

Hospitace ve výuce

Analyzovaná vyučovací jednotka:

- 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.

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 zopakujme 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: Vidíš, 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 kdybych 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 Tadeáši, ví někdo, jaké je správné stolování při konzumaci pečiva?

Žák: No kousnu a jím.

Učitelka: Omyl Tadeáši – 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 neukusuji 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, buček 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? Pojďme 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).