

# Příloha- ukázka závěrečné práce

---

## MASARYKOVA UNIVERZITA V BRNĚ FAKULTA PEDAGOGICKÁ

### KATEDRA FYZIKY, CHEMIE A ODBORNÉHO VZDĚLÁVÁNÍ

Seminární práce z předmětu

*UPVK\_0044 Inženýrská pedagogika*

***Téma:** Možnosti využití inženýrské pedagogiky v praktické odborné přípravě  
oboru kuchař číšník*

**Vypracovala:** jméno, příjmení, učo, 3. ročník, bakalářské studium učitelství  
praktického vyučování

**Akademický rok:** ZS 2014/2015

# Příloha- ukázka závěrečné práce

---

## Úvod:

*Inženýrská pedagogika* představuje aktuální disciplínu, která se zaměřuje na otázky odborného vzdělávání technických oborů. D. Linkeschová považuje za předmět inženýrské pedagogiky otázky spojené s edukací učitelů technických i jiných odborných předmětů, které připravují budoucí absolventy v daných oborech, zejména budoucí inženýrů (Linkeschová,2013). Poznatky jsou využitelné i ve vzdělávání oborů obchodu a služeb.

Předložená studie je zaměřena na vybrané možnosti využití inženýrské pedagogiky v praktické přípravě oboru kuchař- číšník. Cílem práce je uvést aspekty využití metod ve výuce praktického vyučování oboru kuchař- číšník. V první části vymezíme řešenou problematiku a dále se zaměříme na aplikaci vybraných výukových metod, forem a prostředků v odborném výcviku oboru kuchař- číšník. Práce může posloužit učitelům praktického vyučování a odborného výcviku oboru kuchař- číšník.

## Vymezení řešené problematiky

Obsahem inženýrské pedagogiky jsou následující oblasti (Melezinek, 1994, Linkeschová, 2013):

- Historie a stav inženýrské pedagogiky.
- Vzdělávací koncepce a systém celoživotního vzdělávání inženýrů.
- Cíle a funkce inženýrské pedagogiky.
- Obsah výuky (učební látka) a její výběr.
- Metody, formy a prostředky výuky v přípravě inženýrů.

V další části se zaměříme na poslední uvedenou oblast. Zaměříme se na výukové metody v praktické přípravě oboru kuchař – číšník.

*Výukové metody, formy a prostředky* spadají do tzv. technologie výuky. Pro učitele je to velmi významná oblast, která si zaslouží pozornost. Výukovými metodami rozumíme zvolené cílené a plánované postupy, systémy činností, které učitel používá za účelem dosažení stanovených výukových cílů (Maňák, Švec, 2003). V literatuře najdeme různé přístupy k členění výukových metod. Komplexní pohled na členění výukových metod uvádí J. Maňák a V. Švec (2003), kteří člení metody do tří základních skupin: klasické (tradiční) výukové metody (slovní, názorné, praktické), aktivizující výukové metody (diskuse, řešení problémových

## Příloha- ukázka závěrečné práce

---

zadání, didaktické hry, inscenační a situační metody), komplexní výukové metody (projektové vyučování, skupinová výuka, spojení školy se životem, brainstorming...a další). *D. Linkeschová (2013) člení metody inženýrské pedagogiky* do těchto skupin: přednáška, diskusní metody problémové metody, projektové metody, programované metody, diagnostické a klasifikační metody, praktické metody, Instruktaž. Dále se budeme věnovat vybraným variantám metod, které lze zařadit do některé z uvedených skupin metod.

Pro potřeby výuky praktického vyučování využíváme následující výukové metody: instruktáž, cvičení, práce s dokumentací, exkurze, vybrané aktivizující metody (didaktické hry, diskuse, problémová metoda, inscenační metody). Běžnou praxí je využívání projektové výuky.

*Volba konkrétních metod a kombinace metod v praktické výuce oboru kuchař -číšník se odvíjí zejména od toho, co chceme žáky naučit (výukové cíle). Dále potom od konkrétního učiva, možností a vybavení pracoviště a metodických schopností učitele praktického vyučování.*

### **Instruktaž**

Jde o nácvik nového nebo nezkušeného budoucího pracovníka v pracovních postupech pod vedením učitele praktického vyučování nebo instruktora (Linkeschová, 2013). Instruktaž je kombinovanou metodou, která kombinuje výklad a praktické předvedení dané činnosti. Následuje nácvik dané činnosti. V oboru kuchař číšník je instruktáž hlavní metodou výuky. Využíváme ji při předvádění všech činností – práce s kuchařským vybavením, stroji, vybavením kuchyně (ruční nástroje, konvektomaty, sporáky, trouby...atd.). Dále při výuce hygienických návyků a bezpečnosti práce. Je zařazována na začátek učební doby, zpravidla začátek nového tématu (úvodní instruktáž). Doporučená délka instruktáže je max. 30 min. Podle potřeby učitel zařadí tzv. průběžnou instruktáž a závěrečnou instruktáž (zakončení tématu).

### **Cvičení**

*Cvičení* následuje po instruktáži a je druhou nejfrekventovanější metodou praktického vyučování, které následuje po instruktáži. V rámci cvičení se realizují cvičné, užitkové a produktivní práce.

*Cvičné práce* se aplikují na začátku učební doby a jejich cílem je osvojení praktických dovedností v oboru (krájení, strouhání, práce s konvektomatem, sporákem apod.). Výstupem nejsou hotová jídla.

*Užitkové práce* se využívají následně po cvičných pracích a jejich výstupem jsou hotové výrobky užitné hodnoty, které se ale neprodávají (jídlo žáci uvaří a sami sní).

## **Příloha- ukázka závěrečné práce**

---

*Produktivní práce* se aplikují zpravidla v závěru odborné přípravy a jejich příkladem jsou hotová jídla, která se prodávají (produkt nebo služba zákazníkovi).

### **Práce s dokumentací**

V praktické přípravě oboru pracujeme zejména s recepturami, recepty, učebními texty, učebnicemi nebo manuály k vybavení kuchyní a restaurací. Je nutné se umět v těchto materiálech orientovat a učit s nimi pracovat žáky.

### **Další metody výuky**

Jako doplňkové metody výuky praktického vyučování lze využít aktivizující metody výuky- diskuse, didaktické hry, problémová metoda. Lze využít i projektovou metodu a skupinovou výuku. Aktivizující metody výuky jsou založeny na aktivní myšlenkové činnosti žáků. Jsou efektivní ve vztahu ke kvalitě osvojovaných poznatků.

### **Diskuse**

*Diskusi* lze uplatnit v situacích, kdy daný problém nemá jednoznačné správné řešení. Vede k rozvoji komunikačních schopností žáků. V daném oboru lze diskutovat nad následujícími tématy: slavnostní menu, organizace slavnostní hostiny, čím lze nahradit suroviny, pokud nám dojdou.

### **Didaktické hry**

*Didaktická hra* je metoda, jejíž podstatou je dobrovolně volená činnost. Součástí této činnosti je učení. V oboru kuchař číšník lze využít pexesa, domina nebo některé soutěživé hry.

### **Problémová metoda**

Podstatou problémové metody je to, že žáci se snaží odvodit nové poznatky na základě dosavadních poznatků a zkušeností s přiměřenou pomocí učitele. Podstatou metody je výukový problém, něco neznámého co žák musí vyřešit.

### **Inscenační metody**

Podstatou inscenačních metod je vtažení žáků do dané situace, hraní rolí. V daném oboru můžeme tuto metodu využít v následujících situacích: scénka kuchař a nespokojený host, číšník a opilý host (problémový host).

# Příloha- ukázka závěrečné práce

---

## **Projektová výuka**

Projektová výuka je v oboru kuchař – číšník aplikována relativně často. Podstatou je řešení komplexního teoretického praktického úkolu s praktickým výstupem. Příkladem aplikace je návrh a realizace slavnostní hostiny, návrh a realizace vlastní firmy.

## **Skupinová výuka**

Podstatou skupinové výuky je rozdělení žáků do skupin a řešení zadaných úkolů. Důležitým aspektem je realizace kooperace (spolupráce) na zadaných úkolech. V praktické přípravě oboru se skupinová výuka realizuje tak, rozdělíme do skupin (3-5 členných) a zadáme úkoly. Každý žák musí splnit pověřenou část úkolu.

## **Exkurze**

*Exkurze je významnou komplexní výukovou metodou, pomocí které realizujeme propojení teorie s praxí a propojení školy se životem. Ve výuce oboru kuchař- číšník jde o to, aby se žáci seznámili s vybavením moderních kuchyní, restaurací, jídelen a dalších pracovišť, kde mohou pracovat. Vždy je žádoucí exkurze na jiné pracoviště, než je pracoviště školy. Většinou škola nemůže poskytnout veškeré soudobé vybavení a dispozice pracoviště, se kterým se žáci mohou setkat. Je třeba využívat možností a kapacit smluvních pracovišť školy (restaurace, jídelny), případně i školicích středisek a veletrhů.*

## **Závěr**

V předložené práci jsme se zaměřili na aspekty využití vybraných poznatků inženýrské pedagogiky v praktické přípravě oboru kuchař- číšník. Cílem bylo popsat možnosti konkrétní aplikace jednotlivých výukových metod. Základními metodami jsou instruktáž a cvičení. Doplňkovými metodami jsou vybraně aktivizující a komplexní metody výuky.

## **Literatura prameny**

[1] LINKESCHOVÁ, D. *Úvod do moderní inženýrské pedagogiky*. Brno: MU, 2013.

ISBN 978-80-210-6177-4

[2] MELEZINEK, A. *Inženýrská pedagogika*. Praha: ČVUT, 1994. ISBN 80-01-00672-7

[3] OURODA, K. *Inženýrská pedagogika*. Brno: PdF MU, 2013.

## Příloha- ukázka závěrečné práce

---

Jiné zdroje:

<http://www.ipm.cz>

<http://www.nanospol.cz>