



Pedagogická  
fakulta  
Faculty  
of Education

Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích  
Pedagogická fakulta  
Katedra pedagogiky a psychologie

Bakalářská práce

# **Návrh učebního textu pro odborný výcvik**

## **Draft of textbook for vocational training**

Vypracoval: Naďa Havlíčková  
Vedoucí práce: Mgr. Iva Žlábková, Ph.D.

České Budějovice 2016

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury. Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

4. dubna 2016

Naďa Havlíčková

Ráda bych poděkovala Mgr. Ivě Žlábkové, Ph.D. za cenné rady, věcné připomínky a vstřícnost při konzultacích a vypracování bakalářské práce.

## **ANOTACE**

Hlavním cílem bakalářské práce je vytvořit návrh učebního textu, který bude žáky oboru číšník/servírka doprovázet ve třetím ročníku v hodinách odborného výcviku při praktické přípravě k závěrečným praktickým zkouškám. Práce bude rozdělena na část teoretickou a část praktickou.

V teoretické části budou zpracovány základní teoretické poznatky zaměřené na vzdělávací systém v České republice, tvorbu výukových materiálů a didaktických testů. V praktické části bude specifikována charakteristika tzv. laboratorního cvičení a příprava na jeho průběh. Dále bude popsán celkový průběh laboratorního cvičení-aplikace vytvořeného učebního textu do vyučovací hodiny, metodika práce s učebním textem, didaktickým testem a závěrečné vyhodnocení průběhu laboratorního cvičení, hodnocení učitele a vytvořeného učebního textu na základě vyplněných dotazníků žáky.

The main aim of this thesis is to design a textbook which will accompany waiter/waitress students in the third grade in practical training classes. This textbook will help students with preparations for practical part of the final exams. The thesis is divided into theoretical and practical part.

The theoretical part of the thesis is focused on basic theoretical knowledge of educational system in the Czech Republic, production of educational materials and didactic tests. In practical part the characteristic of laboratory exercise, including its preparation, is specified. Next the full progress of the laboratory exercise is described, this includes application of the created textbook in the classes, methodology of work with the textbook, didactic test and final evaluation of the progress of the laboratory exercise, evaluation of a teacher and evaluation of the textbook based on questioners filled in by students.

## OBSAH

<b>Úvod</b> .....	<b>5</b>
<b>Teoretická část</b> .....	<b>7</b>
<b>1 Střední odborné vzdělávání</b> .....	<b>7</b>
1. 1 Cíle středního odborného školství .....	<b>8</b>
1. 2 Rámcové vzdělávací programy pro střední odborné vzdělávání .....	<b>8</b>
1. 3 Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání kuchař- číšník 65- 51- H/01 .....	<b>9</b>
1. 4 Školní vzdělávací program .....	<b>10</b>
1. 5 Odborný výcvik .....	<b>11</b>
<b>2 Učebnice</b> .....	<b>13</b>
2. 1 Funkce učebnic .....	<b>14</b>
2. 2 Učivo .....	<b>15</b>
2. 3 Didaktická transformace .....	<b>16</b>
2. 4 Tvorba učebnic, didaktická vybavenost učebnic .....	<b>17</b>
2. 5 Hodnocení učebnic v ČR .....	<b>21</b>
2. 6 Kritéria vedoucí k poznání kvalitní učebnice .....	<b>22</b>
<b>3 Didaktické testy</b> .....	<b>24</b>
3. 1 Zásady tvorby didaktického testu .....	<b>25</b>
<b>Praktická část</b> .....	<b>28</b>
<b>4 Metodika praktické části</b> .....	<b>29</b>
4. 1 Charakteristika odborného výcviku .....	<b>28</b>
4. 2 Charakteristika praktických závěrečných zkoušek .....	<b>28</b>
<b>5 Charakteristika laboratorního cvičení</b> .....	<b>31</b>
5. 1 Didaktické rozvržení laboratorního cvičení .....	<b>32</b>
5. 2 Návrh průběhu laboratorního cvičení .....	<b>33</b>
5. 3 Zhodnocení laboratorního cvičení .....	<b>36</b>
<b>6 Metodika práce s experimentálním učebním textem</b> .....	<b>39</b>
6. 1 Metodika vytvoření didaktického testu .....	<b>40</b>
6. 2 Vyhodnocení didaktického testu .....	<b>40</b>
<b>7 Dotazník pro žáky</b> .....	<b>43</b>

7. 1 Metodika práce s dotazníkem pro žáky .....	43
<b>Závěr .....</b>	<b>50</b>
<b>Seznam použité literatury .....</b>	<b>52</b>
<b>Seznam příloh.....</b>	<b>54</b>
<b>Seznam obrázků, tabulek a grafů.....</b>	<b>55</b>

## ÚVOD

Čtvrtým rokem pracuji jako učitelka odborného výcviku v oboru číšník/servírka a svojí profesi si velice vážím a mám obor gastronomie ráda. Přála jsem si vytvořit bakalářskou práci, v které budu moci aplikovat své vědomosti z tohoto oboru a která bude aktivně využívána a poslouží v budoucnu i jiným lidem. V průběhu psaní takovéto práce je nutná značná míra motivace, kterou jsem díky tomuto tématu po celou dobu měla.

V učitelské praxi jsem zpozorovala, že je na trhu nedostatek učebnic zaměřených na aktuální učivo gastronomie, konkrétně na stolničení. Mou prvotní myšlenkou bylo vytvořit učební text pro hodiny odborného výcviku v oboru číšník- servírka. Obsahem měla být průřezová témata nejvíce uplatnitelná v běžném restauračním provozu a právě v hodinách odborného výcviku (v obsluze). V odborném výcviku jsou jistá gastronomická témata, která by stála za to shrnout do jednoho učebního textu.

Pravidelně jezdím na semináře pedagogických pracovníků v oboru gastronomie pořádané Českou barmanskou asociací, kde jsem těmto mým kolegům a kolegyním rozdala dotazník zaměřený na využívání učebních materiálů v hodinách odborného výcviku (obsah tohoto dotazníku jsem přiložila k nahlédnutí do příloh této bakalářské práce), z kterého vyplynulo, že by tito učitelé ocenili vytvoření komplexního učebního textu s nejdůležitějšími a moderními tématy z tohoto oboru. Z dotazníku dále vyplynulo, že učitelé v hodinách používají své vlastní vytvořené učební texty nebo čerpají z učebnice Gustava Salače. Ovšem problémem byl obsah této bakalářské práce, který by byl příliš rozsáhlý a obtížně by se ověřovala a aplikovala jeho celá část v praxi.

Jako výbornou alternativu za učební text s průřezovými tématy na odborný výcvik pro učební obor číšník- servírka jsem zvolila opět vytvoření učebního textu, ovšem náplní tohoto textu jsou témata zaměřená na praktické závěrečné zkoušky v oboru číšník/servírka, konkrétně na tzv. laboratorní cvičení, což je příprava na praktické závěrečné zkoušky, při kterých se žáci prakticky seznamují s číšnickými dovednostmi, jako je flambování, dranžírování, vykošťování ryb aj. Tento vytvořený učební text ráda poskytnu i jiným školám k dispozici, protože jsem přesvědčena, že díky sjednoceným závěrečným zkouškám všech škol, budou moci učitelé tento text používat i na svých školách. Učební text je zaměřený především na detailní popsání postupu vykonávání každé dovednosti. Součástí některých dovedností jsou i fotopostupy. V úvodu učebního textu jsou čtenáři seznámeni s tzv. vyšší formou složité obsluhy,

kteřá se tývá práce číšníka u stolu hosta, kam spadají všechny tyto dovednosti. Každý rok jsou u praktických závěrečných zkoušek zařazená i témata jako snídaně a káva, proto i ta jsou v učebním textu zmíněna. Dříve byl podobný text na naší škole žákům při laboratorním cvičení diktován do sešitů a dle mého názoru byla promarněna spousta času. Nechtěla jsem žákům text lidově řečeno „naservírovat“ kompletně celý, proto jsem do textu zakomponovala i trochu aktivity, během které musí žáci u každé dovednosti vyplnit doplňující otázky a zakreslit do vyznačených polí náskres založení inventáře. V přílohách této práce je i didaktický test, který byl žákům předán k vyplnění po skončení laboratorního cvičení a měl ověřit jejich získané znalosti, vědomosti a dovednosti.

Než vznikl tento učební text a didaktický test bylo nutné prostudovat problematiku týkající se tvorby učebnic a didaktických testů. Při vytváření učebního textu je zapotřebí se seznámit s obecnými cíli školství, rámcovými vzdělávacími programy apod. a postupně směřovat k cílům konkrétnějším, jako jsou fakta, pro koho učební text tvořím, co chci, aby si žák textem osvojil apod. Tato témata jsou blíže specifikována v teoretické části.

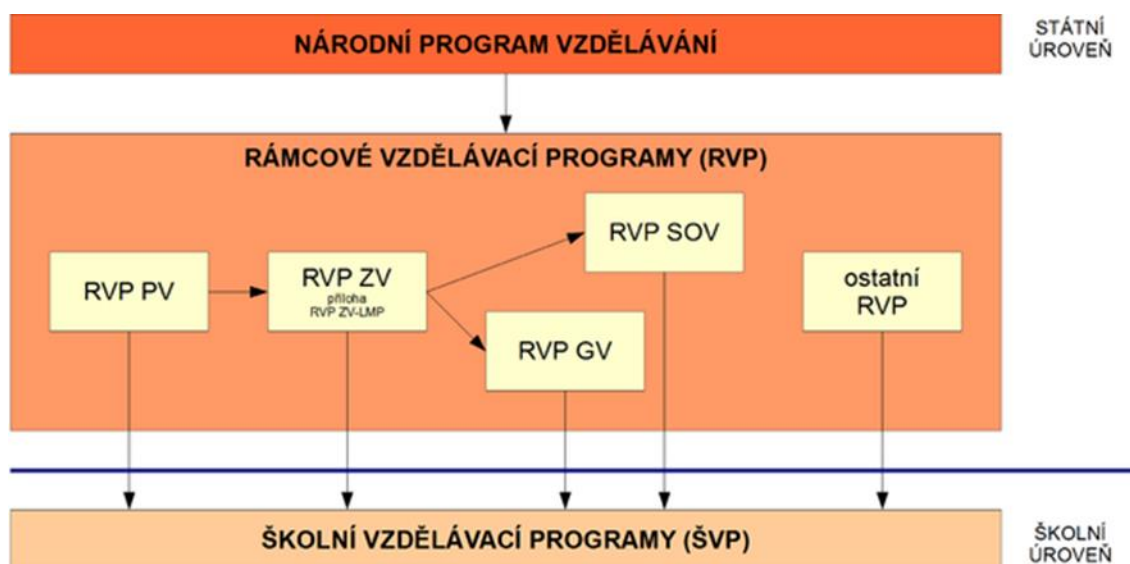
K získání evaluace a zpětné vazby o průběhu laboratorního cvičení, zhodnocení učebního textu a práce učitele posloužila praktická část této práce, v které jsou vyhodnoceny dotazníky, které vyplňovali žáci, kteří absolvovali cvičení a pracovali s textem. Praktická část dále obsahuje vyobrazení průběhu odborného výcviku, praktických závěrečných zkoušek a celého laboratorního cvičení včetně přípravy učitele na výuku a didaktického rozvržení, aplikace učebního textu do tohoto cvičení, metodiku práce s učebním textem a metodiku vytvoření didaktického testu a samotné vyhodnocení výsledků žáků, které získali po jeho vyplnění.



## Teoretická část

### 1 STŘEDNÍ ODBORNÉ VZDĚLÁVÁNÍ

Škola je veřejná instituce, ve které probíhá výchovně – vzdělávací proces. Většina škol je zřizována pod záštitou obcí a krajů a dotována a vedena ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, což je ústřední orgán státní správy. Tento orgán společně s českou školní inspekcí dohlíží a určuje pravidla toho co, jak, kdy, za jakým účelem vyučovat. Tato pravidla jsou sepsána v několika pedagogických dokumentech. Státními pedagogickými dokumenty jsou Národní program v ČR (Bílá kniha MŠMT 2001) a Rámcové vzdělávací programy. Z těchto dokumentů každá škola čerpá a vytváří vlastní pedagogické dokumenty na školní úrovni jako jsou školní vzdělávací programy a další dokumenty, jako tematické plány, učební osnovy, z nichž je následně odvozeno již konkrétní učivo.



Obrázek 1. Systém kurikulárních dokumentů. Převzat ze zdroje: (cs.wikipedia.org)

Po ukončení základního vzdělávání většina žáků pokračuje na další studia. V dnešním školském systému mají žáci velmi rozsáhlý výběr sekundárního vzdělávání z rozmanitého sortimentu oborů. Jednak mohou žáci opustit základní školu již v průběhu a pokračovat na gymnáziích popřípadě konzervatořích. Po ukončení devátého ročníku mohou žáci nastoupit na studia ve všeobecném vzdělávání v oborech s maturitní zkouškou, čímž jsou myšlena gymnázia, nebo v odborném vzdělávání s maturitní zkouškou, jako jsou střední odborné školy. Další možností pro žáky je odborné vzdělávání zakončené výučním listem, kam spadají střední odborná učiliště.

Národní ústav vzdělávání uvádí, že "Střední vzdělávání rozvíjí v návaznosti na základní vzdělávání vědomosti, dovednosti a kompetence žáka a připravuje ho na další studium na vysokých a vyšších odborných školách, nebo na kvalifikovaný výkon povolání a pracovních činností. Umožňuje získat stupeň vzdělání a odbornou přípravu jak žákům do 18/19 let věku, tak dospělým". (Národní ústav pro vzdělávání, ©2001-2011)

### **1. 1 Cíle středního odborného školství**

Do středního odborného vzdělávání se řadí učební i studijní obory. Nabídka oborů by měla být pestrá, aby každý žák měl dostatek možností k výběru školy splňující právě jeho požadavky a požadavky trhu práce. Národní program vzdělávání- Bílá kniha shledává velký problém v přechodu žáků po ukončení studia do praxe. Mnoho žáků v průběhu studia ani v průběhu odborného výcviku vůbec nepřijde do kontaktu s reálným provozem (Bílá kniha, 2001). Proto je velmi důležité propojovat teoretické studium s praktickým, popisovat žákům reálné pracovní prostředí a žáky osobně do pracovního prostředí posílat tzv. na zkušenou.

Bílá kniha upozorňuje také na nové požadavky společnosti na budoucí pracovníky a občany státu, proto bude nutné zhotovit nový státní program a rámcové vzdělávací programy, které budou zaměřeny především na vytvoření základů celoživotního vzdělávání a na občanské a pracovní uplatnění ve společnosti. Konkrétně na zaměření se na celoživotní učení, na schopnost najít si práci v průběhu celého života, což je spjato s co nejširším záběrem vědomostí, dovedností a s klíčovými kompetencemi. Dále na zaměření se na rozvíjení multikulturních vztahů a rozvoj cizích jazyků a v neposlední řadě na obstání v běžném životě, kam bychom zařadili například kompetenci sociální a komunikativní (Bílá kniha, 2001).

### **1. 2 Rámcové vzdělávací programy pro střední odborné vzdělávání**

Rámcové vzdělávací programy (dále jen RVP) jsou státem zhotovené kurikulární dokumenty, které společně s Národním programem pro vzdělávání tzv. Bílou knihou vytvářejí obecné požadavky na vzdělávání na různých typech a stupních škol. Mají zájem na utváření rozmanitého vzdělávacího prostředí a o přispívají k pedagogické nezávislosti škol.

RVP jsou tvořeny na základě čtyř cílů: učit se žít s ostatními, učit se poznávat, učit se učit a učit se být. RVP stanovují zejména výstupy, např. čeho by měl být žák po absolvování schopen, nebo jaké dovednosti by měl na určité úrovni ovládat.

### **1. 3 Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání kuchař – číšník 65-51-H/01**

Vzdělávání v určitém oboru se ubírá společně s cíli středního vzdělávání k osvojování klíčových a odborných kompetencí. Mezi klíčové kompetence se řadí kompetence k učení, kompetence k řešení problémů, komunikativní, personální a sociální kompetence, občanská kompetence a kulturní povědomí, kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, matematické kompetence, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Odborné kompetence jsou kompetence uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, kompetence ovládat technologii přípravy pokrmů, ovládat techniku odbytu, kompetence vykonávat obchodně – provozní aktivity, dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje (RVP, 2007).

V RVP pro obor vzdělávání kuchař – číšník je dále uvedeno uplatnění absolventa:

*„Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství. Absolvent připravovaný na základě tohoto RVP bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích“ (RVP, 2007, s. 12).*

Ve školském zákoně jsou stanovena pravidla pro organizaci vyučování. V RVP jsou tato pravidla o délce a formě vzdělávání, dosaženém stupni vzdělávání a

podmínkách o přijetí a ukončení studia tlumočena. Standartní délka studia je 3 roky v denní formě, 1 – 1,5 roku ve zkrácené formě pro absolventy oborů vzdělávání ukončených maturitní zkouškou. Večerní, dálkové nebo kombinované studium je nanejvýš o 1 rok delší než vzdělávání v denní formě. Dosažený stupeň vzdělávání je střední vzdělání s výučním listem. Přijímací řízení se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. – § 59, 60, 84 (2), dále § 63, 16, 20, 70 a další podmínkou je zdravotní způsobilost v daném oboru vzdělávání. Způsob ukončení vzdělávání je formou závěrečné zkoušky a potvrzením o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Součástí RVP jsou kurikulární rámce pro jednotlivé oblasti vzdělávání, které již byly ve stručnosti zmíněny v předchozí podkapitole. Jednotlivými oblastmi vzdělávání pro vzdělávací obor kuchař – číšník 65-51-H/01 jsou jazykové vzdělávání a komunikace, společenskovední vzdělávání, přírodovědné vzdělávání, matematické vzdělávání estetické vzdělávání, vzdělávání pro zdraví, vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích, ekonomické vzdělávání, odborné vzdělávání. Každá oblast v RVP je ještě blíže specifikována v podobně obecných tématach učiva a výsledků vzdělávání (RVP, 2007).

## **1. 4 Školní vzdělávací program**

Školní vzdělávací program (dále jen ŠVP) je povinný pedagogický dokument na školní úrovni, který si každá škola vytváří sama na základě rámcového vzdělávacího programu. Je zakotven ve školském, zákoně a ředitel školy zodpovídá za jeho vytvoření. ŠVP je individuální vzdělávací program každé školy.

Každá škola je specifická, ať už počtem a složením žáků, nabízenými obory, vzděláním a zkušenostmi učitelů, proto každá škola díky ŠVP může zvolit jiný systém k realizaci výchovně – vzdělávacího procesu, ovšem v souladu s RVP. ŠVP má sloužit k šíření povědomí o škole a jejích cílech, má klást důraz na potřeby žáků a jejich rodičů, ale i na nároky trhu práce. Její individualita může vést k lepší propagandě na burzách škol a k zvýšení zájmu o nabízené obory.

Zveřejňování obsahů ŠVP je pro každou školu povinností. Zájemci o studium, rodiče, ale i širší veřejnost má oprávnění k informacím o škole, jako jsou nabízené obory, historie školy, kolik má studentů apod.

Základní strukturou ŠVP jsou: identifikační údaje školy, charakteristika školy, charakteristika školního vzdělávacího programu, učební plán, učební osnovy, hodnocení

žáků a autoevaluace školy. Podrobný manuál pro tvorbu ŠVP je možné stáhnout na webových stránkách MŠMT (Manuál pro tvorbu ŠVP, 2005). Na základě ŠVP vznikají další pedagogické dokumenty, kterými jsou učební plány, učební osnovy a tématické plány.

## 1. 5 Odborný výcvik

Učňovské školství se liší od ostatních středních škol především z aspektu výstupního. Žáci učňovských škol jsou připravováni především na výkon dělnických povolání. K porozumění odlišnosti učňovských škol a středních škol je zapotřebí nahlédnout do historie.

V období středověku bylo nutné zachovávat, předávat znalosti a dovednosti v jednotlivých řemeslech. Vzhledem k tomu, že učňovské školy neboli triviální školy začaly vznikat až v průběhu 18. století, bylo jedinou možností učně individuálně v jednotlivých řemeslech učit pod vedením cechovního mistra. Příprava pro výkon řemesla byla pouze v podobě praktických dovedností a závisela výhradně na rozsahu znalostí a dovedností mistra. Oprávnění k výkonu daného povolání bylo zpečetěno tzv. tovaryšskou zkouškou, po jejímž absolvování se z učně stal tovaryš. Vznik škol pro učně datovaný na polovinu 18. století s sebou přinesl i prvky teoretického vzdělávání v podobě tří teoretických úkonů, jakými bylo čtení, psaní a počítání. O něco později se zjistilo, že tento směr učení je velmi primitivní a učení se začalo postupně zdokonalovat (Čadílek, Stejskalová, 2003).

Tento stručný historický přehled představil základní princip fungování učňovských škol, který je zakotvený již v období středověku a jistý základ si zachoval dodnes. Dnešní společnost je natolik vyspělá, že klade na budoucí zaměstnance mnohem větší požadavky. Tím pádem je nutná i inovace vzdělávacích programů a celkově kladení většího důrazu na kvalitu školství.

Zpravidla každé střední odborné učiliště bez ohledu na nabízené učňovské obory dělí vzdělávání žáků do dvou vzdělávacích oblastí. Jednou je oblast týkající se teoretického obsahu učiva, kam spadají předměty všeobecného charakteru jako je český jazyk, matematika aj. a na předměty odborné, které jsou odvozené od nabízených oborů.

Odborný výcvik na většině středních odborných učilišť probíhá ve střídajících se intervalech po jednom týdnu s vyučováním teoretickým. Pracovní doba žáků je zapsána ve školském zákoně a zákoníku práce. V odborném výcviku je nezbytné žáky seznámit

s bezpečností a hygienou práce a požární ochranou. Hlavním obecným cílem odborného výcviku je propojovat teoretické vědomosti získané v hodinách odborného předmětu s praxí a připravovat žáka na jeho budoucí povolání. Dalšími obecnými cíli jsou podle Čadílka rozvoj mravních hodnot, rozvoj tvořivého logického myšlení, rozvoj poznávacích schopností a dovedností, rozvoj manuálních dovedností a přípravy pro přechod od vzdělání k sebevzdělání (Čadílek, 2003).

## 2 UČEBNICE

Důležitým poznatkem týkajícího se didaktických prostředků je podle Kalhousa a Obsta fakt, že člověk získává 80% informací zrakem, 12% informací sluchem, 5% informací hmatem a 3% ostatními smysly. Na základě těchto faktů je zřetelné, jak důležitou roli učebnice ve vzdělávacím procesu hrají. V případě, že je učebnice dobře zpracována, může být pro žáky průvodcem v průběhu třeba i celého studia. Učebnice se řadí mezi materiální didaktické prostředky, konkrétně do textových pomůcek (Kalhous, Obst a kol., 2009).

Učebnice nebo učebnicové texty mají již dlouhověkou historii. První učebnice byly vyobrazeny na hliníkových destičkách již v době existence národů starověké Asýrie, Babylona, Egypta a Číny několik tisíc let před Kristem. Byly používány především pro náboženské rituály a udělovaly rady a líčily předešlé poznatky nově vznikajícím vědeckým oborům, jako byla medicína či geometrie.

Učebnice jako didaktický prostředek při vyučování na školách byla pravděpodobně využívána už v období antického Řecka a Říma. Jedna z nejznámějších, v mnohé literatuře vedena jako nejstarší učebnice je *Institutionis oratoriae libri XII* (v českém znění *Základy rétoriky*), byla napsána Marcem Fabiem Quintilianem. V 15. století díky slavnému vynálezu Jahannese Gutenberga, kterým byl knihtisk, se začaly učebnice ve velkém vydávat a šířit.

Jan Amos Komenský- učitel národa, uznávaný filosof, spisovatel a učitel, byl autorem mnoha slavných publikací a učebnic, které mají velký význam i v novodobém školství. Knihy, jako *Brána jazyků otevřená*, *Svět v obrazech* a jiné jsou a pravděpodobně budou uznávanou literaturou pro mnoho dalších generací (Průcha, 1997).

Dnešní moderní technologie zasahují snad do všech vědních oborů. Využívání těchto nových technologií zasahuje i do oblasti školství. Využívání dataprojektorů, interaktivních tabulí, hlasovacích zařízení aj. vymožeností je ve správnou dobu a na správném místě určitě velkým přínosem a všední vyučování se může stát díky těmto technologiím zajímavějším a pro žáky atraktivnější. Obvyklým jevem na mnohých školách je zařazování práce s tablety a notebooky do vyučování. Po přečtení tohoto odstavce už chybí položit pouze otázku, zda díky těmto technologiím neklesá zájem o používání klasických učebnic. Odpověď lze nalézt v publikaci *Učebnice pod lupou*, kde Průcha uvádí, že i přes vzrůstající počet elektronických médií, využívání učebnic

dokonce nabírá markantního vzestupu na „edukačním trhu“ a o budoucnosti učebnic není pochyb (Maňák, Klapko, 2006).

## 2. 1 Funkce učebnic

Ke konci předešlé kapitoly byl zmíněn vliv moderní technologie na využívání učebnic. Podle Průchy moderní technologie nezabránilly vzniku a používání učebnic, každopádně jistý vliv na ně ponechaly.

Jak uvádí Maňák (2006), tradiční forma učebnice bude mít své místo ve škole asi nadále. Ale do kurzu přicházejí díky inovacím a stále se měnícím požadavkům na školu např. učebnice doplněné o elektronický nosič, nejčastěji o CD, do škol jsou zaváděny výukové programy s elektronickými pracovními sešity a učebnicemi, počítačová výuka s připojením k internetu aj. (Knecht, Janík a kol., 2008, s. 22).

Vzhledem k tomu, že klasická forma učebnic se nezpochybňuje, i když některé funkce nejsou zcela aktuální (Knecht, Janík a kol., 2008, s. 22), je zapotřebí při studiu učebnic zmínit funkce tradičních učebnic. „*Funkcí učebnice se rozumí role, předpokládaný účel, který má tento didaktický prostředek plnit v reálném edukačním procesu*“ (Průcha 1998, s. 19).

Aby byla učebnice účelná a prakticky využitelná, musí splňovat tyto funkční parametry:

1. *Funkce prezentace učiva*- neboli informační funkce musí předkládat čtenářům informace a to různými formami (verbální, obrázkovou, kombinovanou)
2. *Funkce řízení učení a vyučování*- v této funkci je učebnice pojata, jako didaktický prostředek, který žáka podněcuje k učení (otázky, úkoly aj.) a také pomáhá učiteli při vyučování
3. *Funkce organizační (orientační)*- pomáhá čtenářům v orientaci o způsobech svého využívání (Průcha, 1997, s. 278)

Podrobnější výčet funkcí učebnic uvádí D. D. Zujev (1986) v knize *Ako tvorit učebnice*:

1. *Informační funkce*- zakládá se na předávání informací ve specifických oborech a předmětu, má úlohu v podobě osvojování učiva žákům



2. *Transformační funkce*- složí k didaktické transformaci informací z různých druhů oborů do formy, která je dostupná v určité formě pro žáky
3. *Systematizační funkce*- systematicky segmentuje učivo od jednoduššího k obtížnějšímu a třídí ho do kategorií podle jednotlivých ročníků
4. *Zpevňovací a kontrolní funkce*- pomáhá žákům s osvojováním si učiva a s jeho pochopením např. v podobě kontrolních otázek
5. *Sebevzdělávací funkce*- žáky vede k motivaci, snaze poznávat a k samostatnosti
6. *Integrační funkce*- učebnice pomáhá se zapamatováním a scelením si informací
7. *Koordinační funkce*- koordinuje souhrn všech didaktických prostředků
8. *Rozvojově výchovná funkce*- napomáhá k všestrannému rozvoji jedince (Zujev, 1986, s. 59 – 88)

## 2. 2 Učivo

V předešlých kapitolách bylo pojednáváno o státních školských dokumentech, jako je Bílá kniha a Rámcové vzdělávací programy, které určují obecné cíle vzdělávání. Dnešní školský systém ponechává dostatek volného prostoru k dotváření tohoto obsahu vzdělávání v režii vedení škol a učitelů (Kalhous, Obst a kol. 2009). Výběr konkrétního učiva bývá zpravidla ponecháván právě v rukách škol a učitelů. Při výběru učiva je důležité se řídit tím, že učivo je především prostředkem k osvojování vědomostí, dovedností a postojevých hodnot.

Podle pedagogického slovníku je pojem učivo definován ve třech formách:

*(1) „Tradiční souhrn poznatků, které má učitel předat žákům. (2) V širším pojetí věcný obsah učení, učební látka ( něm. Lehrstoff, angl. learning materiál), zahrnuje souhrn vědomostí a dovedností, které si má žák osvojit. (3) Současné pojetí učiva zahrnuje veškerou zkušenost žáka, kterou si osvojuje ve výuce. Pojem učivo je nahrazován komplexním pojmem → kurikulum→ kmenové učivo“* (Průcha, Walterová a Mareš, 1995, s. 244).

Základními otázkami na celosvětové úrovni je, čemu vyučovat a jakým směrem výuku řídit a směřovat. Odpovědi na tyto a další otázky plní stránky didaktických literatur. Obsah vzdělávání tzv. kurikulum je tvořeno ze sedmi otázek: proč, koho, co, kdy, jak, za jakých podmínek a s jakými očekávanými efekty vzdělávat (Kalhous, Obst a kol. 2009).

Prezentace učiva žákovi, ať už v podobě psaného textu- učebnice nebo výkladu by měla být vždy přiměřená, tzn. přiměřená věku žáka, k již nastřádaným předešlým vědomostem, znalostem a dovednostem a přiměřeně citlivá k sociokulturním postojům žáka. Dalším kritériem je úplnost předkládaného učiva. Mnozí autoři učebnic se nedovedou vžít do role žáka a do jeho procesu myšlení, proto bývají učební texty mnohokrát bez bližšího vysvětlení některých pojmů, nebo dokonce bez základů dané problematiky. To, co se může zdát dospělému člověku „jasné“, dítěti nebo žákovi se tak „jasné“ zdát zdaleka nemusí. Poslední závažnou chybou bývá nesprávně seřazené učivo, jeho špatná návaznost na předešlé učivo, přeskokování z tématu do tématu a nenávaznost například na již probrané učivo v jiném předmětu (Čáp, Mareš, 2007).

## **2. 3 Didaktická transformace**

Souhrn informací různých oblastí kultur a oborů po zpracování a zjednodušení jejich obsahů, tvoří náplň kurikulárních dokumentů. Toto zpracování se nazývá didaktickou transformací. Aby učivo bylo vytvořeno věcně a bylo později prakticky využito, je nutné přemýšlet nad cílem, čeho chceme učivem dosáhnout a pro koho je učivo tvořeno (věk, pohlaví, motivace, smysl učiva), (Skalková, 2007).

Podle doposud zrealizovaných výzkumů se zjistilo, že učebnice při přípravě na vyučování ve velké míře používají učitelé, ovšem využitelnost učebnic při výuce žáky je minimální. Z výzkumů vyplynulo, že učitelé učebnice přetvářejí k obrazu svému a to především proto, aby žákům bylo učivo předloženo stručněji, výstižněji a zajímavěji. Příčinou může být velká náročnost textu českých učebnic. V případě, že k této úpravě dochází a vzniká jiné stručnější učivo, probíhá zmíněný proces didaktické transformace nebo možno říci dochází k didaktickému zjednodušení.

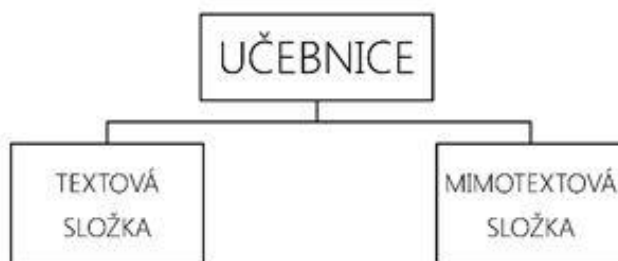
D. Hering profesor didaktiky na Drážďanské univerzitě poprvé vnesl pojem didaktické zjednodušení do didaktiky, stalo se tak v průběhu 50. let 20. století, kdy po skončení druhé světové válce se začalo shromažďovat velké množství informací a historických materiálů o druhé světové válce, tím vzrůstal počet vydávaných učebnic o této problematice a orientace v nich byla čím dál složitější, proto bylo zapotřebí začít informace a učivo redukovat a regulovat (Knecht, 2007, s. 69 - 70).

Tvůrci učiva všeobecně bývají zpravidla učitelé a autoři učebnic, kteří mají v dnešním školském systému právo na libovolný výběr učiva a na libovolný způsob jeho prezentace s podmínkou návaznosti na Bílou knihu a RVP. Tito tvůrci však

v mnoha případech při tvorbě učiva často chybují. Vzhledem k velké obecnosti státních vzdělávacích kurikulárních dokumentů bývá pro učitele a autory učebnic náročné podle těchto dokumentů zvolit to správné učivo. Přistupují k výběru učiva příliš laxně nebo opakují již vzniklé učivo a neinovují ho, proto je zapotřebí v první řadě vyvarovat se těchto právě zmíněných chyb (Trnka, Janík, 2006).

## 2. 4 Tvorba učebnic, didaktická vybavenost učebnic

Základní struktura učebnic je dělena na textovou a mimotextovou složku. Obě dvě složky jsou pro dobře napsanou učebnici samozřejmostí a obě mají jasně určující role, které mají zastávat.



Obrázek 2: Obecný model struktury učebnic. Převzat ze zdroje: (Průcha, 1998, s. 21)

### Textová složka

Tato složka obecně je v učebnicích, především v těch určených pro žáky vyšších ročníků, více zastoupena než složka mimotextová. Nejspíše je to zapříčiněno tím, že slovy dovedeme lépe popsat naše pocity, nápady a myšlenky než například obrázky a grafy. Čtení a psaní je jedna ze základních dovedností dítěte, která je rozvíjena již v předškolních letech. Při čtení knížky, pohádky, či jiné literatury používá každý člověk jinou verzi porozumění třeba i jednoho a toho samého textu.

Patrné je, že každý člověk používá vlastní mentální operace a tvoří si individuální verzi textu. Jak dodává Čáp a Mareš (2007), v mnohých případech by se autoři divili, co si čtenáři z jejich textů odvodili a jak nesprávně text pochopili. Myšlenky a fantazie neznají hranice. Abychom se při psaní učebnice těmto následkům vyhnuli, je zapotřebí text napsat co nejsrozumitelněji, ale přitom věcně a dostatečně v něm shrnout vše podstatné. Opět musíme dbát na cílovou skupinu čtenářů a tomu přizpůsobit náročnost textu.

Ve Výzkumném ústavu školství v 70. letech vypracovali J. Doleček, M. Řešátko, Z. Skoupil klasifikaci strukturních komponentů textové složky učebnice, kterou Průcha (1998) prezentuje ve své publikaci takto:

<b>Textové komponenty</b>	<b>Funkce komponentu</b>
1. Motivační text	slouží v učebnici k uvedení do učiva; k vysvětlení, proč se určité učivo probírá; k zainteresování žáka pro aktivní činnost; k navázání na dříve probrané učivo aj.
2. Výkladový text	sdělování poznatků, faktů, teorií, historického vývoje poznatků, norem, hodnot a postojů atd.
3. Regulační text	slouží k aktivizaci žáka při čtení textu učebnice; uděluje pokyny k provádění cvičení aj.
4. Ukázky a příklady	funkce není autory definována
5. Cvičení	vedou žáka k záměrnému opakování určité činnosti, a tím k získávání určitých dovedností, návyků aj.
6. Otázky	aktivizují funkce podobně jako v komponentu 5
7. Prostředky zpětné vazby	funkce získávání informací o postupu učení, např. výsledky výpočtů, klíče k jazykovým cvičením aj.

**Tabulka 1: Klasifikace strukturních komponentů textové složky učebnice. Text převzat ze zdroje (Průcha, 1998, s. 22)**

### **Mimotextová složka**

Mimotextová složka je v učebnicích zastoupena méně než textová. Mimosložková část slouží především k dotvoření, doplnění představy probírané problematiky. Do této složky se řadí obrázky, schémata, grafy, fotografie aj. V učebnicích směřujících do rukou žáků navštěvujících první ročníky základních škol

jsou hlavním středem pozornosti. Na základě mimotextové složky se u takto malých dětí osvojuje složka textová. Žáci se za pomoci obrázků, které jsou vyobrazeny v učebnici, učí převádět obrázek do textové formy- učí se číst a psát. Využití mimotextové složky v učebnici je také závislé na učivu prezentovaném v učebnici, tedy například na předmětu, pro který je psána. Učebnice přírodovědy pro druhý stupeň bude mimotextovou složkou pravděpodobně zastoupena více než například učebnice matematiky pro střední školy.

Předpokladem bývá, že učebnice je vytvářena především pro žáky. Proto je nesmírně důležité při plánování toho, co do učebnice bude zakomponováno, brát na zřetel především čtenáře a také to, čeho chceme učebnicí docílit, jakými prostředky apod. Kvalitně napsaná učebnice musí splňovat určitá kritéria.

Níže vytvořené tabulky, v kterých je text převzat od Průchy (1989) jsou celkem tvořeny 36 komponenty rozdělenými do tří aparátů, přičemž každá tabulka zobrazuje jeden aparát. Tyto tabulky jsou dobrým pomocníkem jednak při tvorbě učebnic, ale i při jejich hodnocení.

<b>I. Aparát prezentace učiva</b>	
<i>a) verbální komponenty</i>	<i>b) obrazové komponenty</i>
výkladový text prostý	umělecké ilustrace
výkladový text zpřehledněný (přehledová schémata, tabulky aj. k výkladu učiva)	nauková ilustrace (schématické kresby, modely aj.)
shrnutí učiva k celému ročníku	fotografie
shrnutí učiva k tématům (kapitolám, lekcím)	mapy, plánky, grafy, diagramy aj.
shrnutí učiva k předchozímu ročníku	obrazová prezentace barevná (tj. použití nejméně jedné barvy odlišné od barvy běžného textu)
doplňující texty (citace z pramenů, statické tabulky aj.)	
poznámky a vysvětlivky	
podtexty k vyobrazením	
slovníčky pojmů, cizích slov aj.	

**Tabulka 2: Aparát prezentace učiva. Přejato ze zdroje: (Průcha 1989)**

<b>II. Aparát řídicího učení</b>	
<i>c) verbální komponenty</i>	<i>d) obrázkové komponenty</i>
předmluva	grafické symboly označující určité části textu (poučky, pravidla, úkoly, cvičení)
návod k práci s učebnicí (pro žáky a/nebo učitele)	užití zvláštní barvy pro určité části verbálního textu
stimulace celková (podněty k zamyšlení, otázky aj. před celkovým učivem k ročníku)	užití zvláštního písma (tučné písmo, kurzíva aj.) pro určité části verbálního textu
stimulace detailní (podměty k zamyšlení, otázky aj. před nebo v průběhu lekcí, témat)	využití přední nebo zadní obálky (předsádky) pro schémata, tabulky aj.
odlišení úrovní učiva (základní – rozšiřující, povinné – nepovinné apod.)	
otázky a úkoly za témata a lekcemi	
otázky a úkoly k celému ročníku (opakování)	
otázky a úkoly k předchozímu ročníku (opakování)	
instrukce k úkolům komplexnější povahy (návodů k pokusům, laboratorním pracím, pozorováním aj.)	
náměty pro mimoškolní činnosti s využitím učiva	
explicitní vyjádření cílů učení pro žáky	
prostředky a/nebo instrukce k sebehodnocení pro žáky (testy a jiné způsoby hodnocení výsledků učení)	
výsledky úkolů a cvičení (správné řešení, správné odpovědi apod.)	

odkazy na jiné zdroje informací (bibliografie, doporučená literatura aj.)	
--	--

Tabulka 3: Aparát řídicího učení. Převzato ze zdroje: (Průcha, 1989)

<b>III. Aparát orientační</b>
<i>e) verbální komponenty</i>
obsah učebnice
členění učebnice na tématické bloky, kapitoly, lekce aj
marginálie, výhmaty, živá záhlaví
rejstřík (věcný, jmenný, smíšený)

Tabulka 4: Aparát orientační. Převzato ze zdroje: (Průcha, 1989)

## 2. 5 Hodnocení učebnic v ČR

V době 80. let Státní pedagogické nakladatelství v Praze provozovalo výzkumné *Středisko pro teorii tvorby učebnic*, vydávající překlady z cizojazyčných publikací, ale i práce českých autorů. Toto středisko pořádalo řadu seminářů týkajících se právě výzkumu učebnic a jejich tvorby. Toto středisko bylo zrušeno a současná situace se zhoršila. Hlavními problémy jsou, že pedagogičtí odborníci se jen zřídka zabývají teorií učebnic a jejím hodnocením, není provozováno žádné pracoviště, jak tomu bylo v 80. letech, které by vyhodnocovalo kvalitu učebnic a pouštělo do oběhu pouze ty kvalitní, nebo alespoň zveřejňovalo jejich didaktickou kvalitu. S porovnáním situace se zahraničím ČR opravdu v tomto oboru pedagogické vědy silně zaostává a jiskrou světla může být pár autorů jako Průcha, Čapek, Benešová, Sikorová aj., které tato situace nenechává klidnými a v jejich publikacích je problematika tvorby učebnic, výzkum a vše s tím spojeného obsaženo (Maňák, Klapko, 2006, s. 10 - 11) a také snaha Ministerstva školství mládeže a tělovýchovy, které hodnotí učebnice a uděluje tzv. schvalovací doložky. Tento systém schvalovacích doložek sčítá řadu příznivců, ale i kritiků. Přestože jsou podmínky k udělení schvalovací doložky poměrně dost náročné, stává se, že pro jeden a ten samý vyučovací předmět dokonce i ročník a typ školy udělí MŠMT schvalovací doložku dvěma naprosto odlišným učebnicím, které se neliší pouze po grafické a technické stránce, ale je jiná v rozsahu výkladového textu a celé

náročnosti po stránce inteligenční, což celému systému ubírá na důvěryhodnosti (Knecht, 2007 s. 7).

## 2. 6 Kritéria vedoucí k poznání kvalitní učebnice

Hodnocení učebnice může probíhat v různých formách. Učebnici může zhodnotit jednak respondent, tato metoda je využívána poměrně často a probíhá formou dotazníků směřovaným k odborníkům, kteří učebnici zhodnotí po její kvalitativní stránce. Každý respondent má individuální přístup k hodnocení, proto se může zdát někomu tento typ hodnocení ne příliš důvěryhodný. Další možností jak zhodnotit učebnici je experiment, který zpravidla probíhá na škole a během něhož se zjišťuje, jaký vliv na studijní výsledky žáků nové učebnice v porovnání se staršími mají. Tento typ hodnocení je náročný na čas, ale i finance. Poslední metodou může být analýza učebnice. Po stanovení pravidel pro výpočet parametrů učebnice se získají data, která poslouží k jejímu zhodnocení. Tato metoda se snaží o propojení obou předchozích metod, výhodou je nižší finanční náročnost analýzy, ale nevýhodou je neustále aktuální problém jaká stanovit pravidla pro výpočet, aby z analýzy vyplynula opravdu důvěryhodná data (Maňák, Knecht, 2007, s. 19 – 20).

Otázky týkající se hodnocení učebnic jsou vždy spjaty i s jejich tvorbou. Při vytváření učebního textu jsou tato kritéria a aparáty zmíněné v předešlé podkapitole dobrým průvodcem pro správné napsání učebnice. Věcným příkladem může být situace ve škole, kdy žáci dopředu vědí, co bude v testu hodnoceno a jakým způsobem. V tomto případě je dost pravděpodobné, že se podle hodnotících kritérií žáci na test připraví.

<b>Předmět výzkumu učebnic</b>	
1. vlastnosti učebnice	komunikační, obsahové, ergonomické
2. fungování učebnic	přímo v učení a vyučování, názory a postoje uživatelů k učebnicím
3. výsledky a efekty učebnice	změny ve vědění subjektů, změny v postojových, hodnotových aj. vlastnostech subjektů
4. predikce a fungování učebnic	
5. modifikace parametrů učebnic	

Tabulka 5: Předmět výzkumu učebnic. Převzato ze zdroje: (Maňák, Knecht, s. 32 - 39)



V roce 2005 by proveden výzkum týkající se nejdůležitějších kritérií, tedy vlastností a charakteristik při hodnocení učebnic. Výzkum byl proveden v Moravskoslezském kraji a účastníky byli učitelé ze základních a středních škol, jejich celkový počet byl 783. Respondenti měli za úkol z předložených kategorií vybrat na grafické škále právě ty, které považují za nejdůležitější. Z těchto vybraných kategorií byly vytvořeny další podkategorie, které byly následně přetvořeny do otázek. Respondenti na bodové škále otázky hodnotili a následně byly výsledky vyhodnoceny. Předpokladem bylo, že kritéria pro hodnocení učebnic budou odlišná od typu a stupně školy a vyučovacích předmětů. Výzkum tuto informaci nepotvrdil, ba naopak z výzkumu vyplynulo, že nejdůležitější kritéria pro hodnocení učebnic jsou na všech školách velmi podobná. Výsledky výzkumu jsou uvedeny níže:

1. Přehlednost
2. Přiměřená obtížnost textu a rozsahu učiva
3. Odborná správnost
4. Motivační charakteristiky
5. Řízení učení
6. Obrázkový materiál
7. Shoda s kurikulárními dokumenty
8. Cena (dostupnost učebnice)
9. Ergonomické a typografické vlastnosti
10. Doplnkové texty a materiály
11. Diferenciace učiva a úloh
12. Hodnoty a postoje
13. Zpracování učiva (Maňák, Knecht, 2007, s. 32 – 39)

### 3 DIDAKTICKÉ TESTY

Aby učitel nabyl dojmu, že jeho výuka byla efektivní, měl by zhodnotit, jaké znalosti, vědomosti, dovednosti, postoje a hodnoty si žák osvojil. Disciplína, v které by se měl umět pohybovat každý učitel, tj. pedagogická diagnostika je na tuto didaktickou problematiku zaměřena. Metod hodnocení výsledků výuky je několik. Jednou z možností je zadávání didaktických testů žákům, většinou při uzavření určitého výukového celku. Učitel didaktickým testem zjišťuje, zda svou výukou dosáhl předem stanovených cílů a měření výsledků učení.

Didaktický test je především specifický tím, že se řídí určitými předem stanovenými kritérii- např. při hodnocení, ověřování a navrhování testů (Kalhous, Obst a kol. 2009, s. 216).

Aby didaktický test, byl sestaven účelně, musí podle Skalkové (2007) plnit určité funkce:

- objektivnost
- reliabilitu- spolehlivost
- validitu- přesnost
- senzibilitu- citlivost

Podle Skalkové (2007) se didaktické testy dělí na:

- testy orientační (nestandardizované, informační)
- testy standardizované (normalizované)

Rozdíl mezi těmito testy je především v tom, že orientační testy si může učitel sestavit sám, proto musí ovládat základní pravidla pro jejich sestavování. Testy standardizované a jejich sestavování se ponechává v rukou odborníků, tyto testy jsou časově, ale i finančně nákladnější. Před jejich zveřejněním jsou testy vyzkoušeny a ověřovány na určitém vzorku lidí (Skalková, 2007). Tyto testy vydávají specializované instituce, jako Psychodiagnostika Bratislava. Součástí testů je i manuál, ve kterém jsou instrukce k jeho vyplnění a hodnocení.

Mimo výše zmíněných testů se dále dělí testy na:

- testy rychlosti
- testy úrovně
- testy kognitivní, psychomotorické
- testy výsledků výuky a testy studijních předpokladů

- testy rozlišující (testy relativního výkonu)
- testy ověřující (testy absolutního výkonu)
- testy vstupní, průběžné a výstupní
- testy monotematické (zkoušejí jediné téma učební látky) a polymatické (zkoušejí učivo několika tematických celků)
- testy objektivně skórovatelné (testy obsahují úkoly, u nichž nelze objektivně rozhodnout, zda byly řešeny správně, či nikoliv)
- testy subjektivně skórovatelné (typickým příkladem tohoto testu je test s otevřenými širokými úlohami, u těchto testů není možné jednoznačně stanovit správnou odpověď), (Kalhous, Obst a kol. 2009)

### **3. 1 Zásady tvorby didaktického testu**

Jak již bylo zmíněno výše, při tvorbě nestandardizovaných testů, které si vytváří učitelé sami k ověřování dosavadních cílů, které žáci splnili, je nutné dodržovat určitá pravidla. Podle Ditricha (1993) je postup při sestavování didaktických testů následující:

#### *1. Analýza učiva a stanovení cíle didaktického testu*

Čeho chci testem docílit, pro koho test sestavuji, jakou znalost učební látky u žáků chci v testu ověřit apod.

#### *2. Stanovení odpovídajícího počtu zastoupených položek (tj. otázka a odpověď)*

Jestliže určité učivo tvoří 20% z tematického celku, pak by v testu mělo být 20 % položek zaměřeno na tuto učební látku.

#### *3. Tvorba položek*

Novodobé didaktické testy by měly být zaměřeny na aplikaci poznatků v praxi, zda žák učivo pochopil, nikoliv, zda se učivo naučil nazpaměť a nechápe souvislosti, testy by měly ověřovat úroveň tvořivého myšlení

#### *4. Přiměřenost a vyváženost všech variant testu*

Kromě objektivity, spolehlivosti, přesnosti apod. musí být test přiměřeně obtížný. Měl by obsahovat, otázky lehké (startovací), střední a velmi těžké. V případě, že test bude založen na dvou variantách, musí být obě varianty stejně náročné.

#### *5. Vytvoření zkušební verze*

Součástí zkušební verze by měl být i návod na vyplnění testu. Respondenti mohou zadavateli v průběhu vyplňování klást otázky v případě, že je jim něco nejasné. Tato fáze má zpětnovazební charakter. Zkušební verze by měla být zadána dostatečně velkému vzorku respondentů, tak jak stanovují statické normy

#### *6. Vytvoření bodového hodnocení*

Většinou se každá otázka hodnotí jedním bodem, existuje i možnost odečítání bodů, pro která platí specifická pravidla. Finální výkon žáka je hodnocen počtem správných odpovědí.

#### *7. Analýza zkušební verze didaktického testu*

Každá otázka se musí podrobit analýze počtu správných odpovědí. Čím častěji je otázka zodpovězena správně, tím více patří do kategorie správně položených otázek. V případě, že jsou některé otázky často nezodpovězeny, měly by se z testu vyřadit

#### *8. Provedení úprav zkušební verze, sestavení konečné verze*

Vytvoření otázky testu není lehkým krokem, je zapotřebí se rozhodnout pro správný typ- druh otázek. Byčkovský (1982) považuje za nejdůležitější druhy otázek v testu tyto:

- **otevřené široké otázky:**

Tzv. otázky s volnou odpovědí, které mohou být stručné nebo široké. Ponechaný prostor za otázkou žákovi napovídá, jak by měla být odpověď obsáhlá. U těchto otázek, je dobré žákovi vymezit strukturu jeho odpovědi, pomoci mu lépe pochopit specifikaci jeho odpovědi.

- **úlohy se stručnou odpovědí:**

Žák musí vytvořit vlastní, krátkou stručnou odpověď. Jedná se například o uvedení data, čísla, jména, symbolu apod.

- **úlohy dichotomické:**  
Žákům jsou předkládány dvě varianty odpovědí, z nichž si žák jednu vybere. Tento druh otázek může být pro žáka velmi triviální, proto je dobré při zvolení této varianty zvýšit počet otázek.
- **úlohy s výběrem odpovědí:**
  1. jedna správná odpověď
  2. jedna nejpřesnější odpověď
  3. jedna nesprávná odpověď
  4. vícenásobná odpověď
  5. situační úlohy (interpretační)- nabídka odpovědí není předkládaná jako u předchozích variant, odpověď vyplyne z dané situace
- **přiřazovací úlohy:**  
Úkolem je přiřadit související prvky k sobě
- **uspořádací úlohy:**  
V těchto úkolech se od žáka vyžaduje, aby jednotlivé uvedené prvky seřadil za sebe ve správném pořadí (podle velikosti, významu, chronologicky apod.)

## **Praktická část**

### **4 METODIKA PRAKTICKÉ ČÁSTI**

Praktická část navazuje na část teoretickou, nejprve bylo nutné nashromáždit dostatečné množství materiálu týkajícího se tvorby učebních materiálů a až následně mohla vznikat část praktická. V této části jsem vytvořila učební materiál společně s didaktickým testem pro žáky. Na měsíc únor bylo naplánované laboratorní cvičení. V praktické části jsem se zaměřila na celý jeho průběh a vytvořený učební text a didaktický test jsem u žáků při laboratorním cvičení použila. Následný dotazník, který je v této části také vyobrazen, jsem vyhodnotila a tím jsem získala zpětnou vazbu na celý průběh laboratorního cvičení a na vytvořený učební text.

#### **4. 1 Charakteristika odborného výcviku**

Střední odborná škola obchodu, služeb a řemesel a Jazykové škola s právem státní jazykové školy v Táboře má v současnosti 137 žáků v oboru kuchař- číšník, číšník- servírka, kuchař. Hodiny odborného výcviku se střídají po jednom týdnu s výukou teoretickou. Pracovní doba žáků je stanovena podle zákoníku práce, tzn. u žáků prvních ročníků na 6,5 hodin a u žáků druhých a třetích ročníků na 7,5 hodin. Odborný výcvik vykonávají žáci v různorodých provozech. Jednak uzavírá škola smlouvy se soukromými provozy (restaurace, hotely, cukrárny, kavárny), nebo žáky umísťuje na odborný výcvik do školní jídelny a jako velké plus je pro žáky nově zrekonstruovaná školní restaurace v centru Tábora. Žáci prvních ročníků jsou vždy na celý školní rok umístěni na odbornou praxi do školní restaurace nebo školní jídelny, kde jsou pod vedením učitele odborného výcviku postupně seznamováni se základy obsluhy. Část žáků druhých a třetích ročníků je rozdělena do smluvních závodů, kde pracují pod vedením instruktorů, a učitel odborného výcviku za žákem pouze nepravidelně dojíždí. Zbývají žáci druhých a třetích ročníků jsou ve školních provozech. Škola snaží žáky nechávat mezi jednotlivými provozy tzv. kolovat. Smluvní provozovny jsou různorodé, od závodních restaurací, až po špičkové hotely, škola chce, aby žák prošel více typů provozů, jednak proto, aby sám mohl v některé najít zalíbení a také proto, aby načerpal co nejvíce zkušeností.

## 4. 2 Charakteristika praktických závěrečných zkoušek

Praktické závěrečné zkoušky (dále jen PZZ) probíhají na naší škole každý rok v období měsíce června. Žáci mají před jejich začátkem jeden týden, který mohou věnovat intenzivní přípravě na teoretickou i praktickou část. Touto závěrečnou zkouškou stvrzují, že jsou schopni vykonávat dané řemeslo a po jejich zdárném ukončení se žákům předá výuční list. PZZ žáci vykonávají ve dvou dnech. Část žáků třetích ročníků zkoušku vykonává ve školní restauraci a druhá část žáků ve školní jídelně. PZZ se skládá z několika částí. V prvním týdnu v březnu si žáci vylosují téma k samostatné odborné písemné práci (dále jen SOP) a v rozmezí dvou měsíců musí práci vytvořit. Práce (15 stran A4) se zpravidla týká slavnostní hostiny (např. svatba, narozeniny, karneval, podnikový večírek aj.), v které žáci musí předvést, zda by uměli hostinu uspořádat od objednání, sestavení menu, nákresu založení inventáře, kalkulace jídel až po vyúčtování s hostem. Důležitou částí SOP je vytvoření slavnostního menu. Žáci oboru kuchař – číšník musí do menu zakomponovat takový hlavní chod, který budou později u praktické zkoušky schopni uvařit. Tato SOP žáky provází celé PZZ, jelikož další částí těchto zkoušek je vytvoření slavnostní tabule, která musí korespondovat s vytvořeným slavnostním menu v písemné práci. Jako příklad lze uvést, založení inventáře na slavnostní tabuli musí být totožné s vytvořeným slavnostním menu, ale i se soupisem inventáře uvedeným v písemné práci. Každý žák po vytvoření tabule má možnost zkoušejícím obhájit, jednak svou písemnou práci a také sestavenou slavnostní tabuli. Žákům jsou průběžně kladeny otázky, týkající se jejich SOP a také toho, jak by si při obsluze počínali, popř. jak by hosty obsluhovali, proč který inventář založili apod. V další části PZZ jsou žáci oboru kuchař – číšník, číšník hodnoceni z obsluhy, která probíhá v běžném restauračním provozu. Hodnotí se komunikace s hostem, dodržování gastronomických pravidel, práce s pokladnou apod. Žáci oboru kuchař – číšník, vykonávají PZZ z oboru číšník i z oboru kuchař. Při praktických zkouškách vaří hlavní pokrm z menu, který sami vymysleli a pokrm tzv. hotového typu, který si předem vylosují. Kromě hotového pokrmu si žáci v průběhu dubna – května losují praktickou číšnickou dovednost, kterou budou před komisí vykonávat a zodpovídat případné související dotazy směřované k dané dovednosti od zkoušejících. V případě, že žák dekantuje víno, je velká pravděpodobnost, že se zkoušející zeptá na základní teoretické znalosti žáka týkající se vína. Praktické číšnické dovednosti, tzv. vyšší forma složité obsluhy, práce u stolu hosta je učivem v teoretické výuce, ale i v průběhu

odborné praxe. Těmto dovednostem je věnován čas laboratorních cvičení. A na tuto část PZZ jsem vytvořila učební texty.

Po shrnutí tohoto odstavce lze PZZ rozdělit do těchto částí pro obor kuchař – číšník:

- Samostatná písemná práce
- Vytvoření slavnostní tabule, obhajoba samostatné písemné práce
- Uvaření hlavního chodu z menu
- Uvaření hotového pokrmu
- Praktická číšnická dovednost
- Obsluha v běžném provozu

Jednotlivé části PZZ jsou bodově hodnoceny, tabulky k hodnocení, pokyny k PZZ i k samostatné písemné práci, jak pro učitele, tak pro žáky jsou zasílány z Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy. V závěru jsou body sečteny a z tabulek vyplyne známka, kterou žák obdrží.



## 5 CHARAKTERISTIKA LABORATORNÍHO CVIČENÍ

V měsíci únoru mají žáci třetího ročníku oboru kuchař- číšník a číšník- servírka v tematickém plánu odborného výcviku vyhrazeny dva dny k zopakování nejdůležitějších gastronomických témat. Zároveň mají možnost si vyzkoušet praktické číšnické dovednosti, které bývají u praktických závěrečných zkoušek.

Vzhledem k tomu, že žáci v průběhu všech tří ročníků navštíví minimálně 2 - 3 restaurační provozy a také provozovny, na kterých se nenacházejí učitelé odborného výcviku, ale pouze tzv. instruktoři v podobě číšníků a servírek dané restaurace, každý žák v průběhu těchto tří let shromáždí trochu jiné znalosti. Proto je zapotřebí ve třetím ročníku všem žákům tyto jejich znalosti, dovednosti a vědomosti sjednotit a zopakovat nejdůležitější témata k praktickým závěrečným zkouškám. Na laboratorním cvičení se žáci finančně spoluúčastní částkou 40,-+ nákupem některých vlastních surovin. Vše, co žáci připraví, si následně sami zkonsumují.

Žáci jsou rozděleni do skupin. Každá skupina bývá maximálně šestičlenná. Cvičení probíhá ve dvou vyučovacích jednotkách, jak již bylo zmíněno výše. V průběhu měsíce ledna se žáci dovedí, v jakém termínu a v jaké skupině se nacházejí. Dále dostanou instrukce, jaké pomůcky si mají s sebou přinést. Jedná se o pracovní číšnické oblečení, žákovskou knížku, sešit na odborný výcvik, číšnické pomůcky. Laboratorní cvičení probíhá v gastronomické laboratoři ve školní restauraci.

### **Hlavními tématy laboratorních cvičení jsou:**

1. Seznámení žáků s průběhem laboratorního cvičení, důvod pořádání toho cvičení, stručné školení BOZP a hygieny práce
2. Teoretické zopakování důležitých témat týkajících se praktických závěrečných zkoušek

- Způsoby obsluhy – restaurační způsoby obsluhy, vyšší forma složité obsluhy
- Základní pravidla při práci u stolu hosta- příprava inventáře, příprava stolu pro hosty (porotu)

### 3. Praktická část

- Snídaně- založení stolu hosta na snídani jednoduchou, složitou + teorie základní informace o snídaních
- Podávání ovoce- servis banánu
- Míchání salátu

- Flambování palačinek
- Vykošťování pstruha
- Dranžírování kuřete
- Servis bílého a růžového vína + teorie základní informace o víně
- Servis šumivého vína + teorie základní informace o šumivém víně
- Dekantace červeného vína
- Míchání nápoje- Virgin Colada
- Příprava kávy + teorie základní informace o kávě

4. Informace k průběhu závěrečných zkoušek, informace k závěrečné praktické písemné práci, prostor pro dotazy

5. Závěrečný písemný test, vyhodnocení testu, vyhodnocení práce žáků v průběhu celého laboratorního cvičení, klasifikace, dotazník

### 5. 1 Didaktické rozvržení laboratorního cvičení

**Hlavním cílem** laboratorního cvičení je seznámit žák s praktickými číšnickými dovednostmi, tzv. vyšší formou složité obsluhy, které se týkají praktických závěrečných zkoušek.

Výuka při laboratorním cvičení by měla u žáků zaktivovat a rozvinout především tyty vybrané **klíčové kompetence** uvedené v RVP pro obor vzdělávání kuchař – číšník, 65-51-H/01:

- kompetenci k učení- žáci by měli uplatnit práci s textem, s porozuměním poslouchat výklad učitele a tvořit si vlastní poznámky, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- kompetence k řešení problému- žáci by měli porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, volit prostředky např. pomůcky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých v předešlých ročnících, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi
- komunikativní kompetence- žáci by v průběhu výuky měli vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

- personální a sociální kompetence- žáci by si měli ověřovat již získané poznatky, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Vzhledem k tomu, že laboratorní cvičení jsou především o praktickém nácviku dovedností týkajících se oboru gastronomie, rozvinou žáci i část **odborných kompetencí**, které jsou zaznamenány v RVP pro obor vzdělávání kuchař – číšník, 65-51-H/01:

- žáci by se měli naučit volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty
- dbát na estetiku při pracovních činnostech

**Očekávaný výstup** je, že žáci po absolvování laboratorních cvičení mají představu o průběhu praktických závěrečných zkoušek, ví, jak mají být na závěrečné zkoušky připraveni, co mají mít s sebou a jak se v průběhu zkoušek chovat. Všechny dovednosti mají prakticky vyzkoušeny a umí každou dovednost sami předvést a samostatně si připravit inventář a stůl pro hosty (porotu).

Laboratorní cvičení se **mezioborově prolíná** s odpornými předměty jako je Stolničením, Potraviny a výživa a Technologie přípravy pokrmů.

**Časové rozmezí** průběhu laboratorního cvičení jsou dva dny tj. 14 vyučovacích jednotek, přičemž jedna vyučovací jednotka má 60. minut. Na průběhu laboratorního cvičení se budou podílet dva učitelé odborného výcviku.

**Organizační řízení** učební činnosti je skupinová, kooperativní výuka. **Výuková metoda** je zvolena slovní, názorně- demonstrační a praktická. Laboratorní cvičení probíhá ve školní restauraci v gastronomické učebně. **Učební pomůcky**, které jsou zapotřebí, PC, dataprojektor, velké papírové čtvrtky, fixy, učební text pro žáky, pomůcky (inventář) a suroviny nutné k jednotlivým dovednostem.

## 5. 2 Návrh průběhu laboratorního cvičení

Žáci jsou na termín laboratorních cvičení dopředu upozorněni a společně s datem prvního dne laboratorních cvičení jsou i obeznámeni s tím, co si mají přinést sebou (pomůcky číšníka, peníze na oběd, sešit, učňovskou knížku). Vzhledem k náročnosti přípravy na toto cvičení, je zapotřebí již dopředu učebnu předpřipravit- stoly, židle,

inventář, suroviny (v zadní části místnosti pracovní stoly, v přední části ze stolů spojená tabule, kolem dokola židle, v čele židle pro učitele).

Žáci jsou rozděleni do skupin. Skupina jedna má 7 žáků, skupina dvě 6 žáků a skupina tři 4 žáky, celkový počet žáků je 17. Laboratorní cvičení každé skupiny je rozděleno do dvou dnů.

### **Začátek**

8:00, první den

### **Úvod**

V úvodu je hodnocen včasný příchod, připravenost žáků na cvičení (pomůcky, které si měli s sebou přinést). Objasnění důvodů pořádání tohoto cvičení- motivace. Vysvětlení průběhu laboratorního cvičení, časový harmonogram. Rozdání učebních materiálů, metodika jejich používání- prostory pro nákresy inventáře, doplňující otázky. Kritéria pro kladné hodnocení žáka v průběhu laboratorních cvičení- seznámení s faktem, že budou žáci hodnoceni průběžně za celkovou aktivitu, snahu při výkonu dovednosti, za aktivitu při zodpovídání teoretických otázek a za práci s učebním textem a závěrečná kontrola učebních textů ze strany učitelů (zákresy prostření inventáře, zodpovězení doplňujících otázek). Upozornění na závěrečný písemný test. Školení dodržování bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany. Požadavky na žáky na následující den- přinesení vlastních surovin, 40,- Kč na další suroviny- banán, dětské šumivé víno, peníze na oběd, zapsání požadavků do sešitu

### **Průběh**

Žáci jsou rozděleni do dvou skupin. Na velký papír má každá skupina za úkol fixou napsat a rozdělit restaurační způsob obsluhy. Na splnění daného úkolu je 10 min. Následuje společné vyhodnocení, překontrolování oproti restauračnímu způsobu, který je uveden v učebním textu.

Práce číšníka u stolu hosta, každý žák přečte jedno kritérium uvedené v učebním textu, učitel dovysvětlí

Snídaně-kladení otázek žáků týkajících se snídání

Veškerý inventář na jednoduchou a složitou snídání se připraví na jedno místo, žáci jsou opět rozděleni do dvou skupin, každá skupina dostane za úkol založit inventář na přidělený druh snídání, vyhodnocení, nákres inventáře do učebního textu.

## **Dovednosti**

Každá dovednost je nejprve předvedena učitelem. Žáci se následovně vystřídají u každé dovednosti. Současně probíhají dvě dovednosti naráz, protože laboratorní cvičení vedou dva učitelé, každý kontroluje průběh jedné dovednosti.

### **1. den**

Káva- teoretické znalosti- ukázka způsobu servisu ukázka přípravy různých druhů káv učitelem, praktické vyzkoušení libovolné kávy s mléčnou pěnou si žáky

Flambování- příprava pracoviště, prostření stolu pro hosty, ukázka učitelem, vyzkoušení si žáky

Dranžírování kuřete- příprava pracoviště, prostření stolu pro hosty, ukázka učitelem, vyzkoušení si žáky

Servis bílého a růžového vína- příprava pracoviště, teoretické znalosti, ukázka učitelem, vyzkoušení si žáky

Dekantace červeného vína- příprava pracoviště, ukázka učitelem, vyzkoušení si žáky

Míchání nápoje- příprava pracoviště, ukázka učitelem, vyzkoušení si žáky

### **Zakončení prvního dne**

Úklid, příprava inventáře na následující den. Shrnutí celého dne, opakování, prostor pro případné otázky. Připomenutí požadavků na následující den tj. suroviny, peníze na suroviny, pomůcky číšníka, peníze na oběd, čas nástupu na pracoviště

### **Začátek**

8:00, den druhý

### **Úvod**

V úvodu je hodnocen, včasný příchod, připravenost žáků na cvičení (pomůcky, které si měli s sebou přinést), vybrání peněz na oběd, vybrání 40,- Kč na suroviny

### **Průběh**

Servis banánu- příprava pracoviště, prostření stolu pro hosty, ukázka učitelem, vyzkoušení si žáky

Míchání salátu- příprava pracoviště, prostření stolu pro hosty, ukázka učitelem, vyzkoušení si žáky

Šumivé víno- příprava pracoviště, teoretické znalosti, ukázka učitelem, video, vyzkoušení si žáky

Vykošťování pstruha- příprava pracoviště, prostření stolu pro hosty, teoretické znalosti, ukázka učitelem, vyzkoušení si žáky

### **Zakončení druhého dne**

Úklid pracoviště, příprava inventáře na následující den pro druhou skupinu. Shrnutí celého dne, prostor pro případné otázky. Objasnění průběhu praktických závěrečných zkoušek, objasnění psaní samostatné písemné odborné práce, prostor pro otázky. Překontrolování a ohodnocení nákresů založení inventáře, zodpovězení doplňujících otázek v učebním textu. Prostor pro didaktický test k laboratornímu cvičení. Společné vyhodnocení testu, celkové hodnocení žáků učiteli, zapsání známky za laboratorní cvičení do učňovských knížek. Vyplnění dotazníku žáky. Rozloučení.

### **5. 3 Zhodnocení laboratorních cvičení**

Můj celkový dojem z laboratorních cvičení byl o poznání lepší než v uplynulých letech. Musím konstatovat, že průběh laboratorních cvičení se každý rok posouvá o krok dál. Vzhledem k velké náročnosti na přípravu a celkovou organizaci shledávám průběh tohoto cvičení dobrým a dostatečně připraveným. Bohužel samotnou práci žáků, jejich aktivitu, rychlost a znalosti bych hodnotila podprůměrně.

Látku, kterou jsme chtěli se žáky probrat, jsme vždy probrali. Musím poznamenat, že byl rozdíl v průběhu laboratorního cvičení (organizace žáků, příprava pracoviště, navazování jednotlivých dovedností apod.) u první skupiny v prvních dvou dnech a u následujících skupin. Rozdíl vidím především u vedení žáků mnou a mou kolegyní, což je logické, protože práce s první skupinou bude zpravidla vždy trochu rozdílná než se skupinami následujícími, u kterých jsme se již mohli vyvarovat případných chyb uskutečněných u předešlých skupin. Celková práce žáků a kázeň by byla hodnocena známkou dvě s mínusem.

Příchod žáků na laboratorní cvičení byl v průměru u každého jednotlivce o 5 min. později, než měl být, a připravenost žáků v podobě pomůcek číšníka, sešitu na odborný výcvik a učňovské knížky byla také nedostačující. Ovšem následující den se žáci snažili tyto chyby napravit, včasný příchod a připravenost pomůcek byla značně lepší. Žáci byli obeznámeni s průběhem, byli proškoleni na BOZP a PO. Vše, co mělo proběhnout v úvodu podle harmonogramu, bylo splněno. Žáky překvapilo, že budou v průběhu laboratorních cvičení hodnoceni a že zakončení laboratorního cvičení bude testem.

Samotný průběh cvičení byl u každé skupiny i každého jednotlivce individuální. V tomto případě celkově shrnu a vyprůměruji všechny skupiny i jednotlivce. Hned v úvodu, kdy žákům byly rozdány papíry a fixy a měli za úkol popsat restaurační způsob obsluhy, musím konstatovat, že výsledek mě překvapil. Žákům trvalo nesmírně dlouho přijít na to, co je to restaurační způsob obsluhy a jak ho mají rozdělit, i přesto, že jim bylo v úvodu řádně objasněno, co mají za úkol a teoreticky jim bylo vysvětleno, co to jsou způsoby obsluhy a jaké jsou další druhy způsobů obsluhy. Podotýkám, že způsoby obsluhy jsou základním teoretickým učivem v hodinách odborných předmětů i v hodinách odborného výcviku, tedy mělo se jednat pouze o opakování učiva. Každopádně po náповědě se základním rozdělením tohoto způsobu obsluhy žáci částečně restaurační způsob popsali a po společném vyhodnocení jsme se dopracovali k vyšší formě složité obsluhy, na které následně „stálo“ celé laboratorní cvičení, což bylo hlavním cílem úvodní aktivity- vysvětlit žákům, že dovednosti, které se budou v následujících hodinách učit, jsou součástí restauračního způsobu obsluhy, konkrétně vyšší formy složité obsluhy a jsou základní dovedností, kterou musí vyučený číšník ovládat.

Přesto, že žáci jsou již ve třetím ročníku, předpokládalo by se, že jejich samostatné uvažování, tzv. „přiložení ruky k dílu“ bude již více osvojeno. Bohužel tomu tak nebylo. Žáci museli být námi často vedeni k tomu, aby něco připravili, uklidili, odnesli apod., protože práci sami neviděli. Toto chování vedlo k lehkému časovému prodloužení celých laboratorních cvičení. Tomuto jevu jsem chtěla zabránit, proto hned v úvodu bylo žákům sděleno, že budou hodnoceni za aktivitu v průběhu celých laboratorních cvičení a předpokládala jsem, že tento fakt přispěje tento fakt ke zvýšení produktivity jejich práce.

Snaha žáků o předvedení kvalitního výkonu při předváděné dovednosti je z mé strany hodnocena velmi kladně. Jako velké plus hodnotím kázeň žáků, klid při výkladu, či při ukázce dovedností a jako potěšující hodnotím dostatečné kladení otázek ze strany žáků směřujících k učiteli. Všichni žáci si průběžně dělali nákresy založení inventáře do učebního textu a řádně zodpovídali doplňující otázky v textu.

Jako mínus hodnotím žákům jejich doposud nastřádané vědomosti. Součástí laboratorních cvičení je zopakování učiva. Všechny teoretické části laboratorních cvičení, jako znalosti o kávě a víně, jsou teoretické znalosti, se kterými se žáci třetích ročníků již z 85% setkali, ať už ve škole, či na praxi. Otázky směřující k těmto tématům,

ale prokázaly u některých žáků nedostačující zpětnou vazbu. V závěru druhého dne žáci v hojné míře kladli otázky směřující k průběhu praktických závěrečných zkoušek. Žákům byl ke konci laboratorních cvičení předložen k vyplnění didaktický test, ve kterém žáci měli využít nejen své nové, ale i doposud získané vědomosti. Později se tomuto didaktickému testu budu věnovat hlouběji a zveřejním výsledky tohoto testu. Tento didaktický test byl téměř vždy odevzdán žáky s předstihem, z toho vyplývá, že určený časový limit 30. min., byl pro žáky dostačující. Výsledky žáků v testu byly průměrné.

K rozdaným dotazníkům se žáci stavěli kladně a bez větších připomínek dotazník vyplnili. Jeho výsledky jsou objasněny v praktické části této bakalářské práce.

Bylo by zapotřebí u do budoucna u žáků zapracovat na rozvoji jejich samostatnosti, logickém uvažování a kooperaci mezi nimi navzájem. Jejich teoretické znalosti jsou na velmi nízké úrovni, což se projevuje i jejich známkami z odborných předmětů. Příčinou je i velká absence ve školním vyučování. Řešením by mohlo být zařazování teoretické výuky odborných předmětů (s výhodou okamžité aplikace v reálném provozu) do hodin odborného výcviku. Výhodou odborného výcviku je menší počet žáků ve skupině, proto jsou výsledky výuky efektivnější. Dalším řešením pro zkvalitnění znalostí a vědomostí u žáků by mohlo být zapracování na atraktivitě vyučovacích hodin odborných předmětů např. do hodin vnášet poznatky z praxe, žákům pouštět videa a ukazovat fotografie z praxe, se žáky pracovat interaktivně a více s nimi komunikovat. Vhodné je propojovat teoretické vyučování s praktickým a větší spolupráce učitelů odborných předmětů s učiteli odborného výcviku. Samozřejmě je propojení školních učebních osnov s tematickými plány v odborném výcviku. Nutností je odbornost učitelů, láska učitele k předmětu, znalost novinek v oboru a moderních gastronomických pravidel.

Samostatnost žáků při práci, logické uvažování, spolupráce žáků mezi sebou se musí učit především v hodinách odborného výcviku. Nejlépe, když se bude na žáky klást větší zodpovědnost, bude se žákům dávat dostatečný prostor k seberealizaci. Učitelé odborného výcviku mají tendenci žáky neustále vést a určovat jim práci. To ovšem žáky nikam neposouvá, ale žáci pouze plní svěřené úkoly.



## 6 METODIKA PRÁCE S EXPERIMENTÁLNÍM UČEBNÍM TEXTEM

Žáci učební text obdrží hned v úvodu laboratorního cvičení. Učební text je psán tak, aby jim co nejvíce pomohl při přípravě na závěrečné praktické zkoušky. Učební text se skládá z popisu jednotlivých postupů číšnických dovedností, z teoretických částí doplňujících jednotlivé dovednosti, fotopostupů, doplňujících otázek a z prostoru pro nákresy založení inventáře na jednotlivé dovednosti. Tento text by se záměrně měl tisknout na takový druh papíru, který umožní uživateli, v tomto případě se předpokládá žákovi, vpisování si dalších informací, poznámek, nákresů do tohoto textu. V tomto výukovém materiálu je důležité brát na zřetel, že je určen jako pomůcka při laboratorním cvičení a jako rádce při přípravě na praktické závěrečné zkoušky. Je určen učitelům a žákům jako dobrý pomocník při laboratorním cvičení, přesto však učitel musí další informace doplnit a objasnit žákovi osobně ústním výkladem, protože tento učební text není zahlcen detailní problematikou jednotlivých témat. Podrobně je vypracován postup číšnických dovedností- „krok za krokem“, ovšem doplňující teoretické kapitoly jsou v učebním textu sepsány průřezově (to nejpodstatnější). K hlubšímu prostudování například způsobů obsluhy, či snídání, vína apod. musí žák, či učitel sáhnout pro odbornou literaturu typu Stolničení (Salč), či Nové stolničení v kostce (Hrbková) nebo jinou gastronomickou literaturu.

První strany textu jsou věnovány důležitému gastronomickému tématu, tj. restaurační způsob obsluhy, který obsahuje informace týkající se složité obsluhy, konkrétně vyšší formy složité obsluhy, která je v následující části textu blíže popsána. Současně jsou v textu vypsány všechny číšnické dovednosti prováděné při vyšší formě složité obsluhy u stolu hosta. Tento způsob obsluhy je využíván při dovednostech dále popisovaných v textu, proto učební text začíná právě tímto rozdělením. Cíleně by se měl žák po přečtení dopracovat k tomu, že tyto dovednosti jsou nedílnou součástí způsobů obsluhy, tzv. „TOP“ způsob obsluhy, využívány pouze v nejlepších restauracích, proto se praktické závěrečné zkoušky skládají právě z nich.

Dále navazuje část s názvem Základní pravidla při práci u stolu hosta, která mají záměrně ještě jeden podnázev Základní pravidla při práci u praktických závěrečných zkoušek. Tato pravidla jsou natolik obecná, že by se jimi mohli řídit žáci při zkouškách, ale i vyučení číšníci při práci. Tuto část učebního textu je nezbytně nutné prostudovat hned v úvodu a ústně žákům dovysvětlit, popřípadě jim některé informace zdůraznit. V další části jsou popsány postupy jednotlivých číšnických dovedností provádějících se

u stolu hosta. U každé dovednosti je vytvořen prostor pro nákres založení inventáře. Laboratorní cvičení je založeno na tom, že si každý žák osobně prakticky každou dovednost vyzkouší. Před samotným výkonem si musí žák připravit inventář, s kterým bude v průběhu dovednosti pracovat. Na každou dovednost je zapotřebí jiný druh inventáře. Proto je v textu ponecháno místo k jeho zakreslení (po praktické přípravě inventáře si žáci do textu založení inventáře zakreslí).

Po prostudování každé dovednosti a zakreslení inventáře jsou u každé kapitoly vytvořeny dvě doplňující otázky, které by měli žáci zodpovědět. Některé části učebního textu jsou doprovázeny fotopostupy, a to především z toho důvodu, že postup některých dovedností se psaným slovem obtížněji popisuje, proto by měla vizualizace v podobě fotografií přispět k jejímu lepšímu pochopení. Předpokládá se, že tento text žáci využijí především u samostatné domácí přípravy ke zkoušce, kdy by fotografie mohla oživit jejich vzpomínky na laboratorní cvičení.

## **6. 1 Metodika vytvoření didaktického testu k laboratornímu cvičení**

Didaktický test jsem tvořila na základě učebního textu na laboratorní cvičení. Cílem didaktického testu bylo získat zpětnou vazbu od žáků, co si během dvou dní trvajících laboratorních cvičení osvojili za znalosti, dovednosti a vědomosti.

Do didaktického testu jsem zařadila výhradně otázky týkající se učiva probíraného při laboratorním cvičení. Snažila jsem se dodržovat všechna výše zmíněná pravidla pro sestavování testů. Především jeho přiměřenost a objektivnost.

Žákům nebyla předložena žádná zkušební verze, jelikož laboratorní cvičení probíhá pouze jednou do roka, a to u žáků třetích ročníků. Tato verze testu nemůže být zkušebně ověřena na respondentech, kteří neabsolvovali laboratorní cvičení. Nicméně první sestavenou verzi testu jsem konzultovala se svými kolegyněmi a následně jsem finální verzi upravila podle výhrad, které k němu kolegyně měly. Didaktický test a jeho správné odpovědi společně s hodnocením jsou součástí příloh této bakalářské práce.

## **6. 2 Vyhodnocení didaktického testu**

Didaktický test byl zadán všem žákům absolvujícím laboratorní cvičení pod vedením mým a mé kolegyně. Celkový počet žáků, kteří absolvovali laboratorní cvičení a psali test, byl 17. Zbylá část žáků třetích ročníků vykonávala laboratorní cvičení na jiném pracovišti, sice s mými navrženými učebními materiály, ale pod vedením jiného

učitele, který mohl používat jiné výukové metody. Proto by výsledky žáků v testu mohly být značně odlišné od výsledků žáků, které jsem vedla já se svou kolegyní, a mohly by zkreslit celkový výsledek.

### **Bodová škála:**

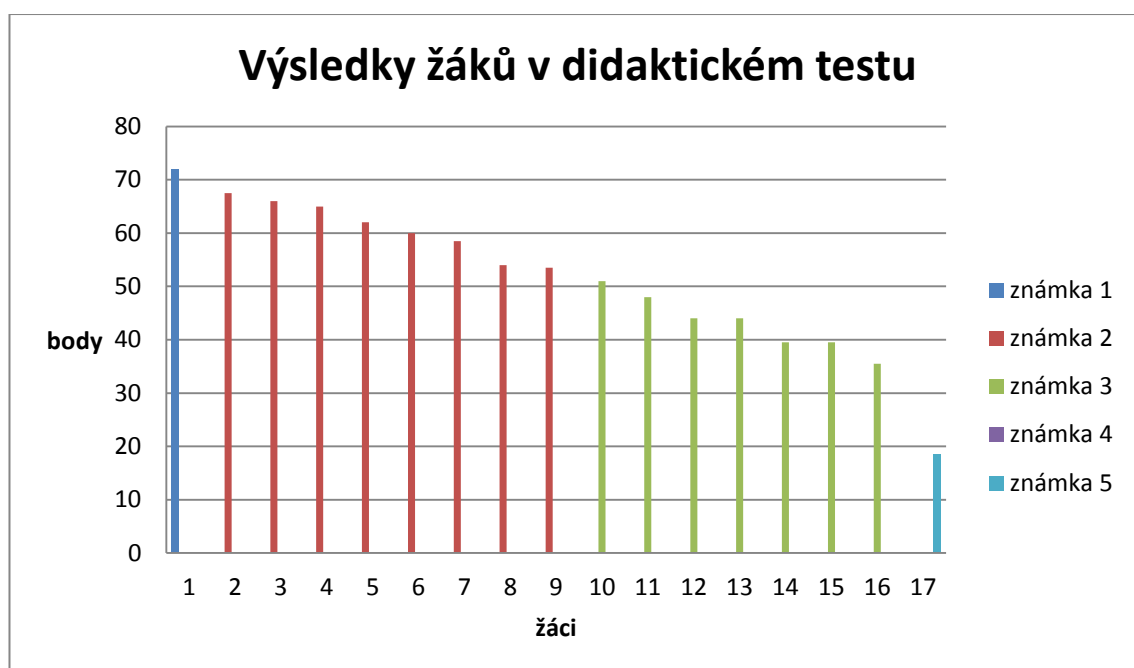
80 – 70 bodů → 1- výborný

69 – 52 bodů → 2- chvalitebný

51 – 33 bodů → 3- dobrý

32 – 19 bodů → 4- dostatečný

18 – 0 bodů → 5 – nedostatečný



**Graf 1: Výsledky žáků v didaktickém testu**

### **Výsledky:**

1 žák – výborný, 72 bodů

8 žáků – chvalitebný, 67,5 – 53,5 bodů

7 žáků- dobrý, 51 – 35,5 bodů

0 žáků- dostatečný

1 žák- nedostatečný, 18 bodů

Výsledky žáků jsou adekvátní k jejich výkonům během laboratorních cvičení. Zajímavostí je, že pouze jeden žák obdržel známku výbornou a jeden žák známku

nedostatečnou. Znamku dostatečnou, což je známkový stupeň 4, z testu nedostal ani jeden žák. Nejčastějším výsledkem byl známkový stupeň 2 a 3.

Když budu porovnávat výsledky z didaktického testu s průběžnou prací a snahou žáků při laboratorních cvičení, žákům bych přidělila obdobné hodnocení, jaké obdrželi ze závěrečného testu. Výkon žáka, který dostal nedostatečnou známku a získal z testu 18 bodů, což je téměř hranice mezi známkou 4 a 5, je adekvátní s předvedenými výkony v průběhu laboratorního cvičení a celé učební praxe. Žák, který získal z testu známku výbornou, byl v průběhu cvičení v kategorii známek chvalitebných. Zbylí žáci dosahující na známkový stupeň chvalitebný, byli v bodovém rozmezí od 67,5 body – 53,5 bodů. Žáci zařazení do známkového stupně dobrý se nacházeli mezi 51 body – 35,5 body.

## 7 DOTAZNÍK PRO ŽÁKY

Cílem dotazníku, který byl směřován po absolvování kompletního laboratorního cvičení k žákům, bylo zjištění názoru na celý průběh laboratorního cvičení, ale i na získání zpětné vazby na práci učitele a na vytvořený učební text. Celý dotazník byl anonymní a nebyl stanoven časový limit na jeho vyplnění.

Laboratorní cvičení absolvují žáci ve třetích ročnících. Tento školní rok jim byl učební text v této formě předložen poprvé. Vzhledem k tomu, že část žáků třetích ročníků vykonávala zkoušku na jiném pracovišti a s jinými učiteli, nebyl těmto žákům dotazník předložen. K vyplnění byl dán pouze žákům, s kterými jsem pracovala já a má kolegyně. Počet žáků byl 17. Vzhledem k nízkému počtu respondentů je tento dotazník pouze zpětnovazební a nelze z něho vyvozovat hypotézy a klást výzkumné otázky. Posloužil pouze jako dobrý pomocník při zhodnocení průběhu laboratorního cvičení.

### 7. 1 Metodika práce s dotazníkem pro žáky, vyhodnocení dotazníků

Dotazník je rozdělen do tří částí, přičemž každá část je zaměřena na jiný okruh témat. Každá část sčítá 4 otázky a závěrečné hodnocení, v kterém mají žáci učitele, laboratorní cvičení či učební text ohodnotit známkou na stupnici 1 - 5. Žáci měli možnost výběru z pěti odpovědí: spíše ano, ano, spíše ne, ne, nevím. Odpovědi jsou koncipovány tak, aby se dal vyhodnotit i celkový postoj (spokojenost žáka) s učitelem, laboratorním cvičením, či učebním textem. To znamená, že odpovědi spíše ano a ano jsou myšleny, jako kladná odpověď a spíše ne a ne, jako odpověď negativní. Odpověď nevím, je chápána jako odpověď neutrální. Tento systém je nastaven proto, aby se v závěru po sečtení odpovědí dalo vyhodnotit, jak byli žáci celkově spokojeni s učitelem, laboratorním cvičením a učebním textem.

#### **První část: Hodnocení učitele**

1. Byl výklad učiva a ukázka praktické činnosti od učitele srozumitelná?
2. Byl učitel na laboratorním cvičení dostatečně připraven?
3. Uměl učitel odpovědět a reagovat na dotazy?
4. Uměl učitel zaujmout pozornost?

#### **Druhá část: Hodnocení laboratorního cvičení**

5. Bylo pro tebe laboratorní cvičení přínosné?
6. Bylo laboratorní cvičení dobře organizované?

7. Měl jsi dostatek času na vyzkoušení si každé dovednosti?
8. Pomohlo laboratorní cvičení při vytvoření si představy o praktických závěrečných zkouškách?

**Třetí část: Hodnocení výukových materiálů**

9. Jsou obdržené výukové materiály užitečné?
10. Využijete materiály při přípravě k závěrečným praktickým zkouškám?
11. Je text výukového materiálu po jazykové stránce pochopitelný?
12. Myslíš, že ti doplňující otázky pomohly při procvičení a pochopení dovedností

**První část: Hodnocení učitele:**

Otázka 1.: Byl výklad učitele a ukázka praktické činnosti od učitele srozumitelný?

otázka 1.	počet odpovědí žáků
spíše ano	4
ano	13
spíše ne	0
ne	0
nevím	0

Tab. 6: Výklad učitele.

Otázka 2.: Byl učitel na laboratorním cvičení dostatečně připraven?

otázka 2.	počet odpovědí žáků
spíše ano	4
ano	13
spíše ne	0
ne	0
nevím	0

Tab. 7: Přípravenost učitele

Otázka 3.: Uměl učitel odpovědět a reagovat na dotazy?

otázka 3.	počet odpovědí žáků
spíše ano	4
ano	13
spíše ne	0
ne	0
nevím	0

Tab. 8: Učitelovo umění reagovat a odpovědět na otázky.

Otázka 4.: Uměl učitel zaujmout pozornost?

Otázka 4.	počet odpovědí žáků
spíše ano	6
ano	9
spíše ne	0
ne	0
nevím	2

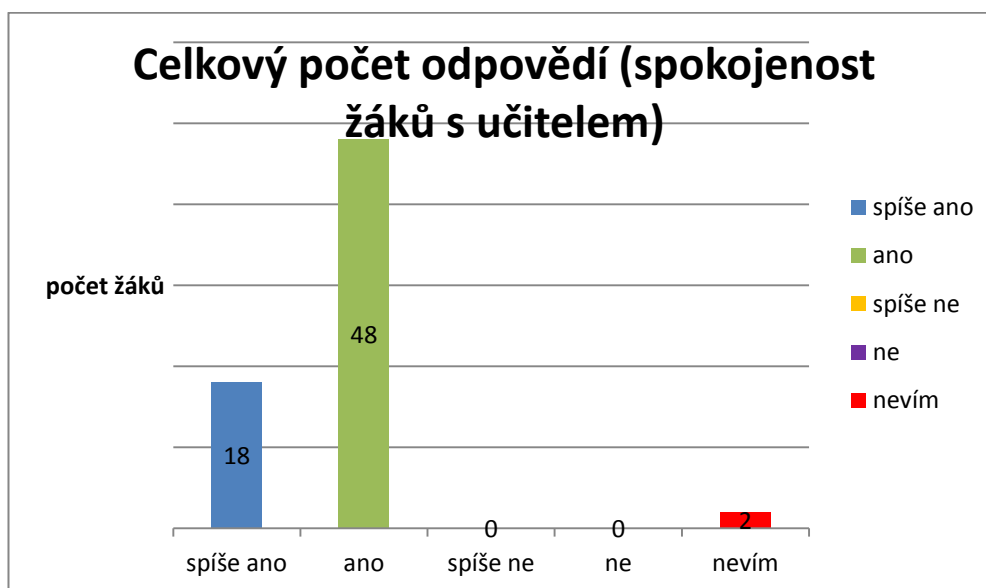
Tab. 9: Učitelovo umění zaujmout pozornost

*Celková známka hodnocení učitele:*

známka 1- 13 žáků

známka 2- 3 žáci

1 žák nehodnotil



Graf II: Celkový počet odpovědí- hodnocení učitele (spokojenost žáků s učitelem)

Celkové známky, které žáci učiteli přidělili, jsou adekvátní k odpovědním z dotazníku.

### **Druhá část: Hodnocení laboratorního cvičení**

Otázka 5.: Bylo pro tebe laboratorní cvičení přínosné?

Otázka 5.	počet odpovědí žáků
spíše ano	6
ano	11
spíše ne	0
ne	0
nevím	0

**Tab. 10: Přínosnost laboratorního cvičení**

Otázka 6.: Bylo laboratorní cvičení dobře organizované?

Otázka 6.	počet odpovědí žáků
spíše ano	9
ano	6
spíše ne	0
ne	0
nevím	2

**Tab. 11: Organizace laboratorního cvičení**

Otázka 7.: Měl jsi dostatek času na vyzkoušení si každé dovednosti?

Otázka 7.	počet odpovědí žáků
spíše ano	5
ano	11
spíše ne	0
ne	0
nevím	1

**Tab. 12: Dostatek času na vyzkoušení si každé dovednosti**



Otázka 8.: Pomohlo laboratorní cvičení při vytvoření si představy o praktických závěrečných zkouškách?

Otázka 8.	počet odpovědí žáků
spíše ano	5
ano	11
spíše ne	0
ne	1
nevím	0

Tab. 13: Laboratorní cvičení, jako představa o praktických zkouškách

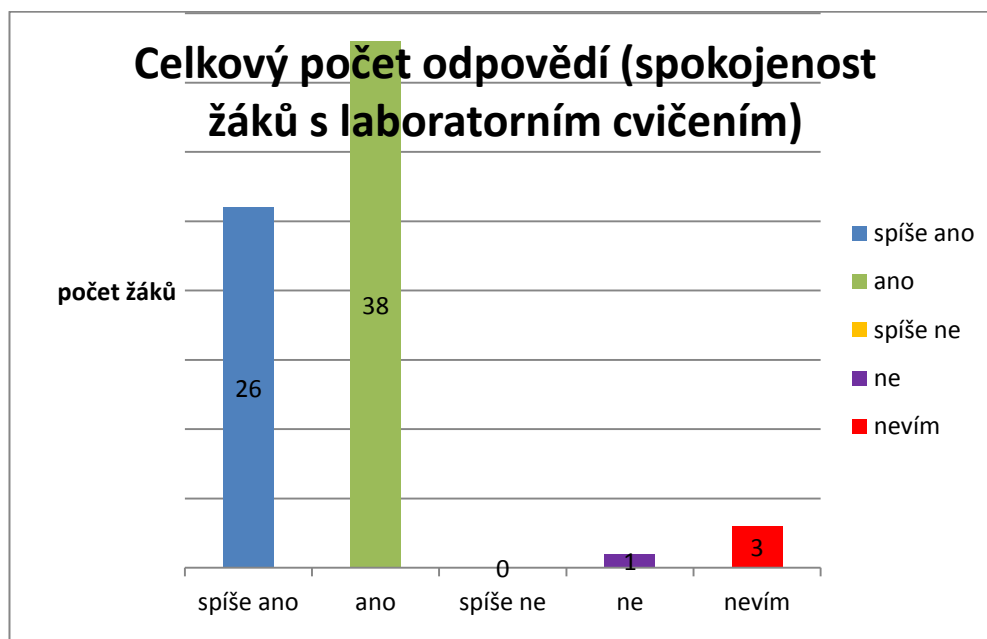
*Celková známka hodnocení laboratorního cvičení*

známka 1- 11 žáků

známka 1/2- 1 žák

známka 2- 4 žáci

1 žák nehodnotil



Graf III.: Celkový počet odpovědí- hodnocení laboratorního cvičení (spokojenost žáků s laboratorním cvičením)

Celkové známky, které žáci učitelé přidělili, jsou adekvátní k odpovědním z dotazníku

### Třetí část: Hodnocení výukových materiálů

Otázka 9.: Jsou obdržené výukové materiály užitečné?

Otázka 9.	počet žáků
spíše ano	3
ano	14
spíše ne	0
ne	0
nevím	0

Tab. 14: Užitečnost výukových materiálů.

Otázka 10.: Využijete materiály při přípravě k závěrečným praktickým zkouškám?

Otázka 10.	počet žáků
spíše ano	4
ano	13
spíše ne	0
ne	0
nevím	0

Tab. 15: Využitelnost výukových materiálů k závěrečným praktickým zkouškám

Otázka 11.: Je text výukového materiálu po jazykové stránce pochopitelný?

Otázka 11.	počet žáků
spíše ano	3
ano	14
spíše ne	0
ne	0
nevím	0

Tab. 16: Pochopitelnost textu ve výukových materiálech po jazykové stránce.

Otázka 12: Myslíš, že ti doplňující otázky pomohly při procvičení a pochopení dovedností

Otázka 12.	počet žáků
spíše ano	5
ano	9
spíše ne	0
ne	0
nevím	3

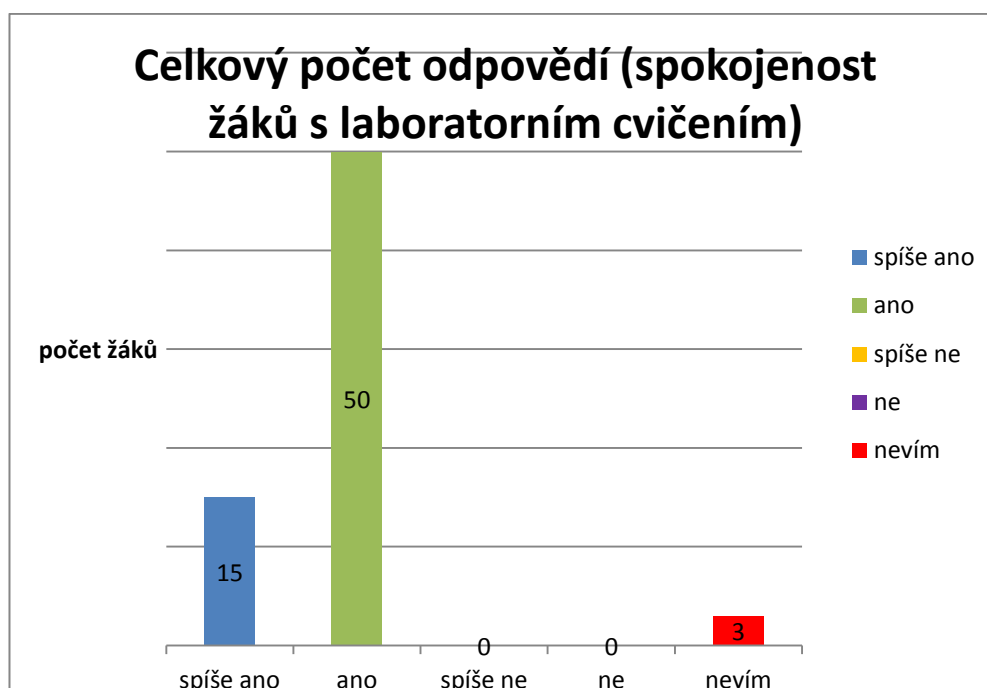
Tab. 17: Užitečnost doplňujících otázek ve výukovém materiálu.

*Celková známka hodnocení laboratorního cvičení*

známka 1- 13 žáků

známka 2- 3 žáci

1 žák nehodnotil



Graf IV.: Celkový počet odpovědí- hodnocení výukových materiálů (spokojenost žáků s výukovými materiály)

Celkové známky, které žáci učitelé přidělili, jsou adekvátní k odpovědním z dotazníku

Z vyhodnocení dotazníku vyplynulo, že žáci byli s průběhem laboratorního cvičení, s prací učitele a s učebním textem spokojeni. Odpovědi typu ne a spíše ne jsou v dotazníku zastoupeny ve velmi malém počtu.

## ZÁVĚR

Hlavním cílem bakalářské práce bylo vytvořit učební text pro odborný výcvik, konkrétně pro výuku při laboratorním cvičení, které je přípravou na závěrečné praktické zkoušky. V úvodu bakalářské práce byly shromážděny informace týkající se středního odborného vzdělávání a všeobecně systému vzdělávání v České republice. Bez prostudování teoretické části by nemohla vzniknout část praktická. Aby mohl vzniknout kvalitní učební text, bylo zapotřebí v bakalářské práci uvést základní poznatky o historii prvních učebních textů, jejich funkci, didaktické transformaci učiva a celkové tvorbě učebnic. Všechny tyto informace byly zakomponovány do teoretické části.

Část praktická byla zaměřena na samotný průběh laboratorního cvičení a aplikaci vytvořeného učebního textu ve výuce. Učební text byl prakticky použit při hodinách vyhrazených na přípravu k závěrečným praktickým zkouškám u žáků oboru číšník/servírka v odborném výcviku. Pro zjištění získaných vědomostí a dovedností žáků byl v závěru laboratorního cvičení žákům předložen k vyplnění didaktický test, který byl ohodnocen známkou. Metodický návod se správnými odpověďmi a postupem hodnocení (počtem bodů) je v bakalářské práci umístěn v příloze. Problematika tvorby didaktických testů je součástí teoretické části.

Celý průběh laboratorního cvičení, zhodnocení kvality výuky při cvičení, využitelnosti učebního textu a práce učitele během výuky byla zhodnocena žáky pomocí dotazníků. Detailně byl popsán průběh laboratorního cvičení a příprava učitele na vyučování. Výsledky dotazníku pro mě byly potěšující, jelikož z nich vyplynulo, že žáci byli s průběhem, výkladem učitele, ale i s učebním textem spokojeni. Na zpětnou vazbu jsem se ptala žáků i osobně a nesetkala jsem se se zápornými reakcemi.

Myslím, že problematika tvorby učebních textů, testů apod. je mnohem obsáhlejší a dala by se více rozepsat v obsahově bohatší práci. Také se domnívám, že do této práce by šla zakomponovat další témata jako např. závěrečné praktické zkoušky na učňovských školách aj., a samotný učební text bych ještě více doplnila o fotopostupy. Tento rok jsem při laboratorním cvičení vytvořila i videa ke každé dovednosti. Myslím, že i videa budou v příštích letech dobrým pomocníkem při výuce při laboratorním cvičení. Již jsem se setkala se zájmem o ně i u učitelů odborných předmětů, dokonce i u učitelů odborných předmětů na hotelové škole, kde je vyšší forma složité obsluhy zařazena do tematických plánů již ve druhém ročníku. Vzhledem k tomu, že se tento učební text setkal na naší škole s velkým ohlasem, je to pro mě motivující a budu

přemýšlet o vytvoření dalších učebních textů. Především těch, které jsem zmínila v úvodu této práce, jako jsou témata týkající se běžného restauračního provozu.

Učební text jsem vytvořila podle svých představ a zkušeností a dosáhla jsem v něm vytyčených cílů. Předpokládám, že v následujících letech poslouží na naší škole mně i mým kolegům. Vzhledem k naprostému nedostatku vhodných učebních materiálů pro tyto obory, hodlám svůj učební text nabídnout i kolegům z ostatních škol.

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

### Tištěná monografie, knihy:

BYČKOVSKÝ, 1982. *Základy měření výsledků výuky. Tvorba didaktického testu.* Praha: ČVÚT

ČÁP a MAREŠ, 2007. *Psychologie pro učitele.* Vyd. 2. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-273-7

ČADÍLEK, 2003., *Didaktika praktického vyučování I.* Brno: Cerm, s.r.o., 2003

DITTRICH, 1993. *Pedagogicko-psychologická diagnostika.* Vyd. 2., upr. Jinočany: H & H, 1993. ISBN 80-85467-06-2

KALHOUS a OBST, 2009. *Školní didaktika.* Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4. 447 s.

KNECHT a JANÍK, 2008. *Učebnice z pohledu pedagogického výzkumu.* Brno: Paido. Pedagogický výzkum v teorii a praxi. ISBN 978-80-7315-174-4

MAŇÁK a KLAPKO (eds.), 2006. *Učebnice pod lupou.* Brno: Paido. Pedagogický výzkum v teorii a praxi. ISBN 80-7315-124-3

PRŮCHA, WALTEROVÁ a MAREŠ, 1995. *Pedagogický slovník.* 1. vyd. Praha: Portál. ISBN 80-7178-029-4

PRŮCHA, 1997. *Moderní pedagogika: [věda o edukačních procesech].* Vyd. 1. Praha: Portál, 1997. ISBN 80-7178-170-3

PRŮCHA, 1998. *Učebnice: teorie a analýzy edukačního média: příručka pro studenty, učitele, autory učebnic a výzkumné pracovníky.* Brno: Paido. Edice pedagogické literatury. ISBN 80-85931-49-4.

SKALKOVÁ, 2007. *Obecná didaktika.* 2., rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-1821-7

ZUJEV, 1986. *Ako tvorit učebnice.* Slovenské pedagogické nakladateľstvo

### **Elektronické dokumenty:**

ČADÍLEK a STEJSKALOVÁ, 2003, Didaktika praktického vyučování II. [online]. Brno, Cerm, s.r.o. [cit. 8. 1. 2016]. Dostupné z: <http://boss.ped.muni.cz/výuka/material/puvodni/skripta/dpv2.pdf>

*Manuál pro tvorbu ŠVP*, 2005 [online]. Výzkumný ústav pedagogický v Praze. [cit. 16.12.2015]. ISBN 80-87000-03-X. Dostupné z: <http://www.nuv.cz/file/188>

*Národní program vzdělávání*, 2001-2011 [online]. [cit. 11.11.2015]. Dostupné z: <http://www.nuv.cz/t/stredni-vzdelavani>

*Národní program rozvoje vzdělávání v České republice: bílá kniha*, 2001 [online]. Praha: Tauris. [cit. 13.12. 2015].ISBN 80-211-0372-8. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/dokumenty/bila-kniha-narodni-program-rozvoje-vzdelavani-v-ceske-republice-formuje-vladni-strategii-v-oblasti-vzdelavani-strategie-odrazi-celospolecenske-zajmy-a-dava-konkretni-podnety-k-praci-skol>

*Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání 65-51-H/01 kuchař-číšník*, 2007 [online]. Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy. [cit. 15.12.2015]. Dostupné z: [http://zpd.nuov.cz/celkove\\_h.htm](http://zpd.nuov.cz/celkove_h.htm)

### **Článek v časopise:**

KNECHT. Didaktická transformace aneb od „didaktického zjednodušení“ k „didaktické rekonstrukci“. *Orbis Scholae*. Praha: Karolinum, 2007, **1**(1), 67-87.

### **Článek ve sborníku:**

TRNA a JANÍK. Výběr a strukturování vzdělávacího obsahu jako aktuální pedagogický problém. In *Problémy kurikula základní školy*. Brno: Masarykova univerzita, 2006. s. 65-70

## **SEZNAM PŘÍLOH**

Příloha I. Didaktický test

Příloha II. Otázky, odpovědi a hodnocení didaktického testu

Příloha III. Dotazník pro žáky

Příloha IV. Dotazník pro učitele- využívání učebních materiálů v hodinách odborného výcviku

Příloha V. Učební text



## SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ

<b>Obrázek 1.</b> Systém kurikulárních dokumentů .....	7
<b>Obrázek 2.</b> Obecný model struktury učebnic.....	17
<b>Tabulka 1.</b> Klasifikace strukturních komponentů textové složky učebnice .....	18
<b>Tabulka 2.</b> Aparát prezentace učiva.....	19
<b>Tabulka 3.</b> Aparát řídicího učení .....	20
<b>Tabulka 4.</b> Aparát orientační .....	21
<b>Tabulka 5.</b> Předmět výzkumu učebnic.....	22
<b>Graf 1.</b> Výsledky žáků v didaktickém testu .....	41
<b>Tabulka 6.</b> Výklad učitele- dotazník .....	44
<b>Tabulka 7</b> Připravenost učitele- dotazník .....	44
<b>Tabulka 8.</b> Učitelovo umění reagovat a odpovědět na otázky- dotazník .....	45
<b>Tabulka 9.</b> Učitelovo umění zaujmout pozornost- dotazník .....	45
<b>Graf 2.</b> Celkový počet odpovědí- hodnocení učitele.....	45
<b>Tabulka 10.</b> Přínosnost laboratorního cvičení- dotazník .....	46
<b>Tabulka 11.</b> Organizace laboratorního cvičení- dotazník .....	46
<b>Tabulka 12.</b> Dostatek času na vyzkoušení si každé dovednosti- dotazník .....	46
<b>Tabulka 13.</b> Laboratorní cvičení, jako představa o praktických zkouškách- dotazník ..	47
<b>Graf 3.</b> Celkový počet odpovědí- hodnocení laboratorního cvičení .....	47
<b>Tabulka 14.</b> Užitečnost výukových materiálů- dotazník .....	48
<b>Tabulka 15.</b> Využitelnost výukových materiálů k závěrečným praktickým zkouškám- dotazník .....	48
<b>Tabulka 16.</b> Pochopitelnost textu ve výukových materiálech po jazykové stránce- dotazník .....	48
<b>Tabulka 17.</b> Užitečnost doplňujících otázek ve výukovém materiálu- dotazník .....	49
<b>Graf 4.</b> Celkový počet odpovědí- hodnocení výukových materiálů.....	49

**Příloha I. Didaktický test**

**Test k laboratornímu cvičení**

příjmení a jméno: .....

třída: .....

datum: .....

---

**1/ Vypiš pomůcky číšníka.**

4 body

**2/ Popiš restaurační způsob obsluhy a jeho jednotlivé části.**

9 bodů

**3/ Na jakou stranu na stůl před hosta zakládáme pečivový talířek?**

**Na jakou stranu na stůl před hosta zakládáme přílohový salát?**

2 body

**4/ Kolik centimetrů musí být dlouhý převis ubrusu u stolu?**

2 body

**5/ Jaké komunikační fráze používáme při objednávání hosta na nápoj?**

2 body

**6/ Popiš postup při vykošťování pstruha.**

5 bodů

**7/ Kde se nachází líčko u pstruha?**

1 bod

**8/ Vypiš inventář a suroviny, které potřebuješ na pracovním stole na servis ovoce, popřípadě udělej nákres s popiskami.**

9 bodů

**9/ Co to je dekantace vína, proč se dekantace provádí a u jakých vín se provádí?**

3 body

**10/ Co to je flambování a co lze flambovat (uved' alespoň čtyři pokrmy-suroviny)?**

5 bodů

**11/ Jak se jmenuje konzumační příbor na palačinky a z jakých příborů se skládá?**

2 body

**12/ Co to je dranzírování?**

1 bod

**13/ Vypiš ingredience a množství (objem) ingrediencí na přípravu 1 porce nealkoholické Virgin Colady?**

6 bodů

**14/ Jak se jmenuje konzumační příbor na předkrmový Listový salát s kuřecím masem a koproým dresingem a z jakých příborů se skládá?**

2 body

**15/ Do čeho vkládáme po otevření bílé a růžové víno, jakou má mít teplotu?**

2 body

**16/ Jaké skleničky používáme na šumivé víno, jak se jmenuje nádoba, do které šumivé víno po otevření vkládáme a co do této nádoby dáváme?**

4 body

**17/ Kolik gramů kávy přijde na přípravu espressa?**

**Jaký objem v ml má espresso?**

**Kolik vteřin má espresso natékat?**

3 body

**18/ Co to je:                      frapování -**

6 bodů

**degustace -**

**karafa -**

**prezentace -**

**agrafa -**

**viněta -**

**19/ Napiš jakou funkci plní snídaně a druhy snídaní.**

8 bodů

**20/ Napiš kdo je: - Barista -**

4 bodů

**- Barman -**

**- Commis (komi) -**

**- Sommelier -**

## **Příloha II. Otázky, odpovědi a hodnocení didaktického testu**

**otázka:** 1/ *Vypiš pomůcky číšníka*

**odpověď:** číšnický nůž, provázek, korek, účtenky, zapalovač, kapesník, příručník, propisovací tužky

**hodnocení:** maximální bodů 4, za každou správnou odpověď 0,5 bodu

**otázka:** 2/ *Popiš restaurační způsob obsluhy a jeho jednotlivé části*

**odpověď:** Jednoduchá obsluha- základní forma- pokrmy se kompletují v kuchyni, číšník pokrm přináší na jednom talíři a z pravé strany předkládá a prezentuje hostovi

Jednoduchá obsluha- vyšší forma- příloha se hostovi podává zvlášť na dezertním talíři, společně s překládacím přiborem

Složitá obsluha- základní forma- číšník pokrmy překládá hostovi na předem založený talíř z levé strany za pomoci překládacího přiboru

Složitá obsluha vyšší forma- pokrmy se dohotovují u stolu hosta (flambování, dranzírování apod.)

**hodnocení:** maximální počet bodů 9, základní rozdělení restauračního způsobu obsluhy je do 8 částí tj. 8 bodů, devátý bod je za kompletní popis všech forem

**otázka:** 3/ *Na jakou stranu na stůl před hosta zakládáme pečivový talířek?*

*Na jakou stranu na stůl před hosta zakládáme přílohový salát?*

**odpověď:** pečivový talířek- na levou stranu, přílohový salát- na levou stranu

**hodnocení:** maximální počet bodů 2

**otázka:** 4/ *Kolik centimetrů musí být dlouhý převis ubrusu u stolu?*

**odpověď:** 25 – 30 cm

**hodnocení:** maximální počet bodů 2

**otázka:** 5/ *Jaké komunikační fráze používáme při objednávání hosta na nápoj?*

**odpověď:** Mohu Vám nabídnout něco k pití? Přejete si něco k pití?

**hodnocení:** maximální počet bodů 2, odpovědi je možné uvést více, ale důležité je, aby žák neuvěděl fráze nespisovné a nevhodné

**otázka:** 6/ *Popiš postup při vykošťování pstruha*

**odpověď:** pstruha prezentujeme, překládáme překládacím přiborem na prkénko, hlavou vlevo, odstraníme všechny ploutve, pstruha nařízíme za hlavou, před ocasem (opatrně nesmíme proříznou skrz, provedeme řez podél celé páteře, filátka přeložíme, páteř namotáme na vidličku i s hlavou, necháme rozloženou na prkénku, přeložíme druhé filátka, z hlavy vyndáme líčka, přeložíme na filátka, podlijeme máslem, dozdobíme citrónem, prezentujeme

**hodnocení:** maximální počet bodů 5, v tomto případě je hodnocení náročnější, hodnotitel, musí individuálně posoudit odpověď žáka

**otázka:** 7/ *Kde se nachází líčko u pstruha*

**odpověď:** pod očima u hlavy

**hodnocení:** za správnou odpověď celkem 1 bod

**otázka:** 8/ *Vypiš inventář a suroviny, které potřebuješ na pracovním stole na servis ovoce, popřípadě udělej nákres s popiskami*

**odpověď:** 2x příručník (kapsa, pod prkénko), 4x překládací přibor, 2x masový talíř (na servis, na neoloupaný banán), prkénko, nůž, 4x dezertní talíř (na odkládání překládacích přiborů, na odpad, pod šlehačku, pod čokoládu), banán, šlehačka, čokoláda

**hodnocení:** maximální počet bodů 9, za každý vyjmenovaný inventář a surovinu jeden bod

**otázky:** 9/ *Co to je dekantace vína, proč se dekantace provádí a u jakých vín se provádí?*

**odpověď:** Dekantace je přelévání vína do karafy, provádí se, aby se víno provzdušnilo, odkalilo a dekantují se zpravidla vína červená.

**hodnocení:** maximální počet bodů 3

**otázka:** 10/ *Co to je flambování a co lze flambovat (uved' alespoň čtyři pokrmy-suroviny)?*

**odpověď:** Flambování je dohotovování pokrmů za pomoci ohně a alkoholu. Flambovat lze ovoce, zeleninu, palačinky, maso.

**hodnocení:** maximální počet bodů 5



**otázka:** 11/ *Jak se jmenuje konzumační příbor na palačinky a z jakých příborů se skládá?*

**odpověď:** moučnickový příbor, dezertní vidlička a dezertní lžíce

**hodnocení:** maximální počet bodů 2

**otázka:** 12/ *Co to je dranzírování?*

**odpověď:** porcování

**hodnocení:** za správnou odpověď celkem 1 bod

**otázka:** 13/ *Vypiš ingredience a množství (objem) ingrediencí na přípravu 1. porce nealkoholické Virgin Colady?*

**odpověď:** kokosový sirup Monin- 2cl, džus ananasový 2dl, smetana 2cl

**hodnocení:** maximální počet bodů 6

**otázka:** 14/ *Jak se jmenuje konzumační příbor a za jakých příborů se skládá na předkrmový listový salát s kuřecím masem, který jste při laboratorním cvičení připravovali?*

**odpověď:** dezertní příbor, dezertní vidlička a dezertní příbor

**hodnocení:** maximální počet bodů 2

**otázka:** 15/ *Do čeho vkládáme po otevření bílé a růžové víno, jako má mít teplotu?*

**odpověď:** tubus, 8- 12°C

**hodnocení:** maximální počet bodů 2

**otázka:** 16/ *Jaké skleničky používáme na šumivé víno, jak se jmenuje nádoba, do které šumivé víno po otevření vkládáme a co do této nádoby ještě musíme přidat*

**odpověď:** miska a flétna, chladič na sekt, led + voda

**hodnocení:** maximální počet bodů 4

**otázka:** 17/ *Kolik gramů kávy používáme na přípravu espressa, jaký objem v mililitrech má espresso, kolik vteřin má espresso natékat?*

**odpověď:** 7-7,2 g, 20- 30 ml, 20- 30 vteřiny

**hodnocení:** maximální počet bodů 3

**otázka:** 18/ *Co je to frapování, degustace, karafa, prezentace, agrafa, viněta?*

**odpověď:** frapování- ochlazování skla, degustace- ochutnávání, karafa- nádoba na víno (vodu), prezentace- představování, předvedení, ukázka, agrafa- košíček na šumivém víně, viněta- etiketa na víně

**hodnocení:** maximální počet bodů 6

**otázka:** 19/ *Napiš jakou funkci plní snídaně a vypiš druhy snídaní*

**odpověď:** Snídaně je první pokrm dne, má být dostatečně vydatná a pestrá na zdraví prospěšné látky (vitamíny, bílkoviny, cukry), aby vhodně přispěla k nastartování organismu, druhy snídaní- jednoduchá, složitá, cizinecká, etážová, slavnostní, sektová

**hodnocení:** maximální počet bodů 8- funkce tj. 2 body, druhy snídaní tj. 6 bodů

**otázka:** 20/ *Napiš kdo je: barista, barman, commis (komi), sommelier*

**odpověď:** barista- specialista na kávu, barman- specialista na nápoje a jejich mixologii, commis- pomocný číšník, sommelier- specialista na vína

**hodnocení:** maximální počet bodů 4

### Příloha III. Dotazník pro žáky

Postup při vyplňování dotazníku: tebou vybrané odpovědi zakroužkuj př. spíše ano

ano  
 spíše ano  
ne  
nevím

#### Hodnocení učitele:

1. Byl výklad učiva a ukázka praktické činnosti od učitele srozumitelný?

spíše ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

2. Byl učitele na laboratorní cvičení dostatečně připraven?

spíše ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

3. Uměl učitel odpovědět a reagovat na dotazy?

spíše ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

4. Uměl učitel zaujmout pozornost?

spíše ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

Napiš celkovou známku, kterou bys ohodnotil učitele při laboratorním cvičení  
(hodnotící škála 1-5, jako klasifikace ve škole, 1- výborný, 5- nedostatečný)

.....

## Hodnocení laboratorních cvičení:

5. Bylo pro tebe laboratorní cvičení přínosné?

spíše ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

6. Bylo laboratorní cvičení dobře organizované?

spíš ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

7. Měl jsi dostatek času na vyzkoušení si každé dovednosti?

spíše ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

8. Pomohlo laboratorní cvičení při vytvoření si představy o praktických závěrečných zkouškách?

spíše ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

Napiš celkovou známku, kterou byste ohodnotili laboratorní cvičení  
(hodnotící škála 1-5, jako klasifikace ve škole, 1- výborný, 5- nedostatečný)

.....

## Hodnocení výukových materiálů:

9. Jsou obdrženy výukové materiály užitečné?

spíše ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

10. Využijte výukové materiály při přípravě k závěrečným praktickým zkouškám?

spíše ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

11. Je text výukového materiálu jazykově pochopitelný?

spíše ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

12. Myslíš, že ti doplňující otázky pomohli při procvičení si a pochopení dovednosti?

spíš ano  
ano  
spíše ne  
ne  
nevím

Napiš známku, kterou byste ohodnotili kvalitu výukových materiálů  
(hodnotící škála 1-5, jako klasifikace ve škole, 1- výborný, 5- nedostatečný)

.....

**Příloha IV. Dotazník pro učitele-** využívání učebních materiálů v hodinách odborného výcviku

Vážená kolegyně, kolego,

jsem učitelkou odborného výcviku na Střední škole obchodu, služeb, řemesel a Jazykové školy s právem státní jazykové školy. Bohužel se nemohu tento rok z pracovních důvodů zúčastnit tohoto odborného semináře pořádaným CBA, proto prostřednictvím svých kolegyň se Vám do rukou dostala tato prosba o vyplnění dotazníku nacházejícího se níže.

Studuji třetím rokem na Jihočeské univerzitě obor Učitelství odborných předmětů. Moje bakalářská práce, ponese název **Návrh učebnice pro praktické vyučování pro obor číšník/ servírka**. Jelikož obor gastronomie je velice obsáhlý, v bakalářské práci se zaměřím pouze na nejdůležitější témata, využitelná v **běžném restauračním provozu**, která jsou podstatná pro budoucí povolání a uplatnění žáků v praxi.

Tímto Vás prosím o vyplnění krátkého dotazníku, který mi pomůže lépe vybrat nejdůležitější průřezová témata, která by v této odborné práci neměla chybět. Jako poděkování za vyplnění dotazníku, Vám ráda svou práci poskytnu k Vaším potřebám. V případě, že máte na Vaší škole kolegy, kteří by byli ochotni dotazník také vyplnit, prosím o uvedení názvu Vaší školy, kam později elektronicky dotazník zašlu.

Abych Vám mohla zhotovený návrh učebnice zaslat, prosím o uvedení emailové adresy.

Předem děkuji,

s pozdravem Havlíčková Nad'a

---

V tomto dotazníku se prosím nejvíce zaměřte na otázku č. 4, právě otázka č. 4 je pro mě velice podstatná.

Vaše odpovědi kroužkujte.

---

**1) Kde probíhá odborný výcvik žáků, na kterém právě působíte?**

- a) školní jídelna
- b) školní restaurace
- c) smluvní pracoviště
- d) jiné: (napište jaké)

**2) Používáte ve svých hodinách výukové materiály?**

a) ano

b) ne

**3) Pokud ano, jaké?**

a) vlastnoručně zpracované materiály

b) učebnice (napište jaké)

c) školní učební materiály

c) jiné: (napište jaké)

**4) Kdybyste měli možnost učebnici sami vytvořit, jaká témata považujete v odborném výcviku a běžném restauračním provozu za nejdůležitější, která by v dobře napsané učebnici neměla chybět?**

**5) Máte v hodinách odborného výcviku dostatek času k probírání učební látky i po stránce teoretické?**

a) ano, kolik? A) denně

B) 2x týdně

C) 1x týdně

D) 1x za měsíc

b) ne

**6) Používají žáci v hodinách odborného výcviku sešit na odborný výcvik, ve kterém si za pomoci učitele tvoří vlastní výukový materiál?**

a) ano

b) ne

Vaše e-mailová adresa:

Název školy:

Děkuji za spolupráci



**Střední škola obchodu, služeb a řemesel a  
Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky,  
Tábor, Bydlišského 2474**



## **Učební materiál pro LABORATORNÍ CVIČENÍ**

**Vypracovala: Nad'a Havlíčková**



## Obsah

<b>1</b>	<b>Restaurační způsob obsluhy .....</b>	<b>2</b>
1.1	Jednoduchá obsluha .....	2
1.2	Složitá obsluha .....	2
<b>2</b>	<b>Práce číšníka u stolu hosta .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Základní pravidla při práci u stolu hosta a základní pravidla při práci u praktických závěrečných zkoušek .....</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>Snídaně.....</b>	<b>5</b>
4. 1	Způsoby prodeje .....	5
4. 2	Druhy snídaní .....	5
<b>5</b>	<b>Podávání banánu .....</b>	<b>8</b>
<b>6</b>	<b>Míchání salátu .....</b>	<b>11</b>
<b>7</b>	<b>Flambování palačinek .....</b>	<b>16</b>
<b>8</b>	<b>Vykošťování pstruha .....</b>	<b>20</b>
<b>9</b>	<b>Dranžírování kuřete .....</b>	<b>22</b>
<b>10</b>	<b>Základní informace o víně .....</b>	<b>25</b>
<b>11</b>	<b>Servis bílého a růžového vína .....</b>	<b>27</b>
<b>12</b>	<b>Základní informace o šumivých vínech .....</b>	<b>29</b>
<b>13</b>	<b>Servis šumivého vína .....</b>	<b>31</b>
<b>14</b>	<b>Dekantace červeného vína .....</b>	<b>32</b>
<b>15</b>	<b>Míchání nápoje .....</b>	<b>34</b>
<b>16</b>	<b>Základní informace o kávě .....</b>	<b>36</b>
<b>17</b>	<b>Příprava kávy .....</b>	<b>37</b>
	<b>Použitá literatura .....</b>	<b>39</b>

# 1 Restaurační způsob obsluhy

## Způsoby obsluhy = technika práce číšníka

**1.1 Jednoduchá obsluha** – číšník zakládá pokrmy včetně příloh bez jakékoliv úpravy přímo před hosta:

- **základní forma** jednoduché obsluhy – přílohy jsou přímo na talíři
- **vyšší forma** jednoduché obsluhy – teplé přílohy se podávají zvlášť, pokrmy na objednávku se mohou podávat na mísách, příloha a šťáva zvlášť, host si pomocí překládacího příboru sám překládá

**1.2 Složitá obsluha** – pokrmy i přílohy se expedují z kuchyně na mísách

a v miskách ke stolu hosta. Číšníci používají servírovací stolky a vozík a všechny pokrmy se překládají:

- **základní forma** složité obsluhy – číšník překládá pokrmy před hostem na servírovacím stolku, zbytek pokrmů se přihřívá (anglický a francouzský servis)
- **vyšší forma** složité obsluhy – číšník dohotovuje pokrm přímo u stolu hosta – flambování, dranžírování, vykošťování. Host si sám upravuje a ochucuje pokrm, jako např. fondue.

## 2 Práce číšníka u stolu hosta

### Vyšší forma složité obsluhy

Je jedna z nejnáročnějších způsobů obsluhy. Řadíme ji do restauračního způsobu obsluhy, konkrétně do vyšší formy složité obsluhy. Klade velký důraz na kvalifikaci, profesionalitu, odbornost číšníků, čas, vybavenost restaurace, sebranost personálu a na přípravu pracoviště. Proto se využívá pouze ve špičkových restauracích, pro zpestření běžné obsluhy a jako zajímavá show pro zákazníky (Salač, 1996, s. 89). Bohužel vyšší forma složité obsluhy v podobě dohotovování pokrmů u stolu hosta není v dnešní době příliš využívána, moderním trendem se stává celková příprava pokrmu kuchařem a jeho následná kompletace pokrmů na talíř. I přesto je nutností se s těmito dovednostmi seznámit, prakticky si je vyzkoušet, protože číšník by měl ovládat některé dovednosti kuchaře a kuchař určitá pravidla servisu (Hrbková, 2012, s. 119).

Do dohotovování pokrmů u stolu hosta řadíme:

- dochucování pokrmů (šťávy, omáčky)
- míchání pokrmů (tatarský biftek, tatarák z lososa, červené řepy, saláty, špagety aj.)
- flambování (palačinek, masa, zeleniny, ovoce aj.)
- dranžírování- drůbeže
- filírování- masa
- vykošťování ryb
- podávání ovoce
- příprava fondue
- barbecue

Práce u stolu hosta není spjata jen s dohotovováním pokrmů, ale do této kategorie též patří:

- servis bílého, růžového, šumivého vína
- dekantace červeného vína
- míchání nápojů

### 3 Základní pravidla při práci u stolu hosta a základní pravidla při práci u praktických závěrečných zkoušek

Před přípravou inventáře je nutné **provést hygienu** především rukou, chrupu a celkovou úpravu zevnějšku.

Před samotným zahájením práce, je nutné **připravit pracovní stůl (keridon)** a ujistit se, že máme všechny inventář popř. suroviny, dostatek překládacích příborů v kapsách apod. Dále je potřeba **připravit stůl pro hosty** (ubrousky, konzumační příbory, pečivo). Těsně před zahájením dohotovování **přinést hlavní ingredienci** např. pstruh, kuře.

V úvodu práce **stát vzpřímeně s příručníkem**, hostovi **se představit a představit dovednost, kterou budu předvádět**. Dbát na spisovnost jazyka při konverzaci. Po celou dobu **udržovat s hostem kontakt** (popisovat a odůvodňovat postup při práci). Pracovat rychle, profesionálně a dodržovat společenská pravidla obsluhy. **Závěrečný pokrm popř. nápoj hostovi v příručníku odprezentovat.**

## 4 Snídaně

Podávání snídaní patří mezi nejnáročnější úkoly obsluhy. Důvodem je široký sortiment podávaných nápojů a pokrmů, časový tlak ze strany hosta a nárazový charakter.

Jedná se o první jídlo, s kterým se host ve veřejném stravování setkává. Nabízí se ve snídaárnách, hotelových restauracích a halách, v kavárnách a výjimečně i v samoobslužných restauracích. Obvykle se podávají od 6:00 – 10:00 hodin. Podávány ale bývají i v podobě tzv. **brunche** - pozdní snídaně a to v době od 10:00 – 11:30 hodin.

### 4.1 Způsoby prodeje:

- **A´ la carte** - nabídka ze snídaňového lístku
- **A´ la menu** - výběr ze snídaňového menu
- **Table de hote** - volný výběr z nabídkových stolů za předem stanovenou cenu
- **Snídaňový vozík** - forma table de hote

### 4.2 Druhy snídaní:

- **jednoduchá (základní)** – teplý nápoj, pečivo, máslo, džem (med)
- **složitá** – jednoduchá snídaně + vydatný pokrm, ovocná nebo zeleninová šťáva
- **sektová** – vydatný teplý pokrm, pečivo, malá láhev šumivého vína. Pro opoždělé hosty
- **slavnostní** – složitá snídaně, přípitek (sekt, koňak), pokrmy se podávají na společných mísách, teplé nápoje v konvicích. Při setkání politiků, před odletem letadla.
- **etážová** - host si podle snídaňového lístku objedná. List, ve kterém uvede svoje přání, pověsí na vnější stranu pokojových dveří nebo zatelefonuje. Obsluha požadavek realizuje na plato nebo pojízdný vozík. Objednávku prostírá tak, jako by host seděl u stolu, teplé pokrmy se přikryjí glošem (speciální poklop na talíře, který drží teplo). Připravenou snídani odnáší personál na hotelový pokoj
- **cizinecká** - složitá snídaně podle určitých zvyklostí s charakterem národní kuchyně:
  - **francouzská** – croissant s máslem a zavařeninou, káva s mlékem.
  - **řecká** – pikantní snídaně, smetanový sýr, olivy, syrová zelenina, silná káva

- **německá** – překapávaná káva, sklenice mléka, chléb či houska s uzeninou, marmeláda
- **italská** – sladké pečivo, jogurt, espresso káva
- **ruská** – vejce, obilné kaše, sladké bliny, pelmeně, plněné zelí, nakládané kyselé okurky, zelí, pijí čaj ze samovaru, kávu s mlékem a zakysané mléčné výrobky.
- **americká** – překapávaná káva, vaječná jídla, omelety, fazolky v rajčatové omáčce, sladké pečivo, palačinky, lívance, čerstvé ovoce, slanina s vejcem
- **anglická** – silný čaj, bifteky, šunka s vejci, anglický pudink, toasty, přírodní šťávy.

Nákres a popis jednoduché snídaně:



Nákres a popis složité snídaně:



## 5 Podávání banánu

Založení inventáře hostovi - **ubrousek, moučnickový příbor.**

Postup:

- **Banán přinášíme** na masovém talíři, s příručníkem **prezentujeme**, překládacím příborem **přeložíme na prkénko.**
- **Odkrojíme oba konce banánu** a přeložíme je na dezertní talíř na zbytky.
- Nožem **nařízíme** dvěma řezy **horní část slupky** (nesmíme nakrojit dužinu).
- Překládacím příborem pomocí lžice **odloupneme slupku namotáním na vidličku** a překládacím příborem slupku přeložíme na dezertní talíř na zbytky.
- **Banán** ze slupky překládacím příborem **vyndáme** a **rozkrojíme** podélně napůl, v případě, že nám banán po prkénku klouže, prkénko posypeme moučkovým cukrem.
- **Půlky banánu přeložíme na talíř, dozdobíme** šlehačkou, čokoládou a čerstvou bylinkou, prezentujeme a hostovi z pravé strany přineseme.

Nákres a popis





**Doplňující otázky:**

**Jaký je konzumační příbor na banán?**

- a) koktejlový                      b) moučnickový                      c) dezertní

**V případě, že nám banán při rozkrajování na prkénku klouže tak:**

- a) namočíme nůž do vody    b) vyměníme nůž za jiný  
c) posypeme prkénko moučkovým cukru

**Foto postup:**

1. Odřízneme špičku banánu



2. Nařízneme horní část slupky banánu



3. Nařízneme spodní část slupky banánu



4. Slupku namotáme na vidličku



5. Slupku odloupneme od banánu



6. Banán vyjmeme



7. Banán rozkrojíme podélně na půlku



8. Banán přeložíme na talíř na servis



9. Banán dozdobíme šlehačkou



10. Banán dozdobíme horkou čokoládou



11. Banán prezentujeme



## 6 Míchání salátu

### Listový salát s pečeným kuřecím masem, ananasem a koprovým dresinkem

Založení inventáře hostovi - **ubrousek, dezertní příbor, pečivový talířek**

Na degustaci - **2x dezertní talíř, 2x mistička, 2x kávová lžička, 2x ubrousek**

Ingredience na 4. porce:

- 200g listové saláty (např. ledový salát, rukola, polníček aj.)
- 200g pečeného kuřecího masa
- 200g ananasu
- 8 ks cherry rajčat
- ½ citrónu
- olivový olej
- dresing:
  - 100g jogurtu
  - 1 lžice dijónské hořčice
  - 50 g majonézy
  - 1 lžice sekaného kopru
  - sůl, pepř

Postup:

- Všechny suroviny máme připravené v miskách s talířkem a ubrouskem.
- K míchání salátu používáme velkou skleněnou mísu a salátový příbor.
- **Jednotlivé suroviny** hostům s příručníkem **prezentujeme a vkládáme** překládacím přiborem **do mísy**, začínáme listovým salátem.
- **Citrónem** napíchnutým na vidličce točením salát **zakápneme** a lehce **polijeme olivovým olejem**, vše **promícháme**.
- Na přípravu dresinku máme samostatnou miskou, také **všechny suroviny na dresink vkládáme lžicí** do misky a s příručníkem prezentujeme.
- **Dochutíme** solí a pepřem, metličkou **promícháme**.

- Hotový dresink **přeložíme do mísy se salátem, promícháme.**
- Promíchaný salát s dresinkem **necháme ochutnat hostitele** (nandáme malou degustační porci do mističky, položíme na dezertní talířek společně s ubrouskem a kávovou lžičkou).
- Po odsouhlasení nebo případném dochucení **servírujeme hostům** na talíř, **dozdobíme.**

Nákres a popis:



**Doplňující otázky:**

**Konzumačním příborem na tento salát je:**

- a) koktejlový příbor                      b) masový příbor                      c) dezertní příbor

**Salátový příbor je:**

- a) překládací příbor                      b) masový příbor  
c) velká dvojjzubá vidlička a velká lžíce

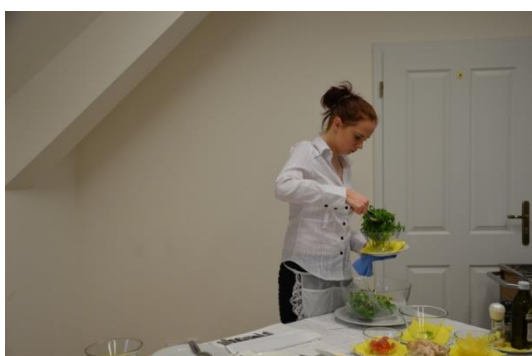
Foto postup:



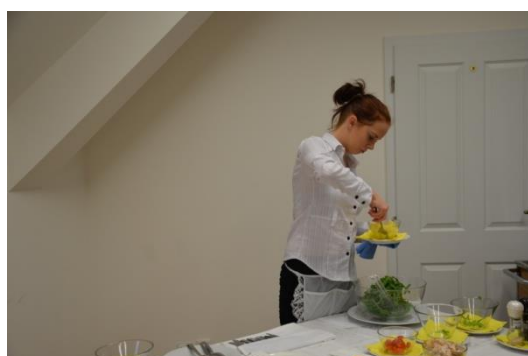
1. Přeložíme první druh salátu



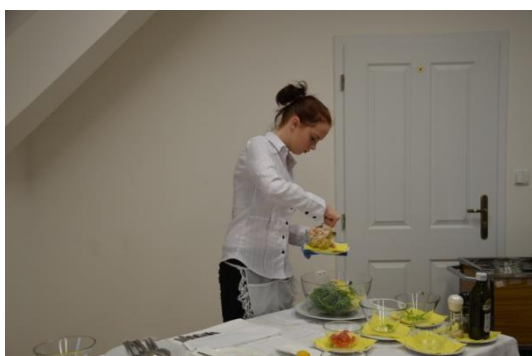
2. Přeložíme druhý druh salátu



3. Přeložíme ananas



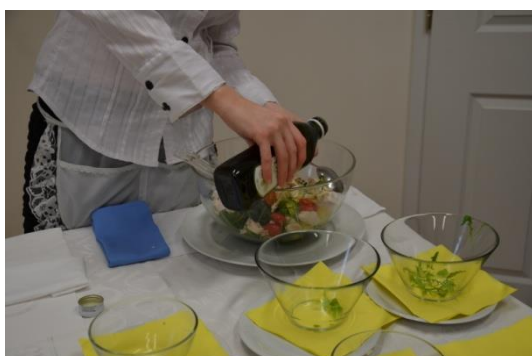
4. Přeložíme kuřecí maso



5. Přeložíme cherry rajčata



6. Zakápneme olivovým olejem



7. Promícháme



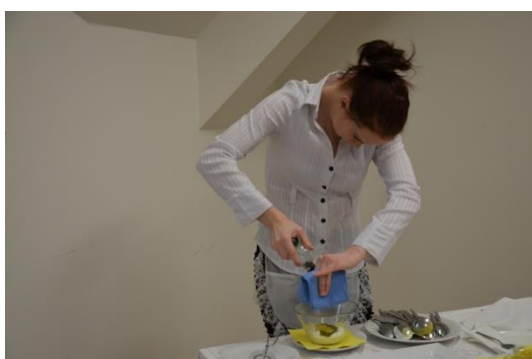
8. Připravíme dresing- přeložíme majonézu



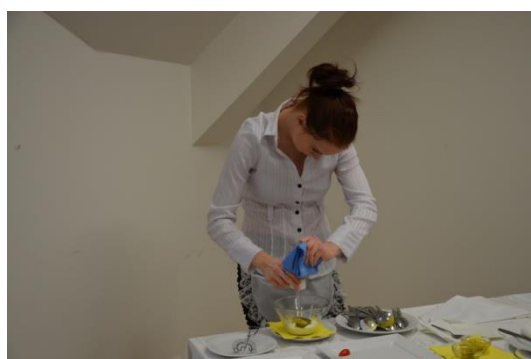
9. Přeložíme jogurt, hořčici, kopr



10. Dochutíme solí



11. Dochutíme pepřem



12. Promícháme



13. Dresing přeložíme do salátu



14. Salát opět promícháme



15. Servírujeme, prezentujeme



## 7 Flambování palačinek

### Flambované palačinky s pomerančem a kokosovým posypem

Založení inventáře hostovi - **ubrousek, moučnickový příbor**

Ingredience na 2 porce:

- 2 ks palačinek
- 1 polévková lžíce cukr krystal
- 20 g másla
- půl citronu
- 8 cl pomerančového džusu
- 2 cl griotky
- 30 g pomerančů
- na posypání strouhaný kokos
- 2 cl vodky
- ozdoba: šlehačka, čerstvá bylinka, plátek pomeranče

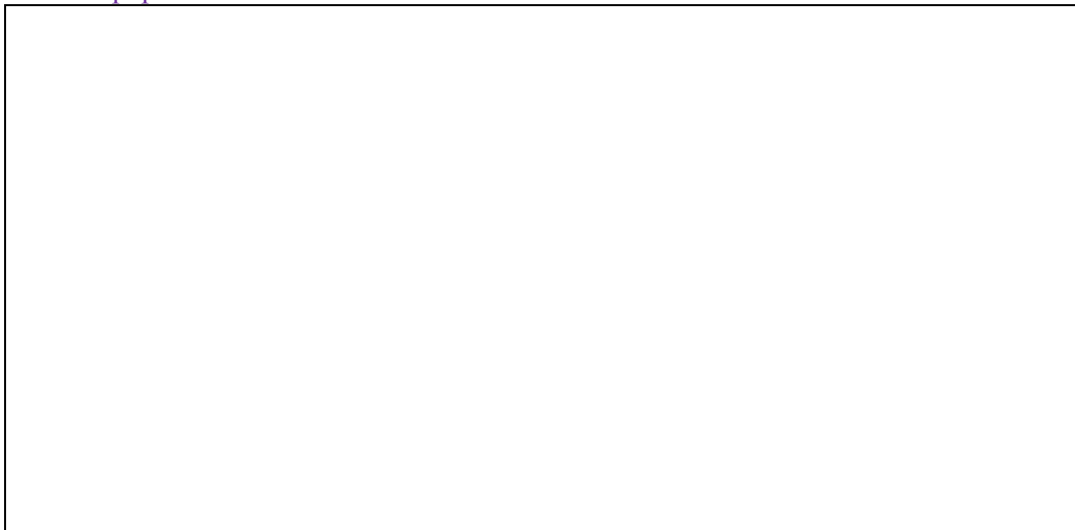
Postup:

- Na pánvi **zkaramelizujeme** polévkovou lžící cukru **krystal**, pomocí měsíčku citronu napíchnutého na vidličce mícháme, abychom karamel nespálili.
- **Zjemníme máslem** a opět citronem mícháme.
- **Vytvoříme koktejl**: přilijeme 8 cl pomerančového džusu, 2 cl griotky a koktejl provaříme.
- Na vidličku pomocí lžíce **namotáme palačinku a přeložíme do pánve** s koktejlem, **naplníme krájenými pomeranči, posypeme kokosem, palačinku přehneme na půl a na čtvrt.**
- Stejným způsobem **vložíme** na pánev **druhou palačinku, naplníme, přehneme.**
- Palačinky sesuneme na jednu stranu pánve, zesílíme plamen, **palačinky polijeme 2 cl vodky, pánev nahneme a propojíme s ohněm- flambujeme.**



- Přeložíme na talíř, zdobíme šlehačkou, čerstvou bylinkou a plátkem pomeranče.

Nákres a popis:



**Doplňující otázky:**

**Na flambování je nejvhodnější:**

- a) likér                      b) pálenka                      c) víno

**Při flambování palačinek nejprve:**

- a) rozpustíme máslo      b) vytvoříme koktejl      c) zkaramelizujeme cukr

Foto postup:

1. Na rozpálenou pánev přeložíme cukr



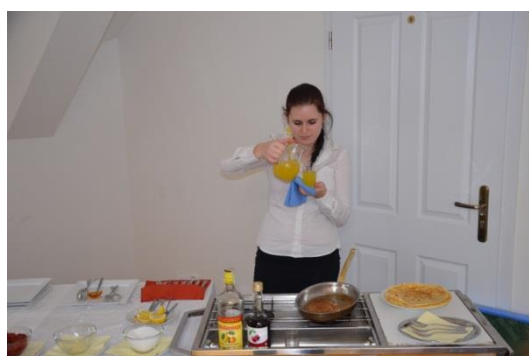
2. Cukr necháme zkaramelizovat



3. Přeložíme máslo, necháme rozpustit



4. Přilejeme džus



5. Přilejeme griotku



6. Přeložíme palačinku



7. Palačinku v koktejlu otočíme



8. Palačinku naplníme



9. Palačinku naplníme



10. Palačinku složíme do šátečku



11. Palačinku polijeme destilátom



12. Flambujeme



## 8 Vykošťování pstruha

Založení inventáře hostovi - **ubrousek, rybí příbor, talířek na kosti, pečivový talířek**

Postup:

- Pstruha přinášíme na rybí míse, s příručníkem prezentujeme.
- Překládacím přiborem **pstruha přeložíme na prkénko** (hlavou vlevo, hřbetem k hostovi).
- Na vykošťování používáme rybí příbor.
- **Odstraníme** všechny **ploutve**- nejprve hřbetní (kromě ocasní), ploutve přeložíme na talířek určený na zbytky.
- **Provedeme řez za hlavou a po celé délce hřbetu** od hlavy **až po ocasní ploutev**, nožem **filátka oddělíme** od páteře, **přeložíme**.
- Páteř vyjmáme vidličkou, nachycením mezi zuby v těsné blízkosti **ocasní ploutve**, nožem odstraníme ocasní ploutev a **páteř namotáme na vidličku i s hlavou**.
- **Páteř rozložíme na prkénku, filátka přeložíme na talíř**, z hlavy **vyjmeme** špičkou nože **líčka** a umístíme je na filátka.
- **Podlijeme šťávou, dozdobíme** bylinkou a měsíčkem citrónu, **prezentujeme** a přinášíme z pravé strany hostovi.

Nákres a popis:



**Doplňující otázky:**

**Na vykošťování pstruha používáme:**

- a) překládací příbor                      b) masový příbor                      c) rybí příbor

**Kde se nacházejí líčka u pstruha:**

- a) u ocasu                      b) v horní části u páteře                      c)                      u

hlavy

## 9 Dranžírování kuřete

Založení inventáře hostovi - **masový talíř, ubrousek, masový příbor, pečivový talířek, oplachovač prstů, pečivo**

Postup:

- Mísu s kuřetem přinášíme na míse a prezentujeme.
- Kuře **překládáme** na prkénko nožem vnořeným do břišní dutiny, krkem k nám páteří dolů.
- **Oddělíme levé** stehno vypáčením vidličkou (kuře přidržujeme nožem), popř. odřízneme kůži, v případě, že je stehno velké, překrojíme v kloubu na dvě části a přeložíme na mísu.
- Zapíchneme vidličku do páteře a **odřízneme** nožem **pravé stehno**.
- **Odkrojíme levé křídlo** i s kouskem masa (nad křídelní kostí), totéž provedeme na straně druhé.
- Zbylou část masa (**prsa**) na prsní kosti uvolníme řezem po celé délce až ke krku, **sloupneme** překládacím příborem (vidličkou) celou prsní část a překrojíme napůl.
- **Vyjmeme ústřice** (malá část masa v páteři nedaleko od stehenních kloubů), přeložíme.
- **Naporcované kuře prezentujeme**, a **z levé strany překládáme hostovi** na předem založený talíř, podléváme rozpuštěným máslem.

Nákres a popis:





5. Odkrojíme levé křídlo i s kouskem masa



6. Přeložíme



6. Odkrojíme pravé křídlo i s kouskem masa



7. Nožem provedem řez mezi prsy



8. Levé prso odělíme od kosti



9. Pravé prso odělíme od kosti, přeložíme



10. Vyjmeme ústřice, přeložíme





## 10 Základní informace o víně

Víno je alkoholický nápoj vyrábění z hroznů Révy vinné  
Pěstitelské podmínky - **slunné polohy, jižní svahy**

*Vinařská oblast Čechy*- Mělnická, Litoměřická podoblast

*Vinařská oblast Morava*- Znojemská, Mikulovská, Velkopavlovická

*Pěstování vína v Evropě*: Francie, Itálie, Slovensko, Španělsko, Portugalsko aj.

*Pěstování vína ve světě*: Austrálie, Afrika, Jižní Amerika aj.

Vinařství: **Vinařství Baloun, Vinařství Réva Rakvice, Vinařství Marcinčák,  
Vinařství U Kapičky**

Výroba vína:

- 1) sklizení hroznů
- 2) příprava rmutu a moštu
- 3) kvašení a dokvašování
- 4) školení a stáčení

Dělení vín podle barvy:

- červená- modré hrozny
- bílá- bílé hrozny- bez nakvašování
- růžová- modré hrozny- s nakvašováním

Dělení podle obsahu cukru:

- suchá
- polosuchá
- polosladká
- sladká

**Kategorie vín podle kvality (podle obsahu cukru v hroznech, v době jejich sklizně):**

- stolní vína
- zemská vína
- jakostní víno- jakostní odrůdové, jakostní známkové
- jakostní vína s přívlastkem:
  - kabinetní víno
  - pozdní sběr
  - výběr z hroznů
  - výběr z bobulí
  - výběr z cibéb
  - ledové víno
  - slámové víno

**Svatomartinská vína:**

První mladá vína daného ročníku, určená k rychlé spotřebě, nevhodná k archivaci, která jsou na trh uváděna v jednotný termín a to 11. listopadu v 11. hodin.

**Odrůdy červených vín:**

Modrý Portugal, Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Merlot, André aj.

**Odrůdy bílých vín:**

Muškat moravský, Rulandské šedé, Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský aj.

**Teploty vín:**

- Bílá vína 8 – 12°C
- Červená vína 16 – 19°C
- Růžová vína 8 – 12°C

## 11 Servis bílého a růžového vína

- **Víno přinášíme v tubusu** s příručníkem. Zeptáme se hostů, kdo z nich bude hostitel. **Víno vyndáme z tubusu, otřeme.** Hostiteli lahev s vínem **prezentujeme**- představíme (s lahví musí být manipulováno opatrně, usazeniny v lahvi se nesmí rozvířit), víno si položíme na levou paži do příručníku, přistoupíme k hostiteli z levé strany a lahev s vínem mu představíme (odrůda, ročník, vinařství, oblast, podoblast, jakostní zařazení chuť a stručná charakteristika vína).
- Lahev s vínem vložíme zpět do tubusu. Z horní části lahve číšnickým nožem **odřízneme a odtraníme kapsli.** Lahev **otevíráme** číšnickým otvírákem navrtáním korku do 2/3, korek opatrně z lahve vytáhneme, ke korku přičichneme, následně korek odvrtáme, tak abychom nenarušili vůni usazenou na korku. **Korek odložíme na podšálek** pro hosta a doneseme hostiteli k posouzení. **Otřeme** ubrouskem **hrdlo lahve.**
- Z lahve **nalijeme malé množství vína** do skleničky **pro sommelierra**, zrakem a čichem posoudíme, zda je víno v pořádku **a přelijeme do skleničky pro hosta, skleničku zaviníme a přelijeme do další skleničky**, kterou také zaviníme. Zavinujeme tolik skleniček, kolik máme hostů. Z poslední zaviněné skleničky **přelijeme víno zpět do skleničky pro sommelierra.** Zády k hostům, **víno ochutnáme.**
- Pokud je víno v pořádku, **naléváme z pravé strany hostiteli** do předem založené sklenici malé množství **na degustaci**
- Po odsouhlasení **naléváme ostatním hostům** a opět doléváme hostiteli
- **Lahev vložíme zpět do tubusu**, poklidíme keridon a popřejeme příjemný zážitek s vínem

Nákres a popis:



**Doplňující otázky:**

**Teplota bílého a růžového vína je:**

a) 4 – 6°C

b) 8 – 12°C

c) 16 – 18°C

**Tubus je:**

a) nádoba na víno s ledem   b) sklenička na degustaci   c) izolační obal na víno

## 12 Základní informace o šumivých vínech

Šumivé víno se vyrábí z mladých vín, používají se dvě výrobní metody:

- **metoda klasická (tradiční), kvašení v lahvích (9 měsíců- 3 roky)**
- **kvašení v tancích Charmatova metoda (nejméně 60 nebo 120 dnů)**

Druhy šumivých vín:

- Šampaňské víno - je vyráběno výhradně ze tří odrůd (Chardonay, Pinot Noir, Pinot Meunier) pěstovaných ve francouzské oblasti Champagne. Při výrobě se používá druhotné kvašení. První kvašení probíhá v kádích, druhé kvašení v lahvi
- Sekt - vyrábí se metodou tradiční nebo metodou v tancích, ovšem vinné hrozny na výrobu sektu mohou být různých odrůd

Dělení podle obsahu cukru:

- brut- extra suché
- sec- suché
- demi sec- polosuché
- doux- sladké

Teplota podávání – 4° - 8°C

Sklenička na servis typu - **miska, flétna**

Perlivá vína:

Jsou vyráběná sycením oxidem uhličitým a neřadíme je do vín šumivých. Nejznámější jsou italská vína Prosecco a Lambrusco.

Nákres a popis:



**Doplňující otázky:**

**Teplota šumivého vína je:**

- a) 4 - 8°C                      b) 8 - 12°C                      c) 12 - 18°C

**Agrafa je:**

- a) korek u šumivých vín    b) košíček na korku    c) etiketa na víně

## 13 Servis šumivého vína

- **Šumivé víno přinášíme v chladiči na sekt** s přiloženým příručníkem, hostům z pravé strany založíme skleničky. Zeptáme se hostů, kdo z nich bude hostitel. **Víno vyndáme z chladiče, otřeme** (s lahví musí být manipulováno opatrně) víno si položíme na levou paži do příručníku, přistoupíme k hostiteli z levé strany a lahev s vínem **prezentujeme**- představíme (odrůda, ročník, vinařství, oblast, chuť a stručná charakteristika vína).
- Lahev stojí v nádobě s ledem, **uřízneme a odstraníme horní část kapsle**.
- **Lahev vytáhneme z ledu, otřeme. Lahev držíme nakloněnou v úhlu 45°** a hrdlo namíříme směrem od hostů. Palcem přidržujeme zátku a druhou rukou **uvolňujeme agrafu**. Agrafu sejmeme a odložíme na talířek.
- Obnaženou zátku pevně uchopíme příručníkem, druhou rukou obejmeme dno lahve. **Točením lahve** jedním směrem uvolníme pokud možno **tiše zátku**, začistíme hrdlo příručníkem.
- Zrakem a následně čichem **zkontrolujeme zátku**, odložíme na talířek a **přineseme hostiteli**.
- **Nalijeme malé množství vína do degustační skleničky**, víno si prohlédneme, k vínu přičichneme a **ochutnáme**
- Pokud je víno v pořádku, **naléváme z pravé strany** hostiteli do předem založené sklenici malé množství **na degustaci**.
- Po odsouhlasení **naléváme ostatním hostům** a opět doléváme hostiteli.
- **Lahev vložíme zpět do chladiče**, přikryjeme čistým plátěným ubrouskem, poklidíme keridon a popřejeme příjemný zážitek s vínem.

<https://www.youtube.com/watch?v=w9D6owz8W2s>

## 14 Dekantace červeného vína

- V úvodu **zapálíme svíčku** (zápalku zapalujeme zády k hostům, nesfukujeme, ale mávnutím ruky uhasíme, odložíme na podšálek, později budeme ještě používat).
- Zeptáme se hostů, kdo z nich, bude hostitel. Lahev s vínem hostiteli **prezentujeme**- představíme (s lahví musí být manipulováno opatrně, usazeniny v lahvi se nesmí rozvířit), víno si položíme na levou paži do příručníku, přistoupíme k hostiteli z levé strany a lahev s vínem mu představíme (odrůda, ročník, vinařství, oblast, podoblast, jakostní zařazení chuť a stručná charakteristika vína).
- Z horní části lahve číšnickým nožem odřízneme a odtraníme kapsli. Lahev **otevíráme** číšnickým otvírákem navrtáním korku do 2/3, korek opatrně z lahve vytáhneme, ke korku přičichneme, následně korek odvtáme, tak abychom nenarušili vůni usazenou na korku. Korek odložíme na podšálek pro hosta a doneseme hostiteli k posouzení. Otřeme ubrouskem hrdlo lahve.
- Z lahve nalijeme malé množství vína do sklenky pro sommeliera, zrakem a čichem posoudíme, zda je víno v pořádku a přelijeme do karafy. Karafu **zaviníme** a následně přeléváme do jednotlivých skleniček pro hosty, které také zaviníme a nakonec přelijeme zpět do skleničky pro sommeliera. Zády k hostům, víno ochutnáme.
- Šetrně a pomalu **přelijeme víno** z lahve do karafy nad plamenem svíčky, která nám pomáhá zpozorovat blížící se usazeniny.
- Z karafy nalijeme malé množství hostiteli na degustaci, po odsouhlasení za pomoci příručníku naléváme do zbylých skleniček, na tácku rozneseme hostům a dolijeme hostiteli.
- Na závěr **svíčku uhasíme** druhou stranou použité zápalky, poklidíme pracovní keridon a popřejeme hostům příjemný zážitek s vínem



Nákres a popis:



**Doplňující otázky:**

**Před zaviňováním karafy a skleniček, odlijeme nejprve malé množství vína:**

- a) do karafy      b) do degustační skleničky      c) do skleničky pro hosta

**Jak teplotu má červené víno?**

- a) 8 - 12°C      b) 20 - 22°C      c) 16 – 19°C

## 15 Míchání nápoje

### Virgin Colada

Ingredience 2 porce:

- 20 cl ananasový džus
- 2 cl Monin kokosový
- 2 cl smetany
- led
- ozdoba ananas

Příprava v šejkru:

- Skleničky a šejkr naplníme ledem, pomocí frapovací tyčinky vyfrapujeme.
- Pomocí straineru scedíme přebytečnou vodu z šejkru.
- Do šejkru pomocí odměrek nalijeme všechny ingredience, prezentujeme.
- Dbáme, abychom víčka z lahví nepokládali na stůl, ale vždy drželi v ruce.
- Než budeme ingredience v šejkru míchat, vysypeme led ze skleniček a skleničky naplníme ledem čerstvým (používáme příručník) cca. 7 kostek ledu.
- V šejkru ingredience promícháme a pomocí straineru nalijeme do skleniček, naléváme střídavě, abychom měli v každé sklenici stejný objem.
- Výsledný drink pomocí kleštiček dozdobíme plátkou ananasu, vložíme brčko, na příručníku prezentujeme a servírujeme hostovi na ubrousku

Nákres a popis:



**Doplňující otázky:**

**Co to je frapování:**

- a) ochlazování                      b) vysypávání ledu                      c) oteplování

**Co to je strainer:**

- a) nádoba na led                      b) barmanské sítko                      c) druh odměrky

## 16 Základní informace o kávě

### Historie

- Kávovník pochází z Etiopie, první zmínky se datují okolo 6. století.

### Pěstování

- Kávovník se pěstuje v tropickém a subtropickém pásmu.
- Řadí se mezi ovocné dřeviny.
- Nezralé plody mají zelenou barvu, dozralé červenou až fialovou.
- Zrna jsou schovaná v peckovicích, které připomínají třešně.
- Nejznámější druhy Arabica a Robusta.
- Cibetková káva (Kopi liwak)- pochází z Indonésie- nesbírá se na plantážích, ale v džungli na Sumatře, tuto kávu požívají cibetkové šelmy a tamní obyvatelé sbírají kávová zrna z jejich trusu. Cibetky jsou vybíravé a požívají pouze ta nejkvalitnější zrna, v břišku cibetky dojde k fermentaci, která má velký vliv na výslednou chuť kávy. Jeden šálek této kávy stojí v přepočtu 850 Kč.

### Sklizení kávy

- Po uzrání, přichází sběr- ruční, česání, strojový sběr

### Zpracování zrn

- Suchá, promývaná a polo-promývaná metoda

### Loupání leštění

### Vývoz zrna

### Pražení

### Mletí

## 17 Příprava kávy

### Espresso – 25 - 35 ml

- 7,2 g čerstvě namleté kávy
- 20 – 30 vteřin
- 9 barů
- 90°C
- pěchování silou 20 kg

### Ristretto - cca. 20 ml

### Espresso lungo - cca. 40 ml - stejné parametry jako espresso

- stejné parametry, jako espresso, ovšem dolité horkou vodou

### Cappucino

- espresso a napěněné mléko, pěna bez bublinek cca. 1 – 2 cm vysoká

### Caffé latte

- do velkého šálku
- nejsou oddělené vrstvy - mléčná pěna, espresso

### Caffé Latte Macchiato

- skládá se ze tří částí:
  - jemná mléčná pěna (2-3 cm)
  - dále vrstva espressa
  - teplé mléko

### Vídeňská káva

- velké espresso
- šlehačka

### Alžírská káva

- 2 cl vaječný likér
- velké espresso
- šlehačka

### Irská káva

- 2 cl ohřáté irské whisky
- velké espresso
- jemná (tekutější) šlehačka

### Ledová káva

- kopeček vanilkové zmrzliny
- ochlazené espresso

- šlehačka

**Doplňující otázky:**

**Dozrálé plody kávovníku mají:**

- a) zelenou barvu                      b) červenou barvu                      c) hnědou barvu

**Ristretto je:**

- a) dvojitě espresso                      b) espresso s mléčnou pěnou c) malá aromatická  
káva

## Použitá literatura

HRBKOVÁ, Zdeňka, 2015. *Nové stolničení v kostce*. 1. vydání. Úvaly: Ratio, Gastronomie. ISBN 978-80-86351-12-4.

SALÁČ, Gustav, 2001. *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.