

Výzkum kvality výuky odborných předmětů oborů obchodu a služeb s využitím didaktických kazuistik

Research on the quality of teaching professional subjects in the fields of trade and services using didactic case studies

Pavel Pecina, Nikola Straková

Abstract

The contribution is focused on researching the quality of teaching vocational subjects of trade and catering services in the Czech Republic. In the introduction of the empirical study, the possibilities of qualitative research into the quality of teaching professional subjects in trade and services in the field of gastronomy are defined. Furthermore, the original didactic case study is presented, which was created in cooperation with a teacher of this field at a secondary vocational school specializing in gastronomy in the South Moravian Region (Znojmo). The goal of the case study is to evaluate the given teaching situation of the concerned professional subject from the point of view of teaching quality indicators.

Keywords: Didactic case study. Trade and services. Teaching unit.

Úvod

Pojem kvality ve vzdělávání rezonuje v posledních letech v domácích i zahraničních pramenech. Odhlédneme-li od širokého teoretického, prakticko- metodického a empirického rozsahu dané problematiky a zaměříme se na pohled do výukového procesu na úrovni vyučovacích jednotek a bloků, lze tuto oblast zkoumat kvalitativním přístupem a s využitím didaktických kazuistik. V této oblasti máme na co navázat, protože zkoumání kvality výuky je předmětem zájmu mnoha domácích i zahraničních studií (např. Davis & Wilcock, 2003; Helmke et al., 2007; Ditton, 2009; Turek, 2015; Janík et al., 2016; Slavík et al., 2017; Janík et al., 2022 a další.).

Cíle

V oblasti výzkumu kvality výuky v odborném vzdělávání v České republice nebylo zatím publikováno mnoho studií. Máme některé články v časopisech a sbornících, graduační práce a kapitoly v odborných knihách nebo učebních textech (Vaněček et al., 2016; Pecina & Marinič, 2021). Cílem předložené empirické studie je vymezení možnosti výzkumu kvality výuky odborných předmětů oborů obchodu a služeb v oblasti gastronomie a prezentovat původní didaktickou kazuistiku, která vznikla ve spolupráci s učitelkou tohoto oboru na střední odborné škole gastronomického zaměření v Jihomoravském kraji (Znojmo). Cílem kazuistiky je zhodnotit danou výukovou situaci dotčeného odborného předmětu.

Teoretický rámec

Na tomto místě se nebudeme podrobněji zabývat vymezením kvality výuky, protože o tom bylo napsáno mnoho studií. Kvalitní proces výuky předpokládá odpovídající a

zdůvodněné výukové cíle, obsah výuky, distribuci vzdělávacích obsahů ve vzájemné spolupráci mezi pedagogem a žáky (účastníky odborného vzdělávání), odpovídající kognitivní i psychomotorickou aktivizaci žáků a organizaci výuky s využitím vhodného materiálního zázemí (Janík et al., 2016; Hrmo & Krpálková, Kremlová, 2010).

K výzkumu kvality výuky je k dispozici mnoho metod. Patří mezi ně dotazníková metoda, metoda rozhovoru, metoda pozorování, statistické metody, SWOT analýzy, brainstorming atd. (Turek, 2014). Další systematický přehled nástrojů používaných k výzkumu kvality výuky podává Janík et al. (2021). My se dále zaměříme na zkoumání kvality výuky s využitím didaktických kazuistik (case studies), tedy na kvalitativní přístup zkoumání výukových situací s využitím metodiky 3A. Specifikum analýzy, výkladu a hodnocení didaktických kazuistik spočívá v kritickém porovnání pozorované situace (reálného stavu výuky) s navrženými, hypoteticky lepšími alternativami (Slavík et al., 2017). Přičemž navrhované změny (alternativy) se opírají o argumenty zlepšující souladnost mezi cíly, obsahem a interaktivním jednáním ve výuce (Slavík et al., 2017).

V podmínkách České republiky máme k dispozici dvě monografické práce, které uvádí celkem 42 didaktických kazuistik. Týkají se výuky všeobecně vzdělávacích předmětů na základních školách a gymnáziích. Jedna kazuistika se vztahuje k výuce na vysoké škole (Slavík et al., 2017; Janík, Slavík & Češková et al., 2022). Dále máme dvě kazuistiky z výuky odborných technických předmětů na středních školách v podobě studie v časopisu *Pedagogika* a kapitoly v odborné knize (Pecina & Marinič, 2021, Pecina & Šmejkalová, 2021). Oblast výzkumu kvality výuky odborných předmětů obchodu a služeb je v České republice dlouhodobě opomíjeným tématem. Existují sice některé graduační práce zaměřené na tuto oblast (zejména diplomové práce), které však prezentují zpravidla kvantitativní výzkumy místního a popisného charakteru. Kvalitativní studie v této oblasti zatím nemáme. Proto lze naši studii vnímat jako úvodní vstup do zkoumání kvality výuky odborných předmětů tohoto zaměření.

Odborné profesní vzdělávání oborů obchodu a služeb je vedle technických a ekonomických oborů třetí velkou skupinou oborů. Do této kategorie řadíme všechny oblasti profesní přípravy v následujících dílčích specializacích (výběr):

- Gastronomické obory.
- Obchod.
- Kadeřnictví a kosmetika.
- Floristika.
- Textilní výroba.
- Zdravotnické obory.
- Zemědělské obory.
- Další obory, které jsou na pomezí technických věd a oborů obchodu a služeb (polygrafie, fotograf, obory policejní přípravy, záchranáři).

Dále se zaměříme na výzkum kvality výuky v oblasti výuky gastronomických oborů (kuchař - číšník) s využitím metodiky 3A (didaktické kazuistiky).

Metodologie

Využita byla metodika 3A rozpracovaná Janíkem et al. (2022). Metodika 3A představuje metodický postup reflexe a analýzy výuky vedoucí k hodnocení kvality a k návrhům zlepšujících změn ve výuce - tzv. alterací (Janík et al., 2022). Název metodiky je

odvozen od počátečních písmen tří základních kroků, podle kterých se didaktická analýza provádí:

- anotace – zaznamenání výukové jednotky a jejího širšího kontextu,
- analýza – podrobný didaktický rozbor výukové jednotky,
- alterace – návrh alternativního možného scénáře výukové situace s ohledem na kvalitu výuky (Janík et al., 2022).

Ve shodě s aplikovanou metodikou budeme posuzovat kvalitu výukové situace v těchto úrovních: selhávající – nerozvinutá- podnětná – rozvíjející. (Janík et al., 2016).

Metodika 3A se od běžných rozvíjejících hospitací odlišuje hloubkou a podrobností analýzy, snahou co nejlépe teoreticky zdůvodnit reflexy, přesností a systematickostí. Základní principy metodiky 3A podle Janíka et al. (2022) jsou:

- výzkumně, zdůvodněně, průkazně a odborně reflektovat výuku;
- prostřednictvím didaktických kazuistik zkoumat procesy ve vyučování a učení;
- těžištěm analýzy je způsob předkládání obsahu žákům;
- propojení induktivní a deduktivní perspektivy;
- zkvalitnění výuky a sdílení zkušeností.

Výsledky

V následujícím textu prezentujeme původní didaktickou kazuistiku zaměřenou na výuku odborného předmětu Technologie, v oboru Kuchař- číšník.

Anotace

Analýzovaná vyučovací jednotka byla následující:

- Předmět: Technologie – obor Kuchař – číšník 2. ročník, tříletý učební obor,
- 24. vyučovací hodina tohoto předmětu.
- Téma: Vepřové maso – využití tepelných úprav.
- Výuka byla realizována na střední odborné škole ve Znojmě.

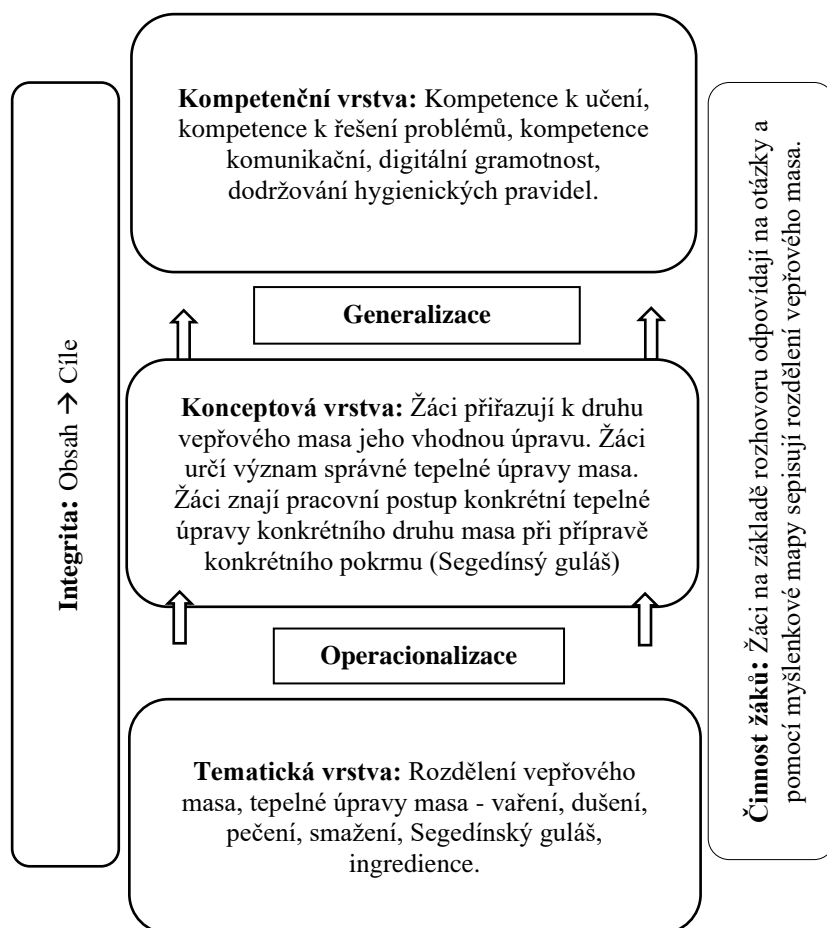
Vyučovací jednotka byla realizována učitelkou odborných předmětů s odbornou praxí v gastronomickém oboru (17 let) a s pedagogickou praxí 9 let. Učitelka je plně kvalifikována na výuku odborných předmětů gastronomického zaměření (magisterské vzdělání učitelství odborných předmětů oboru obchodu a služeb). Podle stupně profesního rozvoje se tedy jedná o učitelku v kategorii „expert“ nebo „vynikající učitel“. Vyučovací hodina byla zaznamenána na diktafon a poté přepsána. Před realizací hodiny byl s učitelkou proveden předhospitační rozhovor, jehož cílem bylo zjistit důležité informace o dotčené vyučovací jednotce a probíraném tématu. Na výuku měla učitelka připravenou písemnou přípravu, jejímž obsahem bylo zpracované učivo (obsah výuky). Jiné informace (metodické) v přípravě nebyly uvedeny. Vyučovací hodina byla realizována dne 21. 5. 2023 jako první vyučovací hodina dne (7. 20 h – 8. 05h). Vyučovaná třída má 25 žáků (9 chlapců, 16 dívek). Z pohledu časově tematického plánu se jedná o téma v rámci tematického celku „Vepřové maso“. Podrobným studiem časově tematického plánu bylo zjištěno, že celý školní rok tohoto předmětu a ročníku je věnován masovým pokrmům. Časově byla výuka tématu zařazena správně. Na téma „Vepřové maso – tepelné úpravy“ navazují další témata tohoto tematického celku.

Analýza

Rozbor transformace obsahu výuky

Z vědeckého hlediska je obsah výuky v souladu s principem vědeckosti, což bylo ověřeno komparací s odpovídajícím odborným zdrojem (Sedláčková et al., 2010). Strukturu zaznamenané výukové situace máme uvedenu v podobě konceptového diagramu (schéma 1.).

Obr. 1 Konceptový diagram - vepřové maso a jeho tepelné úpravy



Učitelka začala výuku opakováním učiva z minulé hodiny. Opakování spočívala v položení otázky jedné žákyni: „Jaké druhy vepřového masa znáte?“. Dále se snažila navázat novou látkou. Nová látka byla započata položením motivační otázky: „Proč je vhodné tepelně upravovat maso?“. Ani na jednu z položených otázek učitelka nedostala odpověď od žáků. V případě opakování byla odpověď přečtena z učebnice a na druhou motivační otázku ve výsledku odpověděla učitelka sama. Výukový cíl na úvodu hodiny nebyl žákům adekvátně sdělen. Z výukové situace vyplynulo, že cílem bylo, aby žáci znali různé tepelné úpravy vhodné pro různé části vepřového masa. Při zprostředkování vzdělávacího obsahu využila učitelka metodu výkladu (vysvětlování, popis), rozhovor, práci

s počítačem (program „Kulinářské umění“) a zápis do sešitu. Učitelka se snažila žáky aktivizovat metodou řízeného rozhovoru, avšak k systematické aplikaci konstruktivistické výuky nedošlo. Tématická vrstva je reprezentována pojmy souvisejícími s rozdělením vepřového masa, tepelnými úpravami masa a konkrétním příkladem (vhodná tepelná úprava vepřového bůčku, recept segedínské guláše). Přesun ke konceptové vrstvě je uveden významem tepelných úprav vepřového masa. Do kompetenční vrstvy byla snaha se dostat prostřednictvím propojení jednotlivých částí vepřového masa a jejich tepelných úprav. Podařilo se to však jen zčásti.

Žáci nebyli na vyučovací hodinu připravení a po celou dobu trvání výuky se chovali neukázněně. Učitelka je několikrát napomínala. To poukazuje na nezvládnutí managementu třídy (nekázeň, neúspěšná kontrola zvládnutí učiva, odbíhání od tématu – vsuvka s etikou pro konzumaci pečiva).

Výukovou situaci hodnotíme jako podnětnou. Učitelka se snažila dodržet kontinuitu výuky i aktivní zapojení žáků do výuky. Byla zadána i vhodná domácí úloha pro samostatnou práci (myšlenková mapa).

Alterace

Prezentované téma umožňuje zapojení různých učebních úloh a metod aktivizující výuky i aplikaci konektivistické výuky s využitím počítače v podmínkách konstruktivistické výuky. Učitelce se to podařilo zčásti.

Pro opakování učiva z předchozí hodiny by mohlo být alternativním řešením rozdání pracovních listů včetně charakteristik druhů masa, fotografií různých pokrmů z vepřového masa, průměrné ceny za Kg. Úkolem všech žáků by bylo identifikovat jednotlivé druhy vepřového masa na obrázku prasete a následně přiřadit charakteristiky, fotografie pokrmů a ceny k druhům masa. Aktivizování budou všichni žáci, nikdo by se neměl nudit a neukázněně chovat. Aktivita je více zacílena interakci mezi výběrem masa a jeho dalšími aspekty. Učivo je žákům předáváno v souvislostech. Vyhodnocení správných odpovědí může proběhnout diskuzí ve dvojicích žáků a následně zpětnou vazbou od učitele.

V případě motivace si učitelka sama odpověděla na otázku původně určenou žákům. Odpověděla příkladem, kdy je nevhodně použitý druh masa zpracován určitou tepelnou úpravou. Zde by bylo možné využít podobných příkladů více s důrazem na následky nevhodné volby.

Dalším podnětem pro změnu by mohla být problematika nastavení cílů výuky a jimi podmíněný charakter obsahu výuky. Pokud by si učitelka nastavila náročnější cíle (cílicí na vyšší úroveň učení z pohledu Bloomovy revidované taxonomie cílů), proběhla by hodina zřejmě jinak. Cíle v analyzované hodině směřovaly k tomu, aby si žáci zapamatovali pojmovou strukturu učiva (pojmy různých tepelných úprav a různých částí masa). Pokud by cíle směřovaly více k porozumění, aplikaci nebo analýze učiva, výuka by kromě upevnování základních pojmů směřovala k porozumění příčin a následků nevhodně zvolené tepelné úpravy u různých druhů vepřového masa (jako jsou např.: tuhost, chuť, finance, šíření bakterií MRSA a salmonely, apod.). V tomto případě by bylo možné ve výuce rozebrat například důsledky z nedostatečné tepelné úpravy vepřového masa (zdravotní rizika, chuť, neschopnost požití tuhé maso, nespokojenost zákazníka, negativní reference, ztráta příjmů...). Propojení učiva s praxí by bylo možné posílit příklady z praxe typu zákazník restaurace se nakazil bakterií MRSA/salmonelou z nedostatečně tepelně upraveného masa, negativní reference zákazníků související s kvalitou pokrmů, finanční potíže gastronomických podniků, apod.

S problematikou tepelné úpravy vepřového masa úzce souvisí doba, po kterou maso tepelně upravujeme tak, aby bylo zdravotně nezávadné. Zde se nabízí další proměnné, které budoucí pracovníci v gastronomických provozech musí zvážit (kromě druhu vepřového masa je to i jeho výchozí teplota, tloušťka masa, váha masa, teplota pečení/smažení/vaření). Tato témata by mohla být podnětem pro zadání dalších aktivit a úloh pro žáky. Například je možné využít didaktickou hru, např. pexetrio, kdy by žáci sestavovali odpovídající trojice pojmů k sobě.

Dotaz žáka na jinou přílohu – rohlík a jeho možné použití jako přílohy k Segedínu narušilo připravenou strukturu hodiny a nesouviselo s tématem. Učitelka improvizovala a čas, který mohla věnovat vlastnímu tématu hodiny, využila na vsuvku spojenou s etiketou konzumace pečiva. Zde by bylo dostačující stručné zodpovězení, odkázání na možné téma dalších hodin.

V závěru hodiny už nezbyl čas na dopsání všech ingrediencí pro Segedínský guláš a byl zadán domácí úkol – myšlenková mapa. Využití myšlenkové mapy přímo ve výuce a její vytvoření například ve dvojicích/skupinách by mohlo být vhodnější. Vytvořením myšlenkové mapy by si žáky ujasnili vztahy mezi pojmy, přehledně si je zaznamenali a lépe zapamatovali. Použitím barev, obrázků, kombinací se slovy a čísly žáci zaměstnají obě hemisféry mozku, podpoří tak synergické myšlení, stimulují mozek, žáci jsou lépe motivováni a učivo vypadá atraktivněji.

Na závěr hodiny bylo vhodné sdělit žákům téma další vyučovací hodiny.

Uvedené alterace jsou návrhem toho, jak by alternativní výuka tématu mohla vypadat. Samozřejmě by z uvedených návrhů mohlo vzniknout více koncepcí vyučovacích jednotek. Do jedné vyučovací jednotky nelze zařadit všechny uvedené alterace.

Závěr

Výše prezentovanou výukovou situaci lze označit jako klasickou (tradiční) vyučovací jednotku s prvky aktivizující výuky. Situace vypovídá i o tom, že v rámci tohoto odborného předmětu jsou aktuálně zastaralé učebnice (komentář učitelky). Pozitivní je snaha žáky aktivizovat a práce s on-line nástrojem. Kazuistika však také ukázala na chronický problém našeho školství – relativní pasivita žáků, případně nekázeň a problém žáky zapojit do výuky. *Cílem* naší studie bylo zaznamenat, analyzovat a zhodnotit z pohledu kvality výuky konkrétní výukovou situaci v rámci daného odborného předmětu gastronomického zaměření. Věříme, že se nám to povedlo a máme prvotní náhled do oblasti výuky odborného předmětu tohoto zaměření. Studie může posloužit jako inspirace k dalšímu zkoumání kvality výuky oborů obchodu a služeb s využitím didaktických kazuistik, ve kterém budeme dále pokračovat.

Bibliografie

- Davis, C., & Wilcock, E. 2003. *Teaching materials using case studies*. Liverpool: The UK Centre for Materials Education.
- Ditton, H. 2009. Schulqualität – Modelle zwischen Konstruktion, empirischen Befunden und Implementierung. In J. Buer & C. Wagner (Eds.), *Qualität von Schule* (s. 83–129). Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Helmke, A., et al. 2007. *Der Ratingbogen der DESI-Videostudie*. Dostupné z http://www.uni-landau.de/helmke/download/index_buch.php

- Janík, T. et. al. 2016. *Kvalita (ve) vzdělávání obsahově zaměřený přístup ke zkoumání a zlepšování výuky*. Brno: PdF MU. <https://doi.org/10.5817/CZ.MUNI.M210-8258-2016>
- Janík, T. et al. 2022. *METODIKA 3A: nástroj pro reflexi výuky a hodnocení její kvality*. Brno: Masarykova univerzita
- Janík, T., Slavík, J. & Češková, T. et al. 2022. *Produktivní kultura vyučování a učení v didaktických kazuistikách*. Brno: Masarykova univerzita. <https://doi.org/10.5817/CZ.MUNI.M280-0241-2022>
- Hrmo, R., & Krpálková, K. 2010. *Zvyšovanie kvality vyučovacieho procesu*. Bratislava: Slovenská technická univerzita.
- Pecina, P. & Marinič, P. 2021. Kvalita výuky odborných předmětů a její výzkum s využitím didaktických kazuistik. In *Pedagogika*. Univerzita Karlova, 2021, roč. 71, č. 1, s. 83-100. <https://doi.org/10.14712/23362189.2020.1723>
- Pecina, P. & Šmejkalová, K. 2021. Výzkum kvality výuky odborných předmětů s využitím didaktických kazuistik. In *Petr Adamec, Michal Šimáně et al. VYBRANÉ KAPITOLY SOUDOBYCH TÉMAT ODBORNÉHO VZDĚLÁVÁNÍ*. 1. vyd. Praha: POWERPRINT.
- Sedláčková, H., Otoupal, P., Nodl, L., & Řešátko, J. 2010. *Technologie přípravy pokrmů: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy: 2. díl. (2., upr. vyd)*. Fortuna.
- Slavík, J. et al. 2017. *Transdisciplinární didaktika: o učitelském sdílení znalostí a zvyšování kvality výuky napříč obory*. Brno: Masarykova univerzita. <https://doi.org/10.5817/CZ.MUNI.M210-8569-2017>
- Turek, I. 2014. *Didaktika*. Praha: Wolters Kluwer (Iura Edition).
- Turek, I. 2015. *Škola a kvalita*. Praha: Wolters Kluwer (Iura Edition).
- Vaněček, D. et al. 2016. *Didaktika technických odborných předmětů*. Praha: ČVUT.

doc. Mgr. Pavel Pecina, Ph.D.

Oddělení sociálních věd, Institut celoživotního vzdělávání, Mendelova univerzita v Brně
Zemědělská 5, 613 00 Brno, Česká republika
qqpecina@mendelu.cz

Bc. Ing. Nikola Straková, PhD.

Katedra fyziky, chemie a odborného vzdělávání, Pedagogická fakulta,
Masarykova univerzita
603 00 Brno, Poříčí 7
strakova@mail.muni.cz

Příloha - přepis vyučovací jednotky

„7.20 – 7.30 – přivítání, absence, kontrola pomůcek, opakování předešlé látky a sdělení o průběhu nadcházející hodiny

8.00 – 8.05 – opakování probrané látky a připomenutí domácího úkolu, ukončení hodiny

„Učitelka: Dobrý den.

Žáci: Nestávají, ale všichni nahlas odpovídají na pozdrav.

Probíhá absence žáků.

Učitelka: Uděláme kontrolu pomůcek – učebnice a sešity.

Učitelka: Dnes budeme probírat využití tepelných úprav u jednotlivých částí vepřového masa.

Učitelka: Nyní si zopakujeme látku z minulé hodiny na téma **Rozdělení jednotlivých částí vepřového masa**.

Učitelka: Sandro, vyjmenuj jednotlivé části vepřového masa.

Žákyně: Nevím.

Učitelka: Jak to, měla jsi být připravená, otevři si učebnici. Jakube, na jaké straně máme rozdělení vepřového masa?

Žák: Na straně 19 paní učitelko.

Učitelka: Sandro, přečti nám rozdělení všech částí vepřového masa z učebnice.

Žákyně Sandra čte rozdělení.

Učitelka: Terezo, ty neumíš sedět normálně v lavici, kde máš ty nohy? Myslíš si, že jsi doma v obýváku nebo co!!

Žákyně: No jo.

Učitelka: Mládeži, nyní si řekneme, proč je důležité vědět, jaká tepelná úprava vaření, dušení, pečení, smažení se využije u jednotlivých částí masa.

Učitelka: Ví někdo, proč to musíme vědět?

Žák: No abych věděl, z čeho mám udělat řízek.

Učitelka: Výborně Mirku.

Učitelka: Dane, nebav se a zopakuj mi, co říkal Mirek.

Žák: Nevím.

Učitelka: Vidiš, kdybys nekecal, tak to víš.

Učitelka: Tak pokračujeme, ještě někdo ví proč? No proto, že pokud bych zvolila špatnou TÚ smažení například u bůčku, tak by bylo maso tuhé a gumové a pokud bych vzala nejkvalitnější část z vepřového masa jako je panenská svíčková, a použila bych ji například na segedínský guláš, tak by za prvé guláš byl finančně velmi náročný a chuť guláše by nebyla tak dobrá, jako kdybich tam dala bůček, který tam patří.

Učitelka: Do sešitu si napíšeme části masa a použití vhodné TÚ a pokrmu.

Učitelka: napíšeme si **vepřový bůček – využití TÚ dušení** – k tomu napíšeme segedínský guláš s houskovým knedlíkem, **TÚ pečení – vepřové výpečky**, pečený bůček s kysaným zelím a bramborovým knedlíkem. Otevřete si učebnice. Nikolo, přečti nám,

- co se píše na straně 20 druhý odstavec o využití tepelných úprav. Ok. Děkuji. Vážení, toto si teď opišete do sešitu. Nechávám 5 minut na zápis.
- Učitelka: Kdo z vás ví, jaké suroviny potřebuji na přípravu segedínského guláše?
- Žákyně: Zelí.
- Učitelka: Výborně, ale jaké?
- Žákyně: Kysané.
- Učitelka: Správně, ale musíte vždy jmenovat celé názvy surovin či pokrmů, to je, jak když řeknu knedlík? Bude host vědět, jaký knedlík mu nabízím?
- Žák: No nebude.
- Učitelka: Tak vidíš a jaké knedlíky známe?
- Učitelka: Valentino, nebav se a dávej pozor, vyrušuješ a mě zbytečně přerušuješ ve výkladu, tak nám pověz, jaké známe knedlíky?
- Žákyně: Karlovarský, houskový, špekový.
- Učitelka: No vidíš, že to víš, tak nevyrušuj!!
- Učitelka: Nyní si pustíme na portálu akademie kulinářského umění jednotlivé části masa a jeho možnosti využití při tepelné úpravě (jsou to vzdělávací kurzy pro gastronomické školy – placené školní licence, které nabízí 70 kulinářských technik – tyto techniky jsou rozděleny do jednotlivých témat, každé téma má několik částí, které se skládá z videa, rekapitulace a okamžité možnosti udělat online test, žáci pak vidí, kde udělali chybu a dělají test znovu.
- Učitelka: Mládeži, nyní si zapíšeme recepturu Segedínského guláše, u kterého jsme použili TÚ dušení a část masa bůček a houskový knedlík. Píšeme suroviny – tak kdo ví, říká nahlas, co tam patří.
- Žák: Paní učitelko a můžu servírovat i pečivo ke guláši?
- Učitelka: Ano, dobrá připomínka Tadeaši, ví někdo, jaké je správné stolování při konzumaci pečiva?
- Žák: No kousnu a jím.
- Učitelka: Omyl Tadeaši – pečivo konzumujeme tímto způsobem a to, že vezmeme pečivo do ruky – má někdo suchý rohlík?
- Žák: Já, já, já mám ale s máslem.
- Učitelka: Nevadí, dej ho sem, pokud konzumuji pečivo k jakémukoliv pokrmu, tak nikdy nestrkám celý rohlík nebo chleba do pusy a nekusuji z něj, ale vždy si ulomím jen jedno sousto, názorně vidíte, jak to dělám a vložím ho do úst. Valentino, neměj blbý dovětky k mému výkladu ano, buď tak laskavá a chovej se přiměřeně ke svému věku, děkuji.
- Učitelka: Píšeme - paprika mletá, cibule, bůček bez kosti, kysané zelí, mouka hladká, olej, kmín, majoránka, česnek, sůl, pepř. Ok. Zbytek dopíšeme příště, ještě vám dám domácí úkol. **Vaším úkolem bude vytvořit myšlenkovou mapu na rozdělení vepřového masa** – názorně nakreslím na tabuli – doprostřed napíši vepřové maso a vždy k tomu připojím jednu část masa – jaké máme, Jakube?
- Žák: Pečeně, krk, plec.

Učitelka: A dál?

Žák: Nevím.

Učitelka: Tak na čem si sedíš?

Žák: No na zadku – smích v celé třídě.

Učitelka: Mládeží, tak se uklidníme a jak se říká této části, co popsal Jakub? Mirku?

Žák: Kýta.

Učitelka: Výborně, aspoň někdo to ví, tak vrátím se k té myšlenkové mapě. Když napíšu část masa kýta – tak k ní napíšu vhodnou TÚ – smažení a vhodný pokrm např. Smažený vepřový řízek s bramborovým salátem a takto to uděláte u každé části masa ručně napsané a barevně označené do příští hodiny. Rozumíte všichni zadání?

Žáci: Joo.

Učitelka: tak zopakujeme si dnešní hodinu, Katko, co jsme si v dnešní hodině říkali o využití Tepelných úprav a jednotlivých částí masa?

Žákyně: Že máme TÚ vaření, dušení, pečení a smažení.

Učitelka: Skvělý a jaké maso k jaké TÚ můžeme vhodně přiřadit? Pojd'me všichni si to říct dohromady.

Žáci: Společně odpovídají. ,,

Komentář učitelky k výukové situaci

Žáci této třídy dobře reagují na výukový materiál formou názorné ukázky z akademie kulinářského umění, kde názorně vidí, jak se s masem a surovinami pracuje. Při výkladu v hodině, ale i z učebnice, které jsou již zastaralé, si jen velmi těžce dokážou představit, o čem mluvím. Žáci nejvíce reagují na výukový materiál od portálu akademie Kulinářského umění. Po zhlédnutí výukového videa byla zařazena didaktická hra (kvíz k danému tématu).