie přípravy těst, hmot, náplní a polev, tvarování výrobků, principy pečení a dohotovování cukrářských výrobků včetně zdobení a způsoby uchovávání hotových výrobků v závislosti na jejich trvanlivost. Má přehled o strojích a zařízeních používaných v cukrářské výrobě. Umí hospodárně využívat suroviny a energii. Zná základní hygienické předpisy a má osvojeny základní hygienické návyky související zejména s osobní hygienou a sanitací pracovního prostředí. Umí si zorganizovat práci na svém přiděleném pracovišti. Dovede své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonávat tak, aby nenarušoval životní prostředí. Při práci dodržuje zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce, dodržuje předpisy požární ochrany a je seznámen s protipožárním zařízením.

Absolvent na základě obecných pokynů vykonává uvedené činnosti:

Jednoduché práce dle návodu a pod vedením odborného mistra v cukrářské dílně (příprava surovin, vážení a měření, úprava cukru pro cukrářskou výrobu, příprava běžných druhů těst a hmot dle receptur, tvarování cukrářských výrobků, příprava náplní a polev, dohotovování a zdobení cukrářských výrobků, výroba zmrzlin, smetanových výrobků a DIA výrobků). Ovládá stříkání jednoduchých ozdob,

ovládá zdobení a modelování jednoduchých výrobků, dovede obsluhovat stroje a zařízení cukrářského provozu, používá vhodné pracovní oblečení, volí vhodné pracovní nástroje a pomůcky, udržuje své pracoviště v čistotě v souladu s hygienickými předpisy.

Po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky získá žák výuční list. Absolvent je schopen po příslušné praxi vykonávat i náročnější práce spojené s cukrářskou výrobou, uplatní se nejen v potravinářské výrobě, ale i při prodeji.

(<http://www.ouchabarovicka.cz/ucukrar.php>)

2 MOTIVACE

Ve škole sehrává motivace jednu z nejvýznamnějších rolí a může podstatně zvyšovat efektivitu výchovně vzdělávacího působení. Silně ovlivňuje školní úspěšnost žáků, jejich výkony, ale i rozvoj žákovské osobnosti. Motivace ovlivňuje míru úsilí, kterou žák při učení vynakládá, a je jednou ze základních podmínek efektivního učení. Na její úrovni a kvalitě záleží, zda bude žák využívat či nevyužívat svého schopnostního potenciálu.

Nedostatek motivace k učení bývá nejčastějším důvodem selhání ve škole. Nízkou motivovanost žáků k učení považuje v současnosti za velký problém výuky i mnoho učitelů. Problémy s motivací musí učitelé řešit velmi často, zároveň je motivace jedním z nejnáročnějších úkolů učitele. Od mnoha učitelů opakovaně slyšíme, jak je těžké přimět své žáky k tomu, aby se učit vůbec začali a učit se CHTĚLI. (Pavelková, 2002, s. 7)

Motivaci chápeme v nejširším slova smyslu jako „souhrn činitelů, které podněcují, směřují a udržují chování člověka“ (Hrabal, Man, Pavelková 1989, s. 16)

Motivace chování člověka má vnitřní a vnější zdroje. Vnitřní motivační dispozice jedince tvoří především jeho **potřeby**, vnější motivační zdroje jsou **popudy-incentivy**.

Potřeby považujeme za dispoziční motivační činitele, projevují se pocitem vnitřního nedostatku nebo přebytku. Potřeby existují ve velmi složitých vzájemných vztazích a předpokládá se, že jsou hierarchicky uspořádány.

Vývojový základ tvoří potřeby fyziologické-primární (potřeba potravy, vody, kyslíku, potřeba vyhýbání se bolesti, potřeba mozkové aktivity, sexuální potřeby a další). Během života se utváří potřeby sekundární-psychické. Tyto potřeby podléhají vlivům učení a jsou sociálně podmíněny, patří sem většina sociálních potřeb, poznávací potřeby, výkonové potřeby, estetické potřeby, seberealizační potřeby a další. U každého žáka probíhá v rámci obecných zákonitostí individuální vývoj - utváří se individuální struktura potřeb, která dává vzniknout individuálnímu motivačnímu zaměření osobnosti.

Z celé škály potřeb žáka se zaměříme především na sekundární potřeby, které jsou získávány během života, silně podléhají vlivům učení a hrají rozhodující roli ve školní motivaci.

Incentivy-popudy jsou vnější podněty, které mají schopnost vzbudit a většinou i uspokojit potřeby člověka. Rozlišujeme incentive pozitivní-vyvolávající chování směrem k nim, a negativní-vyvolávající chování směrem od nich.

Potřeby a incentive jsou ve velmi úzkém vztahu. Na základě vzájemné interakce potřeb a odpovídajících incentive vzniká a vyvíjí se motiv, který je již v těsném vztahu k chování člověka. To, že chování žáka může vycházet převážně z potřeb, ale i převážně

z vnějšího popudu, je pro učitele důležité, protože pracují s žáky s různě rozvinutými potřebami.

2.1 Osobnost a motivace

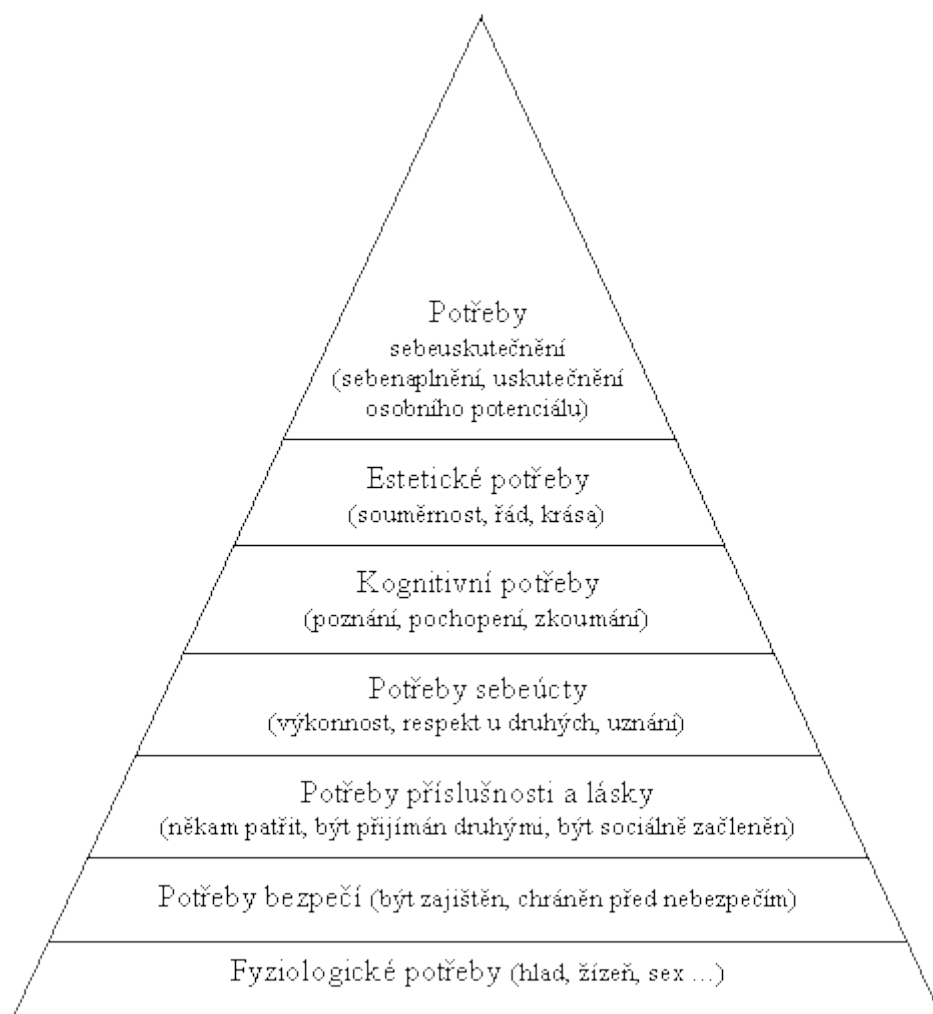
Důležitou oblastí osobnosti spjatou s rysovými i stavovými přístupy je motivace. U lidí můžeme smysluplně hovořit o obecném rysu motivace (jeden člověk může být silně motivován k úspěchu v povolání, jiný silně motivován k tomu, aby dobře vycházel s druhými), zatímco současně můžeme hovořit o měnících se motivačních stavech.

Většina teorií motivace začíná základními motivy přežití, s nimiž se rodíme. V našich vysoce složitých a uměle vytvářených prostředích jsou však tyto pudy sloužící k přežití po uplynutí kojeneckého věku zřídka silnými určujícími vlivy v chování, neboť s nimi spjaté potřeby jsou naplňovány se samozřejmou snadností. Dokonce i agrese, která se také zdá být přirozeným pudem v boji o přežití, se v civilizované společnosti málokdy uchyluje k fyzickým projevům. Moderní společnost se většinou projevů agrese brání svou morálkou a zákazy. Vyplývá nám z toho závěr, že vzdor vši své zřejmé důležitosti mají pudy přežití malý přímý vliv na motivační struktury, které pomáhají popsat osobnost starších dětí a dospělých. Je zde i řada motivů, které působí proti pudům přežití, a jiných, které k nim nemají žádný zjevný vztah. Příkladem motivů prvního druhu by byla starost o blaho druhých a celé společnosti, sebezapření a sebeobětování, a dokonce v mnoha případech i svědomitost, poctivost a soucit. Do druhé skupiny bychom mohli umístit například lásku k hudbě a k malířství, mnohé osobní záliby a obecné potěšení z krásy a z přírody. (Fontana, 1997, s. 213)

2.1.1 Maslowova teorie motivace

Alternativním způsobem jak k tomuto tématu přistoupit je pokusit se motivaci místo vysvětlení pouze popsat. Nejznámější model tohoto druhu byl navržen A. H. Maslowem (1908-1970), jedním z nejvlivnějších myslitelů v oblasti lidské motivace.

Maslowův model má podobu hierarchie postupující od osobních potřeb na základně k rozumovým na vrcholu, jak můžeme vidět na obrázku.



Obrázek č. 1 Maslowova hierarchie potřeb

Z Maslowova modelu vyplývá, že osobní potřeby, umístěné v hierarchii níže jsou největší měrou vrozené, zatímco společenské, rozumové a další vyšší potřeby obsahují vrozené činitele stále více propojené s naučenými odezvami. Maslow se však domnívá, že patřičnou pozornost čtyřem vyšším úrovním hierarchie můžeme věnovat pouze tehdy, jsou-li uspokojeny nižší úrovně fyziologických a sociálních potřeb.

Maslowova hierarchie tedy říká, že pokud jednotlivci uspokojí své fyziologické potřeby a svou potřebu bezpečí před útočníky, pak jim jde hlavně o to, aby byli přijímáni svými rodinami a společenskou skupinou (sociální potřeby). Jsou-

li i tyto potřeby uspokojeny, postoupí k poznávacím a estetickým potřebám a nakonec pak k sebeuskutečňování. To znamená, že se u jednotlivců vytvářejí vlastnosti příznačné pro zralé a dobře přizpůsobené lidi. Maslow také zjistil, že seberealizovaní lidé mívají sklon k vrcholným zážitkům, tj. k prožitkům intenzivního štěstí a naplnění, které mají povahu téměř mystického zážitku všeobjímající dokonalosti a vlastního spočinutí u cíle. (Fontana, 1997, s. 217)

2.2 Žákovská motivace k učení

Na motivaci žáků k učení je nutné se dívat nejméně ve dvojím smyslu. Jednak prostřednictvím motivace zvyšujeme efektivitu učení, jde o samotný rozvoj motivačních a autoregulačních dispozic u jednotlivých žáků jako významný úkol a cíl školy. V tom druhém smyslu jde o rozvoj potřeb, zájmů, vůle a dalších motivačních a autoregulačních zdatností. Rozvoj motivačních dispozic je závislý na způsobech motivování žáků, interakci se žáky, organizačních formách a podobně, je užitečné se na motivaci žáků dívat z krátkodobého a dlouhodobějšího hlediska (ve smyslu dlouhodobé systematické práce i ve smyslu dlouhodobého efektu).

U učitelů převládá přístup k žákovské motivaci z krátkodobého hlediska. Jejich práce s motivací má většinou podobu snahy na začátku hodiny nebo nějakého učebního celku a podobně vzbudit žákovský zájem o probírané učivo, výklad, případně o učební činnosti. Motivaci spojené přímo s prováděnou učební činností bývá věnována daleko menší pozornost. Obecně lze říci, že k motivování žáků ve škole lze přistupovat z krátkodobého hlediska v podstatě dvojím způsobem. (Pavelková, 2002, s. 14)

Můžeme navodit takové podmínky, které obsahují tak silné incentive pro danou skupinu potřeb, že je pravděpodobné, že budou všichni motivováni.

Můžeme však také respektovat dominující potřeby a individualizovat prvky vyučování-výběr tématu a úloh s ohledem na zájmové zaměření jednotlivých žáků, intenzitu osobní reakce s ohledem na úroveň sociálních potřeb nebo stanovení úrovně obtížnosti a způsoby hodnocení s ohledem na úroveň výkonových potřeb.

Obě strategie mají své přednosti, ale v jistém kontextu i svá rizika a omezení. Pro rozhodování je podstatné především složení třídy, věkové zvláštnosti, specifická předmětů, typ učiva, charakteristiky a dovednosti učitele, pracnost určitého postupu a mnoho dalších proměnných.

Zároveň je nutné si uvědomit, že učiteli se bude jinak pracovat s tzv. univerzálními lidskými potřebami (zvědavost, potřeba být kompetentní, potřeba autonomie), které lze aktualizovat téměř u všech žáků, a jiná situace nastane u diferencovaných potřeb a zájmů, jejichž aktualizace se podaří vždy jen u některých žáků.

Z dlouhodobého hlediska jde především o rozvoj motivačních dispozic žáka. Je nutné zdůraznit, že učitelé jsou z tohoto hlediska postaveni před velice obtížný úkol mající dlouhodobý charakter, mnohdy svou složitostí diametrálně přesahující obtížnost zvládnutí například nějakého úseku látky. Jednoznačná doporučení a jistoty v této oblasti neexistují. Proto je nutné ocenit ty učitele, kteří před takto náročným úkolem nerezignují.

Za základ práce pro dlouhodobý efekt v oblasti motivace považujeme především systematický rozvoj osobnostní sféry potřeb u žáků a rozvoj autoregulačních zdatností včetně aktivního vztahu k budoucnosti. Je nutná i dlouhodobá podpora rozvoje žákovských zájmů a zaměření, výcvik vůle a podpora hlubokého zaujetí činnostmi. Z dlouhodobého hlediska je tedy nutné pracovat na všech motivačních úrovních.

2.3 Vnitřní a vnější motivace k učení

U školní motivace se velmi často rozlišuje i tzv. vnitřní a vnější motivace k učení. Jejich vymezení však není jednotné. V našem vymezení (Hrabal, Man, Pavelková in Pavelková, 2002, s. 16) za vnitřní motivaci považujeme takovou motivaci, která plyne převážně z poznávacích potřeb. Žák, který je vnitřně motivován, se učí proto, že učení pro něj představuje zdroj poznání (to, co se učí, ho zajímá). Podstatné tedy je, že jde o vnitřní motivaci z hlediska učební činnosti (sama učební činnost uspokojuje danou potřebu). To, co děláme, děláme plně z vlastní vůle. V ostatních případech, jsou-li prostřednictvím učební činnosti uspokojovány jiné, původně na ní závislé potřeby (žáci se učí proto, aby dosáhli určitého cíle, který je zadán a jehož splnění skýtá určitou odměnu, např. pochvalu od učitele, radost rodičů, přijetí na školu, obdiv spolužáků, dárek...), mluvíme o vnější motivaci.

2.3.1 Vnitřní motivace

Opakovaně bylo prokázáno, že vnitřní motivace žáků má pozitivní dopad na jejich školní úspěšnost a kvalitu učení. Žáci, které učební činnosti zajímají, se v nich více angažují, častěji z nich pocítují vnitřní uspokojení, vykazují vyšší kvalitu porozumění a pochopení souvislostí. Potvrzen byl i pozitivní dopad na paměťové pochody a na koncentraci a menší unavitelnost při učení.

Vnitřní motivace, je-li navozena, bývá velice stálá a napomáhá kontinuální motivaci k učení i po skončení školní docházky. Žáci s rozvinutou vnitřní motivací volí většinou i náročnější vzdělávací dráhu. (Pavelková, 2002, s. 17)

Maslow na samý vrchol hierarchického uspořádání potřeb klade potřebu seberealizace. Tuto potřebu lze volně charakterizovat jako potřebu někým být, něco se sebou a ze sebe udělat a tendenci maximálního vyžívání vlastního potenciálu.

Do centra zájmu se v autodeterminačních teoriích dostávají tři lidské potřeby:

- potřeba kompetence (při vykonávání činnosti máme pocit osobní úspěšnosti)
- potřeba sounáležitosti (uspokojení z dobrých mezilidských vztahů)
- potřeba autonomie (člověk si sám iniciuje a řídí činnost podle svého)

Uspokojení uvedených potřeb zvyšuje motivaci, výkon a podporuje rozvoj jedince

Mezi prostředky podporující vyšší úroveň autodeterminace patří:

Poskytovat možnost výběru; snižovat kontrolu a neustálé vnější řízení; projevovat žákům uznání; umožnit žákům, aby jim byly dostupné informace, které jsou důležité pro žákovo rozhodování a řešení úkolů.

Kdykoli osoba situuje příčiny svého chování do sebe sama, považuje se za vnitřně motivovanou, jakmile ale hledá příčiny svého chování mimo sebe, ve vnějším světě, považuje se za motivovanou zvnějšku.

2.3.2 Vnější motivace

Vnější motivace může mít nejrůznější podoby. Z hlediska časového může mít charakteristiky krátkodobé (dárek, pochvala za dobrou práci) i dlouhodobé (dostat se

na vysněnou školu, získat zaměstnání s velkou prestiží). V odborné literatuře bývají rozlišovány čtyři typy vnější motivace. (Pavelková, 2002, s. 20)

Tyto typy se především odlišují stupněm zvnitřnění původní vnější regulace.

Externí regulace- jde o typ motivace, která je iniciována výlučně vnějšími činiteli. Impulem bývá jiná osoba, která nabízí odměnu nebo hrozí trestem. Jednání probíhá na základě vnější závislosti, není prostor pro autodeterminaci.

Introjektovaná regulace- pro tento typ motivace je typické pasivní převzetí regulace chování, ale vnitřně tato regulace není přijímána. Vychází většinou z internalizace nějakých pravidel chování.

Identifikovaná regulace- jde o typ motivace, kdy jedinec přijímá pravidla (ztotožňuje se s nimi), bere je za své. Žák se tedy začíná identifikovat s hodnotami požadovaného chování.

Integrovaná regulace- je vývojově nejvyšší formou vnější motivace. Regulace je již plně integrována do celé motivační struktury jedince, propojuje se s jeho potřebami, zájmy a hodnotami. Tento typ vnější motivace umožňuje plnou autodeterminaci, činnosti jsou dělány z vlastního popudu, na rozdíl od vnitřní motivace však není motivačním zdrojem zájem o činnost samotnou, ale důležitost dané činnosti a jejího výsledku.

2.4 Motiv

Motiv vyjadřuje obsah uspokojení, které vede k redukci původního motivačního stavu, potřeby nebo z poněkud jiného úhlu pohledu, motiv vyjadřuje psychologický důvod chování. Vlastní psychologickou příčinou chování jsou tedy motivy.

Motiv je hypotetický konstrukt, vysvětlující, proč se jedinec chová tak, aby něčeho dosáhl, a motivy v tomto smyslu nejsou ani potřeby, ani cílové objekty: hlad není motiv, nýbrž vnitřní psychofyzilogický stav, cílovým objektem je jídlo, motivem je nasycení. Motivы se tedy odvozují z obsahu dosaženého uspokojení, nikoli z cílových objektů. Někteří psychologové však tyto důležité terminologické rozdíly zanedbávají. (Nakonečný, 2009, s. 177)

Důležitým termínem je motivování, to je vnější podnět, který vyvolává motivaci tím, že aktivuje nějaký motiv; být motivován tedy znamená být podnícen k nějakému zacílenému chování.

2.5 Metody rozvíjení motivace

Možnosti zvyšování motivace žáků jsou mnohostranné. Je na učiteli, které metody bude využívat a uplatňovat ve své praxi, do jaké míry a jakým způsobem. (Lokšová, Lokša, 1999, s. 43)

Je možné shrnout a doporučit následující způsoby a metody rozvíjení motivace žáka:

Problémové vyučování vyvolává zájem o problém o alternativní řešení, tvoření hypotéz. Podněcuje u žáků aktivitu a zpětnou vazbu. **Vyučování hrou** motivačně využívá zejména soutěživosti, radosti ze hry, uvolněné atmosféry, nezávaznosti. **Zajímavé uvedení úloh**, ve kterých žák nachází dramatičnost, tajemnost a vědecké objevování. **Soutěžit** by měl žák s rovnocennými partnery nebo by měly soutěžit vyrovnané týmy. **Programované učení**, ve kterém se motivačně využívá samostatné práce, zpětné informace o řešeních, volby vlastního tempa práce. **Odměna a trest** jako vyučovací principy a jejich důsledek, nové způsoby hodnocení, pozitivní hodnocení, slovní, individuální atd. **Akceptování jako motivační postup** každého žáka za výsledky jeho práce, žák jako osobnost, zvýraznění individuality a jedinečnosti žáka ve skupině. **Uplatňování principu sebevyjádření žáka** znamená nekonformní vyučování, tolerance individuálních zvláštností žáků, možnost, aby žák hovořil nejen o poznatcích, ale i o vztazích, motivech atd. **Rozmanitost ve vyučování** uplatňuje variabilitu vyučování, změnu rytmu a tempa, změnu metod, formy práce a překvapivost. **Brainstorming** je oddělení produkce od hodnocení, produkování soudů, závěrů, alternativ odděleně od jejich kritizování a posuzování. **Koncentrace pozornosti** a soustředěnost na práci, zařazení speciálních cvičení na rozvoj a posilování pozornosti, nácvik koncentrace pozornosti. **Regenerace sil** představuje problém únavy a odpočinku, zařazení relaxačních cvičení do vyučovacích hodin jako účinného motivačního prostředku. **Tvořivé úkoly**, řešení podporující motivaci, umožňuje žákovi zažít pocit seberealizace a projevit odvahu a

riziko postavit se do jiné role, než je klasická role žáků. **Imaginace** je cvičení na rozvoj fantazie, spontánnosti v tvorbě asociací, uvolněnou pracovní atmosféru, která zvyšuje motivaci.

Učení činností vyžaduje dodržování zásady aktivity a učitel musí řídit výuku tak, aby žáci vyvinuli k poznávání maximální praktickou činnost a zapojili do ní celou osobnost. **Kooperativní vyučování a učení** umožňuje rozdělování žáků do skupin, ty měnit podle povahy učiva, změna role pomocí učení ve skupinách, motivačně působí i sociální styk ve skupině a skupinová dynamika. **Využívání informačních fondů** samotnými žáky, žák sám vyhledává informace v různých knihách, pracuje s časopisy, kuchařkami, internetem, vypracovává různé referáty, kde může projevit vlastní iniciativu, tím získává jiný vztah ke spolužákům, ke škole i k učení. **Rozvoj hodnotícího myšlení a sebehodnocení žáků**, jde o rozměr vyučování, kdy učitel nehodnotí všechno, ale ponechává prostor na to, aby návrhy, skutky i učební výkony svoje i jiných hodnotili žáci sami, čímž se zvyšuje jejich zodpovědnost. Toto zvýšení zodpovědnosti za dění ve třídě posiluje motivaci žáků. **Aktuálnost** problémů, témat, by měla bezprostředně vycházet ze zkušenosti žáků, z jejich života, měla by se žákům stále ukazovat možnost praktického využití osvojovaných poznatků. **Uplatňování principu hierarchie cílů**, protože žák by měl znát bližší i vzdálenější cíle práce, které by měly být konkrétní a srozumitelné. **Uplatňování principu smyslu a významu učiva**, není jednoduché přesvědčit žáky, že vědomosti budou v praxi potřebovat. Bez tohoto východiska je motivační působení minimální.

3 ŽÁCI SE SPECIFICKÝMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI

Zásady a cíle vzdělávání

Rovný přístup ke vzdělání bez jakékoli diskriminace; zohledňování vzdělávacích potřeb jednotlivce; vzájemná úcta, respekt, solidarita a důstojnost; všeobecný rozvoj osobnosti s důrazem na poznávací, sociální, morální, mravní a duchovní hodnoty. (<http://www.msmt.cz/socialni-programy/vzdelavani-zaku-se-specialnimi-vzdelavacimi-potrebami>)

Práva dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami

Právo na vzdělávání o obsahu, formách a metodách odpovídajících potřebám a možnostem těchto osob, včetně hodnocení, přijímání a ukončování vzdělávání; právo na vytvoření podmínek pro vzdělávání; právo na poradenskou pomoc školy; právo na pomoc školského poradenského zařízení; právo na bezplatné užívání speciálních učebnic, speciálních didaktických a kompenzačních pomůcek, poskytovaných školou; právo na vzdělávání alternativními komunikačními prostředky; možnost prodloužení vzdělávání středního a vyššího ředitelem školy.

Vymezení dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami

Osoba se speciálními vzdělávacími potřebami je osoba se zdravotním postižením, zdravotním či sociálním znevýhodněním; zdravotní postižení je postižení mentální, tělesné, zrakové, sluchové, vady řeči, autismus, souběžné postižení s více vadami, vývojové poruchy učení nebo chování; zdravotní znevýhodnění je zdravotní oslabení, dlouhodobá nemoc nebo zdravotní poruchy vedoucí k poruchám učení a chování; sociální znevýhodnění-rodinné prostředí s nízkým socioekonomickým statusem, nařízená ústavní či ochranná výchova, postavení azyllanta či uprchlíka.

Zařazení do speciálního vzdělávání

Speciální vzdělávání se poskytuje žákům, u nichž byly speciální vzdělávací potřeby zjištěny na základě speciálně pedagogického, popřípadě psychologického vyšetření školským poradenským zařízením nebo odborným zdravotnickým pracovištěm s tím, že výsledné doporučení vystavuje školské poradenské zařízení; speciální vzdělávání se poskytuje i žákům zařazeným do škol zřízených při školských zařízeních pro výkon ústavní nebo ochranné výchovy.

Formy speciálního vzdělávání

Individuální integrace: v běžné škole (je upřednostňováno, pokud má škola podmínky), ve speciální škole pro jiné postižení; skupinová integrace: ve třídě či oddělení běžné školy, ve třídě či oddělení speciální školy; vzděláváním v samostatné škole pro žáky se zdravotním postižením; kombinací všech tří forem.

3.1 Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení

Uvědomíme-li si, že jde o poruchu předpokládající dysfunkci centrálního nervového systému a že projevy těchto dysfunkcí jsou u jednotlivých osob velmi individuální, zjistíme, že je stanovení diagnostických kritérií velmi obtížné stejně jako diagnostika sama. (Vítková, 1998, s. 77) Vyžaduje proto nejen užití široké škály diagnostických metod, ale hlavně vysoce odbornou práci kvalifikovaných psychologů a speciálních pedagogů, kteří budou mít dostatek informací. Těmi jsou rodinné i osobní anamnézy, výsledky práce žáka, názor rodičů i dítěte samotného a výsledky odborného šetření.

Potom je možné stanovit, kdo je žák s:

- dyslexií (specifickou poruchou čtení)
- dysgrafií (specifickou poruchou psaní)
- dysortografií (specifickou poruchou pravopisu)
- dyskalkulií (specifickou poruchou matematických dovedností)
- dyspinxií (specifickou poruchou kreslení)
- dysmúzií (specifickou poruchou hudební schopnosti)
- dyspraxií (specifickou poruchou motorické funkce)

Jednotlivé specifické poruchy učení se u jednotlivých žáků kombinují, jedna vychází z druhé, jedna ovlivňuje a komplikuje druhou.

Tito žáci potřebují od svých učitelů a rodičů podporu a povzbuzení a je zvláště důležité zařídit to tak, aby žák mohl poznávat a radovat se ze svých úspěchů, protože potřebuje úspěch prožít.

Významné jsou minimálně čtyři prvky:

Naslouchat pocitům žáka, úzkost, zlost a deprese jsou častými společníky dyslektiků. Nicméně jejich problémy s jazykem jim brání v tom, aby vyjadřovali své pocity. Proto jim dospělí musí pomoci, aby se naučili o svých pocitech mluvit.

Učitelé a rodiče musí **odměňovat již snahu**, nejen výkon. Pro dyslektiky by měly být známky méně důležité než to, že udělali nějaký pokrok.

Pokud dojde ke konfrontaci nesprávného chování žáka, **nesmí dospělý** (učitel či rodič) **žáka zcela odradit**. Slova *líný* nebo *nenapravitelný* mohou vážně narušit sebepojetí žáka.

Je velmi důležité pomoci žákům, aby si **zvolili reálné cíle**. Většina dyslektiků si dává perfekcionistické a nedosažitelné cíle. Pomůže-li učitel žákovi vybrat si dosažitelný cíl, může se tím narušit bludný kruh selhávání. (Vítková, 1998, s. 87)

Definování specifických poruch učení se vyvíjelo v závislosti na rozvoji poznání od prvotního definování dyslexie jakožto specifické poruchy čtení až po definování dalších typů specifických poruch učení.

3.1.1 Příčiny specifických poruch učení

Od počátků zájmu o problematiku SPU (specifických poruch učení) se předpokládalo, že tyto obtíže nejsou důsledkem sníženého intelektu, nepodnětného rodinného zázemí, ani negativního emocionálního vývoje, ale že mají souvislost s určitými funkčními nedostatky CNS (centrálního nervového systému), jehož důvodem může být dědičný sklon nebo syndrom označovaný jako LMD (lehká mozková dysfunkce). (Kocurová, 2001, s. 163)

Tradičně jsou etiologické souvislosti podávány takto:

Drobné poškození mozku (LMD, dříve encefalopatie)- neurologický nálezní zmiňuje více drobných nápadností, anamnéza poukazuje na možné poškození mozku v prenatálním, perinatálním nebo postnatálním období- 50% jedinců se SPU

Hereditární etiologie- v anamnéze typický výskyt dorozumívacích poruch u příbuzných- 20% jedinců se SPU

Hereditárně encefalopatická etiologie- kombinace obou předchozích typů- 15% jedinců se SPU

Neurotická nebo nejasná etiologie- 15% jedinců se SPU. Neuróza jako příčina je nesrovnatelně vzácnější než neuróza jako následek SPU.

O vlivu dědičnosti na SPU málokdo pochybuje, existují výzkumy, které hovoří ještě o výraznějším zastoupení dědičných faktorů. Vzhledem k tomu, že ale není jasné, co

je vlastně geneticky přenášeno, jestli samotné poruchy nebo netypické funkce CNS, které se v podmínkách naší civilizace vyvinou v handicap, není možno dědičnost zařadit mezi přímé příčinné faktory SPU.

Převážná většina autorů zároveň uvádí více navzájem kombinujících příčin. První rovina, nazývaná také nepřímé příčiny, je tvořena konstitučními vlivy a vlivy sociálními na úrovni školy a rodiny, které mohou a nemusejí být příčinou specifických poruch učení. Druhou rovinu tvoří přímé příčiny poruch- funkční deficity, které vznikly tak, že nebyly překonány jevy z první roviny, a objevují se proto nedostatky v kognitivní i mimo kognitivní oblasti, v oblasti prožívání a jako vývojová opoždění. Třetí rovina je tvořena vlastními projevy SPU, které se projevují v činnosti dítěte.

3.1.2 Náprava specifických poruch učení

Náprava SPU vychází ze systémového pojetí problematiky. Základním problémem zůstává, do jaké míry jsou specifické poruchy odstranitelné a do jaké míry je třeba se zaměřit na budování kompenzačních mechanismů nebo naučit postiženého se svým defektem žít.

Na pomoc terapeutickým pracovníkům byla formulována celá řada zásad, které by při nápravě měly být respektovány. Jeden soubor zásad zpracoval např. Z. Matějček:

- Východiskem nápravné péče je diagnostický rozbor případu
- Nápravný postup je nutno přizpůsobit individuální povaze případu
- Vytvořit příznivou léčebnou atmosféru
- Nápravná péče má být komplexní řád
- Dobrý začátek
- Zájem dítě udržet
- Účelný výběr nápravných metod
- Náprava dyslexie je chronickým diagnosticko-terapeutickým pokusem
- Prognózu odhadovat realisticky
- Zajistit další životní dráhu dyslektického dítěte (in Kocurová, 2001, s. 180)

Provést vyčerpávající přehled a odborné zhodnocení technik nápravy specifických poruch učení je asi nemožné. V našem prostředí jsou zmiňovány spíše dílčí techniky, vycházející převážně z praktických zkušeností učitelů, kteří s dětmi se SPU pracovali. Přehled těchto technik přináší opět Z. Matějček. Jsou to:

- metoda obtahování
- metoda barevných kostek
- rozlišování tvrdých a měkkých slabik
- slabičné čtení
- nácvik rychlého čtení slabik a slov
- cvičení očních pohybů
- čtení s okénkem
- čtení v duetu
- logopedický přístup
- délka samohlásek a rytmus řeči (práce s bzučákem)

Nápravné techniky mohou být klasifikovány podle jednotlivých poruch, tzn. Reedukace dyslexie, dysortografie, dysgrafie, dyskalkulie atd.

3.1.3 Prevence specifických poruch učení

Bývá zvykem prevenci dělit na primární a sekundární, popřípadě terciální.

Primární prevence by měla mít široký záběr na činnosti podmiňující výkony ve čtení, psaní a počítání. Tento typ prevence může být účinný, jestliže nastupuje včas, nejlépe v předškolním období, kdy je možné u dítěte diagnostikovat a pozitivně ovlivňovat rozvoj poznávacích funkcí podmiňujících budoucí úspěšnost při výuce čtení, psaní a počítání. Z toho důvodu může preventivně působit už sama systematicky vedená předškolní či počáteční školní výchova. Preventivní účinky je tedy možno připsat i vyučování vedenému s respektem k žákovi, který přináší většina humanistických školských systémů. (Kocurová, 2001, s. 184)

Sekundární prevenci představují projekty, které jsou přímo zaměřeny na prevenci SPU. Většina zdůrazňuje stimulaci poznávacích funkcí dítěte. Příkladem může být systém zrakového vnímání M. Frostigové, cvičné materiály L. Monatové,

soubor cvičných materiálů PPP (Pedagogicko-psychologických poraden) nebo metoda Dobrého startu. Tyto programy je vhodné uplatňovat u dětí s odkladem školní docházky. Někteří autoři tvrdí, že zkušenosti z práce s názorným materiálem, zvláště při zrakovém vnímání, se jen minimálně přenášejí do aktivit při čtení, proto doporučují rané seznamování se slovy a písmeny a vytvářejí předškolní systémy osvojování dovednosti čtení. Většinou vychází z globální metody čtení.

Pokud bychom měli zmínit terciárně preventivní postupy, je třeba si uvědomit široké emocionálně sociální souvislosti poruch učení, na které by měly být terapeutické postupy především zaměřeny. Poruchu se nepodaří u každého člověka včas a beze zbytku odstranit, mnohdy je velkým přínosem zmírnit její dopady na osobnost a sociální zařazení jedince. Ve speciální pedagogice se dříve tato úroveň prevence nazývala prevencí efektivity. V ideálním případě by terciárně preventivní postupy měly doplňovat i předchozí preventivní stupeň.

3.2 Školní integrace

K integraci žáků se specifickými vývojovými poruchami učení a chování se u nás rozvinula poměrně rozsáhlá odborná diskuse na stránkách speciálně pedagogických a psychologických časopisů. Zapojil se do ní samozřejmě prof. Matějček, ale i další odborníci jako Pokorná, Mertin a další. (Kocurová, 2001, s. 187) Stěžejní myšlenka může být vyjádřena slovy Matějčka, že zásada integrace je jistě výborná, ale nemůže být zásadou nejvyšší a nutně musí být podřízena zásadě maximálního prospěchu dítěte. Tuto zásadu je třeba mít na mysli i při využívání možnosti zvýšeného normativu na vzdělávání žáka se speciálními edukativními potřebami v běžných třídách.

Diskuse o integraci žáků s postižením obecně a žáků se specifickou poruchou učení a chování zvlášť musí vzít v úvahu i otázky komunikace mezi jedinci s postižením a bez postižení. Můžeme předpokládat určité komunikativní znevýhodnění postižených žáků, které může přinášet komunikativní problémy ve třídním kolektivu.

Vyučování žáků se SPU probíhá nejrůznějšími formami od zcela odděleného vyučování, přes výuku ve specializovaných třídách, až k částečně integrovanému vyučování doplněnému speciálními terapiemi a úplné integraci do běžných tříd.

Integrace žáků má četná úskalí: 45% těchto žáků opakuje alespoň jeden ročník, žáci se velmi těžko vypořádávají s nároky běžné výuky, mají problémy s komunikací a sociálním zařazením.

Podstatnou otázkou péče o děti se SPU je příprava odborníků pro tuto péči. Na jedné straně je třeba zajistit včasnou diagnostiku, na které se nejčastěji podílí učitel a pracovníci pedagogicko-psychologických poraden, na straně druhé pak často dlouhodobou terapeutickou péči. Nedílnou součástí integrujících tendencí v péči o žáky se SPU je i příprava a celoživotní vzdělávání učitelů. (Kocurová, 2001, s. 189)

3.3 Adolescenti

Adolescence vyplňuje především druhé desetiletí života. Konkrétní časové vymezení a specifikace tohoto období se přitom u jednotlivých autorů velmi různí. Adolescence je většinou datována od 15 do 22 let. Počátek je spojován s plnou reprodukční zralostí, v jejím průběhu se obvykle ukončuje tělesný růst. Po ukončení adolescence biologická kritéria již takovou váhu nemají-důležitější jsou kritéria psychologická, případně sociologická a pedagogická. (Macek, 2003, s. 9)

Adolescence je dospívání i mládí současně, odlišuje se od ostatních životních etap a současně je vnitřně diferencovaná. Toto období se všeobecně dále rozděluje a rozlišuje na tři fáze:

- Časnou adolescenci, v časovém rozmezí zhruba 10-13 let
- Střední adolescenci vymezenou přibližně intervalem 14-16 let
- Pozdní adolescenci 17-20 let, případně i déle.

Každá z těchto etap má svoje svébytné charakteristiky. Trvalou charakteristikou adolescence zůstává, že je považována za most mezi dětstvím a dospělostí.

Adolescentní vývoj je jedinečnou konstelací biologických faktorů, osobní zkušenosti, aktuálních potřeb a interakce s důležitými osobami. To vše jsou důležité

vlivy, které determinují adolescentovu představu o sobě samém, sebehodnocení a vědomí vlastní hodnoty a perspektivy. (Macek, 2003, s. 27)

Adolescence je chápána jako přechodné stadium ve smyslu přechodu od období nutné závislosti na druhých lidech do stadia relativní nezávislosti na druhých. Pohled na adolescenta jako na tvůrce či producenta vlastního vývoje je základem dynamického interakčního modelu, který v posledních dvou desetiletích propracovává a empiricky ověřuje se svými spolupracovníky R. M. Lerner (1981, in Macek, 2003, s. 28), ten specifikuje tři různé způsoby, jímž adolescent jedná jako tvůrce vlastního vývoje. Každý z nich demonstruje specifickou formu interakce mezi všemi úrovněmi osobnosti adolescenta a úrovněmi vnějšího prostředí.

- Adolescent může produkovat svůj vlastní vývoj jako **podnět pro ostatní**.
- Adolescent může utvářet svůj vlastní vývoj jako **zprostředkovatel vnějšího světa**.
- Adolescent může utvářet svůj vlastní vývoj jeho **aktivním jednáním**.

V posledních desetiletích se obraz, průběh a význam období adolescence výrazně změnil. Většina současných adolescentů již nepocituje svoje dospívání jako období plné krizí, konfliktů, střetů s autoritami a společenskými normami. Přechod do dospělé reality všedního dne není vždy jednoduchý a pro některé z dospívajících ani přitažlivý.

Adolescence je dnes mnohvrstevnatým sociálním, kulturním a psychologickým fenoménem.

4 ZVYKY A TRADICE V CUKRÁŘSKÉ VÝROBĚ

Život venkovské i městské rodiny byl v průběhu roku ožíván celou řadou svátečních a obřadních příležitostí. Struktura jídelníčku a druhy připravovaného pečiva byly závislé nejen na zámožnosti rodiny a rodové tradici, ale také na náboženském vyznání, k němuž se rodina hlásila. V současné době již mnoho ze svátečních dnů a příležitostí už nevnímáme, ale přece jen tu zůstávají dva rodinné

svátky, které si málokdo z nás nechá ujít – Velikonoce a Vánoce. Poměrně dlouhé zimní období mezi Třemi králi a Velikonocemi bylo nejen obdobím klidu v hospodářství a nezbytnou přípravou na jarní shon na poli i v domě, ale také příležitostí k zábavám. (Habustová, Veselská, 2004, s. 26)

4.1 Masopust

Masopust byl časem, kdy se pořádala řada rozpustilých zábav (zvláště ve městech). Končil obchůzkami s maškarami v posledních dnech před Popeleční středou – prvním dnem postním.

V jižních Čechách začínaly masopustní oslavy již na „tučný čtvrtek“. V ten den se poprvé pekly koblihy, vařilo a jedlo se uzené maso, to se opakovalo ještě v pondělí a úterý. V neděli a v úterý se smažily šišky - každý z čeládky dostal mísu domů. Když byly připravené na vykynutí, byly jich plné vály, prkna na vdolky a ještě žehlicí prkno muselo se přispěchat na pomoc. V Podkrkonoší se smažily „masopustní kotouče“, kolečka s nakrojenými okraji, která se smažila v rozpáleném tuku a ještě horká se cukrovala.

V jiných oblastech, zejména na Valašsku a Slovácku, se o masopustu smažily „boží milosti“, které mají řadu místních názvů – „kraple“, „kraplíky“, „kleple“, „kleprlíky“. V Jalubí na Slovácku se smažili „zmrzlíci“ z tučného těsta vykrajovaného do tvaru „slepičích nožek“, posypané a upečené.

V oblasti mezi Uherským Hradištěm a Uherským Brodem se masopust neobešel bez trdelníků. Pruhy kynutého těsta připraveného podle zvláštního receptu se navinuly na dřevěný kónický válec, který se položil na železný stojánek. Těsto se peklo za neustálého otáčení nad žhavými uhlíky. Po upečení se opatrně stáhlo, rychle ochladilo a nakrájelo na kolečka. Příprava trdelníků vyžadovala mimořádnou zručnost a obratnost.

Trdelníky nebyly výhradně masopustním pečivem, stejně jako koblihy byly považovány za pečivo ke slavnostním příležitostem. V jižních Čechách se například pekly při první návštěvě ženicha v rodině. O tom, že obliba koblih trvá, se můžeme přesvědčit denně. Pekařské firmy je obratně zařadily po II. světové válce do svého sortimentu pro jejich poměrně snadnou přípravu. Při koupi koblih k snídani si už jen

těžko někdo z nás uvědomí, že se jednalo o původně obřadní pečivo. (Habustová, Veselská, 2004, s. 26)

4.2 Postní období

Masopustní šišky, koblihy, boží milosti a trdelníky byly posledním „tučným jídlem“ před začátkem postního čtyřicetidenního období vrcholícího Velikonocemi. Omezení stravy masité, dobře omaštěné, převaha kaší apod. nebyla pouze příkazem křesťanským, ale také nutností hospodářskou. Už pranostika „Na Hromnice půl krajíce a půl píce“ upozorňovala, že do nové úrody je ještě velmi daleko a zásoby musí stačit i na dobu, kdy bude třeba těžce pracovat na poli. Proto také některá postní jídla už svými názvy připomínala, že je třeba šetřit - „chudí rytíři“, „žebrácké buchty“, „pekařská bolest“. (Habustová, Veselská, 2004, s. 28)

4.3 Velikonoce

Předvelikonoční Svatý týden, počínající Květnou nedělí, byl obdobím, kdy se celá domácnost uklízela po zimě, pralo se, drhlo nádobí a náčiní. Na přípravu složitých jídel nebylo příliš času, ale tradice pečení specifických druhů pečiva byla zachována až donedávna.

V jižních Čechách i v Podkrkonoší se na Květnou neděli pekly pro děti ptáčky z kynutého těsta. V okolí Českého Brodu se *„delší váleček těsta sváže uprostřed v uzlík, kratší konec se zmáčkne prsty tak, aby vytvořil zobáček, na druhém nadělají rýhy (ocásek), do hlavičky vstří se z každé strany rozinka nebo sušená jahoda“*. Do ptáčků se někde vkládalo vajíčko. Těstové figurky roznášely matky pod keře a nechávaly děti hledat.

Na Zelený čtvrtek není snad u nás kraje, kde by hospodyně nepekly z kynutého těsta jidáše různých tvarů, často pletence nebo točenice připomínající provaz, na kterém se zrádce oběsil, někde zase ve tvaru obličeje. V některých rodinách se věřilo, že sníst jidáše o Zeleném čtvrtku zaručuje zdraví po celý rok.

Mnohé pečivo, často velmi starobylého původu, se připravovalo na samotné sváteční dny. Nejrozšířenějším byl pravděpodobně mazanec, bochánek z kynutého těsta s rozinkami a mandlemi.

Ve středních Čechách se o něm zpívalo: „*Jakej je to mazanec, bez koření bez vajec*“.

Kulatý tvar, připomínající pecen chleba, má nejen mazanec, ale také specifické druhy velikonočního pečiva, které známe ze Slezska. Pod názvem „svěceník“, „babůvka“, „plecovník“, „šoldra“ nebo „baby“ se skrývaly koláče z bílé mouky nebo chlebového těsta se zapečeným masem, vejci nebo klobásou, pečené v kulatých formách. Mazance a plecovníky se nosily spolu s vejci světit do kostela na nedělní slavnou mši.

Dětem a domácím pekly hospodyně jako koledu různá zvířátka, která zavěšovaly na větve nebo dávaly do trávy s odkazem, že je přinesl skřivánek nebo liška.

4.4 Posvícení a poutě

Skutečným uzavřením hospodářského roku bylo podzimní posvícení. Jeho termín byl původně určován svátkem patrona kostela, v mnohých vesnicích se slavilo dva i tři dny. Posvícení neboli hody se v mnoha místech dodržují dodnes. S posvícením byly spojeny některé typické druhy pečiva.

Velké koláče, podobné svatebním, české hnětýnky, německé koláče obdélného tvaru. Hnětýnky nebyly jen oblíbeným doplňkem posvícenské tabule, ale v mnoha krajích také dárkem dívek mládencům o posvícenské zábavě. Pak to bylo pečivo zdobené, často s několika nádivkami, zpravidla obdélného tvaru, ale také kulaté nebo ve tvaru srdce. Mnohé předpisy zdůrazňovaly kvalitu těsta, které se zadělávalo smetanou.

Na Příbramsku se hnětýnky dělaly z jemného máslového těsta. V nádivkách se nešetřilo mandlemi a rozinkami.

V průběhu let se posvícení v některých oblastech přestala slavit, jejich funkci převzaly poutě, jejichž termín opět určuje svátek patrona kostela.

Pečivo připravované na poutě nebylo jiné, v některých oblastech byl počet druhů rozšířen o oplatky, později stáčené do trubiček, například na Hořicku. (Habustová, Veselská, 2004, s. 32)

4.5 Advent a Vánoce

Svátky nejvíce očekávanými jak dětmi, tak dospělými, na vesnici i ve městě, byly Vánoce s celým adventním obdobím. To přinášelo řadu příjemných povinností, obdarování a pochoutek, připravovaných nejen ke štědrovečernímu stolu. Na skladbě vánočního jídelníčku se snad nejvíce projevovalo sociální postavení rodiny. První příležitostí pro přípravu zvláštního pečiva byly nadílky mikulášské. V mnoha místech se pekly zvláštní druhy zejména figurálního pečiva, které byly určeny dětem. Vedle „pánů“ a „bandur“ pečených z kynutého těsta to byly „mاتيčky“, „čerti“ a „mikuláši“ z preclíkového těsta. Značné pozornosti se těšily perníky a ve východních Čechách vrkoče - pečivo ve tvaru věnce. Do něho byly zapíchány hůlky se zavěšenými ořechy, ovocem, drobným pečivem a cukrovím.

Štědrovečerní hostina začínala po společné modlitbě oplatkem natřeným medem. Bílé pečivo zastupovaly vánočky, zvané „štědrovnice“, „calty“, „žemle“. Půst slavného dne nepřipouštěl maso, ale zároveň preferoval mnoho „chodů“. Například v Korytné na Slovácku se jedly „šlízky“ – válečky upečené z kynutého těsta, polité vařícím mlékem a posypané cukrem a mákem.

Zatímco vesnické domácnosti upřednostňovaly až do II. světové války zejména kynuté pečivo a oplatky, městské domácnosti si oblíbily mnohé druhy drobného čajového pečiva.

Jakmile se stal (hlavně v městských domácnostech) ozdobený stromek součástí slavení Vánoc, kupovalo se u cukrářů sněhové cukroví, které se navlékalo na nitě a věšelo na stromek vedle perníčků a ovoce.

Už v polovině 19. století jsou doloženy zprávy o podávání jablkového závinu, který chutnal jako buchta a jedl se v pozdním večeru, před cestou na půlnoční.

4.6 Tradiční pečivo dnes

Je pochopitelné, že není možné vyjmenovat všechny druhy obřadního pečiva, které se ke svátečním příležitostem připravovaly. O obřadním pečivu na vesnici máme poměrně dostatek údajů, i když až z 2. poloviny 19. století a doby mladší.

O běžných městských domácnostech, řídících se jinými stravovacími rituály, zpráv mnoho není. Zajímavé je, že obyvatelé městských kolonií, kteří se přistěhovali z vesnice, dodržovali alespoň v první generaci většinu zvyklostí z rodného místa také ve skladbě obřadního jídelníčku a pečiva připravovaného k této příležitosti. (Habustová, Veselská, 2004, s. 37)

Skutečností zůstává, že ani v současné době není tradice přípravy určitých druhů pečiva zapomenuta. Přes lákavou a bohatou nabídku sortimentu profesionálních cukrářů a pekařů, využívajících tradiční i inovované recepty, se alespoň občas rádi vracíme k chuti, která je pro nás spojena s těmi nejradostnějšími chvílemi mezi blízkými. I když musíme přiložit ruku k dílu a mnohdy není výsledek zcela podle našich představ a vzpomínek.

PRAKTICKÁ ČÁST

5 CÍL PRÁCE

Cílem práce je zjistit vliv znalostí žáků o tradicích a zvycích cukrářské výroby na jejich motivaci. Znalosti a přístup k tomuto tématu jsou zjišťovány prostřednictvím dotazníku a rozhovoru. Rozhovory se žáky doplňují data získaná dotazníkem.

Ke splnění cíle jsem si určila následující hypotézy:

H1- Žáci, kteří se chtějí učit novým věcem, chtějí zůstat u zvoleného oboru.

H2- Žáci, kteří znají Velikonoční i Vánoční tradiční pečivo, chtějí dosáhnout úspěšného ukončení studia.

H3- U oboru cukrář bude chtít zůstat více než polovina dotazovaných žáků.

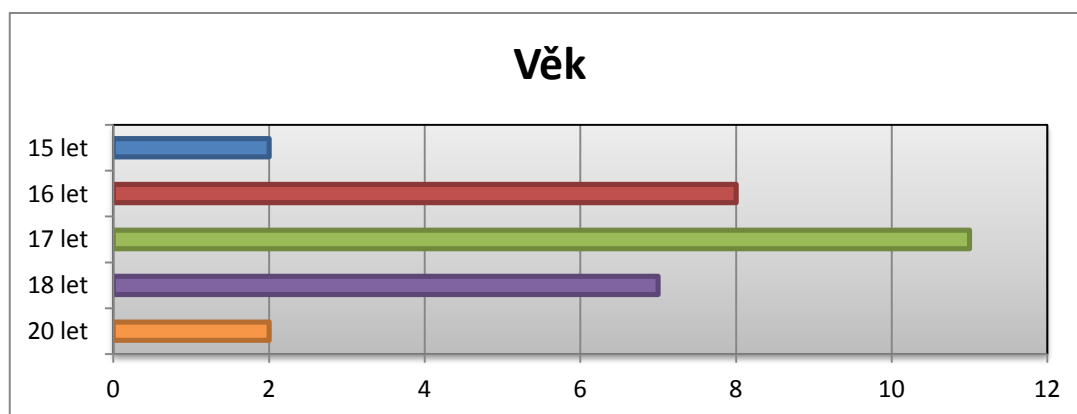
H4- O zájmovou činnost ve škole bude mít většina žáků zájem.

6 CHARAKTERISTIKA ČLENŮ CÍLOVÉ SKUPINY

Otázka č. 1, 2, 3 se ptá na věk, pohlaví a ročník, ve kterém žák právě studuje. Výsledky těchto otázek jsem použila pro rozčlenění žáků v některých dalších otázkách.

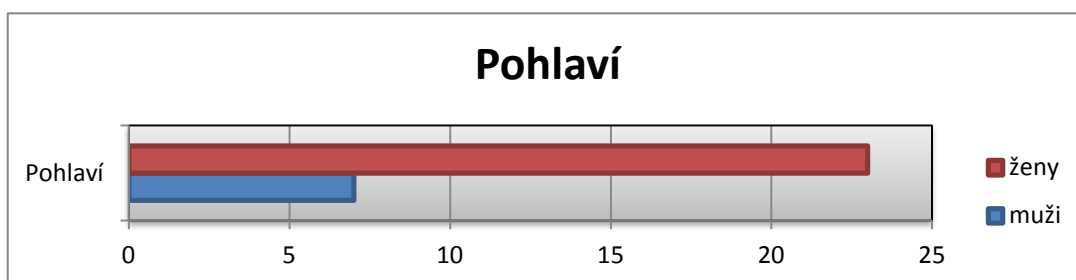
Věk: 15 let-2; 16 let-8; 17 let-11; 18 let-7; 20 let-2

Grafické číselné znázornění odpovědí na věk



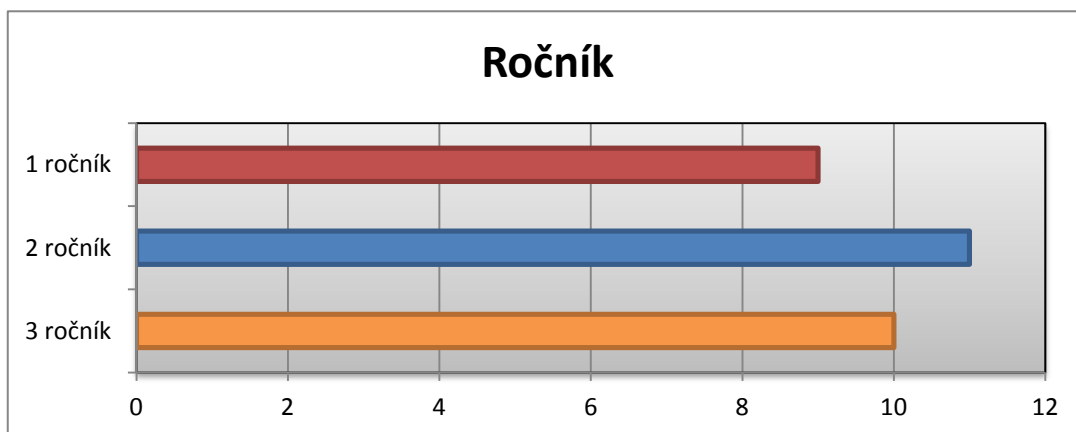
Pohlaví: Muž-7; Žena-23

Grafické číselné znázornění odpovědi na pohlaví

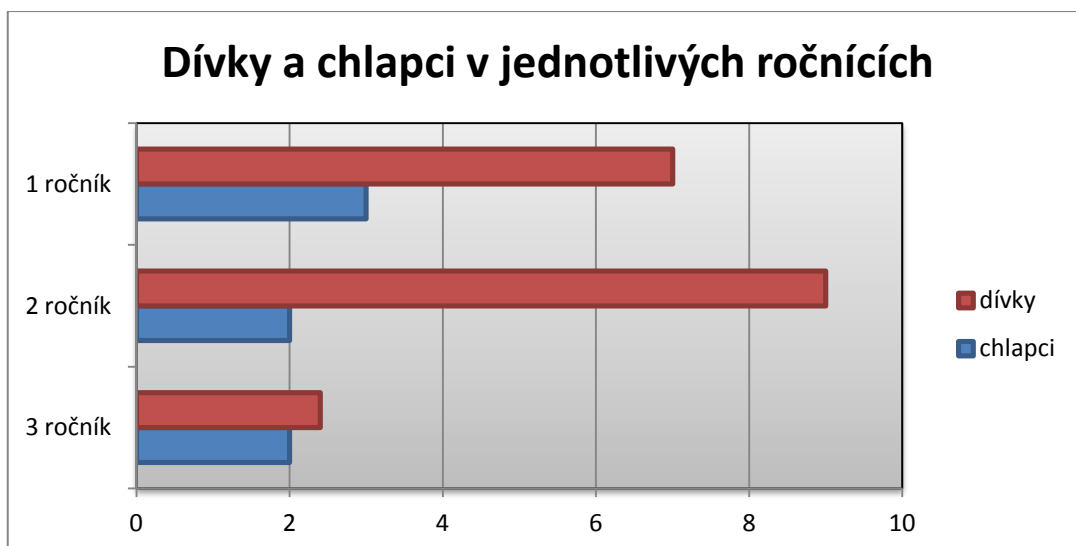


Ročník: 1 ročník-10; 2 ročník-11; 3 ročník-9

Grafické číselné znázornění žáků v ročnících



Grafické číselné znázornění dívek a chlapců v jednotlivých ročnících



7 METODIKA PRÁCE

Při sestavování dotazníku jsem dbala na jasnost a srozumitelnost otázek. Dotazník obsahoval 20 otázek z toho: tři otázky tvoří proměnné, které se týkají charakteristiky respondentů. Další otázky jsou formulovány na základě výše uvedených hypotéz. Otázky jsou polozavřené s lichým výběrem, osm otevřených otázek s krátkou i s dlouhou odpovědí, osm uzavřených otázek, z toho jednu s lichým výběrem a dvě se sudým výběrem. Pět otázek je binárních. Celé znění dotazníku je uvedeno v příloze.

Pro ověření první hypotézy slouží otázka č. 15, 17.

Pro ověření druhé hypotézy slouží otázky č. 7, 8, 11, 12, 16.

Pro ověření třetí hypotézy slouží otázka č. 17.

Pro ověření čtvrté hypotézy slouží otázka č. 20.

Výsledky jednotlivých otázek jsem zpracovala číselně a graficky. U vybraných otázek jsem podrobněji analyzovala získané údaje.

8 SBĚR DAT

Žákům jsem v lednu 2012 na Odborném učilišti a Praktické škole v oboru cukrářské práce rozdala dotazníky s otázkami týkající se zvyků a tradic v cukrářské výrobě a jejich motivace k tomuto oboru. Žáci dostali tyto dotazníky v době, kdy měli přestávku na oběd, byli již po obědě a čekali v denní místnosti na svůj odchod ze školy. Dotazník vyplnili všichni žáci, kteří byli ten den přítomni. Z celkového počtu zhruba 45 žáků, bylo přítomno 30. Jak se dá z grafické úpravy zjistit, jednalo se většinou o dysgrafiky. Po následné analýze dotazníku jsem se do školy vydala znovu a se stejnou skupinou 30 žáků jsem vedla volný rozhovor na stejné téma o zvycích a tradicích v cukrářské výrobě.

9 ANALÝZA VÝSLEDKŮ DOTAZNÍKU

Otázka č. 4

Jak došlo k výběru tohoto učiliště? (žáci měli vybrat z nabízených odpovědí a měli i možnost vyjádřit se, pokud by jim ani jedna z možností nevyhovovala)

rozhodl/a jsem se sám/sama-9

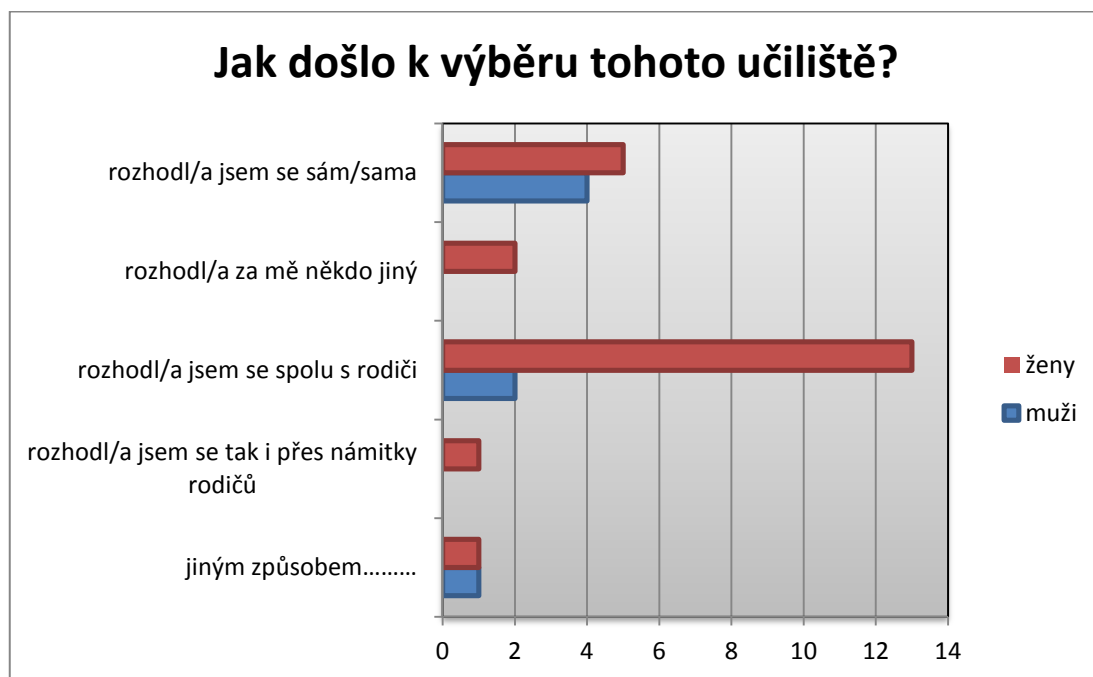
rozhodl/a za mě někdo jiný-2

rozhodl/a jsem se spolu s rodiči-15

rozhodl/a jsem se tak i přes námitky rodičů-1

jiným způsobem-2

Grafické číselné znázornění odpovědí na otázku č. 4



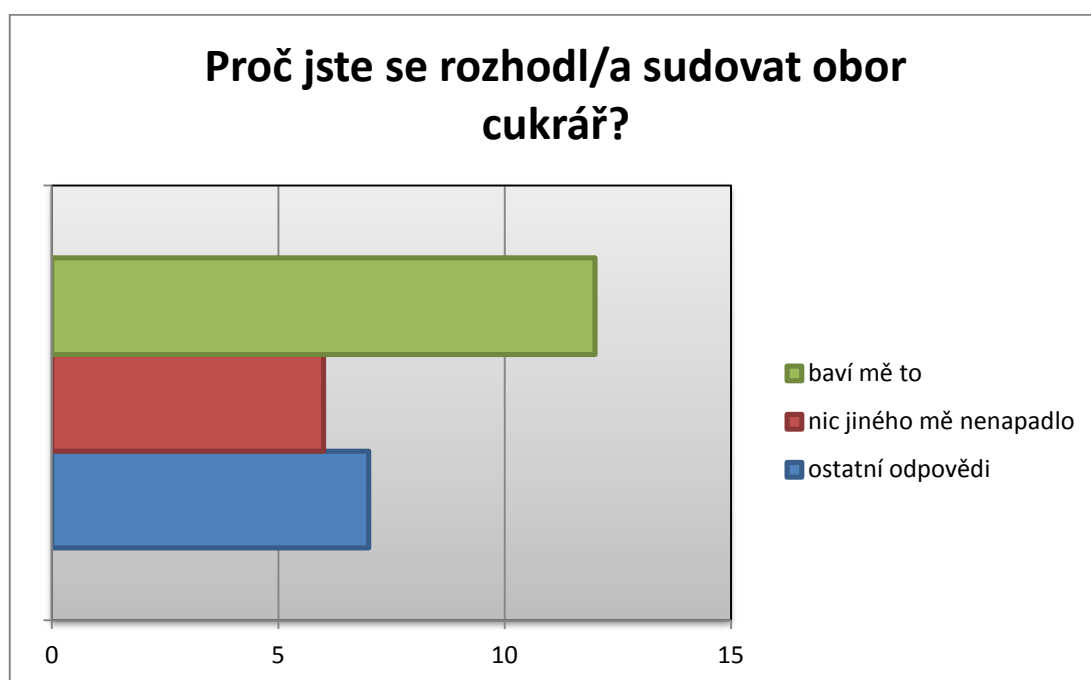
Nejčastěji se žáci rozhodovali spolu s rodiči, překvapil mne počet chlapců, kteří se rozhodli sami k výběru tohoto oboru. Jeden žák odpověděl, že se nedostal na pekaře, tak to zkusil sem, druhému pak pomohla s výběrem paní učitelka, kterou i přímo jmenoval. Navzdory rodičům se rozhodly studovat tento obor i dvě dívky.

Otázka č. 5

Proč jste se rozhodl/a studovat obor cukrář?

(žáci měli prostor k vypsání rozhodnutí)

Grafické číselné znázornění odpovědí na otázku č. 5



Několikrát se objevila odpověď, že je to baví, za což jsem ráda, protože najít dnes žáky, které baví obor, který si zvolili, je těžké. Další větší skupinou byli žáci, kteří napsali, že je nic jiného nenapadlo, z toho jeden žák uvedl přímo, že měl špatné známky a tak mu nic jiného nezbylo, než jít na naše učiliště. Pak byly jen zmíněny odpovědi typu: nevím, je to jako aranžérka, zajímavý obor, snila jsem o tom od 6. třídy, slíbila jsem to babičce, myslel jsem si, že se mi tu bude líbit, chci dělat výrobky, co se použijí. Byla bych do budoucna moc ráda, kdyby těmto žákům vydržel zájem o tuto práci, protože tento obor je opravdu zajímavý a stále se rozvíjející.

Otázka č. 6

Která část učiva Vás více baví?

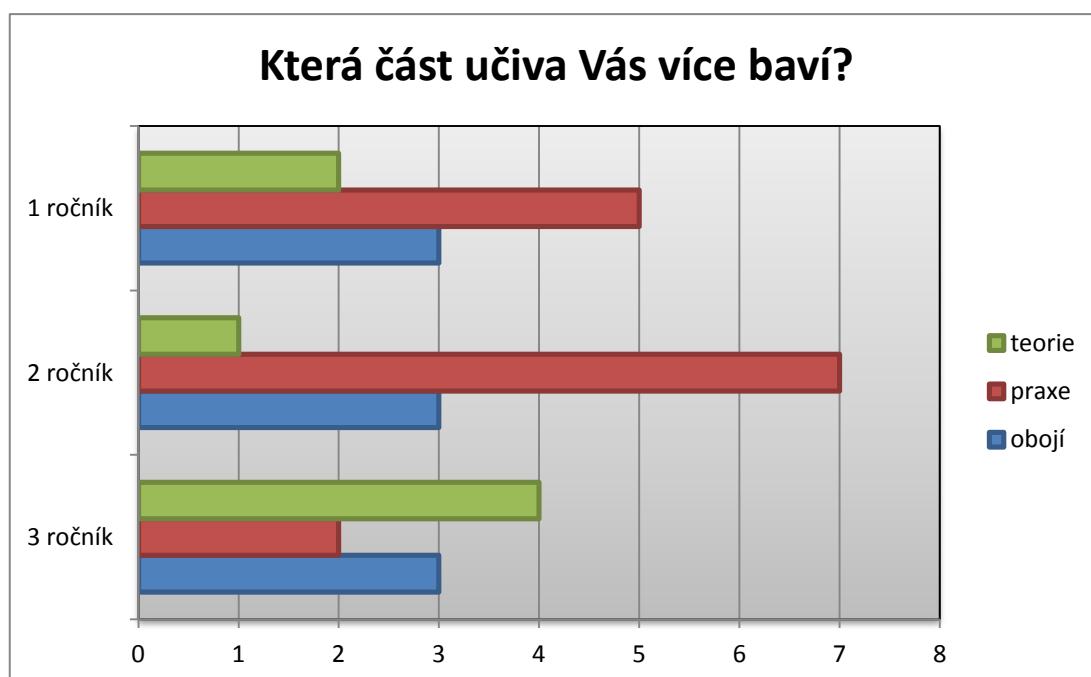
(žáci měli zakroužkovat jednu z nabízených možností)

TEORIE -7

PRAXE – 14

TEORIE I PRAXE – 9

Grafické číselné znázornění odpovědí na otázku č. 6



V otázce jsem záměrně uvedla slovo praxe, aby to bylo pro žáky srozumitelnější, oni sami tomu tak říkají, přestože navštěvují praktické vyučování.

Abych pravdu řekla, jsem z těchto výsledků trochu překvapená. Čekala jsem, že žáky ve třetím ročníku spíše zaujme praktická činnost, aby se mohli rozvíjet a oni zatím zvolili teorii, v přímém výběru mezi teorií a praxí. Vzhledem k tomu, že na našem učilišti žáci mají praktické vyučování jen jeden den v týdnu, asi se také „těší“ na vyučování ve škole, protože většinu času tráví v praktickém vyučování. Z celkového počtu jsou to především žáci druhého, ale i prvního ročníku, kteří chodí raději na praktické vyučování, a teorie je u nich okrajově zmíněna.

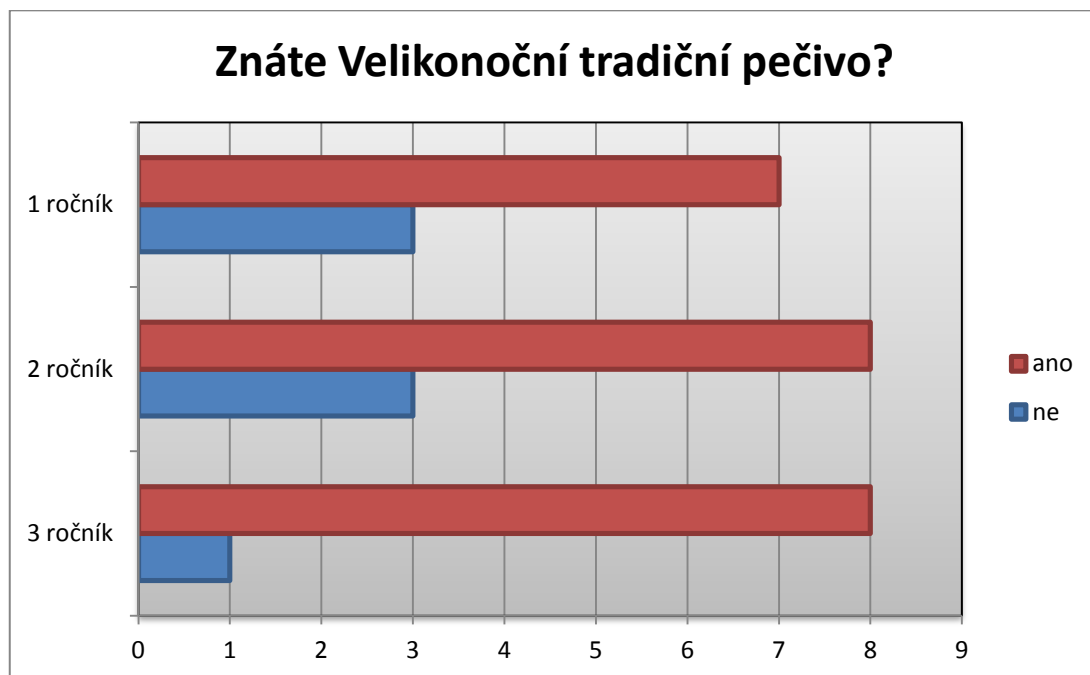
Otázka č. 7

Znáte Velikonoční tradiční pečivo? (žáci měli zakroužkovat ANO či NE)

ANO - 23

NE – 7

Grafické číselné znázornění odpovědí na otázku č. 7



Žáky jsem v grafu rozdělila do ročníků, abychom viděli rozdíl, jak v jednotlivých ročnících odpovídali.

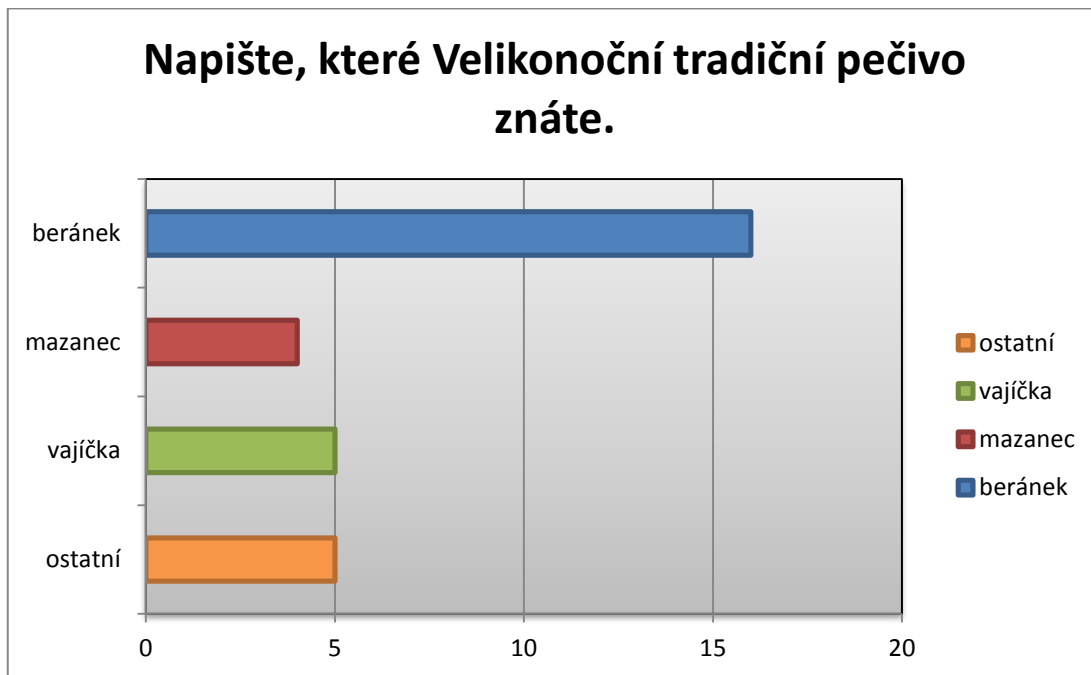
Vzhledem k tomu, že dotazník byl anonymní, dovolili si někteří žáci především druhého a třetího ročníku napsat NE. Myslím si, že určitě alespoň některé Velikonoční pečivo znají, jen si nemohli vzpomenout a tak raději odpověděli ne, aby nemuseli přemýšlet a odpovídat na následující otázku. Nechci tímto omlouvat žáky prvního ročníku, ale ti mají právo toto pečivo ještě neznat, vzhledem k tomu, že bude probíráno později. Ale určitě každý z nás zná alespoň mazanec nebo beránka.

Otázka č. 8

Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ANO, napište které.

(žáci měli dopsat, které pečivo znají)

Grafické číselné znázornění odpovědí na otázku č. 8



Nejčastěji žáci zmiňovali beránka, což je opravdu tradiční Velikonoční pečivo, spolu s mazancem byli na prvních místech, co se pečiva týká. Žáci napsali i zdobené vajíčky mezi pečivo, což přisuzuji spíše nepozornosti a správnému pochopení otázky. Dále žáci zmínili jídáše, modelovaná kuřátka z buflerů a marcipánové hmoty, perníčky, štolu, a celých sedm žáků uvedlo vánočku za tradiční Velikonoční pečivo. Na tuto otázku odpovídalo 23 žáků.

Otázka č. 9

Dodržujete doma některé Velikonoční zvyky a tradice?

(žáci měli zakroužkovat ANO či NE)

ANO - 11

NE – 19

Grafické % znázornění odpovědí na otázku č. 9



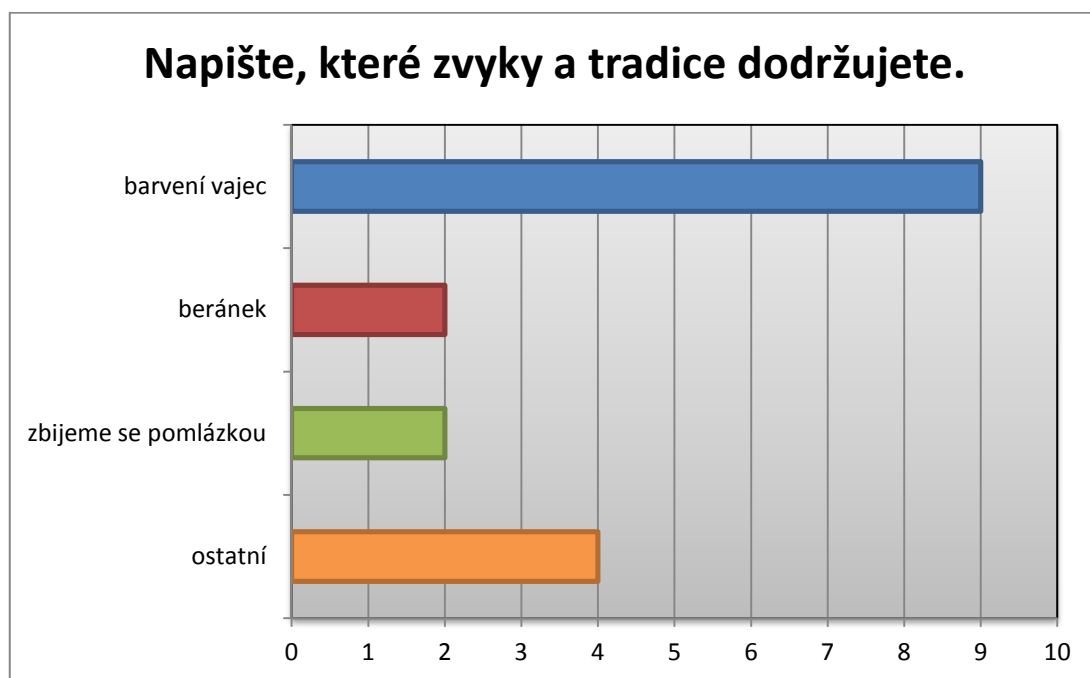
Někteří žáci doma dodržují Velikonoční zvyky a tradice, záleží ovšem na tom, zda jsou si tito žáci vědomi toho, co zvyky a tradice jsou. Také záleží na tom, odkud žáci pochází, protože ve městech, zvláště na sídlištích se jistě v dnešní době Velikonočních zvyků a tradic už moc nedodržuje. Záleží tedy na působení rodiny, jak k těmto svátkům přistupuje.

Otázka č. 10

Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ANO, napište které zvyky a tradice dodržujete.

(žáci měli prostor, kam psali, které Velikonoční zvyky a tradice doma dodržují)

Grafické číselné znázornění odpovědí na otázku č. 10



Nejčastěji se objevila odpověď barvení vajec, což je opravdu nejtradičnější příprava na Velikonoční svátky. Spolu s pomlázkou, která zaujala s beránkem druhé místo. Okrajově pak žáci zmínili hodování, pečení mazance, otevírání koledníků a objevil se zde i salát s řízkem. Na tuto otázku odpovídalo 11 žáků.

Otázka č. 11

Znáte Vánoční tradiční pečivo? (žáci měli zakroužkovat ANO či NE)

ANO – 25

NE - 5

Grafické znázornění odpovědí na otázku č. 11 v procentech.



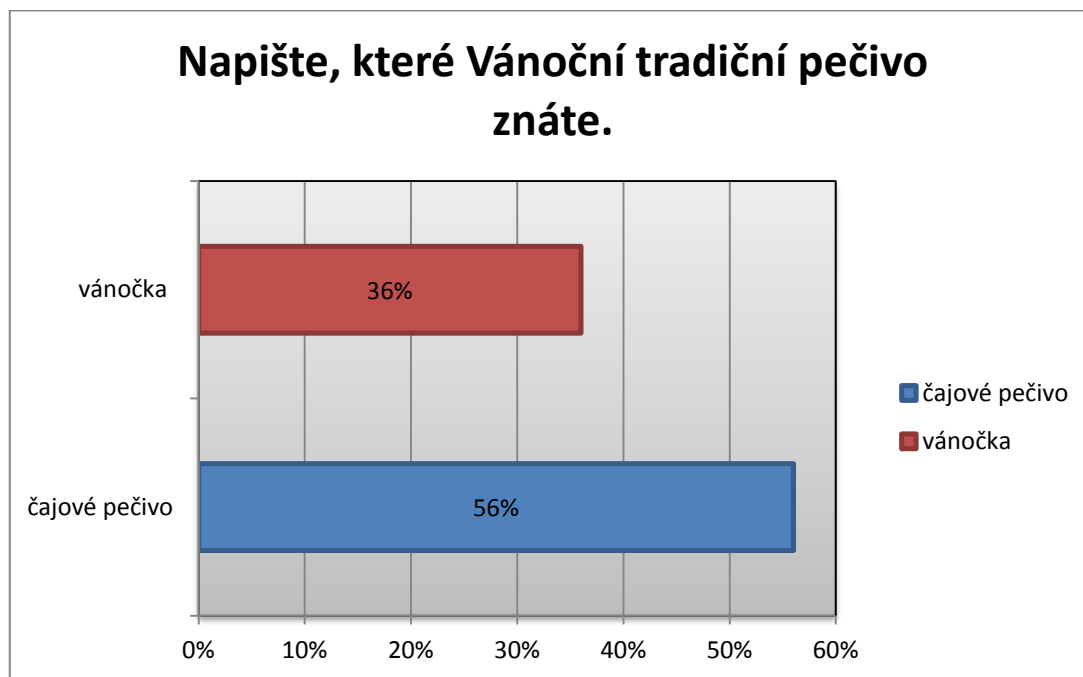
Dva žáci, kteří na tuto otázku odpověděli ne, odpověděli na otázku číslo 14 cukroví, tím je mi jasné, že správně nepochopili otázku. Pokud přece doma dodržují Vánoční zvyk pečení cukroví, tak přece musí vědět jaké cukroví, tedy pečivo, doma připravují. Zbývajících tři žáci odpovědi raději proškrtali, protože se jim evidentně nechtělo s ničím vypisovat. Tak i s takovým přístupem se setkáváme, není lehké v dnešní době žáky oslovit.

Otázka č. 12

Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ANO, napište které.

(žáci měli prostor, kam psali, které Vánoční tradiční pečivo znají)

Grafické znázornění odpovědí na otázku č. 12 v procentech.



Některé pečivo žáci znají z praktického vyučování, některé z domova. Žáci nejčastěji uváděli vánočku a čajové pečivo. Z čajového pečiva vypisovali nejvíce: vanilkové rohlíčky, pracny, linecké, perníčky, vosí hnízda, ořechy, třené banánky a zmínili i išelské dortíčky.

Udivuje mě, že si v lednu někteří žáci nevzpomenou na žádné čajové pečivo, které vyráběli celý listopad a prosinec v praktickém vyučování. Na tuto otázku odpovědělo 25 žáků.

Otázka č. 13

Dodržujete doma některé Vánoční zvyky a tradice?

(žáci měli zakroužkovat ANO či NE)

ANO – 18

NE - 12

Grafické znázornění odpovědí na otázku č. 13 v procentech.



Pochybuji, že by žáci, co odpověděli ne, neměli doma něco tradičně Vánočního nebo některé zvyky nedodržovali. Nikomu neberu jeho názor. Od některých zvyklostí se v některých rodinách upouští, znám rodiny, které si sednou ke štědrovečerní večeři v teplákách a je jim to jedno. Jsou rodiny, kde se naopak dodržuje pokud možno co nejvíce tradic, také hlavně kvůli dětem, aby nezapomněly.

Já osobně si myslím, že je důležité vést děti k těmto zvyklostem a předávat z generace na generaci tyto tradice, aby jednou nenastala doba, kdy budeme házet střevícem a rozkrajovat jablko na počítači ve virtuální hře.

Otázka č. 14

Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ANO, napište které.

(žáci měli prostor, kam psali, které Vánoční zvyky a tradice doma dodržují)

Grafické číselné znázornění odpovědí na otázku č. 14



Nejvíce zmiňovali stromeček, salát a řízek nebo společnou večeři, dárky, kapra, cukroví, dále potom zmínili krájení jablek, koledy, pouštění lodiček, celou rodinu pohromadě, lití olova, házení botou, dokonce zmínili, že prostírají i jeden talíř navíc. Je hezké vidět, co všechno vidí žáci za tradiční a pokud to, co napsali, doma dodržují, je to ještě příjemnější, protože si myslím, že té opravdové tradice ubývá, a to si myslím, že je škoda. Na tuto otázku odpovídalo 18 žáků.

Otázka č. 15

Cukrařina je obor, který se neustále rozvíjí, měli byste chuť se také rozvíjet a učit se novým věcem v oboru?

(žáci měli zakroužkovat odpověď, kterou měli na výběr)

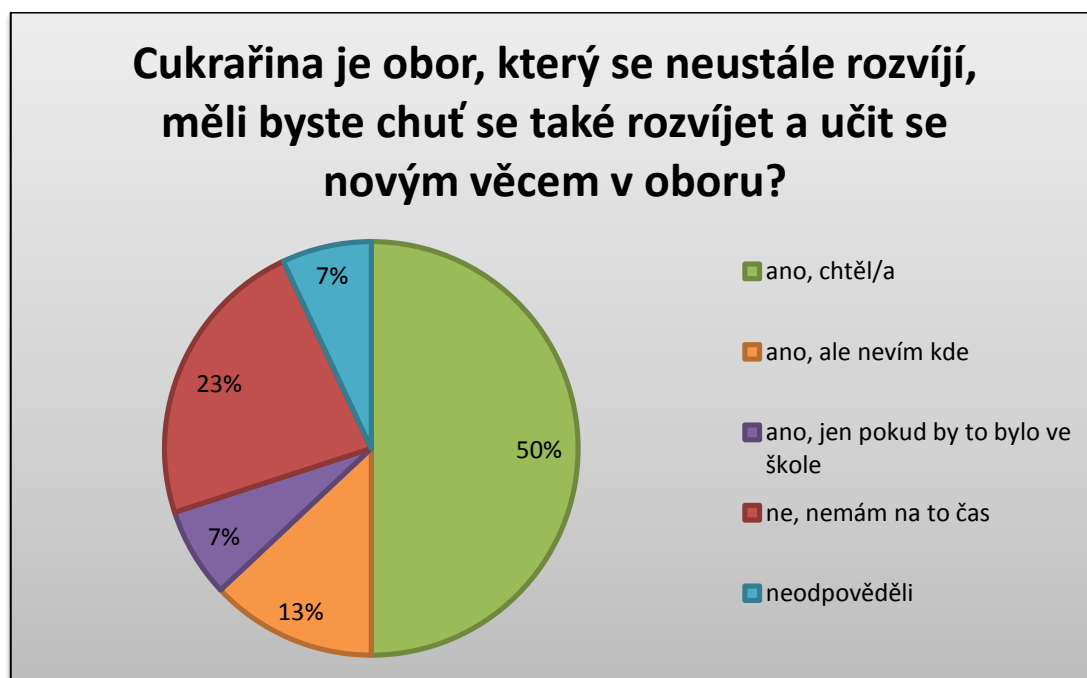
ano, chtěl/a – 15

ano, ale nevím kde – 4

ano, jen pokud by to bylo ve škole – 2

ne, nemám na to čas - 7

Grafické znázornění odpovědí na otázku č. 15 v procentech.



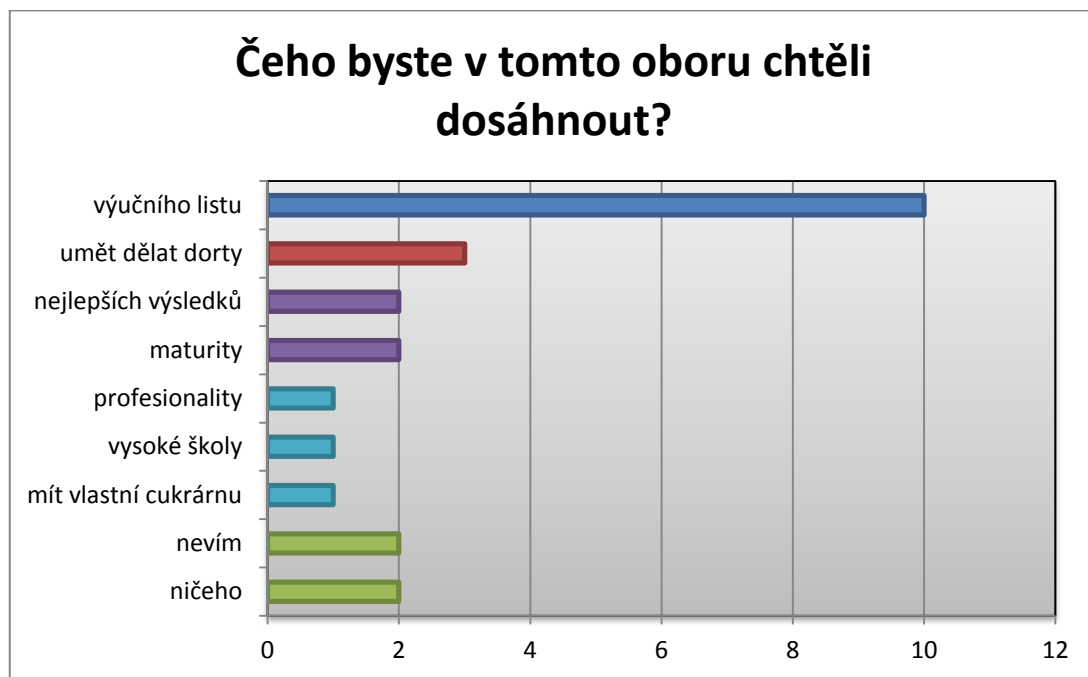
Celkových kladných odpovědí bylo 70%, což je velmi potěšující. Žáci se chtějí rozvíjet, a to je v tomto oboru velmi důležité, umět nejen tradiční postupy, ale učit se i novým metodám a novým technologiím. 15 žáků by se chtělo rozvíjet, 4 žáci také, jen nevědí kde, 2 žáci by se rádi rozvíjeli, ale jen pokud by to bylo ve škole a 7 žáků odpovědělo, že na to nemají čas. Většina žáků, kteří uvedli, že na to nemají čas, odpovídali i v ostatních otázkách, že později po vyučení u oboru stejně nezůstanou, že by raději dělali něco jiného. Jen jeden žák, který by se nechtěl rozvíjet, by chtěl dále u oboru zůstat. 2 žáci na tuto otázku neodpověděli vůbec.

Otázka č. 16

Čeho byste v tomto oboru chtěli dosáhnout?

(žáci měli prostor ke své odpovědi)

Grafické číselné znázornění odpovědí na otázku č. 16



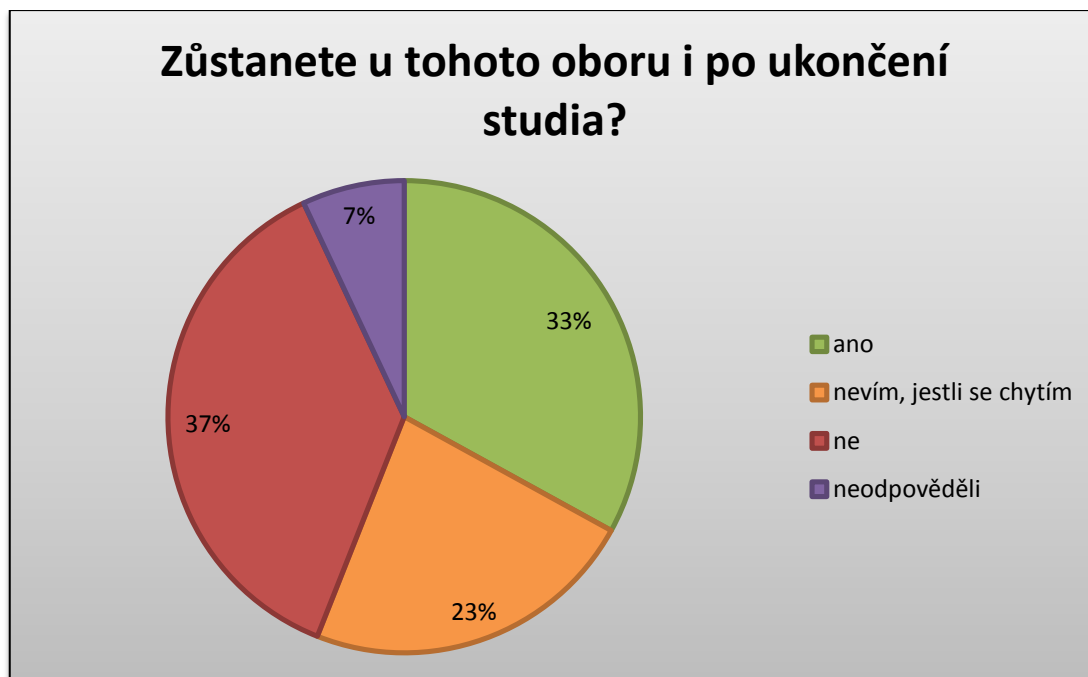
Odpovědi žáků mne potěšily, protože celá jedna třetina dotazovaných je motivována úspěšným zakončením studia, věřím ale, že jich je takto motivováno mnohem víc, jen se tak v dotazníku nevyjádřili. I ostatní odpovědi jsou uspokojivé a přála bych těmto žákům, aby se jim jejich cíle splnili, i přesto, že si myslím, že někteří si postavili tu svou pomyslnou laťku docela vysoko. Pět žáků na tuto otázku vůbec neodpovědělo, to přisuzuji hlavně nepochopení smyslu otázky, protože jinak tyto žáci odpovídali převážně kladně na všechny položky, jen si pravděpodobně nevěděli rady s odpovědí, čeho by v tomto oboru chtěli dosáhnout.

Otázka č. 17

Zůstanete u tohoto oboru i po ukončení studia?

(žáci měli prostor ke své odpovědi)

Grafické znázornění odpovědí na otázku č. 17 v procentech.



Je mi líto jak někteří žáci zásadně odpověděli, že u tohoto oboru nezůstanou. Přestože jedna žačka odpověděla, že by ráda udělala dort pro prezidenta, na tuto otázku odpověděla, že jejím snem je být barmankou a tuto práci dělat nebude. Dále odpověděla jedna žákyně, že chce sice dosáhnout výučního listu, ale dál chce jít studovat obor automechanik. I ostatní žáci zmínili výuční list, ale u oboru zůstat nechtějí. Naopak ti, co napsali nevím, jestli se chytím a tomu podobné odpovědi, nevím, možná, uvidíme..., mi přijdou, že by tuto práci rádi dělali i vzhledem k ostatním odpovědím v jejich dotazníku, jen si asi uvědomují, že sehnat práci je těžké. Jednoznačně kladné odpovědi napsalo deset žáků, jsou to převážně žáci, kteří odpovídají pozitivně a mají celkový kladný postoj k cukrářskému oboru.

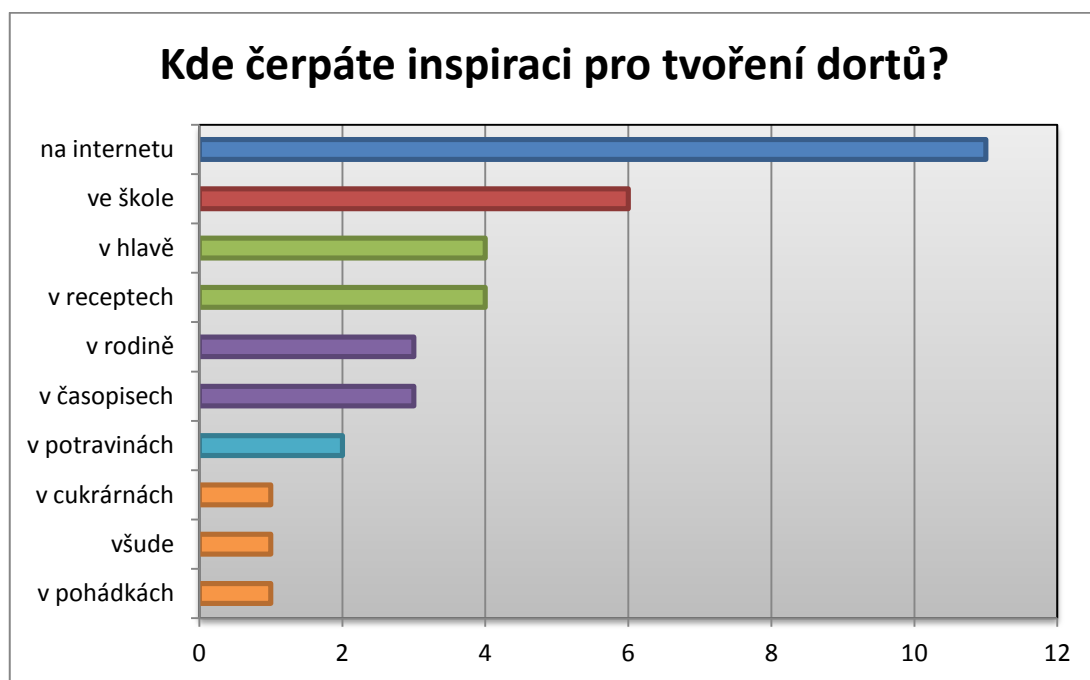
Když bych se ohlédla zpětně, kolik vyučených žáků zůstalo u cukrařiny, zjišťuji, že jich bohužel moc není. Ne snad proto, že by to oni sami nechtěli dělat, ale proto, že nemají ihned po škole požadovanou praxi. Je také docela dost žáků, kteří pokračují ve studiu a přihlásí se ještě třeba na pekaře, kuchaře, tím získají větší uplatnění na trhu práce.

Otázka č. 18

Kde čerpáte inspiraci pro tvoření dortů?

(žáci měli prostor ke své odpovědi)

Grafické číselné znázornění odpovědí na otázku č. 18



Na tuto otázku neodpovědělo pět žáků a to ti žáci, kteří neodpovídali i na předchozí otázky. Převážně žáci čerpají inspiraci na internetu, a to je v dnešní době jediné dobře, že si umějí najít inspiraci pro své tvoření a nápady. Další velkou inspirací je pro žáky škola, čímž jsou nepochybně učitelé odborného výcviku, spolužáci i učitelé, a je jediné dobře když se žáci inspirují přímo ve škole. Pro některé je důležité, že si vymyslí onen výrobek sami nebo jsou inspirováni z různých

časopisů a receptur. Jako snad každý cukrář se chodí inspirovat i do cukráren, potravin apod.

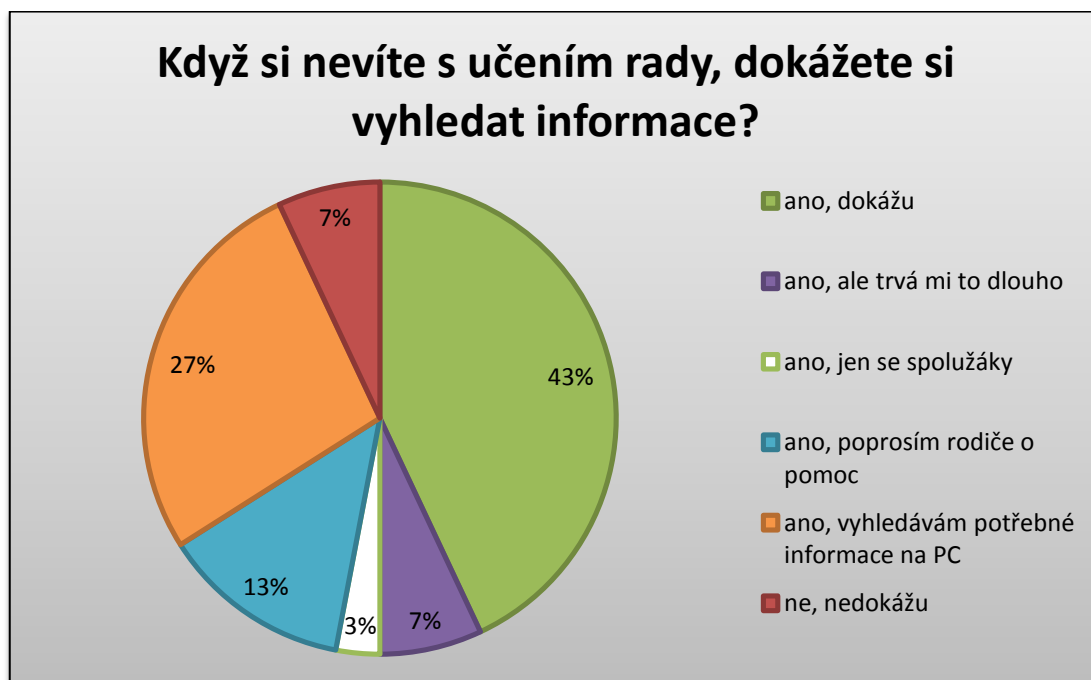
Jsem ráda, že žáci hledají inspiraci všude kolem sebe, vždyť každý má rád na oslavě narozenin svůj originální dort v podobě čehokoliv.

Otázka č. 19

Když si nevíte s učením rady, dokážete si vyhledat informace?

(žáci měli zakroužkovat odpověď, jakým způsobem si dokáží vyhledat informace.)

Grafické znázornění odpovědí na otázku č. 19 v procentech.



Žáci si evidentně vyhledat pomoc umějí, záleží ale na informacích, které najdou, a zda jim k učení pomohou.

Na našem učilišti máme žáky převážně se specifickými poruchami učení i chování, nic jim ale nebrání v tom, aby se tomuto oboru řádně vyučili a byli kvalitními pracovníky.

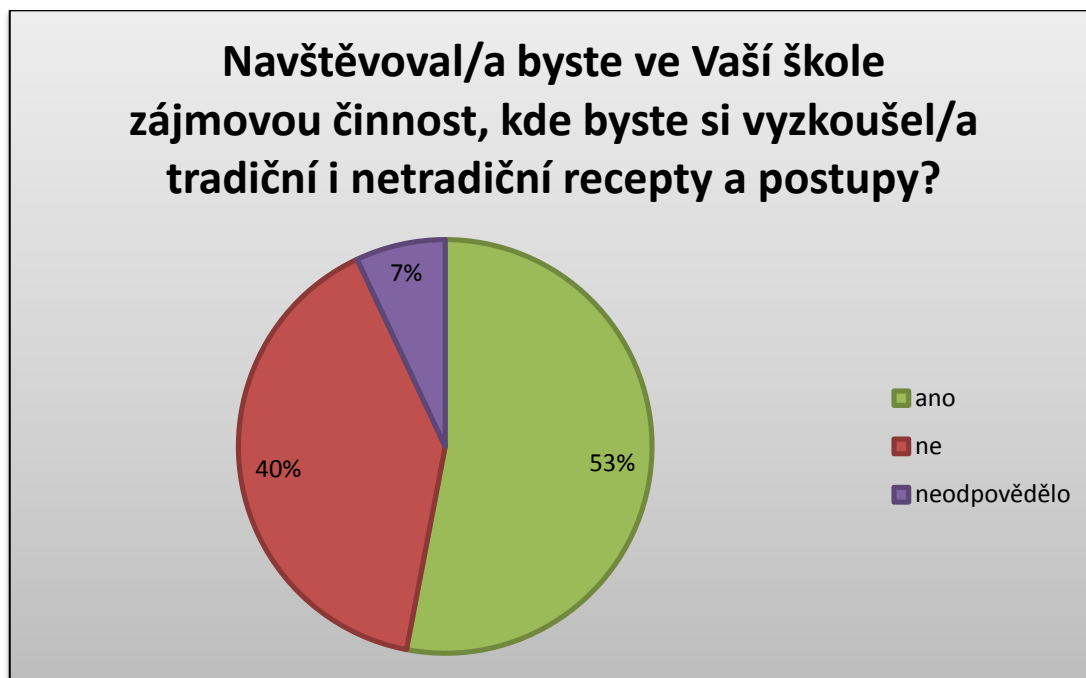
Někteří žáci přijdou o pomoc požádat i nás, učitele, a my se jim snažíme s učením pomoci a najít správnou informaci, kterou potřebují.

Otázka č. 20

Navštěvoval/a byste ve Vaší škole zájmovou činnost, kde byste si vyzkoušel/a tradiční i netradiční recepty a postupy?

(žáci měli zakroužkovat ANO či NE)

Grafické znázornění odpovědí na otázku č. 20 v procentech.



Většina žáků, přesněji řečeno 16, odpovědělo kladně, 12 záporně a 2 žáci neodpověděli. Jsem ráda, že by žáci chtěli navštěvovat ve škole zájmovou činnost. Mám svou představu, chtěla bych zařídit na našem pracovišti zájmovou činnost týkající se praktického vyučování, kde bych se žáky probírala a zkoušela tradiční věci i nové postupy. Vzhledem k jejich znalostem bychom mohli vyzkoušet přípravy těst různými metodami, aby sami poznávali rozdíly v tradičních a nových postupech. Myslím, že by tento kroužek mohl žáky zaujmout, protože by si mohli sami vybrat, co by chtěli upéct.

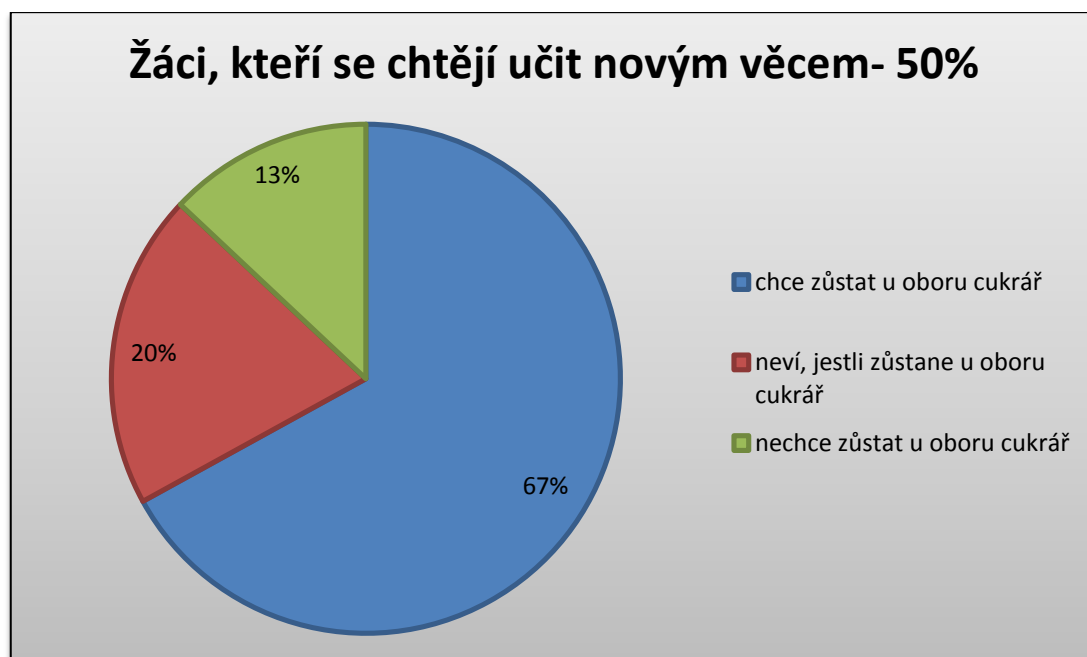
10 SOUHRN VÝSLEDKŮ DOTAZNÍKU A ROZHOVORU VE VZTAHU K HYPOTÉZÁM

V úvodu praktické části jsem vyslovila čtyři hypotézy. Na základě zpracovaného dotazníku a vedeného rozhovoru mohu konstatovat tyto závěry:

První hypotéza předpokládala, že **Žáci, kteří se chtějí učit novým věcem, chtějí zůstat u zvoleného oboru.**

Pro ověření sloužila otázka č. 15, 17. *Cukrařina je obor, který se neustále rozvíjí, měli byste chuť se také rozvíjet a učit se novým věcem v oboru? Zůstanete u tohoto oboru i po ukončení studia?*

Grafické znázornění hypotézy č. 1 v procentech.



V dotazníku uvedlo 50% žáků, že se chce rozvíjet a učit novým věcem. Z těchto žáků uvedlo 67%, že by rádo zůstalo u tohoto oboru. I v rozhovoru jsem se od žáků dozvěděla, že pokud jim to okolnosti dovolí, někteří by rádi u oboru zůstali. **Mohu konstatovat, že 1. hypotéza byla částečně potvrzena.**

Druhá hypotéza předpokládala, že **Žáci, kteří znají Velikonoční i Vánoční tradiční pečivo, chtějí dosáhnout úspěšného ukončení studia.**

Pro ověření sloužily otázky:č. 7. *Znáte Velikonoční tradiční pečivo?*

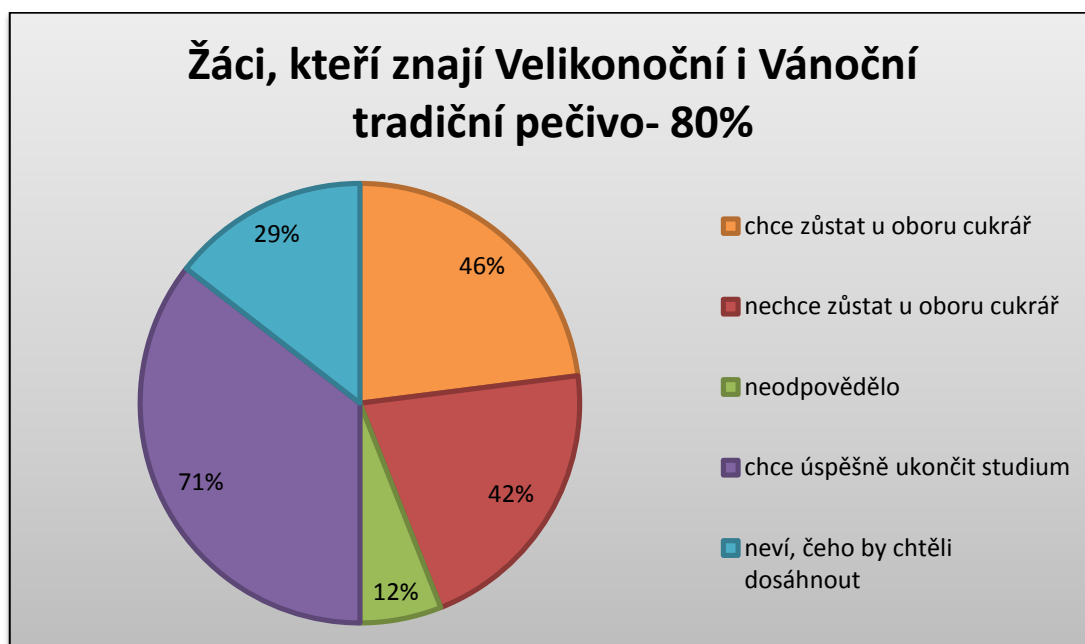
č. 8. *Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ANO, napište které.*

č. 11. *Znáte Vánoční tradiční pečivo?*

č. 12. *Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ANO, napište které.*

č. 16. *Čeho byste v tomto oboru chtěli dosáhnout?*

Grafické znázornění hypotézy č. 2 v procentech.



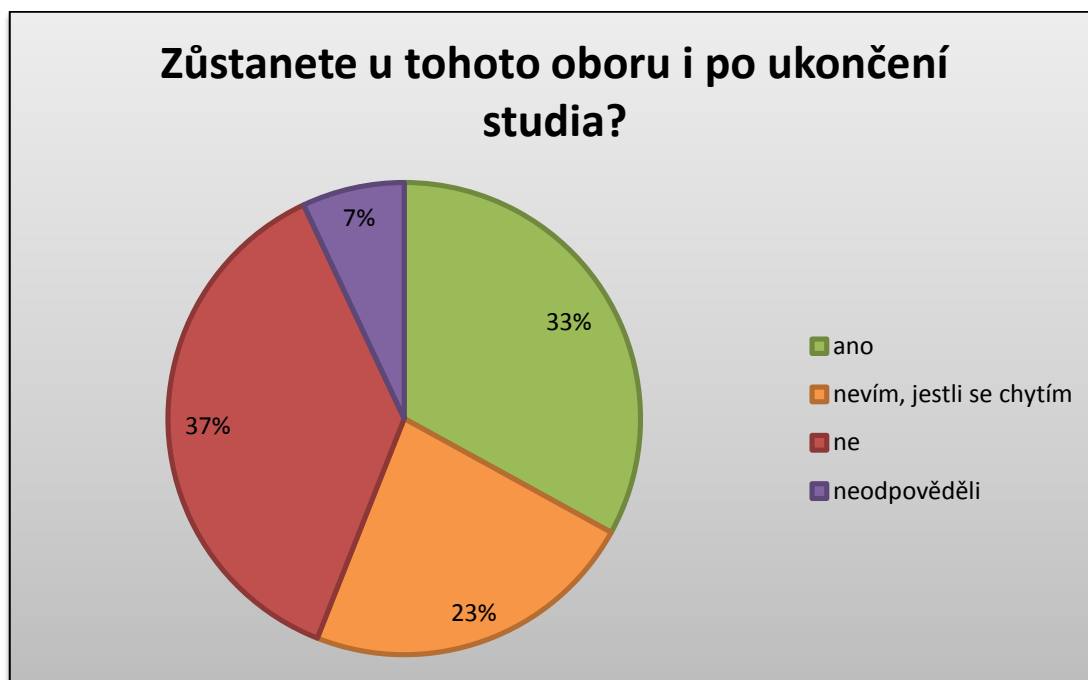
V dotazníku uvedlo 80% žáků, že znají Velikonoční i Vánoční tradiční pečivo. Z těchto žáků chce úspěšně ukončit studium 71% a 46% chce zůstat u tohoto oboru. I v rozhovoru potvrdili ti žáci, kteří znají tradiční pečivo, že by se tomuto oboru rádi vyučili.

Z výše uvedených odpovědí **mohu hypotézu č. 2 považovat za potvrzenou.**

Třetí hypotéza předpokládala, že **U tohoto oboru bude chtít zůstat více než polovina dotazovaných žáků.**

Pro ověření sloužila otázka č. 17. ***Zůstanete u tohoto oboru i po ukončení studia?***

Grafické znázornění hypotézy č. 3 v procentech.

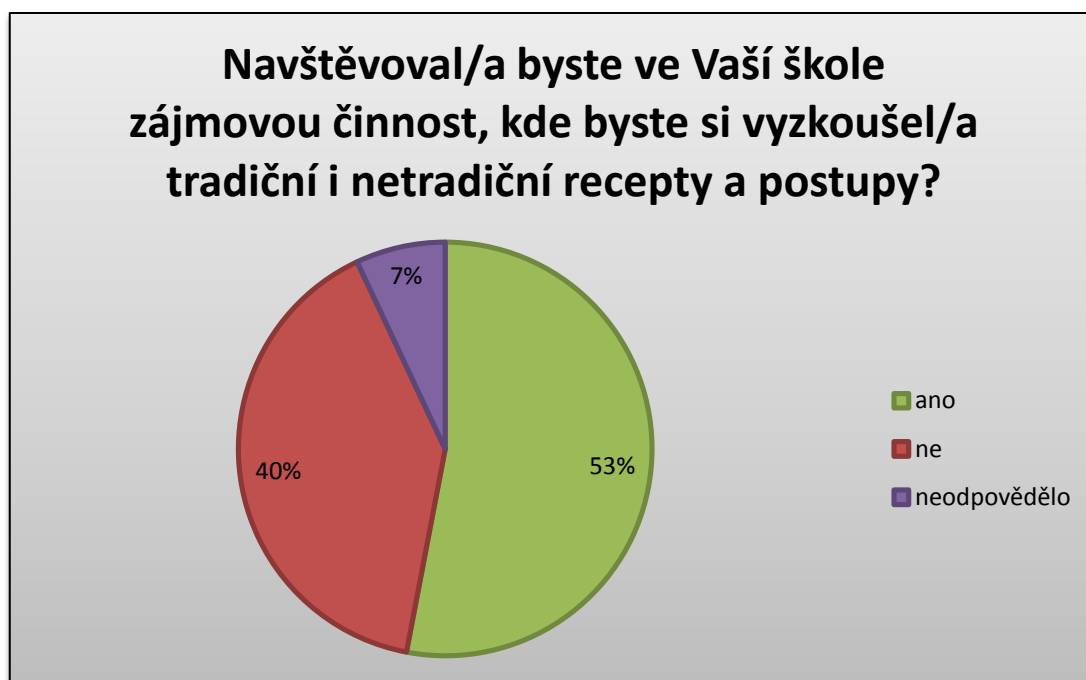


Jednoznačně kladné odpovědi na tuto otázku v dotazníku napsalo deset žáků, sedm žáků uvedlo „nevím, jestli se chytím“ a ostatní žáci odpověděli jednoznačně ne nebo neodpověděli vůbec. V rozhovoru jsme pak došli k závěru, že v dnešní době je opravdu těžké práci najít, žáci by rádi u oboru zůstali, ale záleží na podmínkách, které jim zaměstnavatelé nabídnou. Je více žáků, kteří uvedli, že půjdou raději dělat jinou práci, když ji neseženou v našem oboru. Žáci si uvědomují, že po ukončení studia budou mít problém sehnat práci, bude jim chybět praxe, kterou zaměstnavatelé vyžadují. **Proto hypotézu č. 4 považuji za nepotvrzenou.**

Čtvrtá hypotéza předpokládala, že **O zájmovou činnost ve škole bude mít většina žáků zájem.**

Pro ověření sloužila otázka č. 20. *Navštěvoval/a byste ve Vaší škole zájmovou činnost, kde byste si vyzkoušel/a tradiční i netradiční recepty a postupy?*

Grafické znázornění hypotézy č. 4 v procentech.



Na tuto otázku v dotazníku odpovědělo 16 žáků kladně. V rozhovoru jsem žákům vysvětlila, co bychom mohli v dané zájmové činnosti dělat, některé to vyloženě nadchlo, ale našlo se i pár jedinců, kteří si uvědomili, že by přišli o volný čas a z tohoto důvodu o zájmovou činnost zájem neměli. **Tuto hypotézu č. 5 mohu považovat za částečně potvrzenou.**

Tyto žáky je třeba neustále motivovat k jejich činnosti a zájmu o obor. Ráda bych je motivovala zájmovou činností. Je totiž stále dost žáků, kteří se po vyučení v oboru cukrář chtějí tomuto oboru věnovat a zdokonalovat se v různých technikách.

Zvyky a tradice nás obklopují celý život a záleží jen na nás všech, jestli je necháme upadnout v zapomnění nebo jestli je budeme předávat dál mladším generacím, našim dětem a po čase vnoučatům. Byla by škoda přijít o tak krásné svátky, kterými jsou Velikonoce a Vánoce. A čím by tyto svátky byly bez pečení?

10.1 Hodnocení dotazníku

Ve zkoumaném oboru cukrář je 90% žáků se SPU, přesto mne některé odpovědi v dotaznících překvapily. Tito žáci se lépe vyjadřují ústně než písemně, proto jsem doplnila dotazník rozhovorem.

Odpovědi žáků se lišili, což se dá přisoudit působení rodiny. Z odpovědí bylo poznat, který žák vyrůstal na venkově a který ve městě a kde mají vliv i prarodiče.

Tento dotazník mi bude přínosem, až nastoupím po mateřské dovolené do práce, budu učit žáky, kteří uvedli v dotazníku, že studují 1 a 2 ročník. Na výuku s nimi se těším a doufám, že opravdu budou navštěvovat zájmovou činnost, ve které si vyzkouší tradiční i netradiční cukrářské postupy. Pro žáky to bude forma doučování, která jim bude přínosem.

10.2 Hodnocení rozhovoru

Koncem února jsem navštívila naše učiliště znovu a se stejnými žáky jsem vedla volný skupinový rozhovor na téma zvyky a tradice. Seděli jsme ve stejné denní místnosti, ve které vyplňovali dotazníky. Žáky rozhovor zaujal více než dotazník a dozvěděla jsem se od nich mnoho zajímavých někdy i úsměvných informací. Nejprve jsme rozebrali a společně si odpověděli na otázky z dotazníku. Žáci sami byli překvapeni, kolik toho věděli a kolik toho vlastně doma slaví a pečou. Doma peče většina žáků, pokud ne úplně sami, určitě alespoň pomáhají rodičům či prarodičům. Nejde jen o pečení, ale o přípravy na svátky obecně. Někteří ani nevěděli, že tradiční pečivo jsou i koblihy nebo koláče.

Odpovědi v rozhovoru se shodovaly s dotazníkem.

Dále jsem se jich ptala, jestli vědí, podle čeho se určují Velikonoce, někteří žáci věděli, že to je něco s jarním úplňkem, ale nedokázali se správně vyjádřit. A tak jsme k tomu postupně a s mojí pomocí došli.

Dalším tématem bylo posvícení. Ptala jsem se žáků, jestli vědí, podle čeho se určuje posvícení v jejich kraji. Nevěděli, a tak jsem jim mohla vysvětlit, že je to určené podle kostela, který se v daném kraji nachází, respektive podle toho, komu je ten kostel zasvěcen. To znamená, je-li kostel zasvěcen sv. Anně, bude se posvícení v tomto kraji slavit kolem 26. Července

Dále jsme mluvili o Adventu, ptala jsem se žáků, co si pod tímto pojmem představují, a nestačila jsem se divit. Odpovědi zněly: začíná v neděli, jak jsou Vánoce, tak se ujídá čokoláda (tím myslela adventní kalendář), zazněl i názor, že je to reklama na Vánoce.

Z odpovědí žáků jsem usoudila, že mají problém vyjádřit se a forma rozhovoru pro ně byla jistě příjemnější než forma dotazníku, na který odpovídali samostatně. Většina žáků se zapojila velmi aktivně, někteří žáci diskutovali i mezi sebou.

Někteří žáci měli znalosti mizivé, ale i přesto neztratili zájem o tento rozhovor, pečlivě naslouchali a se zájmem pozorovali ostatní žáky, jak se zapojili.

Celý rozhovor trval přibližně 10-15 minut, to mi ale stačilo na to, abych s žáky dané téma probrala.

Několik žáků mne nakonec oslovilo s tím, že by chtěli vědět, co se bude v zájmové činnosti dělat. Potěšilo mne, že už dnes mají zájem o to, co bude za rok.

ZÁVĚR

Na základě několika rozhovorů s absolventy našeho učiliště zjišťuji že, i když jsou žáci motivovaní, setkávají se v současné době s problémy, které je brzdí v jejich profesi. Zaměstnavatelé vyžadují u absolventů dlouhodobou praxi, nemají časovou kapacitu a trpělivost vysvětlovat a učit je vlastním postupům. Dalším problémem je levná pracovní síla, zaměstnavatelé raději dají práci uchazečům z EU a okolních států převážně Ukrajina, Polsko, Slovensko. Mladí lidé nechtějí pracovat za nízký plat, ale mají představu, že si vydělají více než je běžné.

Abychom zachovali vztah žáků k tradicím a zvykům, je nutné je vést už zpočátku studia k dřívějším i novým technologiím a v rámci praktického vyučování vyčlenit v učebním plánu místo pro tradiční výrobky. Dnešní moderní technologie ve výuce tak dává pomalu zapomenout tradičním postupům. Proto je třeba dnešním studentům připomenout pracovní postupy výroby minulých let a také neopomenout historickou hodnotu receptů předávaných z generace na generaci. Žákům nemusí být jasná účelnost, mohli bychom se setkat s otázkami: „Proč se musím učit zastaralé věci?“, odpověď je jasná: „Abys mohl i ty po čase pokračovat v tradici a předat dál své poznatky mladším generacím, aby se tradice a zvyky zachovaly.“

Významem zvyků a tradic ve vyučování je snaha o udržení pomalu opomíjených nebo dokonce zanikajících národních zvyklostí. Pravdou je, že se setkáváme s cukrářským uměním převážně na tradičních slavnostech na jižní Moravě, Moravském Slovácku na Chodsku i v Krkonoších. I zde se setkáváme se spojením moderní technologie a tradiční výroby.

A jaký je tedy vliv znalostí žáků o tradicích a zvycích cukrářské výroby na jejich motivaci? Žáci, kteří mají vztah k tradicím a zvykům v cukrářské výrobě mají vztah také k tomuto oboru a to je motivuje k úspěšnému zakončení studia. Myslím si, že žáci, s kterými jsem pracovala, jsou většinou motivováni vlivem rodiny a rodinného zázemí, částečně je pak motivujeme my, učitelé. I v tomto oboru se najde žák, který není spokojen s tím, na kterou školu se dostal, vzájemně ale děláme všechno proto, aby se tomuto oboru úspěšně vyučil a mohl i po vyučení v tomto oboru pracovat.

POUŽITÉ INFORMAČNÍ ZDROJE

1. Fontana, D. *Psychologie ve školní praxi: Příručka pro učitele*. Praha:Portál, 1997. ISBN 80-7178-063-4.
2. Habustová, M., Veselská, J. *Tradiční pečivo*. Praha:Grada, 2004. ISBN 80-247-0692-X.
3. Hrabal, V., Man, F., Pavelková, I. *Psychologické otázky motivace ve škole*. Praha, SPN:1989, ISBN 80-04-23487-9.
4. Kocurová, M. *Integrace žáků se specifickou poruchou učení*. Praha:UK, 2001. ISBN 80-7290-060-9.
5. Lokšová, I., Lokša, J. *Pozornost, motivace, relaxace a tvořivost dětí ve škole: Teoretická východiska a praktické postupy, hry a cvičení*. Praha:Portál, 1999. ISBN 80-7178-205-X.
6. Macek, P. *Adolescence*. Druhé vydání. Praha:Portál, 2003. ISBN 80-7178-747-7.
7. Majerová, V., Majer, E. *Empirický výzkum v sociologii venkova a zemědělství část II*. Praha:ČZU, 2010. ISBN 978-80-213-1698-0.
8. Nakonečný, M. *Sociální psychologie: Rozšířené a přepracované vydání*. Praha:Academia, 2009. ISBN 978-80-200-1679-9.
9. Pavelková, I. *Motivace žáků k učení: Perspektivní orientace žáků a časový faktor v žákovské motivaci*. Praha:UK, 2002. ISBN 80-7290-092-7.
10. Vítková, M. a kol. *Integrativní speciální pedagogika*. Brno:Paido, 1998. ISBN 80-85931-51-6.
11. Internetové stránky ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy. *Vzdělávání žáků se SPU*. [cit 17. 2. 2012], dostupné na www: <http://www.msmt.cz/socialni-programy/vzdelavani-zaku-se-specialnimi-vzdelavacimi-potrebami>
12. Internetové stránky Odborného učiliště. *Obor vzdělání: Profil absolventa*. [cit 17. 2. 2012], dostupné na www: <http://www.ouchabarovicka.cz/ucukrar.php>

SEZNAM PŘÍLOH

1 Dotazník

2 Tradiční recepty

3 Tematické plány praktického vyučování

1 DOTAZNÍK

Žádám Vás o vyplnění tohoto dotazníku, jehož výsledky budou zpracovány v mé bakalářské práci na téma „**Motivace žáků ke studiu vybraného oboru**“ a zároveň mi tato analýza poslouží v mém zaměstnání. Dotazník je anonymní. Děkuji.

Eva Krásná–Česká zemědělská univerzita v Praze
Institut vzdělávání a poradenství

(vždy zakroužkujte jednu z nabízených možností nebo dopište)

1. Věk:

2. Pohlaví: MUŽ ŽENA

3. Ročník: 1 2 3

4. Jak došlo k výběru tohoto učiliště?

rozhodl/a jsem se sám/sama

rozhodl/a za mě někdo jiný

rozhodl/a jsem se spolu s rodiči

rozhodl/a jsem se tak i přes námitky rodičů

jiným způsobem.....

5. Proč jste se rozhodl/a studovat obor cukrář?

.....

6. Která část učiva Vás více baví? TEORIE PRAXE TEORIE I PRAXE

7. Znáte Velikonoční tradiční pečivo? ANO NE

8. Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ANO, napište které.

.....

9. Dodržujete doma některé Velikonoční zvyky a tradice? ANO NE

10. Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ANO, napište které zvyky a tradice dodržujete.

.....

11. Znáte Vánoční tradiční pečivo? ANO NE

12. Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ANO, napište které.

.....

13. Dodržujete doma některé Vánoční zvyky a tradice? ANO NE

14. Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ANO, napište které.

.....

15. Cukrařina je obor, který se neustále rozvíjí, měli byste chuť se také rozvíjet a učit se novým věcem v oboru?

ano, chtěl/a

ano, jen pokud by to bylo ve škole

ano, ale nevím kde

ne, nemám na to čas

16. Čeho byste v tomto oboru chtěli dosáhnout?

.....

17. Zůstanete u tohoto oboru i po ukončení studia?

.....

18. Kde čerpáte inspiraci pro tvoření dortů?

.....

19. Když si nevíte s učením rady, dokážete si vyhledat informace?

ano, dokážu

ano, poprosím rodiče o pomoc

ano, ale trvá mi to dlouho

ano, vyhledávám potřebné informace na PC

ano, jen se spolužáky

ne, nedokážu

20. Navštěvoval/a byste ve Vaší škole zájmovou činnost, kde byste si vyzkoušel/a tradiční i netradiční recepty a postupy? ANO NE

2 TRADIČNÍ RECEPTY

KOLÁČ SKORO BEZ PRÁCE

0,5 l mléka, 400g cukru, 500g hrubé mouky, 1 lžice kakaa, 200g mletých oříšků nebo opražených ovesných vloček, 1 sáček prášku do pečiva, marmeláda a citrónová poleva na zdobení.

Smícháme těsto, které vylijeme na vymazaný a vysypaný hluboký plech. Upečený koláč necháme vychladnout, rozřízneme, pomažeme marmeládou a nahoru dáme polevu.

VELIKONOČNÍ BERÁNEK

100g polohrubé mouky, 5 vajec, 3 lžice horké vody, 160g jemného krystalového cukru, 50g Solamylu, 1 lžička kypřicího prášku, tuk na vymazání formy, rozinky na zdobení.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého postupně přidáme 2/3 cukru. Žloutky ušleháme s horkou vodou do pěny. Potom postupně vmícháme do sněhové hmoty prosetou mouku se Solamylem a práškem do pečiva, zbylý cukr a žloutkovou pěnu. Formu na beránka důkladně vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Nalijeme do ní těsto a v předehřáté troubě upečeme asi při 180°C. Po vychladnutí beránka opatrně vyklopíme, z rozinek mu uděláme oči a pocukrujeme. Kolem krku můžeme uvázat červenou mašli.

SKLÁDANÉ ŘEZY OD MARUŠKY Z FARY

600g hladké mouky, 150g tuku na pečení, 250g cukru, 2 vejce, trochu mléka, 1 prášek do pečiva.

Na vále vypracujeme vláčné těsto, vyválíme tři stejné pláty a každý zvlášť upečeme v mírně vyhřáté troubě.

Náplň: 50-100g másla, několik lžic silné černé kávy, 1 lžice rumu, 1 rozdrobený upečený plát. Náplní naplníme dva pláty. Povrch potřeme čokoládovou nebo rumovou polevou a nakrájíme na úhledné řezy.

MASOPUSTNÍ KOTOUČE

500g hladké mouky, 4 žloutky, 2 lžice cukru, 2 lžice másla, 6 lžic bílého vína, vanilinový cukr, citrónová kůra a špetka soli.

V míse vypracujeme tuhé těsto, které dáme na vál a rozválíme na placku silnou asi půl centimetru. Pak vykrajujeme kolečka, na okrajích je nakrajujeme, smažíme v rozpáleném tuku a ještě horké cukrujeme. Těmito smaženými sluníčky se ve Františkově na konci masopustu slavil návrat jara na hory.

BOŽÍ MILOSTI

150g hladké mouky, 35g másla, 35g cukru, 3 žloutky, 2 lžíce kysané smetany 1 lžíce rumu.

Uvedené suroviny zpracujeme v těsto a necháme půl hodiny uležet. Potom těsto rozválíme a několikrát přeložíme a znovu tence vyválíme. Nakrájíme požadované tvary, které smažíme v horkém tuku. Hotové boží milosti posypeme skořicí a cukrem.

JIDÁŠKY

300g hladké mouky, 150g hrubé mouky, 100g másla, 60g cukru, 2 žloutky, 30g kvasnic, asi 2dl mléka, citrónová kůra, sůl, 1 vejce na potřetí, med.

Kvasnice rozmícháme s cukrem a třemi lžicemi vlažného mléka. Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáme žloutky, prosetou mouku, citrónovou kůru a kvásek. Zaděláme tužší těsto a necháme vykynout. Pak je nakrájíme na stejné kousky, rozválíme na tenké válečky a stočíme do spirály. Na plechu necháme znovu kynout, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme. Při podávání potřeme medem.

PAŘENEC

500g hladké mouky, 30g kvasnic, 120g tuku, 50g cukru, 1 vejce, trochu soli.

Zaděláme běžné kynuté těsto, po vykynutí upečeme na vymazaném hlubším plechu.

V minulosti bývala tato buchta součástí štědrovečerní večeře. Nalámala se do společné mísy nebo pro každého na talíř, spařila se oslazeným horkým mlékem a sypala mákem.

MAZANEC

450g polohrubé mouky, 100g másla, 100g cukru, 2-3 žloutky, 30g kvasnic, sůl, citrónová kůra, 2dl mléka, 50g rozinek, špetka muškátového květu.

Vypracujeme tužší těsto, vmícháme rozinky a necháme vykynout. Těsto rozdělíme na dva díly a uděláme bochánky. Vložíme je na dobře vymazaný plech a necháme opět kynout. Pak mazance potřeme rozšlehaným vejcem a uprostřed mēlce nakrojíme křížek. Povrch můžeme posypat loupánými krájenými mandlemi.

PAGÁČE

600g hladké mouky, 400g mletých škvarků, 3 žloutky, 5 lžic kysané smetany, 4 lžíce vína, 10 lžic mléka, 30g droždí

Zaděláme těsto, které necháme chvíli kynout. Rozválíme plát, složíme jako ubrousek a necháme odpočinout. Po čtvrt hodině plát ještě jednou přeložíme, necháme znovu odpočinout a vyválíme na tloušťku 7-8 mm. Vykrájíme kolečka a dáme je kynout na pomaštěný plech. Před pečením zdobíme vidličkou a potřeme vejcem.

PÁNI

500g polohrubé mouky, 100g tuku, 100g cukru, 2 žloutky, 20g kvasnic, špetka soli, anýz, citrónová kůra, mléko podle potřeby (4dl), rozinky a hřebíček na ozdobu.

Zaděláme tužší těsto, necháme vykynout a tvarujeme různé figurky – pány. Na plechu potřeme vejcem, dozdobíme rozinkami a upečeme v dobře vyhřáté troubě. Toto pečivo se peklo jako dárek pro děti na Mikuláše.

BUDÁČKY

100g másla, 3 žloutky, 70g cukru, 500g polohrubé mouky, 30g kvasnic a tolik mléka, aby těsto bylo táhlé.

Pečivo připravujeme před Štědrým dnem. Vypracujeme táhlé těsto, a když vykyne, děláme z něho asi jako švestka velké buchtičky, které plníme makovou nádivkou. Na vymaštěný pekáč je klademe těsně vedle sebe, ale nepromazáváme. Když jsou do růžova upečené, pekáč vykopíme. Na Štědrý den buchtičky nalámeme, ohřejeme je v páře, sypeme strouhaným perníkem a mastíme máslem.

KOBLIHY STAŘENKY TKADLECOVÉ

1kg polohrubé mouky, 100g másla, 100g cukru, 6 žloutků, 10g soli, 30g kvasnic, rum, mléko, tuk na smažení.

Zaděláme pevné, ale vláčné těsto, necháme vykynout, vykrajujeme koblihy. Po vykynutí je smažíme ve vyšší vrstvě tuku, nejdříve vrchem dolů. Koblihy smažíme prázdné a zdobíme je povídky a strouhaným tvarohem.

GURÁBLE

250g medu, 220g másla, 2 špetky mletého pepře, hladká mouka podle potřeby, marmeláda.

Vypracujeme těsto máslové měkkosti. Tvoříme malé bochníčky (asi jako ořech) a každý ve středu přitiskneme. Do důlku dáme kousek marmelády a pečeme do růžova. Dobré jsou několik dní po upečení.

PUMPERNIKL

170g medu, 1 vejce, 1 lžička mleté skořice, 1 lžička mletého hřebíčku, 1 lžička jedlé sody, 1 lžička amonia, strouhaná kůra z citrónu a pomeranče, hladká mouka podle potřeby.

Med, koření, vejce, sodu, amonium a strouhanou kůru zpracujeme na vále s moukou tak, aby vzniklo husté, ale vláčné těsto. Vyválíme plát a vykrajujeme různé tvary, které pečeme v mírně vyhřáté troubě a po vychladnutí potíráme bílkem.

TYČKY Z HUSTOPEČ OD TETINKY

180g hladké mouky, 120g tuku (ne másla), 20g cukru, lžíce bílého vína, 1 bílek, 100g cukru.
Zpracujeme těsto, rozválíme na obdélník asi 3 mm silný, pomažeme polevou z cukru a bílku. Nakrájíme na tyčinky a upečeme ve středně vyhřáté troubě.

BÍLKOVÉ PRASKÁČE

300g cukru, 2-3 bílky (dle velikosti), 50g strouhané čokolády nebo 3 kávové lžičky dobrého kaka.

Z cukru odebereme asi dvě hrsti na vyválení. Ostatní cukr smícháme s čokoládou nebo kakaem a vmícháme bílky. Vypracujeme těsto asi jako na nudle, vyválíme na pocukrovaném vále asi půl centimetru silnou placku a vykrajujeme malou ozubenou formičkou malá kolečka. Klademe na vymazaný plech a ve velmi slabě vyhřáté troubě sušíme.

DORT CHLEBOVÝ

140g strouhaného chleba (nejlépe bílý a zatvrdlý), trochu červeného vína, 140g másla, 80g neloupaných strouhaných mandlí, 140g cukru, trochu mleté skořice, strouhaná citrónová kůra, 4 žloutky, sníh ze 4 bílků.

Chleba skropíme vínem, aby se rozmočil. Máslo utřeme s cukrem, přidáme chleba, žloutky a ostatní přísady a nakonec bílkový sníh. Těsto dáme do vymazané a strouhankou vysypané dortové formy a pečeme asi hodinu ve střední troubě. Lepší je až druhý den.

BRAMBOROVÝ KOLÁČ

130g cukru, 180g vařených prolisovaných brambor, 2 vejce, kůra a šťáva z poloviny citrónu, 40g cukru, ½ prášku do pečiva.

Cukr, vařené prolisované brambory, žloutky, citrónovou kůru a šťávu třeme půl hodiny. Pak dáme péci do vymazané dortové formy. Po upečení ušleháme ze dvou bílků sníh, do kterého zvolna zašleháme cukr a půl sáčku prášku do pečiva. Koláč tímto krémem potřeme a necháme v troubě osušit.

CVIBAK

5 vajec, 250g mletého cukru, 250g polohrubé mouky, citrónová šťáva, rozinky.

Žloutky s cukrem třeme půl hodiny. Ušleháme tuhý sníh z bílků. Polovinu sněhu a mouky vmícháme do utřené směsi a pak lehce přimícháme druhou polovinu. Nakonec přidáme citrónovou šťávu a rozinky.

MANDLBROT – CUKRÁŘSKÝ RECEPT ASI 130 LET STARÝ

14dkg cukru, 1 vejce, 1 žloutek, 14dkg mandlí nebo ořechů, 24dkg mouky, skořice.

Utře se cukr, vejce, žloutek, přidají mandle, po lžičkách mouka, vyklopí se na vál a zpracuj, vyválí obdélník 8-10 cm široký, peče se v pěkně vyhřáté troubě, nechá prochládnout a nakrájí na tyčky, nesmí se cukrovat.

VIZOVICKÉ PEČIVO

1kg hladké mouky, 4dl vody.

Mouku s vodou zpracováváme nejméně hodinu a další hodinu necháme těsto odpočívat. Není-li dobře vypracované a odpočinuté, špatně se tvaruje a nedrží pohromadě. Základem každé figurky je váleček, ke kterému se přidávají jednotlivé části. V místech spojení těsto navlhčíme prstem. Figurky dotvarujeme nožikem a nůžkami a dozdobíme semínky. Hotové figurky naskládáme na suchý plech a necháme i několik hodin zasychat. Pak je potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme do mírně vyhřáté trouby, aby prudkým pečením nepopraskaly. Teprve ke konci troubu zapneme na vyšší stupeň, aby se figurky dobře propekly. Z tohoto pečiva můžeme vymodelovat různé tvary podle fantazie. Dříve to byly hlavně panenky, panáčky a zvířátka pro potěšení dětí.

HOŘICKÉ TRUBÍČKY

1kg hladké mouky, 100-200g cukru, 3 žloutky, 1,5l plnotučného mléka.

Vyšleháme hladké těsto a pečeme v oplatkové formě tenké oplatky. Necháme je nejméně dva dny odpočinout. Pak je napaříme nad hrcem s vařící vodou, potřeme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem s vanilkou a opraženými sekanými ořechy. Pomocí tenké vařečky stočíme rychle trubičky.

3 TEMATICKÉ PLÁNY PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ

1.r o č n í k

(15 hodin týdně, celkem 495 hodin)

1.Úvod

1) Základní ustanovení právních norem o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci a požární ochraně.

- proškolení o BOZP

- proškolení o PO

- seznámení se sanitačním řádem a systémem za porušování hygienických předpisů

- poučení o hygienických požadavcích

12 hodin.

2.Hospodaření se surovinami a jejich ošetřování.

1) Vedení skladu, příjem a výdej surovin

2) Evidence

3) Jakostní normy. Praktické výpočty spotřeby surovin na recepturu.

12 hodin

3.Cvičení ve vážení a měření

1) Vybrané měrové jednotky soustavy SI

2) Stolní váhy, balanční a automatické

3) Decimální váhy

4) Duté míry

12 hodin

4.Obsluha strojů,zařízení a jejich údržba

1) Obsluha pecí a ostatního tepelného zařízení

2) Sázení plechů a obracení

3) Obsluha šlehacího stroje

4) Obsluha třecího,mísícího a rozvalovacího stroje

5) Obsluha strouhacího stroje a přidavných zařízení

6) Čištění,údržba a mazání strojů

7) Seznámení s novým zařízením a novou technikou

6 hodin

5.Úprava cukru

- 1) Příprava cukru k vaření
- 2) Vaření cukru na různé hustoty a určování hustoty ruční zkouškou,drátěným očkem ,teploměrem a hustoměrem
- 3) Vaření fondánu,tabulírování,inverse
- 4) Výroba griliáše,karamelu a kuléru

12 hodin

6.Práce se cvičnou hmotou na stříkání

- 1) Příprava cvičné hmoty
- 2) Plnění,držení a čištění sáčků
- 3)Stříkání hladkou a fezanou trubičkou – linky,piškoty,rohlíčky,věnečky, banánky,bufléry ap.
- 4) Stříkání jednotlivých ozdob na atrapy dortů
- 5) Stříkání papírovým sáčkem
- 6) Roztírání přes šablonu

18 hodin

7.Těsta

- 1) Výroba čajového pečiva z těst lineckých,třených a vallových
- 2) Náplně do čajového pečiva
- 3) Polevy na čajové pečivo
- 4) Běžné výrobky z lineckého a třeného těsta
- 5) Běžné výrobky z vaflového těsta
- 6) Výrobky z těst slaných a sýrových
- 7) Vázení,balení,expedice čajového pečiva

123 hodin

8.Pálená hmota

- 1) Příprava pálené hmoty klasickou cestou
- 2) Příprava pálené hmoty ze směsí
- 3) Ředění hmoty a tvarování hmoty - stříkání korpusů
- 4) Pečení
- 5) Příprava náplní a polev.Dohotovování výrobků

90 hodin

9. Listové těsto

- 1) Příprava surovin
- 2) Zadělování vodánku, výroba tukové cihly
- 3) Překládání těsta
- 4) Vyvalování, tvarování a pečení

90 hodin

10. Šlehané hmoty lehké a nahřívané

- 1) Příprava surovin
- 2) Nahřívání a šlehání
- 3) Tvarování hmoty
- 4) Pečení

120 hodin

2.ročník

(17,5 hodin týdně, celkem 577,5 hodin)

1.Úvod

- 1) Školení o BOZP a hygienických předpisech
- 2) Základní výrobní evidence
- 3) Seznámení s novým strojním a technologickým zařízením
- údržba a obsluha

6 hodin

2.Výroba těsta

- 1) Linecké
- 2) Vaflové
- 3)Pálené
- 4) Medové

50 hodin

3.Šlehané hmoty těžké

- 1) Příprava surovin
- 2) Nahřívání a šlehání hmot
- 3) Mísení hmoty s přísadami
- 4) Tvarování a pečení
- 5) Výroba náplní a příprava polev
- 6) Dohotovění výrobků

70 hodin

4.Šlehané hmoty ostatní a tředné hmoty

- 1) Příprava surovin
- 2) Šlehání žloutků a bílků
- 3) Mísení hmot,tvarování a pečení
- 4) Výroba náplní a příprava polev
- 5) Dohotovění výrobků

90 hodin

5.Jádrové hmoty studené a nahřívané

- 1) Příprava surovin
- 2) Zadělávání a tření
- 3) Úprava hmoty s použitím nových technologických postupů
- 4) Tvarování a pečení

6.Pařížské pečivo

- 1) Příprava hmot
- 2) Tvarování a pečení
- 3) Potahování a balení

21 hodin

7.Smetanové výrobky

- 1) Příprava korpusů
- 2) Příprava šlehačkových náplní
- 3) Šlehání náplní s použitím nových technologických postupů
- 4) Plnění a dokončování výrobků

90 hodin

8.Ozdoby a modelované výrobky jednoduché

- 1) Příprava hmot a korpusů
- 2) Tvarování
- 3) Sestavování celků a dokončování

90 hodin

9.Speciální výrobky nepečené

- 1) Výrobky jádrové - turecký med.griliášové terče a pod.
- 2) Výrobky kokosové - kokosové suky a pod.
- 3) Výrobky želé - cukrářské želé 90 hodin

3.ročník

(17,5 hodin týdně, celkem 577,5 hodin)

1.Úvod - bezpečnostní a hygienické předpisy

28 hodin

2.Kynuté těsto a plundrové těsto

- 1) Příprava surovin
- 2) Příprava kvásku
- 3) Zadělování těsta
- 4) Kynutí, přetuzování a provalování
- 5) Tvarování
- 6) Výroba náplní a plnění polotovarů
- 7) Pečení, smažení a dohotovení výrobků

105 hodin

3.Restaurační moučníky

- 1) Příprava surovin
- 2) Výroba hmot, náplní, polev a těst
- 3) Pečení, vaření a smažení

41,5 hodin

4. Zmrzliny

- 1) Vaření zmrzlin, chucení, barvení
- 2) Mražení, uchovávání

21 hodin

5.Medové těsto

- 1) Příprava surovin
- 2) Zadělování těsta
- 3) Tvarování a pečení
- 4) Sesazování a zdobení hotových výrobků

35 hodin

6.Zdokonalování a prohlubování praktických znalostí a dovedností nezbytných k dokonalému zvládnutí výroby

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1) Listové těsto | 6) Smetanové výrobky |
| 2) Pálená hmota | 7) Kynuté těsto |
| 3) Linecké výrobky | 8) Čajové pečivo |
| 4) Jádrové a speciální výrobky | 9) Ozdoby a model.výrobky |
| 5) Šlehané hmoty | 10) Restaurační moučníky |