

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI
PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Ústav speciálně pedagogických studií

Diplomová práce

Bc. Petra Pavelčíková

***Návrh učebnice pro žáky s mentální
retardací: Obor kuchařské práce***

II. ročník – kombinované studium navazující magisterské

Obor: Řízení volnočasových aktivit

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně a použila jen uvedeníh pramenů a literatury.

V Olomouci dne 20. 11. 2013

.....

vlastnoruční podpis

Děkuji Mgr. Ditě Finkové, Ph.D. za odborné vedení diplomové práce.

Anotace

Příjmení a jméno: Bc. Pavelčíková Petra

Katedra: Ústav speciálně pedagogických studií

Název práce: Návrh učebnice pro žáky s mentální retardací: Obor kuchařské práce

Vedoucí práce: Mgr. Dita Finková, Ph.D.

Počet stran: 72

Počet příloh: 2

Počet titulů použité literatury a pramenů: 29

Klíčová slova: Mentální retardace, Učební obor Kuchařské práce, Tematický plán, Edukace, Učebnice, Žáci, Pedagogové

Resumé

Diplomová práce se zaměřuje na problematiku vzdělávání žáků s mentální retardací na střední škole. Problematika vzdělávání je důležitá z mnoha pohledů a prolíná veškerými činnostmi pedagoga ve směru k žákům. Vzhledem k zaměření práce se setkáváme nejčastěji s termíny mentální retardace, žák a edukace. Problematika je velmi široká. Snahou je postihnout specifika odborného výcviku těchto žáků, akceptace nároků na realizaci edukačního procesu a ze strany pedagoga adekvátní přístup k realizaci edukačního procesu. Snahou a výsledkem práce je úprava části učebnice pro pedagogy odborného výcviku pro konkrétní školu.

Thesis Abstract

Surname and name: Bc. Pavelčíková Petra

Department: Department of Special Education Studies

Thesis title: A proposal of the textbook for students with mental retardation: Branch of study – cooking works

Thesis supervisor: Mgr. Dita Finková, Ph.D.

Number of pages: 72

Number of annexes: 2

Number of literature titles and sources used: 29

Key words: Mental retardation, Vocational training in Cooking, Thematic plan, Education, Textbook, Pupils, Pedagogues / Teachers

Résumé

This thesis focuses on the topic of educating pupils with mental retardation on a secondary school level. The issue of education is important in many aspects and pervades all activities of the teacher towards pupils. Given the focus of the thesis, most commonly used terms are mental retardation, pupil and education. The topic is very broad. The aim is to describe the particularities of the vocational training process of these pupils, acceptance of requirements for the implementation of the educational process and adequate approach to the implementation of the educational process on the part of the teacher. The aim and result of this thesis is a modification of a part of an existing textbook for teachers of vocational training at a specific school.

Obsah

Úvod.....	8
Teoretická část	9
1 Psychopedie	9
1. 1 Pojem psychopedie	9
1. 2 Psychopedie a její vztah k jiným vědám.....	10
1. 3 Terminologie.....	11
1. 4 Vzdělávání mentálně retardovaných.....	19
2 Středoškolské vzdělávání studentů s mentální retardací.....	22
2. 1 Střední škola	22
2. 1. 1 Charakteristika školy	22
2. 2. 2 Profil absolventa	23
2. 2. 3 Seznam studijních a učebních oborů	25
Praktická část	27
3 Specifikace problematiky a vytyčení cíle práce	27
4 Použité metody	29
5 Charakteristika zkoumaného vzorku	36
6 Tematický plán učiva pro III. ročník oboru Kuchařské práce	37
7 Studená kuchyně	40
7. 1 Majonéza.....	40
7. 2 Aspik.....	42
7. 3 Rosol	44
7. 4 Pochoutková másla	45
7. 5 Marinády	46
7. 6 Jídla z vajec.....	46
7. 7 Úprava plněných zelenin	47
7. 8 Úprava plněného ovoce	49
7. 9 Výrobky ze sýrů a tvarohu.....	50
7. 10 Složité saláty	51
7. 11 Zeleninové saláty	52

7. 12 Obložené chlebíčky a chuťovky	52
7. 13 Masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny	55
7. 14 Příprava nářezů a studených mís	58
7. 15 Jídla z ryb, příprava a podávání kaviáru	60
7. 16 Složité majonézy a koktejly	62
7. 17 Speciality studené kuchyně.....	63
8 Analýza a interpretace získaných dat.....	67
Závěr	78
Seznam literatury	80
Přílohy.....	82

Úvod

Svou diplomovou práci jsem se rozhodla psát na katedře Speciální pedagogiky, protože jsem v době zadávání témat diplomových prací měla naději pracovat na učilišti pro postižené žáky na Střední škole na Svatém Kopečku. Na tomto učilišti jsem působila před mateřskou dovolenou v letech 1999–2005 jako učitelka odborného výcviku pro žáky s mentálním postižením. Oborem mého působení byl učební obor Kuchařské práce a Praktická škola. Tématem diplomové práce bylo navržení nově zpracované učebnice pro třetí ročník oboru kuchařské práce a její ověření pedagogy, kteří pracují s cílovou skupinou. V učňovském školství je k výběru nepřehledné množství odborné literatury, ale protože se neustále mění gastronomická pravidla a hygienické požadavky na přípravu pokrmů, tak se tato literatura stává rychle zastaralou, nebo naopak se vrací zpátky trendy našich babiček. Další problém, který je asi potřeba řešit v oblasti vzdělávání mentálně retardovaných, je literatura, která by jim vyhovovala z hlediska kvantity a kvality informací, většina knih je totiž psaná složitě a příliš rozsáhle.

Práce je rozdělena do tří částí. Protože je téma zaměřeno na žáky s mentální retardací je v první teoretické části popsán a vysvětlen pojem psychopedie, její vymezení, předmět a klasifikace. Na tuto část navazuje stručná charakteristika a popis Střední školy na Svatém Kopečku.

Druhá část obsahuje výzkumné šetření, kdy byla zpracovaná část učebnice předložena k posouzení pedagogům odborného i praktického vyučování a žákům na Střední škole v Olomouci na Svatém Kopečku.

Ve třetí části je na základě doporučení a podnětů z provedeného šetření zpracován tematický plán pro 3. ročník oboru Kuchařské práce. Především na základě dosavadní praxe a dostupné literatury byla vybrána ta nejdůležitější a nejpodstatnější témata týkající se tematického plánu, aby všechna témata a informace vyhovovaly nastavení současným hygienickým a gastronomickým pravidlům a normám. Cílem práce je tedy návrh nové učebnice pro třetí ročník oboru kuchařské práce, která by respektovala potřeby jedinců s mentální retardací a současně umožňovala pedagogům kvalitnější práci v rámci výuky.

Teoretická část

1 Psychopedie

1. 1 Pojem psychopedie

Psychopedie (z řeckého ψυχή = duše, paideia = výchova) je pedagogika osob s mentálním postižením, spadá do oboru speciální pedagogiky. Psychopedie velmi úzce spolupracuje i s jinými obory speciální pedagogiky a to se somatopedií, logopedií, tyflopedií a etopedií. Tato spolupráce je nezbytná, protože se týká velké skupiny osob, u kterých se velmi často objevuje, ať primárně, nebo sekundárně jiné postižení a to především postižení tělesná, zraková a poruchy chování. Do psychopedie byly v minulosti zařazeny také poruchy chování a poruchy emocí dětí a mládeže. V polovině šedesátých let se tato skupina poruch vyčlenila do samostatného oboru s názvem etopedie. (Bartoňová, Bazalová, Pipeková, 2007)

Definice psychopedie

„Psychopedie je defektologická, resp. speciálně pedagogická disciplína, která se zabývá zkoumáním zákonitostí vývoje, výchovy a vzděláváním osob mentálně retardovaných a psychicky postižených.“ (Defektologický slovník, s. 291)

„Psychopedie je speciální pedagogickou disciplínou, která se zabývá problematikou edukace, podpory a poskytování služeb osobám s mentálním postižením v jednotlivých fázích jejich života.“ (Bartoňová, Bazalová, Pipeková, 2007, s. 10)

Vymezení psychopedie

V užším pojetí můžeme psychopedii chápat jako speciálně pedagogickou disciplínu, která se zabývá výchovou a vzděláváním osob s mentálním či jiným duševním postižením a zkoumáním formativních a informativních vlivů na tyto osoby.

V širším pojetí je možno na psychopedii nahlížet jako na interdisciplinární obor zabývající se prevencí, prognostikou mentální retardace se zvláštním zřetelem na edukaci, reedukaci, diagnostiku, terapeuticko-formativní intervenci, kompenzaci, rehabilitaci, inkluzi a socializaci či resocializaci klienta s mentálním či jiným duševním postižením. (Kozáková, 2005)

Předmětem zájmu psychopedie jsou nejen osoby s mentální retardací, ale i jedinci:

- s jinými duševními postiženími,
- s pervazivními vývojovými poruchami – klienti s autismem,
- se specifickými poruchami učení nebo chování,
- s poruchami chování a emocí či dětskými psychózami, s afektivními poruchami,
- s neurotickými poruchami vyvolanými psychotropními látkami - terapeutická centra, střediska, komunity, nápravná zařízení, s kombinovanými vadami. (Kozáková, 2005)

1. 2 Psychopedie a její vztah k jiným vědám

Psychopedie se zabývá postižením mozku a doprovází ho i postižení tělesné proto spolupracuje s mnoha vědními obory. Psychopedie je v podstatě interdisciplinární obor, kterým prochází pedagogika, lékařské vědy, psychologie, sociologie, právo, filosofie, etika.

1. Pedagogika – speciální pedagogika je společně s ostatními pedagogickými disciplínami včleněna do soustavy pedagogiky jakožto základního vědního oboru; jsou jimi např. obecná pedagogika, obecná didaktika a teorie výchovy, dějiny pedagogiky, sociální pedagogika. Tyto vědy pomáhají při výchově a vzdělávání mentálně retardovaných.
2. Lékařské vědy – protože se psychopedie zabývá postižením mozku, které bývá odhaleno už v raném dětství tak má nejbližší vztah k psychiatrii, neurologii a pediatrii. Pokud se jedná o vícečetné postižení, tak využívá i ortopedii, ORL, foniatrii apod.

3. Psychologie – obecná, vývojová, pedagogická psychologie (pomáhají diagnostikovat psychický stav), patopsychologie (zkoumá psychický stav jedinců s jednotlivými typy postižení). (Kozáková, 2005)
4. Sociologie – podává přehled o chování jedince v spolupráci se společenským prostředím, hledá odpovědi na začlenění a chování jedince především do malé sociální skupiny. Sociologie pomáhá pochopit mentální retardaci zdravé populaci a začlenění do společnosti. (Valenta, Kozáková, 2007)
5. Právo – rodinné právo, občanské právo, trestní právo – řeší postavení postižených v právním světě. (Bartoňová, Bazalová, Pipeková, 2007)
6. Filosofické disciplíny – *„Etika a její část axiologie vytváří teoretická a obecná východiska pro formulování informativních i formativních cílů psychopedie a profesionální etiky psychopeda, estetika jakož to věda o krásnu podává teoretická východiska pro formulování estetických cílů při výchově osob s mentálním postižením.“* (Valenta, Müller, 2007)
7. Technické vědy – v současné době jsou nejvíce používány výukové počítačové programy sloužící k rozvoji psaní, čtení a komunikaci mentálně postižených.

1. 3 Terminologie

Mentální postižení – mentální postižení má širší rozsah a používáme ho jako zastřešující termín pro snížení inteligence na rozličném etiologickém podkladě. Tento termín, který byl převzat z lékařské literatury, se začal používat v odborné terminologii až v roce 1959 po konferenci Světové zdravotnické organizace v Miláně. Postupně se termínem *mentální postižení* začaly nahrazovat například termíny jako duševní abnormalita, duševní opoždění, duševní úchylnost, slabomyslnost, oligofrenie, mentální defekt, rozumová zaostalost. (Müller, 2001)

„Sociálně podmíněné mentální postižení (dřívější označení pseudo-oligofrenie) – jedná se o stav snížené inteligence způsobený sociálními faktory (výchovná zanedbanost, nedostatečná stimulace, sociokulturní znevýhodnění jedince, nepodnětnost prostředí, psychická deprivace atp.). V důsledku těchto faktorů nedochází u dítěte k rozvoji rozumových schopností odpovídajících jeho věku.

Projevuje se výrazným opožděním vývoje řeči, myšlení, schopnosti sociální adaptace. U jedinců se sociálně podmíněným mentálním postižením můžeme pozorovat i poruchy v oblasti chování, např. negativismus, odmítání kontaktu s další osobou, apatie. Nejedná se však o neměnný, trvalý stav.“ (Kozáková, 2005, s. 17-18)

Demence – jedná se o proces zastavení, rozpadu běžného mentálního vývoje, který je zapříčiněn různými faktory v postnatálním období, nemocí, úrazem mozku. Nejčastěji je to zánět mozku (encephalitis), zánět mozkových blan (meningitis), úrazy mozku, duševní poruchy. Má většinou progradující charakter s tendencí postupného zhoršování a prohlubování symptomů, někdy se může zastavit a nevede k dalšímu zhoršení stavu. Závažnost postižení je dána základním onemocněním a jeho prognózou. Demence způsobuje převážně nerovnoměrný úbytek intelektových schopností. Příznakem demence je zvýšená dráždivost, únava, emocionální labilita, výkyvy v pozornosti, poruchy paměti a učení, změny ve struktuře osobnosti.

- *Projevy dětských demencí – zastavuje se psychický vývoj, zpomalují se psychické procesy, snižuje se adaptabilita dítěte, dochází ke ztrátě intelektových funkcí (rozpadu řeči, myšlení, mizení návyků). „Demence u dětí se v mnohém liší od demence v dospělosti, jak svými charakteristikami co do rozložení postižených funkcí, tak i průběhem, protože patologický proces zasahuje v průběhu vývoje – to je také jedním z důvodů, proč je u dětí dáována přednost termínu deteriorace inteligence před pojmem demence. Na rozdíl od dospělých nejde obvykle o postižení stacionární či progresivní, ale kombinují se zde vlivy nemoci s vlivy dynamickými, vývojovými. Tam, kde jde o postižení relativně časně (v předškolním, nebo event. ještě i v mladším školním věku), bývá další klinický obraz ve skutečnosti spíše podobný ostatním případům MR.“ (Svoboda in Valenta a kol., 2007, s. 14.)*
- *Stařecká demence – jde o patologickou poruchu postihující stárnoucího člověka, která se může ale i nemusí vyskytovat. Může se jednat o vrozenou dispozici, ale také degenerativní změny vyvolané životem v nevhodném prostředí, jež vedou k atrofii mozku. (Kozáková, 2005)*

Mentální retardace – „mentální retardaci lze definovat jako vývojovou duševní poruchu se sníženou inteligencí demonstrující se především snížením kognitivních, řečových, pohybových a sociálních schopností s prenatalní, perinatální i postnatální etiologií.“ (Kozáková, 2005, s. 21). Mentální retardace se může vyskytnout s jakoukoliv jinou duševní, tělesnou nebo smyslovou poruchou. Lidé s mentální retardací mohou být mnohem častěji postiženi psychickou poruchou než intaktní lidé. Vlastní termín „mentální retardace“ byl zaveden ve třicátých letech 20. století Americkou společností pro mentální deficienci. V odborné terminologii se začal ve větší míře používat až po konferenci Světové zdravotnické organizace. U nás býval ztotožňován s termíny oligofrenie, mentální postižení, mentální deficience. Od názvu oligofrenie se začalo upouštět v šedesátých letech. Světová zdravotnická organizace navrhla v roce 1959 na konferenci v Miláně jako náhradní název mentální retardace. (Kozáková, 2005)

1. 3. 1 Klasifikace mentální retardace

Protože téma práce je zaměřeno na žáky s mentální retardací uvádíme klasifikaci pro lepší orientaci v problematice.

Existuje několik klasifikačních systémů mentální retardace, které můžeme hodnotit podle různých kritérií, například na základě klinických symptomů, vývojových období, podle hloubky postižení, podle stupně inteligence, na vzdělavatelné a nevzdělavatelné apod.

Nezávisle na stupni mentální retardace rozlišuje Kozáková tyto tři typy:

- 1) *eretický (neklidný, verzatilní, hyperaktivní) – je charakteristický neklidem, prchlivostí, vzruch a útlum se velmi rychle střídají. V citové oblasti se objevuje nestálost, emoce se rychle mění, slabá vůle, nevydrží u žádné činnosti, což souvisí i s pozorností.*
- 2) *torpidní (apatický, hypoaktivní, netečný) – procesy vzruchu a útlumu jsou chorobně zpomalené. Charakteristická je těžkopádnost, nečinnost, zpomalené pohyby. Chování je tiché a klidné, někdy se vyskytují stereotypní automatické pohyby, jako např. kývání tělem, přešlapování.*

- 3) *nevyhraněný - procesy vzruchu a útlumu jsou relativně v rovnováze, popř. jeden z nich mírně převládá.* (Kozáková, 2005, s. 22)

Klasifikace dle hloubky postižení

„Intelligenční kvocient (dále jen IQ) – vyjádření rozsahu postižení na základě vyšetření stupně intelektu. Vychází z toho, že existuje intelligenční kvocient, který udává, je-li jedinec tzv. v normě. Hranicí bývá IQ 70. IQ pod 70 už bývá chápáno jako porucha, postižení. Rozsah IQ mezi 70 až 85 bývá označován jako hodnota podprůměru. Mentální retardací označujeme stav zastaveného, opožděného nebo neúplného vývoje intelektu, který charakterizuje především podprůměrná inteligence“. (Kozáková, 2005, s. 19.)

Stupeň mentální retardace se obvykle měří standardizovanými testy inteligence.

Lehká mentální retardace: IQ se pohybuje mezi 50-69.

Střední mentální retardace: IQ se pohybuje mezi 49-35.

Středně těžká mentální retardace: IQ se pohybuje mezi 34-20.

Hluboká mentální retardace: IQ má hodnotu maximálně 20.

Specifika jednotlivých skupin mentální retardace

Lehká mentální retardace

- IQ se pohybuje přibližně mezi 50-69
- V tělesné stavbě se nemusí lišit od populace s běžným intelektem.
- Somatické vady a poruchy motoriky jsou ojedinělé.
- Opoždění vývoje dítěte bývá malé, retardace se stává zjevnou až na vyšších vývojových úrovních.
- Diagnóza bývá často stanovena až v předškolním věku nebo po nástupu do školy, kde dítě selhává.
- Většinou navštěvují základní školy, podle typu školy základní školu praktickou, ve výuce mívají problémy se čtením a psaním, při teoretické práci snížená schopnost/neschopnost abstrakce a logického usuzování.
- Většinou se vyučí v prakticky zaměřených učebních oborech, vykonávají

nenáročnou manuální práci.

Středně těžká (střední) mentální retardace

- IQ dosahuje hodnot 35-49 .
- Opožd'ování vývoje bývá zachyceno již v kojeneckém nebo nejpozději v batolecím období.
- Mobilita, fyzická aktivnost (somatické vady jsou méně časté).
- Omezené chápání situací, užívání řeči, řeč je obsahově chudá, agramatická, začíná se rozvíjet teprve v předškolním období.
- Přetrvává dyslalie, artikulace je neobratná.
- Osvojí si jen základy psaní, čtení, počítání, nároky školní docházky však nezvládají, většinou navštěvují základní školu speciální.
- Neschopnost abstrakce, obtížné osvojování i pojmů s konkrétním obsahem.
- Výchova směřuje především k rozvoji motorických dovedností.
- Pod odborným dohledem jsou schopni vykonávat jednoduchou manuální práci.
- Většinou nejsou schopni se plně o sebe postarat, v dospělosti je zřídka možný úplně samostatný život, sociální schopnosti jsou částečně omezeny, těžko dokážou zformulovat své myšlenky a vyjádřit obsah svého vnitřního světa.

Těžká mentální retardace

- IQ se pohybuje v pásmu 20-34 .
- Neuropsychický vývoj značně omezen, částečná kapacita v oblasti senzomotorické, řeč je omezena.
- Často kombinované postižení, tělesné deformity (hydrocefalus, mikrocefalus), poruchy hybného aparátu, smyslové vady.
- Často sklon k prudkému impulzivnímu jednání, lze vypěstovat jednoduché hygienické návyky a návyky sebeobsluhy.

Hluboká mentální retardace

- IQ max. 20.
- Neuropsychický vývoj celkově omezen, minimální kapacita v oblasti senzomotorické, většinou imobilita nebo výrazné omezení v pohybu, časté

somatické vady, inkontinence.

- Neverbální komunikace (libé, nelibé pocity), neartikulované výkřiky.
- Typické jsou stereotypní mimovolní pohyby celého těla důležitá stálá pomoc a stálý dohled.

1. 3. 2 Etiologie mentální retardace

Mentální retardace může být způsobena jak příčinami endogenními, tak exogenními:

- *Endogenní příčiny* jsou zakódovány již v systémech pohlavních buněk, jejichž spojením vzniká nový jedinec. Jsou to tedy příčiny genetické; jedná se o genové mutace a chromozomové aberace (změny počtu chromozomů). Dle mnohých odborníků se právě u mentální retardace uplatňuje výrazný podíl vlivu dědičnosti.
- *Exogenní faktory* mohou, ale nemusí být bezprostřední příčinou poškození mozku plodu nebo dítěte. Řadíme mezi ně:
 - anorganické příčiny: a) fyzikální - mechanické působení, vlivy záření; b) chemické - vlivy léčiv, jedů, chemických látek;
 - biologické příčiny - působení virů, bakterií, plísní, negativní vlivy symbiotické (způsobené soužitím matky a plodu). (Kozáková, 2005)

Z hlediska doby vzniku:

1) Prenatální příčiny

A) *Blastopatie* = poškození zárodku. Mohou být vyvolány infekčním onemocněním, průmyslovými škodlivinami, nesprávnou výživou a zářením. Vedou k vytvoření nejružnějších syndromů.

B) *Embryopatie* = poruchy vývoje zárodku od patnáctého dne do konce třetího měsíce těhotenství, tj. poruchy vznikající v průběhu organogeneze.

- Embryopatie psychogenní – emocionální zátěž matky v období postkoncepčním může vyvolat změny v hormonálním dění nebo vést k hypoxii plodu.
- Embryopatie kareční – nedostatečný přísun všech složek potravy.

- Embryopatie toxické – působení toxických látek.
- Embryopatie radiační – vyvíjející se plod je citlivý na poškození škodlivým zářením zejména v nejranějším období.
- Embryopatie lékové – důsledky škodlivých vlivů některých léků.
- Embryopatie metabolické – např. cukrovka, vysoký nebo nízký tlak matky.

2) *Fetopatie* – poruchy vývoje ve fetálním období – po třetím měsíci těhotenství nevznikají sice velké malformace, ale škodlivina může zastavit další vývoj orgánů nebo jeho diferenciaci. To se týká zvláště mozku. Příčinou fetopatií jsou nemoci matky, intoxikace matky, infekce matky.

3) *Perinatální příčiny* působící těsně před, během a těsně po porodu. Tato poškození zauímají mezi škodlivými faktory významné postavení. Škodlivým faktorem může být zejména předčasný porod. Ale i při porodu, který probíhá ve správném termínu, se mohou vyskytnout poruchy krevního oběhu, hypoxie, asfyxie. Ty poškozují zejména centrální nervovou soustavu. K poškození při porodu může dojít také vlivem abnormalit porodních cest či plodu.

4) *Postnatální příčiny* působící po narození. Můžeme sem zařadit např. biologické postnatální poškození – virová onemocnění, důsledkem meningoencefalitidy, viróz různého typu. (Kozáková, 2005, s. 25.)

1. 3. 3 Psychické procesy u mentálně retardovaných

Jak je již výše v definicích zmiňováno, mentální retardace není jen pouhé časové opoždění, ale probíhají zde i strukturální změny ve vývoji. Nejedná se pouze o specifické procesy, které jsou otázkou kvantity, jsou zde totiž také odlišnosti kvalitativní.

Myšlení – myšlení dítěte s mentální retardací má tendence příliš konkretizovat a je nepřesné v rozborech a hodnoceních. Myšlení je nedůsledné, vyznačuje se slabou řídicí funkcí a je dosti nekritické. Pojmy tvoří těžkopádně a úsudky jsou nepřesné.

Myšlenky vyjadřuje slovy, tedy řečí, jež bývá často deformována. Dítě s mentální retardací nedovede v případě potřeby použít již osvojených rozumových operací, často nepromyslí své jednání a nepředvídá jeho výsledek. (Kozáková, 2005)

Paměť – děti s mentální retardací si vše nové osvojují pomalu až po několikanásobném opakování. Naučené znalosti a dovednosti rychle zapomínají a pamětní stopy si vybavují nepřesně. Všechny nedostatky opět vychází ze zvláštností vyšší nervové činnosti, z tendence podmíněných spojů vyhasínat rychleji než u intaktní populace. Proto je důležité neustálé opakování a procvičování. (Kozáková, 2005). „*Mentálně postižené dítě spíše vzpomíná, než přemýšlí, jeho myšlení se omezuje na konkrétní situační souvislosti mezi předměty a jevy, je chudé a neproduktivní.*“ (Švarcová, 2001, s. 39)

Řeč – děti s mentální retardací mají obvykle narušený a omezený vývoj řeči. Už první projevy řeči se objevující se zpravidla se značným zpožděním a liší se od vývoje zdravých dětí. Vývoj řeči je ovlivněn stupněm mentální retardace, její formou a typem mentální retardace. Nejčastější poruchou řeči je dyslalie, huhňavost a breptavost. V kombinaci s dětskou mozkovou obrnou se vykytují různé formy dysartrie. Další z věcí, které ovlivňují vývoj řeči, je nedostatečné porozumění. (Kozáková, 2005)

Pozornost – „*Záměrná pozornost vykazuje nízký rozsah sledovaného pole, nestálost a snadnou unavitelnost, sníženou schopnost rozdělit ji na více činností. S nárůstem kvantity výkonu narůstá i počet chyb. Maximální doba udržení záměrné pozornosti je 15-20 minut. Pak musí následovat relaxace. Schopnost udržet pozornost je ovlivněna nejen hloubkou mentálního postižení, typem, druhem, věkem klienta, momentálním rozpoštěním, úrovní aspirace, typem činnosti, na kterou se má jedinec soustředit, ale také časovou křivkou dne.*“ (Kozáková, 2005, s. 32.)

Vůle – děti s mentálním postižením trpí poruchami vůle (dysbulií) a nedostatkem vůle, nerozhodností (abulií). Děti s mentální retardací mají problém podříditi své

chování vykonání určitého úkolu. Děti vědí, jak mají jednat, ale nepocítují potřebu tak jednat. (Kozáková, 2005)

Aspirace – „Snaha dosáhnout nějakého cíle, nebo ideálu. Je motivační základnou pro jednání, které směřuje k dosažení cíle. Může a nemusí být v souladu s možnostmi jedince.“ (Defektologický slovník, 2000, s. 36). Děti s mentální retardací mají sklon se buď přeceňovat, nebo podceňovat.

Emoce (city) – „Mentální postižení má vliv na projev jednotlivých emocí, na jejich vnější vyjádření a na úroveň rozvoje druhů citů. Je zřejmé, jak z podstaty mentálního postižení logicky vyplývá, že ponejvíce budou ovlivněny intelektuální city, které jsou spjaty s poznávací činností člověka, jeho zvědavostí, poznávacími zájmy. Často bývá u jedinců s mentálním postižením uváděna nevyrovnanost, emoční labilita a agresivita. Lze si pokládat otázku, zda jsou skutečně tyto charakteristiky způsobeny jen mentální retardací či podpořeny přístupem okolí, personálu, rodičů či neuspokojením lidských potřeb.“ (Kozáková, 2005, s. 33.)

1. 4 Vzdělávání mentálně retardovaných

Cílem českého školství je to, aby každému občanovi bylo vytvořeno prostředí pro dosažení odpovídajícího stupně vzdělání. Nejvýznamnější pro speciální pedagogiku, zejména psychopedii, je přijetí nového školského zákona – zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů a následných prováděcích vyhlášek – vyhláška č. 73/2005 Sb., o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných, ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 72/2005 Sb. o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních.

Nová školská legislativa přinesla změnu hlavně v označení škol – zvláštní školy se staly podle druhu škol základními školami, podle typu škol základními školami praktickými, pomocné školy se staly základními školami speciálními.

Podle nového školského zákona také Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy

zpracovalo a také zavedlo Národní program vzdělávání a Rámcové vzdělávací programy (RVP). (Valenta a kol., 2007)

Pro každý obor vzdělání v základním a středním vzdělávání a pro předškolní, základní umělecké a jazykové vzdělávání se vydávají rámcové vzdělávací programy. Rámcové vzdělávací programy určují povinný obsah, rozsah a podmínky vzdělávání; jsou závazné pro tvorbu školních vzdělávacích programů, hodnocení výsledků vzdělávání dětí a žáků. Pro žáky s lehkým mentálním postižením byla vytvořena zvláštní příloha Rámcového vzdělávacího programu s názvem „Příloha upravující vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením“ (RVP ZV LMP). Na tuto přílohu navazuje Rámcový vzdělávací program pro základní školu speciální, který je rozdělen do dvou částí:

Díl I. – Vzdělávání žáků se středně těžkým mentálním postižením.

Díl II. – Vzdělávání žáků s těžkým mentálním postižením a souběžným postižením více vadami.

V současné době jsou všechny Rámcové vzdělávací programy zavedeny a probíhá podle nich výchova a vzdělávání.

„Děti, žáci a studenti se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na vzdělávání, jehož obsah, formy a metody odpovídají jejich vzdělávacím potřebám a možnostem, na vytvoření nezbytných podmínek, které toto vzdělávání umožní, a na poradenskou pomoc školy a školského poradenského zařízení. Pro žáky a studenty se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním se při přijímání ke vzdělávání a při jeho ukončování stanoví vhodné podmínky odpovídající jejich potřebám. Při hodnocení žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění. Délku středního a vyššího odborného vzdělávání může ředitel školy ve výjimečných případech jednotlivým žákům nebo studentům se zdravotním postižením prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky.“ (§ 16 odst. 6 zákona č. 561/2004 Sb.)

Školy a školská zařízení pro děti a žáky s mentálním postižením

Předškolní vzdělávání

- Mateřská škola speciální

- Třída mateřské školy speciální

- Mateřská škola

Základní vzdělávání

- Základní škola

- Základní škola speciální

- Základní škola praktická

- Přípravný stupeň základní školy speciální

- Rehabilitační třída při základní škole speciální

- Třída základní školy praktické a základní školy speciální

Školská zařízení

- Školní družina

- Školní klub

- Školní jídelna

- Internát

- Domov mládeže

Střední vzdělávání

- Střední odborné učiliště

- Odborné učiliště

- Praktická škola s dvouletou nebo jednoletou přípravou

Další příležitosti vzdělávání

- Centra denních služeb

- Denní stacionáře

- Týdenní stacionáře

- Domovy pro osoby se zdravotním postižením

- Chráněné bydlení

- Chráněná pracovní místa

- Agentury podporovaného zaměstnávání

2 Středoškolské vzdělávání studentů s mentální retardací

Vzdělávání žáků s mentální retardací na středoškolské úrovni probíhá buď vytvořením specializovaných tříd na Středních školách, nebo v těchto typech škol:

Střední odborné učiliště – poskytuje studentům ve zjednodušené formě obsah učiva jako v běžné škole, jedná se o tříleté studium, které je zakončeno závěrečnou zkouškou a student získá závěrečné vysvědčení a výuční list.

Odborné učiliště – připravuje absolventy pro výkon jednoduchých dělnických povolání, společenské zařazení a pracovní uplatnění v různých pracovních oborech. Studium je ukončeno závěrečnou zkouškou, absolvent získá závěrečné vysvědčení.

Praktická škola s dvouletou nebo jednoletou přípravou – se zaměřením na získání základních pracovních dovedností, návyků a pracovních postupů potřebných v každodenním i v budoucím životě, zvláště pak na pomocné práce různých dělnických profesí. Studium je ukončeno závěrečnou zkouškou, absolvent získá závěrečné vysvědčení.

Integrace individuální – probíhá v běžné třídě střední nebo základní školy a školkách. Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou vedeni podle individuálního vzdělávacího programu mezi intaktními žáky.

2.1 Střední škola

2.1.1 Charakteristika školy

Jedná se o speciální střední školu, jejímž zřizovatelem je Olomoucký kraj. Střední škola, Olomouc – Svatý Kopeček, B. Dvorského 17, je součástí státních středních

škol pro žáky a studenty se speciálními vzdělávacími potřebami a poskytuje různé stupně středního vzdělání v gastrooborech především pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Na škole pracují speciální pedagogové. Žáci dostávají zdarma učebnice a osobní ochranné pracovní prostředky. Teoretická výuka probíhá v odborných učebnách s využitím moderní didaktické techniky. Odborný výcvik se uskutečňuje ve dvou cvičných kuchyních a dále v restauračních zařízeních, domovech důchodců, ve školních jídelnách na území města Olomouce. U cukrářů probíhá odborný výcvik na odloučeném pracovišti na Trnkově ulici v Olomouci a u firmy TOKO v Olomouci. Žáci mohou být ubytováni na internátě v budově školy, kde mají možnost sportovního, kulturního a společenského vyžití.

Studium je organizováno

od nejnižšího stupně středního vzdělání, který zajišťuje Praktická škola dvouletá, poskytující střední vzdělání se závěrečným vysvědčením,

přes Odborné učiliště (učební obory Stravovací a ubytovací služby, Potravinářská výroba, Práce ve stravování), Střední odborné učiliště (učební obory Kuchař-číšník, Cukrář, Prodavač), poskytující střední vzdělání s výučním listem,

až po studijní obory: Gastronomie - nástavbové studium určené pro absolventy gastrooborů (2-leté studium, denní forma), Podnikání – nástavbové studium (2-leté studium, denní forma) a Hotelnictví (4-leté studium, denní forma), poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou. (Výroční zpráva 2011/2012)

2. 2. 2 Profil absolventa

Praktická škola dvouletá

- se zaměřením na získání základních pracovních dovedností, návyků a pracovních postupů potřebných v každodenním i v budoucím životě, zvláště pak na pomocné práce v gastrooborech. Studium je ukončeno závěrečnou zkouškou, absolvent získá závěrečné vysvědčení.

Odborné učiliště (učební obory: Stravovací a ubytovací služby, Potravinářská výroba, Práce ve stravování)

S převahou praktického vyučování připravují absolventy pro výkon jednoduchých dělnických povolání, společenské zařazení a pracovní uplatnění v gastrooborech. Studium je ukončeno závěrečnou zkouškou, absolvent získá závěrečné vysvědčení a výuční list.

Střední odborné učiliště (učební obory: Kuchař-číšník, Cukrář, Prodavač)

Absolventi získají v gastrooborech (ŠVP: Kuchař, Cukrář, Prodavač a výrobce lahůdek) střední vzdělání s výučním listem (se stejným obsahem učiva jako v běžné střední škole), způsobem přiměřeným druhu a míře postižení žáků, s cílem připravit je k vykonávání takových činností, při nichž jsou schopni samostatně uplatňovat získané vědomosti, dovednosti a návyky a připravit se tak pro společenské zařazení a pracovní uplatnění. Studium je ukončeno závěrečnou zkouškou, absolvent získá závěrečné vysvědčení a výuční list.

Střední škola (studijní obory: Hotelnictví, Gastronomie, Podnikání)

Absolventi gastrooborů získají střední vzdělání ukončené maturitní zkouškou se stejným obsahem učiva jako na běžné škole, způsobem přiměřeným druhu a míře postižení a jsou připraveni pro výkon funkcí samostatných provozních pracovníků společného stravování, případně v oblastech hotelového průmyslu a cestovního ruchu jak v pozici zaměstnanecké, tak i v pozici samostatného právního subjektu podnikání v daném oboru. Studium je ukončeno maturitní zkouškou, absolvent získá vysvědčení o maturitní zkoušce.

2. 2. 3 Seznam studijních a učebních oborů

Kód	Název učebního/studijního oboru	Forma studia Denní	Druh studia	Ukončení studia	Délka studia
65-42-M/01	Hotelnictví (ŠVP: Hotelnictví a turismus)	D	stud. obor	MZ VMZ	4 r.
65-41-L/504	Společné stravování	D	stud. obor nástavba	MZ VMZ	2 r.
64-41-L/51	Podnikání	D	stud. obor nástavba	MZ VMZ	2 r.
66-51-H/01	Prodavač (ŠVP: Prodavač a výrobce lahůdek)	D	učební obor	ZZ, VL+ZV	3 r.
65-51-H/01	Kuchař-číšník (ŠVP: Kuchař)	D	učební obor	ZZ, VL+ZV	3 r.
29-54-H/01	Cukrář (ŠVP: Cukrář-výroba)	D	učební obor	ZZ, VL+ZV	3 r.
65-51-E/01	Stravovací a ubytovací služby (ŠVP: Kuchařské práce)	D	učební obor	ZZ, VL+ZV	3 r.
29-51-E/01	Potravinářská výroba (ŠVP: Cukrářské práce)	D	učební obor	ZZ, VL+ZV	3 r.
78-62-C/002	Praktická škola-dvouletá	D	studijní obor	ZZ, ZV	2 r.
65-51-E/02	Práce ve stravování	D	učební obor	ZZ, VL+ZV	2 r.

Přehled školních vzdělávacích programů (dále jen ŠVP) a učebních plánů včetně schvalovacích doložek MŠMT

65-42-M/01 Hotelnictví (ŠVP: Hotelnictví a turismus)

ŠVP schválený rozhodnutím MŠMT: č. j. 4 054/2009-21 ze dne 20. 2. 2009

65-41-L/504 Společné stravování – nástavba

Učební osnovy: MŠMT ČR č. j. 13907/2004-23 ze dne 23. 3. 2004

64-41-L/524 Podnikání – nástavba

Učební osnovy: MŠMT ČR č. j. 21 236/2004-23 ze dne 14. 7. 2004

64-41-L/51 Podnikání – nástavba

ŠVP schválený rozhodnutím MŠMT: č. j.9325/2009-23 ze dne 6. 5. 2009

66-51-H/01 Prodavač (ŠVP: Prodavač a výrobce lahůdek)

ŠVP schválený rozhodnutím MŠMT: č. j. 24031/2001-23 ze dne 30. 8. 2001

65-51-H/01 Kuchař–číšník (ŠVP: Kuchař)

ŠVP schválený rozhodnutím MŠMT: č. j. 4 054/2009-21 ze dne 20. 2. 2009

29-54-H/01 Cukrář (ŠVP: Cukrář – výroba)

ŠVP schválený rozhodnutím MŠMT: č. j. 4 054/2009-21 ze dne 20. 2. 2009

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby (ŠVP: Kuchařské práce)

ŠVP schválený rozhodnutím MŠMT: č. j. 25 492/2009-21 ze dne 1. 12. 2009

29-51-E/01 Potravinářská výroba (ŠVP: Cukrářské práce)

ŠVP schválený rozhodnutím MŠMT: č. j. 25 492/2009-21 ze dne 1. 12. 2009

78-62-C/02 Praktická škola dvouletá

Učební osnovy: MŠMT ČR č. j. 32090/2004-24 ze dne 9. 12. 2004

65-51-E/02 Práce ve stravování (ŠVP: Práce ve stravování)

ŠVP schválený rozhodnutím MŠMT: č. j. 18 055/2011-25 ze dne 14. 9. 2011
(Výroční zpráva 2011/2012)

Praktická část

3 Specifikace problematiky a vytyčení cíle práce

Cílem této části práce je úprava a zpracování učebnice pro žáky s mentální retardací v oboru Kuchařské práce tak, aby splňovala současné požadavky a potřeby pro jejich výuku.

Druhá část práce je zaměřena na ověření správnosti a vhodnosti zpracovaného textu učebnice. Je zaměřena na žáky s mentální retardací, kteří se připravují na profesní dráhu v oboru kuchař na Střední škole na Svatém Kopečku. V tomto oboru existuje mnoho literatury, ale žádná zcela nespĺňuje požadavky na výuku a vzdělávání mentálně retardovaných. Byl vypracován dotazník k části zpracovaného tematického plánu a použit ve výzkumu.

Tematický plán byl zpracován podle Školského vzdělávacího programu (dále jen ŠVP) a ten vychází z Rámcového vzdělávacího programu (dále jen RVP).

„RVP jsou rámcové programové dokumenty, jejichž záměrem je vymezit výsledky vzdělávání a soubor učiva k jejich dosažení, které je škola povinna zařadit do svých školních vzdělávacích programů a nabídnout je k osvojení všem žákům jako závazné.“ (Skalková, 2007, s. 100)

Na základě RVP si každá škola vytvoří svůj ŠVP a záleží jen na škole, jak pojme obsah a strukturu učiva, jaké zvolí metody a prostředky to vše v obecném rámci dokumentu. (Skalková, 2007)

Výtky k současnému tematickému plánu:

Obsah tematického plánu byl zpracován zaměstnanci školy na Svatém Kopečku. Tematický plán splňuje všechny požadavky ŠVP, jen by mělo být některé učivo jinak seřazeno, některé je nesprávně chronologicky uspořádáno. Nemá logickou návaznost.

Například položka *1.3. Úprava jednoduchých salátů* by měla být až po položce *1.4. Příprava jednoduchých zálivek*. Žáci se mají nejprve naučit, čím salát zalít a až potom, jak se ten salát vlastně připravuje.

Další položka, která by se změnila, je číslo *2.2. Náplně do těst*; tato položka je uvedena jako samostatná kapitola, bylo by dobré ji umístit jako podkapitolu k položce *2.1. Druhy těst a jejich příprava* a to pod číslo *2.1.1*. Protože když už žáci těsto připraví, tak by si ho mohli rovnou naplnit a tepelně upravit.

Poslední položka, která se jeví v Tematickém plánu jako nelogicky umístěná, je položka číslo *3.1. Příprava dietních pokrmů*, na níž navazuje položka *3.2. Pravidla při sestavování, požadavky, vhodnost a použití surovin*. Žáci by se měli nejdříve dovědět, jak sestavovat jídelníček pro dietní stravování, z jakých surovin, jakým technologickým způsobem, a až teprve potom se naučit tato jídla připravovat.

V současné době jsou na učilištích učebnice, které příliš nesplňují požadavky pro výuku mentálně retardovaných. Jejich učivo je stále psané příliš rozsáhle a složitě. Obrázky jsou buď umístěné v zadní části knihy, což je pro děti s mentální retardací další problém, že pod informací nemají názorný obrázek, nebo je obrázků pod textem málo. Navíc v učebnicích chybí křížovky, osmisměrky, hádanky, prostě věci, které by děti také trochu zabavili a zábavnou formou jim informace přiblížili. Co by také v učebnicích mělo být, jsou kontrolní otázky, aby si dítě mohlo samo zkontrolovat svoje znalosti.

4 Použité metody

1) Zpracování učebnice podle tematického plánu

2) Dotazník

Vypracovaná část učebnice byla předložena tak, jak by asi měla vypadat, a také tak, aby vyhovovala ve všech aspektech především žákům. Abychom zjistili, jestli jsou naše představy alespoň zčásti stejné jako představy kolegů a studentů, byl vypracován krátký dotazník. Dotazník k vzorku učebnice obsahuje jedenáct otázek. Otázky jsou zaměřeny spíše na kvalitativní aspekty předkládané učebnice, a to například na přehlednost učebnice, názornost, podrobnost, apod.

Při vytváření dotazníku nás nejvíce zajímaly odpovědi na následující výzkumné otázky:

1. Vyhovuje učebnice v upravené podobě žákům svým zpracováním a uspořádáním?
2. Vyhovuje učebnice v upravené podobě svým zpracováním, uspořádáním pedagogům odborného výcviku a pedagogům teoretického vyučování?
3. Ušlechtlí současné uspořádání a úprava učebnice pedagogům práci?

Dotazník je jednou z nejméně používaných metod pro sběr dat v pedagogickém výzkumu. Skládá se ze série otázek, jejichž cílem je získat názory a fakta a mínění od respondentů. Dotazník je soubor pečlivě připravených a přesně formulovaných a seřazených otázek na které respondent odpovídá písemnou formou. Oproti jiným typům průzkumů (jako například osobní nebo telefonický rozhovor, pozorování, skupinový rozhovor, atd.) je možné prostřednictvím dotazníku získat informace s mnohem menší námahou a levněji. Dále se výsledná data dají mnohem jednodušeji zpracovávat. (Chráška, 1993)

„Položky v dotazníku musí být všem respondentům jasné a srozumitelné to znamená, že musíme respektovat jakým respondentům je dotazník určen (věk, vzdělání,

motivace). *Položky v dotazníku by měly být formulovány také co možná nejstručněji.*“ (Chráska, 2007, s. 164)

„Formulace položek v dotazníku musí být naprosto jednoznačná a nesmí připouštět chápání více způsobů. Např. zkoumáme-li volný čas žáků, je třeba jednoznačně vymežit, co si pod pojmem volný čas představujeme.“ (Chráska, 2007, s. 164)

„Velké opatrnosti je třeba při formulaci položek typu „proč“. Zpravidla není možné se přímo ptát např. na příčiny určitého chování, vzhledem k tomu, že je respondenti neznají, nebo si je plně neuvědomují. Na otázky o příčinách existujících jevů musí dát odpověď většinou výzkumník na základě analýzy výsledků šetření. Jinak je tomu ovšem v případech, kdy zjištění mínění respondenta o příčinách určitých jevů je výzkumným záměrem.“ (Chráska, 2007, s. 164)

„Položky dotazníku by měly zjišťovat jen nezbytné údaje, které nelze získat jiným způsobem. Dotazník by také neměl být příliš rozsáhlý.“

„Položky v dotazníku nesmějí být sugestivní, tj. takové, že již svou formulací napovídají, jak mají být zodpovězeny.“ (Chráska, 2007, s. 164)

Výhody dotazníku:

- jedna z nejlevnějších metod průzkumu;
- jednoduše se zpracovává a vyhodnocuje;
- jedna z nejméně dotěrných metod průzkumu – respondent jej může vyplnit v klidu doma;
- jednoduchý na vyplnění – téměř každý alespoň jednou v životě vyplňoval dotazník.

Nevýhody dotazníku:

- může být obtížné získat respondenty;
- v dotazníku je snadnější vyplnit nepravdivé informace.

V dotazníku se používají tři typy otázek podle stupně otevřenosti a to otázky uzavřené, polouzavřené a otevřené. Uzavřená otázka je taková otázka, která nabízí hotové alternativní odpovědi, úkolem respondenta je zakřížkovat vhodnou odpověď. Výhodou uzavřených otázek je jejich snadné zpracování a vyhodnocení. Uzavřená otázka nabízí respondentovi dvě možnosti a to „Ano“ a „Ne“ jak odpovědět, proto ji nazýváme dichotomickou, nedává žádný prostor vyjádřit svůj vlastní názor. Třetí odpovědí je „neumím se vyjádřit“ tuto alternativu volí ten, kdo nezná danou problematiku nebo se nechce vyjadřovat vlastní názor.

V dotazníku se vyskytuje jedenáct otázek, z toho otázky 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11 jsou otázky uzavřené dichotomické.

Otevřené otázky jsou takové, které dávají respondentovi velkou možnost se vyjádřit a sdělit svůj názor. Nasměřují ho pouze na danou oblast a je jen na nich, jaký napíše názor, nejsou omezeni volbou. V našem dotazníku je otevřená otázka jen jedna a to otázka č. 9.

„Polouzavřené otázky nabízejí nejprve alternativní odpověď a potom žádají vysvětlení nebo objasnění v podobě otevřené otázky. Uzavřená otázka se v druhé části otevře.“ (Gavora, 2010, s. 124)

Kolegové a studenti měli hodnotit níže uvedené položky:

Tabulka č. 3 Hodnocení otázek

Ano.
Ne.
S výhradami (v případě výhrad popište).

Učebnice

„Z hlediska učebních osnov jde o konkretizaci projektu didaktického systému daného vyučovacího předmětu. Na učebnici se můžeme dívat také jako na učební prostředek, který mezi jinými materiálními didaktickými prostředky zaujímá rozhodující místo, neboť konkretizuje výukové cíle učebních osnov, vymezuje obsah a rozsah učiva, je

prostředkem pro pěstování dovedností všeho druhu. Učebnici můžeme nazírat i jako model scénáře výuky, jako prostředek komunikace žáka s učivem.“

„Ve školské praxi se zpravidla setkáváme s několika typy učebnic:

- Učebnice zaměřené především na osvojení učiva. V nich převažuje didaktický text, který je vhodně didakticky zpracován. Zpravidla v takové učebnici najdeme aparát prezentace učiva, aparát řídící učení a aparát orientační*
- Cvičebnice, pracovní sešity, listy, které jsou určeny především k procvičování učiva či samostatné práci žáků*
- Čítanky, slabikáře“*

Strukturní komponenty učebnic

I. Aparát prezentace učiva

A. Verbální komponenty:

- Výkladový text prostý*
- Výkladový text zpřehledněný (přehledové tabulky, schémata aj. k výkladovému textu)*
- Shrnutí učiva k celému ročníku*
- Shrnutí učiva k tématům (kapitolám, lekcím)*
- Shrnutí učiva k předchozím ročníkům*
- Doplnující texty (dokumentační materiál, citace z pramenů, statistické tabulky, aj.)*
- Poznámky a vysvětlivky (pod čarou, v textu)*
- Podtexty k vyobrazením*
- Slovníčky pojmů cizích slov aj. (s objasněním)*

B. Obrazové komponenty:

- Umělecké ilustrace*
- Nauková ilustrace (schematické kresby, náčrty, modely aj.)*
- Fotografie*

- *Mapy, karogramy, plánky, grafy, diagramy*
- *Obrazová prezentace barevná*

2. Aparát řídicí učení

C. Verbální komponenty:

- *Předmluva (úvod do předmětu ročníku)*
- *Návod k práci s učebnicí*
- *Stimulace celková (podněty k zamyšlení, otázky aj. před ročníkovým učivem)*
- *Stimulace detailní (podněty k zamyšlení, otázky před nebo v průběhu lekcí, témat)*
- *Otázky a úkoly za lekcí*
- *Otázky a úkoly za témata*
- *Otázky a úkoly k celému ročníku*
- *Otázky a úkoly k předchozímu ročníku*
- *Instrukce k úkolům komplexnější povahy*
- *Náměty pro mimoškolní činnosti s využitím učiva*
- *Explicitní vyjádření cílů učení pro žáky*
- *Sebehodnocení pro žáky, způsoby hodnocení učebních výsledků*
- *Výsledky úkolů a cvičení (správné odpovědi, správná řešení aj.)*
- *Odkazy na jiné zdroje informací (bibliografie, doporučená literatura)*

D. Obrazové komponenty:

- *Grafické symboly vyznačující určité části textu*
- *Užití zvláštní barvy pro určité části textu*
- *Užití zvláštního písma pro určité části textu*
- *Využití předsádky (schémata, tabulky apod.)*

3. Aparát orientační

E. Verbální komponenty:

- *Obsah učebnice*
- *Členění učebnice na tematické celky, kapitoly, lekce*
- *Marginálie*
- *Rejstřík (jmenný, věcný, smíšený)*“ (Kalhous, 1998, s. 39-40)

Jedná o učebnici pro mentálně retardované, jejichž myšlení má tendence příliš konkretizovat je nepřesné v rozborech a nedůsledné v hodnoceních, vyznačuje se slabou řídicí funkcí a je dosti nekritické. Děti s mentální retardací si vše nové osvojují pomalu až po několikanásobném opakování. Naučené znalosti a dovednosti rychle zapomínají a pamětní stopy si vybavují nepřesně. Děti s mentální retardací mají obvykle narušený a omezený vývoj řeči. Už první projevy řeči se objevují se zpravidla se značným zpožděním a liší se od vývoje zdravých dětí. Nejčastější poruchou řeči je dyslalie, huhňavost a breptavost. Děti s mentální retardací mají potíže s pozorností, nejsou schopny se déle soustředit. Proto by měla být učebnice sestavena od nejjednodušších témat po složitější témata, učivo by mělo mít logickou návaznost, mělo by být vyjádřeno co nejjednodušeji, pro lepší pochopení. Učebnice pro mentálně retardované by měla být doplněna velkým množstvím obrazového materiálu fotografiemi, obrázky, náčrtky apod. Abychom udrželi pozornost žáků s mentální retardací ta je nutné je také při výuce zabavit a to například křížovkami, doplňovačkami, osmisměrkami, hádankami apod. Neměly by zde chybět ani kontrolní otázky.

V současné době se Obor Kuchařské práce vyučuje hned podle několika učebnic a to podle Technologie kuchařských prací, Receptur teplých pokrmů, Receptur studených pokrmů, Učebnice pro střední odborné školy a pro hotelové školy I-IV a Technologie přípravy pokrmů pro 1-3 ročník.

Při tvorbě učebnice byl využit Tematický plán pro III. Ročník Oboru kuchařské práce, který byl zpracován v souladu Rámcovým vzdělávacím programem určující povinný obsah, rozsah a podmínky vzdělávání; které jsou závazné pro tvorbu školních vzdělávacích programů, hodnocení výsledků vzdělávání dětí a žáků. Pro žáky s lehkým mentálním postižením byla vytvořena zvláštní příloha Rámcového vzdělávacího programu s názvem „Příloha upravující vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením“ a výše uvedené Aparáty.

Při tvorbě učebnice bylo třeba uskutečnit několik metodologických kroků: 1. V první řadě byla realizována analýza aktuálního stavu učebnic (a jejich kvality) pro učební obor Kuchařské práce III. ročník. Studium těchto materiálů ukázalo, že v několika ohledech tyto učebnice nejsou vyhovující, a to jak z hlediska obsahového zpracování, tak i z hlediska zohlednění cílové skupiny, pro kterou jsou určeny. [viz. výše s.30] Tato skutečnost byla bezprostředním podnětem pro vypracování zde uvedené učebnice. 2. Právě cílová skupina, tj. mentálně retardovaní, byla předmětem dalšího studia. Abychom totiž mohli psát učebnici zaměřenou na konkrétní skupinu žáků, je nezbytné tyto žáky poznat, především jejich specifické potřeby, problémy spojené s jejich postižením, zvláště s jejich schopností kognitivního poznání obsahu vyučovaného předmětu (co vyžaduje příprava pokrmů teoreticky) a s jejich schopností praktického zvládnutí oborové dovednosti (jak konkrétně postupovat při přípravě pokrmů). 3. Praktickou a nezbytnou součástí tvorby učebnice bylo studium a zohlednění stávajícího tematického plánu na střední škole, pro kterou je učebnice určena. Nakolik byl vyhovující, zůstal nepozměněn, v ostatních částech byly nutné jisté úpravy [viz s.23v této práci] 4. Na základě uvedených tří kroků pak v posledním, tj. syntetickém kroku, byla koncipována celková struktura vzorku učebnice a jeho provedení, které se snaží respektovat co možná nejvíce (problémových) aspektů uvedených výše.

5 Charakteristika zkoumaného vzorku

Dotazník dostalo k vyplnění 9 pedagogů praktického vyučování, 2 učitelé teoretické výuky a 13 žáků třetího ročníku oboru Kuchařské práce.

Učitelé odborného vyučování dostali dotazníky i se vzorkem části zpracované učebnice podle tematického plánu pro III. Ročník Kuchařské práce, na poradě odborného úseku.

Učitelé teoretického vyučování vyplnili dotazníky i se vzorkem na poradě úseku teorie.

Žáci dostali tři kopie vzorku zpracované učebnice a dotazníky zpracovávali postupně, v době praktického vyučování, prohlídka zpracovaného vzorku učebnice a vyplnění dotazníku trvaly asi jednu hodinu.

6 Tematický plán učiva pro III. ročník oboru Kuchařské práce

Při výběru vzorku pro zpracování učebnice se vycházelo ze zpracovaného tematického plánu učiliště na Svatém kopečku. Téma Studená kuchyně se probírá na této škole ve třetím ročníku jako první.

Rozvržení témat na rok

Tematický plán učiva

Září, říjen, listopad, prosinec.

Počet hodin na téma *studená kuchyně*: 266.

- I. Studená kuchyně
- II. Moučníky – složité
- III. Alternativní téma
- IV. Příprava na závěrečné zkoušky

- I. Studená kuchyně
 - 1.1. Význam výrobků studené kuchyně
 - 1.2. Úprava majonéz
 - 1.3. Úprava jednoduchých salátů
 - 1.4. Příprava základních zálivek
 - 1.5. Příprava složitých salátů
 - 1.5.1. Vlašský, Bramborový, Vajíčkový
 - 1.6. Úprava chlebíčků, chuťovek, kanapek
 - 1.7. Správná příprava chuťovek, podávání chuťovek
 - 1.7.1 Chuťovky s pěny, pomazánkami
 - 1.8. Plněná vejce
 - 1.9. Plněná zelenina, ovoce
 - 1.10. Obložené mísy, vhodnost jednotlivých druhů podávání, skladování mís

1.11. Opakování tematického celku

Leden, únor.

Počet hodin na téma *moučníky*: 224.

II. Moučníky – složité

2.1. Druhy těst a jejich příprava

2.2. Náplně do těst

2.3.1. Kynuté knedlíky s ovocem, Koblihy, Domácí buchty plněné, Dukátové
buchtičky s krémem

2.4. Moučníky z litého těsta a z kynutého litého těsta

2.4.1. Palačinky, Lívance

2.5. Moučníky z listového těsta

2.5.1. Jablečný závin – z polotovaru

2.6. Moučníky z lineckého třeného těsta

2.6.1. Křehký koláč s jablky

2.7. Moučníky z piškotového těsta

Březen

2.7.1. Bublanina s ovocem

2.8. Tvarohové a bramborové těsto

2.9. Nákypy

2.10. Opakování tematického celku

Březen, duben.

Počet hodin na téma *alternativní téma*: 119.

III. Alternativní téma

3.1. Příprava dietních pokrmů – dieta č. 4, 8, 9

3.2. Pravidla při sestavování, požadavky, vhodnost a použití surovin

3.3. Cizí kuchyně – Evropa, Asie

3.4. Telecí maso

3.5. Opakování tematického celku

Duben, květen.

Počet hodin na téma *Příprava na závěrečné zkoušky*: 84.

IV. Příprava na závěrečné zkoušky

7 Studená kuchyně

Pokrmů studené kuchyně rozšiřují nabídku na jídelním lístku. Jejich příprava je náročná, a proto vyžaduje mimořádnou pečlivost. Dbáme na naprostou čerstvost, prvotřídní jakost a nezávadnost použitých potravin. Používáme potraviny tepelně opracované – maso, zelenina, brambory, vejce, i syrové – zelenina, ovoce. Výrobky podáváme jako předkrm, samostatné pokrmy, přesnídávky. Hotové výrobky uchováváme v chlazených vitrínách a chladničkách, protože se rychle kazí. Podáváme je vždy chlazené.

Druhy výrobků studené kuchyně

- pěny, fáše, pochoutková másla
- obložené chlebíčky, sendviče, chuťovky, kanapky
- složité saláty, majonézy, koktejly
- plněné vejce, plněná zelenina a ovoce
- paštiky, galantiny, huspeniny
- výrobky v aspiku, rosolu, salátové zálivky
- obložené mísy, nářezové mísy

7. 1 Majonéza

Majonéza základní – rozšleháme žloutky se špetkou soli a octu a pomalu přikapáváme olej za stálého šlehání. Po přilítí poloviny oleje do žloutků můžeme olej přilévat rychleji. Majonéza je základní surovinou mnoha výrobků studené kuchyně. Syrové žloutky v majonéze jsou častou příčinou výskytu salmonelózy, proto je příprava ve společném stravování **zakázána!** Majonézu je nutné uchovávat vždy v chladničce v uzavřené nádobě, a to buď ve skleněné, nebo porcelánové.

Majonéza vařená – tuto majonézu si můžeme připravit sami. Žloutky rozšleháme s vodou, octem a solí a za stálého šlehání, nejlépe ve vodní lázni, je vaříme (táhneme) nejdéle 10 minut, pak odstavíme. Vařené žloutky občas zamícháme a necháme zcela vychladnout. Potom do směsi přiléváme za stálého šlehání po kapkách olej. Po pozvolném přilítí asi poloviny dávky můžeme zbytek již dolít rychleji. Takto připravenou majonézu používáme k přípravě různých výrobků, salátů, marinád, omáček, atd., stejně jako u majonézy základní.

Náprava sražené majonézy

a) sražená majonéza

- hmota je čím dál řidší, místo aby houstla
- přestaneme-li ji míchat, odděluje se olej od žloutků a částičky žloutků plavou v oleji jako drobná krupice

b) náprava sražené majonézy

- sraženou majonézu zbytečně nemícháme, postavíme ji stranou
- v jiné čisté nádobě začneme dělat novou majonézu znovu a opatrněji budeme přilévat olej, aby se nám opět nesrazila
- když začne houstnout, přidáváme po trochách do nové majonézy sraženou majonézu tak dlouho, až ji všechnu zamícháme

Použití majonézy

- jako základ pro speciální druhy majonéz
- ke spojování salátů (vlašský, pochoutkový, francouzský atd.)
- k přípravě studených omáček (tatarská, ďábelská, česneková atd.)

Najdi pět výrazů souvisejících s majonézou

Ž	H	N	K	Z	O	K	R	O	J
N	L	B	V	C	A	S	D	L	O
W	D	O	K	A	V	N	R	E	K
V	L	L	U	J	L	A	O	J	L
K	K	T	K	T	L	C	T	N	B
C	J	G	K	H	E	K	Z	P	F
B	Y	A	M	T	K	K	U	T	F
T	A	T	A	R	K	A	I	R	F
F	H	S	Ů	L	U	E	P	W	D
R	G	R	N	Q	T	R	O	F	S

Kontrolní otázky

1. Jaké jsme se učili druhy majonéz?
2. Jaké suroviny používáme k přípravě majonézy?
3. Dá se napravit sražená majonéza, jestli ano jak?
4. K čemu používáme majonézu?
5. Vyjmenuj některé druhy omáček připravených z majonézy.

7. 2 Aspik

Příprava aspiku

- ze želatiny (plátkové, sypké), tj. ze suroviny z masového vaziva
- v jednom litru vody namáčíme 60 - 80 g želatiny (podle tuhosti aspiku)
- želatinu necháme nabobtnat
- přidáme do horkého vývaru ze zeleniny a směsi divokého koření
- ochutíme solí, octem, cukrem
- nikdy nevaříme!!!, aspik by ztratil schopnost rosolovatět
- přecedíme přes čistou utěrku nebo hustý cedník



Čištění aspiku

- tuhý sníh z bílků nalijeme do horkého aspiku
- několik minut necháme stát
- bílek v aspiku se vysráží a stáhne nečistoty
- aspik přecedíme přes utěrku

Uchování aspiku

- aspik můžeme připravit na několik dní dopředu
- skladujeme v chladu (v lednici)
- nikdy nezmrazujeme
- ztuhlý aspik rozpouštíme ve vodní lázni
- opakovaným rozpouštěním ztrácí aspik rosolovací schopnost

Použití aspiku

- na leštění výrobků studené kuchyně
- do paštik a pěn pro lepší tuhnutí
- na ozdobu obložených mís
- na výrobu aspikových misek

Kontrolní otázky

1. Jak připravujeme aspik?
2. Co uděláme, když se aspik zakalí?
3. Můžeme aspik vařit?
4. Na co používáme aspik?

5. Jak rozpouštíme ztuhlý aspik?

7. 3 Rosol

- rosol má výraznější chuť po použitém masu
- zbarvení rosolu odpovídá barvě vývaru
- maso ryb, drůbeže má malou schopnost rosolovatět, proto musíme přidat želatinu

Příprava rosolu

- telecí nebo vepřové nožičky a kůže důkladně očistíme, zalijeme studenou vodou a vaříme pomalým varem (táhnutím). Přidáme kořenovou zeleninu, směs divokého koření, cibuli, sůl, ocet. Během vaření stahujeme pěnu a tuk. Před koncem varu provedeme zkoušku, odlijeme malé množství vývaru na talíř a vložíme na chvíli do ledničky. Pokud rosolovatí, vyčistíme a přecedíme vývar. Čištění provádíme opět bílkem stejně jako u aspiku.

Příprava rosolu s přísadou želatiny

- vývar z ryb, drůbeže nebo zvěřiny, který málo rosoluje, doplníme želatinou namočenou v malém množství prochládlého vývaru. Společně mírně zahřejeme a přecedíme přes utěrku.

Použití rosolu

- k přípravě rosolové majonézy, krycích omáček
- na zalévání mas, zeleniny, uzenin
- na přípravu huspenin

Kontrolní otázky

1. Jaký je rozdíl mezi aspikem a rosolem?
2. Jaké druhy masa používáme k přípravě rosolu?
3. Jaké druhy koření používáme k přípravě rosolu?
4. Na co používáme rosol?

7. 4 Pochoutková másla

V teplé kuchyni používáme ochucená másla ke zjemnění chuti hotových pokrmů. Nejčastěji jimi doplňujeme masa upravovaná jako minutky, ryby, zeleninu. Působením tepla se máslo rozežřeje a dodá pokrmu jemnější chuť a vůni.

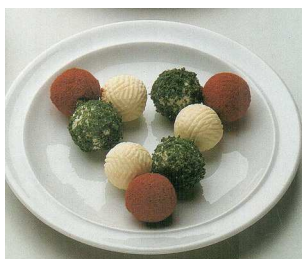
Postup při přípravě bylinkových másel – čerstvé máslo promícháme s nadrobno nakrájenými, nasekanými nebo nastrouhanými surovinami. Ochucené máslo vyválíme do tvaru válečku, zabalíme do alobalu nebo potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Těsně před podáváním krájíme na plátky ozdobným nožem a klademe na maso nebo na plátek citronu.

Kapiové máslo – změkklé máslo promícháme s najemno nasekanou kapií a solí.

Česnekové máslo – nastrouháme nebo prolisujeme česnek, smícháme ho se změkklým máslem a solí.

Křenové máslo – najemno nastrouhaný čerstvý křen promícháme s máslem.

Bylinkové máslo – do másla vmícháme bylinkovou směs (najemno nasekané sterilované okurky, kapary, žampiony, cibuli, petrželku, nastrouhanou citrónovou kůru a sardelovou pastu).



Kontrolní otázky

1. K čemu používáme pochoutková másla?
2. Jaké druhy znáš?
3. Vyjmenuj suroviny do bylinkového másla.
4. Řekni postup, jak připravujeme bylinkové máslo.

7. 5 Marinády

- zvýrazňují chuť pokrmů, doplňujeme jimi především zeleninové saláty
- připravujeme je z převařeného octa, vína, oleje, cibule, majonézy, smetany, koření
- marináda musí být výrazná (především do salátů), kde se chuť zjemní
- saláty marinádou spojujeme

Olejová marináda – za stálého promíchávání přidáváme do studené vody ocet, olej, sůl, cukr a pepř.

Smetanová marináda – do smetany (může být i zakysaná) vmícháme sůl, mletý pepř a citrónovou šťávu.

Hořčicová marináda – do smetany zašleháme hořčici, mletý bílý pepř, sůl a okyselíme citrónovou šťávou.

Kontrolní otázky

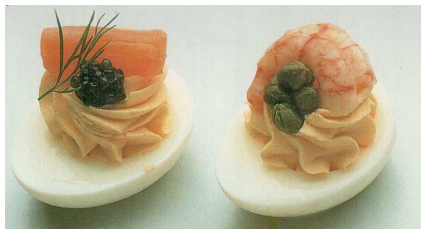
1. K čemu používáme marinády?
2. Jaké druhy marinád znáš?
3. Řekni postup při přípravě Olejové marinády.

7. 6 Jídla z vajec

K jejich přípravě používáme vejce vařená natvrdo. Vařená vejce půlíme podélně nebo příčně, můžeme i ozdobně vykrajovat. Bílek z obou stran seřízneme, aby vejce stála rovně. Žloutky vyjmeme a používáme do různých náplní. Vzniklé otvory po žloutcích plníme např. žloutkovou fází, šunkovou pěnou, lososovou pěnou. Plněná vejce používáme jako studený předkrm.

Vejce plněné žloutkovou fází – natvrdo uvařená vejce rozpůlíme, žloutky vybereme,

prolisujeme přes sítko a vyšleháme s máslem. Dochutíme solí a sardelovou pastou. Hotovou pěnu naplníme do cukrářského sáčku s ozdobnou špičkou a nastříkáme ji do prázdných otvorů v bílku. Můžeme ozdobit sardelovým očkem, petrželkou apod.



Ruské vejce obložené – je to polovina vejce posazeného na kopeček vlašského salátu, přelitá majonézovým přelivem a ozdobené kolečky salámu, petrželkou, sterilovaným okurkem. Základem pro tento výrobek je vlašský salát – uvařené brambory ve slupce, oloupeme, nakrájíme na kostičky, přidáme na kostky nakrájený jemný salám, sterilované okurky, celer, mrkev a hrášek. Všechny suroviny promícháme s majonézou a dochutíme solí, pepřem, octem, cukrem a worcesterem.

Majonézový přeliv – základní majonézu rozředíme mlékem a vychladlým aspikem, dochutíme solí, cukrem, octem. Aspik se přidává proto, aby majonéza z vejce nestékala.

Kontrolní otázky

1. Jak uvařené vejce používáme?
2. Jak krájíme vejce na přípravu plněných vajec?
3. Popiš přípravu vejce plněné žloutkovou fáší?

7. 7 Úprava plněných zelenin

Používají se rajčata, papriky, salátové okurky, cibule, kedlubny, žampiony, celer, ředkev, lilek, baklažán. Plní se např. saláty, pěnamy, zeleninou, atd.

Cibule – oloupeme vcelku, blanšírujeme – spaříme, seřízíme vršek a rozebereme na soudečky, plníme.

Kedlubny – uvaříme do měkka a vnitřek vydlabeme.

Rajčata – seřízneme vršek, vydlabeme, naplníme a vrškem přiklopíme.

Obdobně se pokračuje u ostatních zelenin.

Rajče plněné francouzským salátem – francouzský salát: uvařené brambory ve slupce oloupeme, nakrájíme na kostičky, přidáme na kostky nakrájené sterilované okurky, celer, mrkev a hrášek. Všechny suroviny promícháme s majonézou a dochutíme solí, pepřem, octem, cukrem a worcesterem. Umytému rajčeti seřízneme vršek, vydlabeme dužinu a do prázdného soudečku naplníme připravený salát, vršek přiklopíme.

Paprika plněná sýrovou (tvarohovou) pěnou – změkklé máslo vyšleháme do pěny, postupně přidáme tvaroh, tavený sýr a mléko. Důkladně prošleháme, osolíme a vmícháme nasekanou pažitku. Papriku podélně rozřízneme, vyjmeme semínka, část stopky můžeme ponechat jako dekoraci. Pokud se paprika na podložce houpe, tak můžeme ještě opatrně seříznout její dno tak, aby získala stabilitu. Sýrovou pěnu naplníme do cukrářského sáčku s ozdobnou špičkou a naplníme papriku. Ozdobíme petrželovou natí.



Kontrolní otázky

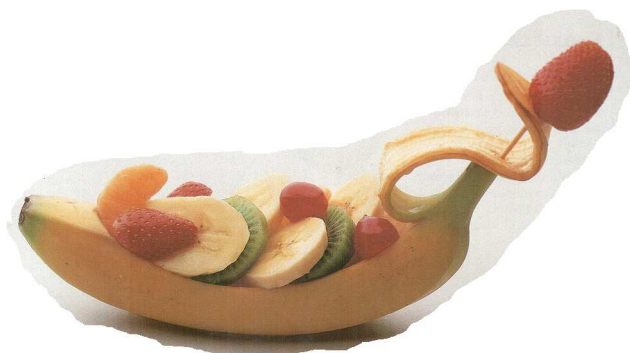
1. Jaké druhy zeleniny můžeme plnit a čím?
2. Jak seřízneme papriku na plnění?
3. Můžeme nechat stopku na paprice?
4. Jak plníme rajče?

7. 8 Úprava plněného ovoce

Používají se avokádo, pomeranče, broskve, jablka, ananas, meloun, banán, kivi, grep, apod. Plní se ochucenou šlehačkou, ovocnými saláty, drůbežími saláty, sýrovými saláty z jemnějších druhů sýrů.

Meloun – můžeme vykrojit korunku, košíček nebo pouze přepůlit. Na plnění je vhodnější menší plod.

Banán – slupku nakrojíme od špičky do hloubky asi 3 mm a vedeme řez podélně směrem ke stopce tak, abychom mohli odloupnutou slupku svinout nahoru. Slupku upevníme jehlou, na jejímž konci máme napíchnutou jahodu, hrozen nebo švestku. Vznikne nám „lodička“. Plníme ovocem. Banán je určen k rychlé spotřebě, protože brzy černá.



Broskev plněná křenovou šlehačkou – používáme půlky broskve kompotované nebo čerstvé. Půlce broskve seřízíme spodní část, aby se nám nekolíbala. Do ušlehané šlehačky vmícháme čerstvě nastrohaný křen, naplníme do cukrářského sáčku s ozdobnou špičkou a naplníme broskev.

Broskev plněná kuřecím salátem – celá oloupaná jablka zbavená jádřinců nakrájíme na kolečka silná asi 1cm, díru zbylou po jádřinci vyplníme pomocí stříkacího sáčku s hladkou trubičkou ušlehanou Lučinou se smetanou. Na tuto pěnu posadíme půlku broskve prohlubní po pecce, naplníme kuřecím salátem, ozdobíme

Kuřecí salát – uvařené, vychladlé kuřecí maso nakrájíme na kostičky, přidáme stejně nakrájené sterilované okurky, celer a kapii. Všechny suroviny smícháme s majonézou bílým vínem a hořčicí. Dochutíme citronovou šťávou, cukrem a solí.

Kontrolní otázky

1. Jaké druhy ovoce jsou vhodné k plnění?
2. Můžeme použít kompotované ovoce? Jaké?
3. Popiš postup přípravy broskve plněné křenovou šlehačkou.

7. 9 Výrobky ze sýrů a tvarohu

Používají se na předkrmy, svačiny, obložené chlebičky, chuťovky, apod.

Sýrová pěna – vyšleháme máslo do pěny a zašleháme tavený sýr.

Sýrová pomazánka – změkklé máslo vyšleháme do pěny, postupně přidáme tvaroh, tavený sýr a mléko. Důkladně prošleháme, osolíme a vmícháme nasekanou pažitku.

Tvarohová pomazánka – vyšleháme tvaroh s máslem do pěny, osolíme.

Budapešťská pomazánka – tvaroh vyšleháme s máslem a mlékem, přidáme nakrájené sterilované kapie a cibuli, sůl, mletou sladkou papriku.

Pomazánka z třené nivy – máslo a nivu propasírujeme přes síto nebo nastrouháme na struhadle najemno, důkladně smícháme.

Česneková pomazánka – tvaroh vyšleháme se smetanou, přidáme prolisovaný česnek a sůl.

Kontrolní otázky

1. Na co se používají výrobky ze sýrů a tvarohu ve studené kuchyni?
2. Popiš postup přípravy budapešťské pomazánky.

3. Popiš postup přípravy česnekové pomazánky.

7. 10 Složité saláty

Jsou určené ke krátkodobé spotřebě, skladujeme je přikryté v chladničce v porcelánové nebo skleněné nádobě. Saláty spojujeme – vážeme majonézou, kečupem, marinádami. Zjemňujeme smetanou, jogurtem. Používají se jako předkrmy, k plnění zeleniny, na chlebičky, jako příloha.

Francouzský salát – uvařené brambory ve slupce oloupeme, nakrájíme na kostičky, přidáme na kostky nakrájené sterilované okurky, celer, mrkev a hrášek. Všechny suroviny promícháme s majonézou a dochutíme solí, pepřem, octem, cukrem a worcesterem.

Vlašský salát – uvařené brambory ve slupce oloupeme, nakrájíme na kostičky, přidáme na kostky nakrájený jemný salám, sterilované okurky, celer, mrkev a hrášek. Všechny suroviny promícháme s majonézou a dochutíme solí, pepřem, octem, cukrem a worcesterem.

Bramborový salát – uvaříme brambory, mrkev, celer, petržel; vše nakrájíme na kostky, přidáme na kostky nakrájené okurky a cibuli, okapaný sterilovaný hrášek. Všechny suroviny promícháme, spojíme majonézou a dochutíme hořčicí, solí, mletým pepřem, octem a cukrem.

Vajíčkový salát – oloupaná vejce uvařená natvrdo, vařené brambory, sterilované okurky nakrájíme na kostky, cibuli najemno. Vše smícháme, spojíme majonézou a dochutíme solí, mletým pepřem, hořčicí, octem.

Pochoutkový salát = Pařížský salát – měkký výrobní salám a sterilované okurky nakrájíme na nudličky, přidáme najemno nakrájenou cibuli a sterilovaný hrášek. Všechny suroviny spojíme majonézou, dochutíme solí, mletým pepřem, cukrem, hořčicí, octem a worcesterem.

Hermelínový salát – málo vyzrálý hermelín a výrobní salám nakrájíme na nudličky, přidáme nadrobno nakrájená vejce a cibuli. Vše spojíme majonézou, dochutíme solí a mletým pepřem.

Jarní salát – sterilované bílé zelí scedíme a překrájíme, přidáme na nudličky nakrájený výrobní salám. Spojíme majonézou, dochutíme solí a mletým pepřem.

Kontrolní otázky

1. K čemu se používají složité saláty?
2. Popiš technologický postup přípravy vajíčkového salátu.
3. Jak připravujeme Jarní salát?
4. Jak připravujeme Bramborový salát?

7. 11 Zeleninové saláty

Zeleninové saláty připravujeme ze syrové nebo vařené zeleniny. Základní surovinou je zelenina, marináda nebo dresink, kterým se salát přelije a dodá mu lepší a výraznější chuť.

Jedno druhové saláty – se připravují z jednoho druhu zeleniny – mrkvový, okurkový apod.

Více druhové saláty – se připravují ze dvou a více druhů zeleniny – šopský, míchaný.

Zelný salát – zelí nakrouháme na nudličky, můžeme spařit horkou vodou, aby bylo měkčí. Do vychladlého zelí přidáme sůl, cukr a ocet. Můžeme také přidat kopr, jablka, křen, nastrohanou mrkev.

7. 12 Obložené chlebíčky a chuťovky

- jako podklad slouží krajíček bílé večky, rohlíku, černého chleba, bagety, apod.

- k výrobě používáme prvotřídní suroviny
- pozornost věnujeme estetické úpravě
- suroviny mají pokrýt celou večku, ale nemají přesahovat
- ozdoby mají být stejnoměrně tvarované a jednotně uložené

Rozdělení

1. *chlebičky salámové* – s uherským salámem, uzeným masem, rostbífem, apod. Jako podklad slouží máslo.

- *Chlebiček se šunkou* – na kolečko bílé večky nanese vlašský salát, ozdobíme kolečky šunky, plátkem vejce, vějířkem sterilované okurky, petrželovou natí.
- *Chlebiček s debrecínkou* – na kolečko bílé večky nanese vlašský salát, ozdobíme kolečky debrecínské pečeně, plátkem vejce, vějířkem sterilované okurky, kapií, petrželovou natí.

2. *chlebičky salátové* – na bílou večku se nanese salát, který se ozdobí okurkou, salámem, kapií apod.

- *S vajíčkovým salátem* – na kolečko večky nanese vajíčkový salát a ozdobíme vějířkem okurky, kapií a petrželovou natí.

3. *chlebičky sýrové* – podklad může být večka namazaná máslem plus sýr a ozdobená např. olomouckým tvarůžkem, ementálem.

4. *ostatní* – např. s rajčaty, rybí, atd.

- *Chlebiček s rybím salátem* – na kolečko bílé večky nanese rybí salát, ozdobíme kouskem kyselé ryby, kapií a zelenou petrželkou

5. *sendviče* – plátky bílého chleba potřeme máslem a obložíme např. sýrem, šunkou apod. Spojíme s druhým plátkem potřeným máslem. Odkrojíme kůrky a překrojíme do trojúhelníku.

6. *chuťovky* – připravujeme z koleček rohlíků, mažeme máslem nebo různými pěnama a zdobíme sterilovanou zeleninou, kompotovaným ovocem, olivami, sardelovým očkem, ořechy, apod.

- *Chuťovka se sardelovým očkem* – na kolečko rohlíku položíme plátek sterilované okurky, kolečko cibule a sardelové oko, vše spíchne párátkem.
- *Chuťovka se šunkovou pěnou* – na kolečko rohlíku nastříkáme cukrářským sáčkem s ozdobnou špičkou šunkovou pěnu, ozdobíme petrželovou natí a spíchne párátkem. Šunková pěna – několikrát pomletá šunka se vyšlehá s máslem do pěny, dochutí solí a hořčicí.
- *Chuťovka se sýrovou pomazánkou* – změklé máslo vyšleháme do pěny, postupně přidáme tvaroh, tavený sýr a mléko. Důkladně prošleháme, osolíme a vmícháme nasekanou pažitku. Naplníme do cukrářského sáčku a nastříkáme na kolečko rohlíku, ozdobíme petrželovou natí, spíchne párátkem.
- *Chuťovka s třenou nivou* – máslo a nivu propasírujeme přes síto nebo nastrouháme na struhadle najemno, důkladně smícháme, namažeme na kolečko rohlíku, ozdobíme kapií a petrželovou natí.

7. *kanapky* – jsou malé obložené chlebičky. Z plátků bílé večky vypíchneme tvořítkem oválný, kulatý, trojúhelníkový, čtvercový tvar. Potíráme nebo stříkáme máslem a obkládáme základní surovinou, podle které nese kanapka název – šunková, rybí, kaviárová, apod. Můžeme vypíchnutý tvar také opéct na másle. Doplňujeme vhodnou ozdobou.



Kontrolní otázky

1. Jak rozdělujeme obložené chlebičky?

2. Popiš přípravu jednoho druhu chlebičku.
3. Co jsou kanapky?
4. Jak připravujeme chuťovky?

7. 13 Masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny

Masové pěny

Masové pěny připravujeme z tepelně upravené drůbeže, šunky, zvěřiny apod., které pomeleme. Další velmi důležitou surovinou je spojovací materiál, jako je bešamel, velute, ušlehaná smetana, rosol. Používáme výrazné koření jako cayennský pepř, bílý pepř, víno, koření na paštiku. Směsi plníme do forem a necháme důkladně ztuhnout. Maso pomeleme alespoň dvakrát a před dalším zpracováním necháme vychladnout. Okořeníme příslušným kořením a za stálého míchání přidáváme tekutý rosol a ušlehanou smetanu.

Šunková pěna – dvakrát pomletou šunku smícháme s tekutým aspikem, dochutíme solí, pepřem. Připravenou hmotu vložíme do aspikem vylité formy. Necháme v lednici důkladně ztuhnout. Ztuhlou pěnu vyklopíme z formy, potřeme rosolovou majonézou, opět necháme v lednici ztuhnout. Nakrájíme na menší plátky a ozdobíme. Podáváme s pečivem.

Pěna z husích jater – husí nebo drůbeží játra podusíme na cibulce, necháme vychladnout, nejméně dvakrát pomeleme. Vychladlou játrovou kašovinu smícháme s rosolem a smetanou, dochutíme solí, bílým pepřem, vínem. Vložíme do připravené formy vylité aspikem, dáme do lednice ztuhnout. Jednotlivé porce podáváme s pečivem.

Paštiky

Paštiky připravujeme z různých druhů jater, masa nebo jejich kombinací. Jemnosti dosáhneme tak, že masa důkladně pomeleme alespoň dvakrát přes nejjemnější mlýnkové otvory. Ke spojování paštik používáme žloutky nebo celá vejce.

Dochucujeme a zvýrazňujeme vínem, koňakem, sardelmi, žampiony, houbami, apod. Pro lepší vzhled můžeme přidat na kousky nakrájenou šunku, játra, maso, slaninu. Utvoříme tím na řezu mozaiku. Hotovou směs vložíme do formy nebo pekáče. Forma nesmí být úplně plná, hmota při tepelné úpravě nabude na objemu a vytekla by. Přikryjeme, podle druhu receptu buď vaříme ve vodní lázni, nebo pečeme v troubě. Hotovou paštiku, ještě teplou zlehka zatížíme, přebytečnou tekutinu slijeme a po vychladnutí dáme ztuhnout do lednice. Z formy paštiku vyklopíme až po důkladném vychlazení, jinak se rozpadne. Paštiky se používají jako studený předkrm nebo doplněk studených mís.

Masová paštika – kůží zbavený vepřový bůček a maso z plece nakrájíme na kusy, osolíme a necháme 24 hodin odležet. Potom maso umeleme nahrubo, přidáme kmín, sůl, pepř, papriku a vyšleháme. Během šlehání přiléváme mléko. Vyšlehanou hmotu plníme do vymazané formy, uzavřeme a vaříme ve vodní lázni asi dvě hodiny. Necháme vychladnout

Anglická paštika – kůží zbavený vepřový bůček a maso z plece nakrájíme na kusy, osolíme a necháme 24 hodin odležet. Potom maso umeleme nahrubo, přidáme kmín, sůl, pepř, papriku, zázvor, vejce, mouku a vyšleháme. Během šlehání přiléváme mléko. Tvořítka naplníme do poloviny, vložíme vařená oloupaná a formu doplníme a vaříme ve vodní lázni asi dvě hodiny. Necháme vychladnout.

Kontrolní otázky

1. Jaký je rozdíl mezi paštikou a pěnou?
2. Popiš přípravu masové paštiky.
3. Popiš přípravu šunkové pěny.

Galantiny

Jedná se o jistý druh rolády s paštikou vařené v ubrousku, potravinové fólii nebo alobalu. Galantinu připravujeme z drůbeže nebo pernaté zvěřiny. Kuře vykostíme, nanese paštikovou směs, zamotáme, sešijeme nebo svážeme provázkem. Tento polotovar zabalíme do čistého plátěného ubrousku a vložíme do vývaru. Ten může

být ze zeleniny, kostí nebo masa. Zvolna vaříme podle velikosti, zhruba hodinu. Hotovou galantinu necháme ve vývaru vychladnout, pak ji vyjmeme a přebalíme do čistého ubrousku, znovu vložíme do vývaru a necháme vychladnout do druhého dne. Tímto postupem si galantina zachová stejný tvar.

Galantina z kuřete – vepřové maso dvakrát semeleme, přidáme sůl, vejce, koňak, paštikové koření, důkladně vymícháme. Do směsi přidáme nakrájená husí játra, žampiony, vařený uzený jazyk. Naplníme vykostěné kuře, smotáme do tvaru válce, svážeme, zamotáme do ubrousku, důkladně zavážeme a vložíme do horkého vývaru a vaříme táhnutím určenou dobu. Dále postupujeme jako v předešlém případě.

Kontrolní otázky

1. Co je galantina a jak ji připravujeme?
2. V čem vaříme galantiny?
3. Do jakého vývaru vkládáme galantiny?

Huspeniny

Huspeniny připravujeme vařením klišovitých částí masa, převážně vepřového (nožičky, lalok, hlava, kůže, apod.). Do vývaru přidáme divoké koření, kořenovou zeleninu a cibuli. Po uvaření masa vývar scedíme, dochutíme solí a octem, vložíme nakrájené maso a nalijeme do formy. Podáváme po ztuhnutí s cibulí, octem, pečivem.

Lahůdková huspenina – vepřové nožičky a hlavy opálíme, opereme ve vodě a vložíme do studené vody. Přidáme divoké koření, sůl, cibuli a česnek. Maso uvaříme do měkka. Vývar scedíme, dochutíme octem, solí, mletým pepřem. Maso nakrájíme na malé kostky a vložíme zpět do vývaru, opět přivedeme téměř k varu, necháme vychladnout. Dno připravené formy vylijeme aspikem, necháme ztuhnout. Na aspik položíme plátky vajec a sterilovaných okurků, opět přelijeme malým množstvím aspiku, necháme opět v lednici ztuhnout, aby se nám zelenina zafixovala. Po ztuhnutí aspiku vlijeme chladnou huspeninu a opět necháme ztuhnout. Po dokonalém

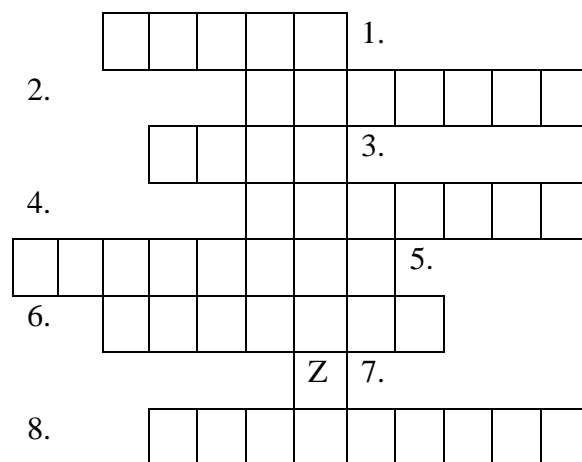
zchlazení huspeninu vyklopíme a na povrchu se nám ukáže mozaika z vařených vajec a okurek.

Kontrolní otázky

1. Setkali jste se již s podobným výrobkem ve studené kuchyni?
2. Jaké koření používáme při přípravě galantiny?
3. Jaké druhy masa používáme na přípravu galantiny?
4. Jak připravujeme lahůdkovou huspeninu?

Vyplň křížovku

1. základní surovina pochoutkového salátu
2. plodová zelenina
3. vyrábí se z oliv, řepky, slunečnice
4. dává se do toho zmrzlina
5. co je Agar – Agar
6. přístroj na smažení ve velkém množství oleje
7. –
8. výrobek studené kuchyně podobný roládě



7. 14 Příprava nářezů a studených mís

Nářezy a studené mísy se podávají při slavnostních příležitostech, formou rautu, jako jsou např. svatba, konference, plesy, apod.

Nářezové mísy – se připravují z různých druhů uzenin měkkých i trvanlivých, vařených vajec, složitých salátů, sýrů, okurek, zeleniny, ovoce.



Obložené mísy – se připravují z již připravených polotovarů, jako jsou galantiny, rolády, paštiky, plněná masa, závitky – drůbeží, rybí, plněné kornouty, rolky



7. 15 Jídla z ryb, příprava a podávání kaviáru

Rybí salát – kyselé ryby (zavináče) a sterilované okurky nakrájíme na kostky, přidáme majonézu, dochutíme solí, cukrem a pepřem. Promícháme.

Ryba v aspiku – očištěné porce ryby vložíme vařícího vývaru, stejného jako na aspik. Ihned po vložení ryby do hrnce, ztlumíme příkon tepla a necháme zvolna táhnout, asi 10 minut. Uvařenou rybu opatrně vyjmeme z vývaru, necháme vychladnout, opatrně vykostíme. Porce ryby naskládáme vedle sebe do pekáčku, nebo na vyšší plech. Porce ryby ozdobíme vějířkem okurky, petrželovou natí, paprikou. Ozdobu na rybě pokapeme aspikem a necháme ztuhnout (kdybychom rybu zalili najednou i

s ozdobou tak by ozdoba nedržela na místě). Po zatuhnutí ozdoby můžeme rybu zalít celou a necháme opět ztuhnout.

Příprava a podávání kaviáru

- kaviár pravý – jsou jikry z jeseterovitých ryb vyráběný v Iránu a Rusku, je to nejkvalitnější kaviár na světě a také nejdražší, jeho barva je sytě šedivá s perleťovým leskem nebo světle šedivá
- kaviár nepravý – lososový je růžový a hrubozrný,
 - z lososovitých pstruhů je červený

Kaviár podáváme důkladně vychlazený v misce, která je položena na ledu. Kaviár se nemá nabírat kovovým přiborem, ale keramickou nebo dřevěnou lžičkou. Doplňuje se opečeným toastem na sucho, citronem. Kaviár se podává s dobře vychlazenou kvalitní vodkou nebo suchým sektem. V české kuchyni se kaviár používá jako doplněk studených předkrmů – kaviárové vejce, nebo jako ozdoba.



Kaviárová pěna – změkklé máslo vyšleháme se smetanou do pěny, přidáme kaviár, necháme důkladně spojit. Hotovou pěnu naplníme do cukrářského sáčku a nastříkáme na opečená kolečka toastového chleba. Ozdobíme citronem.

Podávání kaviáru s toastem – kaviár připravíme do misky a položíme do ledu, do další misky připravíme plátky másla. Toasty překrojíme do tvaru trojúhelníku a na sucho opečeme. Všechny tyto ingredience servírujeme před hosta a on si sám pokrm připraví.

Kontrolní otázky

1. Co je to kaviár?
2. Jaké máme druhy kaviáru?
3. Z jakých ryb se vyrábí kaviár?
4. Jak se nejčastěji podává kaviár?
5. Co je to kaviárová pěna?

7. 16 Složité majonézy a koktejly

Majonézy

Jogurtový majonézový krém – je to odlehčená majonéza. Používá se ke spojování salátů; připravíme majonézu a smícháme s bílým jogurtem.

Majonézový přeliv – základní majonézu rozředíme mlékem a vychladlým aspikem, dochutíme solí, cukrem, octem. Aspik se přidává proto, aby majonéza z výrobků nestékala.

Humrová majonéza (lososová) – humří maso z konzervy scedíme, odstraníme chrupavky a maso nakrájíme na nudličky. Sterilovaný celer na nudličky také scedíme a přidáme k humřímu masu, promícháme s majonézou, dochutíme citrónovou šťávou, solí. Humra můžeme nahradit lososem.

Koktejly

Jsou používány při slavnostních příležitostech. Připravují se z jemných druhů mas, zeleniny a ovoce. Podávají se vychlazené v širokých sklenicích na šampaňské.

Kuřecí koktejl – kuře uvaříme společně s mrkví a petrželí v osolené vodě. Po uvaření všechny suroviny vyjmeme a necháme vychladnout. Maso obereme a společně se

zeleninou, drůbeží šunkou a oloupaným jablkem nakrájíme na nudličky. Lučinu, jogurt a kefir vyšleháme a přidáme do salátu, dochutíme solí, citrónovou šťávou.

Zeleninový koktejl s jogurtem – salátové okurky, očištěné paprikové lusky a rajčata nakrájíme na stejné tvary, např. kostky. Jogurt promícháme se solí a omytým nasekaným koprem. Zlehka spojíme se zeleninou. Podáváme v poháru a zdobíme ušlehanou smetanou a plátkem citrónu.



Kontrolní otázky

1. Kdy podáváme koktejly?
2. Popiš přípravu Humrové majonézy.
3. V čem podáváme Koktejly?

7. 17 Speciality studené kuchyně

Šopský salát – očištěné papriky, salátové okurky a rajčata nakrájíme na kostky, vložíme do misky a posypeme strouhaným balkánským sýrem. Do salátu můžeme přidat i najemno nakrájenou cibulku a základní zálivku – ocet, cukr, sůl, voda, pepř.

Různé druhy plněných kornoutků z uzenin, sýrů, apod.

Můžeme plnit různé druhy šunky, rostbíf, sýry. Motáme je do kornoutků nebo roliček.

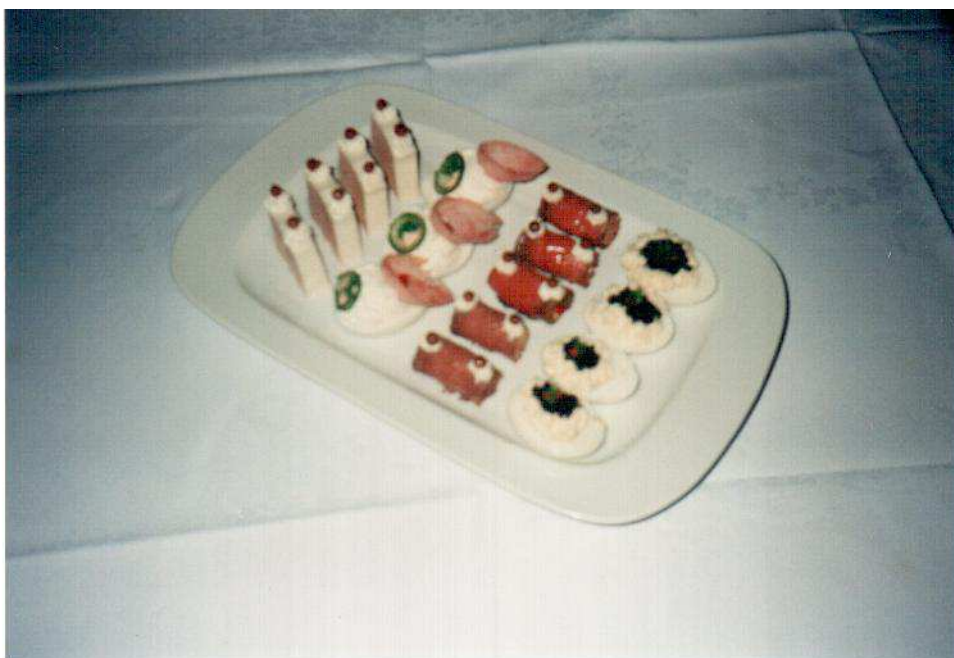
Ve studené kuchyni je velmi velký prostor pro vlastní fantazii.

Kornout plněný sýrovým salátem – šunku, sýr cihla a kapii nakrájíme na nudličky, spojíme protlakem z rajčat a kečupem. Dochutíme solí a pepřem. Důkladně promícháme. Kolečko šunky nakrojíme od prostředku, smotáme do tvaru kornoutku, naplníme salátem a necháme vychladit. Po vychlazení kornout přešetíme pomocí pířka, aspikem. Na vršek kornoutu stříkneme sáčkem s ozdobnou špičkou hvězdičku žervé. Doladíme zelenou petrželkou.

Šunková rolka plněná křenovou šlehačkou – do vyšlehané smetany vmícháme nastrouhaný křen, mírně osolíme, naplníme do cukrářského sáčku s ozdobnou špičkou. Na plátek šunky nastříkáme pruh křenové šlehačky a smotáme. Šlehačkou můžeme ozdobit i vršek rolky.

Kontrolní otázky

1. Znáš jiné druhy plněných kornoutů nebo rolek?
2. Popiš technologický postup přípravy šunkové rolky plněné křenovou šlehačkou.
3. Popiš technologický postup přípravy Kornout plněný sýrovým salátem.





Závěrečný test z tematického celku

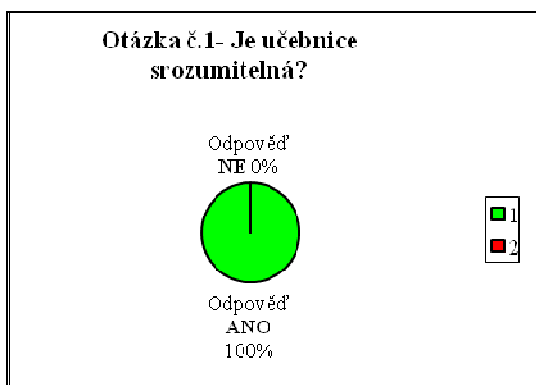
1. Jaké jsme se učili druhy majonéz?
2. Jaké suroviny používáme k přípravě majonézy?
3. Dá se napravit sražená majonéza, jestli ano jak?
4. K čemu používáme majonézu?
5. Vyjmenuj některé druhy omáček připravených z majonézy.
6. Jak připravujeme aspik?
7. Co uděláme, když se aspik zakalí?
8. Jak rozpouštíme ztuhlý aspik?
9. K čemu se používají složité saláty?
10. Popiš technologický postup přípravy vajíčkového salátu.
11. Jak připravujeme Jarní salát?
12. Jak připravujeme Bramborový salát?
13. Jak rozdělujeme obložené chlebíčky?
14. Popiš přípravu jednoho druhu chlebíčku.
15. Co jsou kanapky?
16. Jak připravujeme chuťovky?
17. Jaký je rozdíl mezi paštikou a pěnou?
18. Popiš přípravu masové paštiky.
19. Popiš přípravu šunkové pěny.
20. Co je galantina a jak ji připravujeme?
21. V čem vaříme galantiny?
22. Do jakého vývaru vkládáme galantiny?
23. Co je to kaviár?

24. Jaké máme druhy kaviáru?
25. Z jakých ryb se vyrábí kaviár?
26. Jak se nejčastěji podává kaviár?
27. Co je to kaviárová pěna?
28. Kdy podáváme koktejly?
29. Popiš přípravu Humrové majonézy.
30. V čem podáváme Koktejly?

8 Analýza a interpretace získaných dat

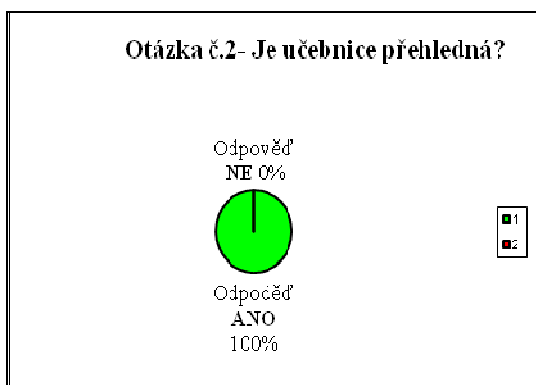
Odpovědi žáků

Otázka č. 1



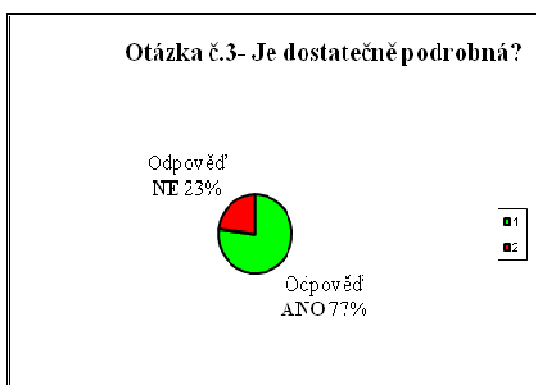
Na otázku číslo 1 z třinácti respondentů všichni odpověděli kladně. Z toho vyplývá, že učebnice splňuje požadavky srozumitelnosti.

Otázka č. 2



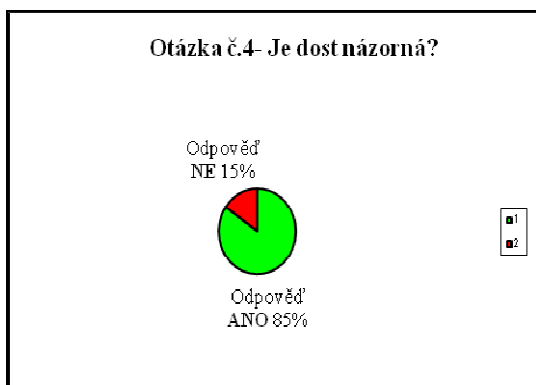
Na otázku číslo 2 ze třinácti respondentů všichni odpověděli kladně. Z toho vyplývá, že učebnice splňuje požadavky přehlednosti.

Otázka č. 3



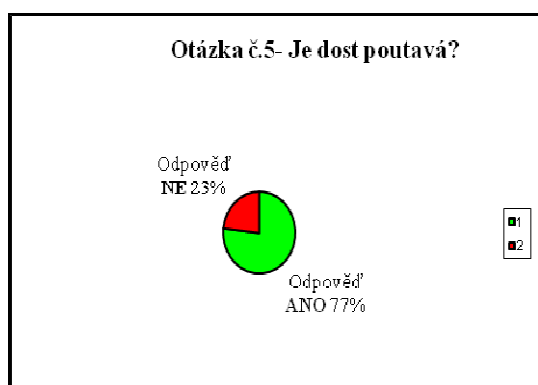
U 3 otázky bylo deset odpovědí kladných a tři záporné, z čehož můžeme usoudit, že pro žáky je učebnice dostatečně přehledná.

Otázka č. 4



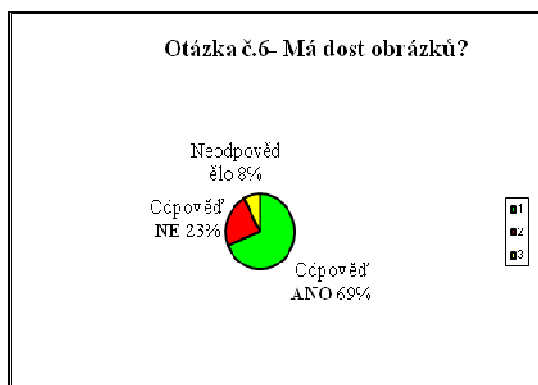
U otázky 4 se jedenáct respondentů shodlo na tom, že učebnice je dostatečně názorná, dva respondenti odpověděli záporně.

Otázka č. 5



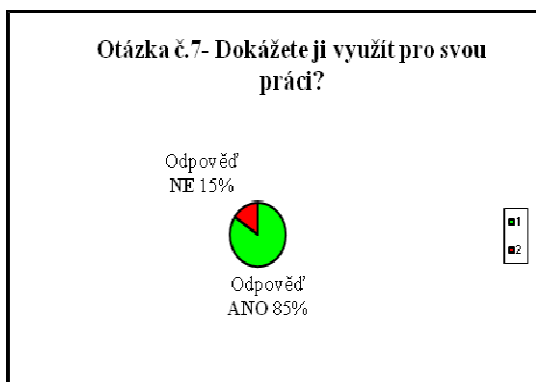
U otázky 5 odpovědělo kladně deset respondentů a záporně tři respondenti. Většině se tedy zdá učebnice dosti poutavá.

Otázka č. 6



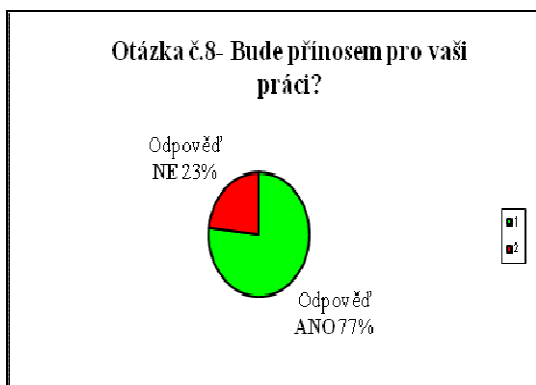
Na otázku 6 odpovědělo devět respondentů kladně, tři záporně a dva neodpověděli vůbec. U této otázky se dá z odpovědí usoudit, že by mohlo být více obrázků.

Otázka č. 7



U otázky 7 se jedenáct respondentů shodlo na tom, že učebnici dokáže využít ve své práci, dva respondenti odpověděli, že ji ve své práci nedokážou využít.

Otázka č. 8

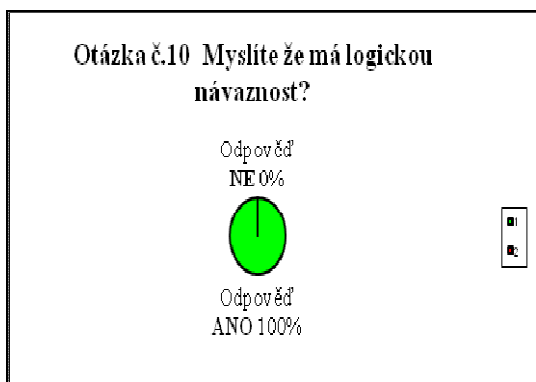


U otázky 8 odpovědělo kladně deset respondentů a záporně tři respondenti. Většinu bude tedy učebnice přínosem pro jejich práci.

Otázka č. 9

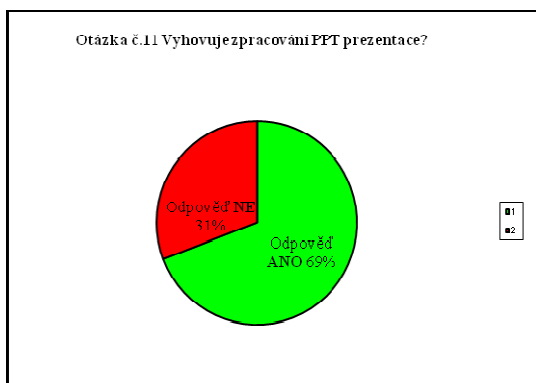
U otázky č. 9. *Co byste v učebnici uvítali?* byly nejčastěji uvedeny odpovědi „nic“ a to celkem osmkrát. Dvěma žákům chybí obrázky a odpověděli „více obrázků“. Dva žáci napsali „nevím“. V jednom případě zůstalo políčko nevyplněné.

Otázka č. 10



V otázce 10 se všichni shodli na tom, že učebnice má logickou návaznost.

Otázka č. 11

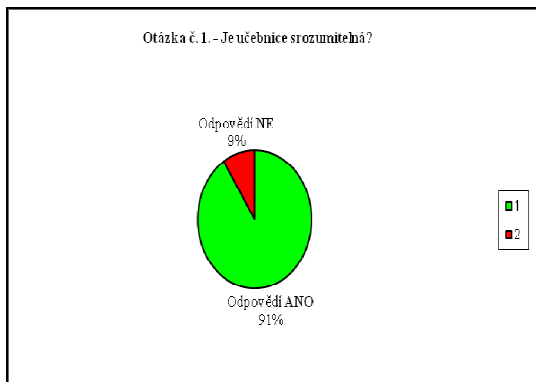


Na otázku 11 odpovědělo devět respondentů, že jim PPT prezentace vyhovuje. Tři respondenti odpověděli, že jim PPT nevyhovuje. Z výsledků vyplývá, že většina PPT prezentaci schvaluje.

Z dotazníků žáků vyplývá, že jim v učebnici nejvíce schází obrázky. Na ostatní otázky odpovídali neutrálně.

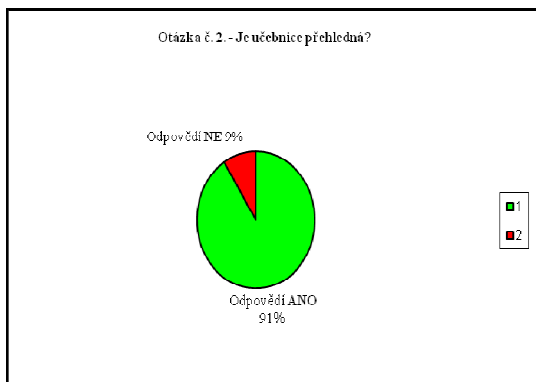
Odpovědi učitelů

Otázka č. 1



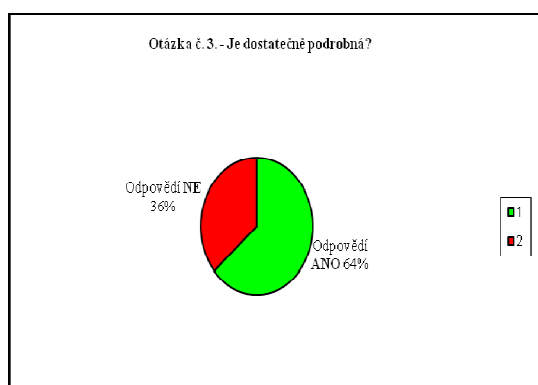
Na otázku číslo 1 z jedenácti respondentů pouze jeden odpověděl záporně. Z toho můžeme usuzovat, že učebnice splňuje požadavek srozumitelnosti.

Otázka č. 2



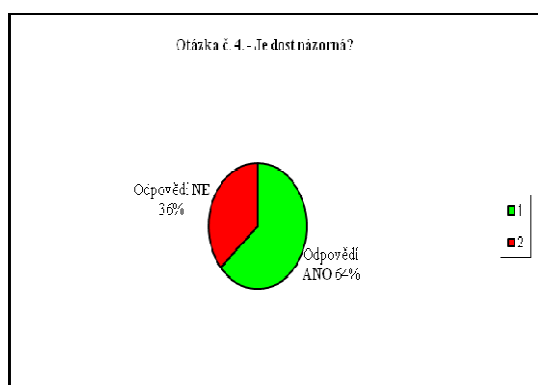
Na otázku číslo 2 z jedenácti respondentů pouze jeden odpověděl záporně. Z toho můžeme usuzovat, že učebnice je pro respondenty přehledná.

Otázka č. 3



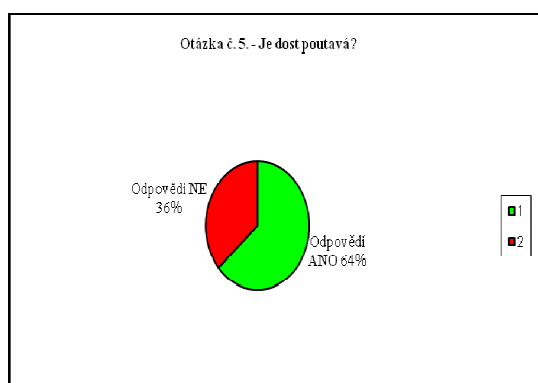
Na otázku 3 kladně odpovědělo sedm respondentů a záporně čtyři. Z toho se dá usoudit, že většině respondentů se učebnice zdá dosti podrobná. Vzhledem k zaměření pro mentálně retardované je méně někdy více.

Otázka č. 4



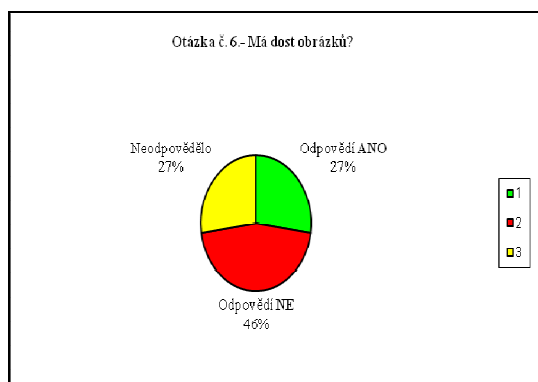
Na otázku 3 kladně odpovědělo sedm respondentů a záporně čtyři. Z toho vyplývá, že menšině připadá učebnice málo názorná.

Otázka č. 5



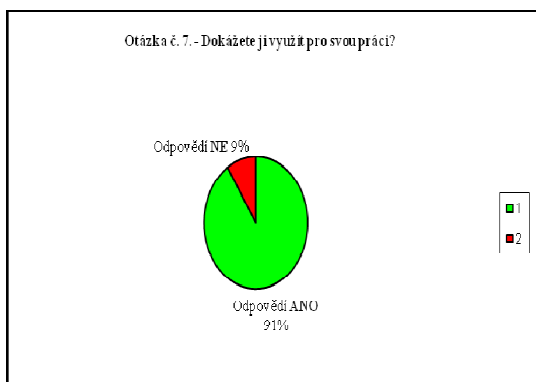
Na otázku 5 kladně odpovědělo sedm respondentů a záporně čtyři. Z toho se dá usoudit, že většině respondentů se učebnice zdá dosti poutavá.

Otázka č. 6



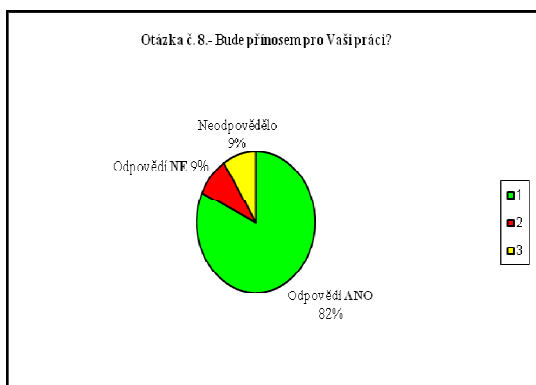
U otázky č. 6 odpověděli tři respondenti, že učebnice má obrázků dost; pět respondentů odpovědělo, že nemá dost obrázků a další tři respondenti se vůbec nevyjádřili. Tyto odpovědi naznačují, že obrázků je v učebnici málo.

Otázka č. 7



Na otázku číslo 7 z jedenácti respondentů pouze jeden odpověděl záporně. Z toho můžeme usuzovat, že učebnice ve své práci učitelé dokáží využít.

Otázka č. 8



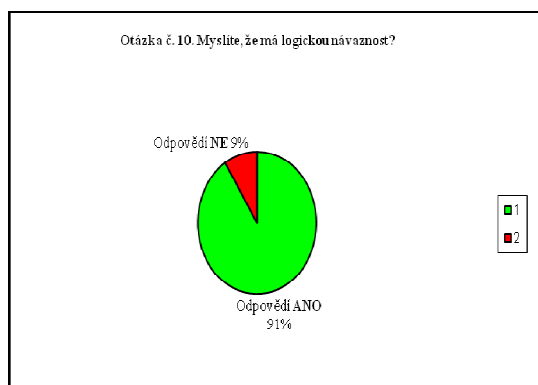
U otázky 8 bylo devět odpovědí kladných, totiž že bude přínosem pro jejich práci; jedna odpověď byla záporná, totiž že nebude přínosem pro práci a jeden respondent neodpověděl vůbec. Z výsledků odpovědí lze usoudit, že většině respondentů bude učebnice přínosem pro jejich práci.

Otázka č. 9

K otázce č. 9 *Co byste v učebnici uvítali?* tři učitelé neuvodili žádnou odpověď; ve čtyřech případech napsali, že jim chybí obrázky. Jedna odpověď zněla, že je

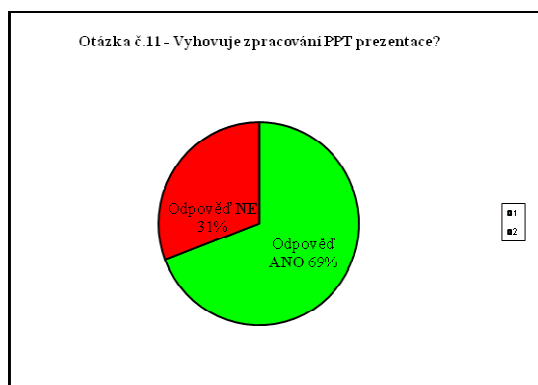
učebnice přiměřená; v další odpovědi bylo uvedeno přání více témat; jeden učitel by pak uvítal více teorie. Nakonec jedna odpověď zněla „text by měl jít jedním směrem“.

Otázka č. 10



Na otázku číslo 10 z jedenácti respondentů pouze jeden odpověděl záporně. Z toho můžeme usuzovat, že učebnice má logickou návaznost.

Otázka č. 11



Na otázku 11 odpovědělo osm respondentů kladně a 3 záporně, z toho lze usoudit, že PPT prezentace vyhovuje většině respondentů.

Dotazníky učitelů byly kritičtější. Nejvíce jim v učebnici také chybí obrázky. Někteří by uvítali rozšíření témat a více teorie; to však není vhodné, protože se jedná o materiály pro mentálně retardované. Ti totiž mají omezené rozumové schopnosti a nedokážou zpracovat a použít velké množství informací, právě naopak, je potřeba jim učivo co nejvíce zjednodušit. Odpověď „text by měl jít jedním směrem“ je velice nejasná respondent se nevyjádřil přesně co by si představoval.

Závěr

Cílem práce bylo vytvořit odbornou učebnici, pro žáky s mentální retardací, která by vyhovovala žákům i pedagogům tak, aby nemuseli složitě a namáhavě hledat informace, a mohli se naplno věnovat výuce žáků. Cílem práce je tedy návrh nové učebnice pro třetí ročník oboru kuchařské práce, která by respektovala potřeby jedinců s mentální retardací a současně umožňovala pedagogům kvalitnější práci v rámci výuky.

Nezbytným předpokladem pro praktické zpracování tématu, určeného pro uvedenou cílovou skupinu, je teoretické zvládnutí problematiky, která souvisí s jejich mentálními dispozicemi a možnostmi. Za tímto účelem byla napsána první teoretická část diplomové práce.

Učebnice, která je zamýšlena jako praktická pomůcka, učebnice pro skupinu studentů se specifickými potřebami, nemůže vzniknout bez jisté konzultace s odbornými a pedagogickými pracovníky, kteří s nimi bezprostředně pracují.

Ve výzkumném šetření nás zajímaly tři otázky:

1. Vyhovuje učebnice v upravené podobě žákům svým zpracováním a uspořádáním? Podle výzkumného šetření učebnice svým zpracováním a uspořádáním žákům vyhovuje.
2. Vyhovuje učebnice v upravené podobě svým zpracováním, uspořádáním pedagogům odborného výcviku a pedagogům teoretického vyučování? Na tuto otázku odpověděla většina respondentů také kladně.
3. Usnadní současné uspořádání a úprava učebnice pedagogům práci? Na tuto otázku většina respondentů odpověděla, že jim učebnice usnadní práci.

O zhodnocení předložené části učebnice byli požádáni pedagogové a žáci, kteří se pohybují na praxi. Jejich různá vyjádření a hodnocení zcela jednoznačně posloužila k dalším úpravám textu a podoby práce. Většina dotázaných byla se zpracováním učebnice spokojená, shodli se jen na nedostatku obrázků v textu. Tento nedostatek byl alespoň do jisté míry odstraněn přidáním obrazového materiálu. Pro opakování, což je pro mentálně retardované důležité, byly do učebnice doplněny kontrolní otázky, křížovky, osmisměrky, učivo bylo logičtěji uspořádáno.

Byla by příjemné, kdyby kolegové na Střední škole mohli s užitkem využívat text této upravené učebnice.

Seznam literatury

- Bartoňová, M., Bazalová, B., Pipeková, J., *Psychopedie texty k distančnímu vzdělávání*. Brno: Paido, 2007. ISBN 978-80-7315-144-7.
- Biller, R., *Oblohy a zdobení*. Praha: Svojtka a Co., 2000. ISBN 80-7237-065-0.
- Brhlík, E., Romaňuk, J., *Technologie přípravy pokrmů pro 2. ročník*. 3. vyd. Praha: Merkur, 1990. ISBN 80-7032-024-9.
- Brhlík, E., Romaňuk, J., *Technologie přípravy pokrmů pro 3. ročník*. 3. vyd. Praha: Merkur, 1990. ISBN 80-7032-036-2.
- Černá, M. a kol., *Česká psychopedie, speciální pedagogika osob s mentálním postižením*. Praha: Karolinum, 2008. ISBN 978-80-246-1565-3.
- Černá, M. a kol., *Kapitoly z psychopedie*. Přepřacované vydání. Praha: UK, 1995. ISBN 382-97-94.
- Franiok, P., Kysučan, J., *Psychopedie speciální pedagogika mentálně retardovaných*. Ostrava: Ostravská univerzita, Pedagogická fakulta, 2002. ISBN 80-7042-247-5.
- Gavora, P., *Úvod do pedagogického výzkumu*. 2. rozšířené české vydání. Brno: Paido, 2010. ISBN 978-80-73-15-185-0
- Horecká, J., *Špeciality slovenskej kuchyne*. Žilina: Knižné centrum. ISBN 80-8064-037-8.
- Chráška, M., *Základy výzkumu v pedagogice*. Olomouc: UP, 1993. ISBN 80-7076-287-0
- Chráška, M., *Metody pedagogického výzkumu, Základy kvantitativního výzkumu*. První vydání. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-13-69-4
- Kozáková, Z. *Psychopedie*. Olomouc: UP, 2005. ISBN 80-244-0991-7.
- Matejka, M., Balagová, I., *Technologie přípravy pokrmů I učebnice pro kuchaře a číšníky*. 4. upravené vydání. Praha: Merkur, 1993. ISBN 80-7032-170-9.
- Müller, O., *Lehká mentální retardace v pedagogicko-psychologickém kontextu*, Olomouc: UP, 2001. ISBN 80-244-0207-6.
- Procházka, L., *Čarujeme se zeleninou*. 1. vydání. Praha: Ikar, 2002. ISBN 80-249-0019-X.

- Runštuk, J. a kol., *Receptury teplých pokrmů*. 1. vyd. Český Těšín: IQ 147, 1995.
- Sedláčková, H., Nodl, L., Řešátka, J., *Technologie přípravy pokrmů IV*. 1. vydání. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-788-X
- Sedláčková, H., Otoupal, P., *Technologie přípravy pokrmů I*. 1. vydání. Praha: Fortuna, 1998. ISBN 80-7168-571-2.
- Sedláčková, H., *Technologie přípravy pokrmů II*. 1. vydání. Praha: Fortuna, 1999. ISBN 80-7168-626-3.
- Sedláčková, H., *Technologie přípravy pokrmů III*. 1. vydání. Praha: Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-737-5.
- Skalková, J., *Obecná didaktika*. 2., rozšířené a aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing, 2007. ISBN 978-80-247-1821-7
- Sovák, M. a kol., *Defektologický slovník*. 3. upravené vydání. Jinočany: H&H, 2000. ISBN 80-86022-76-5.
- Šebek, L., *Technologie kuchařských prací*. 1.vyd. Praha: Septima, 2000. ISBN 80-7216-120-2.
- Valenta, M. a kol., *Psychopedie teoretické základy a metodika*. 3. doplněné vydání. Praha: Parta, 2007. ISBN978-80-7320-099-2.
- Valenta, M., Kozáková, Z., *Psychopedie 1 pro výchovné pracovníky*. 1. Vydání. Olomouc: UP, 2006.
- Valenta, M., Krejčířová, O., *Psychopedie – Didaktika mentálně retardovaných*. Olomouc: Rektorát UP, 1992. ISBN 80-7067-211-0.
- Švarcová, I., *Mentální retardace*. Vydání první. Praha: Portál, 2000.

Internetové adresy:

- Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, Školský zákon, [online] Úplné znění školského zákona – 2008 [cit. 17. 11. 2013]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/dokumenty/uplne-zneni-zakona-c-561-2004-sb>.
- Střední škola, Olomouc – Svatý Kopeček: Výroční zpráva rok 2011-212 [online] 15. 11. 2013 [cit. 17. 11. 2013]. Dostupné z: http://www.sskopecek.wbs.cz/vyrocní_zpravy/vyrocní_zprava_1112.doc

Přílohy

Příloha č. 1

Dotazník pro žáky

1. Je učebnice srozumitelná?
2. Je učebnice přehledná?
3. Je dostatečně podrobná?
4. Je dost názorná?
5. Je dost poutavá?
6. Má dost obrázků?
7. Dokážete ji využít pro svou práci?
8. Bude přínosem pro vaši práci?
9. Co byste v učebnici uvítali?
10. Myslíte, že má logickou návaznost?
11. Vyhovuje zpracování PPT prezentace?

Příloha č. 2

PPT Prezentace