

Univerzita Karlova v Praze  
Pedagogická fakulta  
Katedra pedagogiky

## BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

**IMPLEMENTACE NOVÉ METODY VÝUKY  
ODBORNÉHO PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ  
V GASTRONOMICKÝCH OBORECH**

Implementation of the new methods of teaching vocational subject  
Technology cooking in the gastronomic branches.

Roman Rumler

Vedoucí práce: Ing. Karolína Duschinská  
Studijní program: Specializace v pedagogice (B U-PVOV),  
bakalářské, kombinované, PedF  
Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku  
(B U-PVOV)

Rok 2017

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma Implementace nové metody výuky odborného předmětu technologie přípravy pokrmů v gastronomických oborech vypracoval pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

Teplice 19. 4. 2017

Podpis:.....

Na tomto místě bych chtěl poděkovat všem, kteří mi umožnili dokončení této práce, zvláště pak vedoucí práce Ing. Karolině Duschinské, Ph.D. za podnětné rady a připomínky a trpělivost při vedení mé bakalářské práce, a též žákům hotelové školy, kteří mi svým vstřícným přístupem pomohli zrealizovat výzkum.

## **ANOTACE**

Cílem mé bakalářské práce je popsat zkušenosti se zásadní změnou způsobu výuky předmětu Technologie přípravy pokrmů, která spočívá v zavedení vzdělávacího programu „Kulinářské umění“ akreditovaného Ministerstvem školství mládeže a tělovýchovy České republiky. V teoretické části jsem tento program charakterizoval, poukázal jsem na jeho důležitost při vzdělávání gastronomických odborníků. Cílem změny výuky je zlepšit jak teoretické znalosti, tak praktické dovednosti žáků nejen oboru Kuchař, ale i oboru Hotelnictví a zvýšit tak zároveň jejich konkurenceschopnost na trhu práce. Cílem práce je proto i zjištění, zda se změna organizace výuky promítne do lepších výsledků žáků, zvýšení jejich motivace a studijního úsilí a přispěje k formování profesní orientace.

## **KLÍČOVÁ SLOVA**

Rámcový vzdělávací program, školní vzdělávací program, metody výuky, didaktické pomůcky, gastronomie, hotelnictví, obor kuchař, interaktivní výuka, Kulinářské umění.

## **ANNOTATION**

The bachelor thesis describes the experience with the essential transformation of the style of teaching the cooking techniques. This change is caused by launching the Gourmet cooking programme accredited by The Ministry of Education, Youth and Sports of the Czech Republic. Its characteristics can be found in the theoretical part. The thesis emphasises the importance of the change of the style of education of future gastronomy professionals. The aim is to improve theoretical knowledge but particularly the practical skills of students in these branches of studies: The Cook (apprentice branch) and the Hotel school (maturity studies). The thesis examines, if the change of the organization of the educational process affects the students' results, increases the motivation and studying effort and contributes to the forming of the future professional orientation.

## **KEYWORDS**

Framework educational program, school educational program, teaching methods, teaching aids, gastronomy, hotel, field cook, interactive lessons, Culinary Arts.

# OBSAH

<b>ÚVOD.....</b>	<b>7</b>
<b>1. TEORETICKÁ ČÁST.....</b>	<b>9</b>
1.1 Charakteristika školy .....	9
1.2 Koncepce vzdělávání v oboru Hotelnictví a Kuchař .....	11
1.3 Rámcový a školní vzdělávací program .....	13
1.3.1 Rámcový vzdělávací program .....	13
1.3.2 Školní vzdělávací program .....	14
1.4 Charakteristika předmětu Technologie přípravy pokrmů .....	15
1.5 Charakteristika vzdělávacího programu Kulinářské umění .....	17
1.5.1 Charakteristika nového způsobu výuky.....	17
1.5.2 Vzdělávací program Kulinářské umění (KU).....	19
1.5.3 Interaktivní program Kulinářské umění .....	24
1.5.4 Didaktické metody a didaktické pomůcky používané při výuce Technologie přípravy pokrmů .....	26
1.5.5 Didaktické pomůcky, výukové materiály .....	28
1.6 Metody výuky .....	28
1.6.1 Klasifikace výukových metod .....	29
<b>2. PRAKTICKÁ ČÁST .....</b>	<b>32</b>
2.1 Cíl práce .....	32
2.1.1 Vymezení výzkumného problému.....	32
2.1.2 Stanovení výzkumného problému .....	33
2.1.3 Popis použitých výzkumných metod.....	33

2.1.4	Popis zkoumaného vzorku.....	34
2.2	Vyhodnocení dotazníkového šetření.....	34
2.3	Rozhovory.....	50
2.3.1	Způsob vedení rozhovorů.....	50
2.3.2	Vyhodnocení rozhovorů.....	51
2.3.3	Shrnutí výsledků výzkumu.....	55
<b>3.</b>	<b>DISKUZE.....</b>	<b>56</b>
<b>4.</b>	<b>ZÁVĚR.....</b>	<b>57</b>
	<b>RESUMÉ.....</b>	<b>59</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....</b>	<b>60</b>
	<b>SEZNAM PŘÍLOH.....</b>	<b>61</b>

## ÚVOD

Restauratéri a šéfkuchaři si dlouhodobě stěžují na nedostatečné znalosti absolventů oboru kuchař. Za poslední léta k žádným velkým změnám nedošlo, na gastronomických školách se obecně vyučují spíše konkrétní technologické postupy z receptur místo výuky jednotlivých kulinářských technik a postupů. Učebnice receptur a technologií jsou na dnešní dobu zastaralé, pracuje se s polotovary a náhražkami, omáčky se míchají z prášku. A tak si mladí absolventi v praxi nedokážou poradit s moderními úpravami právě bez polotovarů a přísad. Neumějí využít přednosti čerstvých surovin, potýkají se nejen s jejich správným zpracováním, ale dokonce také se skladováním.

V současné době stále přibývá gastronomických podniků, které kladou velký důraz na kvalitu. Nakupují kvalitní a čerstvé suroviny a potřebují kuchaře, kteří z nich dovedou připravit chutné pokrmy. Naše škola si klade za cíl vychovat takové kuchaře, kteří se dobře uplatní na trhu práce, a proto vyšla vstříc požadavkům praxe a rozhodla se zapojit do vzdělávacího projektu Kulinářské umění, akreditovaného Ministerstvem školství mládeže a tělovýchovy České republiky. Od tohoto kroku si slibujeme zejména zkvalitnění přípravy našich žáků, zvýšení jejich zájmu nejen o předmět Technologie přípravy pokrmů, ale o kuchařskou profesi vůbec. Zároveň jsme modernizaci výuky neomezili pouze na učební obor, ale rozhodli jsme se ho využít i u žáků oboru Hotelnictví, kteří v prvních dvou ročnících mají ve školním vzdělávacím programu rovněž zařazený předmět Technologie přípravy pokrmů. Přestože u nich nepředpokládáme, že by se po ukončení studia věnovali ve větší míře profesi kuchaře, je důležité, aby jako potenciální manažeři restaurací a hotelů chápali význam a důležitost správné přípravy pokrmů pro dobré jméno podniku. Zavedení moderního způsobu výuky může pomoci přilákat nové zájemce o tento obor z řad žáků 9. tříd.

Důležitým předpokladem k tomu, aby nový způsob výuky vedl k očekávaným výsledkům, je příprava a proškolení vyučujících a spolupráce s odbornými pracovišti. Je nutné překonat zažitá stereotypy a přesvědčit i učitele odborného výcviku, že je změna nezbytná. Jen samotná výuka ve škole totiž nestačí. Škola musí důsledně trvat na tom, aby pracoviště umožňovala žákům během odborného výcviku uplatňování získaných znalostí, dovedností a netrvala na zastaralých postupech. V tomto směru velmi vítáme postoj těch hotelů a restaurací, které podmiňují spolupráci na úseku odborného výcviku právě modernizací

výuky. Dochází tak k propojení a sjednocení požadavků školy a praxe. A právě to je podle našeho názoru cesta k posunu české gastronomie na vyšší úroveň.

Práce se věnuje charakteristice vzdělávacího programu Kulinářské umění a jeho začlenění do školního vzdělávacího programu oborů Kuchař a Hotelnictví, popisuje zkušenosti se změnou způsobu výuky z pozice vyučujícího i žáků. Soustředí se na zjištění, zda a jak se tato změna odrazila v kvalitnější přípravě žáků, ve zlepšení jejich teoretických znalostí a praktických dovedností, v jejich zájmu o obor. Zároveň si klade i otázku, jestli jiná podoba výuky může pozitivně ovlivnit i vztah mezi učitelem a žákem.

K volbě tématu této práce mě vedla skutečnost, že problematika úrovně odborné přípravy kuchařů je v současné době velmi aktuální, a dále také fakt, že jsem učitelem odborných předmětů a dříve jsem pracoval jako kuchař v restauraci. Mohu tedy porovnávat, zda výuka předmětu Technologie přípravy pokrmů ve škole odpovídá požadavkům praxe a mé dosavadní zkušenosti získané v obou profesích mě přesvědčily, že je nezbytné nastartovat proces změny vzdělávání kuchařů. Pokud má ale nový způsob výuky přinášet dobré výsledky, je nutné, aby ho žáci akceptovali a přijali za svůj. Zjištění získaná od žáků tak mohou pomoci posoudit, zda byla očekávání, spojená s implementací vzdělávacího programu Kulinářské umění do našeho školního vzdělávacího programu, naplněna, a poskytnout cennou zpětnou vazbu.

Primárním cílem práce je popsat zkušenosti se zásadní změnou způsobu výuky předmětu Technologie přípravy pokrmů, která spočívá v zavedení vzdělávacího programu „Kulinářské umění“ akreditovaného Ministerstvem školství mládeže a tělovýchovy České republiky. V teoretické části jsme tento program charakterizovali a poukázali jsme na jeho důležitost při vzdělávání gastronomických odborníků. Sekundárním cílem práce je proto i zjištění, zda se změna organizace výuky promítne do lepších výsledků žáků, zvýšení jejich motivace, která se projeví studijním úsilím a zároveň přispěje k formování profesní orientace.



# 1. TEORETICKÁ ČÁST

Na začátku teoretické části bych Vás rád seznámil s naší Hotelovou školou, kde pracuji jako učitel odborných předmětů.

## 1.1 Charakteristika školy

Škola v současné podobě a pod názvem Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice, Benešovo náměstí 1, p. o. existuje od 01. 09. 2011, kdy došlo ke sloučení tří teplických středních škol. O rok a půl později 28. 02. 2012 škola získala prestižní certifikát Pátevní škola Ústeckého kraje a zařadila se tak mezi pilíře středního a učňovského vzdělávání v regionu. Jedním z důvodů byl jistě i fakt, že všechny tři školy mají ve vzdělávání mladé generace dlouholetou tradici. Od roku 2012/2013 je škola zapojena do soutěže Dobrá škola Ústeckého kraje a pravidelně se umísťuje mezi prvními pěti. Hotelová škola pak převzala v roce 2011 ocenění Hotelová škola roku, udělované každoročně Asociací hotelů a restaurací (AHR).

Hotelová škola zahájila svou činnost dne 1. září 1972. Postupem času se měnily názvy školy i vzdělávací nabídka. Vždy ale dominovaly gastronomické obory, které po optimalizaci sítě středních škol vykrytalizovaly ve tři učební obory (Kuchař, Číšník, Cukrář) a jeden studijní obor s maturitou (Hotelnictví). V současné době škola nabízí nástavbové studium (obor Podnikání). Jedná se o státní školu zařazenou do sítě středních škol, jejímž zřizovatelem je Krajský úřad v Ústí nad Labem.

Stávající sídlo školy je ve zrekonstruovaném objektu, kde je k dispozici 25 učeben, dvě cvičné kuchyně, dvě učebny pro odbornou výuku stolničení. Součástí školy je dále moderní tělocvična a školní jídelna, která slouží i veřejnosti a zároveň zabezpečuje odborný výcvik a praxi žáků. Všechny učebny jsou vybaveny dataprojektory, v šesti učebnách lze využívat interaktivní tabule.

Praktické vyučování žáků zajišťuje škola ve svých provozovnách nebo u smluvních partnerů na území celého kraje (např. Hotel Prince de Ligne, Lázně Teplice a.s., Grandhotel Pupp v Karlových Varech, Hotel Vladimír a Clarion v Ústí nad Labem, Hotel Ostrov Tisá). Součástí praxe jsou odborné stáže v sousedním Sasku, Walesu, Irsku nebo Řecku. Škola spolupracuje také s cateringovými firmami, proto se s našimi žáky lze setkat na rautech, slavnostních hostinách, pořádaných při různých příležitostech pro firmy,

instituce, úřady apod. Od roku 2004 má naše škola díky spolupráci s Kanceláří prezidenta republiky možnost obsluhovat nejvýznamnější světové politické osobnosti. V roce 2009 se více než 40 žáků podílelo na obsluze při slavnostním obědě u příležitosti návštěvy papeže Benedikta XVI. v České republice. Významná byla dále zejména obsluha amerického prezidenta Obamy a ruského prezidenta Medvěděva v dubnu 2010, bývalého amerického prezidenta G. Bushe nebo Charlese, prince z Walesu.

Dlouhodobou tradici mají Gastrodny, které jsou přehlídkou dovedností žáků, kteří zde předvádějí umění nejen ve stavbě slavnostních tabulí, ale i výrobky studené nebo teplé kuchyně a výrobky cukrářů. Velkým zážitkem je vystoupení mladých barmanů, ověřených úspěchy z celorepublikových soutěží. Tato akce je i přehlídkou spolupráce školy s gastronomickými firmami, restauracemi a hotely.

Od 1. září 2008 začíná škola v rámci reformy českého školství vyučovat podle prvního školního vzdělávacího programu. Jedná se o studijní obor Hotelnictví (nahrazuje původní obor Hotelnictví a turismus), školní vzdělávací program dostal název HOT - Hotelnictví a turismus, čímž škola zdůrazňuje kontinuitu vzdělávání v obou oborech, Hotelnictví i Cestovního ruchu. Od 1. září 2009 byly uvedeny v platnost také tři školní vzdělávací programy pro učební obory Kuchař, Číšník a Cukrář.

Ze zahraničních aktivit je dominující spolupráce se školami a 8 hotely v sousedním Sasku. Škola úspěšně spolupracuje se zahraničními partnery v rámci projektů PHARE CBC a LEONARDO DA VINCI. Postupem času škola rozšiřuje možnosti zahraničních stáží i v dalších zemích. Již druhým rokem probíhá spolupráce s University of Wales ve Swansea. V létě roku 2008 započala spolupráce se sítí hotelů Clarion v Irsku.

Ve třetím ročníku žáci školy absolvují minimálně týdenní poznávací pobyt v zahraničí. Pro zájemce škola pořádá odborné kurzy barmanů, sommeliérů, baristů, studené kuchyně, vyřezávání zeleniny, atd. díky tomu vychovala řadu špičkových odborníků a mistrů v gastronomických oborech. Přehlídka výsledků ze soutěží se pyšní i tituly mistrů České republiky, dosavadním vrcholem je titul vicemistra světa v barmanských soutěžích. V roce 2008 získal absolvent školy Tomáš Prückner 3. místo na soutěži Baccardi na Kubě. Obrovským úspěchem bylo také vítězství Jana Gottfrieda v soutěži Trophée Bohemia 2009.

Škola jako výchovně vzdělávací zařízení regionálního významu se nesoustřeďuje jen na přípravu mladých lidí na budoucí povolání. Škola je od roku 2006 členem Asociace hotelů a restaurací. Zástupci školy jsou aktivní v profesních asociacích, jako jsou Asociace kuchařů a cukrářů, Česká barmanská asociace, Asociace číšníků ČR a Asociace školních sportovních klubů ČR. Účast v těchto asociacích má velký význam pro další odborný růst celé školy.

## **1.2 Koncepce vzdělávání v oboru Hotelnictví a Kuchař**

Škola uplatňuje při své práci princip nabídky co nejkvalitnější služby pro své žáky. Strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. Klíčovým principem je trvalé zlepšování, které provází veškeré činnosti a aktivity školy.

Pedagogická koncepce školy vychází z principu spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělání, jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – potřebu pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání ve znalostní společnosti třetího tisíciletí.

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení teorie s praxí s konkrétní praktickou zkušeností žáků:

- Od počátku studia jsou praktické dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu vlastních nebo smluvních pracovišť, žáci se podílejí od prvního ročníku na doplňkové činnosti školy, kde výrazně ovlivňují její kvalitu a spokojenost zákazníka.
- Odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci zkvalitnit účastí v kurzech studené a teplé kuchyně, kávy, barmanství a someliérství, v kurzu dekorativního vyřezávání zeleniny a floristiky, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem. V rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy v oboru.
- Odborná praxe probíhá od prvního ročníku u smluvních partnerů, na které klade škola vysoké nároky jak z hlediska odbornosti, tak i vysoké prestiže. Mezi partnery nalezneme prvotřídní hotely v Praze, Karlových Varech, Ústí nad Labem a Teplicích. Prostředí těchto luxusních hotelových provozů významně rozvíjí odborné kompetence a celkově formuje osobnost budoucích manažerů, vede je k sebevědomí, kulturnímu společenskému vystupování a komunikaci

prostřednictvím kultivovaného zevnějšku, jímž při své práci prezentují nejenom sebe, ale i školu.

- Dodržování osobního kodexu žáka a prezentace na veřejnosti je nedílnou součástí všech forem praktického vzdělávání. Žáci mají možnost rozvíjet své kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských gastronomických akcí ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi.
- Vysoce prestižní pro žáky je práce pro hradní protokol při zajišťování akcí pořádaných prezidentem republiky v rámci státních návštěv v České republice nebo při pobytu prezidenta republiky v Ústeckém kraji.
- Odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí ve firmách (Plzeňský a Ústecký pivovar, Vitana Byšice, Nowaco, Jan Becher a jiné.)
- V rámci studia se žáci mohou ucházet o studijně-pracovní stáž ve Švýcarsku, kdy délka stáže je 4 měsíce.

Vedle praktického odborného vzdělávání je další důležitou prioritou vzdělávací strategie vzdělávání jazykové:

- Jazykové znalosti a dovednosti žáci mohou rozvíjet na zahraničních odborných praxích, které mohou zletilí žáci vykonávat ve vybraných destinacích Německa, Irska, Anglie a Walesu.
- Škola považuje získané odborné, jazykové i personální kompetence za velmi důležité a kvalitní a proto každoročně rozšiřuje možnosti odborných zahraničních stáží zapojením do programu Erasmus+.
- Škola doporučuje svým žákům a žákyním potvrdit si svoje jazykové kompetence získáním alespoň jednoho mezinárodně platného jazykového certifikátu, kdy škola zprostředkovává například Cambridgeské zkoušky.
- Uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvýší dodatek k maturitnímu vysvědčení Europass, usnadňující uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí.

Koncepce vzdělávání konkrétního předmětu je dána a navazuje na rámcový vzdělávací program a školní vzdělávací program, o kterých bude pojednáno v další části práce.

## **1.3 Rámcový a školní vzdělávací program**

### **1.3.1 Rámcový vzdělávací program**

Rámcové vzdělávací programy (rámcový vzdělávací program) vycházejí z národního programu vzdělávání (Bílá kniha) a představují hlavní kurikulární dokumenty. Vymezuji závazné rámce vzdělávání pro předškolní, základní a střední vzdělávání a vyplývá z nich očekávaná úroveň vzdělání pro jednotlivé etapy vzdělávání. Zároveň podporují pedagogickou autonomii škol a zvyšují profesní odpovědnost učitelů za výsledky vzdělávání.

Nový systém kurikulárních dokumentů pro vzdělávání žáků od 3 do 19 let byl do vzdělávací soustavy zaveden na základě zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon). Upouští se tak od dřívějších jednotných učebních osnov, které platily pro všechny školy.

Vedle základních rámcových vzdělávacích programů (rámcový vzdělávací program pro předškolní vzdělávání, rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání, rámcový vzdělávací program pro gymnázia a rámcový vzdělávací program pro odborné vzdělávání) existují i rámcový vzdělávací program speciálně zaměřené (např. pro speciální základní školy).

Rámcové vzdělávací programy vycházejí z nové strategie vzdělávání. Ta zdůrazňuje skutečnost, že při dnešním rychlém rozvoji poznání a technologií nelze zcela jednoznačně stanovit, co budou dnešní žáci potřebovat umět v dospělosti. Proto v rámcový vzdělávací program hrají zásadní roli klíčové kompetence a dovednosti, které mají nadčasový význam. Za klíčové jsou považovány kompetence k učení, k řešení problémů, komunikativní, sociální a personální, občanské a pracovní. Díky nim by se dnešní žáci měli dokázat v budoucnu rychleji přizpůsobit potřebám dalšího vzdělávání i svému zaměstnání. Důraz je dále kladen na provázanost klíčových kompetencí se vzdělávacím obsahem, uplatnění získaných vědomostí a dovedností v praktickém životě a volbu různých vzdělávacích postupů vhodných pro individuální potřeby žáků. Protože každý pedagog ví, že žák si nejlépe pamatuje to, na co sám přišel a co si sám vyzkoušel, přechází se od pouhého předávání poznatků k aktivní práci žáků. Cílem je, aby každý žák mohl dosáhnout svého maxima.

### 1.3.2 Školní vzdělávací program

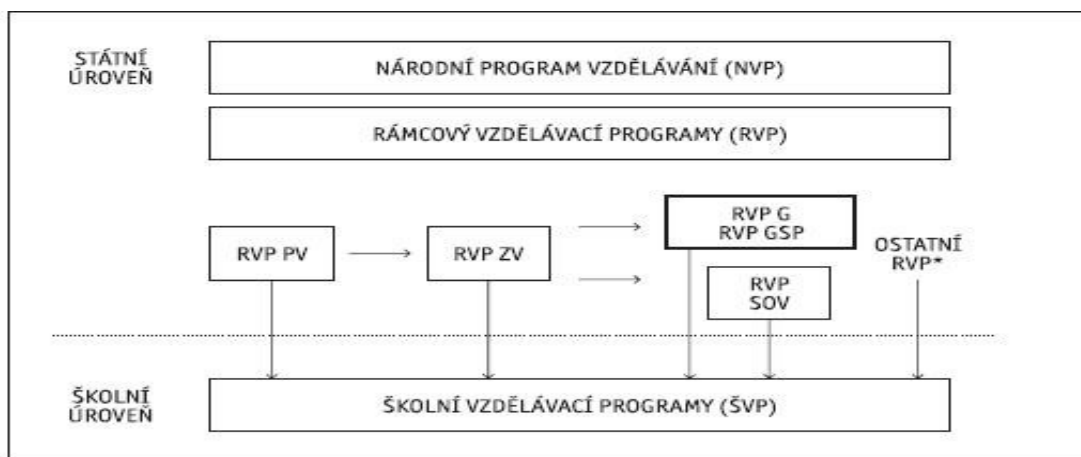
Školní vzdělávací program je pedagogický dokument, jehož prostřednictvím škola realizuje požadavky rámcového vzdělávacího programu pro daný obor. Je to nástroj, který škole umožňuje, aby se vyprofilovala a odlišila od ostatních škol. Vyjadřuje pedagogickou koncepci školy, která zohledňuje místní podmínky výuky, možnosti současného a perspektivního uplatnění žáků na pracovním trhu, vzdělávací schopnosti, potřeby a zájmy žáků.

Školní vzdělávací programy si zpracovávají školy samy. Každá škola vytváří tedy svůj vlastní vzdělávací program (jeden nebo více v závislosti na vzdělávací nabídce). Na rozdíl od stávajících učebních dokumentů nebo rámcový vzdělávací program nejsou školní vzdělávací programy schvalovány ani Ministerstvem školství mládeže a tělovýchovy, ani krajskými či jinými úřady. Školní vzdělávací program schvaluje a vydává ředitel školy. Výrazně se tak posiluje pedagogická autonomie škol i jejich odpovědnost za vzdělávání. To ovšem neznamená, že o cílech a obsahu vzdělávání (učivu) mohou školy rozhodovat libovolně. Školní vzdělávací program musí být zpracován v souladu s rámcovým vzdělávacím programem, který také stanoví pravidla pro tvorbu školních vzdělávacích programů a jejich podobu.

Soulad školní vzdělávací program s příslušným rámcovým vzdělávacím programem kontroluje Česká školní inspekce. Kvalitu školní vzdělávací program kontroluje i samotná veřejnost – rodiče, žáci, zaměstnavatelé a jiní zájemci, neboť školní vzdělávací program musí škola podle zákona zveřejnit. Podle školního vzdělávacího programu musí škola zahájit výuku nejpozději do dvou let od schválení příslušného rámcového vzdělávacího programu.

Má-li školní vzdělávací program vyjadřovat plány a vzdělávací koncepci školy, zohledňovat místní prostředí a podmínky vzdělávání, neměla by jeho tvorba být záležitostí pouze ředitele školy nebo jednoho – dvou pověřených učitelů, či dokonce nějaké agentury, ale celého pedagogického sboru. Tvorba školního vzdělávacího programu by měla vycházet z důkladné analýzy (autoevaluace) dosavadních výsledků práce školy, každého učitele i celkového klimatu školy. Na sebehodnocení školy by se měli podílet všichni učitelé a další zaměstnanci školy, žáci, popřípadě rodiče a další partneři školy. Ve středním odborném vzdělávání je také důležité, aby se na zpracování školního vzdělávacího programu podíleli od samého začátku sociální partneři (zvláště zaměstnavatelé) v regionu.

Obrázek č. 1 – Systém kurikulárních dokumentů



Graf 1 – Systém kurikulárních dokumentů

Legenda: RVP PV – Rámcový vzdělávací program pro předškolní vzdělávání; RVP ZV – Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání; RVP G – Rámcový vzdělávací program pro gymnázia; RVP GSP – Rámcový vzdělávací program pro gymnázia se sportovní přípravou; RVP SOV – Rámcový vzdělávací program (programy) pro střední odborné vzdělávání.  
\* Ostatní RVP – rámcové vzdělávací programy, které kromě výše uvedených vymezuje školský zákon.

Zdroj: <http://www.msmt.cz/vzdelavani/letak-pro-podporu-kurikularni-reformy-1>

Následující část práce se bude zabývat konkrétním předmětem a to je Technologie přípravy pokrmů, což je stěžejní předmět vyučovaného oboru Kuchař.

## 1.4 Charakteristika předmětu Technologie přípravy pokrmů

Předmět Technologie přípravy pokrmů je na naší škole zařazen do školního vzdělávacího programu oborů Kuchař a Hotelnictví. V současné době probíhá výuka tohoto předmětu u starších žáků podle verze školního vzdělávacího programu platné od 1. 9. 2012, žáci letošních prvních ročníků jsou vzděláváni podle školního vzdělávacího plánu platného od 1. 9. 2016.

Žáci oboru Hotelnictví mají tento předmět zařazen v 1. a 2. ročníku. Výuka je zaměřena na přípravu pokrmů studené i teplé kuchyně a jednoduchých moučnicků. Dále se žáci seznamují se zásadami správné výživy, osvojují si základní kuchařské techniky, technologické postupy a pravidla správného aranžování pokrmů, sestavují jednoduché menu a provádějí kalkulaci pokrmů. Předmět je rozdělen na teoretickou přípravu (1 hodina týdně) a praktická cvičení, která probíhají ve školních cvičných kuchyňkách formou skupinové práce (čtyřhodinový blok 1x týdně). Ve druhém ročníku je navíc úzce propojen s předmětem Nauka o výživě. Výuka Technologie přípravy pokrmů podle starší verze školního vzdělávacího plánu se opírá o učebnici Receptury teplých pokrmů a žáci si osvojují kuchařské postupy ve vazbě na konkrétní pokrm (viz Příloha 1). Nevýhodou je, že v dnešní době jsou tyto receptury již překonané, používá se v nich málo čerstvých surovin, a vyučující je proto musí upravovat. Kromě toho mají žáci občas problém přenést osvojený

kuchařský postup na přípravu jiného pokrmu. Z toho důvodu jsme přešli na výuku podle nového interaktivního výukového programu Kulinářské umění. To si samozřejmě vyžádalo úpravu školního vzdělávacího programu, který se projevil v jiném uspořádání jednotlivých tematických celků, ve větším důrazu na zvládnutí kulinářských technik, ve využití vyučovacích metod, jež více podněcují aktivitu a kreativitu žáků (například instruktážní video, interaktivní výukový program). Výuka postupuje vlastně obráceně – od kulinářské techniky ke konkrétnímu pokrmu (viz Příloha 2).

U oboru Kuchař je Technologie přípravy pokrmů součástí bloku odborných předmětů, do kterého dále patří předměty Potraviny a výživa, Zařízení a provoz a Speciální technologie. Vzhledem k tomu, že Technologie přípravy pokrmů je pro kuchaře nejdůležitějším odborným předmětem, uvádíme zde jeho podrobnější charakteristiku. Učivo je rozděleno do tří ročníků, hodinová dotace je 2, 3 a 2,5 hodiny týdně. I když v současné době vyučujeme podle dvou verzí školní vzdělávací program, základní pojetí předmětu je shodné.

Jaké jsou tedy obecné cíle odborného předmětu Technologie přípravy pokrmů?

- Seznámit žáky s bezpečnostními a hygienickými předpisy
- Informovat žáky o systému sledování kritických bodů (HACCP) a o jeho využívání v praxi
- Poskytnout žákům vědomosti o vybavení a členění výrobních středisek
- Poskytnout vědomosti o předběžné přípravě a zpracování surovin
- Seznámit žáky se správnými technologickými postupy
- Seznámit žáky se zásadami racionální výživy

*Zdroj: školní vzdělávací program – [www.sostp.cz](http://www.sostp.cz) - veřejné složky.*

Tyto cíle jsou konkretizovány v obsahu předmětu a tady už lze sledovat určité rozdíly mezi oběma verzemi školní vzdělávací program. V prvním ročníku přibyly tematické celky Práce s recepturou, Základní techniky práce s nožem. Ve druhém ročníku se vychází z jednotlivých kulinářských technik při tepelné úpravě masa. Důraz je kladen na hospodárnost a efektivitu při přípravě pokrmů, prohlubují a rozšiřují se praktické dovednosti a zvládnutí kulinářských technik. Ve třetím ročníku je nově zařazena tvorba vlastních receptur. Tyto znalosti žák využije nejen při psaní závěrečné odborné práce, ale i při praktické zkoušce (viz Příloha 3 a Příloha 4). Největší rozdíl spočívá v organizaci



výuky, výrazně byla posílena praktická výuka ve školních cvičných kuchyňkách. Vyučující tak může lépe kontrolovat, zda a jak žáci dovedou osvojené teoretické znalosti aplikovat při přípravě konkrétního pokrmu, tzn., že má okamžitou zpětnou vazbu, která dříve chyběla, protože žáci ve škole praktická cvičení neměli a byli odkázáni pouze na odborný výcvik na pracovišti. Tato zpětná vazba funguje samozřejmě i u žáků, kteří si mohou sami okamžitě ověřit, do jaké míry ovládají jak kulinářské techniky, tak teorii. Při praktických cvičeních mohou kdykoliv požádat vyučujícího, aby jim např. znovu předvedl správnou techniku nebo poradil při přípravě konkrétního pokrmu, na což na pracovištích zpravidla není dostatek času.

## **1.5 Charakteristika vzdělávacího programu Kulinářské umění**

Jak jsme již zmínili v úvodu, dosavadní způsob výuky předmětu Technologie přípravy pokrmů již neodpovídá ani požadavkům restaurací a hotelů, ani současným trendům ve stravování. Z toho důvodu se naše škola rozhodla způsob výuky změnit a přizpůsobit ho potřebám gastronomických zařízení i současným vzdělávacím potřebám žáků. Cílem je vychovat skutečné kuchaře odborníky, kteří budou konkurenceschopní na trhu práce. Tato změna si samozřejmě vyžádala úpravu školního vzdělávacího programu tak, aby respektoval nový obsah učiva a využití jiných didaktických metod.

### **1.5.1 Charakteristika nového způsobu výuky**

Nový způsob výuky probíhá na naší škole od září 2016 v prvních ročnících oboru Kuchař a Hotelnictví. U vyšších ročníků je tento způsob výuky začleněn do vzdělávání formou volitelných odpoledních seminářů, protože není možné zasahovat do školního vzdělávacího programu v průběhu studia. Výuka je realizována podle programu Kulinářské umění, což je způsob obvyklý v předních gastronomických velmocích, jako je Francie, Kanada, Švýcarsko, Itálie. V České republice byl projekt Kulinářské umění založen společností R a B Gastronomy, s.r.o., Praha. Impulsem pro tuto společnost je naprosto nepřijatelný stav, kdy čerstvý absolvent oboru kuchař nastoupí do svého prvního zaměstnání a jeho nový zaměstnavatel zjistí, že tento absolvent není připraven na svůj obor. Důvodem je velká změna v gastronomických oborech, která se udála zejména v době vstupu České republiky do Evropské unie. Nejvíce potřebu změny samozřejmě pocítily místa v naší vlasti, která se těší obrovskému zájmu turistů, ale také zahraničních pracovníků na pracovních cestách. Svou roli hraje i obecně zvyšující se nároky konzumentů, kteří chtějí v našich restauracích dostat službu na světové úrovni. Dalším

důvodem je i praktická stránka věci. Žijeme v době, kdy je nutné být efektivní a velmi flexibilní, díky velké monopolistické konkurenci, která je zejména ve službách, a to platí dvounásobně o gastronomii. Zaměstnavatelé hledají zkušené zaměstnance, kteří do jejich podniku přinesou přidanou hodnotu. Absolvent gastronomických oborů nejen, že přichází bez zkušeností, ale hlavně bez potřebných dovedností. Takového to absolventa pak zaměstnavatel nepřijme, jelikož mu nezbyvají prostředky a čas na jeho doškolení, tj. aby získal i potřebné dovednosti.

Nový způsob výuky, který škola zařadila do svého vzdělávacího programu, není ve své podstatě nic nového. České odborné školství se však ani po pětadvaceti letech od sametové revoluce nevymanilo z dříve plánovaného veřejného stravování. Výuka se tedy žádným významným způsobem neodlišuje od doby před rokem 1989. Jedinou významnější změnou je větší důraz na konvenci. Dle dnes opouštěného konceptu výuky se žák teoreticky učil receptury pokrmů, které jsou v souboru Receptury teplých pokrmů, což je schválená učebnice pro gastronomické obory, ale v praxi se v podstatě s přípravou receptur, které se učil ve škole, nesetkává. V reálném prostředí si každá restaurace vytváří vlastní receptury a konkrétní postupy jejich přípravy. Nová metoda výuky, která se v první řadě vyžádala zásadní změnu školního vzdělávacího plánu, má za úkol žáky gastronomických oborů připravit na přípravu pokrmů s využitím základních kulinářských technik, které pak bude moci využít v jakékoliv profesionální kuchyni. Dalším důležitým krokem, který škola učinila, je propojení teoretické výuky a praktické výchovy odborného předmětu Technologie přípravy pokrmů. Do současné doby probíhala praktická výuka a získávání odborných dovedností v rámci předmětu Odborný výcvik pouze v gastronomických zařízeních školy nebo na smluvních pracovištích. Bohužel zde dochází k tomu, že se žáci nedostávají ke skutečné odborné práci a přípravě pokrmů. Školní výuka byla pak zaměřena výhradně na teoretické znalosti. Nový způsob výuky oboru Kuchař zachovává nadále rozvržení do týdenních bloků (jeden týden ve škole, jeden týden na pracovišti). Nová školní výuka je zaměřena také na osvojení si praktických dovedností. Odborný předmět Technologie přípravy pokrmů je rozdělen na 1 hodinu teorie a 3 hodiny praktických cvičení. Při teoretické výchově je žák seznámen s probíranou kulinářskou technikou. Tato technika je detailně popsána v interaktivní podobě na internetových stránkách, které provozuje a připravuje společnost R a B Gastronomy, s.r.o., Praha pod názvem Kulinářské umění. Druhý blok, který je zaměřen na získávání praktických dovedností, žáka seznámí jak prakticky probíranou kulinářskou techniku využít v přípravě

pokrmů. Žáci ve cvičných kuchyňkách pod pedagogickým dohledem aplikují své teoretické poznatky a osvojují si jednotlivé dovednosti a techniky. Žák se tak aktivně dostává do centra vzdělávacího procesu a není pouze pasivním „konzumentem“ předávaných informací. Tím dosahujeme zároveň dvojího cíle. Zaprvé se zvyšuje zájem žáků a jejich motivace. Za druhé jsou lépe připraveni pro praktický výcvik na pracovištích. V dlouhodobějším horizontu předpokládáme také zlepšení vztahu žáků k budoucí profesi a nárůst počtu těch, kteří chtějí nadále pracovat v gastronomii.

Nový způsob výuky klade vyšší nároky na spolupráci školy s pracovišti, kde probíhá odborný výcvik. Je důležité, aby se do změny zapojila i pracoviště, kde škola zajišťuje odborný výcvik, aby žák nabyté dovednosti a kompetence mohl uplatňovat v praxi a tím se zdokonaloval.

### **1.5.2 Vzdělávací program Kulinářské umění (KU)**

Projekt Kulinářské umění jsou první on-line video kurzy profesionálního vaření, ve kterých se naučíte celou škálu kulinářských technik a postupů od základů, jako je správné krájení nožem, vývary, polévky a omáčky, až po náročnější techniky, jako je práce s masem a rybami, nakládání do solného nálevu, pečení, dušení, konfitování nebo vaření metodou sous-vide.




Kulinářské umění je určeno pro profesionály v gastronomii a studenty gastronomických a hotelových škol, kteří se chtějí sebevzdělávat a zlepšovat své gastronomické znalosti a dovednosti. Projekt ale nezapomíná ani na hobby kuchaře, kteří berou svého koníčka vážně. Každý kuchař by se měl nejdříve naučit a pochopit všechny základní kulinářské techniky a postupy, teprve potom je čas do vaření přidávat své vlastní umění a kreativitu. Jedině tak může kuchař začít vytvářet své vlastní KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ.

Program Kulinářské umění je Ministerstvem školství mládeže a tělovýchovy České republiky akreditovaným vzdělávacím programem profesionálního vaření, který učí základní kuchařské techniky a postupy. Opouští zcela dosavadní praxi v českém odborném školství, která koncipovala výuku jako učení konkrétních receptů. Výsledkem bylo, že žáci uměli kulinářské postupy využít pouze ve spojení s konkrétním pokrmem a neuvědomovali si, že je možné je využívat i u dalších podobných receptur. Kulinářské umění posouvá odborné vzdělávání směrem k modelům běžným v gastronomicky vyspělých zemích a těží z jejich zkušeností.

Vzdělávací projekt je členěn do jednotlivých tematických celků.

Obrázek č. 2 – Přehled kulinářských technik v tematickém celku

### ZÁKLADY PRÁCE S NOŽEM

	<p><b>Broušení nožů na brusném kameni</b></p> <p>5 video bloků / 13:35 minut</p> <p><a href="#">Vstoupit na kurz</a> <a href="#">Přehrát ukázkou</a></p>	<p>Nůž je nejdůležitějším nástrojem a vizitkou každého kuchaře a proto musí být ostrý a dobře udržovaný. V této lekci si ukážeme různé druhy brusných kamenů a naučíme se jak na nich nůž správně nabrousit a jak ho udržet ostrý pomocí očítky.</p>
	<p><b>Jak správně krájet</b></p> <p>9 video bloků / 12:25 minut</p> <p><a href="#">Vstoupit na kurz</a> <a href="#">Přehrát ukázkou</a></p>	<p>Stejně jako existují různé druhy nožů, můžeme také použít různé techniky krájení. Naučíme se, jak správně a rychle nakrájet různé druhy surovin na různé tvary a velikosti. Víte co je to julienne nebo chiffonade? V této lekci se to naučíte.</p>
	<p><b>Jak vybrat správný nůž</b></p> <p>10 video bloků / 11:18 minut</p> <p><a href="#">Vstoupit na kurz</a> <a href="#">Přehrát ukázkou</a></p>	<p>Nůž je asi nejdůležitějším nástrojem každého kuchaře. Každý úkon v kuchyni vyžaduje specifický druh nože. Nejdražší nůž neznámá, že bude nevhodnější právě pro Vás a Vaše potřeby. V této lekci se naučíte, jaký nůž je nevhodnější na jaký úkon.</p>

### VÝVARY

	<p><b>Hovězí vývar, glace, demi-glace</b></p> <p>5 video bloků / 10:07 minut</p> <p><a href="#">Vstoupit na kurz</a> <a href="#">Přehrát ukázkou</a></p>	<p>Hovězí vývar je král mezi vývary a demi-glace je královnou mezi omáčkami. Chcete být králi a královnami mezi kuchaři? Pak musíte umět perfektně zvládnout přípravu jak hovězího vývaru od základu tak glace a demi-glace. Tento kurz Vám ukáže jak na to.</p>
	<p><b>Ostatní vývary</b></p> <p>5 video bloků / 9:27 minut</p> <p><a href="#">Vstoupit na kurz</a> <a href="#">Přehrát ukázkou</a></p>	<p>Mezi ostatní vývary patří například rybí a zeleninový, ale také například vývar z mořských koryšů. Když připravujete krevety, vyhazujete jejich slupky? To je velká škoda! Příště to nedělejte a naučte se, jak z nich připravit lahodný vývar nebo omáčku.</p>

Zdroj: <http://www.kulinarskeumeni.cz/>

Je založen na třech pilířích. První částí jsou videokurzy, ve kterých jsou názorně předváděny a slovně komentovány jednotlivé kulinářské techniky krok za krokem.

Každý kurz začíná úvodem, který nás seznamuje s obsahem kurzu a výukovým cílem dané kulinářské techniky.

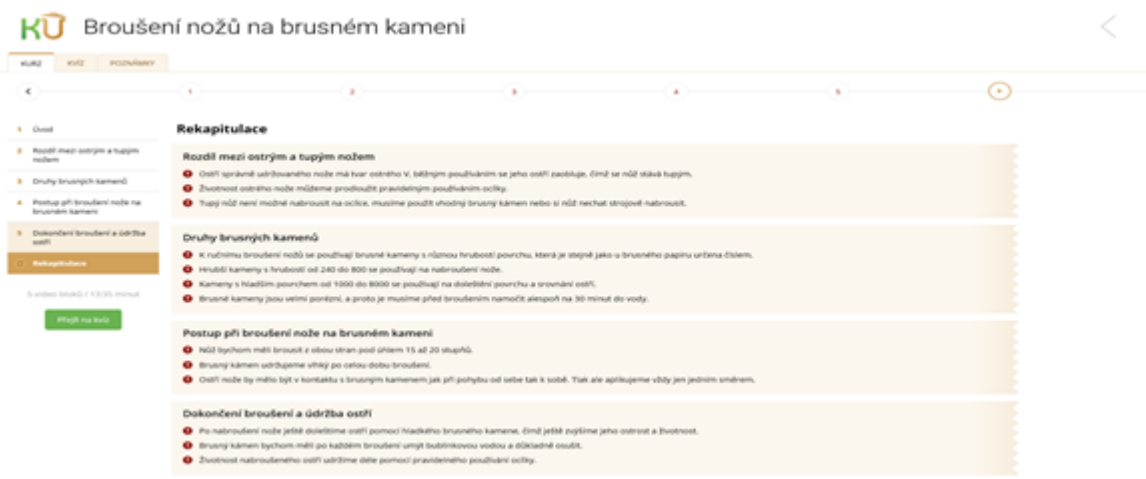
Obrázek č. 3 – Kurz broušení nožů na brusném kameni



Zdroj: <http://www.kulinarskeumeni.cz/>

Další kapitola kurzu přináší základní informace o probíraném tématu, o výběru surovin jsou základní suroviny k přípravě dané techniky. Následují části s praktickými ukázkami jednotlivých kroků příslušných kulinářských technik. Závěr kurzu tvoří celková rekapitulace v písemné formě, kterou lze vytisknout a mít tak kdykoliv k dispozici.

Obrázek č. 4 – Rekapitulace - Broušení nožů na brusném kameni



Zdroj: <http://www.kulinarskeumeni.cz/>

Součástí kurzu je i poznámkový blok, do kterého si žáci mohou zapisovat postřehy, poznámky, důležité informace.

Důležitou součástí je kvíz, který slouží k ověřování teoretických znalostí, získaných v daném videokurzu. Má podobu interaktivního testu.

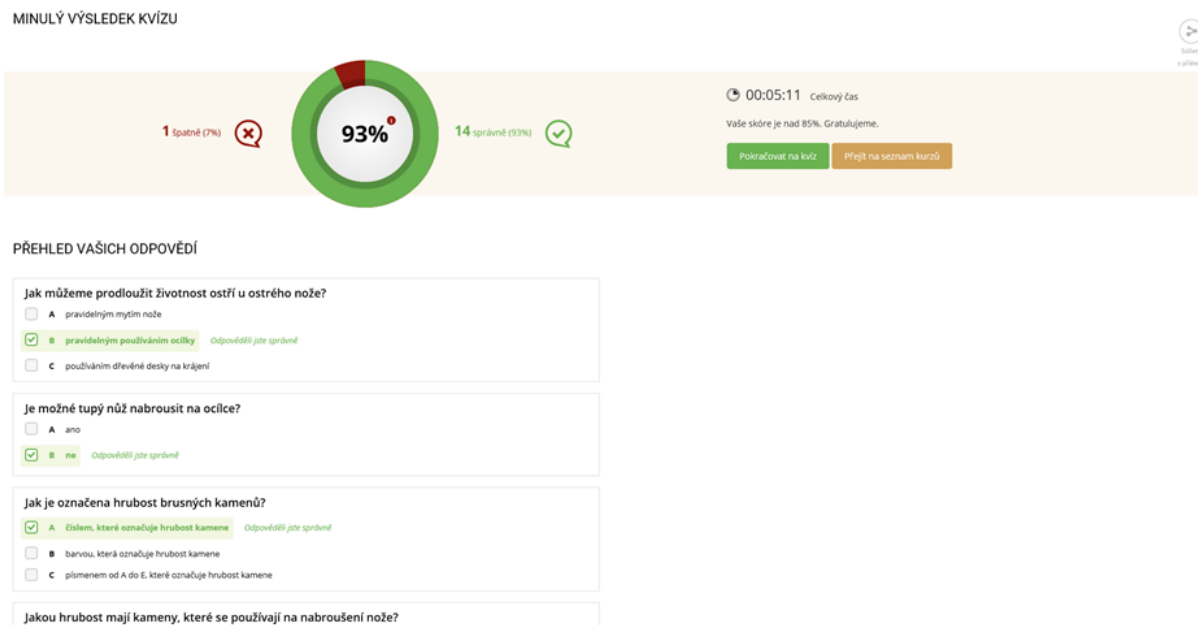
Obrázek č. 5 – Kvíz - Broušení nožů na brusném kameni



Zdroj: <http://www.kulinarskeumeni.cz/>

Kvíz je po dokončení ihned vyhodnocen. Žák má okamžitou zpětnou vazbu a jeho výsledky se zobrazí i učiteli.

Obrázek č. 6 – Vyhodnocení kvízu - Broušení nožů na brusném kameni



Zdroj: <http://www.kulinarskeumeni.cz/>

U chybně zodpovězené otázky se mu zobrazí správné řešení a odkaz, který ho vede zpět na příslušnou pasáž videokurzu, aby si mohl učivo zopakovat.

Obrázek č. 7 – Vyhodnocení kvízu z odkazem na chybu - Broušení nožů na brusném kameni

Čím nižší číslo hrubosti brusného kamene, tím kratší dobu bude trvat nabroušení ostří nože.

A ano Odpověď je správná

B ne

Jakou hrubost mají kameny, které se používají na srovnání ostří a jeho vyřeštění?

A 20 - 80

B 200 - 800 Odpověď je špatná - Připomeň si jak je to správně

C 1000 - 3000

Jak musíme ošetřit brusný kámen před jeho použitím?

A upřeme se, že je kámen suchý

B polijeme ho vodou těsně před použitím

C musíme ho namočit do vody na alespoň 20 - 30 minut Odpověď je správná

Pod jakým úhlem brousíme nůž na brusném kameni?

A 15 - 20 stupňů Odpověď je správná

B 25 - 30 stupňů

C 35 - 40 stupňů

Ostří nože by mělo být v kontaktu s brusným kamenem jak při pohybu od sebe tak k sobě.

A ano Odpověď je správná

B ne

Při broušení aplikujeme tlak jak při pohybu od sebe tak při pohybu k sobě.

Zdroj: <http://www.kulinarskeumeni.cz/>

Předcházející části jsou součástí teoretického bloku při výuce odborného předmětu Technologie přípravy pokrmů. Pro úspěch využití projektu Kulinářské umění je zapotřebí, aby na teoretickou část navazovala praktická část, kde si žáci probíranou kulinářskou techniku vyzkouší na praktickém příkladu pod vedením učitele. Akreditovaný projekt má za cíl připravit žáky oboru Kuchař a Hotelnictví na reálnou praxi, ve které se běžně využívá 80 základních kulinářských technik. Žáci nebudou již svazováni učením se receptur, které pak ve své praxi ve většině případů nebudou potřebovat, ale naopak se naučí konkrétní techniky jak pokrmy připravovat a ještě budou moci zkoušet nové možnosti jak sice klasický pokrm připravit, ale s přidáním své kreativity vylepšit.

„Cílem projektu Kulinářské umění je nahradit současnou výuku zastaralých učebnic, které učí receptury jako před třiceti lety. Je potřeba přiblížit se světové úrovni gastronomie a to musí začít na školách“, Jsem rád, že za dva roky fungování jsme vzbudili zájem nejen studentů, učitelů, ale i odborné veřejnosti. Forma videokurzů se ukázala být jako klíčová, protože v tomto ohledu je potřeba jít s dobou a podat vše zajímavou formou, která je mladým lidem blízká. Jen tak máme šanci získat jejich pozornost a nadchnout je pro krásy kulinářského řemesla,“ uvedl Jiří Roith (2016), zakladatel projektu, na tiskové konferenci s podtitulem *Výchova kuchařů v Čechách*. Zároveň zdůraznil, že není třeba plošně

odmítnout všechno, co do současné doby vzniklo. Ale nesmí už docházet k situacím, kdy se učni na praxi stávají levnou pracovní silou, která se ke skutečnému vaření ani nedostane a skončí u pomocných prací, nebo vaří pořád dokola to samé. Projekt není samozřejmě možné realizovat bez náležité přípravy odborných učitelů. V první fázi jich tři stovky projdou tříletým vzděláváním pro pedagogické pracovníky, akreditovaným Ministerstvem školství mládeže a tělovýchovy České republiky, díky kterému získají certifikát akreditovaného lektora, který je bude opravňovat k výuce podle projektu Kulinářské umění. V současnosti je jich přihlášeno 121. Partnerem vzdělávacího programu Kulinářské umění se postupně stávají i významní provozovatelé hotelových řetězců a restaurací, ale také i jednotlivé restaurace po celé České republice. Tito provozovatelé pak mají i zájem o žáky oborů Kuchař a Hotelnictví a školy tím pak dostávají možnost propojení praxe s teoretickou výukou. „Smysluplným a systematickým spojením sil se školami odborné přípravy máme naději, že za tři roky vyjdou díky této spolupráci první studenti, kteří budou hotoví, ale i motivovaní,“ uvedl Michal Hampejs (2016), korporátní šéfkuchař CPI Hotels. Podtrhl tak jen slova generálního ředitele CPI, Jana Kratiny, který ke spolupráci řekl: „S důsledky nedostatku kvalifikovaného personálu na gastronomickém trhu se potýkáme dlouhodobě, nezávisle na krajích. Rozhodli jsme se aktivně zapojit do řešení celé situace, být příkladem a udělat pomyslný krok navíc. Jako největší hotelová společnost a jeden z největších zaměstnavatelů v této oblasti vnímáme svoji společenskou odpovědnost. Do budoucna je totiž aktivní role ve vzdělávání studentů jedinou šancí, jak si můžeme vychovat budoucí generaci kvalitních zaměstnanců a potažmo tak pomoci celému gastronomickému trhu.“ Proto se do školení vzdělávacího programu zapojí v následujících třech letech také šéfkuchaři hotelů a jejich zástupci. Neměla by tak nastat situace, kterou zmínil ředitel Hotelové školy Teplice Mgr. Jiří Nekuda (2016): „je důležité, aby se zapojily i hotely a restaurace. Jinak kluk přijde a bude koukat na kuchaře, který tam sype prášky s vodou.“

### **1.5.3 Interaktivní program Kulinářské umění**

Výukové materiály pro výuku kulinářských technik jsou k dispozici pro registrované účastníky, kteří mají zároveň zaplacenou licenci na internetových stránkách [www.kulinarskeumeni.cz](http://www.kulinarskeumeni.cz). existuje několik vrstev uživatelů:

1. Skupinu tvoří klíčoví uživatelé, to jsou uživatelé, kteří spravují celou skupinu uživatelů patřících pod takzvaný hlavní účet. V praxi to je konkrétní školské zařízení, které určí



tohoto klíčového uživatele. Tento uživatel pak přiděluje oprávnění pro další uživatele, rozděluje je do tříd a skupin podle vyučujícího učitele.

2. Druhou skupinu tvoří učitelé, kteří pak mají pod sebe přidělené žáky jednotlivých tříd, které vyučují. Tito uživatelé pak mohou kontrolovat, jak jsou jejich žáci úspěšní při absolvování jednotlivých interaktivních kvízů. Mají tak okamžitou zpětnou vazbu, co žákům dělá problémy, jakou probíranou látku zcela nepochopili a kde dělají nejčastěji chyby.

3. Poslední skupinu tvoří žáci, kteří mají plný přístup ke všem kurzům, kvízů a recepturám. Mohou si zde také vlastní receptury vytvářet.

Internetové stránky jsou rozděleny do jednotlivých kurzů, které jsou pak děleny na jednotlivé video bloky, které představují jednotlivé kulinářské techniky. Součástí každého video bloku je pak interaktivní kvíz, který v sobě obsahuje 15 až 20 otázek s několika variantami odpovědí vztahující se ke konkrétnímu video bloku. Interaktivní kvíz není řazen dle jednotlivých kroků. Otázky a odpovědi jsou náhodně generovány při spuštění testu. Poslední oblast v rámci jednoho video bloku tvoří receptury, které se v daném bloku objevily. Uvedené receptury jsou základní receptury, které by se měly v jakékoliv restauraci připravovat stejným způsobem. Z těchto receptur je pak možné díky přidáním nebo záměně základních ingrediencí vytvářet další varianty. Jsou zde také uváděny poměry základních ingrediencí.

Tento učební materiál je pak možné spouštět kdekoliv a na jakémkoliv zařízení podporující připojení k internetu. Žák má výukový materiál k dispozici po celou dobu studia daného oboru a i po skončení výuky se může pak jednotlivec do tohoto projektu zaregistrovat a mít vše k dispozici už i jako profesionál v daném oboru.

System výuky a zapojení žáků do výuky dle Kulinářského umění je rozdělen na dvě části, a to teoretickou a praktickou:

### **Teoretická část**

- Teoretická výuka konkrétní kulinářské techniky ve škole – online video kurz
- Hromadná rekapitulace a kvíz ve škole
- Individuální studium konkrétní kulinářské techniky doma – online video kurz Kulinářského umění
- Individuální kvíz konkrétní kulinářské techniky doma – minimální cíl je 85%

## **Praktická část výuky**

- Praktická výuka konkrétní kulinářské techniky ve škole ve cvičné kuchyňce

Aby byla výuka účinná, je potřeba používat vhodné výukové metody a příslušné didaktické pomůcky.

### **1.5.4 Didaktické metody a didaktické pomůcky používané při výuce Technologie přípravy pokrmů**

Volba vhodných didaktických metod při výuce předmětu technologie přípravy pokrmů je ovlivněna zavedením nového vzdělávacího programu Kulinářské umění. Jedná se o komplexní výuku kulinářských technik jak po stránce praktické, tak po stránce teoretické. Proto je pětihodinová týdenní dotace rozdělena do dvou bloků. Čtyřhodinový blok praktických cvičení je doplněn jednou hodinou teoretické výuky. Mezi oběma bloky ale musí existovat úzké propojení. Odborné kompetence se získávají nejlépe tím, že žáci si konkrétní techniky sami vyzkoušejí, projdou si díky tomu možnými úskalími při aplikaci jednotlivých technik a jsou pak lépe připraveni pro praxi. Na druhou stranu nelze praktikovat kulinářské techniky bez teoretického základu. Z výše uvedeného vyplývá jednoznačný závěr, při výuce nelze uplatňovat pouze jednu vyučovací metodu, je nezbytné jejich kombinování.

Teoretická výuka je zaměřena na osvojování znalostí, které jsou dále potřebné pro praktické provádění jednotlivých kulinářských technik. Při teoretické výuce je často využívána informačně – receptivní metoda. Jedná se o metodu frontálního vyučování a metodu slovní. Její podstatou je předávání hotových informací učitelem a jejich vnímání a zapamatování žáky (I. J. Lerner, 1986). Pro realizaci této metody může vyučující volit formu výkladu, vysvětlování, popisu nebo vlastní prezentace a doplnit je prací s tištěným textem a využitím názorných pomůcek, aby byl text více názorný.

Při výuce odborného předmětu, a to zejména v úvodní fázi, kdy je nutné žáky seznamovat s odbornou terminologií a podstatou problematiky přípravy pokrmů, se využívá metoda monologického výkladu. Po částečném osvojení pak může učitel přejít na metodu dialogickou a pomocí otázek a příkladů jednak upevňovat znalosti z daného oboru, jednak ověřovat, zda žáci učivo pochopili a osvojili si ho. Důležitá je zde proto zpětná vazba. Učitel využívá dialog jako metodu aktivizační. Dialog učitele se žáky představuje zároveň

jednu z reproduktivních metod, ke kterým dále patří např. ústní reprodukce, řešení učebních úloh.

Další metoda využívaná v rámci teoretické výuky je metoda názorně demonstrační. S využitím dataprojektoru, v Kulinářském umění formou videa na internetových stránkách jsou žákům prezentována krátká videa s ukázkou probírané kulinářské techniky. Tato metoda zaručuje dostatečnou názornost výuky.

V rámci teoretické výuky je uplatňována i metoda skupinové práce ve spojení s problémovým vyučováním heuristické povahy, a to tehdy, když se žáci připravují na praktickou výuku. Každá skupina dostává své zadání a musí spolupracovat při jeho splnění, to znamená, že musí podle zadaných parametrů vyhledat nebo samostatně sestavit recepturu, nanormovat množství potřebných surovin a sestavit seznam potravin pro přípravu daného pokrmu. Splnění takto zadaného úkolu vyžaduje od žáků logické uvažování, kreativitu, aktivitu a samostatnost při hledání řešení na základě dříve získaných znalostí. Současně je podporována schopnost komunikovat a rozvíjejí se sociální kompetence žáků. Žáci jsou zároveň motivováni k co nejlepší práci s vědomím, že na kvalitě teoretické přípravy závisí úspěch při praktických cvičeních.

Praktická část výuky technologie přípravy pokrmů slouží k osvojování a rozvíjení dovedností při pracovních činnostech v oblasti přípravy pokrmů. Při této formě výuky si žáci osvojují pracovní návyky. Praktické metody jsou kombinovány s metodami názorně demonstračními, kdy učitel předvádí správnou kulinářskou techniku, kterou žáci napodobují. Důraz je kladen na propojení teorie s praxí. Žáci řeší ve skupině konkrétní úkol - přípravu pokrmu - na základě předchozí teoretické průpravy, přičemž musí aplikovat osvojené znalosti a využít i předešlé zkušenosti. I tady můžeme mluvit o heuristickém přístupu k řešení problému.

Při praktické části výuky technologie přípravy pokrmů je využívána i další metoda, a to metoda inscenační (metoda hraní rolí). Žáci hrají role jednotlivých profesí, vyskytujících se v gastronomii. Jedná se o roli manažera, kuchaře, obsluhy, ale i pomocného personálu. Žáci vědí, jakou pracovní náplň mají jednotlivé pozice a podle toho pak vykonávají praktické dovednosti a plní své úkoly.

### **1.5.5 Didaktické pomůcky, výukové materiály**

„Učební pomůcka je tradiční označení pro objekty, předměty zprostředkující nebo napodobující realitu, napomáhající větší názornosti nebo usnadňující výuku.“ (Průcha, 2003). Učební pomůcky přispívají jako zdroje informací k vytváření, prohlubování a obohacování představ žáků. Slouží rovněž k formování dovedností v praktických činnostech žáků.

Při výuce technologie přípravy pokrmů využíváme dataprojektor k promítání výukových videí a interaktivních kvízů. Dalšími používanými materiály jsou ukázky surovin (například koření, bylinky), nástěnné obrazy, elektronická a knižní podoba receptur, odborné obrazové publikace. Důležitou roli pak samozřejmě hraje odborná učebna – cvičná kuchyňka, která simuluje profesionální kuchyni.

## **1.6 Metody výuky**

Ve školní práci žáků nejde jen o osvojování vědomostí, ale také o získání praktických dovedností, rozvoj myšlení, vytváření postojů, proto je zvolená výuková metoda ovlivňována aktuálními podmínkami výuky. Podle Maňáka (2003) neexistuje univerzální účelná metoda, která by dokázala vyhovět všem stanoveným cílům. Po stanovení výukového cíle musí učitel zvolit vhodnou výukovou metodu, aby bylo tohoto cíle dosaženo. Výuková metoda je cesta vedoucí k naplnění výukového cíle. Definice výukové metody podle J. Maňáka (2003) zní: "koordinovaný systém vyučovacích činností učitele a učebních aktivit žáka, který je zaměřen na dosažení učitelem stanovených a žáky akceptovaných výukových cílů". Efektivnost výukových metod je tím větší, čím větší mírou dochází k aktivnímu zapojení žáka do výuky. Tuto myšlenku uvedl ve své práci S. Shapiro 1992 (Shapiro in Kalhous, Obst, 2002, s. 308), kde uvádí u jednotlivých metod i procentuální podíl zapamatovaného učiva. Tyto hodnoty jsou orientační a často jsou ovlivněny dalšími vlivy, nejen zvolenou metodou výuky.

Obrázek č. 8: Procento zapamatovatelnosti učiva podle zvolené metody

Výuková metoda	Zapamatování
Výklad	5%
Čtení	10%
Audiovizuální metody	20%
Demonstrace	30%
Diskuse ve skupinách	50%
Praktická cvičení	70%
Vyučování ostatních	90%

Zdroj: <http://dielektrika.kvalitne.cz/metody.html>.

### 1.6.1 Klasifikace výukových metod

Základní rozdělení výukových metod provedl v roce 1986 I. J. Lerner, který rozdělil výukové metody do několika základních skupin.

1. Informačně - receptivní metoda
2. Reproductivní metoda
3. Metoda problémového výkladu
4. Heuristická metoda
5. Výzkumná metoda.

První a druhou metodu lze z hlediska poznávací činnosti žáka označit jako reproduktivní, kdy si žák vědomosti především osvojuje a následně je reprodukuje. U těchto metod je žák v pasivní pozici a jeho aktivita je nízká. Metody čtvrtá a pátá jsou označovány jako metody produktivní, protože žák získává informace jako důsledek vlastní tvořivé činnosti, tzn., že aktivita žáka se výrazně zvyšuje. Metoda problémového výkladu číslo 3 je označována jako hraniční, protože během výuky touto metodou dochází k osvojování poznatků i tvořivé činnosti.

Metoda informačně – receptivní spočívá v pasivním příjmu informací žáky, zatímco učitel je aktivní a poskytuje poznatky formou výkladu, demonstračních experimentů, videonahrávek, audiozáznamů a dalších pomůcek, pomocí nichž žákům učivo více přibližuje. Zařazuje se do této skupiny i práce s učebnicí, internetem a dalšími médii či učebními pomůckami. Zapamatování informací žáky probíhá především na vědomé úrovni. Efektivnost metody je značně individuální, závisí na pozornosti i intelektu žáka.

Pro dobré zapamatování je potřeba informaci mnohokrát zopakovat a počet opakování se u jednotlivých žáků může výrazně lišit. Tato metoda se v současnosti hojně využívá ve většině předmětů na základních a středních školách.

Reproduktivní metoda je založena na organizovaném opakování způsobů určité činnosti. Učitel zkonstruuje soubor úloh, které žák následně řeší. Patří sem tvorba grafů, rýsování schémat, řešení typových úloh apod. Podstatou je reprodukce dříve osvojených poznatků. Jde o kvalitativně vyšší metodu výuky než předchozí metoda. Žák je již aktivněji zapojen do výuky, látku musí pochopit a umět ji aplikovat v podobných příkladech či činnostech. Při výuce je velké množství úloh zaměřeno na reprodukci zapamatovaných informací (znalost). Prezentované a předávané poznatky jsou přijímány bez posuzování a hodnocení, jde jen o vlastní porozumění. Žák není veden k hledání tvořivých odpovědí, vlastních nápadů a úsudků. Pro realizaci komplexní výuky je třeba zařazovat i úlohy na vyšší úrovni, tj. je potřeba aby žák především problematice porozuměl a uměl aplikovat. Při této metodě je potřeba, aby učitel se vyhnul monotónnosti v jejich zadání a způsobu řešení, aby úlohy nebyly stereotypní. Žáci pak nejsou motivováni řešit další a složitější úlohy. Spolu s metodou informačně - receptivní je tato metoda velmi často využívána, protože tyto metody jsou z hlediska časové náročnosti ekonomičtější. Obě metody jsou na základních i středních školách velice frekventované, ale jejich častým použitím není rozvíjena tvůrčí činnost žáka.

U metody problémového výkladu může výuka probíhat tak, že učitel na počátku vyučovací jednotky stanoví problém, který pak společně s žáky řeší. Společně problém popíší, definují a následně řeší. Výsledkem je hypotéza, kterou žáci společně s učitelem ověřují. Některé fáze může učitel ponechat k samostatné činnosti žáků. Při této metodě je žák již aktivnější a zapojuje se do výuky. Tato metoda je výhodná z hlediska zafixování postupu řešení. Řešení problémového úkolu vedoucí k tvorbě hypotézy vyžaduje, aby žáci uplatnili rozumové analýzy, zkušenosti, metody pokusu a omylu, postřehu nebo kombinace těchto způsobů řešení. Úspěšné využití této metody následně vyžaduje závěrečnou rekapitulaci, při které se zdůrazní správné řešení. U některých řešených úloh je pak nutné poukázat na obecnou platnost dosaženého správného výsledku.

Heuristická metoda bývá často označována jako metoda částečně výzkumná. U této metody je aktivita žáků vysoká. Stejně jako u předchozí metody dochází k zafixování algoritmu řešení konkrétního problému. Tento problém je uveden učitelem tak, aby

představoval rozpor mezi osvojenými poznatky a například demonstrováním experimentem. Učitel pokládá problémové otázky a odpovídá na ně s pomocí žáků. Žáci tak sledují logický postup řešení, svojí aktivitou se stávají aktéry tohoto řešení. Důležité u této metody je to, že nové poznatek formulují sami žáci, kteří jsou navíc silně angažováni. Úroveň osvojení učiva se dostává do kategorie aplikace. Podstatnou podmínkou efektivity této metody je rovnováha mezi aktivitou učitele a žáků.

Výzkumná metoda je založena na samostatném hledání řešení komplexního problému. Činnost učitele je značně utlumena a aktivita žáků je výrazně vyšší. Žáci určují způsob řešení. Aktivně aplikují osvojené poznatky i způsob realizace. Při neúspěchu žáci sami korigují původní předpoklady a navrhují modifikace. Metoda rozvíjí kreativitu a poskytuje prostor pro nekonvenční řešení. Metodu je vhodné použít pro řešení snadných úkolů a teprve poté postupně přejít k úkolům náročnějším. Důležité je to, že si žáci musí nejdříve osvojit tento samostatný způsob řešení, který znamená výrazný posun v jejich intelektuálním rozvoji. Metoda je časově i materiálně náročná, a proto je třeba použití této metody velice pečlivě plánovat. Také náročnost na přípravu učitele a přípravu řešeného problému je vyšší. Jedním typem výzkumné metody je i projektová metoda, která vyžaduje týmovou spolupráci. Tím dochází k rozvoji sociálních kompetencí žáka. Každá metoda má své opodstatnění a učitel by měl zvolit takovou metodu výuky, která by byla vzhledem ke stanovenému cíli nejefektivnější.

**Obrázek č. 9 – Fotografie – Praktická část výuky ve cvičné kuchyňce**



*zdroj: vlastní fotografie*

## 2. PRAKTICKÁ ČÁST

Střední škola, na níž působím jako učitel odborných předmětů, se zařadila mezi 60 škol, které se již zapojily do projektu Kulinářské umění s cílem zlepšit jak teoretické znalosti, tak praktické dovednosti žáků nejen oboru Kuchař, ale i oboru Hotelnictví (i ten má ve školním vzdělávacím programu zařazen předmět Technologie přípravy pokrmů) a zvýšit tak zároveň jejich konkurenceschopnost na trhu práce. Největší česká hotelová skupina CPI Hotels se ve snaze zvýšit výrazně úroveň odborného vzdělávání zavázala spolupracovat v rámci odborného výcviku učňů pouze s těmi školami, které garantují právě realizaci vzdělávacího programu Kulinářské umění.

### 2.1 Cíl práce

Primárním cílem práce je popsat zkušenosti se zásadní změnou způsobu výuky předmětu Technologie přípravy pokrmů, která spočívá v zavedení vzdělávacího programu „Kulinářské umění“ akreditovaného Ministerstvem školství mládeže a tělovýchovy České republiky. Tento program je důležitý při vzdělávání gastronomických odborníků. Sekundárním cílem práce je proto i zjištění, zda se změna organizace výuky promítne do lepších výsledků žáků, zvýšení jejich motivace a studijního úsilí a zároveň přispěje k formování profesní orientace.

#### 2.1.1 Vymezení výzkumného problému

Cílem výzkumu je zjistit přínosnost a nezbytnost modernizace výuky tak tradičního oboru, jakým je obor Kuchař, příp. obor Hotelnictví. Výzkum se zaměřuje na zjištění názoru žáků na inovovaný způsob výuky, na propojení teorie a praxe, na případnou změnu motivace žáků a jejich vztahu k oboru. Vzhledem k tomu, že program Kulinářské umění je realizován interaktivní formou, zjišťuje výzkum i dostupnost tohoto programu pro žáky mimo školu. Vyjdeme-li ze záměru školy zkvalitnit výuku předmětu Technologie přípravy pokrmů a cíle práce, je třeba si položit otázku: **Projeví se zavedení nového vzdělávacího programu v přístupu žáků k předmětu Technologie přípravy pokrmů, zvýší se jejich zájem o předmět alepší se jejich výsledky?** Vzhledem k nashromážděným datům můžeme porovnávat i rozdíly mezi jednotlivými skupinami respondentů. Také vyučující musí při využití nového způsobu výuky prokázat své praktické dovednosti. Můžeme se pokusit vysledovat, zda se tento fakt promítne do vztahu žák – učitel.



### **2.1.2 Stanovení výzkumného problému**

Předpokládám, že zavedení interaktivního způsobu výuky, který umožňuje výrazné propojení teorie s praxí a klade důraz na okamžitou možnost použití teoretické poznatky při plnění konkrétních praktických úkolů, povede k aktivizaci žáků. Dále předpokládám, že se u žáků oboru Kuchař projeví zájem o složitější úpravy pokrmů, protože se s nimi již setkali v praxi a mají větší motivaci si je osvojit, zatímco u žáků oboru Hotelnictví můžeme spíše předpokládat zájem o základní dovednosti, které mohou využít doma při přípravě pokrmů.

### **2.1.3 Popis použitých výzkumných metod**

Při zvažování vhodných metod výzkumu jsem se rozhodl pro kombinaci dvou způsobů šetření – polostrukturovaného dotazníku a polostrukturovaného rozhovoru (Gavora, 2010).

Dotazník zahrnuje uzavřené, polouzavřené i otevřené otázky. Na uzavřené otázky je možné odpovědět možnostmi ano nebo ne, případně neumím posoudit. Tento typ otázek neposkytuje mnoho možností pro vyjádření vlastních názorů respondenta, poskytuje pouze základní informace. Odpověď „neumím posoudit, nevím“ volí respondent, který nechce nebo neumí vyjádřit svůj názor, příp. daná situace nenastala. U polouzavřených otázek dotazník nabízí několik možných odpovědí. Není tu sice dán větší prostor pro širší vyjádření respondenta, ale přesto se ještě žádá vysvětlení nebo objasnění v podobě otevřené otázky. Otevřené otázky poskytují respondentovi při odpovídání značnou volnost, směřují jeho pozornost na dotazovaný jev, neurčují mu ale alternativní odpovědi. (P. Gavora, 2000). Dále je v dotazníku použito i škálování. Posuzovací škála umožňuje zjistit míru vlastnosti jevu nebo jeho intenzitu. U intervalové škály se předpokládá, že jde vlastně o kontinuum. To je pro účely škálování zjednodušené a rozdělené na „celé stupně“, které tvoří jednotlivé polohy – v našem případě „denně – 1x týdně – před hodinou Technologie přípravy pokrmů – nikdy“ (P. Gavora, 2000).

Výhodou dotazníkového šetření v našem výzkumu je především nízká časová náročnost a vysoká míra návratnosti, protože žáci vyplňují dotazník ve škole. Pro respondenty je důležitá vysoká míra anonymity. Nevýhodou dotazníků je možné zkreslení ze strany respondentů (u žáků např. snaha vykreslit se v lepším světle, nepravdivé odpovědi, nechut odpovídat na otevřené otázky). Respondenti měli dotazník k dispozici v tištěné podobě. (viz příloha č. 11)

Polostrukturovaný neboli částečně řízený rozhovor je flexibilnější a volnější než rozhovor strukturovaný, ale organizovanější a systematictější než nestrukturovaný rozhovor. Tazatel má předem připravený soubor otázek, ale jejich pořadí a formulace mohou být pozměněny, příp. může být něco dovysvětleno. Pokud během rozhovoru tazatel zjistí, že některé otázky jsou nevhodné, může je dokonce i zcela vynechat, naopak v případě potřeby může otázky přidat.

#### **2.1.4 Popis zkoumaného vzorku**

Výzkum byl proveden na Hotelové škole ve třech skupinách žáků, kteří se v loňském roce aktivně zapojili do pilotního ověřování nového způsobu výuky předmětu Technologie přípravy pokrmů.

- skupina žáků oboru Hotelnictví, 2. ročník
- skupina žáků oboru Kuchař, 2. ročník
- skupina žáků oboru Kuchař, 3. Ročník

Celkem bylo dotazováno 49 respondentů. Vzhledem k tomu, že žáci vyplňovali dotazníky ve škole, byla návratnost 100%. Z celkového počtu 49 respondentů je 15 žáků oboru Hotelnictví to je 30,61%, 18 žáků oboru Kuchař – 2. ročník to je 36,73% a 16 žáků oboru Kuchař – 3. Ročník, 32,65%. Nadpoloviční většinu respondentů tvoří chlapci – celkem 29, to je 59,18 %, dívek je celkem 20, to je 40,82%.

## **2.2 Vyhodnocení dotazníkového šetření**

Celkový počet rozdaných dotazníků	49
Dotazníkového šetření se zúčastnilo	49 respondentů
Úspěšnost návratnosti	100 %.

Zjištěná data jsem zpracoval pomocí slovního komentáře a doplnil je grafem.

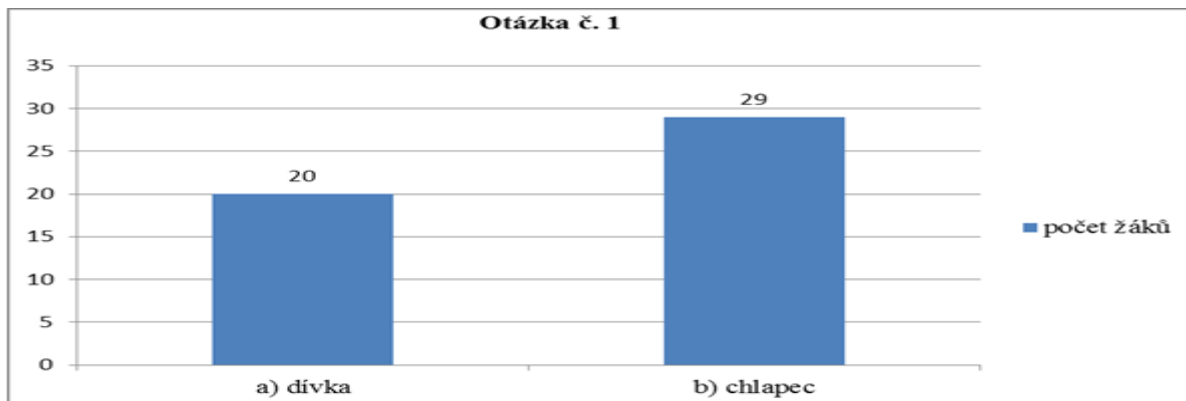
### **Otázka č. 1 – Pohlaví**

- a) dívka
- b) chlapec

Cílem první otázky bylo zjistit, jaké je složení respondentů podle pohlaví. Z celkového počtu 49 respondentů bylo 20 dívek a 29 chlapců, z hlediska relativní četnosti je to 40,8%

u dívek a 59,2% u chlapců. Větší početní zastoupení chlapců je dáno tím, že šetření probíhalo zejména u žáků oboru Kuchař, kde je obecně menší počet dívek.

### **GRAF Č. 1: POHLAVÍ RESPONDENTŮ**



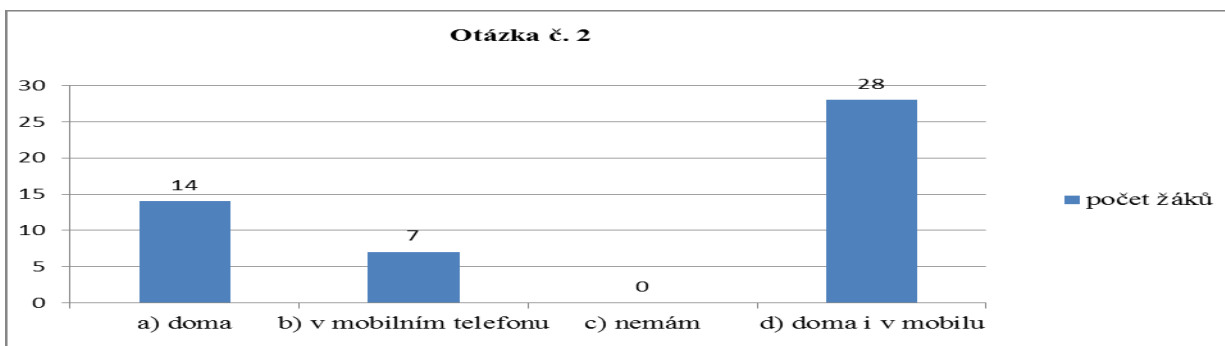
Zdroj grafu vlastní.

### **Otázka č. 2 - Máš možnost internetového připojení mimo školu?**

- a) doma
- b) v mobilním telefonu
- c) nemám
- d) doma i v mobilu

V této otázce jsem zjišťoval, zda mají žáci možnost internetového připojení mimo školu. Informace je pro nás důležitá, neboť bez přístupu k internetu by žáci neměli možnost pracovat se vzdělávacím programem doma a nemohli by se tudíž připravovat na výuku. Pevné připojení k internetu má doma 14 respondentů, 28,6%. Připojení přes mobilní telefon využívá 7 respondentů, 14,3% a 28 respondentů, 57,1% má k dispozici obě možnosti. Ve skupině dotazovaných není žádný žák bez možnosti internetového připojení.

### **GRAF Č. 2: MÁŠ MOŽNOST INTERNETOVÉHO PŘIPOJENÍ MIMO ŠKOLU?**



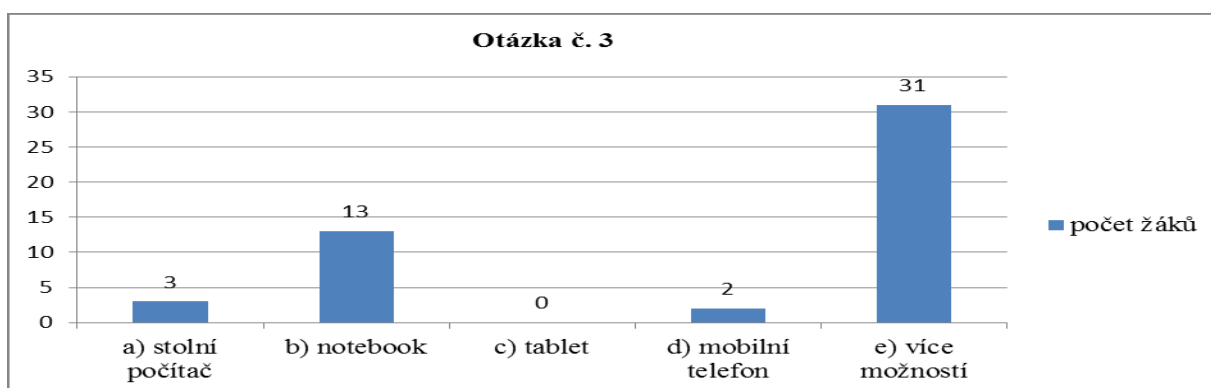
Zdroj grafu vlastní.

### Otázka č. 3 - S jakým zařízením pracuješ při domácí přípravě na výuku Technologie přípravy pokrmů Kulinářské umění?

- a) stolní počítač
- b) notebook
- c) tablet
- d) mobilní telefon
- e) více možností

Třetí otázka je zaměřena na zjištění, s jakým zařízením mají žáci možnost pracovat při domácí přípravě na výuku. Vzhledem k charakteru výukového programu není příliš vhodný mobilní telefon, na malém displeji jsou ukázková videa špatně viditelná, interaktivní testy jsou málo přehledné a špatně se s nimi pracuje. Na stolním počítači pracují 3 respondenti to je 6,1%, s notebookem pracuje 13 respondentů, 26,5%. Tablet používá 0 respondentů 0%, pouze na mobilním telefonu pracují 2 respondenti, 4,1% a více možností využívá 31 respondentů, 63,3%.

**GRAF Č. 3: S JAKÝM ZAŘÍZENÍM PRACUJEŠ PŘI DOMÁCÍ PŘÍPRAVĚ NA VÝUKU TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ KU?**



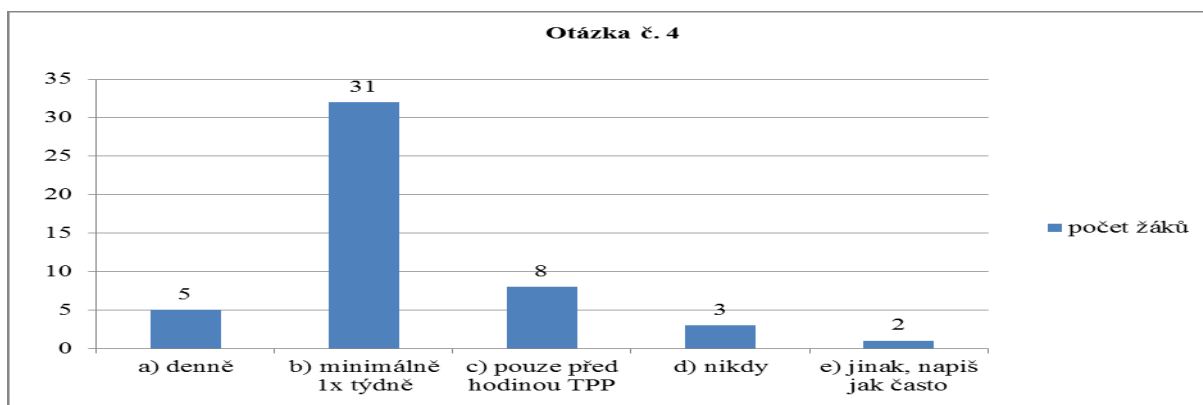
Zdroj grafu vlastní

### Otázka č. 4 - Jak často využíváš internetovou aplikaci Kulinářského umění?

- a) denně
- b) minimálně 1x týdně
- c) pouze před hodinou Technologie přípravy pokrmů
- d) nikdy
- e) jinak, napiš jak často

Cílem této otázky bylo zjistit, jak často žáci využívají internetovou aplikaci Kulinářské umění ke své přípravě na výuku předmětu Technologie přípravy pokrmů. Denně ji využívá 5 respondentů to je 10,2%, minimálně 1x týdně využívá 32 respondentů, 63,2%. Pouze před hodinou ji využívá 8 respondentů to je 16,3%, nikdy ji nevyužili 3 respondenti, 6,1% a jinak „jen když máme úkol“ ji využívá pouze 1 respondent, 4,2%.

**GRAF Č. 4: JAK ČASTO VYUŽÍVÁŠ INTERNETOVOU APLIKACI KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ?**

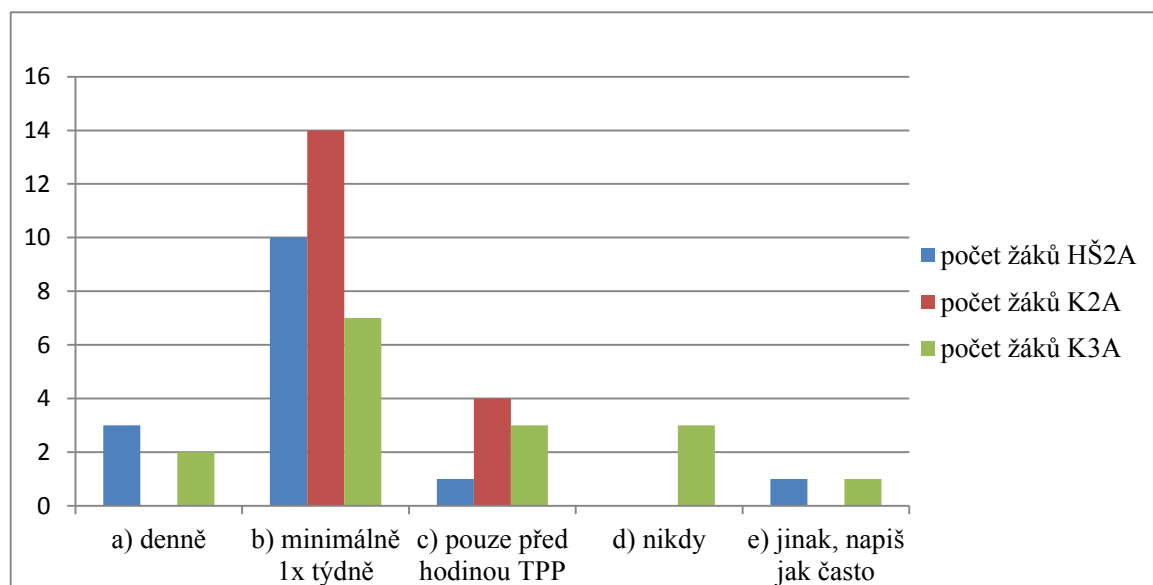


Zdroj grafu vlastní.

Údaje získané z odpovědí na otázku č. 4 jsme využili ještě k porovnání výsledků u jednotlivých skupin respondentů.

Výsledek u žáků oboru Hotelnictví jsme i předpokládali, žáci jsou zvyklí se pravidelněji připravovat na výuku. Zajímavé je srovnání žáků 2. a 3. ročníku oboru Kuchař. Tady bychom u třetího ročníku očekávali častější využití Kulinářského umění vzhledem k tomu, že žáci se začínají připravovat na závěrečné zkoušky. Navíc se i během odborného výcviku setkávají s náročnějšími úkoly, které by jim právě Kulinářské umění mohlo pomoci lépe zvládnout. Je ale možné, že méně časté používání Kulinářského umění souvisí s faktem, že žáci letošních třetích ročníků používali tento program jen krátkou dobu, pilotně.

**GRAF Č. 5: JAK ČASTO VYUŽÍVÁŠ INTERNETOVOU APLIKACI KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ?  
(JEDNOTLIVÉ SKUPINY RESPONDENTŮ)**



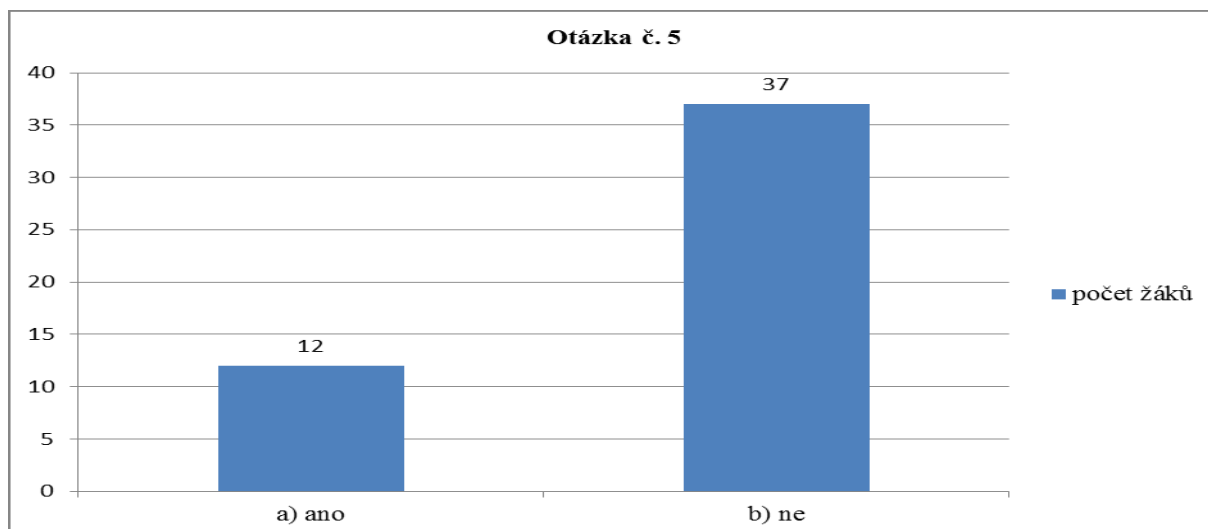
*Zdroj grafu vlastní.*

**Otázka č. 5 - Měl/a jsi nějaké informace o dosavadní výuce Technologie přípravy pokrmů od starších spolužáků?**

- a) ano
- b) ne

Podle získaných odpovědí získalo nějaké informace o výuce Technologie přípravy pokrmů od starších spolužáků pouze 12 respondentů, 24,5% a žádné informace nemělo 37 respondentů, 75,5%. Informovanost souvisí zřejmě s tím, že výukový program Kulinářské umění se na naší škole nepoužíval, a ani starší žáci s ním nemají žádné zkušenosti.

**GRAF Č. 6: MĚL/A JSI NĚJAKÉ INFORMACE O DOSAVADNÍ VÝUCE TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ OD STARŠÍCH SPOLUŽÁKŮ?**



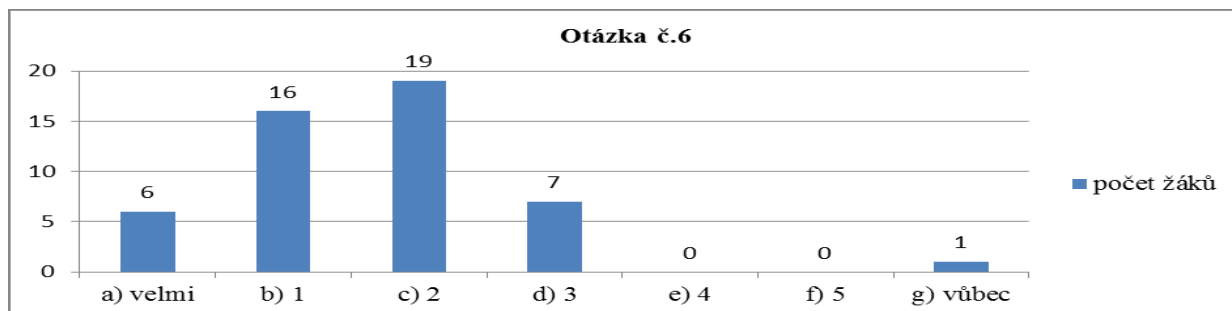
Zdroj grafu vlastní

**Otázka č. 6 - Jak jsi spokojen/á s výukou předmětu Technologie přípravy pokrmů – Kulinářské umění?**

- a) velmi
- b) 1
- c) 2
- d) 3
- e) 4
- f) 5
- g) vůbec

Tato otázka byla zaměřená na zjištění spokojenosti žáků s novou výukou předmětu Technologie přípravy pokrmů – Kulinářské umění, kterou jsme pilotně ověřovali. Velmi spokojeno bylo 6 respondentů, 12,2%, známku 1 dalo tomuto předmětu 16 respondentů, 32,6%. Znamku 2 dalo tomuto předmětu 19 respondentů to je 38,8%, známku 3 ohodnotilo 7 respondentů, 14,3% a známku 4 a 5 nedal žádný respondent, možnost „vůbec“ označil 1 respondent to je 2,1%, kterému se výuka předmětu nelíbila.

**GRAF Č. 7: JAK JSI SPOKOJEN/Á S VÝUKOU PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ – KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ?**



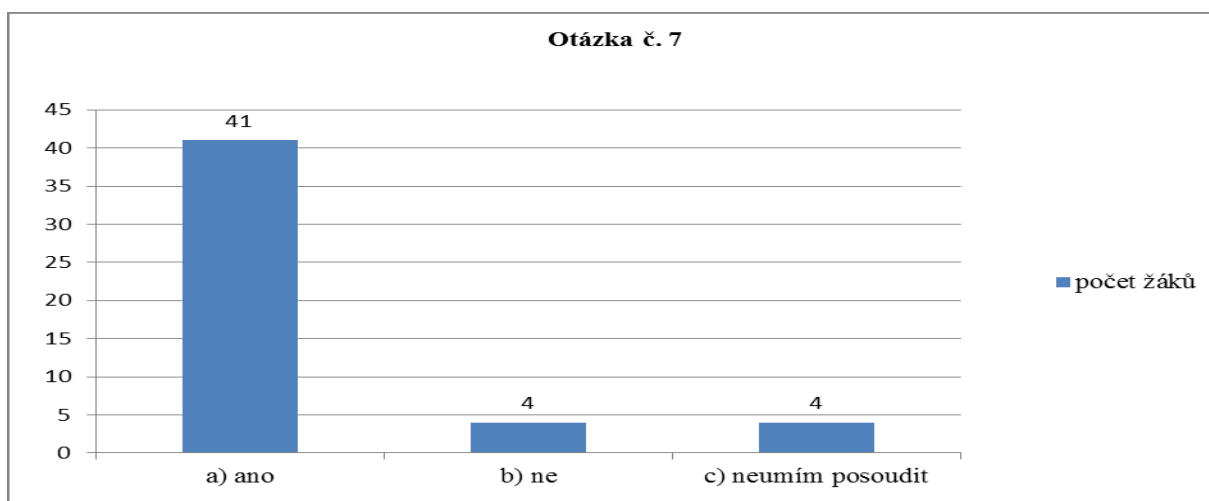
Zdroj grafu vlastní.

### Otázka č. 7 - Vyhovuje ti využívání instruktážního videa při výuce?

- a) ano
- b) ne
- c) neumím posoudit

Dále jsme se v dotazníkovém šetření zaměřili na zjištění, zda žáky zaujala názorná instruktážní videa, která jsou nedílnou součástí nového vzdělávacího programu a která při výuce Technologie přípravy pokrmů – Kulinářské umění pravidelně používáme. Odpověď ano uvedlo 41 respondentů, 83,6%. Nespokojení byli pouze 4 respondenti, 8,2%. Odpověď „neumím posoudit“ označili rovněž 4 respondenti, 8,2%. Graf ukazuje, že názornost je pro žáky při osvojování vědomostí a dovedností velmi důležitá.

#### **GRAF Č. 8: VYHOVUJE TI VYUŽÍVÁNÍ INSTRUKTÁŽNÍHO VIDEOA PŘI VÝUCE?**



Zdroj grafu vlastní.

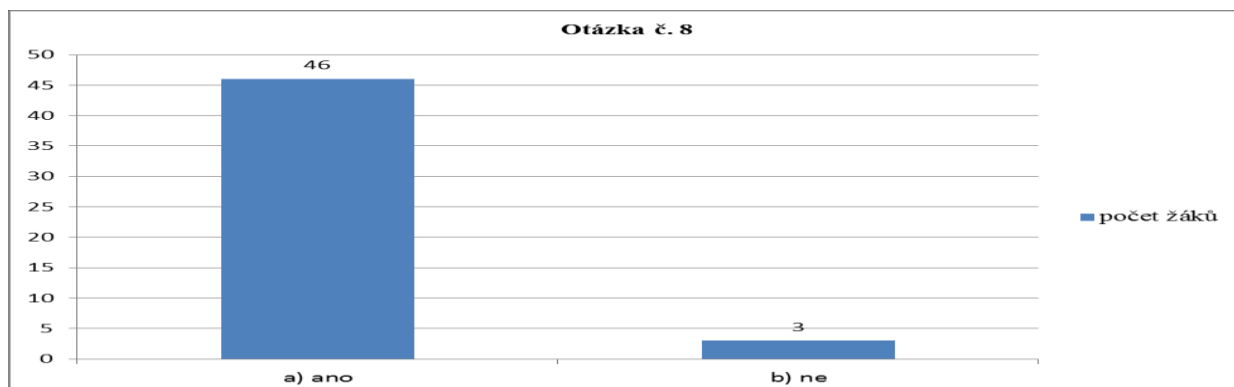
### Otázka č. 8 - Předvádí učitel praktickou instruktáž přípravy pokrmů tak, abys ji dokázal zopakovat?

- a) ano
- b) ne

Žáci se učí přípravu pokrmů nejen z videí v programu KU, ale také z přímé instruktáže vyučujícího. Jednou z důležitých podmínek dobré práce učitele je zpětná vazba, zda dokáže žákům předvést praktickou instruktáž přípravy pokrmu tak, aby žáci dovedli přípravu pokrmu zopakovat stejným způsobem. Na tuto otázku odpovědělo ano 46 respondentů, 93,9%, odpověď ne uvedli 3 respondenti, 6,1%.



**GRAF Č. 9: PŘEDVÁDÍ UČITEL PRAKTICKOU INSTRUKTÁŽ PŘÍPRAVY POKRMŮ TAK, ABYS JI DOKÁZAL ZOPAKOVAT?**



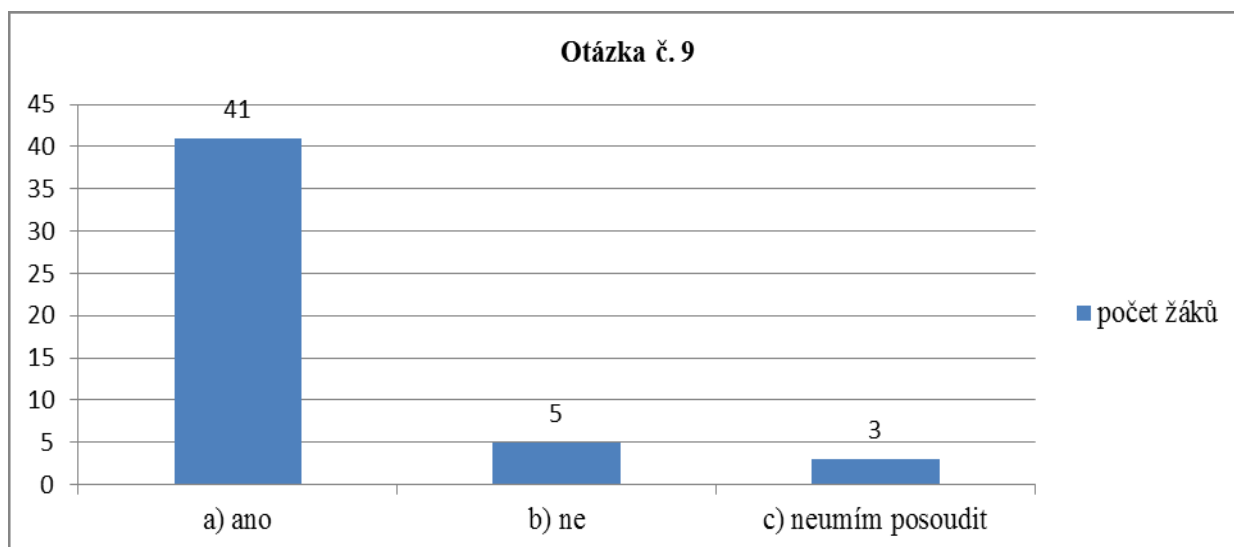
Zdroj grafu vlastní.

**Otázka č. 9 - Domníváš se, že máte v hodinách dostatečný prostor pro praktické vyzkoušení všech dovedností?**

- a) ano
- b) ne
- c) neumím posoudit

Cílem šetření bylo zjistit, zda je žákům poskytnut v hodinách Technologie přípravy pokrmů dostatečný prostor pro praktické vyzkoušení všech předváděných dovedností nebo jestli pociťují v této oblasti své odborné přípravy nedostatky. Z celkového počtu 49 respondentů je s dostatečným prostorem pro praktické vyzkoušení všech dovedností spokojeno 41 respondentů, 83,7%, určité nedostatky přiznává 5 respondentů, 10,2%, 3 respondenti, 6,1% neumějí tuto skutečnost posoudit.

**GRAF Č. 10: DOMNÍVÁŠ SE, ŽE MÁTE V HODINÁCH DOSTATEČNÝ PROSTOR PRO PRAKTICKÉ VYZKOUŠENÍ VŠECH DOVEDNOSTÍ?**



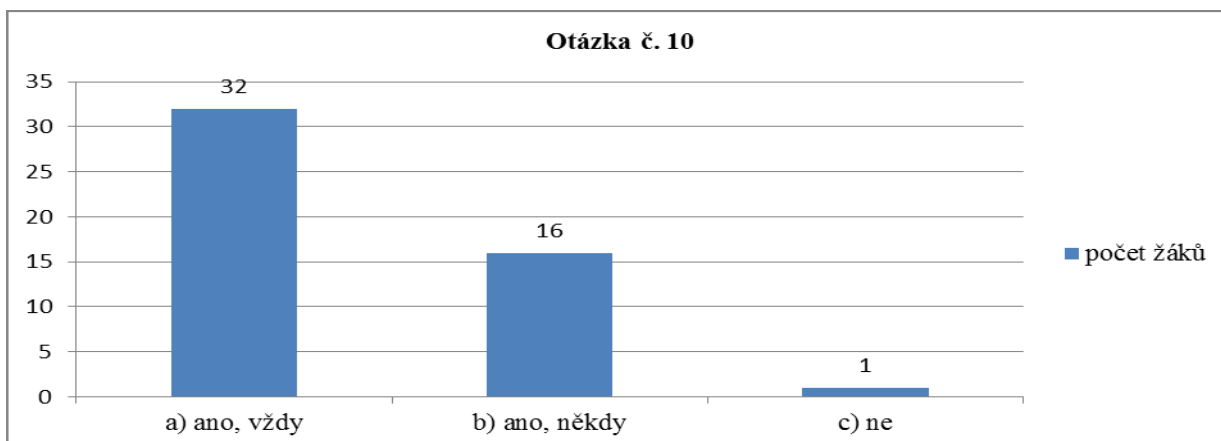
Zdroj grafu vlastní.

**Otázka č. 10 - Pokud se ti příprava pokrmu / provádění dovedností nedaří, poradí / předvede ti vyučující, jak máš správně postupovat?**

- a) ano, vždy
- b) ano, někdy
- c) ne

Cílem této otázky bylo zjistit, jaká je podle žáku reakce učitele na jejich problémy s přípravou pokrmů nebo při provádění dovedností. Odpověď „ano, vždy“ označilo 32 respondentů, 65,3%, „ano, někdy“ odpovědělo 16 respondentů, 32,6% a „ne“ označil pouze 1 respondent, 2,1%. Převládající odpověď „ano, vždy“ dokazuje, že učitel se žáky velmi dobře spolupracuje. Bohužel ne vždy ale časový plán výuky dovoluje učiteli několikrát předvést správný postup. Někdy také dochází k tomu, že o radu či pomoc žádají žáci, kteří předtím výuku nesledovali, příp. rušili výklad, potom je přirozené, že učitel může zopakování odmítnout.

**GRAF Č. 11: POKUD SE TI PŘÍPRAVA POKRMU / PROVÁDĚNÍ DOVEDNOSTÍ NEDAŘÍ, PORADÍ / PŘEDVEDE TI VYUČUJÍCÍ, JAK MÁŠ SPRÁVNĚ POSTUPOVAT?**



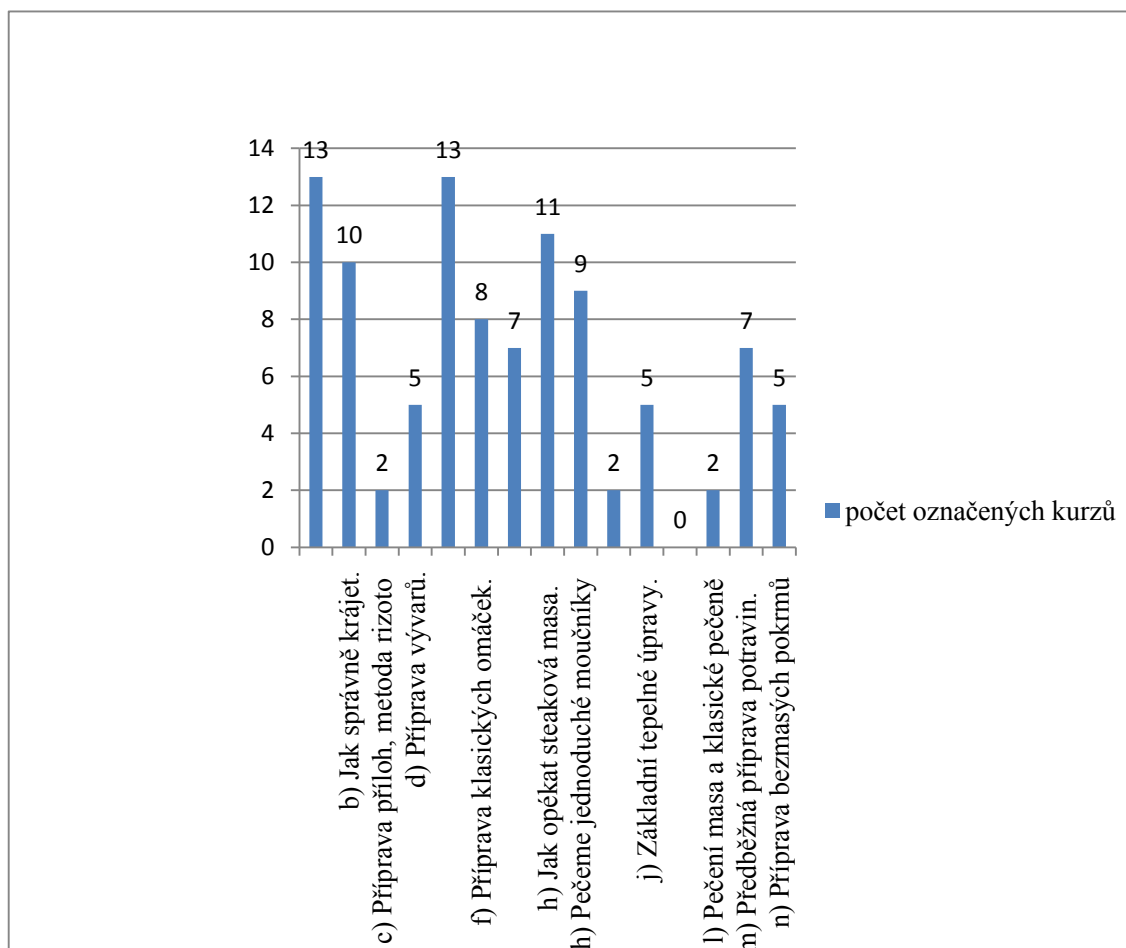
Zdroj grafu vlastní.

**Otázka č. 11 - Který z probíraných kurzů Tě nejvíce zaujal? Můžeš uvést až tři možnosti.**

- a) Broušení nožů na brusném kameni.
- b) Jak správně krájet.
- c) Příprava příloh, metoda rizoto
- d) Příprava vývarů.
- e) Krémové polévky zahuštěné jíškou.
- f) Příprava klasických omáček.
- g) Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná.
- h) Jak opékat steaková masa.
- ch) Pečeme jednoduché moučníky
- i) Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování.
- j) Základní tepelné úpravy.
- k) Grilování – masa, drůbeže a ryb.
- l) Pečení masa a klasické pečeně
- m) Předběžná příprava potravin.
- n) Příprava bezmasých pokrmů

Respondenti u této otázky se vyjádřili, které kurzy je nejvíc bavili při výuce. Mezi nejzajímavější kurzy žáci zařadili - Broušení nožů, Krémové polévky, Jak opékat steaková masa, Techniku krájení, Přípravu jednoduchých moučníků a klasických omáček.

**GRAF Č. 12: KTERÝ Z PROBÍRANÝCH KURZŮ TĚ NEJVÍCE ZAUJAL? MŮŽEŠ UVÉST AŽ TŘI MOŽNOSTI**

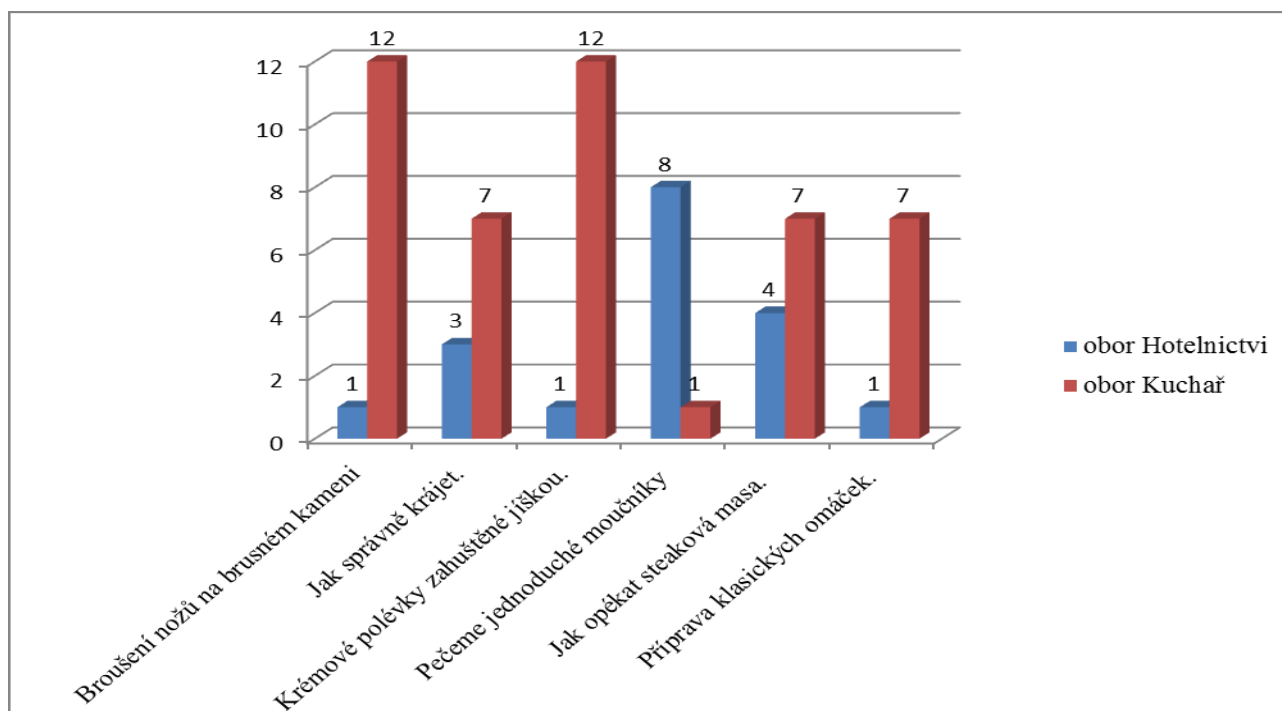


Zdroj grafu vlastní

Získaná data z otázky č. 11 jsme dále použili ke zjištění, zda se ve výběru kurzů projeví obor, který žák absolvuje (tj. Hotelnictví, Kuchař). Zaměřili jsme se ale pouze na šest nejoblíbenějších kurzů.

Z údajů v tabulce jasně vyplývá, že žáci oboru Kuchař preferují kurzy zaměřené na správnou techniku krájení a s tím spojenou dovednost broušení nožů. Dále upřednostňují kurzy zaměřené na přípravu pokrmů, které potom připravují i během odborného výcviku. Žáci oboru Hotelnictví vybírali spíše kurzy, které mohou využít při přípravě pokrmů doma například příprava jednoduchých moučníků.

**GRAF Č. 13: - OBLÍBENOST KURZŮ VE VZTAHU KE STUDOVANÉMU OBORU**



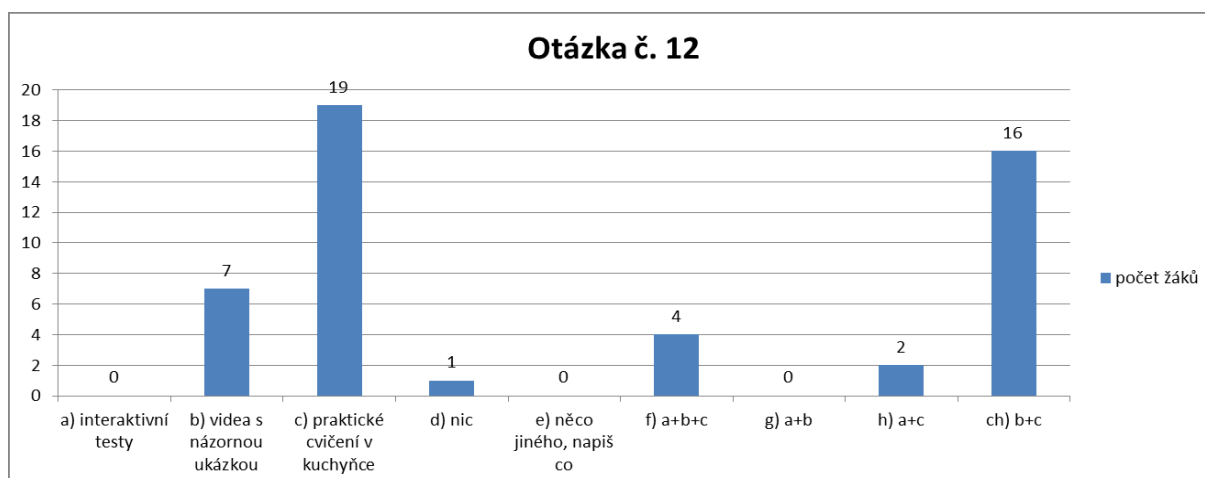
Zdroj grafu vlastní

**Otázka č. 12 – Co tě ve výuce nejvíc bavilo.**

- a) interaktivní testy
- b) videa s názornou ukázkou
- c) praktické cvičení v kuchyňce
- d) nic
- e) něco jiného, napiš co
- f) varianta a+b+c
- g) varianta a+b
- h) varianta a+c
- ch) varianta b+c

Z údajů uvedených je zřejmé, že většina žáků v rámci daného předmětu oceňuje názornost výuky a možnost aktivního využití získaných vědomostí a dovedností během praktických cvičení v kuchyňce. Možnost využít při přípravě na výuku interaktivní testy žáky zaujala minimálně.

**Graf č. 14: Co Tě ve výuce nejvíc bavilo?**



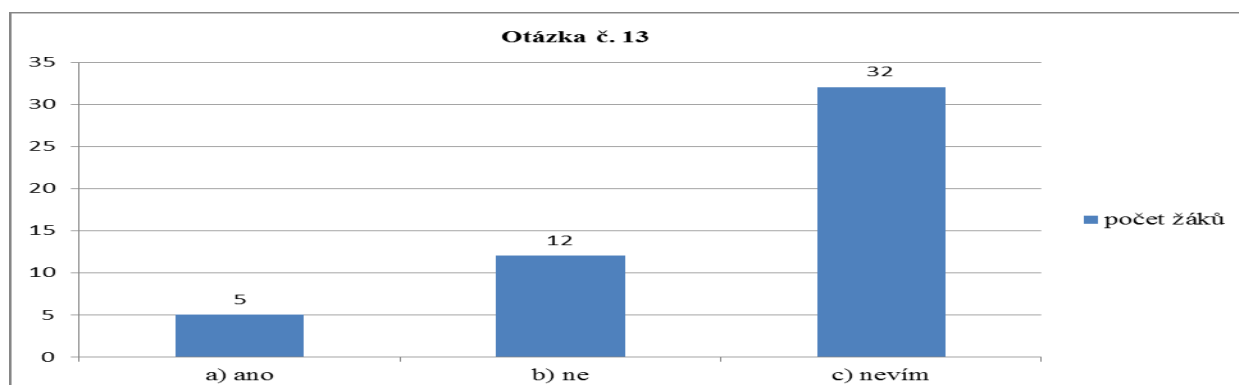
Zdroj grafu vlastní.

**Otázka č. 13 - Zařadil bys do výuky ještě nějaké téma?**

- a) ano
- b) ne
- c) nevím

Celkem 5 respondentů, 10,2% odpovědělo, že by uvítali zařazení dalších témat, blíže je ale nespecifikovali. Naprostá většina respondentů, celkem 32 to je 65,3% odpověděla na otázku „nevím“. Tato odpověď je podle našeho názoru ovlivněna malými praktickými zkušenostmi žáků, kteří si zatím nedovedou představit, jaká témata by pro ně v budoucí práci kuchaře mohla být důležitá. Přibližně čtvrtina respondentů (12, tj. 24,5 %) považují nabídku témat za dostatečnou.

**GRAF Č. 15: ZAŘADIL BYS DO VÝUKY JEŠTĚ NĚJAKÉ TÉMA?**



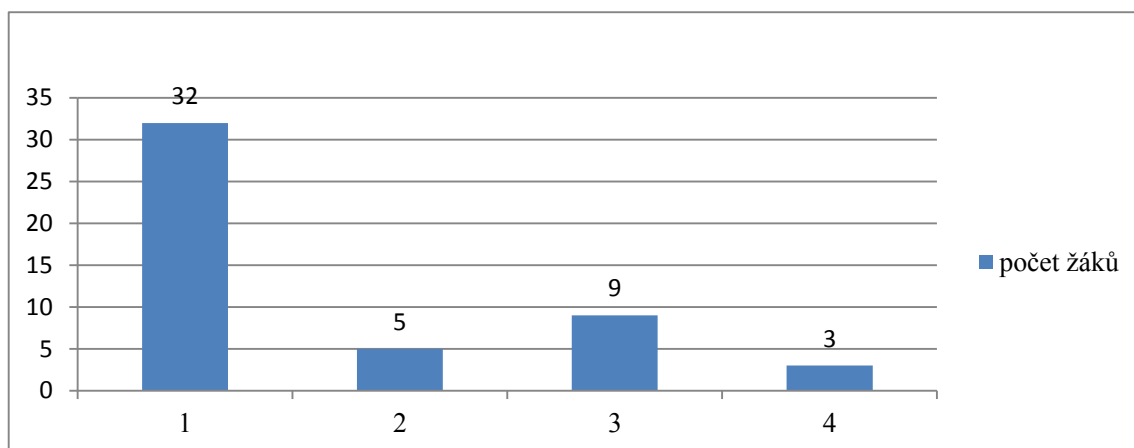
Zdroj grafu vlastní.

#### Otázka č. 14 - Jsi spokojený s výukou Kulinářského umění.

- 1) spokojený s výukou
- 2) doplnil bych výuku
- 3) nespokojeni s výukou
- 4) nevedli nic

V odpovědi na tuto otázku měli respondenti vyjádřit svou spokojenost s výukou. Žáků, kterým se výuka líbila nebo kteří neuváděli žádné problémy s výukou, bylo 32, 65,3%, žáků, kteří by doplnili výuku o určité téma je 5, 10,3%. Navrhovaná témata jako například Zahraniční a exotická kuchyně, Flambování, Restaurace s michelinskou hvězdou ... budou ve výuce zařazena až ve vyšším ročníku. Nespokojených s výukou bylo 9 respondentů, 18,3% a je zajímavé, že si nespokojení žáci protirečí – část uvádí, že je výuka příliš teoretická, někteří by navýšili počet hodin při praktickém cvičení.

**GRAF Č. 16: JSI SPOKOJENÝ S VÝUKOU KULINÁŘSKÉHO UMĚNÍ.**



Zdroj grafu vlastní.

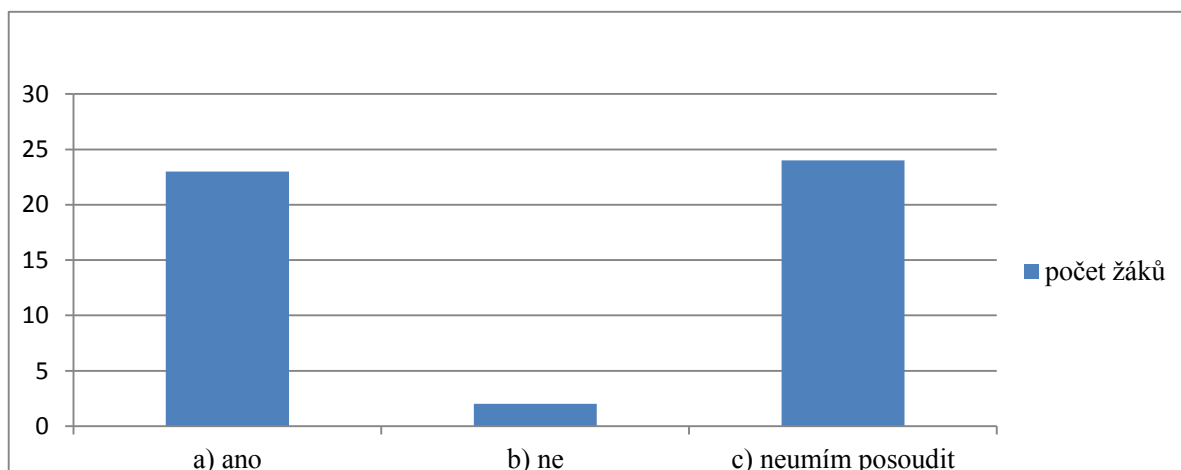
#### Otázka č. 15 - Motivuje Tě tento způsob výuky k lepší přípravě na vyučování Technologie přípravy pokrmů?

- a) ano a důvod
- b) ne a důvod
- c) neumím posoudit

Žáci, kteří odpověděli na položenou otázku kladně, uváděli následující důvody: baví mě to, líbí se mi to, chci toto povolání dělat dobře, je to zajímavější výuka. Kladných odpovědí bylo celkem 23 to je 46,9%. Záporně odpověděli 2 respondenti, 4,2%. Svou odpověď zdůvodnili následovně: způsob výuky je zastaralý, doma tato jídla nevaříme. Odpověď

„neumím posoudit“ uvedlo celkem 24 respondentů, 48,9%. Domnívám se, že tuto odpověď zvolilo mnoho žáků proto, aby nemuseli přemýšlet nad důvodem, proč je výuka motivuje nebo nemotivuje.

**GRAF Č. 17: MOTIVUJE TĚ TENTO ZPŮSOB VÝUKY K LEPŠÍ PŘÍPRAVĚ NA VYUČOVÁNÍ TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ?**



Zdroj grafu vlastní.

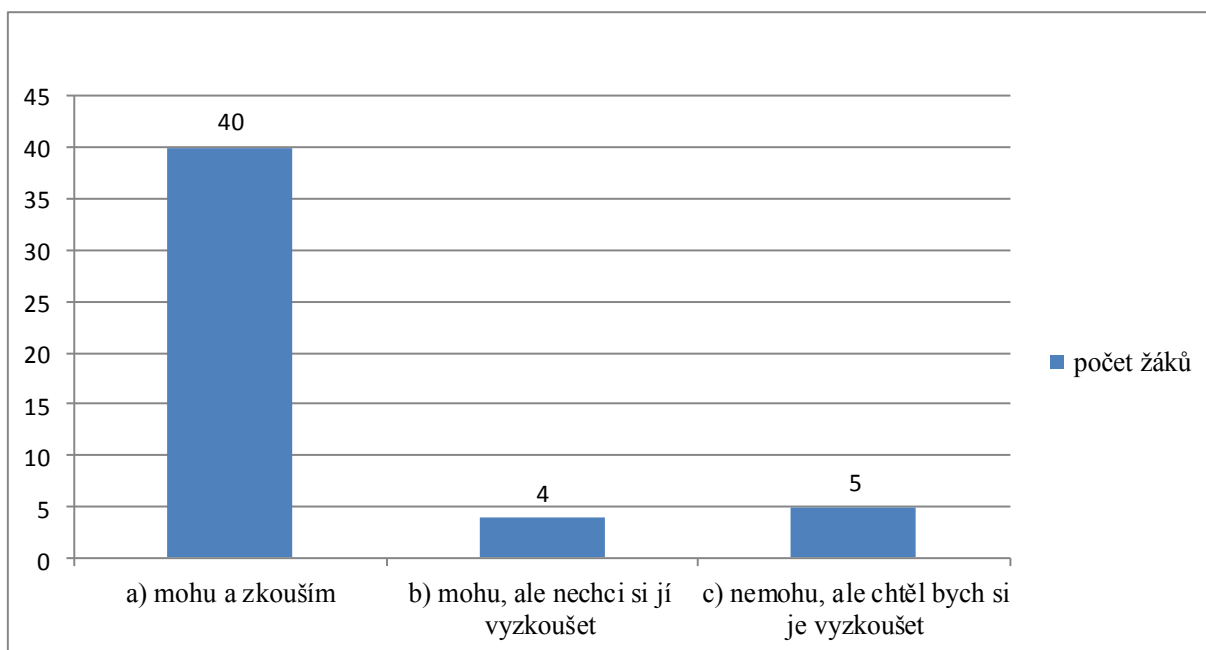
**Otázka č. 16 – Můžeš si své znalosti a dovednosti získané v Technologii přípravy pokrmů vyzkoušet při odborném výcviku?**

- a) mohu a zkouším
- b) mohu, ale nechci si je vyzkoušet
- c) nemohu, ale chtěl bych si je vyzkoušet

Odpověď žáků na tuto otázku mě jako učitele odborných předmětů velice zajímala. Jsem rád, že si žáci dle svého vyjádření mohou zkusit na pracovištích znalosti a dovednosti získané při výuce předmětu Technologie přípravy pokrmů – Kulinařské umění 40 respondentů tj. více než 81% odpovědělo, že si dovednosti můžou vyzkoušet a naučit se více dovedností a ty si fixovat. To je velmi pozitivní zjištění, které svědčí o tom, že žáci mají zájem, a že zvolený způsob výuky je motivačním faktorem pro přípravu na budoucí povolání. „Mohu, ale nechci si je vyzkoušet“ odpověděli 4 respondenti 8,2% a „nemohu, ale chtěl bych si je vyzkoušet“ odpovědělo 5 respondentů 10,2%. I tuto poslední odpověď lze hodnotit jako pozitivní – žáci projevují zájem o zvýšení dovedností. Do budoucna je nutné více spolupracovat s pracovišti, kde žáci absolvují odborný výcvik, aby jim tuto možnost poskytla. Nižší možnost si dovednosti zdokonalovat může souviset s charakterem pracoviště, na kterém vykonávají praxi, například výroba lahůdek – studená kuchyně.



**GRAF Č. 18: MŮŽEŠ SI SVÉ ZNALOSTI A DOVEDNOSTI ZÍSKANÉ V TECHNOLOGII PŘÍPRAVY POKRMŮ VYZKOUŠET PŘI ODBORNÉM VÝCVIKU?**



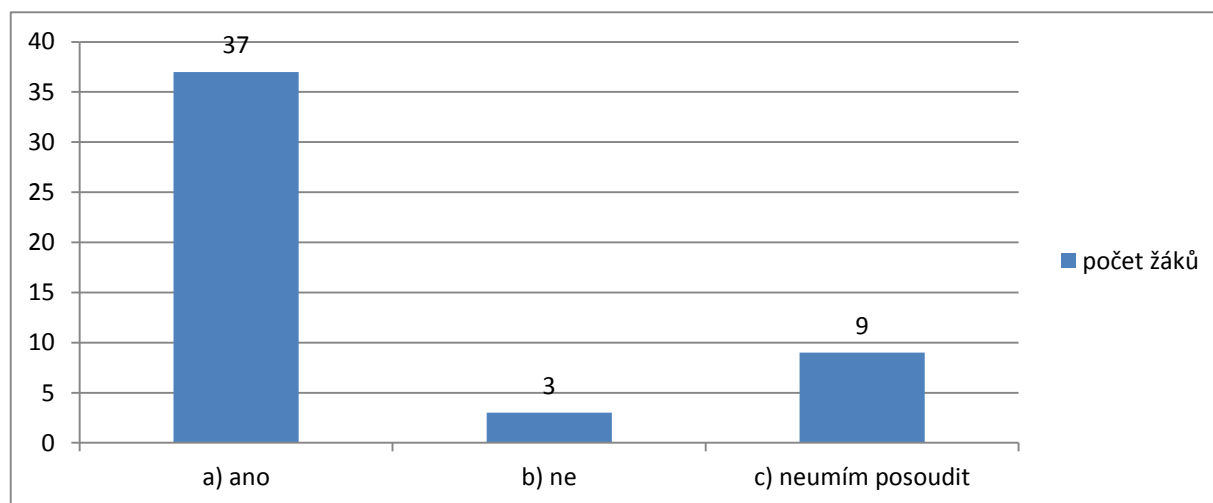
*Zdroj grafu vlastní.*

**Otázka č. 17 – Domníváš se, že znalosti a dovednosti získané v Technologii přípravy pokrmů uplatníš v budoucím povolání?**

- a) ano
- b) ne
- c) neumím posoudit

Celkem 37 respondentů (75,5%) se domnívá, že znalosti a dovednosti získané v Technologii přípravy pokrmů uplatní v budoucím povolání, 9 respondentů (18,4%) nedokáže tuto skutečnost posoudit a 3 respondenti (6,1%) si myslí, že tyto dovednosti a znalosti v praxi nevyužijí. U posledních dvou skupin respondentů lze z odpovědi usuzovat, že nejsou ještě rozhodnutí, zda toto povolání budou vykonávat.

**GRAF Č. 19: DOMNÍVÁŠ SE, ŽE ZNALOSTI A DOVEDNOSTI ZÍSKANÉ V TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ UPLATNÍŠ V BUDOUCÍM POVOLÁNÍ?**



Zdroj grafu vlastní.

## 2.3 Rozhovory

Získaná data z dotazníkového šetření byla doplněna rozhovory s žáky ze všech tří skupin. Rozhovory byly vedeny s 5 – 6 žáky z každé skupiny, celkem se zúčastnilo rozhovorů 16 žáků, to je cca 33% všech respondentů. Výběr žáků pro rozhovory byl zvolen náhodně, protože dříve hodnocený dotazník vyplňovali žáci anonymně.

### 2.3.1 Způsob vedení rozhovorů

Průběh rozhovorů probíhal tak, že jsem nejprve respondentům vysvětlil, jaký je smysl rozhovoru a jak přibližně budou rozhovory probíhat. Vysvětlil jsem, jak bude se získanými informacemi naloženo a neopomenul jsem ani upozornit na anonymitu odpovědí. Teprve když respondenti se vším souhlasili, začal jsem pokládat otázky. Rozhovor měl volnější průběh, snažil jsem se o udržení přátelské atmosféry a odpovědi mnou nebyly nijak komentované. V průběhu rozhovorů jsem byl přítomen pouze já a dotazovaný, tudíž rozhovor s každým žákem probíhal individuálně a s každým žákem samostatně, aby nedocházelo k ovlivňování odpovědí ostatními respondenty. Důležité bylo také prostředí, které jsem zvolil neutrální a to konkrétně v naší školní restauraci. Délka rozhovorů se žáky trvala přibližně 30 až 40 minut. Žákům bylo při rozhovoru položeno celkem 8 otázek, které doplnily informace k provedenému dotazníkovému šetření. Při rozhovorech jsem si psal poznámky na papír a tyto informace jsem poté přepsal do elektronické podoby. U rozhovorů jsem nepořizoval žádný audiovizuální záznam.

### 2.3.2 Vyhodnocení rozhovorů

#### Otázka č. 1

**Proč jsi/nejsi spokojený/á s výukou podle vzdělávacího programu „Kulinářské umění“?**

Převážná většina dotazovaných žáků je s výukou spokojena nebo to tvrdí? Vyhovuje jim názornost a přehlednost vzdělávacího programu, které přispívají k lepšímu pochopení učiva. Díky instruktážnímu videu a následné diskusi s vyučujícím si učivo i lépe zapamatují. Oceňují také jasně stanovené požadavky na zvládnutí učiva (testy, které mohou zkoušet opakovaně). Kladně hodnotí propojení teoretické výuky s praxí. „Jsem spokojená, protože tato výuka Technologie přípravy pokrmů je dobře a jasně zpracovaná, takže co se ve škole probírá, na praxi si také zkusíme, a více si upevňuju učivo“ (žákyně K2A).

#### Otázka č. 2

**Proč málo/pravidelně používáš internetovou aplikaci „Kulinářské umění“?**

U této otázky již můžeme sledovat určité rozdíly v odpovědích. Více než polovina žáků používá internetovou aplikaci často a pravidelně. Využívají ji k vypracování domácích úkolů a k přípravě na vyučování, vyhovuje jim snadná dostupnost, možnost pouštět si určité pasáže opakovaně, učení „přes internet“ považují za zajímavější než klasické učení z učebnice a poznámek v sešitě. U testů oceňují možnost opakovat ho tak dlouho, dokud nedosáhnou požadovaného výsledku, hranice úspěšnosti je 85%, procentuální výsledek je potom převeden na známku. Všichni tak mohou být úspěšní, což samozřejmě přispívá k lepší motivaci k učení. Zbývající čtyři žáci používají internetovou aplikaci pouze ve škole, jako důvod uvádějí nedostatek času „Málo to doma používám, protože mám brigádu a jiné záliby, ale ve škole se snažím být pozorný“. Snaží se potom využít hodiny Technologie přípravy pokrmů ve škole. Pro porovnání čas na domácí přípravu daného kurzu žákům zabere v průměru 20 minut (sledování videí a rekapitulace) a vypracovat kvíz trvá většinou 5 minut.

#### Otázka č. 3

**Proč tě nový způsob výuky motivuje/nemotivuje k přípravě na předmět Technologie přípravy pokrmů?**

Naprostá většina dotazovaných uvádí, že je daný způsob výuky motivuje – je zábavnější a názornější. Důležitá pro motivaci je i rychlá zpětná vazba, výsledky testů jsou k dispozici

okamžitě. Někteří žáci oboru Kuchař uvádějí, že se díky tomu naučí více v hodinách Technologie přípravy pokrmů ve škole než během praktického výcviku. Pouze dva žáci se necítí motivováni – výuka je podle nich příliš rychlá, nestíhají si dělat poznámky.

#### **Otázka č. 4**

**Pozoruješ nějaké zlepšení svých výsledků v předmětu Technologie přípravy pokrmů, v čem?**

Podobně jako u předchozí otázky i tady většina žáků hodnotí nový způsob výuky pozitivně. Konstatují, že mají více znalostí, díky lepším známám získávají větší sebejistotu a sebevědomí, nebojí se procvičovat nové techniky a zkoušet nové dovednosti, jsou odvážnější při přípravě jídel. Tato pozitiva se promítají i do celkového zlepšení vztahu k předmětu, potažmo k budoucí profesi. Žáci, kteří žádné zlepšení nepozorují, uvádějí, že je výuka nebaví, příp. že se málo věnují domácí přípravě (a to je asi důvod toho, že zlepšení nepozorují – když se nepravidelně připravují na výuku, tak se nemůžou zlepšovat). Zajímavé je, že zlepšení výsledků potvrzuje žák, který u předchozí otázky uvádí, že ho nový způsob výuky nemotivuje k přípravě na Technologie přípravy pokrmů.

#### **Otázka č. 5**

**Proč je pro tebe důležité, aby ti vyučující pomohl se správným postupem při přípravě pokrmu/při provádění dovedností?**

Všichni žáci zdůrazňují, že je pro ně výhodná okamžitá reakce učitele – chybu opraví hned, názorně ukáže, jak správně postupovat. To přispívá k lepšímu zapamatování, na pracovišti si potom žáci vědí rady sami „Když mi to vysvětlíte a ukážete dobře, tak si to zapamatuju hned, a když to používám na pracovišti, tak se nemusím skoro vůbec ptát, jak se to dělá.“ „Na praxi nám to kuchaři nedokážou vysvětlit. Proto jsem ráda, že nám to vysvětlíte a pomůžete nám s tím.“. Fixací znalostí a dovedností získávají i větší sebejistotu k závěrečným zkouškám a nemusela se pak bát, že něco zkazím u závěrečných zkoušek.“. Velmi kladně hodnotím i následující odpověď: „Tento bod je pro mě důležitý proto, abych se dále zdokonaloval a jednoho dne mohl překonat svého učitele.“

#### **Otázka č. 6**

**Proč považuješ za důležité, aby učitel při výuce prokázal i praktické odborné dovednosti a nejenom znalost teorie?**

Žáci považují za důležité, aby učitel nebyl jenom teoretik, který umí o dané problematice mluvit, ale je pro ně podstatnější, zda je odborníkem i po praktické stránce, tzn., jestli

dovednosti sám názorně předvede, umí dát praktickou radu, má zkušenosti i z provozu. Zvyšuje to i jeho autoritu u žáků. „Učitel by měl být odborník a měl by mít zkušenosti ve svém oboru, aby nás to správně učil.“ „Učitelova praktická dovednost mi pomůže víc než teoretická výuka.“

#### **Otázka č. 7**

##### **Jak podporují/nepodporují na pracovišti tvoji snahu vyzkoušet v praxi znalosti a dovednosti z „Kulinářského umění“?**

U této otázky většina žáků odpověděla, že na pracovišti jejich snahu vyzkoušet znalosti a dovednosti z Kulinářského umění podporují. Na některých pracovištích s touto aplikací sami pracují, jinde vítají možnost naučit se něco nového i od našich žáků. „Na pracovišti vítají nové postupy a jsou tady rádi, že mám snahu a nějaké znalosti a dále mě podporují a zdokonalují.“ „Mou snahu na pracovišti podporují, plánují práci tak, aby navazovala na výuku ve škole, což se mi líbí a můžu si své dovednosti upevňovat.“ Na některých pracovištích hodně záleží na konkrétních zaměstnancích. Pouze u pěti pracovišť žáci uvádějí, že narážejí na nepochopení. „Na praxi to nepodporují, nemáme na to čas, prý se to hodí do restaurací, ale ne do školní jídelny.“ „Nepodporují mě, měla bych podle nich všechno umět ze školy. A čas si něco vyzkoušet nemám.“

#### **Otázka č. 8**

##### **Který způsob výuky je pro tebe lepší? Ten původní nebo Kulinářské umění?**

Naprostá většina žáků dává přednost Kulinářskému umění před původní klasickou výukou předmětu Technologie přípravy pokrmů. Důvody se stále opakují – názornost, přehlednost a snadnější orientace, nácvik praktických dovedností, větší zajímavost, modernost, snadnější zapamatování učiva. Dva žáci by uvítali kombinaci obou způsobů „Obě dvě výuky by byly dobré, kdybychom je měli dohromady, zápisky jsou fakt důležité, ale i videa jsou zajímavý“. „Já bych řekla, že pro mě je lepší, když si píšeme zápisky, tak se máme do čeho kouknout v sešitě. Ale kulinářské umění taky není špatné, to nám taky něco dá.“ Pouze jedno hodnocení Kulinářského umění bylo negativní – „Původní výuka mi vyhovovala více, byla pro mě víc přehledná a nemusel jsem se tolik učit“.

**Tady bych ještě rád uvedl názor učitelů, který tento odborný předmět na naší škole vyučují, aby byl pohled objektivní, zda jsou žáci úspěšnější ve výuce díky nové formě výuky a aby bylo relevantní srovnání žáků a učitelů.**

Změna výuky odborného předmětu Technologie přípravy pokrmů je správným krokem. Žáci se více zapojují do výuky a díky možnosti si probírané učivo ihned vyzkoušet při praktické výuce jsou také více motivovaní. Pro vyučujícího je i neocenitelná zpětná vazba kdy ihned může korigovat případné nedostatky při nacvičování různých kulinářských technik. Žák si procvičuje jak novou techniku tak zároveň, jelikož je výuka koncipovaná od lehčích základních technik po ty složitější, dochází k procvičování již probraného učiva. Při laboratorních cvičeních se nám velmi osvědčila skupinová výuka. Při ní jsou žáci rozděleni do pracovních skupin po čtyřech, a úkoly, které mají zadávány a řeší společnou prací svých členů. Základem výuky ve skupinách jsou vazby mezi členy skupiny, učitel komunikuje s celými skupinami, které si řídí svou vnitřní činnost a její výsledky prezentují za celou skupinu, v tomto případě v podobě pokrmu. Skupinová výuka musí být učitelem dobře připravena a řízena a v tomto případě je vysoce efektivní. Nový způsob výuky zároveň umožňuje vyučujícímu zaujímat individuálnější přístup k jednotlivci, protože má přehled o jeho výsledcích z kvízů a díky skupinové podpoře se usnadňuje a zefektivňuje činnost členů skupiny a jejich učení. I slabší žák má v dobře fungující skupině šanci uplatnit svůj příspěvek a zefektivnit své učení. Při aplikaci problémových vyučovacích metod v odborném předmětu Technologie přípravy pokrmů se nám velmi osvědčilo používání metod heuristické povahy, protože svým charakterem podporují logické a kreativní myšlení, vytvářejí prostor pro iniciativu utváření vlastního názoru. Vedou k samostatnosti a k lepší komunikativnosti. Pomáhají tak žákům více se přibližovat praxi a lépe se adaptovat v tržních podmínkách. Pro vyučujícího je výuka náročnější na přípravu a plánování výuky, pokud však bude výsledek, lépe připravení žáci určitě zvýšené úsilí pedagoga je dobře investované.

### 2.3.3 Shrnutí výsledků výzkumu

Před zahájením výzkumu jsem si položil základní otázku, zda se zavedení nového vzdělávacího programu Kulinářské umění pozitivně projeví v přístupu žáků k předmětu Technologie přípravy pokrmů. Dotazníkové šetření i rozhovor jsem zaměřil na zjištění, zda se zvýší zájem žáků o předmět Technologie přípravy pokrmů a jejich motivace k přípravě na tento předmět, zda se zlepší jejich studijní výsledky a aktivita při vyučování, zda se inovace ve výuce promítne i do vztahu učitel – žák. Sledoval jsem také rozdíly mezi jednotlivými skupinami respondentů.

Výsledky výzkumu ukazují, že naprostá většina respondentů – žáků hodnotí zavedení nového způsobu výuky pozitivně. Využití interaktivní metody spojené důsledně s možností praktického ověřování získaných znalostí a dovedností vede ke zvýšení zájmu žáků nejen o předmět Technologie přípravy pokrmů, ale u žáků oboru Kuchař i k růstu zájmu o budoucí profesi jako takovou. Ukazuje se, že žáci využívají výukový program k častější domácí přípravě, možnost opakovat testy je motivuje ke snaze dosáhnout co nejlepšího výsledku, tím se zlepšují i jejich studijní výsledky v rámci předmětu. Díky neustálému propojování s praktickými cvičeními získávají žáci větší sebejistotu při plnění zadaných úkolů, jsou aktivnější a nebojí se potom ani při praktickém výcviku uplatňovat nově nabyté dovednosti.

Dochází i k posunu ve vztahu učitel – žák. Učitel přestává být pouze tím, kdo předává teoretické informace, načerpané z knih, ale stává se skutečným partnerem žáka, kterému odborné dovednosti prakticky předvádí, kterému radí a pomáhá při řešení konkrétních úkolů při přípravě pokrmů. Roste tak vzájemná důvěra, žák má možnost se přesvědčit, že učitel sám ovládá to, co vyžaduje od něj. Výsledkem je posílení přirozené autority učitele, respektování jeho osobnosti.

Rozdíly mezi jednotlivými skupinami respondentů lze vysledovat pouze u některých otázek. U otázky č. 4, která se týká přípravy na vyučování, se projevilo, že žáci oboru Hotelnictví jsou zvyklí se pravidelněji připravovat na výuku. Z odpovědí na otázku č. 11 (oblíbené kurzy) vyplývá, že žáci oboru Kuchař preferují kurzy, které jsou pro ně „profesně důležité“ například techniky krájení, broušení nožů, příprava pokrmů běžných v rámci odborného výcviku. Žáci oboru Hotelnictví upřednostňují spíše získání dovedností, které mohou využít i doma, například příprava jednoduchých moučníků.

### 3. DISKUZE

Významným poznáním při shromažďování podkladů pro napsání mé práce je, že období pouhého jednoho školního pololetí je velmi krátká doba na posouzení, zda nová metoda výuky přináší očekávané dlouhodobé výsledky. Když jsem si toto téma vybral, byla vybraná střední škola na úplném začátku v realizaci takové významné změny, jako je úplná změna způsobu výuky zásadního odborného předmětu pro budoucí gastronomy. Zpočátku se zdálo, že změna metody výuky nebude mít až tak zásadní vliv na celkový koncept výuky. Při testování na vybrané skupině žáků, která měla možnost již některé metody výuky vyzkoušet, nebylo až tak zřejmé jak náročná je to změna. Vybraná skupina žáků měla možnost se seznámit s výukovými audiovizuálními didaktickými pomůckami, a také měli žáci možnost si přímo sami nové učební pomůcky sami otestovat. Přesto i díky této metodě výuky, kdy je hodina strukturovaná tak, že se žáci seznámí s cílem hodiny, následně se krok za krokem seznámí s probíranou kulinářskou technikou a v závěru si za pomoci interaktivního testu probrané učivo zopakují, lze konstatovat lepší motivaci a aktivitu žáků a také snadnější pochopení probíraného učiva. Žáci si probrané teoretické znalosti hned vyzkouší v praxi ve cvičných kuchyňkách. V souvislosti s mou prací byli právě tito žáci konfrontováni s původním stylem výuky a také s novým způsobem výuky. V zásadě by se dalo říci, že byla očekávatelná reakce v šetření pozitivního hodnocení právě nového způsobu. Zpracování mé práce mělo být z časového hlediska více rozloženo do delšího období. To znamená již od počátku mého studia, kdy žáci ještě neměli ani povědomí o připravované změně a naopak závěry by bylo možné učinit až za dva roky, kdy by své vzdělávání ukončovala první skupina žáků, kteří jsou vzděláváni dle nového školního vzdělávacího programu. Co se mi však v mé práci podařilo vyjádřit, je praktická stránka problematiky mnou zvoleného tématu. Jsem přesvědčen o správném postupu při zavádění nové výukové metody do praxe na naší škole.

Poznání, které si odnáším z vypracování této práce je, že jsem získal možnost si prakticky vyzkoušet a aplikovat nově nabyté vědomosti získané studiem a také více vnímat změnu ve způsobu vzdělávání, na které jsem se mohl plně podílet ve vybrané škole.



## 4. ZÁVĚR

Tato práce poukazuje na to, jak konkrétní střední škola pracuje na implementaci nové výukové metody. Vybranou školou je páteřní škola Ústeckého kraje a to Hotelová škola, Střední průmyslová škola a Obchodní akademie, Benešovo náměstí 1, Teplice, příspěvková organizace. Tato střední škola patří mezi školy, které mají své jméno vybudované v rámci České republiky, ale také spolupracuje i s příhraničím. Práce však neměla za cíl popsat úspěchy vybraného školského zařízení, ale na konkrétním příkladu vysvětlit a popsat význam práce související se změnou způsobu výuky odborného předmětu s využitím moderních přístupů ve výuce a navrácení většího prostoru pro praktický výcvik žáků. Škola si dala za cíl zatraktivnit učební obor Kuchař a obor Hotelnictví, u kterého se potýká se značným snížením zájmu o tento obor. Zájem o tento obor klesá i přesto, že kuchař má téměř stoprocentní uplatnění na trhu práce, jelikož je dnes velký nedostatek kvalifikovaných kuchařů. V době vypracovávání této práce je škola se zavedením nového způsobu výuky na samém začátku, ale přesto lze říci, že je možné změřit lepší motivovanost žáků a zájem o výuku. Úspěch změny způsobu výuky je především závislý na lidech. Motivace pedagogů je díky impulsu od vedení školy na vysoké úrovni a tak předpoklad výrazné změny ve způsobu výuky a přístupu k žákům je zaručená. V praktické části této práce bylo prokázáno, že naprostá většina respondentů – žáků hodnotí zavedení nového způsobu výuky pozitivně. Využití interaktivní metody spojené důsledně s možností praktického ověřování získaných znalostí a dovedností vede ke zvýšení zájmu žáků nejen o předmět Technologie přípravy pokrmů, ale u žáků oboru Kuchař i k růstu zájmu o budoucí profesi jako takovou. Ukazuje se, že žáci využívají výukový program k častější domácí přípravě, možnost opakovat testy je motivuje ke snaze dosáhnout co nejlepšího výsledku, tím se zlepšují i jejich studijní výsledky v rámci předmětu. Díky neustálému propojování s praktickými cvičeními získávají žáci větší sebejistotu při plnění zadaných úkolů, jsou aktivnější a nebojí se potom ani při praktickém výcviku uplatňovat nově nabyté dovednosti.

Z pohledu odborného učitele je hlavním cílem podnítit a zvýšit zájem studentů o odborný předmět Technologie přípravy pokrmů. Prostředkem k jeho dosažení je použití nejvhodnějších vyučovacích metod a postupů, proto aby kladně ovlivnily přístup žáků k předmětu a vhodně je motivovali k lepším výsledkům. Pouze vzájemná provázanost

těchto aspektů ve výuce může vést k naplnění poslání odborné školy, jejíž cíle směřují k zvýšení odborné úrovně našich žáků.

Předpoklad, že zavedení interaktivního způsobu výuky, který umožňuje výrazné propojení teorie s praxí a klade důraz na okamžitou možnost použít teoretické poznatky při plnění konkrétních praktických úkolů, povede k aktivizaci žáků, se na vybraném vzorku žáků potvrdil. Dalším předpokladem je, že se u žáků oboru Kuchař projeví zájem o složitější úpravy pokrmů, protože se s nimi již setkali v praxi a budou mít větší motivaci si je osvojit. Zatím to není možné zcela potvrdit, protože zavedení nového způsobu výuky je teprve v počátcích, ale již někteří jednotlivci dosahují větších úspěchů na odborných soutěžích s kuchařskou tematikou. Jako příklad lze uvést stříbrnou medaili na soutěži Gastro Junior Brno – Bidvest Cup 2017, na 23. ročníku soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie - Mezinárodní mistrovství České republiky. Na soutěži Gastro Labe 2017 v Děčíně škola obsadila páté místo v kategorii družstev, které se zúčastnilo celkem dvacet družstev z různých gastronomických škol. Další úspěch ze soutěže Makro – Kuchařský pětiboj, který se zabývá kulinářskou technikou krájení nožem je ze dne 7. 4. 2017, kde žák 3. ročníku obsadil krásné čtvrté místo a byl právě z vybrané skupiny, na které nová metoda výuky byla testována. Celkem se zúčastnilo čtyřicet dva soutěžících.

## RESUMÉ

Tato bakalářská práce pojednává o zkušenosti se změnou způsobu výuky předmětu Technologie přípravy pokrmů, která spočívá v zavedení vzdělávacího programu „Kulinářské umění“. Bakalářská práce je rozdělena do dvou částí. V teoretické části se zabývám vymezením pojmů metody výuky a didaktické pomůcky. Dále se věnuji charakteristice školy, rámcovému vzdělávacímu programu, školnímu vzdělávacímu programu, předmětu Technologie přípravy pokrmů a Kulinářského umění. Praktická část pak popisuje provedení pedagogického šetření, které řešilo, zda nová metoda je pro žáky více motivující a umožňuje tak zlepšení studijních výsledků žáků v odborném předmětu Technologie přípravy pokrmů.

### **Summary:**

This bachelor thesis describes the experience with the transformation of the style of teaching the subject cooking techniques. This transformation is based on launching the Gourmet cooking programme. The thesis is divided into two parts. In its theoretical part I focus on the terminology and terms of the educational method and didactical aids. I also describe the characteristics of the school, Framework education program, School education program and subjects of Kitchen technology and Gourmet cooking programme. Practical part describes the method of educational survey finding out if the method launched is more motivating and therefore creates more space for improving the studying results in the subject of Kitchen technology.

## SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

ČERVENKOVÁ, Iva. *Výukové metody a organizace vyučování*. Ostrava, 2013. Studijní opora. Ostravská univerzita v Ostravě. Vedoucí práce PhDr. Mgr. Martin Kaleja, Ph.D. ISBN 978-80-7464-238-8

GAVORA, Peter. *Úvod do pedagogického výzkumu*. 2., rozš. České vyd. Brno: Paido, 2010. ISBN 978-80-7315-185-0.

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

MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-731-5039-5.

PRŮCHA, J., WALTEROVÁ, E., MAREŠ, J. a kol. *Pedagogický slovník*. 4. vyd. Praha: Portál, 2003. ISBN 80-7178-722-8.

ZORMANOVÁ, Lucie. *Výukové metody v pedagogice: tradiční a inovativní metody, transmisivní a konstruktivistické pojetí výuky, klasifikace výukových metod*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2012. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-4100-0.

### **Internetové zdroje:**

*Klasifikace výukových metod podle I. J. Lerner* [online]. In.: Plzeň: Západočeská univerzita, 2009, s. 1 [cit. 2017-03-23]. Dostupné z: <http://dielektrika.kvalitne.cz/klasiflerner.html>

*Klíčové kompetence ve výuce na základní škole a gymnáziu*. [online]. In: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV), divize VÚP, 2011 [cit. 2016-11-25]. ISBN 978-80-87000-72-4. Dostupné z: [http://www.nuv.cz/uploads/Publikace/vup/Klicove\\_kompetence.pdf](http://www.nuv.cz/uploads/Publikace/vup/Klicove_kompetence.pdf)

*Koncepce vzdělávání oboru Hotelnictví 65-42-M/01* [online]. In.: Teplice, 2015 [cit. 2017-01-20]. Dostupné z: [http://www.sostp.cz/content/hotelnictvi-65-42-m01\\_2016](http://www.sostp.cz/content/hotelnictvi-65-42-m01_2016)

*Koncepce vzdělávání oboru Kuchař 65-51-H/01* [online]. In.: Teplice, 2015 [cit. 2017-01-20]. Dostupné z: [http://www.sostp.cz/content/hotelnictvi-65-42-m01\\_2016](http://www.sostp.cz/content/hotelnictvi-65-42-m01_2016)

*Leták pro podporu kurikulární reformy* [online]. In.: Praha: MŠMT: Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2012 [cit. 2017-01-10]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/vzdelavani/letak-pro-podporu-kurikularni-reformy-1>

LERNER, I. J. *Didaktické základy metod výuky* [online]. In.: [cit. 2016-12-07]. Dostupné z: [http://www.pf.ujep.cz/obecna-didaktika/pdf/Vyukove\\_metody.pdf](http://www.pf.ujep.cz/obecna-didaktika/pdf/Vyukove_metody.pdf)

*Metody výuky* [online]. In.: [cit. 2017-03-23]. Dostupné z: <http://dielektrika.kvalitne.cz/metody.html>.

*Rámcové vzdělávací programy pro obory vzdělání středního odborného vzdělávání* [online]. Praha, 2007 [cit. 2017-01-12]. Dostupné z: <http://www.nuov.cz/ramcove-vzdelavaci-programy>

*Výukové metody* [online]. [cit. 2016-12-20]. Dostupné z: <http://projekty.osu.cz/svp/opory/pdf-cervenkova-vyukove-metody-a-organizace-vyucovani.pdf>

*Výchova kuchařů v Čechách. Revoluce v praktickém vzdělávání studentů.: Kulinářské umění*. [online]., 4 [cit. 2017-01-13]. Dostupné z: <http://www.stamgastagurman.cz/aktualita.php?id=2985>

<http://e-vsudybyl.cz/clanky/vzdelavaci-program-kulinarske-umeni-4000.html>

## SEZNAM PŘÍLOH

1. UČEBNÍ PLÁN OBORU VZDĚLÁNÍ: 65 – 51 – H / 01 KUCHARĚ – ČÍŠNÍK ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU KUCHARĚ
2. UČEBNÍ PLÁN – ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM HOT – HOTELNICTVÍ A TURISMUS
3. CHARAKTERISTIKA UČIVA TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ OBOR – HOTELNICTVÍ Z ROKU 2012
4. CHARAKTERISTIKA UČIVA TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ OBOR – HOTELNICTVÍ Z ROKU 2016
5. CHARAKTERISTIKA UČIVA TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ OBOR – KUCHARĚ Z ROKU 2012
6. CHARAKTERISTIKA UČIVA TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ OBOR – KUCHARĚ Z ROKU 2016
7. ZAPOJENÍ STUDENŮ DO VÝUKY DLE KULINÁŘSKÉHO UMĚNÍ – SYSTÉM VÝUKY
8. OSVĚDČENÍ O ABSOLVOVÁNÍ VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU KU – ZÁKLADNÍ PRÁCE S NOŽEM
9. SEZNAM GRAFŮ
10. SEZNAM OBRÁZKŮ
11. DOTAZNÍK
12. OTÁZKY K ROZHOVORU
13. DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ
14. PÍSEMNÝ ZÁZNAM ROZHOVORŮ Z RESPONDENTEM

## PŘÍLOHA Č. 1

Obor vzdělání: 65 – 51 – H / 01	<b>Kuchař – číšník</b>
Školní vzdělávací program :	<b>Kuchař</b>
<b>Forma studia :</b>	denní, tříletý učební obor
<b>Dosažení stupeň vzdělání :</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Podmínky pro přijetí :</b>	splnění podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče
<b>Ukončení studia :</b>	vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou
<b>Doklad o vzdělání :</b>	dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list
<b>Uplatnění absolventa :</b>	Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař zejména v pozici zaměstnance. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání.
<b>Další vzdělávání :</b>	absolvent je připraven ke studiu určeném pro absolventy tříletých učebních oborů, ukončené maturitní zkouškou

<b>UČEBNÍ PLÁN – Školní vzdělávací program - KUCHAR</b>			
<b>Vyučovací předměty</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>
Český jazyk	1	1	1
První cizí jazyk	2	2	2
Druhý cizí jazyk	1	1	1
Konverzace v prvním cizím	0	0,5	0,5
Základy společenských věd	1	1	1
Základy přírodních věd	1	1	1
Matematika	1	1	1
Literatura a kultura	1	1	0
Tělesná výchova	1	1	1
Práce s počítačem	1	1	1
Ekonomika a podnikání	1	1	1
Technologie přípravy pokrmů	2	3	2,5
Speciální technologie	0	0	2
Potraviny a výživa	1,5	1,5	1,5
Zařízení a provoz	1,5	0	0
Stolničení	1	1	1
Společenská výchova	0	0,5	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
<b>CELKEM</b>	<b>32</b>	<b>35</b>	<b>35</b>

**Poznámky:**

1. Vyučování je po celou dobu studia organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
2. V teoretické výuce je stanoveno v 1. ročníku 34 hodin, ve 2. a 3. ročníku 35 hodin týdně.
3. V odborném výcviku je stanoveno v 1. ročníku 30 týdně, ve 2. a 3. ročníku 35 hodin týdně.
4. Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy nebo na pracovištích smluvních partnerů školy pod vedením učitele nebo instruktora odborného výcviku.
5. V rámci výuky tělesné výchovy je v prvním ročníku zařazen lyžařský kurz.
6. Nad rámec výuky jsou nabízeny odborné kurzy – barmanský, vyřezávání zeleniny, studená kuchyně, sommeliér, baristiky, apod.

## PŘÍLOHA Č. 2. UČEBNÍ PLÁN – ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – HOT – HOTELNICTVÍ A TURISMUS

Obor vzdělání: **65 – 42 – M / 01**

Školní vzdělávací program:

**Forma studia:**

**Dosažení stupeň vzdělání:**

**Podmínky pro přijetí:**

**Ukončení studia:**

**Doklad o vzdělání:**

**Uplatnění absolventa:**

**Hotelnictví**

**HOT – Hotelnictví a turismus**

denní, čtyřletý obor s maturitou

střední vzdělání s maturitní zkouškou

splnění podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče

vzdělání se ukončuje maturitní zkouškou

dokladem o získání středního vzdělání s maturitní zkouškou je vysvědčení o maturitní zkoušce

Absolventi najdou uplatnění ve středních THP funkcích ve službách stravovacích, ubytovacích, informačních a dalších službách cestovního ruchu, budou vykonávat odborné činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí v nejrůznějších pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele a podnikatele.

UČEBNÍ PLÁN – Školní vzdělávací program – HOT – Hotelnictví a turismus				
Povinné vyučovací předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Český jazyk a komunikace	2	1	1	1
Cizí jazyk I.	4 (4)	4 (4)	4 (4)	4 (4)
Cizí jazyk II.	4 (4)	4 (4)	4 (4)	4 (4)
Literatura a dějiny kultury	2	2	2	2
Základy společenských věd	1	1	1	1
Dějepis	0	0	1	1
Právo	0	0	1	1
Základy přírodních věd	2	0	0	0
Nauka o výživě a ekologie	0	2	0	0
Matematika	2	3	4	5
Praktická matematika	2	0	0	0
Tělesná výchova	2	2	2	2
Práce s počítačem	2 (2)	2 (2)	0	0
Základy ekonomiky	0	2	0	0
Ekonomika	0	0	0	2
Účetnictví	0	0	2	2
Technika obsluhy služeb	2 (2)	2 (2)	3 (3)	1 (1)
Technologie přípravy pokrmů	5 (5)	5 (5)	0	1 (1)
Kultura osobního projevu	1	0	0	0
Hotelový provoz	0	0	2	1
Hotelový software	0	0	1 (1)	0
Podnikání v hotelnictví	0	0	2	0
Marketing a management	0	0	0	2
Zeměpis cestovního ruchu	0	0	2	3
Cestovní ruch	0	0	1	0
Průvodcovská činnost	0	0	1	0
Technika administrativy	2 (2)	0	0	0
Obchodní korespondence	0	2 (2)	0	0
<b>CELKEM HODIN V TÝDNU</b>	<b>33 (19)</b>	<b>32 (19)</b>	<b>34 (12)</b>	<b>34 (10)</b>
Odborná praxe (v týdnech)	3	4	4	2
Sportovní kurz (v týdnech)	1	0	1	0

**Poznámky:**



1. V rámci výuky je během 4 let zařazeno celkem 13 týdnů odborné praxe, kterou žáci vykonávají na pracovištích školy nebo smluvních partnerů. Odborná praxe je obvykle 14 denní. Škola vyžaduje 100% plnění, případné výjimky schvaluje ředitel školy.
2. Odbornou praxi je možné také absolvovat na pracovištích smluvních partnerů v zahraničí. Jedná se zejména o Německo.
3. Škola umožňuje po dovršení 18. let věku absolvovat letní zahraničí praxi v rozsahu 2. až 4. měsíců. Je možné se ucházet o pracovní-studijní stáž ve Švýcarsku v délce 4 měsíců.
4. Absolvování odborné praxe je nutnou podmínkou pro klasifikaci předmětu „Technika obsluhy služeb (TOS)“, v případě, že žák/žákyně neabsolvuje odbornou praxi v plném rozsahu, vyučující předmětu TOS hodnotí žáka N – neklasifikován.

### **PŘÍLOHA Č. 3. CHARAKTERISTIKA UČIVA TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ OBOR – HOTELNICTVÍ Z ROKU 2012**

Výuka odborného předmětu je zajišťována v 1. a 2. ročníku, jedenkrát týdně v pětihodinovém bloku a ve 4. ročníku jednu hodinu týdně. Předmět je rozdělen na teoretickou a praktickou část. V teoretické části jsou žáci seznámeni s poznatkami o potravinách, technologickými postupy výroby pokrmů. Naučí se zpracovat kalkulační listy a vyúčtování laboratorního cvičení. V praktické části vyučovacího bloku se teoretické poznatky žáků procvičují v odborné učebně.

V 1. ročníku se žáci seznámí se zásadami hygieny a bezpečnosti práce, s vybavením odborných učeben. Naučí se základní technologické postupy výroby jednoduchých pokrmů.

Ve 2. ročníku se žáci seznámí se složitější přípravou pokrmů, přípravou minutkové kuchyně. Seznámí se s pokrmy mezinárodní kuchyně a několika národních kuchyní. Sestavují menu vhodné k určité příležitosti podle gastronomických pravidel. Provádějí samostatně kalkulaci jednotlivých pokrmů a závěrečné vyúčtování.

Ve 4. ročníku se žáci zdokonalí v přípravě pokrmů složitějšího a slavnostního menu.

Výuka předmětu je zakončena praktickou zkouškou, propojenou s odbornými předměty TOS, Nauka o nápojích a Nauka o víně.

#### Učební pomůcky:

Receptury teplých a studených pokrmů, odborné časopisy, odborná literatura z internetu, DVD – video ukázky.

Ochranné pomůcky: pracovní oděv (bílé tričko, kuchařské bílé kalhoty, zástěra, pokrývka hlavy - čepice nebo šátek), utěrky, pracovní boty, nůž.

## **PŘÍLOHA Č. 4. CHARAKTERISTIKA UČIVA TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ OBOR – HOTELNICTVÍ Z ROKU 2016**

### Charakteristika učiva

Výuka odborného předmětu je zajišťována v 1. a 2. ročníku, jedenkrát týdně v pětihodinovém bloku a ve 4. ročníku jednu hodinu týdně. Předmět je rozdělen na teoretickou a praktickou část. V teoretické části jsou žáci seznámeni s poznatky o potravinách, technologickými postupy výroby pokrmů. Naučí se zpracovat kalkulační listy a vyúčtování laboratorního cvičení. V praktické části vyučovacího bloku se teoretické poznatky žáků procvičují v odborné učebně.

V 1. ročníku se žáci seznámí se zásadami hygieny a bezpečnosti práce, s vybavením odborných učeben. Naučí se základní technologické postupy výroby jednoduchých pokrmů.

Ve 2. ročníku se žáci seznámí se složitější přípravou pokrmů, přípravou minutkové kuchyně. Seznámí se s pokrmy mezinárodní kuchyně a několika národních kuchyní. Sestavují menu vhodné k určité příležitosti podle gastronomických pravidel. Provádějí samostatně kalkulaci jednotlivých pokrmů a závěrečné vyúčtování.

Ve 4. ročníku se žáci zdokonalí v přípravě pokrmů složitého a slavnostního menu.

Výuka předmětu je zakončena praktickou zkouškou, propojenou s odbornými předměty TOS, Nauka o nápojích a Nauka o víně.

### Učební pomůcky:

Receptury teplých a studených pokrmů, odborné časopisy, odborná literatura z internetu, DVD – video ukázky. Interaktivní výukový program Kulinářské umění.

Ochranné pomůcky: pracovní oděv (bílé tričko, kuchařské bílé kalhoty, zástěra, pokrývka hlavy - čepice nebo šátek), utěrky, pracovní boty, nůž.

## **PŘÍLOHA Č. 5. CHARAKTERISTIKA UČIVA TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ OBOR – KUCHAR Z ROKU 2012**

Obsah učiva je zaměřen na základní dělení potravin a jejich předběžnou a tepelnou úpravu.

Učivo je rozděleno do tří ročníků.

První ročník je zaměřen na hygienické a bezpečnostní předpisy, systém sledování kritických bodů (HACCP), základní tepelné úpravy, přípravy polévek a omáček, příloh a jejich doplňků a bezmasých pokrmů.

Druhý ročník se specializuje na přípravu pokrmů z mas jatečných zvířat, drůbeže, mletých mas, vnitřností, zvěřiny, ryb a mořských plodů. Při výuce je zdůrazňováno dodržování zásad přípravy pokrmů, technologických postupů a dodržování norem. Je kladen důraz na pečlivost a preciznost přípravy a podávání pokrmů.

Třetí ročník navazuje na učivo prvního a druhého ročníku a rozšiřuje znalosti o dalším využití masa, zejména při přípravě minutkových pokrmů a specialit rozdělených dle druhů masa a tepelné úpravy. Zabývá se výběrem vhodných příloh k minutkovým pokrmům, dohotovováním šťávy a vhodných příloh a doplňků. Dále je zaměřeno na výrobky studené kuchyně, studené a teplé předkrmy a přípravu studených i teplých moučníků.

### Učební pomůcky:

Učebnice, receptury pokrmů teplé a studené kuchyně, odborné časopisy, odborná literatura, audiovizuální pomůcky (DVD, video, CD), odborné články a informace z internetu, interaktivní tabule.

## **PŘÍLOHA Č. 6. CHARAKTERISTIKA UČIVA TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ OBOR – KUCHAR Z ROKU 2016**

Obsah učiva je zaměřen na předběžnou a tepelnou úpravu surovin, přípravu pokrmů s využitím tradičních i kulinářských technik. Učivo je rozděleno do tří ročníků.

První ročník je zaměřen na základní hygienické a bezpečnostní předpisy, práci s recepturou a nástroji, základní techniky práce s nožem, základní tepelné úpravy, přípravy vývarů, polévek a omáček, příloh a bezmasých pokrmů. Druhý ročník se specializuje na přípravu pokrmů z mas jatečných zvířat, drůbeže, mletých mas, vnitřností, zvěřiny, ryb a mořských plodů. Při výuce je zdůrazňováno dodržování zásad přípravy pokrmů, technologických postupů a dodržování receptů. Je kladen důraz na hospodárnost a efektivitu při přípravě pokrmů.

Třetí ročník navazuje na učivo druhého ročníku a rozšiřuje znalosti o dalším využití masa, zejména při přípravě minutkových pokrmů, dále na výrobky studené kuchyně a přípravu studených a teplých předkrmů. Rozšiřuje znalosti z oblasti přípravy moučnicků a tvorby vlastních receptur. Tyto znalosti žák využije k přípravě samostatné odborné práci.

### Učební pomůcky:

Učebnice, odborné časopisy, odborná literatura, audiovizuální pomůcky (DVD, video, CD), odborné články, interaktivní výukový program Kulinářské umění.

## PŘÍLOHA Č. 7. ZAPOJENÍ STUDENTŮ DO VÝUKY DLE KULINÁŘSKÉHO UMĚNÍ – SYSTÉM VÝUKY

- ✓ Teoretická výuka konkrétní kulinářské techniky ve škole – online video kurz KU
- ✓ Hromadná rekapitulace a kvíz ve škole
- ✓ Individuální studium konkrétní kulinářské techniky – online video kurz KU
- ✓ Individuální kvíz konkrétní kulinářské techniky – minimální cíl 85%
- ✓ Praktická výuka konkrétní kulinářské techniky ve škole
- ✓ Praxe v externích provozech

## PŘÍLOHA Č. 8. OSVĚDČENÍ O ABSOLVOVÁNÍ VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU KU – ZÁKLADNÍ PRÁCE S NOŽEM

		Číslo osvědčení:
 Kulinářské umění		
R & B Gastronomy, s.r.o. Praha, IČ 24765554		
<b>OSVĚDČENÍ</b>		
<b>O ABSOLVOVÁNÍ VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU</b>		
<b>ZÁKLADY PRÁCE S NOŽEM</b>		
Akreditováno MŠMT ČR dne ..... pod č.j.:.....		
<b>jméno, příjmení, datum narození</b>		
absolvoval(a) výše zmíněný vzdělávací program v rámci dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků v celkové délce 6 vyučovacích hodin		
V Praze dne: .....		..... Zakladatel Kulinářského umění
		

## PŘÍLOHA Č. 9. SEZNAM GRAFŮ

Graf č. 1: Pohlaví respondentů .....	35
Graf č. 2: Máš možnost internetového připojení mimo školu? .....	35
Graf č. 3: S jakým zařízením pracuješ při domácí přípravě na výuku Technologie přípravy pokrmů KU? .....	36
Graf č. 4: Jak často využíváš internetovou aplikaci Kulinářské umění? .....	37
Graf č. 5: Jak často využíváš internetovou aplikaci Kulinářské umění? (jednotlivé skupiny respondentů) .....	38
Graf č. 6: Měl/a jsi nějaké informace o dosavadní výuce Technologie přípravy pokrmů od starších spolužáků? .....	39
Graf č. 7: Jak jsi spokojen/á s výukou předmětu Technologie přípravy pokrmů – Kulinářské umění? .....	39
Graf č. 8: Vyhovuje ti využívání instruktážního videa při výuce? .....	40
Graf č. 9: Předvádí učitel praktickou instruktáž přípravy pokrmů tak, abys ji dokázal zopakovat? .....	41
Graf č. 10: Domníváš se, že máte v hodinách dostatečný prostor pro praktické vyzkoušení všech dovedností? .....	42
Graf č. 11: Pokud se ti příprava pokrmu / provádění dovedností nedaří, poradí / předvede ti vyučující, jak máš správně postupovat? .....	43
Graf č. 12: Který z probíraných kurzů Tě nejvíce zaujal? Můžeš uvést až tři možnosti.....	44
Graf č. 13: - Oblíbenost kurzů ve vztahu ke studovanému oboru. <b>Chyba! Záložka není definována.</b>	
Graf č. 14: Co Tě ve výuce nejvíc bavilo? .....	46
Graf č. 15: Zařadil bys do výuky ještě nějaké téma? .....	46
Graf č. 16: Jsi spokojený s výukou Kulinářského umění. ....	47
Graf č. 17: Motivuje Tě tento způsob výuky k lepší přípravě na vyučování Technologie přípravy pokrmů? .....	48
Graf č. 18: Můžeš si své znalosti a dovednosti získané v Technologii přípravy pokrmů vyzkoušet při odborném výcviku? .....	49
Graf č. 19: Domníváš se, že znalosti a dovednosti získané v technologii přípravy pokrmů uplatníš v budoucím povolání? .....	50

## **PŘÍLOHA Č. 10. SEZNAM OBRÁZKŮ**

<b>OBRÁZEK Č. 1 – SYSTÉM KURIKULÁRNÍCH DOKUMENTŮ.....</b>	<b>15</b>
<b>OBRÁZEK Č. 2 – PŘEHLED KULINÁŘSKÝCH TECHNIK V TEMATICKÉM CELKU.....</b>	<b>20</b>
<b>OBRÁZEK Č. 3 – KURZ BROUŠENÍ NOŽŮ NA BRUSNÉM KAMENI .....</b>	<b>21</b>
<b>OBRÁZEK Č. 4 – REKAPITULACE - BROUŠENÍ NOŽŮ NA BRUSNÉM KAMENI .....</b>	<b>21</b>
<b>OBRÁZEK Č. 5 – KVÍZ - BROUŠENÍ NOŽŮ NA BRUSNÉM KAMENI .....</b>	<b>22</b>
<b>OBRÁZEK Č. 6 – VYHODNOCENÍ KVÍZU - BROUŠENÍ NOŽŮ NA BRUSNÉM KAMENI.....</b>	<b>22</b>
<b>OBRÁZEK Č. 7 – VYHODNOCENÍ KVÍZU Z ODKAZEM NA CHYBU - BROUŠENÍ NOŽŮ NA BRUSNÉM KAMENI.....</b>	<b>23</b>
<b>OBRÁZEK Č. 8: PROCENTO ZAPAMATOVATELNOSTI UČIVA PODLE ZVOLENÉ METODY.....</b>	<b>29</b>
<b>OBRÁZEK Č. 9 – FOTOGRAFIE – PRAKTICKÁ ČÁST VÝUKY VE CVIČNÉ KUCHYŇCE .....</b>	<b>31</b>



## **PŘÍLOHA Č. 11. DOTAZNÍK**

**Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola, Teplice**

**Dotazník ke zjišťování zpětné vazby žáků.**

**Spokojenost žáků s nově zavedeným způsobem výuky předmětu Technologie  
přípravy pokrmů – Kulinářské umění**

**1. Jsi?**

- a. dívka
- b. chlapec

**2. Máš možnost internetového připojení mimo školu?**

- a. doma
- b. v mobilním telefonu
- c. nemám

**3. S jakým zařízením pracuješ při domácí přípravě na výuku Technologie přípravy  
pokrmů – Kulinářské umění?**

- a. stolní počítač
- b. notebook
- c. tablet
- d. mobilní telefon

**4. Jak často využíváš internetovou aplikaci Kulinářské umění?**

- a. denně
- b. minimálně 1x týdně
- c. pouze před hodinou Technologie přípravy pokrmů
- d. nikdy
- e. jinak, napiš jak často

---

**5. Měl/a jsi nějaké informace o dosavadní výuce Technologie přípravy pokrmů od  
starších spolužáků?**

- a. ano
- b. ne

**6. Jak jsi spokojen s výukou předmětu Technologie přípravy pokrmů- Kulinářské umění?**

Velmi 1      2      3      4      5      vůbec

**7. Vyhovuje ti využívání instruktážního videa při výuce?**

- a) ano
- b) ne
- c) neumím posoudit

**8. Předvádí učitel praktickou instruktáž přípravy pokrmu tak, abys ji dokázal zopakovat?**

- a) ano
- b) ne
- uved' proč

.....  
.....  
.....

**9. Domníváš se, že máte v hodinách dostatečný prostor pro praktické vyzkoušení všech dovedností?**

- a) ano
- b) ne
- c) neumím posoudit

**10. Pokud se ti příprava pokrmu/provádění dovednosti nedaří, poradí/předvede ti vyučující, jak máš správně postupovat?**

- a) ano, vždy
- b) ano, někdy
- c) ne

**11. Který z probíraných kurzů Tě nejvíce zaujal? Můžeš uvést až tři možnosti.**

- a) Broušení nožů na brusném kameni.
- b) Jak správně krájet.
- c) Příprava příloh, metoda rizoto
- d) Příprava vývarů.
- e) Krémové polévky zahuštěné jíškou.

- f) Příprava klasických omáček.
- g) Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná
- h) Jak opékat steaková masa.
- ch) Pečeme jednoduché moučníky
- i) Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování.
- j) Základní tepelné úpravy.
- k) Grilování – masa, drůbeže a ryb.
- l) Pečení masa a klasické pečeně
- m) Předběžná příprava potravin.
- n) Příprava bezmasých pokrmů

**12. Co Tě ve výuce nejvíc bavilo?**

- a) Interaktivní testy
- b) videa s názornou ukázkou probíraného tématu
- c) větší využívání internetu
- d) praktické cvičení ve cvičné kuchyni
- e) nic
- f) něco jiného, napiš prosím co

.....

- g) varianta a+b+c
- h) varianta a+b
- i) varianta a+c
- j) varianta b+c

**13. Zařadil bys do výuky ještě nějaké další téma?**

- a) ano, napiš prosím jaké

.....

- b) ne
- c) nevím

**14. Co se Ti na výuce nelíbilo? (napiš prosím co)**

.....  
 .....  
 .....

**15. Motivuje tě tento způsob výuky k lepší přípravě na vyučování Technologie přípravy pokrmů?**

a) ano, proč

.....

b) ne, proč

.....

c) neumím posoudit

**16. Můžeš si své znalosti a dovednosti z předmětu Technologie přípravy pokrmů vyzkoušet při odborném výcviku?**

a) mohu a zkusím

b) mohu, ale nechci si je vyzkoušet

zdůvodni-proč: -

.....

.....

.....

.....

c) nemohu, ale chtěl bych si je vyzkoušet

zdůvodni, proč si je nemůžeš vyzkoušet na pracovišti

**17. Domníváš se, že znalosti a dovednosti získané v Technologie přípravy pokrmů uplatníš v budoucím povolání?**

a) ano

b) ne

c) neumím posoudit

❖ Děkuji Vám za čas, který jste věnovali vyplnění dotazníku!

## **PŘÍLOHA Č. 12. OTÁZKY K ROZHOVORU**

### **Otázka č. 1**

Proč jsi/nejsi spokojený/á s výukou podle vzdělávacího programu „Kulinářské umění“?

### **Otázka č. 2**

Proč málo/pravidelně používáš internetovou aplikaci „Kulinářské umění“?

### **Otázka č. 3**

Proč tě nový způsob výuky motivuje/nemotivuje k přípravě na předmět Technologie přípravy pokrmů?

### **Otázka č. 4**

Pozoruješ nějaké zlepšení svých výsledků v předmětu Technologie přípravy pokrmů, v čem?

### **Otázka č. 5**

Proč je pro tebe důležité, aby ti vyučující pomohl se správným postupem při přípravě pokrmu/při provádění dovedností?

### **Otázka č. 6**

Proč považuješ za důležité, aby učitel při výuce prokázal i praktické odborné dovednosti a nejenom znalost teorie?

### **Otázka č. 7**

Jak podporují/nepodporují na pracovišti tvoji snahu vyzkoušet v praxi znalosti a dovednosti z „Kulinářského umění“?

### **Otázka č. 8**

Který způsob výuky je pro tebe lepší? Ten původní nebo Kulinářské umění?

## PŘÍLOHA Č. 13. DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ

Tabulka - Shrnutí odpovědí respondentů na dotazník - třída K 2A. Otázka číslo 1 až 11;

Respondent	Otázka č. 1	Otázka č. 2	Otázka č. 3	Otázka č. 4	Otázka č. 5	Otázka č. 6	Otázka č. 7	Otázka č. 8	Otázka č. 9	Otázka č. 10	Otázka č. 11
1	B	A, B	B	B	B	1	A	A	A	A	D, H,
2	B	B	D	B	A	3	C	B	B	B	J,
3	A	A	B	B	B	1	B	A	A	B	Nevím
4	B	A, B	B, C	C	B	3	A	A	A	A	M
5	A	A, B	D	D	B	3	A	A	A	B	D, L, M,
6	B	A, B	A	C	A	2	A	A	B	B	NEUVEDL
7	B	B	B, D	D	B	2	A	A	C	A	NEUVEDL
8	A	A, B	B	B	B	2	A	A	A	B	H, M,
9	B	A, B	A, C, D,	B	B	1	A	A	B	A	H, I,
10	B	A, B	B, C	E	B	2	A	A	A	B	E, J, M,
11	B	A, B	A	C	A	1	A	B	A	B	C, H, J,
12	B	A, B	A, B	B	B	A	A	A	C	A	D, H, J
13	A	A, B	B	A	B	Vůbec	B	B	C	C	H
14	B	B	B, C	D	B	3	A	A	B	B	B, D, L,
15	A	B	B	B	B	2	A	A	A	B	D, H, M,
16	A	A	A, B	A	B	3	A	A	A	B	B, H, M,

Tabulka - Shrnutí odpovědí respondentů na dotazník - třída K 2A. Otázka číslo 12 až 17;

Respondent	Otázka č. 12	Otázka č. 13	Otázka č. 14	Otázka č. 15	Otázka č. 16	Otázka č. 17
1	B	B	Výuka je dobrá	C	A	A
2	C	C	Nic	C	A	A
3	B	C	Píšeme moc zápisků	C	C	B
4	B, C	C	Vše je ok	(A) Baví mě to	A	A
5	B	C	Moc jsem toho nedělala (nemoc)	(A) Líbí se mi to	A	C
6	B, C	B	Nevím, celkem vše je dobré	C	A	A
7	C	(A) RMH	NEUVEDL	(B) Způsob výuky je zastaralí	B	C
8	B	(A) Flamb	Vše v pořádku	C	A	B
9	B, C	C	Nemohu použít mobil ve výuce	(A) Chci to v životě dělat (povolání)	A	A
10	A, C	C	Rychlé projetí tématu	(A) Abych měl lepší výsledky	A	A
11	B, C	C	Vše je ok	(A) Umí to vysvětlit	A	A
12	B	C	Neuvedl	C	B Není čas na praxi	C
13	D	C	Líbila se mi témata	C	(C) Na praxi to neděláme	C
14	C	C	Dá se to vydržet	(A) Baví mě to	A	C
15	B,	C	Všechno je dobrý	C	A	A
16	B, C	C	Chování žáků	Lépe to pochopím	A	A

Tabulka - Shrnutí odpovědí respondentů na dotazník - třída K 3A. Otázka číslo 1 až 11;

Respondent	Otázka č. 1	Otázka č. 2	Otázka č. 3	Otázka č. 4	Otázka č. 5	Otázka č. 6	Otázka č. 7	Otázka č. 8	Otázka č. 9	Otázka č. 10	Otázka č. 11
1	B	A	A,B	B	B	2	A	A	A	A	A, B, E,
2	B	A,B	A,B,C,D,	B	B	2	A	A	A	B	E, F, N
3	B	A	A,D	B	B	2	A	A	A	A	B, G
4	B	A,B	B,C	B	B	3	A	A	A	A	A, G,
5	A	B	B,C	B	B	2	A	A	A	A	A, E, F,
6	B	A,B	B,D	C	B	2	A	A	A	A	A, G
7	B	A,B	A,D	B	B	2	A	A	A	A	A
8	A	A	A,B,D	B	B	1	A	A	A	A	B, E, M,
9	A	A,B	B,D	C	B	1	A	A	A	A	A, E, F
10	A	A,B	B,D	C	B	2	A	A	A	A	A, E, F,
11	A	A,B	B,C,D,	B	B	1	A	A	A	A	C, E, G,
12	A	A,B	A,B, C,D	B	B	2	A	A	A	B	E
13	B	A	B,C	C	B	1	A	A	A	A	A, E, F,
14	B	A,B	B,C,D,	B	B	2	A	A	A	A	A, F, N
15	B	A,B,	B,D	B	B	2	A	A	A	B	A, B, F
16	B	A,B	A,D	B	B	1	A	A	A	A	A,B,
17	B	A	B	B	B	2	A	A	A	A	A
18	B	B	C,D	B	B	2	A	A	A	A	C, G, N

Tabulka - Shrnutí odpovědí respondentů na dotazník - třída K 3A. Otázka číslo 12 až 17;

Respondent	Otázka č. 12	Otázka č. 13	Otázka č. 14	Otázka č. 15	Otázka č. 16	Otázka č. 17
1	B,C	B	Výuka mi vyhovuje	C	A	A
2	A,C	C	Nedostatečná teorie	C	A	A
3	B,C	B	Nic	C	A	A
4	B,C	B	Nic	C	A	C
5	A,B,C	B	Nic	C	(B) Jsem líný	A
6	A,B,C,	C	Nevím	C	A	A
7	B,C	B	Vyhovuje mi výuka	(A) Baví mě to	A	A
8	B,C	C	Nevedl	(A) Víc mě to baví	A	A
9	A,B,C,	B	Vyhovuje mi výuka	(A) Neumím posoudit	A	A
10	A,B,C	C	Výuka mi vyhovuje	C	A	A
11	B,C	C	Výuka je dobrá, učitel to umí	(A) Neumím posoudit	A	A
12	B,C	C	Vyhovuje mi to	C	A	A
13	B,C	C	Je to hodně učiva	C	A	A
14	B,C	B	Nic	C	A	A
15	C	C	Je málo hodin KU	(A) Rád uprav. maso	(C) Praxi mám ve stud. kuchyni	C
16	C	C	Jsem spokojen	C	(C) Praxi mám ve SK	A
17	B,C	C	Málo hodin KU	(A) Baví mě to	A	A
18	B,C	C	Málo hodin KU	Lépe to pochopím	Na praxi se KU neučí	A

Tabulka - Shrnutí odpovědí respondentů na dotazník - třída HŠ 2A. Otázka číslo 1 až 11;

Respondent	Otázka č. 1	Otázka č. 2	Otázka č. 3	Otázka č. 4	Otázka č. 5	Otázka č. 6	Otázka č. 7	Otázka č. 8	Otázka č. 9	Otázka č. 10	Otázka č. 11
1	B	A,B	B,D	A	A	2	C	A	A	A	H
2	B	A,B	C,D	C	B	1	A	A	B	A	CH
3	A	A,B	B,D	B	B	1	A	A	A	B	G, H, CH
4	B	A	B	B	B	2	C	A	A	A	H
5	A	B	B	A	A	VEL.	A	A	A	A	H, I,
6	A	A,B	B,C	B	A	1	A	A	A	B	CH
7	A	A,B	A,B	B	B	1	A	A	A	A	G
8	B	A	B	A	B	VEL.	A	A	A	A	A, B,
9	B	A	B	B	B	VEL.	A	A	A	B	B, J,
10	A	A	A	B	A	1	C	A	A	A	CH,
11	A	A,B	B,D	E Občas	A	VEL	B	A	A	A	E, CH, N,
12	B	A	B	B	A	VEL	A	A	A	A	B,E
13	B	A,B	B,D	B	A	VEL	A	A	A	A	E, F, CH
14	A	A	B	B	A	1	A	A	A	A	CH, N,
15	A	A	B	B	A	1	B	A	A	A	CH,

Tabulka - Shrnutí odpovědí respondentů na dotazník - třída HŠ 2A. Otázka číslo 12 až 17;

Respondent	Otázka č. 12	Otázka č. 13	Otázka č. 14	Otázka č. 15	Otázka č. 16	Otázka č. 17
1	C	B	Špinavé pánve od minula	(A) Můžu se odborně zlepšovat	A	A
2	C	C	Do každé polévky dáváme jišku?	(B) doma ti jídla nevařím	(B)	B
3	C	C	Jsem spokojená	(A) Prezentace od učitele	A	A
4	C	C	Nic	C	A	C
5	B	C	Jsem spokojená	(A) Pan učitel to zajímavě podává	A	C
6	C	C	Nic, vše se mi líbí	C	A	A
7	C	B	Vše se mi líbí	(A) Lepší učivo na vaření	A	A
8	C	B	Nerad dělám kalkulače	Rád vařím a jím	A	A
9	C	C	Normování a kalkulače	C	A	A
10	C	A	Zahraniční kuchyně	Vše se mi líbí, baví mě to	A	A
11	C	C	Nelíbí se mi teorie baví mě LC.	(A) Praktickým cvič lépe chápu teorii	A	A
12	C	C	Normování a kalkulače mě nebaví	C	A	A
13	C	A Exot. jídla	Vše se mi líbí	C	A	A
14	C	C	Vše se mi líbí	Můžu zkoušet své dovednosti	A	A
15	C	A Cizí kuchyně	Nic, jsem spokojená	(A) Protože mě to baví	A	A



## **PŘÍLOHA Č. 14. PÍSEMNÝ ZÁZNAM ROZHOVORŮ Z RESPONDENTEM:**

*Otázka č. 1 - Proč jsi/nejsi spokojený/á s výukou podle vzdělávacího programu „Kulinářské umění“?*

R - Já jsem spokojený s výukou KU. Probírané učivo lépe chápu, protože si ho zkoušíme v kuchyňce při nácvičce a lépe si to tak zapamatuju.

*Otázka č. 2 - Proč málo/pravidelně používáš internetovou aplikaci „Kulinářské umění“?*

R – Používám KU pravidelně, protože je to pro mě zábavnější než se učit ze sešitu nebo učebnice.

U – Co děláš, když něčemu nerozumíš?

R - Když něčemu nerozumím tak si to video pustím znovu nebo si to přečtu v rekapitulaci.

*Otázka č. 3 - Proč tě nový způsob výuky motivuje/nemotivuje k přípravě na předmět TPP?*

R – Nový způsob výuky mě více motivuje, protože mě vaření baví a výuka je názornější, lépe si to zapamatuju.

U – Čemu dáváš přednost ve výuce?

R - Ve výuce mě baví videa a praktické cvičení v kuchyňce.

*Otázka č. 4 - Pozoruješ nějaké zlepšení svých výsledků v předmětu TPP, v čem?*

R - Pozoruji to na známkách, které mám lepší než v prváku.

U – Myslíš, že se zdokonaluješ na praktické výuce?

R - Ano, jsem si více jistý na praktickém cvičení, nebojím se procvičovat naučené postupy, při předchozí výuce jsem si nebyl tak jistý na praxi, bál jsem se něco zkoušet, abych to nezkazil.

*Otázka č. 5 - Proč je pro tebe důležité, aby ti vyučující pomohl se správným postupem při přípravě pokrmu/při provádění dovedností?*

R - Protože když mi to vysvětlíte a ukážete správný postup, tak si to lépe zapamatuji a když to používáme na praktickém cvičení tak se Vás nemusím skoro vůbec ptát, jak se to dělá.

U – Zkoušíš si kulinářské techniky, které probíráme ve výuce doma?

R - Pravidelně to doma používám, protože vaření mě baví. Doma si zkouším připravovat jídla, které jsme se učily ve škole.

**Otázka č. 6 -** *Proč považuješ za důležité, aby učitel při výuce prokázal i praktické odborné dovednosti a nejenom znalost teorie?*

R - Učitel by měl být odborník a měl by mít bohaté zkušenosti ve svém oboru, aby nás to správně učil.

U – Byl jsi spokojený s mým stylem praktického cvičení?

R- Ano byl jsem spokojený s Vaším stylem praktických cvičení, protože jste mě naučil více praktických dovedností než na praxi.

**Otázka č. 7 -** *Jak podporují/nepodporují na pracovišti tvoji snahu vyzkoušet v praxi znalosti a dovednosti z „Kulinářského umění“?*

R - Mou snahu na pracovišti podporují, plánují práci tak aby navazovala na výuku ve škole, což se mi líbí a můžu si své dovednosti upevňovat.

U – Kam chodíš na praxi?

R – Hotel Clarion v Ústí nad Labem.

U – Kdo se Vám na praxi věnuje přes KU.

R – Pan šéf kuchař nebo paní mistrová.

**Otázka č. 8 -** *Který způsob výuky je pro tebe lepší? Ten původní nebo Kulinářské umění?*

R - Pro mě je to jednoznačně kulinářské umění, díky kterému jsem se naučil nové metody a postupy pro práci při přípravě jídel.

U – Děkuji Ti za čas, který jsi mi věnoval.

**Zkratky:** KU – Kulinářské umění

R – respondent

U – učitel