

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Příprava výuky pro odborný výcvik, obor Kuchař - Číšník, 2. ročník

Preparation of teaching for professional training, the scope of the Cook-waiter, 2. vintage

STUDIJNÍ PROGRAM
Specializace v pedagogice

STUDIJNÍ OBOR
Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

VEDOUCÍ PRÁCE
doc. Ing. David Vaněček, Ph.D.

JÁSENSKÝ
MARTIN

2018

Jásenský, Martin. Příprava výuky pro odborný výcvik, obor Kuchař - Číšník, 2. ročník. Praha: ČVUT 2018. Bakalářská práce. České vysoké učení technické v Praze, Masarykův ústav vyšších studií.

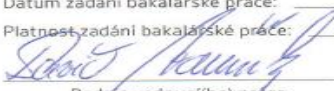
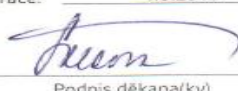


ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

I. OSOBNÍ A STUDIJNÍ ÚDAJE

Příjmení:	Jásenský	Jméno:	Martin	Osobní číslo:	462079
Fakulta/ústav:	Masarykův ústav vyšších studií (MÚVS)				
Zadávající katedra/ústav:	Oddělení pedagogických a psychologických studií, MÚVS				
Studijní program:	Specializace v pedagogice				
Studijní obor:	Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku				

II. ÚDAJE K BAKALÁŘSKÉ PRÁCI

Název bakalářské práce:	Vzorové přípravy pro výuku odborného předmětu		
Název bakalářské práce anglicky:	Sample preparation for teaching technical subject		
Pokyny pro vypracování:	<p>Cílem bakalářské práce je vypracování vzorových příprav pro výuku zvoleného odborného předmětu na střední gastronomické škole. Před zpracováním vzorových příprav bude provedena analýza stávajících učebních textů, RVP, ŠVP, mezipředmětových vztahů a to zejména vazba na zvolený odborný předmět. V rámci teoretické části bude provedena rešerše k tématu jak správně tvořit vzorové přípravy na vyučování.</p>		
Seznam doporučené literatury:	SKALKOVÁ, Jarmila. Obecná didaktika. Praha: Grada, 2017. ISBN 978-80-247-1821-7. VANĚČEK, David a kol. Didaktika odborných technických předmětů. Praha: ČVUT, 2016. ISBN 978-80-01-05991-3. ČADÍLEK, Miroslav. Didaktika praktického vyučování, PdF MU, Brno 2005.+		
Jméno a pracoviště vedoucí(ho) bakalářské práce:	doc. Ing. David Vaněček, Ph.D., MÚVS ČVUT		
Jméno a pracoviště konzultanta(ky) bakalářské práce:			
Datum zadání bakalářské práce:	6.12.2017	Termín odevzdání bakalářské práce:	4.5.2018
Platnost zadání bakalářské práce:	30.09.2019		
			
Podpis vedoucí(ho) práce	Podpis vedoucí(ho) ústavu/katedry	Podpis děkana(ky)	

III. PŘEVZETÍ ZADÁNÍ

_____	_____
Datum převzetí zadání	Podpis studenta(ky)



**MASARYKŮV ÚSTAV
VYŠŠÍCH STUDIÍ
ČVUT V PRAZE**

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem svou bakalářskou práci vypracoval samostatně. Dále prohlašuji, že jsem všechny použité zdroje správně a úplně citoval a uvádím je v příloženém seznamu použité literatury.

Nemám závažný důvod proti zpřístupnění této závěrečné práce v souladu se zákonem č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) v platném znění.

V Praze dne: 24. 04. 2018

Podpis:

Poděkování

Musím poděkovat doc. Ing. Davidu Vaněčkovi, Ph.D., za odborné vedení a poskytnutí neocenitelných rad k mé bakalářské práci a všem na Masarykově ústavu.

Anotace

Bakalářská práce se zaměřuje na přípravu učitele na vyučování pro obor kuchař v odborném výcviku. Zabývá se tématy, která s prací učitele a přípravou souvisejí. Charakteristikou oboru, profilem absolventa, klíčovými kompetencemi, která jsou nedílnou součástí učitelovi pedagogické praxe a samotnými přípravami na vyučování. Uvádím učební osnovu předmětu, včetně příprav a uspořádání celého učebního dne. Podstatou této práce je ukázat způsoby příprav z dosavadních zkušeností, které lze uplatnit ve vyučování a k usnadnění práce učitele.

Klíčová slova

Gastronomie, kuchař, číšník, odborný výcvik, Školní vzdělávací program, Rámcový vzdělávací program

Abstract

The bachelor thesis focuses on the preparation of a teacher for cook teaching in the field of vocational training. It deals with topics that are related to teacher work and preparation. Characteristics of the field, the profile of the graduate, the key competencies, which is an integral part of the teacher's teaching practice and the preparations for teaching. I present the curriculum of the subject, including the preparation and organization of the whole day of study. The principle of this work is to show ways of preparing from previous experience that can be used in teaching and to facilitate the work of the teacher

Key words

Gastronomy, cook, waiter, vocational training, School training programme, The framework educational programme

Obsah

Úvod	5
1 Charakteristika oboru	7
1.1 Představení gastronomické školy	7
1.2 Profil absolventa	8
2 Rámcový vzdělávací program	10
2.1 Funkce rámcových vzdělávacích programů	10
2.1.1 RVP pro střední odborné vzdělávání jsou	10
2.1.2 RVP pro střední odborné vzdělávání usilují o:.....	10
2.2 Pojetí rámcových vzdělávacích programů	11
2.3 Vymezení pojmů.....	11
2.4 Cíle středního odborného vzdělávání	13
2.5 Kurikulární rámce pro jednotlivé oblasti vzdělávání.....	15
2.6 Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání.....	16
3 Charakteristika školního vzdělávacího programu	17
3.1 Organizace výuky	17
3.1.1 Hodnocení výsledků vzdělávání.....	18
3.1.2 Podmínky pro přijímání ke vzdělávání.....	18
3.2 Časově tematický plán.....	18
4 Cíle vzdělávání.....	20
4.1 Definice pojmů	20
4.2 Cíle vzdělávání a školský zákon.....	20
4.3 Cíle výuky.....	21
5 Obecný cíl vyučovacího předmětu	27
5.1 Návrh realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	27
6 Příprava učitele odborného výcviku na vyučování	29
6.1 Perspektivní (dlouhodobá) příprava:	29
6.2 Aktuální (bezprostřední) příprava na vyučování = příprava na vyučovací den.....	29
7 Vlastní příprava na vyučovací den oboru Kuchař	31
7.1 Cíle učebního dne	32
7.2 Rozvoj kompetencí	33

7.2.1	Klíčové kompetence	33
7.2.2	Odborné kompetence.....	33
7.2.3	Průřezová témata	33
7.3	Organizační formy vyučování	34
7.3.1	Zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci	37
8	Anketa	41
	Závěr	45
	Seznam použité literatury.....	46
	Seznam obrázků	48
	Seznam tabulek	49
	Seznam Grafů.....	50

Úvod

Výchova a vzdělávání mládeže je nezbytnou a nutnou záležitostí každé společnosti, která prochází dynamickým rozvojem a klade na nás vysoké nároky a to zejména ve školství. Z toho vyplývá nutnost kvalitního a cíleného vyučování na středních odborných školách, tak aby absolventi těchto učilišť, měli zájem o vystudované obory a rozvíjeli získané vědomosti. Všeobecně došlo k poklesu zájmu o řemeslné obory, a proto se školy snaží nabízet budoucím žákům více, než bylo v minulosti zvykem, včetně kvalitní výuky s možností dobrého uplatnění v budoucím zaměstnání. Nezbytnost podpory a zkvalitňování výuky je zde na místě.

Tato bakalářská práce se zabývá přípravou výuky pro odborný výcvik oboru kuchař – číšník na Středním odborném učilišti gastronomie, na Praze 10. Motivem pro výběr tohoto učiliště, vychází ze vzájemné spolupráce mezi naší restaurací a učilištěm, při poskytování nutné praxe v restauračním provozu a zároveň možnost, pracovat s možnými budoucími zaměstnanci.

V této práci rozdělené na teoretickou a praktickou část se zaměřuji v teoretické části na chod školy tzn. z jakých programů vychází (RVP, ŠVP), jaký je profil absolventa a jaké uplatnění má po skončení studia na trhu práce. Důležitou složkou výuky je její didaktická část a to zejména metody výuky a jejich cíle, které jsou obsaženy též v teoretické části.

Praktická část bude obsahovat samotný učební text směřovaný jako učební pomůcka pro odborný výcvik. Text obsahuje látku pro 2. ročník. Je uspořádán tak, aby umožnil rychlou orientaci při výuce. Obsahuje základní názvosloví, nářadí, s kterým se žák při výuce bude setkávat a technologické postupy. Text je doplněn o nákresy, obrázky, příklady a kontrolními otázkami.

TEORETICKÁ ČÁST

1 Charakteristika oboru

Žáci se naučí připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní, pokrmy studené kuchyně a pokrmy racionální výživy. Budou se orientovat v sortimentu potravin a nápojů a využívat suroviny podle jejich upotřebitelnosti při přípravě pokrmů. Seznámí se s dodržováním hygieny v gastronomickém provozu, naučí se pokrmy uchovávat podle předpisů. Žáci se naučí základní techniky odbytu a obsluhy hostů, budou obsluhovat hosty technikou jednoduché i složité obsluhy, provedou vyúčtování s hostem, naučí se sestavovat jídelní lístky podle gastronomických pravidel, kalkulovat ceny. Žáci jsou vedeni k profesionálnímu jednání a komunikaci s hostem. Jsou připravováni na to, aby po získání nezbytné praxe v budoucnu mohli samostatně podnikat v oboru. Součástí přípravy je výuka dvou cizích jazyků, které jsou v současné době důležitým předpokladem pro uplatnění v gastronomických službách.

Pro vzdělávání v tomto oboru jsou významné vyučovací předměty (vzdělávací oblasti) základní školy:

Praktické činnosti, Cizí jazyk

Učivo uvedených předmětů je důležité pro tento obor a bude na střední škole rozvíjeno a prohlubováno.

1.1 Představení gastronomické školy

Střední odborné učiliště gastronomie vykonává činnost střední školy, střediska praktického vyučování a školní jídelny na adrese U Krbu 45/521, Praha 10. Zřizovatelem je Hlavní město Praha, Mariánské nám. 2, Praha 1.

Škola patří mezi největší pražské školy zaměřené na přípravu pracovníků v gastronomických oborech Kuchař, Číšník, Cukrář, jejichž absolventi získávají výuční listy. Poskytuje také vzdělání s maturitou v oboru Gastronomie a v nástavbovém studiu oboru Podnikání. Vzdělávání probíhá denní formou.

Absolventi nacházejí uplatnění v různých typech zařízení poskytujících stravovací služby. Škola si dlouhodobě udržuje vysoký standard poskytovaného vzdělávání. V roce 2011 dostala škola ocenění Škola roku 2010. Bylo jí uděleno Asociací hotelů a restaurací ČR a je potvrzením toho, že škola je vnímána jako kvalitní vzdělávací instituce.

1.2 Profil absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání v pohostinství.

Absolvent disponuje zejména těmito kompetencemi:

- připravuje pokrmy teplé a studené kuchyně
- české tradiční pokrmy, pokrmy racionální výživy i pokrmy vybraných zahraničních kuchyní
- orientuje se v moderních poznatcích o výživě člověka v různých věkových kategoriích i v léčebné výživě, uplatňuje zásady zdravé výživy v gastronomické praxi
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních a technologických postupech při zhotovování pokrmů
- posuzuje vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a jejich využití pro přípravu pokrmů
- sestavuje (sestaví) jídelní lístek a podílí se na tvorbě menu pro společenské a slavnostní akce
- volí správné postupy při skladování potravin a nápojů
- kontroluje kvalitu surovin i výrobků
- připraví a uspořádá pracoviště ve výrobním středisku
- obsluhuje a provádí běžnou údržbu strojů a technologických zařízení v provozu
- expeduje pokrmy a nápoje s přihlédnutím k různým technikám obsluhy hostů
- uplatňuje estetická hlediska a nové – módní trendy při dohotovování a podávání pokrmů
- aplikuje poznatky o moderních formách prodeje - dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení zavedeným na pracovišti
- dodržuje základní pravidla z oblasti osobní a pracovní hygieny a z oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení gastronomických provozů
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- připravuje podklady pro nákup surovin, potravin a jiných druhů zásob - normuje pokrmy a nápoje, kalkuluje ceny
- vede evidenci spojenou s činností výrobního střediska, využívá k tomu technické prostředky- sjednává odbyt výrobků a vyřizuje objednávky
- využívá základní poznatky z marketingu a managementu
- je seznámen s možnostmi podnikání v oboru.

V průběhu vzdělávání byl absolvent veden tak, aby:

- formuloval své názory a postoje ústně i písemně
- komunikoval v jednom cizím jazyce
- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

- komunikoval elektronickou poštou a využíval další prostředky komunikace
- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracoval s odbornou literaturou a s dalšími zdroji informací, zejména pak využíval celosvětovou síť Internet
- prováděl základní početní operace, odhadoval výsledek výpočtu, využíval efektivní způsoby výpočtu, správně používal a převáděl běžné jednotky, vyhodnotil informace kvantitativního i kvalitativního charakteru obsažené v grafech a tabulkách,
- byl schopen samostatně myslet, pohotově se rozhodovat v běžných pracovních situacích a nalézat optimální varianty řešení úkolů
- pečoval o majetek, efektivně ho využíval a chránil jej - ověřoval si získané poznatky
- byl schopen řešit běžné úkoly na pracovišti, samostatně pracovat v týmu i aktivně se podílet na organizaci a řízení činnosti v pracovní skupině
- jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování a jednal profesionálně - jednal ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Při vzdělávání absolventa byl kladen důraz především na to, aby:

- respektoval tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí
- reálně hodnotil kvalitu své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a loajálně v pozici zaměstnance
- kriticky zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonaloval svou tělesnou zdatnost
- posuzoval objektivně možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání, měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
- byl schopen adaptovat se na měnící se pracovní i životní podmínky.
- Způsob ukončení vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

2 Rámcový vzdělávací program

2.1 Funkce rámcových vzdělávacích programů

Národní program vzdělávání v ČR, tzv. Bílá kniha, a zákon č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) zavádějí do vzdělávací soustavy zcela nový systém vzdělávacích programů. Všechny kurikulární dokumenty jsou tvořeny na dvou úrovních: státní – v podobě Národního programu vzdělávání a rámcových vzdělávacích programů (RVP) a školní – v podobě školních vzdělávacích programů (ŠVP), dle kterých se uskutečňuje vzdělávání v jednotlivých školách. Současný systém tvorby vzdělávacích programů je pouze jedním z mnoha článků kurikulární reformy. Mezi další články reformy je obměna vlastního procesu výuky, její modernizace s jasným cílem zlepšit kvalitu vzdělávání a připravenost žáků na život.

2.1.1 RVP pro střední odborné vzdělávání jsou

- státem vydávané pedagogické dokumenty, které vymezují závazné požadavky na vzdělávání v jednotlivých stupních a oborech vzdělání, tzn. zejména výsledky vzdělávání, kterých má žák na konci studia dosáhnout, obsah vzdělávání, základní podmínky realizace vzdělávání a podklady pro tvorbu školních vzdělávacích programů
- závazným dokumentem pro všechny školy střední odborné školy, které jsou povinny jej respektovat a zpracovat do svých školních vzdělávacích programů
- veřejně přístupným dokumentem pro pedagogickou i ostatní veřejnost
- dokumentem, který bude po určitém období platnosti nebo podle potřeby upravován.

2.1.2 RVP pro střední odborné vzdělávání usilují o:

- vytvoření pluralitního vzdělávacího prostředí a podporu pedagogické samostatnosti škol, a proto vymezují pouze požadované výstupy (výsledky vzdělávání) a nezbytné prostředky pro jejich dosažení, zatímco způsob realizace vymezených požadavků ponechávají na školách;
- lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce a jejich připravenost dále se vzdělávat, popřípadě se bezproblémově rekvalifikovat, a vést kvalitní osobní i občanský život;
- zvýšení kvality a účinnosti středního odborného vzdělávání.

2.2 Pojetí rámcových vzdělávacích programů

- RVP jsou zpracovány pro obory vzdělání zařazené v nové soustavě oborů vzdělání. Pro každý obor vzdělání existuje jeden RVP. – Vzdělávání vymezené v RVP vychází ze čtyř cílů vzdělávání pro 21. století formulovaných komisí UNESCO (tzv. Delorovy cíle): učit se poznávat, učit se učit, učit se být, učit se žít s ostatními. Požadavky na odborné vzdělávání a způsobilosti (kompetence) absolventů vycházejí z požadavků trhu práce popsanych v profesních profilech a kvalifikačních standardech, na jejichž zpracování se podíleli představitelé zaměstnavatelů. Na rozdíl od dosavadních učebních dokumentů, které vymezují obecné cíle vzdělávání a zejména učivo (obsah vzdělání), které se mají žáci naučit, RVP stanovují především výsledky (výstupy) vzdělávání – co má žák umět a být schopen na určité úrovni odpovídající jeho předpokladům prokázat. Učivo není cílem vzdělávání, ale prostředkem k dosažení požadovaných výstupů.
- Do všeobecného vzdělávání je nově začleněno vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích (ICT) a základní ekonomické vzdělávání (kromě oborů, kde obě oblasti mají odborný – profesní charakter); dosud byly řazeny do odborných vyučovacích předmětů. Obsah vzdělávání je v RVP koncipován nad předmětově podle vzdělávacích oblastí (např. jazykové vzdělávání, společenskovední vzdělávání, ekonomické vzdělávání, odborné vzdělávání); usiluje se o funkční propojení teorie a nácviu dovedností (praxe).
- RVP jsou zpracovány tak, aby zajišťovaly srovnatelnou úroveň odborného vzdělávání a přípravy všech absolventů a aby zároveň umožňovaly škole reagovat na potřeby trhu práce v regionu nebo vytvářet odborná zaměření pro určité skupiny odborných činností. RVP kladou důraz na význam všeobecného vzdělání pro rozvoj žáků a na jeho průpravnou funkci pro odborné vzdělávání a pro získání kompetencí potřebných k výkonu povolání. Všeobecné vzdělávání je důležité pro celoživotní vzdělávání (učení), pro porozumění současným jevům ve společnosti i rychlému vývoji vědy a techniky a pro přizpůsobení se měnícím se životním i pracovním podmínkám.
- Oblasti všeobecného vzdělávání jsou jednotné pro celý stupeň vzdělání a navazují na RVP základního vzdělávání. Oblast odborného vzdělávání je zpracována samostatně pro jednotlivé obory vzdělání, i když se v některých oborech vzdělání mohou vzhledem k jejich charakteru objevit obdobné obsahové okruhy. RVP stanovují i tzv. průřezová témata (Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie), která plní zejména výchovnou a motivační funkci. Škola je může realizovat nejen ve výuce, ale také jinými aktivitami.

2.3 Vymezení pojmů

Vzdělávání je v RVP vymezeno prostřednictvím vzdělávacích cílů, kompetencí a výsledků vzdělávání a k nim se vztahujícího obsahu vzdělávání.

- a) Cíle vzdělávání uvedené v RVP vyjadřují společenské požadavky na celkový vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků. Vymezují záměry výuky a její výstupy, výsledky. Zahrnují hodnoty a postoje, produktivní činnosti a praktické dovednosti, poznatky a porozumění. Jsou formulovány z pozice pedagogických pracovníků a vyjadřují to, k čemu má vzdělávání směřovat, o co mají vyučující svou výukou usilovat. Míra jejich naplnění bude různá jak podle stupně vzdělá-

ní, tak podle schopností a dalších předpokladů žáků. Cíle vzdělávání jsou v RVP vyjádřeny na třech úrovních: jako obecné cíle středního vzdělávání (Delorovy cíle), jako kompetence absolventa oboru vzdělání a jako výukové cíle (výsledky vzdělávání) jednotlivých vzdělávacích oblastí (kurikulárních rámců). Obecné cíle vzdělávání jsou vyjádřeny z pozice pedagogických pracovníků a vyjadřují to, k čemu má vzdělávání směřovat, o co mají vyučující svou výukou usilovat. Kompetence absolventa a výukové cíle jsou vyjádřeny z pozice žáka, uvádějí, jak žák umí na konci výuky získané vědomosti a dovednosti používat.

- b)** Kurikulum: Pod pojmem kurikulum (ang. curriculum) se rozumí: 1. Vzdělávací program, projekt, plán; 2. Průběh studia a jeho obsah; 3. Obsah veškeré zkušenosti, kterou žáci získávají ve škole a v činnostech ke škole se vztahujících, její plánování a hodnocení. Pojem nebyl před rokem 1989 v české pedagogice používán. Průcha, J. a kol. Pedagogický slovník. Praha, Portál 2003.
- c)** Kurikulární rámce vymezují v RVP výukové cíle a obsah vzdělávání, resp. učivo všeobecného a odborného vzdělávání pro jednotlivé obory odborného vzdělávání.
- d)** Kurikulární dokumenty vymezují a popisují program vzdělávání (kurikulum).
- e)** Kompetence: Pojem, který se nyní uplatňuje v české i zahraniční pedagogice a kurikulárních dokumentech, snaží se postihnout, že cílem vzdělávání není jen osvojení poznatků a dovedností, ale i vytváření způsobilostí potřebných pro život nebo výkon povolání. Chápeme jím ohraničené struktury schopností a znalostí a s nimi související dovednosti, postoje a hodnotové orientace, které jsou předpokladem pro výkon žáka – absolventa ve vymezené činnosti (vyjadřují jeho způsobilost nebo schopnost něco dělat, jednat určitým způsobem). V RVP se kompetence formálně dělí na klíčové a odborné, ve skutečnosti však neexistují odděleně, prolínají se.
- f)** Klíčové kompetence (K. dovednosti; KK): Soubor požadavků na vzdělání, zahrnující vědomosti, dovednosti, postoje a hodnoty, které jsou důležité pro osobní rozvoj jedince, jeho aktivní zapojení do společnosti a pracovní uplatnění. Jsou univerzálně použitelné v různých situacích. Ve výuce se neváží na konkrétní vyučovací předměty, lze je rozvíjet prostřednictvím všeobecného i odborného vzdělávání, v teoretickém i praktickém vyučování, ale i prostřednictvím různých dalších aktivit doplňujících výuku, kterých se žáci sami aktivně účastní. KK odborného vzdělávání se odvíjejí od Evropského referenčního rámce klíčových kompetencí pro celoživotní vzdělávání a navazují na KK RVP ZV.
- g)** Odborné kompetence se vztahují k výkonu pracovních činností a vyjadřují profesní profil absolventa oboru vzdělání, jeho způsobilosti pro výkon povolání. Odvíjejí se od kvalifikačních požadavků na výkon konkrétního povolání a charakterizují způsobilost absolventa k pracovní činnosti. Tvoří je soubor odborných vědomostí, dovedností, postojů a hodnot potřebných pro výkon pracovních činností daného povolání nebo skupiny příbuzných povolání.
- h)** Obsah vzdělávání je v RVP chápán jako prostředek k dosažení požadovaných kompetencí absolventa. Je vymezen formou kurikulárních rámců. Zahrnuje poznatky dovednosti a hodnoty z různých oblastí vzdělávání (např. komunikativní, osobnostní, společenské, profesní, informativní). V RVP je uveden formou požadovaných (předpokládaných) výsledků vzdělávání a jim odpovídajícího učiva. Obsah vzdělávání je v RVP strukturován nadpředmětově podle vzdělávacích oblastí (např. jazykové vzdělávání, vzdělávání v ICT, společenskovední vzdělávání, ekonomické vzdělávání, odborné vzdělávání) a obsahových okruhů, od nichž se budou na školní úrovni odvíjet konkrétní vyučovací předměty.

2.4 Cíle středního odborného vzdělávání

Koncepce středního vzdělávání, tedy i odborného, vychází z celoživotně pojatého vzdělávání a na principu znalostní společnosti vybudovaného konceptu vzdělávání, ve kterém je vzdělávání směrem i nástrojem rozvoje lidské osobnosti. Jako teoretické východisko pro strukturování cílů středního vzdělávání byl použit známý a respektovaný koncept čtyř cílů vzdělávání pro 21. století.¹ a v souladu s tím je obecným cílem středního odborného vzdělávání připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa, tzn.:

- a) Učit se poznávat, tj. osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení se, prohloubit si v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřovat.

Vzdělávání směřuje k:

- rozvoji základních myšlenkových operací žáků (analýza, syntéza, indukce, dedukce, generalizace, abstrakce, konkretizace, srovnávání, uspořádání, třídění aj.), jejich paměti a schopnosti koncentrace;
- osvojení obecných principů a strategií řešení problémů (praktických i teoretických), stejně jako dovedností potřebných pro práci s informacemi;
- vytvoření – na základě osvojení podstatných faktů, pojmů a generalizací
- takové struktury poznání žáků v jednotlivých oblastech středoškolského odborného vzdělávání, na jejímž základě lépe porozumí světu, ve kterém žijí, a pochopí nezbytnost udržitelného rozvoje;
- k prohloubení a rozšíření vědomostí žáků o světě, který je obklopuje;
- porozumění potřebným vědeckým, technickým a technologickým metodám, nástrojům a pracovním postupům z různých oborů lidské činnosti a poznání (které tvoří obsah středoškolského vzdělávání) a k rozvíjení dovedností jejich aplikace;
- osvojení poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce;
- rozvoji dovednosti žáků učit se a být připraven celoživotně se vzdělávat.

- b) Učit se pracovat a jednat, tj. naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován. Vzdělávání směřuje k:

- formování aktivního a tvořivého postoje žáků k problémům a k hledání jejich různých řešení; adaptabilitě žáků na nové podmínky, k jejich schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasahovat, tj. k flexibilitě a kreativě žáků;
- rozvoji aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce;

¹Zpráva mezinárodní komise UNESCO „Vzdělávání pro 21. století“. Praha, Pedagogická fakulta UK, Ústav výzkumu a rozvoje školství 1997

- zodpovědnému, tj. cílevědomému, soustředěnému, vytrvalému a pečlivému přístupu žáků k týmové i samostatné práci;
 - vytváření odpovědného přístupu žáků k plnění povinností a k respektování stanovených pravidel;
 - tomu, aby žáci uměli správně odhadovat své možnosti a schopnosti, zvažovali a respektovali možnosti a schopnosti jiných lidí;
 - rozvoji dovedností potřebných k vyjednávání, diskusi, případnému kompromisu, k obhájení svého stanoviska i přijímání stanoviska jiných;
 - tomu, aby chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci.
- c) **Učit se být**, tj. rozumět vlastní osobnosti a jejímu utváření, jednat v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, se samostatným úsudkem a osobní zodpovědností. Vzdělávání směřuje k:
- rozvoji tělesných i duševních schopností a dovedností žáků;
 - prohlubování dovedností potřebných k sebereflexi, sebepoznání a sebehodnocení;
 - utváření adekvátního sebevědomí a aspirací žáků;
 - utváření a kultivaci svobodného, kritického a nezávislého myšlení žáků, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování;
 - přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, jednání, chování a cítění;
 - kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického;
 - k rozvoji kreativity a imaginace žáků;
 - k rozvoji volných vlastností žáků;
 - k rozvoji specifických schopností a nadání žáků.
- d) **Učit se žít společně**, učit se žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo. Vzdělávání směřuje k:
- tomu, aby žáci respektovali lidský život a jeho trvání jako vysokou hodnotu;
 - vytváření úcty k živé i neživé přírodě, k ochraně a zlepšování přírodního a ostatního životního prostředí a k chápání globálních problémů světa;
 - prohlubování osobnostní, národnostní a občanské identity žáků, jejich připravenosti tuto identitu chránit, ale současně také respektovat identitu jiných lidí;
 - tomu, aby se žáci ve vztahu k jiným lidem oprostili od předsudků, xenofobie, intolerance, rasismu, agresivního nacionalismu, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti;
 - utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování;
 - tomu, aby žáci cítili potřebu aktivně se zapojit do občanského života a spolupracovat na zachování demokracie a jejím zdokonalování, aby jednali v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
 - rozvoji komunikativních dovedností žáků a dovedností potřebných pro hodnotný partnerský život i pro život v širším (pracovním, rodinném, zájmovém aj.) kolektivu.

2.5 Kurikulární rámce pro jednotlivé oblasti vzdělávání

Kurikulární rámce vymezují závazný obsah všeobecného a odborného vzdělávání a požadované výsledky vzdělávání. Obsah vzdělávání se člení na vzdělávací oblasti a obsahové okruhy.

Kurikulární rámce rozpracuje škola ve školním vzdělávacím programu do vyučovacích předmětů, popř. dalších vzdělávacích aktivit a činností, a to s ohledem na požadavky nebo možnosti trhu práce i studijní předpoklady a zájem žáků. Podle charakteru oboru vzdělání lze odborné vzdělávání rozpracovat také směrem k určité oblasti odborných činností. ŠVP může být zpracován vyváženě tak, aby připravoval pro obě povolání kuchaře i číšníka, nebo po osvojení povinného základu poskytoval prohloubenou přípravu v jednotlivých povoláních.

Výsledky vzdělávání jsou stanoveny jednotně pro všechny žáky, je však zřejmé, že kvalita (úroveň) jejich osvojení bude záviset také na učebních předpokladech a motivaci každého žáka. Výsledky vzdělávání vyjadřující žádoucí postoje a návyky žáků (afektivní cílové dovednosti), kterými je škola sice povinna žáka vybavit, ale nemůže zaručit jejich uplatňování v praxi, jsou vyjádřeny zpravidla v charakteristice jednotlivých oblastí a obsahových okruhů jako vzdělávací cíle, k nimž musí výuka směřovat.

Požadavky stanovené pro oblasti všeobecného vzdělávání, kromě vzdělávání ekonomického, navazují na RVP základního vzdělávání.

Přehled vzdělávacích oblastí:

- Jazykové vzdělávání a komunikace
- Společenskovědní vzdělávání
- Matematické vzdělávání
- Přírodovědné vzdělávání
- Estetické vzdělávání
- Vzdělávání pro zdraví
- Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
- Ekonomické vzdělávání
- Odborné vzdělávání

2.6 Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní²

Tabulka 1 : Délka a forma vzdělávání

	Minimální počet vyučova- cích hodin za celou dobu vzdělávání	
Vzdělávací oblasti a okruhy	týdenních	celkových
Jazykové vzdělávání		
- český jazyk	3	96
- dva cizí jazyky	10	320
Společenskovědní vzdělávání	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96
Matematické vzdělávání	3	96
Estetické vzdělávání	2	64
Vzdělávání pro zdraví	3	96
Vzdělávání v informačních a komu- nikačních technologiích	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96
Výroba pokrmů	10	320
Odbyt a obsluha	7	224
Komunikace ve službách	2	64
Disponibilní hodiny	44	1408
Celkem	96	3072

²http://www.nuov.cz/uploads/AE/evaluacni_nastroje/13_Vyuka_v_odbornem_vycviku.pdf

3 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Školní vzdělávací program poskytuje střední odborné vzdělání. Je sestaven tak, aby žák rozvinul všeobecné vědomosti nabyté v základním vzdělávání a získal odpovídající odborné kompetence potřebné k vykonávání budoucího povolání kuchaře.

Žák je veden tak, aby si vytvořil kladný vztah ke zvolenému oboru, aby byl vybaven takovými kompetencemi, které mu umožní uplatnit se na trhu práce. Ke stanovení klíčových a odborných kompetencí byly využity poznatky z dlouhodobé spolupráce se sociálními partnery, jejichž požadavky byly do ŠVP zapracovány. Strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praktickým vyučováním. Cílem vzdělávání je rovněž vytvářet v žácích potřebu dále se vzdělávat.

ŠVP kuchař mohou studovat i žáci se speciálními vzdělávacími potřebami, je jim poskytnuta náležitá odpovídající péče. Žáci ze znevýhodňujícího sociálního prostředí mohou žádat o materiální pomoc, mohou využívat konzultace jednotlivých učitelů a poradenství školní psycholožky. Se žáky se specifickými vývojovými poruchami pracujeme dle doporučení pedagogickopsychologických poraden nebo školní psycholožky. Na základě pokynů školní psycholožky také vyučující sami aktivně takové žáky vyhledávají. Všichni žáci i učitelé mají přístup k různým pomůckám, jež napomáhají žákům se speciálními vzdělávacími potřebami dosáhnout co nejlepší výsledky vzdělávání. Při výuce jazyků využíváme speciální program Jazyky bez bariér, který pedagogům umožňuje běžné výukové metody aktivně doplňovat o multimediální materiály přizpůsobené specifickým potřebám žáků s dyslexií.

Škola podporuje žáky s mimořádnými výsledky, a to např. formou využití volnočasových aktivit, soutěží. Nadaní žáci mohou využít také kariérní poradenství o možnosti studia na školách vyššího stupně, podporu při přípravě na přijímací zkoušky na tyto školy. Nejlepší žáci školy jsou každoročně oceňováni. Základním východiskem pro zpracování ŠVP Kuchař je rámcový vzdělávací program 65-51-H/01 Kuchař-číšník.

Významným vstupem do tvorby ŠVP se stala analýza podmínek školy a analýza požadavků trhu práce na absolventy.

Vzdělávací strategie školy byla přizpůsobena požadavkům trhu především v posílení profesní hrdosti, odpovědnosti, etických postojů a komunikace v cizích jazycích.

3.1 Organizace výuky

Výuka probíhá v týdenních cyklech, ve kterých se střídá teoretické vyučování a odborný výcvik. Teoretická výuka probíhá v budově školy v Praze 10, v ulici U Krbu 45. Odborný výcvik je realizován na smluvních pracovištích školy na území Prahy a částečně ve škole.

Na výuku cizích jazyků, Informatiky a komunikace, Tělesné výchovy a Odborného výcviku jsou žáci rozděleni do skupin. Teoretické i praktické vyučování může být dle potřeb a možností doplněno dalšími formami vzdělávání, např. školními výlety, exkurzemi, semináři, přednáškami atp.

3.1.1 Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni podle klasifikačního řádu, který je součástí školního řádu školy. Ten je zveřejněn na webové stránce školy. Škola klade důraz na to, aby žák byl hodnocen objektivně tak, aby hodnocení mělo motivační a výchovný charakter. Žák je veden k sebehodnocení a ke snaze dosáhnout co nejlepších výsledků vzdělávání. K žákům je uplatňován individuální přístup a pomoc při neúspěšných výsledcích, všichni učitelé mají vypsány konzultační hodiny.

Při hodnocení je používána kombinace různých klasifikačních metod, které jsou obsaženy konkrétně v jednotlivých učebních plánech příslušných vyučovaných předmětů. Žáci mají rovněž možnost vhodně prezentovat výsledky svého vzdělávání a získané kompetence např. při soutěžích, odborných akcích, výstavách výrobků apod.

3.1.2 Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Obecné podmínky jsou vymezeny školským zákonem a RVP. Žáci jsou přijímáni na základě hodnocení dosaženého na základní škole. Příjímání zkoušky se nekonají. Kritéria jsou zveřejňována a aktualizována v souladu s vyhláškou o přijímání žáků. Podmínkou přijetí je rovněž potvrzení o zdravotní způsobilosti ke studiu zvoleného oboru. Ukončení vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem. Závěrečná zkouška má část písemnou, ústní a praktickou. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Ty jsou předávány absolventům slavnostním způsobem v reprezentačních prostorech sociálních partnerů. Závěrečných zkoušek se každoročně zúčastňuje i zástupce Hospodářské komory ČR. Nejlepší žáci pak na základě doporučení tohoto zástupce a na návrh školy obdrží ocenění Hospodářské komory ČR.

3.2 Časově tematický plán

Tabulka 2 : Časově tematický plán

Vzdělávací oblast	Počet vyučovacích hodin týdně	celkem	Celkem za studium
Český jazyk	2	63	504
1.cizí jazyk	4+6	315	
2.cizí jazyk	4	126	
Literatura	3+1	126	126
Tělesná výchova	4	126	126
Ekonomika	2+2	126	
Účetnictví	2+3	159	411
Marketing management	2+2	126	

Organizace výroby a odbytu	5+1	189	189
Hotelový provoz	3+1	126	186
Seminář k maturitě	0+2	60	
Volitelné vzdělávací oblasti			
Základy společenských věd	2+2	126	
Matematika	2+3	159	411
Informační a komunikační technologie	2+2	126	
Cestovní ruch	0+4	126	126
Celkem	66	2079	2079

Do vyučovacího předmětu Účetnictví byla do prvního ročníku zařazena 1 hodina praktických cvičení, ve kterých bude procvičováno praktické účtování v účetním softwaru.

Do tematického plánu byl zařazen předmět Organizace výroby a odbytu vyučovaný formou učební praxe (3 hodiny za týden v každém ročníku), realizovaný v prostorách školní kuchyně, cvičné kuchyně, školní restaurace a kavárny; odborná praxe v rozsahu 2 týdnů v ročníku bude realizována na smluvních pracovištích.

Dále byl v 1. ročníku zařazen týdenní kurz zaměřený na pokrytí průřezového téma Člověk a životní prostředí, realizovaný formou adaptačního pobytu v termínu vyhovujícím organizačně-provozním možnostem školy a ve 2. ročníku byl zařazen předmět Seminář k Maturitním zkouškám zaměřený na přípravu k Maturitním zkouškám, realizovaný skupinovou výukou (rozdělení žáků podle zvolené 3. zkoušky ve společné části Maturitní zkoušky a podle zvolené profilové zkoušky)³.

³<https://www.souukrbu.cz/certifikaty-a-oceneni/>

4 Cíle vzdělávání

4.1 Definice pojmů

Cílem vzdělávání je záměr, očekávání, ideální představa o tom, kam by mělo vzdělávání (a rámci tohoto procesu probíhající učení žáka, studenta) dospět. Formulují je různé subjekty: jedinci (učitel, sám žák, skupiny, instituce), ale cíle vzdělávání se vždy vztahují k učícímu se subjektu: vyjadřují očekávání (ideál, požadavek) vůči výsledkům, jichž by měl subjekt svým učením dosáhnout.

4.2 Cíle vzdělávání a školský zákon

Školský zákon (Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání) stanoví obecné cíle a zásady vzdělávání realizovaného ve škole.

Zásady vzdělávání podle školského zákona:

a) rovného přístupu každého státního občana České republiky nebo jiného členského státu Evropské unie ke vzdělávání bez jakékoli diskriminace z důvodu rasy, barvy pleti, pohlaví, jazyka, víry a náboženství, národnosti, etnického nebo sociálního původu, majetku, rodu a zdravotního stavu nebo jiného postavení občana,

b) zohledňování vzdělávacích potřeb jednotlivce,

c) vzájemné úcty, respektu, názorové snášenlivosti, solidarity a důstojnosti všech účastníků vzdělávání,

d) bezplatného základního a středního vzdělávání státních občanů České republiky nebo jiného členského státu Evropské unie ve školách, které zřizuje stát, kraj, obec nebo svazek obcí,

e) svobodného šíření poznatků, které vyplývají z výsledků soudobého stavu poznání světa a jsou v souladu s obecnými cíli vzdělávání,

f) zdokonalování procesu vzdělávání na základě výsledků dosažených ve vědě, výzkumu a vývoji a co nejširšího uplatňování účinných moderních pedagogických přístupů a metod,

g) hodnocení výsledků vzdělávání vzhledem k dosahování cílů vzdělávání stanovených tímto zákonem a vzdělávacími programy,

h) možnosti každého vzdělávat se po dobu celého života při vědomí spoluodpovědnosti za své vzdělávání.

Obecné cíle vzdělávání podle školského zákona:

- a) rozvoj osobnosti člověka, který bude vybaven poznávacími a sociálními způsobilostmi, mravními a duchovními hodnotami pro osobní a občanský život, výkon povolání nebo pracovní činnosti, získávání informací a učení se v průběhu celého života,
- b) získání všeobecného vzdělání nebo všeobecného a odborného vzdělání,
- c) pochopení a uplatňování zásad demokracie a právního státu, základních lidských práv a svobod spolu s odpovědností a smyslem pro sociální soudržnost,
- d) pochopení a uplatňování principu rovnosti žen a mužů ve společnosti,
- e) utváření vědomí národní a státní příslušnosti a respektu k etnické, národnostní, kulturní, jazykové a náboženské identitě každého,
- f) poznání světových a evropských kulturních hodnot a tradic, pochopení a osvojení zásad a pravidel vycházejících z evropské integrace jako základu pro soužití v národním a mezinárodním měřítku,
- g) získání a uplatňování znalostí o životním prostředí a jeho ochraně vycházející ze zásad trvale udržitelného rozvoje a o bezpečnosti a ochraně zdraví.

4.3 Cíle výuky

Cíl je žádoucí koncový stav a každá činnost má mít nějaký cíl. Ještě nikdy ničeho nebylo dosaženo, pokud si někdo prvně nestanovil nějaký cíl, který by chtěl dosáhnout.

Jen těžko můžete dosáhnout něčeho bez předchozího vědomí, čeho vlastně chcete dosáhnout.

Cílem výuky u odborných předmětů jsou výsledné, relativně stálé změny v osobnosti žáka, ke kterým má výuka těchto předmětů na daném typu škol směřovat. Jde o žádoucí změny ve vědomí, chování a postojích žáků projevujících se osvojením nových poznatků a dovedností a rozvojem žádoucích rysů osobnosti žáka.⁴

Cílem vzdělávacího programu učebního oboru kuchař – číšník pro pohostinství je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v typových pozicích v gastronomických službách různých podnikatelských subjektů, ale i pro občanský a osobní život. Učební obor kuchař – číšník pro pohostinství je koncipován jako tříletý a umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních dovedností k profesionálnímu vykonávání povolání kuchař – kuchařka, číšník, servírka. Absolventi se mohou po získání nezbytné praxe stát soukromými podnikateli ve stravovacích službách.

Cíle obecné: vyjadřují společenské požadavky na celkový vzdělanostní rozvoj žáků v podmínkách současného světa (např.: široký odborný profil, prostředky komunikace, plánování, spolupráce, rozvoj své osobnosti, aktivní zájem o politické a společenské dění, ...)

⁴*VANĚČEK, David. Didaktika technických odborných předmětů. Praha: České vysoké učení technické v Praze, 2016. ISBN 978-80-01-05991-3.*

Obecnými cíli jsou např. Získat široký odborný profil s nezbytným všeobecným vzděláním a dostatečnou adaptabilitou v příbuzných oborech, tvořivě využívat získané odborné poznatky k praktickým aplikacím, osvojit si strategii řešení problémů, ovládnout vybrané manuální zručnosti a dovednosti, zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás i ve světě, kriticky přistupovat k různým zdrojům informací a další.⁵

Cíle obecné lze též charakterizovat z pohledu RVP. Je to tzv. koncept čtyř cílů vzdělávání, neboli koncept pod názvem „Delorovy cíle“.

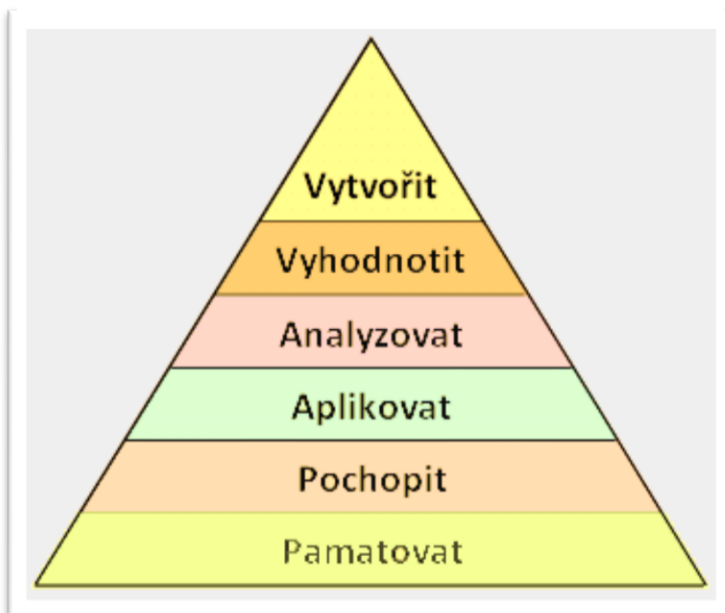
1. Učit se poznávat
2. Učit se učit
3. Učit se být
4. Učit se žít

Cíle specifické: vztahují se k obsahu tematických okruhů konkrétního učebního předmětu, tématu, hodiny.

Členění výukových cílů:

1. Kognitivní – vzdělávací, poznávací
2. Afektivní – postojové, hodnotové

Obrázek 1 : Bloomova taxonomie vzdělávacích cílů



⁵ VANĚČEK, David. Didaktika technických odborných předmětů. Praha: České vysoké učení technické v Praze, 2016. ISBN 978-80-01-05991-3

Jak tedy správně navrhnout a naplánovat cíl?

Vhodnou pomůckou v tomto směru může být tzv.

Metoda SMART – používá se pro návrh cílů (zejména specifických cílů). Při jejich návrhu musí být dodržena podmínka SMART pro jednotlivé cíle a jejich metriky. To znamená, že každý cíl musí být:

- **S** - Specific – specifické, konkrétní cíle
- **M** - Measurable – měřitelné cíle
- **A** - Achievable/Acceptable – dosažitelné/přijatelné
- **R** - Realistic/Relevant – realistické/relevantní (vzhledem ke zdrojům)
- **T** - TimeSpecific/Trackable – časově specifické/sledovatelné

Metoda (methodos)- cesta k něčemu

4.4 Metody výuky

Výuková metoda je záměrný výukový postup nebo způsob didaktického uspořádání obsahu výuky, vyučovací činnosti učitele a učebních aktivit žáků tak, aby směřoval k dosažení stanovených cílů výuky v souladu s didaktickými zásadami organizace výuky.⁷

Výběr vhodné metody vychází z obsahu probíraného učiva, z didaktické analýzy, ale i z profesionality samotného učitele. V didaktice pod pojmem vyučovací metoda chápeme způsoby záměrného uspořádání činnosti učitele i žáků, které směřují ke stanoveným cílům⁸.

Vhodné metody je garancí trvalých a hodnotných výsledků procesu vzdělávání.

Metody slovní

Dělí se na:

- a. Monologické
- b. Dialogické

Monologické slovní metody

Učitel sám vykládá učivo, uskutečňuje tzv. výklad, a to se může dít ve formě:

- Popisu (grafu, schématu)
- Vyprávění (poutavost obsahu, dynamika děje)
- Vysvětlování (logický, systematický postup)
- Objasňování (funkce nástroje, zákona, normy)
- Dokazování (platnost sdělené informace, jevu)
- Školní přednáška (delší logicky uspořádaný projev)

⁷ *VANĚČEK, David. Didaktika technických odborných předmětů. Praha: České vysoké učení technické v Praze, 2016. ISBN 978-80-01-05991-3*

⁸ *SKALKOVÁ, Jarmila. Obecná didaktika: vyučovací proces, učivo a jeho výběr, metody, organizační formy vyučování. Praha: Grada, 2007. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-1821-7*

Dialogické slovní metody

Vzájemná komunikace neboli interakce mezi učitelem a žákem, nebo také mezi žáky samotnými.

Do těchto metod se řadí:

- Rozhovor (střídání otázek a odpovědí) → motivační, objasňující, vyvozovací, heuristický neboli objevitelský, opakovací, procvičující
- Diskuse (plně rozvinutý rozhovor, řešení problému)
- Dialog (rozvinutější forma rozhovoru)
- Beseda (přítomnost odborníka, nové objevy)

Metody názorně demonstrační

- a. pozorování – konkrétní objekty, jevy, procesy (např. Scharpyho kladivo)
- b. předvádění – pomocí názorných pomůcek (např. model spalovacího motoru)
- c. demonstrační pokus – učitel + žáci (např. použití termo křídly), demonstrace může být reálná nebo virtuální (laboratoř, bez přímého kontaktu, data)

PRAKTICKÁ ČÁST

5 Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu Odborný výcvik je vytvoření základních dovedností potřebných při technologii přípravy pokrmů. Seznamuje žáky s technologií a technologickým zařízením gastronomických provozů. Vede žáky k získávání návyků, znalostí a dovedností z oblasti hygieny při výrobě pokrmů, seznamuje s inventářem v odbytovém středisku a směřuje žáky k uplatnění zásad společenského chování a komunikace. Předmět Odborný výcvik respektuje trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Žáka vede k rozlišování vlastností a technologické využitelnosti základních druhů potravin, učí ho znát způsoby skladování potravin a nápojů, rozvíjet aktivní přístup k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce a cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci.

Žáci se seznamují s přípravou pokrmů z masa jatečných zvířat, z ryb, drůbeže, zvěřiny a z mas mletých. Jsou vedeni k uplatňování teoretických znalostí a praktických dovedností získaných v předcházejícím ročníku při přípravě pokrmů různými tepelnými úpravami. Žáci jsou vedeni k respektování zásad společenského chování a profesního vystupování, které mají uplatňovat na pracovištích odborného výcviku.

5.1 Návrh realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Žáci jsou na začátku roku proškoleni a přezkoušeni ze zásad BOZP a PO dle dané osnovy a školního řádu. Dále jsou žáci proškoleni před konáním všech školních akcí (soutěže, exkurze, olympiády atd.).

Osnova školení BOZP, PO a hygieny cvičné kuchyně

1. Seznámení s provozním řádem kuchyně. Dělení úseků.
2. Organizování a průběh učebního dne.
3. Dodržování nošení předepsaného pracovního oblečení, vhodné pracovní obuvi s protiskluznou podrážkou a používání ochranných pracovních pomůcek.
4. Dlouhé vlasy musí být stažené, na hlavě nosíme ochranou pokrývku, vlasy schované.
5. Nehty musí být na krátko ostříhané, nenalakované, čisté. Nesmí být umělé!!!
6. Na rukách nenosíme prsteny ani hodinky. Nenosíme i řetízky.
7. Dodržování osobní hygieny a hygieny při práci s potravinami.
8. Dodržování pracovní a osobní kázně a pokynů odborných učitelů.
9. Zajištění nákupu surovin na výuku, pohyb mimo budovu školy před výukou.
10. Manipulace s těžkými břemeny.
11. Všechny úrazy, poranění ihned hlásit!!! Ošetření, zápis.
12. Rizika popálenin, opařenin, řezných ran a jiných úrazů.
13. Rizika uklouznutí, udržování čistoty a suchosti podlahy.
14. Manipulace s horkými surovinami a předměty, zásady bezpečnosti.

15. Manipulace s ostrými předměty, zásady práce s nimi.
16. Mytí nádobí, zásady práce.
17. Zásady používání ručních elektrických přístrojů (ruční šlehač, mixéry, el. pánve).
18. Zásady používání mikrovlnné trouby, horkovzdušné trouby, fritovacích hrnců.
19. Zásady používání sporáků – kombinovaných (plynové plotýnky a elektrická trouba), elektrických a jejich čištění.
20. Uzavírání uzávěru plynového sporáku anebo vypnutí el. jističe po skončení práce v kuchyni.
21. Zásady práce s elektrickým nářezovým strojem, používání ochranného krytu.
22. Zákaz jakékoliv manipulace s rozvodnou elektrického proudu pro kuchyň umístěnou na chodbě. Nezasahovat do elektriky!!!
23. Čištění a údržba elektrických přístrojů a náradí.
24. Povinnost ohlášení všech zjištěných závad a nedostatků na pracovišti učiteli odborného výcviku. Nikdy nic neopravovat!!!
25. Zásady při práci s čistícími prostředky.
26. Telefonní čísla 150, 155, 158, 112. 27. Každá osoba pracující v potravinářství musí mít platný zdravotní průkaz!!! Škola musí jít žákům příkladem (hygiena, dodržování BOZP). Školení bezpečnosti práce, požární ochrany, hygienického minima se vždy provádí na začátku a i v průběhu školního roku.

Na školení máme nachystaný formulář o proškolení a ten musí obsahovat:

- jméno a příjmení žáka
- předmět školení
- datum školení
- jméno školitele
- podpis školícího

6 Příprava učitele odborného výcviku na vyučování

je nezbytnou součástí výchovně vzdělávací práce

- umožňuje racionální a efektivní řízení vyučování
- vychází ze závazných školských dokumentů
- forma ani rozsah přípravy nemohou být učiteli předepisovány
- ředitel může začínajícím učitelům dát konkrétní doporučení a úkoly týkající se přípravy
- písemná příprava umožňuje snazší orientaci a přehlednost při vyučování
- při analýze výsledků se může vrátet k přípravě, upravovat, měnit a doplňovat postupy (základ přípravy na budoucí vyučování)
- cílem přípravy je promyšlení metod a postupů k dosažení stanovených cílů
- doporučuje se rozvrhnout přípravu na vyučování dvojfázově
- perspektivní příprava
- aktuální příprava na vyučování

6.1 Perspektivní (dlouhodobá) příprava:

- znalost učebního plánu a osnov
- znalost mezipředmětových vztahů
- návaznost teoretického učiva na praxi
- zpracování tematického plánu (pololetí, rok):
- rozvržení učiva do tematických celků a jednotlivých vyučovacích dní
- vyčlenění základního učiva a vzdělávacího cíle
- tematický plán umožňuje učiteli OV:
- uspořádat postup výuky,
- zabezpečit podmínky, prostředky a materiály,
- doporučuje postupně doplňovat osvědčené metody, názorné pomůcky, popř. snižovat nebo zvyšovat počty hodin...
- připravit vhodné výukové práce,
- zabezpečit koordinaci teorie a praxe = je vhodné vypracovat
- koordinačních plán - PK (předmětové komise)

6.2 Aktuální (bezprostřední) příprava na vyučování = příprava na vyučovací den

- vychází z perspektivní přípravy = z tematického plánu a koordinačního plánu
- stanovení konkrétního vyučovacího cíle a obsahu vyučování
- metodická část přípravy:
- stanovíme přípravy

- učební pomůcky pro jednotlivé části učebního dne
- materiální příprava:
- nesmíme podceňovat
- připravená pracoviště učňů, nářadí, nástroje a učební práci (cvičnou, užitkovou nebo produktivní)
- nelze chodit pro pomůcky v průběhu vyučování
- písemná forma přípravy nemůže být nařízena, začínajícím může být doporučena
- vhodný formát A4 nebo A5 - volné listy
- záznamy lze doplňovat a upřesňovat
- povinnost učitele připravovat se na výuky je pracovní povinností
- připravit vhodný domácí úkol

7 Vlastní příprava na vyučovací den oboru

Kuchař-číšník

Návrh písemné přípravy je vytvořen pro 2. ročník obor Kuchař – číšník, předmět Odborný výcvik vedený v učebně Cvičná kuchyně (obr.1). Výuka trvá 7 hodin, začíná v 08:00 hod a končí 15:30 h, součástí výuky je 30 min přestávka.

Obrázek 2 : Cvičná kuchyně



Název školy: Střední odborná škola Praha 10, U dubu
příspěvková organizace

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Tematický celek: Nové trendy v gastronomii

Téma učebního dne: Flambování ovoce (obr.3, 4)

Délka učebního dne: 7 hodin

Obrázek 3 : Flambování



Obrázek 4 : Flambování v kuchyni



7.1 Cíle učebního dne

Kognitivní cíle: Žák definuje flambování, popíše základní pravidla flambování, popíše technologický postup.

Psychomotorické cíle: Žák ovládá dohotovování pokrmů u stolu hosta (obr.5), předvede flambování banánů, dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy.

Afektivní cíle: Žák komunikuje s hostem, chová se kultivovaně, přijímá odpovědnost za provedenou práci.

Obrázek 5 : Flambování u stolu hosta



7.2 Rozvoj kompetencí

7.2.1 Klíčové kompetence

Personální a sociální kompetence: žák posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, je schopen přijmout radu i kritiku. Preferuje zdravý životní styl.

Matematické kompetence: žák správně převádí běžné jednotky, pracuje s normami.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

7.2.2 Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích: žák rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů.

Ovládat technologii přípravy pokrmů: ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy. Kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky. Používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Ovládat techniku odbytu: žák dbá na estetiku při pracovních činnostech, usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Žák nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

7.2.3 Průřezová témata

Člověk a životní prostředí: žák si osvojí základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání. Se surovinami nakládá hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického.

Člověk a svět práce: žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

Informační a komunikační technologie: žák vyhledává nové informace na internetu.

Mezipředmětové vztahy: zásady správné výživy (Výživa)

7.3 Organizační formy vyučování

Skupinová výuka, samostatná práce

Výukové metody

Vysvětlování, diskuse, instruktáž, nácvik

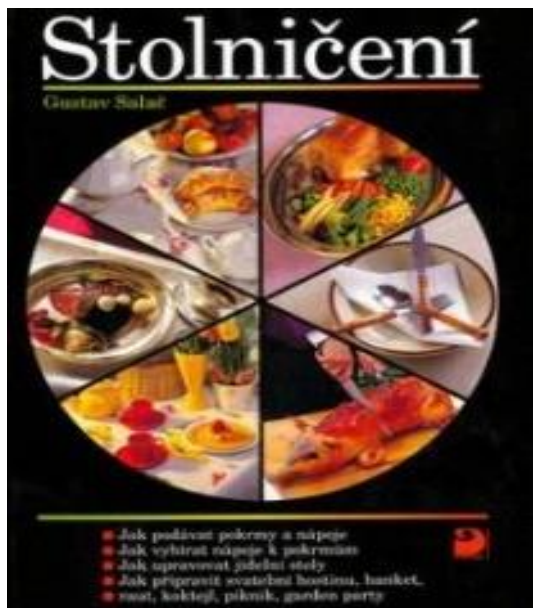
Didaktické prostředky

Tabule, dataprojektor (obr.6), odborná literatura (Receptury teplých pokrmů, Restaurace a host, Stolničení obr.7)

Obrázek 6 : Dataprojektor



Obrázek 7 : Stolničení



Pomůcky

Flambovací vozík s plynovým hořákem (obr.8), servírovací vozík (obr.9), kuchařské náčiní (obr.10), flambovací pistole (obr.11), suroviny pro přípravu pokrmu (obr.12).

Obrázek 8 : Flambovací vozík



Popis flambovacího vozíku:

1. plynový hořák
2. regulátor plamene, elektrický bateriový zapalovač
3. odnímatelná polička na talíře
4. uzavíratelná skříňka pro uložení PB lahve
5. nerezová pracovní deska

Flambovací vozík je základní pomůckou, bez níž nelze flambovat u stolu hosta.

V dnešní době není problém si flambovací vozík na pracoviště pořídit a je nutností jej využívat ve všech školách vyučujících gastronomii. Kvalita flambovacích vozíků se liší a rozdíly jsou úměrně závislé na jejich pořizovací ceně. Každý flambovací vozík je tvořen základním stolkem opatřeným pojezdovými kolečky a vyznačuje se tím, že ke spodní desce jsou připevněny stojiny, na kterých je upevněna horní deska s hořáky a nádobkou pro odkládání dochucovacích lahví. V prostoru mezi spodní a horní deskou bývá zaplněn pouze z poloviny skříňkou a zásuvkami s úložným prostorem.

Po bocích je někdy doplněn sklápěcími deskami pro rozšíření pracovní plochy. Pokud flambovací vozík nemá sklápěcí desky je nutné použití servírovacího stolku, tzv. keridonu (obr.9), jehož pomocí pracovní prostor potřebný pro přípravu pokrmu zvětšíme.⁹

⁹SRKALA, Antonín. *Flambování*. Praha: Merkur, 1976

Obrázek 9 : Servírovací vozík



Obrázek 10 : Kuchařské náčiní



Obrázek 11 : Flambovací pistole



Obrázek 12 : Surovinu pro přípravu pokrmu



7.3.1 Struktura učebního dne

- 08:00 – 08:30 zahájení učebního dne
- 08:30 – 09:00 sdělení cíle výuky a organizace
- 09:00 – 09:30 opakování teorie
- 09:30 – 10:00 vysvětlování
- 10:00 – 10:15 přestávka
- 10:15 – 11:00 instruktáž
- 11:00 – 13:45 samostatná práce žáků
- 13:45 – 14:15 přestávka
- 14:15 – 14:45 úklid pracoviště
- 14:45 – 15:15 hodnocení výkonu žáků
- 15:15 – 15:30 závěr učebního dne

Praktická část a výsledky práce

- 08:00 – 08:30 Zahájení učebního dne
 - Příchod žáků do odborné učebny.
 - Kontrola pracovního oblečení, obuvi, pokrývka hlavy, pomůcky.
 - Kontrola docházky.
 - Zápis absence do Deníku evidence odborného výcviku + omlouvání absence z předešlých dní.
 - Zápis tematického celku probíraného v učebním dni – Flambování ovoce.
 - 08:30 – 09:00 Sdělení cíle výuky a organizace
 - Seznámení žáků s cílem výuky- základní pravidla flambování, flambování ovoce - banán.

Organizační pokyny:

- rozdělení žáků do skupin po dvou
- přidělení pracovní plochy skupinám
- určení služby dle rozpisu služeb (služba má na starosti výdej potravin ze skladu, vytírání podlah, udržovat pořádek v části učebny vyhrazené pro teoretickou část výuky).
- 09:00 – 09:30 Opakování teorie

- Prověření teoretických znalostí z předešlých dnů formou kladení otázek.

Otázky:

Vysvětlete pojem flambování?

Kdy se používá flambování?

Které suroviny jsou vhodné k flambování?

Které pokrmy a suroviny není vhodné flambovat?

Jaká lihovina je vhodná na flambování?

Vysvětlete, co se může stát při neopatrné práci?

- Po zopakování základních informací přechod k novému tématu – Flambování banánů
- 09:30 – 10:00 Vysvětlování
- Spuštění power pointové prezentace přes dataprojektor.
- Vysvětlování jednotlivých snímků prezentace.
- 10:00 – 10:15 Přestávka
- 10:15 – 11:00 Instruktaž
- Přesun k flambovacímu vozíku (učitel stojí za vozíkem, žáci v půlkruhu kolem něj, aby mohli sledovat práci učitele).
- Připomenutí BOZP a hygienických předpisů.
- Popis flambovacího vozíku, připraveného náčiní a surovin na něm.
- Ukázka flambování ovoce.
- Ukázka flambování ovoce po etapách.
- 11:00 – 13:45 Samostatná práce žáků
- Návčik činnosti ve dvojicích na přidělených pracovních místech. Po vyzkoušení dovednosti se žáci u sporáku mění.
- Průběžné sledování práci žáků. Při špatném provádění technologického postupu, upozornit žáka na chybný postup.
- Provést průběžnou instruktaž (upřesnění a ujasnění činnosti)
- Více času věnovat pomalejším žákům.
- Každá skupina si vyzkouší flambování pomocí flambovacího vozíku
- 13:45 – 14:15 Přestávka
- 14:15 -14:45 Úklid pracoviště
- Skupiny si uklidí svůj pracovní prostor.
- Služba vytře podlahy a zkontroluje sklad (úklid + seznam surovin k nákupu)
- 14:45 – 15:15 Hodnocení výkonu žáků
- Zhodnocení práce skupin a následně jednotlivců.
- Hodnocení jejich pracovní činnosti, chování a přístupu k odbornému výcviku.
- Upozornění na nedostatky a chyby, které žáci dělali během samostatné práce.
- Celkové zhodnocení dne.

Kritéria hodnocení:

- Hodnocení kvality práce - každá práce musí přinést nějaký výsledek. Kvalita se hodnotí po všech stránkách. Z hlediska přesnosti, odbornosti, gastronomických pravidel a celkového vzhledu. Hodnocení kvality práce se uplatňuje během celé učební doby.
- Hodnocení přesnosti a rychlosti práce – hodnocení přesnosti jednotlivých úkonů při přípravě pokrmu.
- Hodnocení odbornosti:
 - vztah k práci, k praktickým činnostem a pracovnímu kolektivu
 - aktivita, samostatnost
 - osvojení praktických dovedností a návyků
 - využití získaných teoretických vědomostí v praxi
 - organizace vlastní práce, udržování pořádku na pracovišti
 - dodržování předpisů o bezpečnosti, hygieně a ochraně zdraví při práci a péče o životní prostředí
 - hospodárné využívání materiálu a energie
 - obsluha a údržba zařízení, přístrojů a pomůcek k práci
- 15:15 – 15:30 Závěr učebního dne

○ Zopakování základních informací – stručný popis jednotlivých fází flambování ovoce

Flambování patří mezi méně tradiční, ale zato velmi efektivní způsob úpravy pokrmů pomocí hořícího alkoholu. Nejčastěji probíhá u stolu hosta, kdy se v závěrečné fázi přípravy pokrmu přidá lihovina a pokrm se zapálí.

Příprava základu – cukr, máslo, skořice, likér a citronová šťáva smíchat. Směs prohřát. Ztlumit oheň.

Koupání banánu – překládacím přiborem vložit čtvrtky banánu. Koupat v koktejlu.

Flambování – změkklý hnědý banán přelít rumem a flambovat. Během procesu lehce pocukrovat. Pro lepší hoření krátce nadzdvihovat.

Servis – flambovaný banán přelít koktejlem, přidat zmrzlinu a dozdobit mandlemi a čokoládou

BOZP - Stát v patřičné vzdálenosti od flambovaného pokrmu a být připraven na možné nečekané vzplanutí. Zahřívát alkohol pomalu, neboť jeho bod varu je 80°C a mohl by se prudce vznítit. Nikdy nenalévat alkohol do pokrmu přímo z lahve. Výpary by se mohly dostat zpět do lahve a ta explodovat. Používat kulatou, hlubokou pánev s dlouhou rukojetí. Dbát na dostatečnou vzdálenost hořícího pokrmu od hostů, hořlavých předmětů a pozor na zvědavé děti. Nepřenášet hořící pánev z místa na místo. Tekutina by mohla vyšplouchnout ven a popálit kuchaře nebo hosty.

Kontrola zápisů do sešitů.

Ukončení učebního dne.

V písemné přípravě je zpracováno téma Flambování banánů, které je zařazeno v tematickém celku Nové trendy v gastronomii. U tohoto tématu si žáci musí osvojit kuchařské i číšnícké dovednosti.

Po zahájení učebního dne a absolvování přípravné části výuky, přechází učitel k opakování učiva, kdy formou kladení otázek žákům zjistí jejich teoretickou připravenost. Pokud shledá nedostatky, je nutné znovu zopakovat základní informace.

Potom teprve navazuje na nové učivo. Do písemné přípravy je zařazena power pointová prezentace s výukovým materiálem. Během promítání prezentace učitel žákům jednotlivé snímky

vysvětluje a upozorňuje je na důležité informace. Po objasnění nové látky si žáci zapíší zápis do sešitu.

Další etapou učebního dne je instruktáž. Učitel žákům předvede kompletní postup flambování a následně jej předvádí pomalu ještě jednou po částech podle zápisu do sešitu. Tento úkon provede několikrát. Potom si žáci připraví pracovní plochu. Od služby si vyzvednou suroviny potřebné k práci. Učitel stojí v učebně tak aby měl přehled o všech žácích a viděl, co dělají. Jelikož někteří žáci jsou pomalejší, tak znovu říká postup pomalu tak aby žáci byli schopni plnit jednotlivé úkony. Žáci pracují samostatně pod dozorem učitele, který průběžně kontroluje jejich činnost. Asi hodinu před koncem samostatné práce učitel vyzve žáky k dokončení práce. Pak se všichni shromáždí kolem flambovacího vozíku, ale nyní za vozíkem stojí žáci a postupně každý žák předvádí učiteli a spolužákům odbornou dovednost flambování banánů. Po předvedení odborné dovednosti posledním žákem, se všichni vrátí na svá pracovní místa a provedou úklid pracoviště.

Po úklidu pracoviště přejde učitel k hodnocení. Nejprve hodnotí skupiny a pak jednotlivce, poté shrne celý den. Hodnocení a klasifikace je prováděna podle platného klasifikačního řádu a dle nastavených kritérií pro 2. ročník.

V závěru učebního dne zopakuje základní informace. Zkontroluje zápisy do sešitů. Rozloučí se s žáky a ukončí učební den.

Po skončení učebního dne a odchodu žáků z učebny zkontroluje učitel čistotu učebny. Doplní informací do Deníku evidence odborného výcviku. Zaznamená plnění témat z tematického plánu do deníku praxe. Zpracuje si poznámky získané během učebního dne.

Obrázek 13 : Výsledek flambování



8 Anketa

Anketa byla zaměřena na studenty 2. ročníku oboru kuchař – číšník na gastronomické škole na Praze 10 a proběhla během měsíce března 2018. Bylo při ní osloveno celkem 44 studentů.

Pro učitele může být zpětná vazba od studentů, byť jen pomocí krátkého dotazníku či anket, neocenitelným zdrojem potřebných informací. Pro učitele, vedení školy či vzdělávací zařízení budou jistě velmi přínosné informace žáků o spokojenosti či nespokojenosti, připomínkách, námětech, co od školy očekávají a čím chtějí být.

Anketní otázky vycházely z obsahu této práce s cílem zjistit, jak student uvažuje o studiu a dalším uplatnění po skončení studia.

Anketní otázky:

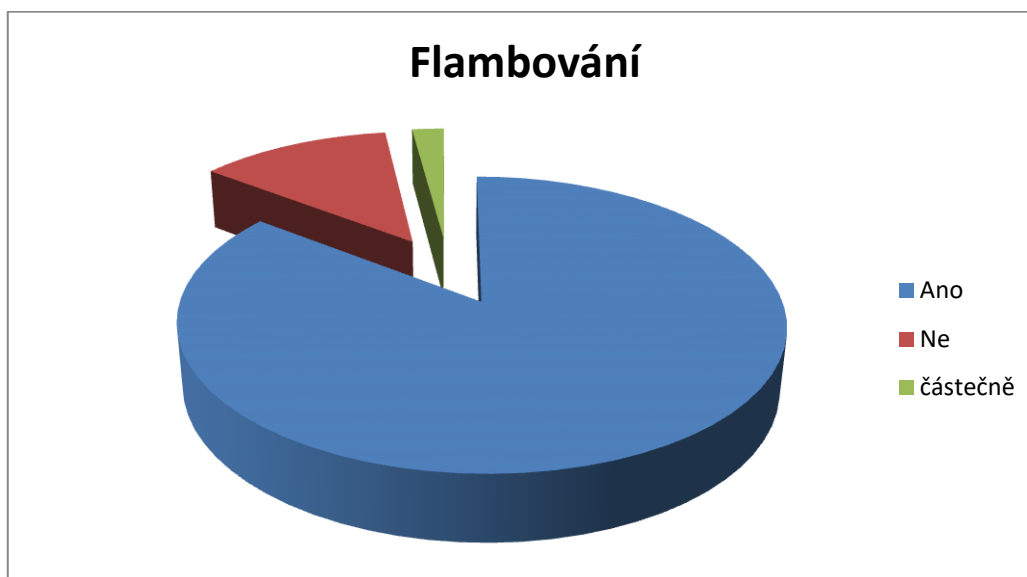
1. Jak nejlépe pochopím vyučovanou látku?
2. Vím co je flambování?
3. Pochopil a zapamatoval jsem si na základě postupu uvedeným v této práci probíranou látku?
4. Vyhovujeme mi struktura vyučovacího dne OV?
5. Jsem spokojen s pedagogem a vybavením OV?
6. jaké mám plány po skončení studia?

Tato anketa není zásadní v této práci, má pouze informativní charakter, ale zjištěné skutečnosti jsou cenným zdrojem pro další práci učitele a managementu školy.

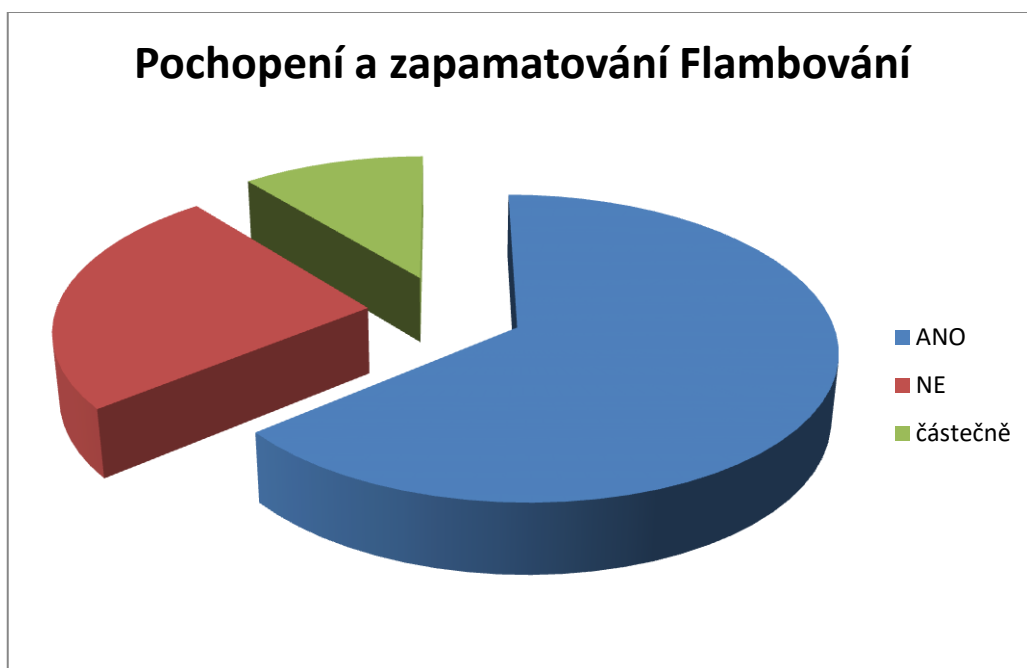
Graf 1 Jak nejlépe pochopím vyučovanou látku?



Graf 2 : Vím co je flambování?



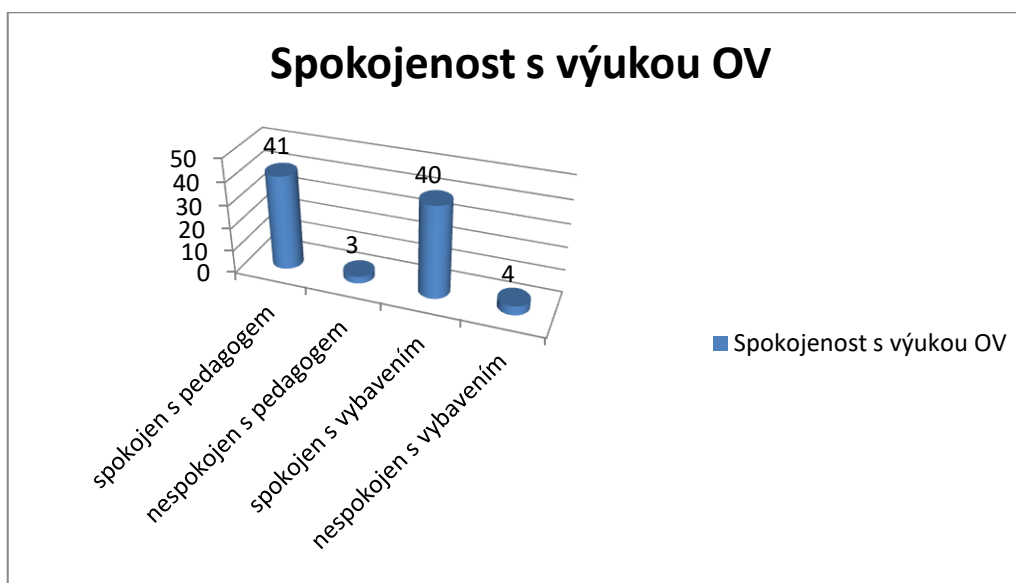
Graf 3 : Pochopil a zapamatoval jsem si na základě postupu, uvedený v této práci, probíranou látku?



Graf 4 : Vyhovuje mi struktura vyučovacího dne OV?



Graf 5 : Jsem spokojen s pedagogem a vybavením OV?



Graf 6 : Jaké mám plány po skončení studia?



Zhodnocení ankety:

Z tohoto souboru otázek vyplývá zcela zřetelně, že studenti preferují spíše stránku odbornou (praktickou) na úkor předmětů všeobecných, kde je obsah učiva z větší části vyučován pomocí praktických ukázek.

Co se týče zkušeností s flambováním, je příjemným překvapením, že drtivá většina studentů se již s tímto produktem kuchařského řemesla setkala a ví, jakým způsobem probíhá a při jakých příležitostech se používá, i když se jedná o kuchařskou metodu, kterou najdete spíše v luxusních restauracích.

Struktura vyučovacího dne je zde velice dobře zvolena, tak, aby se maximálně využila pozornost studenta, který je schopen již po jednom vyučovacím dni, flambování předvést sám či s drobnými nápovědami, což potvrzují odpovědi v této anketě.

V otázce dalšího jak budou studenti pokračovat po absolvování studia, je markantní fakt, že více jak 72% studentů je rozhodnuto pracovat v oboru, popř. v nějakém příbuzném oboru, určitý počet studentů chce pokračovat ve studiu, jsou to zejména ti, kteří mají nadstandardní studijní výsledky.

Co se týče hodnocení odborného výcviku, který koresponduje s hodnocením školy jako takové, jde o velice důležité, hodnotné a cenné informace, jak studenti školu vnímají, jak je motivuje, inspiruje, anebo i demotivuje a kriticky hodnotí. Všechna tato zjištěná data by měla být zohledněna směrem k evaluaci školy. Z této ankety plyne několik zajímavých zjištění, které podporují teorii uvedenou v této práci a to, že odborný výcvik je velmi důležitá složka vzdělávání a studenti k ní mají ve většině kladný vztah.

Závěr

Tato bakalářská práce se zabývá v teoretické části charakteristikou celého oboru Kuchař-číšník a vybrané gastronomické školy, s kterou spolupracuji, v rámci poskytnutí praxe žákům v našem restauračním zařízení.

V následujících kapitolách popisuji profil absolventa, čím může po skončení studia disponovat a kde se může uplatnit, přičemž hlavní důraz je kladen na praktické činnosti a cizí jazyky. Součástí profilu absolventa je informace, jakým způsobem je zakončeno studium.

Dále se bakalářská práce v teoretické části zabývá Rámcovým vzdělávacím programem, který je vytvořen MŠMT pro střední odborné vzdělávání, včetně počtu vyučovacích hodin a jejich specifikací, kterým se uvedená škola řídí.

Školní vzdělávací program, je vytvořen přímo uvedenou školou a je sestaven tak, aby žák rozvinul všeobecné vědomosti nabyté v základním vzdělávání a získal odborné kompetence potřebné k vykonávání budoucího povolání, v tomto případě Kuchař-číšník. Vyučování je založeno na propojení teoretické výuky s praktickým vyučováním, které je podstatnou částí vzdělávání. V této části je uvedena organizace výuky a to v jakých cyklech se střídá teoretická část s odborným výcvikem a časově tematický plán, který uvádí počty hodin konkrétních předmětů.

V didaktické části se definují cíle vzdělávání, jejich rozlišení a naplňování. Bez metod výuky nemůžeme dojít k cíli a ty specifikuji v další kapitole.

V praktické části se práce zabývá konkrétním vyučovacím dnem odborného výcviku a to konkrétně flambováním ovoce, s podrobným rozčleněním vyučovacího dne, návrhem na realizaci bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci. Nedílnou součástí vyučovacího dne, je kvalitní příprava učitele odborného výcviku na vyučování s výběrem vhodných pomůcek a náčiní.

Při tvorbě této práce, byly použity informace z odborné literatury a z přednášek na ČVUT.

Seznam použité literatury

1. BÍLEK, O. a kol. Odborná příprava ve středních odborných učilištích. Praha: IVV, 1998.
2. BRHLÍK, E.; ROMUŇAK, J. Technologie přípravy pokrmů 2. Praha: IQ 147, 1996. ISBN 80-14797-18.
3. ČADÍLEK, Miroslav. Didaktika praktického vyučování. Pdf MU, Brno, 2005.
4. ČADÍLEK, M.; STEJSKALOVÁ, P. Didaktika praktického vyučování II. Brno: Masarykova univerzita, Pedagogická fakulta, 2001.
5. DOBROVSKÁ, Dana. Pedagogická a psychologická příprava učitelů odborných předmětů. Praha: ISV, 2004. Psychologie (ISV). ISBN 80-86642-33-X.
6. FIŠERA, Miroslav. Gastronomie. Praha: 2Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.
7. ILKOVÁ, O. Technologie přípravy pokrmů. Moravské nakladatelství Rozrazil, 1995. ISBN 80-85382-13-X.
8. KRUŽLIAK, Peter; SCHALLER, Rudolf; FORRÓ, Anton. Potraviny a nápoje - Učebnice pro kuchaře a číšníky. Praha: Merkur, 1985. ISBN 80-239-0161-3.
9. MAŇÁK, Josef; ŠVEC, Vlastimil. Výukové metody. Brno: Paido, 2003, 219 s. ISBN 80-7315-039-5.
10. MAŇÁK, J. a kol. Profesionální praktika z pedagogiky. Brno: Masarykova univerzita, Pedagogická fakulta, 1992. ISBN 80-210-0471-1.
11. MUŽÍK, Jan. Didaktika profesního vzdělávání dospělých, Plzeň: Fraus, 2005 ISBN 80-7238-220-9.
12. PODLAHOVÁ, L. První kroky učitele, 1.vyd. Praha: TRITON, 2004, ISBN 80-7254-474-8.
13. PRŮCHA, Jan; WALTEROVÁ, Eliška; MAREŠ, Jiří. Pedagogický slovník, Praha: Portál, 2003. ISBN 80-7178-772-8.
14. PRŮCHA, Jan. Pedagogická encyklopedie, Praha: Portál, 2009 ISBN 978-80-7367-546-2
15. RUNŠTUK, R. Receptury teplých pokrmů – CD ROM. R plus, verze 2.0/2005.

16. RUNŠTUK, J. a kol. Receptury teplých pokrmů, Hradec Králové: R plus, 2001. ISBN 80-902492-3-X.
17. SALAČ, Gustav. Stolničení. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.
18. SEDLÁČKOVÁ, Hana; OTOUPAL, Pavel. Technologie přípravy pokrmů 1.díl. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-912-2.
19. SKALKOVÁ, Jarmila. Obecná didaktika: vyučovací proces, učivo a jeho výběr, metody, organizační formy vyučování. Praha: Grada, 2007. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-1821-7.
20. SRKALA, Antonín. Flambování. Praha: Merkur, 1976.
21. SRKALA, Antonín; Černý, Jiří. Práce číšníka u stolu hosta - Dranžírování, flambování a dochucování. Praha: Merkur. 1982.
22. SVOBODA, Emanuel a kol. Kapitoly z didaktických odborných předmětů. Praha: ČVUT v Praze, 2004. ISBN 80-01-02928-X.
23. ŠINDELKOVÁ, Alena. Stolničení- obor kuchařské práce. Praha: Parta, 2012. ISBN: 978-80-7320-177-7.
24. VALIŠOVÁ, Alena; KASÍKOVÁ, Hana. Pedagogika pro učitele. Praha: Grada, 2007. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-1734-0.
25. VANĚČEK, David. Didaktika technických odborných předmětů. Praha: České vysoké učení technické v Praze, 2016. ISBN 978-80-01-05991-3.
26. ZORMANOVÁ, Lucie. Obecná didaktika: pro studium a praxi. Praha: Grada, 2014. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-4590-9.
27. <https://www.souukrbu.cz/o-skole/certifikaty-a-oceneni/>
28. <http://www.msmt.cz/vzdelavani/stredni-vzdelavani/ramcove-vzdelavaci-programy>
29. http://www.nuov.cz/uploads/AE/evaluacni_nastroje/13_Vyuka_v_odbornem_vycviku.pdf

Seznam obrázků

Obrázek 1 : Bloomova taxonomie vzdělávacích cílů.....	22
Obrázek 2 : Cvičná kuchyně	31
Obrázek 3 : Flambování	31
Obrázek 4 : Flambování v kuchyni	32
Obrázek 5 : Flambování u stolu hosta.....	32
Obrázek 6 : Dataprojektor.....	34
Obrázek 7 : Stolničení.....	34
Obrázek 8 : Flambovací vozík	Chyba! Záložka není definována.
Obrázek 9 : Servírovací vozík.....	36
Obrázek 10 : Kuchařské náčiní	36
Obrázek 11 : Flambovací pistole.....	36
Obrázek 12 : Surovinu pro přípravu pokrmu	37
Obrázek 14 : Výsledek flambování.....	40

Seznam tabulek

Tabulka 1 : Délka a forma vzdělávání	16
Tabulka 2 : Časově tematický plán	18

Seznam Grafů

Graf 1 : Jak nejlépe pochopím vyučovanou látku?	41
Graf 2 : Vím co je flambování?.....	42
Graf 3 : Pochopil a zapamatoval jsem si na základě postupu, uvedeným v této práci, probíranou látku?.....	42
Graf 4 : Vyhovuje mi struktura vyučovacího dne OV?	43
Graf 5 : Jsem spokojen s pedagogem a vybavením OV?	43
Graf 6 : Jaké mám plány po skončení studia?.....	444

