

Hodnocení bakalářské práce

Název práce: **Rozvíjení tvořivosti žáků ve výuce odborného výcviku pro obor vzdělávání gastronomie**

Jméno autora: **Dagmar Kfeliřová**

Vedoucí práce: PaedDr. Petr Mach, CSc.

Zaměření a struktura práce

Bakalářská práce má 50 stran textu a je rozdělena do sedmi základních kapitol. Součástí práce je CD-ROM s textem práce v elektronické podobě a dalších dvacet stran textových a obrazových příloh. Námětem práce je problematika tvořivosti a její aplikace v odborném výcviku žáků oboru gastronomie (kuchař-číšník). V kapitole 1 se autorka věnovala vymezení pojmu tvořivosti. Vycházela z definic renomovaných autorů (převážně českých). V následném historickém pohledu se opírá i o zahraniční zdroje. Postrádám shrnující pohled na pojem především s přenosem do oboru gastronomie. Následující kapitola rozebírá podmínky rozvoje kreativity, vliv rodiny a školy. Zaměřuje se na výchovu k tvořivosti, a jak k ní přispívá (nebo nepřispívá) učitel OV. Zajímavou kompilací je kapitola o motivaci. Zde by se opět dal předpokládat transfer do oboru gastronomie. Začátek čtvrté kapitoly je komparací obecnějších pohledů na problematiku metod a stylů výuky. Následně se autorka zaměřila na metody rozvoje tvořivosti. Praktickou část práce uvedla základní strukturou vyučovací jednotky odborného výcviku. Pro konkrétní příklad uplatnění a rozvoje tvořivosti si autorka zvolila cateringovou akci žáků. Konkrétně raut s námětem výročí školy. Detailní popis akce – od přípravy námětu až po metodiku hodnocení jednotlivců i celé akce svědčí o značných profesních zkušenostech autorky. Text je vhodně doplněn řadou autorských snímků. Většina dokumentačního textového a fotografického materiálu je v příloze práce. K ověření možnosti rozvoje tvořivosti prostřednictvím cateringové akce použila autorka dotazníkové šetření. Zvolila si cílovou skupinu respondentů (řešitelů akce) a vytvořila si dotazník. Celkem neobvyklým způsobem si ke každé položce stanovila hypotézu. Výsledky šetření zpracoval graficky i slovním komentářem k dílčím hypotézám. U koláčových grafů chybí číselné údaje (v procentech nebo absolutních počtech odpovědí). V závěru autorka shrnuje výsledky a konstatuje, že cateringové akce nejsou jedinou možností rozvoje tvořivosti v oboru gastronomie.

Úroveň samostatnosti a reflexe

V teoretické i praktické části autorka prokázala přehled o problematice a schopnost samostatného zpracování zadaného tématu. Nebojí se používat vlastní návrhy a argumentaci.

Využitelnost v praxi

Praktická část práce může sloužit jako metodický nástroj přípravy cateringových akcí.

Práce s prameny

Autorka prokázala schopnost vybrat a zpracovat podstatné zdroje.

Jazyková a formální úroveň

Po jazykové stránce a formální stránce je práce zpracována bez závažných chyb.

Přípomínky nebo otázky k doplnění

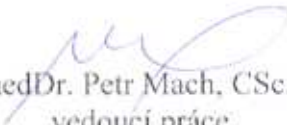
Které metody rozvíjející kreativitu byly použity ve Vaší cateringové akci?

Existují nějaké bariéry rozvoje tvořivosti?

Autorka splnila požadavky na bakalářskou práci. Doporučuji práci k obhajobě.

Navrhuji hodnocení „ **v ý b o r n ě a ž v e l m í d o b ř e**“.

V Plzni 7. 4. 2014


PaedDr. Petr Mach, CSc.
vedoucí práce