

Návrh inovace praktického vyučování oboru Cukrář

Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce:
Mgr. Pavel Pecina, Ph.D.

Vypracovala:
Alena Nováková

Brno 2017

Zadání bakalářské práce (originál)

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto práci: **Návrh inovace praktického vyučování pro obor Cukrář v souladu s moderními trendy** vypracoval/a samostatně a veškeré použité prameny a informace uvádím v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, a v souladu s platnou Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací.

Jsem si vědom/a, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Brně dne 20. 5. 2017

Ráda bych tímto poděkovala panu Mgr. Pavlu Pecinovi, Ph.D. za cenné rady a připomínky, které mi poskytl při zpracování této bakalářské práce. Zároveň děkuji paní Ing. Marii Horáčkové, Ph.D., která mě odborně vedla v začátcích mé práce. Děkuji také své rodině za účinnou podporu.

Abstrakt

Tématem bakalářské práce je inovace praktického vyučování pro obor Cukrář na vybrané střední odborné škole. Hlavním cílem práce je vypracovat návrh inovace praktického vyučování pro obor Cukrář, který je souladu s moderními trendy cukrářské výroby s důrazem na výrobu pralinek. V teoretické části je věnována pozornost rámcovému vzdělávacímu programu pro daný obor, a to v přímé návaznosti na školní vzdělávací program. Součástí teoretické části práce je vymezení moderních trendů, popis výroby pralinek. Po prostudování odborných zdrojů jsou pro zpracování teoretické části použity následující metody, jako je tvorba výpisků, jejich analýza, srovnávání a syntéza. Cílem praktické části práce je zpracování návrhu inovace praktického vyučování, jehož východiskem je definování materiálních a didaktických pomůcek pro teoretickou přípravu, která samotné výrobě pralinek předchází. Dále jsou stanoveny zásady pro práci s čokoládou, návrh materiálního vybavení cukrářské dílny a zpracování výrobního postupu pro výrobu čokoládových pralinek v rámci praktického vyučování. V závěru je celý návrh inovace začleněn do školního vzdělávacího programu vybrané střední odborné školy. Na základě praktického ověření v podmínkách této školy je formulován závěr a doporučení pro pedagogickou praxi.

Klíčová slova

Obor Cukrář, inovace ŠVP, výroba pralinek, materiální a didaktické pomůcky, výrobní postup.

Abstract

The subject of this bachelor thesis is the innovation of practical teaching for the Confectioner branch at a selected secondary vocational school. The main aim of the thesis is to work out a proposal to innovate practical training for the Confectioner branch, which is in compliance with the modern trends of confectionery production focused on pralines production. In the theoretical part the attention is paid to the framework educational programme for the mentioned branch in direct connection with the school educational programme. A component of the theoretical part of the thesis is the definition of modern trends and the description of pralines production. After studying the professional sources, the following methods are used for processing of the theoretical part, such as the creation of notes, their analysis, comparison and synthesis. The aim of the practical part is the elaboration of a draft for the innovation of practical teaching based on the definition of material and didactic tools for theoretical preparation, which precedes the production of pralines itself. In addition, there are determined the principles of work with chocolate, the design of the equipment of a confectionery workshop and the production process of chocolate pralines in the context of practical teaching. At the end, the whole innovation draft is integrated into the school educational programme of the selected secondary vocational school. On the basis of the practical verification in the conditions of the selected secondary vocational school, there are formulated a conclusion and recommendations for the pedagogical practice.

Keywords

Confectioner branch, School educational program, production of pralines, material and didactic aids, production process

Obsah

1	Úvod	11
2	Cíle bakalářské práce	12
2.1	Cíle teoretické části práce	12
2.2	Cíle praktické části práce	12
3	Materiál a metodika zpracování	13
3.1	Materiál a metodika zpracování teoretické části práce.....	13
3.2	Materiál a metodika zpracování praktické části práce.....	13
4	Současný stav řešené problematiky	14
4.1	Historický vývoj cukrářského řemesla	14
4.2	Moderní trendy v cukrářské výrobě	17
4.3	Edukační proces žáků oboru Cukrář.....	18
4.3.1	Cíle a obsah vzdělávání	18
4.3.2	Charakteristika učebního oboru Cukrář	19
4.4	Postavení prakt. vyučování v učebních plánech a učebních osnovách	21
4.4.1	Učební plán	21
4.4.2	Učební osnovy oboru Cukrář	24
4.4.3	Teoretické předpoklady inovace osnov	26
4.4.4	Vliv zařazení práce s čokoládou na motivaci žáků cukrář. oboru	28
4.5	Práce s čokoládou.....	30
4.5.1	Historické mezníky.....	30
4.5.2	Výroba čokolády a pralinek.....	31
5	Praktická část a výsledky práce	34
5.1	Výzkumná sonda	34
5.2	Organizační a metodické pokyny	36
5.2.1	Návrh osnov „Základy práce s čokoládou a výroba pralinek“	36

5.2.2	Metodické postupy výuky	41
5.2.3	Metody a formy hodnocení práce žáků.....	45
5.2.4	Materiální a technické zabezpečení výuky.....	46
5.3	Obsahová stránka výuky	47
5.3.1	Základní technologické zásady a výrobní postupy	47
5.3.2	Možné problémy při výrobě pralinek a jejich eliminace	53
5.4	Ověření navrhovaných úprav v praxi na vybrané střední škole.....	55
5.4.1	Pohled na inovaci očima žáků	58
6	Diskuze	62
7	Doporučení pro pedagogickou praxi	64
8	Závěr	66
9	Seznam použité literatury	67

Seznam obrázků

Obr. 1	Elektrická rozpouštěcí vana	49
Obr. 2	Polykarbonátové a silikonové formy	50
Obr. 3	Dekorované pralinky	52
Obr. 4	Vyjádření k výroku zaměřenému na provedenou instruktáž	59
Obr. 5	Problematické fáze výroby pralinek vnímané žáky	60
Obr. 6	Pozitivní prožitky při výrobě pralinek	60
Obr. 7	Přínos znalosti výroby pralinek pro žáka	61

Seznam tabulek

Tab. 1	Týdenní dotace stěžejních předmětů v hodinách	23
Tab. 2	Osnovy odborného výcviku	27
Tab. 3	Navrhovaná úprava učebních osnov	41

1 Úvod

Tématem bakalářské práce je inovace osnov části praktického vyučování pro obor Cukrář na vybrané střední odborné škole, kde pracuji jako učitelka odborného výcviku. Hlavním cílem práce je vypracovat návrh inovace praktického vyučování pro obor Cukrář, který je souladu s moderními trendy cukrářské výroby s důrazem na výrobu pralinek. Toto téma bylo vybráno proto, že by měly být u žáka rozvinuty během studia všechny dovednosti, které mu umožní a usnadní se stát odborně připraveným absolventem, který je schopen plnit pracovní úkoly tak, jak to požaduje současný trh práce. Právě práce s čokoládou a výroba pralinek je obecně v učebních osnovách opomíjena, ačkoliv patří v současné době mezi dovednosti, které by měly být pro absolventa tohoto oboru klíčové. Sondou mezi budoucími zaměstnavateli bylo zjištěno, že by tato dovednost zvýšila šance na pracovní uplatnění absolventů.

V úvodu teoretické části je věnována pozornost vývoji cukrářského oboru a vymezení moderních trendů v cukrářské výrobě. V následné části je popsán edukační proces žáků tohoto oboru, který vychází z rámcového vzdělávacího programu (RVP) pro daný obor, a to v přímé návaznosti na školní vzdělávací program (ŠVP). Dále jsou formulovány teoretické předpoklady inovace části osnov praktického vyučování a je zde zmíněn motivační přínos inovace pro žáky. Závěr je věnován poznatkům z oblasti práce s čokoládou a výroby pralinek, které jsou základem teoretických znalostí žáků. Po prostudování odborných zdrojů jsou pro zpracování teoretické části použity následující metody, jako je tvorba výpisků, jejich analýza, srovnávání a syntéza.

Cílem praktické části práce je zpracování návrhu inovace části osnov praktického vyučování, jehož východiskem je definování materiálních a didaktických pomůcek pro teoretickou přípravu, která samotné výrobě pralinek předchází. Dále jsou stanoveny zásady pro práci s čokoládou, návrh materiálního vybavení cukrářské dílny a vymezena obsahová stránka výuky. Součástí praktické části je výzkumná sonda, týkající se budoucího uplatnění žáků tohoto oboru a přínosu inovace. Dále je zpracována zpětná vazba, kterou poskytli žáci, kteří se procesu ověřování zúčastnili. Na základě praktického ověření v podmínkách vybrané střední odborné školy je formulován závěr a doporučení pro pedagogickou praxi zařadit tuto inovaci do školního vzdělávacího programu.

2 Cíle bakalářské práce

Hlavním cílem bakalářské práce je vypracovat návrh inovace osnov části praktického vyučování pro obor Cukrář, který je v souladu s moderními trendy cukrářské výroby s důrazem na výrobu pralinek.

2.1 Cíle teoretické části práce

Cílem teoretické části práce je vymezení základních pojmů týkajících se cukrářského oboru, praktického vyučování, výroby čokolády a pralinek. Součástí cíle je rovněž definování moderních trendů v rámci současné cukrářské výroby a stanovení teoretických předpokladů navrhované inovace.

2.2 Cíle praktické části práce

V praktické části je vytvořen návrh inovace osnov části praktického vyučování pro obor Cukrář, který je zaměřen na práci s čokoládou s důrazem na výrobu pralinek. Dílčími cíli jsou vyhodnocení výzkumné sondy ověřující přínos této inovace v budoucím pracovním uplatnění žáků a vyhodnocení zpětné vazby od žáků třetího ročníku tohoto oboru, kteří se ověření v praxi zúčastnili.

3 Materiál a metodika zpracování

3.1 Materiál a metodika zpracování teoretické části práce

Pro zpracování teoretické části práce byly využity odborné zdroje, kterými jsou monografie, odborné časopisy, internetové zdroje a legislativní dokumenty. Pro zpracování a tvorbu inovace osnov praktické výuky s důrazem na výrobu pralinek byla provedena analýza školních dokumentů RVP a ŠVP se zaměřením na část praktického vyučování, které se tímto tématem zabývá. Metodikou práce byla tvorba výpisků z odborných publikací, analýza, komparace a syntéza poznatků.

3.2 Materiál a metodika zpracování praktické části práce

Výchozím materiálem při zpracování návrhu inovace osnov části praktického vyučování jsou kurikulární dokumenty Integrované střední školy, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206, do kterých je inovace zapracována. Nedílnou součástí jsou metodické a organizační pokyny a definice obsahové stránky výuky. Dále jsou zpracovány výsledky výzkumné sondy a zpětné vazby poskytnuté žáky účastnících se ověřování v praxi.

Při tvorbě návrhu inovace osnov byla využita odborná literatura i teoretické znalosti a praktické zkušenosti autorky práce, které byly podpořeny účastí na odborných seminářích a kurzech vedených zahraničními lektory.

4 Současný stav řešené problematiky

4.1 Historický vývoj cukrářského řemesla

Cukrářské řemeslo, k němuž neodmyslitelně patří i práce s čokoládou, má bohatou minulost. **Toto řemeslo můžeme s čistým svědomím označit za jedno z nejstarších potravinářských řemesel. A i přesto, že docházelo ke změnám vlivem historických a politických událostí, toto povahou velmi kreativní řemeslo nezaniklo.**

Počátek výroby cukrovinek v Egyptě, jak uvádí Bláha (2001, s. 10), je datován kolem roku 3400 před naším letopočtem. Jako sladidla byly použity med a sladké šťávy, neboť cukr v podobě, jak ho známe dnes, ještě nebyl znám. Využívání přírodních sladidel změnila jedna zásadní skutečnost, a tou byla **výroba prvního krystalického cukru z cukrové třtiny**, který se teprve na počátku našeho letopočtu začal vyrábět v Indii. Tento cukr byl kolem roku 500 přivezen do Persie a Arábie, proto lze Orient označit za pravlast všech cukrovinek. Do Evropy pronikla znalost cukrovinek v době křižáckých válek. Po celý středověk byl dovážený třtinový cukr velice vzácný a drahý. Díky své jedinečnosti byl cukr považován i za lék. Proto byla práce s cukrem určena převážně lékárníkům, kteří vyráběli různé blahodárné sirupy a další léčiva.

Dalšími surovinami, které nejdříve sloužily jako samostatné pochutiny a postupem doby jako časté složky cukrářských výrobků, byly ořechy, mandle a rozinky. Zásadní zlom ve výrobě cukrovinek však přinesly až čokoláda a kakao. Do Evropy se dle Bardiové a Morrise (2013, s. 17–20) dostaly **kakaové boby** až po objevení Ameriky. Recept na výrobu slavné horké čokolády „chocolate caliente“ přivezl Hernán Cortés do Španělska až v roce 1527. Tato událost nastartovala šíření čokolády po Evropě, zejména byla tato pochutina oblíbená na francouzském dvoře a poté také v Itálii, kde se dlouho podávala pouze v tekuté formě jako nápoj.

Cukrářské výrobky v dnešní podobě se začaly vyrábět v 17. století především ve Francii, a proto se ještě dnes často setkáváme v cukrářské terminologii s řadou francouzských výrazů např. praliné, nugát, griliáš.

Největší rozvoj ve výrobě cukrovinek byl zaznamenán v první polovině 19. století, kdy se začala pěstovat a zpracovávat cukrová řepa a vznikly tak i **první cukrovary**. Cukrářství se začalo rychle rozvíjet a od té doby jsme svědky stále nových a rozmanitých druhů čokoládových i nečokoládových cukrovinek.

Podle Bláhy (2001, s. 11) prošlo adekvátním vývojem i cukrářské řemeslo v českých zemích. Z pekařského řemesla se začali oddělovat specialisté např. koláčníci, mazanečníci, oplatkáři, perníkáři a cukráři. Zpočátku byli perníkáři i cukráři spojeni v jednom cechu s pekaři, ale po nějakém čase se perníkáři a cukráři osamostatnili a založili si svůj **vlastní cech perníkářský nebo cukrářský**. První zmínky o cukrářích se datují kolem roku 1500, kdy se stal známým **pražský cukrář Mates**. Všechna tato řemesla trpěla následkem nepříznivých politických poměrů zejména po bitvě na Bílé hoře (r. 1620), kdy bylo z Prahy vyhnáno mnoho Čechů, čímž se počet perníkářů a cukrářů velmi snížil a vedlo to k zániku jednotlivých cechů. Tato situace vedla k opětovnému sloučení cukrářských a pekařských cechů.

Také od této doby se již cukrářská živnost rozrůstala na velkovýrobu. Novodobější dějiny jsou charakterizovány zaváděním strojů, ale jejich rozmach nebyl příliš rychlý, protože ještě v roce 1880 byly v Praze pouze dva primitivní třecí stroje. Prvním odborným časopisem byl "Labužník", který redigoval J. Reiman. Koncem 19. století pracovalo mnoho dovedných cukrářských dělníků v cizině, odkud přiváželi poznatky, které přispívaly ke zdokonalování cukrářského řemesla na domácím poli. V roce 1907 se cukrářští dělníci začali organizovat a v roce 1923 vydali první odbornou knihu.

Také učňovské školství v rámci tohoto oboru procházelo adekvátním vývojem. Základem učení bylo **jen získání nezbytných pracovních dovedností k provozování řemesla** a teoretická příprava byla opomíjena. Tato příprava probíhala individuálně v dílně cechovního mistra. Na konci studia proběhla tzv. tovaryšská zkouška, která prokázala učňovu schopnost samostatně vykonávat řemeslo. Ke změně v koncepci přípravy učňů došlo v roce 1860, kdy vstoupil v platnost živnostenský řád a příprava učňů přestala být pouze v kompetenci řemeslných cechů. Jak uvádí Jůva (2007, s. 74), začal se zavádět smluvní vztah čili učební poměr. K vymezení obsahu přípravy učňů však zatím nedošlo, přetrvávala individuální forma učení.

Jak uvádí tento autor, lze za vznik první soustavy učňovského školství považovat sedmdesátá léta 19. století. Tato soustava byla tvořena pokračovacími živnostenskými školami a nižšími odbornými školami, které byly zřizovány postupně ve větších městech. V těchto školách se již vyučovaly odborné předměty a také praktické činnosti. **Odborná škola pro učně cukrářské** byla otevřena v roce 1926. Příznivý rozvoj cukrářského řemesla narušily politické události po roce 1948, kdy se všichni cukráři stali součástí znárodnovacího procesu. Cukrářská výroba byla znárodněna a maloživnostenská výroba byla převedena na formu socialistickou. Největší dopad měl tento proces na malé cukrářské živnostníky, kteří zanikli úplně

a byli nahrazeni vznikem národních podniků ve městech nebo družstev na venkově. **Utlačená cukrářská profese se tak stala součástí pekárenství.** Výroba byla centrálně řízená, chyběla však konkurence. S rozvojem moderních technologií došlo ke značnému rozšiřování sortimentu výroby. V té době byly vytvořeny jednotlivé receptury a normy jakosti. Přestože se zvyšovala kvalita výrobků a rozšiřoval se sortiment cukrářské výroby, docházelo ke stagnaci řemesla i zájmu o tento obor.

Teprve po roce 1989, současně s nástupem soukromého podnikání, zaznamenalo cukrářské řemeslo znovu svůj rozvoj. Začaly také vznikat soukromé cukrárny, které nebyly vytlačeny masivní průmyslovou výrobou, jako se tomu stalo u jiných řemesel.

„Současně proběhly i změny v transformaci školství, kdy „novela (č. 171/1990 Sb. a č. 138/1995 Sb.), dále zákon č. 390/1991 Sb. a zákon č. 564/Sb., zakotvily udělení právní subjektivity, možnost zřizovat soukromé a církevní školy a možnost zřizovat pracoviště praktického vyučování fyzickými osobami“ (Světlík, 1996, s. 42).

Rozvoj cukrářského řemesla nespočíval jen ve vytváření velkých výrobních celků, zavádění nových výrobních linek a zajišťování nových strojů, ale především kladl důraz na vysokou odbornou úroveň pracovníků v cukrářské výrobě, na využívání nových technologií a surovin a na zavádění nových výrobků do obchodní sítě. Vývoj současné doby je charakterizován sdružováním výrobců do masivních uskupení a stále měnící se technologií výroby. V posledních letech bohužel zaznamenáváme snižování kvality cukrářských výrobků vlivem používání umělých barviv, náhražek, chemických přísad apod. Tato situace vede k nespokojenosti zákazníků a nahrává vzniku drobných soukromých cukráren, kde převažuje poctivá práce a renesance tradičních receptur. Zde jsou cukrářské výrobky tvořeny s využitím kvalitních klasických surovin a postupů a tyto cukrárny tak mohou směle konkurovat nadnárodním společnostem.

Dnes se cukráři sdružují v mnoha svazích a národních spolcích, ale své zastoupení máme i ve Světové unii cukrářů, která působí ve více než 30 zemích světa.

Česká cukrařina má v současné době **vysokou úroveň** a je dobře hodnocena i v zahraničí. Svědčí o tom především úspěchy mnoha českých cukrářů, kteří se dokázali se svými produkty, znalostmi a zkušenostmi prosadit na prestižních zahraničních soutěžích.

Cukrářské řemeslo tak produkuje mnohdy umělecká díla a zaujme nejen svojí chutí, ale také nám **zprostředkuje svou kreativitou nezapomenutelný vizuální zážitek.**

4.2 Moderní trendy v cukrářské výrobě

V souladu s technickým pokrokem došlo k rozvoji technologických postupů a používání nejrozmanitějších surovin, pomůcek usnadňujících výrobu a zjednodušujících práci. Tento vývojový trend pokračuje dál a cukrářská výroba podléhá módě jako všechny ostatní obory, ve kterých je nezastupitelná složka kreativního tvoření. O nové trendy se nezajímají jen vyučení cukráři, ale i žáci tohoto učebního oboru. Pokud chceme učit kvalitně, je zájem o nové postupy, tradiční i netradiční technologie v oboru nezbytným předpokladem pro práci učitelů odborného výcviku. Většina z nás by chtěla vyrábět nebo učit vyrábět cukrářské výrobky právě podle nových trendů.

V únoru 2016 pořádala Střední integrovaná škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206 pro žáky tohoto učebního oboru soutěž nazvanou Cukrářské slavnosti, které se zúčastnilo celkem devět středních škol. Součástí soutěžního dne bylo **pracovní setkání vedení škol a učitelů odborného výcviku na téma „Moderní trendy v cukrářské výrobě“**. Výsledkem bylo vymezení těchto trendů a **nutnost zařazení inovativních prvků do školních vzdělávacích programů**.

Všichni účastníci tohoto setkání se shodli v tom, že základem je zachování tradičních výrobních postupů s využitím kvalitních surovin a omezení využívání hotových práškových směsí. Další nutností při přípravě žáků na budoucí pracovní uplatnění je neustálé sledování nových postupů a dovedností v cukrářském řemesle a jejich zařazení do výuky praktického vyučování, ať již v rámci disponibilních hodin, nebo zajištěním jejich integrace do osnov. Pokud chceme učit kvalitně, je zájem o nové postupy, tradiční i netradiční technologie v oboru nezbytným předpokladem pro práci učitelů odborného výcviku.

Jednou z možností je inspirovat se nápady ze zahraničních soutěží, kde můžeme spatřit cukrařinu na velice špičkové úrovni. Nutno však podotknout, že toto umění se dá velice těžko uplatnit v běžné výrobě, protože je s ním spojena velká pracnost a cena vstupních surovin. Přesto **je důležité tyto moderní světové trendy sledovat** a v rámci možností se zajímat o světové cukrářské výstavy, veletrhy a semináře, kde můžeme vidět neustálý rozvoj řemesla.

Dnešní cukrařina se dle nejnovějších trendů zaměřuje na kvalitu, zdraví prospěšné složky pro udržení dobré kondice, racionálnost a využití čerstvých surovin. Přitom nelze obejít samotné základy cukrářské profese. Nezbytným předpokladem pro zhotovení cukrářských výrobků dle moderních trendů je znalost tradičních výrobních postupů a vhodného použití surovin. Jak řekl nositel několika titulů „Cukrář roku“ a také zlaté medaile z gastronomické olympiády v Erfurtu

Lukáš Skála v článku Myslivečkové (2017): „*Žádný skvělý moderní dezert nelze vyrobit bez osvojení si základů, na nichž je cukrařina postavena. Cukrářky i cukráři musí umět dobře upéct korpus, vyšlehat šlehačku, udělat pěnu... to jsou základy. Odlišují se pak v tom, které suroviny a v jakých kombinacích používají. Časem si každý přirozeně vypracuje vlastní styl*“.

Aby mohli být cukráři úspěšní, musí vyrábět výrobky poctivě. Používat co nejvíce čerstvého sezónního ovoce, odlehčené náplně s menším množstvím tuků a cukrů. **Zásadní je vyrábět z těch nejlepších a nejkvalitnějších surovin**, tam, kde se má použít čokoláda, tak použít opravdu kvalitní a nenahrazovat ji tukovou polevou. **Mezi moderní trendy je po právu zařazena i ruční výroba pralinek**. V tomto případě je slovo moderní trend nasnadě, ačkoliv nelze popřít, že chuti kakaa a jeho čokoládových variant podléhají lidé už po staletí. Tyto moderní trendy v cukrářské výrobě by měly být zohledněny v odborné výuce učebního oboru 29-54-H/01 Cukrář.

4.3 Edukační proces žáků oboru Cukrář

Hlavním úkolem je **zabezpečit kvalifikovanou přípravu žáků na výkon tohoto povolání** a umožnit žákům osvojit si a rozšiřovat potřebné znalosti, vědomosti a dovednosti dané odbornosti, a tím zvyšovat schopnost adaptability v pracovním procesu.

Podle Čadílka (2001, s. 6–7) nastaly v současné době výrazné změny v charakteru a obsahu práce a s tím souvisí změna požadavků na pracovní sílu a její přípravu. **Je nezbytná vysoká úroveň znalostí, vzdělání i kvalifikace, využívání vědeckých poznatků a nepřetržité inovace**. Odborná složka vzdělávání musí rozvíjet u žáků iniciativu, motivaci, vytrvalost, sociální dovednosti a ochotu učit. Uvedené trendy ve sféře práce jednoznačně vyžadují flexibilně připravené absolventy schopné přizpůsobovat se změnám, schopné plnit rozdílné odborné úkoly a schopné i ochotné se vzdělávat.

4.3.1 Cíle a obsah vzdělávání

Cílem vzdělávacího procesu je rozvíjet osobnost žáka, vytvářet mezistupeň pro další celoživotní vzdělávání a formování charakterových vlastností žáka, rozvíjení jeho znalostí, vědomostí, dovedností ve všech oblastech všeobecného i odborného vzdělávání. Základním cílem vyučovacího procesu je to, aby žáci jednak dosahovali

maximálních výsledků s přihlédnutím k jejich možnostem (intelektuálním, fyzickým, sociálním), a zároveň dosáhli klíčových kompetencí schopností, znalostí, postojů a hodnotových orientací důležitých při výkonu budoucího povolání.

Národní program vzdělávání v České republice, tzv. **Bílá kniha**, a zákon 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (Školský zákon) definuje systém vzdělávacích programů.

Kurikulární dokumenty jsou tvořeny na dvou úrovních:

- **státní** – v podobě Národního programu vzdělávání a Rámcových vzdělávacích programů (RVP),
- **školní** – v podobě školních vzdělávacích programů (ŠVP), podle kterých se uskutečňuje vzdělávání v konkrétní škole.

„Způsob zpracování RVP vychází z požadavků na možnost srovnání úrovně odborného vzdělávání a přípravu absolventů podle požadavků a potřeb trhu práce“ (Horáčková, 2012, s. 14).

Z RVP vycházejí obecné zásady a podmínky pro tvorbu **školního vzdělávacího programu**. Školní vzdělávací program (ŠVP) je stěžejním pedagogickým dokumentem školy, na jehož základě škola realizuje vzdělávání v daném oboru. Tvorba ŠVP je plně v kompetenci ředitele školy, který je odpovědný jak za kvalitu, tak za úroveň jeho realizace. Školní vzdělávací program může být zpracován jako standardní (klasický), tj. na základě vyučovacích předmětů a učebních osnov, nebo jako modulový.

4.3.2 Charakteristika učebního oboru Cukrář

Koncepce a obsah celého vzdělávacího programu se odvíjí od **profilu absolventa**, který poskytuje informace (zaměstnavatelům a úřadům práce, zájemcům o vzdělávání, institucím profesního poradenství aj. zájemcům) o odborných a osobnostních kvalitách absolventa a pracovních činnostech, pro které bude připravován. Odvíjí se od něj koncepce a obsah celého vzdělávacího programu. Specifikuje kompetence absolventa a výsledky vzdělávání vymezené v RVP z hlediska záměrů školy.

Pro tento obor je definováno **uplatnění absolventa** následovně: *„Absolvent se uplatní při výkonu povolání Cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž*

*připraven pro podnikatelskou činnost. Absolvent bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků a **cukrovinkářských výrobků**, včetně jejich dohotovování a zdobení, obsluhovat technické vybavení provozoven, stroje a přístroje, provádět jejich základní údržbu, vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků. Absolvent má možnost ucházet se o přijetí do dvouletého studijního oboru, který končí maturitní zkouškou“ (Rámcový vzdělávací program, 2007).*

Popis celkového pojetí oboru: obor vzdělání Cukrář je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Je proto nezbytné vést žáky k trpělivé soustavné práci a usilovat o to, aby si vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa zejména v provozech regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci cukráře. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání. Odborné předměty jsou zaměřeny na osvojení schopnosti využívat odbornou potravinářskou terminologii, zaměřenou na cukrářské výrobky, na posuzování kvality základních surovin, na ovládání zásad skladování, na výpočty základních receptur a na ovládání technologických postupů. Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu.

Metody a formy výuky odpovídají základním obecným vzdělávacím cílům. Vyučující volí jednotlivé metody podle svých potřeb a zkušeností se zřetelem na charakter vyučovacího předmětu. V koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o získávání a rozvíjení požadovaných profesních znalostí, dále podporuje profesní vystupování žáků, jejich estetické cítění, kultivované vyjadřování a vstřícné jednání se zákazníky, obchodními partnery i spolupracovníky.

Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku, které se pravidelně střídají. Skupinová i individuální výuka je vždy realizována s důrazem na individuální přístup k jednotlivým žákům v závislosti na jejich fyzických a duševních schopnostech. Teoretická výuka je většinou ve formě výkladu, diskuse a názorného předvedení, které usnadňuje pochopení učiva. Praktické vyučování je vedeno povětšinou skupinovou organizační formou s využitím kooperativního uspořádání výuky, kdy žáci spolupracují na vyřešení společného úkolu.

4.4 Postavení praktického vyučování v učebních plánech a učebních osnovách

Mezi základní pedagogické dokumenty (učební dokumenty), které jsou závazné pro každou školu, v níž se výchovně vzdělávací proces realizuje, patří **především učební plán a učební osnovy**. Obsahují rozpracování **výchovně vzdělávacího cíle**, který je formulován v **charakteristice učebního oboru**, v níž se vymezuje pojetí oboru, cíle a obsah vzdělávání, a **profilu absolventa**, v němž jsou charakterizovány klíčové dovednosti a návyky pro daný obor.

4.4.1 Učební plán

*„Učební plán je pedagogický dokument, který konkretizuje obsah vzdělání vzhledem k typu a stupni školy. Určuje předměty, jejich pořadí, posloupnost podle jednotlivých ročníků, týdenní počet hodin každého předmětu i celkový počet hodin ve vyučovacím předmětu. **Učitelé by měli vzdělávací program nejen znát** (je tu vymezen profil absolventa školy a učitel vidí své aprobační předměty ve vztahu k ostatním), **ale v současné době mohou s vedením školy program utvářet, dotvářet** (vzhledem k regionálním a personálním podmínkám, zájmu žáků atd.), především ve smyslu současných vzdělávacích tendencí“* (Vališová, Kasíková, 2011, s. 147).

Učební plán se realizací snaží naplnit následující body:

- poskytnout žákům odpovídající množství všeobecných a odborných poznatků, důležitých pro práci cukráře, které prohloubí jejich znalosti a dovednosti a jsou nutným předpokladem pro jejich odborné vzdělání,
- osvojení a schopnost využívání odborné potravinářské terminologie, na znalost technologie při přípravě výrobků, na posuzování kvality základních surovin,
- ovládání zásad skladování a na výpočty základních norem.

Učební plán (Učební plán, 2014) vychází ze školního vzdělávacího programu, kde jsou zařazeny jednotlivé vzdělávací oblasti a obsahové okruhy, **předpokládá vzájemnou spolupráci mezi teoretickou a praktickou výukou**, která je nezbytná k tomu, aby docházelo ke **vzájemnému propojení teoretického a praktického**

vyučování dle základních didaktických zásad a spojení teoretické (informační) roviny s praktickou (činnostní) rovinou. Žáci tak mají možnost při učení využít jak sémantickou paměť (fakta, významy), tak epizodickou (události) při praktickém vyučování, a to přímou (záměrné zapamatování) i nepřímou (osvojení dovedností). Tato spolupráce se předpokládá zejména při zpracovávání **tematických plánů učiva**, kde je plánováno rozvržení tematických celků do jednotlivých vyučovacích dnů. Učivo odborného výcviku a ostatních odborných předmětů na sebe musí **věcně i časově navazovat**.

„Na českých školách je za zatím nejpřirozenější považována spolupráce ve vyučovacím předmětu (oboru), formalizovaná v práci tzv. předmětových komisí“ (Vališová, Kasíková, 2011, s. 116).

V rámci odborné přípravy žáků je nejdůležitější zajistit mezipředmětové vazby zejména mezi následujícími okruhy:

Technická a technologická příprava (Rámcový vzdělávací program, 2007)

Cílem obsahového okruhu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými hodnotami potravin. Osvojí si hygienické předpisy v potravinářském provozu v souvislosti se zajišťováním bezpečnosti potravin, seznámí se s možnými hygienickými a ekologickými riziky potravinářských výrob, zejména cukrářské výroby. Osvojí si konkrétní technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků, při kontrole jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků. Žáci získají znalosti a dovednosti dekorativního umění a estetické cítění potřebné při výrobě cukrářských výrobků. Okruh zahrnuje také učivo technického charakteru, které poskytuje žákům poznatky o funkci, ovládnutí, seřizování a běžné údržbě strojů a zařízení v cukrářské výrobě. Žáci jsou vedeni k dodržování technologické kázně včetně předpisů BOZP.

Výroba a odbyt

Cílem obsahového okruhu výroba a odbyt je osvojení dovedností a upevnění vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v cukrářské výrobě. Žáci jsou vedeni k technologické kázni, k hospodárnosti a k získání potřebné manuální zručnosti. Okruh umožňuje žákům rutinně zvládnout základní technologické procesy při výrobě, využívat, obsluhovat, seřizovat a provádět běžnou údržbu strojů a zařízení. Žáci připravují a zpracovávají potřebné suroviny, vyrábí standardní sortiment cukrářských výrobků, hodnotí jejich kvalitu, při zjištění běžných nedostatků upraví technologický postup výroby. Vykonávají činnosti spojené

s nabídkou a odbytem cukrářských výrobků. Žáci si osvojí pravidla hygieny a sanitace provozu, bezpečnosti práce a požární ochrany. Naučí se poskytovat první pomoc při úrazu či náhlém onemocnění.

Z uvedených okruhů vyplývá, že v rámci učebního oboru Cukrář je nejdůležitější **provázanost a koordinace výuky** odborného výcviku zejména s následujícími předměty:

Technologie – v rámci výuky se žáci seznamují se základy cukrářské výroby a technologickými postupy, objasňují se jim chemicko-fyzikální děje, které v průběhu výrobního procesu probíhají, dále se žáci seznamují s jednotlivými fázemi výroby, významem surovin, jejich vlastnostmi a způsobem zpracování. Dále se zabývá vadami výrobků a jejich příčinami. V učivu jsou zahrnuty i poznatky o recepturách a technologických přepočtech i o hlavních směrech vývoje cukrářské výroby.

Suroviny – v předmětu se žáci seznámí s popisem surovin využívaných při výrobě cukrářských výrobků, zejména s důrazem na výživu, složení a vlastnosti potravin a s hodnocením jejich jakosti. Výuka je doplněna ukázkami vzorků surovin, jednoduchými laboratorními zkouškami a exkurzemi. U výrobních postupů se používají názorná schémata výrob, žák poznává postup přeměny plodin na důležité suroviny a jejich další zpracování.

Stroje a zařízení – tento předmět úzce navazuje na předměty technologie a odborný výcvik. Umožňuje zvládnout praktickou obsluhu strojních zařízení obsahem předmětu je základní znalost strojů a zařízení pro cukrářskou výrobu, zejména pro skladování a úpravu surovin, na zpracování surovin, těst, hmot a korpusů a dohotovení výrobků a jejich expedice.

Tab. 1 Týdenní dotace stěžejních předmětů v hodinách

Týdenní dotace stěžejních předmětů				
Předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Suroviny	1,5	1,5	1,5	4,5
Technologie	2	2	2	6
Stroje a zařízení	-	1	1	2
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50

Zdroj: Učební plány, 2014

4.4.2 Učební osnovy oboru Cukrář

Učební osnovy (Učební osnovy, 2014) vycházejí z cílů výuky, kterými jsou: osvojení odborných vědomostí a praktických dovedností potřebných k výkonu konkrétní samostatné nebo týmové práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky a polotovary.

Jsou koncipovány tak, aby došlo v průběhu studia k naplnění zejména odborných kompetencí žáků (podrobný přehled je uveden v příloze č. 2):

- zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu základního sortimentu cukrářských výrobků, dortů a jemného pečiva,
- získat manuální zručnost v cukrářské výrobě,
- naučit se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení,
- provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků,
- dodržovat zásady hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků.

Jsou rozděleny na jednotlivé ročníky. Každé osnovy jednotlivých ročníků jsou rozděleny na bloky, kde je dána přesná hodinová dotace, jsou přesně vymezeny a charakterizovány očekávané výstupy a popsány, které dovednosti si musí žáci během výuky osvojit a které učivo musí zvládnout.

V **prvním ročníku** se žáci nejprve seznamují s pracovištěm, hygienickými a dalšími normami týkající se ochrany zdraví na pracovišti. Následuje blok o hospodaření se surovinami např. vedení skladu, příjem a výdej surovin (součástí jsou praktické výpočty dle receptur a vážení a měření) a seznámení s obsluhou a údržbou strojů a zařízení na konkrétním pracovišti. První praktickou činností je příprava cukerných rozvarů včetně ruční zkoušky teplot, vaření fondánu a karamelu. Poté žáci provádí cvičné práce z hmot na stříkání hladkou a řezanou trubičkou. Významným blokem s velkou časovou dotací je výroba pevných těst: lineckého, třeného, vaflového a slaného, včetně přípravy náplní a polev k dohotovení výrobků. Samostatným blokem je pak výroba pálené hmoty a listového těsta. Po zvládnutí těchto základních těst a výrobků z nich jsou dalším obsáhlým tématem šlehané

hmoty. Po zvládnutí učiva prvního ročníku jsou žáci schopni dohotovit výrobky z pevných těst a upéci nejrůznější korpusy.

Ve **druhém ročníku** je první učební blok věnován opakování pevných těst z prvního ročníku a je rozšířen sortiment výrobků z nich připravovaných. V další fázi výuky se žáci učí připravovat korpusy z těžkých šlehaných hmot, musí zvládnout složitější přípravy těst, které spočívají v postupném mísení dvou různých druhů těst, a to ušlehaných žloutků s olejem s ušlehanými bílky s cukrem. Nezbytnou znalostí je rovněž tvarování korpusů a jejich správné pečení. V případě korpusů ze Sachrový hmoty zde musí propojit své znalosti o kakau a čokoládě. Na toto téma navazuje rozšiřující učivo nazvané Ostatní šlehané a třeňé hmoty, které žáky seznámí s dalšími druhy korpusů.

Důležitým tématem, bez jehož znalostí nelze realizovat cukrářskou výrobu, jsou jádrové hmoty, které jsou zastoupeny v celé řadě cukrářských výrobků. Po zvládnutí tematických celků věnovaných korpusům je další část učiva směřována k dohotovení výrobků se zaměřením na použití smetany. Žáci se učí s využitím šlehačkových výrobků připravit nejrůznější dorty a řezy a rolády. Největší hodinovou dotaci má téma Zdobení a jednoduché modelování. V tomto učebním bloku se žáci seznamují se surovinami sloužícími k potahování, dekorování a dokončování cukrářských výrobků. Učivo je navíc zaměřeno na druhy a použití modelovacích hmot a jejich využití k finální podobě cukrářských výrobků, využití čokolády k dekoraci výrobků je zmíněno pouze okrajově a zaměřeno na využití této suroviny k výrobě filigránků na přízdobu. Učivo druhého ročníku zakončuje téma Speciální výrobky, které jsou zastoupeny sněhovou a bezé hmotou. Po zvládnutí druhého ročníku jsou žáci schopni vyrobit i složitější cukrářské výrobky včetně finální dekorace a ozdobení.

Ve **třetím ročníku** se žáci naučí vyrábět medová a perníková těsta, kdy musí zvládnout jejich přípravu včetně procesu inverze. Další blok je zaměřen na kynuté a plundrové těsto, jehož učivo spočívá ve znalosti přípravy kvásku, procesu kynutí a přetuzování těsta, tvarování výrobků, přípravy náplní a pečení a smažení těchto výrobků. Následuje blok, kdy se žáci učí připravovat zmrzliny a sorbety, včetně jejich zmrazování a uchovávání. Dalším tématem v současném školním vzdělávacím plánu jsou výrobky bez přidaného cukru, v němž jsou žáci seznamováni s procesem výroby cukrářských výrobků s využitím sladidel. Součástí osnov je také nezbytná znalost přípravy a servírování restauračních moučníků, kde se žáci seznámí s přípravou nejběžnějších druhů těchto výrobků určených pro gastronomické provozy. Necelý vyučovací den je pak v závěru věnován přípravě oplatek.

Zbytek výuky v tomto ročníku je již vyčleněn na souborné opakování, v němž žáci procvičují dovednosti získané během všech tří ročníků a připravují se k závěrečným zkouškám.

4.4.3 Teoretické předpoklady inovace osnov

Pokud porovnáme požadavky na plně kvalifikovaného absolventa (formulované v jeho profilu) a učební osnovy odborných předmětů tříletého studia, zjistíme, že nebyl dán adekvátní prostor **výrobě cukrovinek**, do kterých práce s čokoládou a výroba pralinek patří.

V osnovách praktického vyučování je práce s čokoládou zařazena pouze okrajově v přípravě polev a v tématu nazvaném „Zdobení a jednoduché modelování“, který žáky seznamuje s výrobou čokoládových ozdob k dekoraci.

Nevíce poznatků získají žáci (v rámci časové dotace 8 hodin) v předmětu Suroviny. V učebnici Suroviny pro obor cukrář (Bláha, Kopová, 2007, s. 188-196) jsou seznámeni s charakteristikou kakaových bobů a jejich druhy a základní úpravou. Dále je zde vysvětlen základní postup při zpracování kakaové hmoty, výrobě čokolády, jejími druhy a skladováním. V odborném předmětu Technologie je ve 2. ročníku použití čokolády zmíněno v tématu Dekorace cukrářských ozdob v souvislosti s přípravou čokoládových dekorů, výrobou čokoládových listů, mašlí a s použitím ozdobné lámané čokolády k dekoraci (Bláha, Conková, 2013, s. 148–150). Výrobě čokoládových cukrovinek (Tamtéž, s. 170–171) je věnována kapitola „Žurbonbony“, která však zmiňuje pouze přípravu málo trvanlivých, tzv. fresh pralinek litých do forem i ručně tvarovaných.

V předmětu Stroje a zařízení je využití čokolády zařazeno v rámci učiva věnovanému využití potahovacích strojů, kde je v učebnici Stroje a zařízení (Doležal, 2002, s. 57) popsáno, jak lze čokoládu využít k potahování cukrářských výrobků.

Z uvedeného vyplývá, že nejdůležitějším krokem před zařazením práce s čokoládou a výroby pralinek do osnov praktického vyučování je zajištění mezipředmětových vazeb (případná úprava osnov teoretického vyučování) a vzájemná koordinace výuky, k němuž lze **úspěšně využít týmovou výuku** (různooborovou), kdy ve třídě jsou pedagogové dva, z nichž jeden vysvětluje teoretickou podstatu učiva a druhý názorně přímým využitím materiálu, o kterém se žáci učí, předvádí praktické použití a využití suroviny.

Důležité je, aby žáci pochopili význam použité suroviny, její charakteristiku a způsoby zpracování. Vhodné je též zařadit ochutnávku jednotlivých surovin: kakaových bobů, kakaového másla a různých druhů čokolády.

V osnovách praktického vyučování je práce s čokoládou zařazena pouze okrajově v přípravě polev a v tématu nazvaném „Zdobení a jednoduché modelování“, který žáky seznamuje s výrobou čokoládových ozdob k dekoraci.

Tab. 2 Osnovy odborného výcviku

1. ročník	Dotace učebního bloku v hodinách
BOZP, Hygiena, Seznámení s pracovištěm	6
Zásady hospodaření se surovinami	12
Vážení a měření	6
Úprava cukru	6
Cvičné práce z hmot na stříkání	8
Pevná těsta: linecké, linecké třeňé, vaflové, slané	108
Pálená hmota	101
Listové těsto	100
Šlehané hmoty	160
2. ročník	
BOZP, Hygiena, Seznámení s pracovištěm	7
Pevná těsta	52
Těžké šlehané hmoty	75
Ostatní šlehané a třeňé hmoty	60
Jádrové hmoty	96
Pařížské pečivo	12
Smetanové výrobky	85
Zdobení a jednoduché modelování	110
Speciální výrobky	80
3. ročník	Dotace učebního bloku v hodinách
BOZP, Hygiena, Seznámení s pracovištěm	7
Medové a perníkové těsto	30
Kynuté a plundrové těsto	100
Zmrzliny	4
Výrobky bez přidaného cukru	50
Restaurační moučníky	41
Souborné práce	280

Zdroj: Učební osnovy, 2014

Úpravu učebních osnov o navrhované rozšíření výuky a včlenění dovednosti v celkové časové dotaci 20 hodin je možné v rámci třetího ročníku. Úpravu umožňují zejména následující fakta:

- ke zvládnutí přípravy plundrového a kynutého těsta plně postačuje dotace 90 hodin,
- vlivem zpřísněných podmínek pro výrobu výrobků bez přidaného cukru (SZPI Vyhláška č. 4/2008 Sb., příl. č. 5) je na proces výroby cukrářských výrobků s využitím sladidel adekvátní časová dotace ve výši 40 hodin.

Tato úprava umožní zařazení výše zmíněného učiva do osnov tak, aby byly po provedené úpravě plně v souladu s definicí požadavků na odborné kompetence absolventa.

4.4.4 Vliv zařazení práce s čokoládou na motivaci žáků cukrářského oboru

Málokterý čokoládový produkt poskytuje takový smyslový zážitek jako pralinka, která vzniká kombinací chuťového zážitku s designem výrobku. Dává tak cukráři prostor k zosobnění jedinečného stylu při dekorování a také k originální kombinaci náplní. Znalost výroby pralinek dává budoucím cukrářům možnost při svém následném pracovním uplatnění konkurovat velkým výrobcům, kteří se v současné době zaměřují spíše na výrobu tabulkové čokolády, která je snazší a levnější.

Výroba pralinek je výborným motivačním prostředkem pro žáky a také povzbuzuje jejich zájem o obor. Je zkouškou jejich kreativity a dovedností, každý může uplatnit svébytnou chuť a vzhled výrobku, **je zde rozvíjena estetická složka výchovy žáka.** Kučerová (1996, s. 157) uvádí, že tyto prožitky při tvorbě výrobků zanechávají stopu v paměti a vyvolávají touhu po nových podobných zážitcích, neboť mobilizují síly a schopnosti člověka a jsou zdrojem radostného pocitu obohacení a podněcují další zájem o rozvoj dovedností. Podle Kotrby a Laciny (2011, s. 74) dojde k naplnění následujících motivačních atributů:

- **Užitečnost získaných znalostí a jejich praktické využití** – jestliže chce člověk vykonávat nějakou činnost, měl by ji umět. Toto je sice častá krátkodobá a úzká motivace k intenzivní práci. Motivace vychází z konkrétního jedince a nikdo ho nemusí nutit. Z výsledku učení má radost, zejména pokud dosáhl svého cíle.

- **Potřeba získat kvalifikaci** – jestliže chce jedinec vykonávat určitou profesi, měl by získat požadovanou kvalifikaci. Jedná se o dlouhodobou motivaci.
- **Posilování sebevědomí** – úspěch v dovednostech zvyšuje sebevědomí – silný prvek motivace.
- **Zájem o problematiku, radost z přijímání nových dovedností** – to, co se učím, mě baví a zajímá, chci se dozvědět více.

Ztotožňuji se i s názorem Michelle Karns (1995, s. 65), která říká, že učitelé by měli vyučovat tak, aby žáci mohli dosáhnout úspěchu v nejrůznějších oblastech svého učení. Aby učitel mohl žáky vhodně motivovat, mělo by jeho působení, jak uvádí Dytrtová a Krhutová (2009, str. 20), směřovat od direktivního vedení žáka k **podněcování jeho samostatnosti**. Tento přechod je dán profesními kvalitami učitele, záleží na jeho toleranci a empatii k žákům. Teoretický oborový základ je jistě nezbytností, ale základem je **vhodná pedagogická komunikace**, která musí mít vhodný obsah. Způsob transformace do podoby didaktické pro dané pedagogické situace, dovednost jeho zpřístupněním žákům a řízení jejich odpovědného sebevzdělávání a výchovy, vyžadují od učitele vysokou míru flexibility, improvizace a kreativity a zejména profesního nadšení a pedagogického optimismu.

Rovněž souhlasím s tvrzením Čapka (2014, s. 25), že učitel by měl používat pestré výukové metody a zajistit sepejetí látky s tím, co žáky samotné zajímá. Udržování pozitivního vztahu k žákům a další faktory na podporu příznivého klima ve třídě jsou nejlepší prevencí proti nevhodnému chování žáků. Jak doplňuje Sandanusová a Dytrtová (2005, s. 53), kompetentní učitel musí vytvořit ve třídě příjemné prostředí, pracovní atmosféru a pohodu. Tímto může ovlivnit pozitivní individuální vývin každého žáka a je to ukázkou nejen jeho výchovné způsobilosti ale i lidského potenciálu pedagoga.

4.5 Práce s čokoládou

4.5.1 Historické mezníky

Abychom mohli začlenit do osnov v širším rámci pojatou práci s čokoládou a následnou výrobu pralinek, je nezbytně nutné s touto surovinou žáky předem seznámit. Cílem je vzbudit jejich zájem (k čemuž bohatá historie této komodity předurčuje), ale také poznat jednotlivé druhy čokolády a jejich charakteristiky a vymezit základní názvosloví a pojmy. Toto seznámení můžeme provést například formou prezentace, která je přiložena v příloze č. 1.

Podle Pehleho (2009, s. 50) představuje historie čokolády, od hořké „*xocoatl*“, jak Aztékové nazývali svůj kultovní nápoj, až k lahodné polevě na pralínkách, více než 3000 let dlouhou cestu americko-evropských kulturních dějin. **Dějiny čokolád začaly 1000 let před naším letopočtem ve vyspělé indiánské kultuře ve Střední Americe**, o čemž svědčí archeologické nálezy náčiní k přípravě kakaa, nádob a pohárků na pití tohoto posilujícího nápoje. Nálezy nedokládají pouze existenci samotnou, ale také kulturní status kakaovníku a kakaových bobů v první významné civilizaci Střední Ameriky Olmeků a Aztéků, pro něž představovalo kakao dar bohů a používalo se také jako platidlo. Požitek z pěnivého nápoje byl ovšem vyhrazen výlučně vysoce postaveným vládcům (např. poslední vládce Montezuma prý vypil denně až 40 dávek nápoje).

Do Evropy se kakao dostalo až v 15. století. Prvním Evropanem, před nímž na stole stanul šálek čokolády, byl roku 1528 pravděpodobně Karel V., římsko-německý císař. V druhé polovině 17. století se čokoláda stala dokonce španělským národním nápojem. Na velkém úspěchu čokolády se podílelo i přislazování tohoto nápoje. Od 17. století se čokoláda prosadila i na ostatních evropských panovnických dvorech. Vzhledem k ceně kakaových bobů se čokoláda až do počátku 19. století konzumovala výhradně v bohatších rodinách. V Německu a ve Švýcarsku se výrobky z čokolády pokládaly za posilující prostředky a byly k dostání výhradně v lékárnách. Teprve se začínající industrializací a založením několika dodnes slavných čokoládoven se tento produkt stal dostupným pro více vrstev obyvatelstva.

V průběhu staletí se z kakaa stala jedna z vůbec nejžádanějších lahůdek. Současný trh je obohacen novými čokoládovými výrobky, které uspokojují touhu spotřebitelů po kvalitnějším prožitku, který je saturován nejen použitím ušlechtilých a exkluzivních surovin, ale často také doplněn velkým estetickým zážitkem. Právem je proto čokoláda jednou z nejvíce fascinujících lahůdek všech dob, kterou si lidé po celém světě oblíbili.

4.5.2 Výroba čokolády a pralinek

Za všechny variace čokolády (od nápoje kakaa po pralinky) vděčíme bobům ze stromů „Theobroma cacao“, jak zní botanický název kakaovníku, přičemž kvalita výsledného produktu závisí na různých faktorech při pěstování. Nejdůležitější je výběr správné odrůdy: nejušlechtlejší je **Criollo**, ale nejrozšířenější je odrůda **Forastero**. Zkřížením obou odrůd vznikla ještě odrůda **Trinitaro**, která je mnohem plodnější než Criollo a na druhé straně má plnější chuť než Forastero. Největší regiony, kde se pěstují kakaovníky se nacházejí na africkém kontinentu.

Zpracováním těchto bobů fermentací, sušením, pražením a mletím se získává kakaový prášek a také kakaové máslo, jejichž výživová hodnota díky podílu kakaového másla, bílkovin, sacharidů a minerálních látek je velmi vysoká. Jak cituje Pehle (Tamtéž, s. 34) ve své knize slavného přírodovědce Alexandra von Humboldta „*Nikde jinde příroda nevtěsnala takové množství živin na tak malý prostor, jako to učinila v případě kakaových bobů*“. Pozdější vědecké analýzy tohoto přírodního produktu jeho názor potvrdily. Kakao jako základní stavební kámen čokolády pokrývá nezanedbatelnou část naší denní spotřeby živin, které dodávají tělu energii a minerály jako fosfor a magnezium a také četné vitamíny. V zásadě platí, že **čím je vyšší obsah kakaa, tím čokoláda obsahuje méně cukru a je zdravější**. Kakaové boby také obsahují celé množství antioxidantů. Vzhledem k obsahu aminokyseliny tryptofanu dokáže konzumace čokolády způsobit vzestup „hormonu štěstí“ serotoninu v mozku a byl také prokázán vliv stimulantů nervového systému teobrominu a kofeinu na snížení únavy a zvýšení výkonnosti. Z tohoto důvodu může přiměřená konzumace čokolády svými pozitivními vlastnostmi lidem prospět.

Čokoládu můžeme na trhu najít v mnoha podobách, proto došlo ke sjednocení a formulaci přesného označení jednotlivých produktů. V rámci Evropské unie byla vypracována **směrnice 2000/36/ES Evropského parlamentu a Rady z 23. června 2000 o kakaových a čokoládových výrobcích určených k lidské spotřebě**, která vymezuje názvosloví a druhy čokolád.

Základními pojmy jsou:

- **kakaové máslo** – jedná se o světle žlutý tuk, který se získává z kakaových bobů lisováním,
- **kakaový prášek** – jedná se o produkt z očištěných, vyloupaných a opražených kakaových bobů zpracovaný do podoby prášku.

Všechny čokoládové výrobky jsou tvořeny buď na bázi čokoládového másla nebo kakaového prášku a také jejich vzájemnou kombinací. Z tohoto složení také vyplývají druhy čokolád.

Dle směrnice EU tedy rozdělujeme čokoládové výrobky následovně:

- **Čokoláda** – obsahuje nejméně 35 % kakaových součástí (přičemž nejméně 18 % kakaového másla a nejméně 14 % kakaové sušiny).
- **Mléčná čokoláda** – obsahuje minimálně 25 % kakaové sušiny a 14 % mléčné sušiny. Celkový obsah tuku by měl přesahovat 25 %, přičemž použité mléčné produkty musejí obsahovat nejméně 3,5 % mléčného tuku.
- **Smetanová čokoláda** – od mléčné se liší tím, že mléčné produkty obsahují více než 5,5 % mléčného tuku.
- **Bílá čokoláda** – obsahuje minimálně 20 % kakaového másla, 14 % mléka nebo mléčných výrobků a cukru (podíl tuku činí přes 20 %, mléko obsahuje nejméně 3,5 % tuku).

Nezbytným produktem pro výrobu čokolády je **kakaová hmota**, ke které se přidávají další složky: **kakaové máslo** a **cukr**. Dalšími surovinami mohou být látky zvýrazňující chuť jako například vanilka, káva, skořice. Dále se využívá přírodního lecitinu, který zlepšuje konzistenci čokolády. Všechny složky se hnětou za stálého nahřívání a prochází ocelovými válci, které hmotu lisují.

Hmota postupuje do konšovacích (míchacích) zařízení, kde se promíchává – čím déle tento proces trvá, tím je čokoláda jemnější a harmonizuje se. V poslední fázi tohoto procesu se čokoláda **temperuje**: čokoládová hmota se zchladí z 50 °C na 28 °C a pak se znovu zahřeje nad 30 °C. Výsledkem tohoto procesu je lesklý povrch, křupavá struktura a výborná chuť. Poté se čokoláda vlije do tvarovacích forem, nechá vychladnout a zabalí.

Dalším výrobkem, se kterým můžeme pracovat, jsou **polevy**: např. čokoládová poleva, poleva z mléčné čokolády a poleva z bílé čokolády. Také zde je pevně stanoven obsah kakaových součástí i podíl tuku. Dále pracujeme s **glazurami**, které se zpracovávají snáze než polevy, protože nemají čokoládovou složku. Specifickým čokoládovým výrobkem jsou **pralinky**. Podle francouzsko-německé verze byla první pralinka vyrobena na konci 17. století na počest vévody de Choiseul du Plessis-Praslin, který pobýval v německém Regensburgu. Tyto drobné čokoládové bonbony jsou plněny různými krémy, ovocem, likéry, želé nebo marcipánem. Nejčastěji se k tomuto účelu používají ganáže, což jsou speciální krémovité hmoty vzniklé z polev, smetany nebo másla s nejrůznějšími aromaty. Dle směrnice EU musí pralinky obsahovat minimálně 25 % čokolády. Způsob výroby pralinek je podrobněji popsán v praktické části této práce.

5 Praktická část a výsledky práce

5.1 Výzkumná sonda

Požadavky na odborné vzdělávání a způsobilosti – „kompetence“ absolventů vycházejí z požadavků trhu práce, popsaných **v profesních profilech a kvalifikačních standardech**, na jejichž zpracování se podíleli představitelé zaměstnavatelů. Stanovují především výsledky (výstupy) vzdělávání, co má žák umět a být schopen na určité úrovni odpovídající jeho předpokladům prokázat.

Z tohoto důvodu byla před započítím práce, zaměřené na inovaci osnov části praktického vyučování, realizována výzkumná sonda, týkající se budoucího uplatnění žáků tohoto oboru. Cílem bylo zjistit, jaký názor, postoje a subjektivní teorie mají oslovení zaměstnavatelé na **odbornou erudici žáků a jaký přínos bude mít zvládnutí dovednosti práce s čokoládou na jejich budoucí pracovní uplatnění**.

V kvalitativní výzkumné sondě (příloha č. 3) byly formulovány čtyři dotazy, které byly zaslány cukrárnám v okolí Mladé Boleslavi, ale i náhodně vybraným cukrárnám v sousedních regionech.

Někteří odpověděli, že absolventy nezaměstnávají, proto bylo do vyhodnocení této sondy zahrnuto celkem dvanáct relevantních subjektů, které poskytly kompletní odpověď na následující položené dotazy:

1. Jako zaměstnavatelé, máte pocit, že jsou absolventi odborných škol připraveni na cukrářskou práci?

Záporné odpovědi bohužel převažovaly nad kladnými. Většina zaměstnavatelů zmiňovala, že absolventům buď chybí základní znalosti technologie výroby klasických výrobků, nebo je neumí aplikovat na praktické použití a nejsou připraveni na samostatnou práci. Zároveň nejsou seznámeni s moderními výrobními postupy a trendy v cukrářské výrobě. Nejčastějším důvodem, proč jsou absolventi neúspěšní v práci, je fakt, že nemají k cukrařině žádný vztah ani hrdost k vykonávanému řemeslu a mnohdy tak ani neuplatní svůj případný talent. Významným faktorem úspěšné práce absolventů je tedy jejich pozitivní motivace a chuť se učit novým věcem.

2. Uvítali byste, kdyby absolventi oboru Cukrář uměli vyrábět pralinky?

Zde se odpovědi převážně shodovaly v tom, že by žáci měli tuto problematiku ovládat a tato dovednost by se měla stát součástí znalostí osvojených během studia. Zcela nezbytné pro práci cukráře je znát základní postupy při práci s čokoládou, které navazují na další využití v cukrářské výrobě. Důležitá je zejména znalost procesu temperace a výroby základních ozdob a dekorací. Ideální by byla znalost náročnějších technik práce s čokoládou, které vyžadují vysokou míru manuální zručnosti získanou praxí.

3. Zvýšilo by to jejich šanci na uplatnění v oboru?

Zaměstnavatelé by uvítali absolventy, kteří se budou orientovat v nejnovějších trendech cukrářské výroby (mezi něž se znalost výroby pralinek řadí). Úspěšní budou absolventi zejména v případech, kdy se budou ucházet o zaměstnání v provozech (především ve větších městech), které se specializují se na výrobu pralinek. Získané znalosti a dovednosti týkající se práce s čokoládou bez výhrad uplatní ve všech cukrářských provozovnách.

4. Co jiného nad rámec klasických dovedností by podle Vás měli absolventi oboru Cukrář umět?

Absolventi by měli mít přehled o surovinách, jejich použitelnosti, základní technologické postupy (pevná těsta, šlehané hmoty, krémy, práce s čokoládou), ale také o hygieně provozu, skladování, protože toto jsou důležité aspekty správné výroby. Rovněž by se měli správně orientovat v normách a recepturách. Důležitá je znalost „pocitivého“ – klasického cukrářského řemesla. Měli by být schopni využívat moderní technologie výroby, zejména v oblasti dekorování cukrářských výrobků s využitím airbrush techniky. Důležité je, aby se žáci dostávali co nejvíc na praxe do běžných, ale i špičkových cukrářských výroben, do velkovýroben, kde se pracuje strojně ve velkém, ale i do malých řemeslných výroben, jež se zaměřují na malovýrobu v nejvyšší kvalitě. Nezbytným předpokladem je vzbudit u žáků zájem o zvolený obor tak, aby měli chuť se učit nové věci a posouvat toto řemeslo celý život kupředu.

Tato sonda ukázala, že je vhodné rozšířit osnovy o práci s čokoládou a zařadit do výuky i výrobu pralinek.

5.2 Organizační a metodické pokyny

Odborné kompetence byly vytvořeny na základě požadavků profesního profilu absolventa s respektem k současným moderním trendům v cukrářské výrobě.

V rámci výuky se žák seznámí s hlavními zásadami technologického zpracování čokolády a výrobků, s hodnocení jakosti, se zásadami skladování surovin a expedicí čokoládových výrobků a polotovarů s respektem k základním pravidlům hygieny potravin a bezpečnosti práce. Bude schopen vyrábět čokoládové bonbony formované i ručně tvarované a vytvořit čokoládové ozdoby k dekoraci.

5.2.1 Návrh osnov „Základy práce s čokoládou a výroba pralinek“

Dotace učebního bloku: 20 hodin

Učební osnovy tvoří ucelený rámec pohledu na práci s čokoládou a jsou zaměřeny na získání teoretických znalostí a praktických dovedností z oblasti zpracování čokolády, výroby čokoládových bonbonů, ozdob a jejich využití.

Popis očekávaných odborných kompetencí a vymezení učiva:

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Žák:

- dodržuje hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin,
- používá pracovní oděv a ochranné pomůcky,
- dodržuje sanitační řád,
- dodržuje zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- zná specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při zpracování čokolády.

Učivo:

- *pracovní oděv a ochranné pomůcky*
- *hygienické předpisy, bezpečnost potravin, sanitační řád*
- *BOZP a PO*

Volba technologického postupu, podmínek a parametrů pro zpracování čokolády

Žák:

- volí vhodný technologický postup, optimální technologické podmínky a organizaci výroby při zpracování čokolády pro různé účely – výrobu čokoládových bonbonů, dutých figurek, plastik a ozdob,
- připraví k použití vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem.

Učivo:

- *technologické postupy přípravy jednotlivých druhů čokoládových polotovarů a výrobků.*

Obsluha a seřizování strojů a zařízení na zpracování čokolády

Žák umí:

- obsluhovat zařízení na zpracování čokolády (temperovací vanu) apod., nastavit správné parametry pro výrobu čokolády podle druhu výrobku,
- kontrolovat stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu,
- provést čištění a údržbu použitých nástrojů.

Učivo:

- *stroje a zařízení – bezpečnost,*
- *praktické seznámení se stroji a zařízením a jejich údržbou.*

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin podle technologického postupu

Žák:

- vypočítá spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvolené receptury,
- naváže potřebné množství surovin a pomocných látek,
- připraví a upraví suroviny k technologickému zpracování,
- objasní charakteristiku a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup.

Učivo:

- *přejímka zboží, vstupní sensorické hodnocení surovin,*
- *technologické postupy přípravy jednotlivých druhů čokoládových polotovarů a výrobků,*
- *vážení a měření,*
- *přepočty surovinových norem,*
- *úprava surovin ke zpracování.*

Příprava a zpracování čokolády pro různé účely**Žák:**

- připraví čokoládu k dalšímu zpracování- tzn. provede proces temperace dle technologického postupu s dodržáním přesného průběhu temperační křivky určené pro jednotlivé druhy čokolád (příloha č. 4),
- zpracuje polotovar (čokoládu) v souladu s technologickým postupem – na náplň, polevu nebo ozdobu v požadované kvalitě a množství,
- zpracuje čokoládu na speciální výrobky v souladu s technologickým postupem – plastiky, duté figurky apod. v požadované kvalitě a množství.

Učivo:

- *temperace čokolády,*
- *příprava pomůcek pro její zpracování,*
- *různé techniky zpracování čokolády,*
- *výroba ozdob a komponentů.*

Ruční výroba čokoládových bonbonů (pralinek), formová výroba a výroba náplní**Žák:**

- z navážených a upravených surovin připravit polotovar – čokoládu na výrobu bonbonů (pralinek),
- zpracuje ručně připravený polotovar – čokoládu a příslušné komponenty na čokoládové bonbony v souladu s technologickým postupem v požadované kvalitě a množství,
- připraví vhodné náplně a formuje výrobky do forem nebo do šablon, či ručním stříkáním.

Učivo:

- *příprava čokolád ke zpracování,*
- *výroba náplní čokoládových bonbonů,*
- *příprava ozdob, příprava ručně vyráběných pralinek,*
- *plnění čokoládových skořepinek a jejich finální úprava,*
- *dohotovění čokoládových bonbonů.*

Navrhování, výtvarná úprava cukrářských výrobků**Žák:**

- *dekoruje čokoládový výrobek nebo ozdobu ze zpracované hmoty,*
- *výtvarně ztvární a upraví výrobek nebo ozdobu podle vlastního nákresu nebo podle šablony,*
- *zhodnotí jeho estetickou úpravu a druh a vhodnost použitého zdobení.*

Učivo:

- *výtvarný návrh,*
- *výroba jednotlivých částí ozdob nebo monumentu,*
- *dekorační techniky.*

Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků**Žák:**

- *kontroluje kritické body při výrobě,*
- *provede výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku,*
- *v případě potřeby vyvodí nápravu a opatření ze zjištěných výsledků.*

Učivo:

- *senzorické hodnocení surovin, polotovarů a výrobků,*
- *způsoby řešení zjištěných závad.*

Uchovávání, balení a expedice polotovarů a hotových výrobků z čokolády

Žák umí:

- uchovat běžné a speciální výrobky a ozdoby z čokolády s ohledem na jejich další využití, kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin dle zásad a pravidel,
- připravit vhodný balicí materiál, zabalit a označit hotové výrobky a ozdoby z čokolády a připravit je k expedici.

Učivo:

- *system HACCP v cukrářské výrobě,*
- *evidence kritických bodů,*
- *způsoby řešení zjištěných závad.*

V případě, že je realizována prodejní praxe na prodejně/cukrárně:

Prodej čokoládových výrobků

Žák umí:

- připravit vhodný balicí materiál, zabalit a označit výrobky k prodeji,
- vystavit nabídkový sortiment čokoládových bonbonů a ostatních čokoládových výrobků v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy,
- obsluhovat zákazníka, dodržovat zásady prodeje čokoládových bonbonů a ostatních čokoládových výrobků.

Učivo:

- *exkurze ve školní prodejně,*
- *bezpečnost a hygiena v prodejně,*
- *senzorické hodnocení výrobků a jejich příprava k prodeji,*
- *zásady komunikace se zákazníkem.*

Tab. 3 Navrhovaná úprava učebních osnov

3. ročník	Dotace učebního bloku v hodinách
BOZP, Hygiena, Seznámení s pracovištěm	7
Medové a perníkové těsto	30
Kynuté a plundrové těsto	90
Zmrzliny	4
Výrobky bez přidaného cukru	40
Práce s čokoládou a výroba pralinek	20
Restaurační moučníky	41
Souborné práce	280

5.2.2 Metodické postupy výuky

Výchozím požadavkem je „zachovávat základní pravidla pedagogického postupu: od blízkého k vzdálenému, od známého k neznámému, od konkrétního k abstraktnímu, od snadného a jednoduchého k obtížnějšímu a složitějšímu“ (Jůva, 1997, s. 82).

Pro správné vedení vyučovacího procesu je nezbytné respektovat dle Maňáka a Švece (2003, s. 66) zejména následující didaktické zásady:

- **zásada soustavnosti:** zajistit osvojování pracovní činnosti v logickém sledu, s ohledem na technologické postupy při práci s čokoládou a výrobě pralinek, kdy dodržení této zásady zefektivníme výuku a eliminujeme případné chyby,
- **zásada spojení teorie a praxe:** nezbytným předpokladem je zajistit optimální mezipředmětové vztahy a koordinovat práci učitele odborného předmětu a učitele odborného výcviku tak, aby výuka odborné teorie předcházela výuce v odborném výcviku,
- **zásada uvědomělosti a aktivity:** zdůraznit žákům přínos a smysl osvojované pracovní činnosti, aktivně si osvojit senzomotorické činnosti potřebné při práci s čokoládou a tyto účelně použít při výrobě pralinek,
- **zásada přiměřenosti:** znamená volit přiměřené tempo zejména s přihlédnutím k obtížnosti při zpracování čokolády s ohledem na schopnosti jednotlivých žáků,

- **zásada názornosti:** vychází ze smyslového vnímání, staví na dosavadních zkušenostech žáků, žáci si na základě vjemů a fantazie vytváří nové představy, přínosem je ochutnávka vstupních surovin i dokončených výrobků,
- **zásada zpětné vazby** – na základě zpětné vazby od žáků získávat informace o tom, jak učivo pochopili a osvojili si postupy a zároveň, které oblasti byly zdrojem obtíží a musí se tedy znovu předvést a procvičit.

Vzhledem k tomu, že práce s čokoládou a výroba pralinek patří mezi náročnější dovednosti a pracuje se s cenově náročnější surovinou, je kladen důraz na zvládnutí a dodržení technologického postupu. Je důležité pečlivě předem připravit a promyslet všechny fáze výuky. V případě výuky práce s čokoládou nabývá na významu rovněž zařazení **exkurze**, která motivuje žáky nebo pomáhá k upevnění učiva a rozšíření znalostí. Účelná je zejména v případě návštěvy provozů, zabývajících se zpracováním čokolády nebo výrobou pralinek, a cukráren, které tyto výrobky prodávají. Při seznamování s **teoretickými poznatky** je využíváno zejména hromadné (frontální) výuky a tento proces lze realizovat v následujících fázích:

- výklad
- vysvětlení
- shrnutí
- zpětná vazba

Při **získávání praktických dovedností** bývá nejvhodnější skupinová (koope-
rativní) výuka, kdy žáci pracují ve skupinách (nejčastěji ve dvojicích), a to vzhledem k náročnějším manuálním činnostem, v nichž je nutná spolupráce žáků mezi sebou. Pokud má již jeden z žáků předchozí zkušenosti s touto činností, může zastávat funkci tutora, neboť nejvíce efektivní metodou osvojování dovedností a poznatků je učení ostatních. Dle pyramidy učení (Shapiro in Kalhous, Obst, et al., 2002, s. 308), která znázorňuje zapamatování si učiva ve vztahu k metodám práce neboli jejich efektivitu, čím více jsou žáci zapojeni do výuky, tím více si osvojují. Přínosné je zejména využití tohoto postupu výuky:

- instruktáž
- praktické procvičování
- práce s chybou
- zpětná vazba

V **motivační fázi** vzdělávacího procesu lze využívat zejména vyučovací metodu **motivačního rozhovoru**, kdy prostřednictvím otázek lze zjistit, co žáci o učivu vědí, jaké mají představy a zkušenosti. Znalosti žáků jsou čerpány zejména z navazujících odborných předmětů: *Suroviny* – především poznatky o vstupních surovinách kakau a čokoládě, charakteristiky, druhy čokolád. *Technologie* – znalost technologických postupů při výrobě čokolády a jejím následném zpracování. *Stroje a zařízení* – znalost použití vhodných strojů a nástrojů (zejména temperačních van a mikrovlnné trouby).

Vhodným řešením je v této fázi zařadit ochutnávku primárních surovin (kakaové boby, kakaové máslo), dále pak jednotlivé druhy čokoládových pecek, případně náplní – pokud tato degustace nebyla provedena po dohodě mezi vyučujícími v rámci výuky odborných předmětů.

V **expoziční fázi** vzdělávacího procesu je vhodné volit především tyto vyučovací metody: **vysvětlování, popis, rozhovor, metodu řešení problému a instruktáž**, na kterou navazuje **samostatná praktická činnost**. V této fázi je nezbytné (vzhledem ke specifické práci s čokoládou, která patří mezi náročnější dovednosti) neustálé sledování práce žáků a případná korekce jejich činnosti. Zejména je nutné, aby žáci dodržovali technologický postup s důrazem na přesnost provedení a časový sled jednotlivých kroků.

Kalhous, Obst (Tamtéž, s. 312) poukazují na fakt, že nemusí dojít k jednoznačnému osvojení některých činností. Je zapotřebí tyto činnosti a poznatky několikrát opakovat. Učitel si musí uvědomit, že každý žák je odlišná osobnost a osvojení jakékoliv dovednosti závisí na mnoha faktorech. Každý žák potřebuje více či méně času na pochopení. Jde vlastně o to, že každý žák potřebuje své vlastní tempo k osvojení informací a vyučovací proces musí brát zřetel na individuální charakter osvojování způsobu poznatků a činností. Vyučující tedy musí žáky vhodně motivovat pro tuto práci, která patří mezi časově náročnější, a sledovat, zda se u žáků neprojeví prvky únavy zejména vlivem toho, když se (zejména v začátcích práce s čokoládou) nepodaří dosáhnout očekávaného výsledku.

Doporučeným použitím se v této fázi jeví i zařazení **práce s chybou**, která by v tomto případě měla být vnímána jako přirozená součást procesu učení výroby pralinek a jako příležitost k dalšímu získávání poznatků a zdokonalování se v této činnosti. Z pozice učitele je tedy nutné na chybu správně zareagovat a nechat žáky, aby rozpoznali, v důsledku jaké nesprávné činnosti, nebo nedodržení postupu, tato chyba vznikla a čím lze v další činnosti tyto nedostatky eliminovat.

Ve **třetí – fixační fázi** výuky si žák osvojuje a zdokonaluje základní dovednosti a vědomosti tak, aby byl schopen samostatně pracovat. Měla by být znatelná přesnost, plynulost a dobrá organizace práce. Cílem je vytvoření dynamického stereotypu.

Petty (1996, s. 141) doporučuje při procvičování výuky následující postup:

- Žákům (individuálně) objasňovat požadované dovednosti tak dlouho, jak budou pokládat za nutné.
- Žákům poskytovat tolik praxe, kolik pokládají za potřebné.
- Velmi přesně definovat dovednosti, které žáci potřebují pro jejich úspěšné zvládnutí, aby mohlo být procvičování soustředěno správným směrem.
- Žákům jasně oznamovat, proč neuspěli, aby si mohli doplnit mezery, opravit chyby, či se zdokonalit v dovednostech, v níž nedosahovali potřebného standardu.

Možná rizika při realizaci výuky:

- práce ve skupině – možné konflikty při společné práci,
- dovednost náročnější na manuální zručnost – nutno vyčlenit více času na individuální instruktáž,
- riziko drobných úrazů při práci,
- demotivace žáků při neúspěchu daným zejména nedodržením technologického postupu.

Pro výuku práce s čokoládou a výrobu pralinek a pro tvorbu výukové prezentace je možno použít zejména následující prameny: učebnice Cukrářská výroba II [Bláha, L., Conková, V., Kadlec, F., 2001], učebnice Suroviny pro učební obor Cukrář [Bláha, L., Kopová, I., Šrek, F., 2007], Trochu jiná čokoláda [Pehle, T.], Čokoláda [Bardiová, K., Morris, T.]. Ukázka přípravy na výukový den je uvedena v příloze č. 5.

5.2.3 Metody a formy hodnocení práce žáků

Cílem hodnocení je zjistit momentální okamžitou úroveň vědomostí a dovedností a následně sledovat vývoj osobnosti pod vlivem odborného vedení a výchovy. V odborném výcviku je kladen důraz na individuální hodnocení jednotlivých žáků a hodnotí se zejména následující kritéria:

- odbornost (dodržení pracovního postupu, dodržení zásad hygienických, dodržení zásad BOZP a PO, zručnost, hospodárnost se surovinami),
- kvalita práce (vzhled, chuť, váha, jakost hotových výrobků),
- rychlost (množství hotových výrobků ve srovnání s cukrářskou normou).

Dovednosti žáků jsou hodnoceny těmito klasifikačními stupni (Školní vzdělávací program, 2014):

- výborný – je schopen samostatné práce, odvedenou práci dokáže zkontrolovat a zhodnotit,
- chvalitebný – ovládá dobře problematiku, chápe podstatné souvislosti mezi jevy, je schopen pracovat samostatně s dozorem pedagoga,
- dobrý – ovládá látku, zná některé detaily, byť s chybami, je schopen práce pod dozorem pedagoga,
- dostatečný – látku příliš neovládá, dopouští se chyb, pracuje pod dozorem pedagoga,
- nedostatečný – látku neovládá, není schopen práce ani pod dozorem pedagoga.

Vzhledem k tomu, že výroba práce s čokoládou a výroba pralinek je specifická svou náročností, je k tomu nutno přihlídnout v hodnocení práce žáků, abychom (zejména v začátcích osvojování těchto dovedností) žáky nedemotivovali a neodradili je od práce. Je žádoucí sledovat, jak se výsledky žáka vyvíjí vzhledem k minulým výkonům a zda nastává posun ve vývoji dovedností. Vyučující ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí, a to formou **ústního ověření** znalostí žáka a **praktickým předvedením**. Ověřování by mělo být spojeno v navazující činnosti, vedoucí k dohotovení finálního výrobku, resp. zpracování

čokolády na čokoládové výrobky, polevy, ozdoby, čokoládové bonbóny (cukrovinky) s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení sleduje vyučující dodržování hygienických zásad při výrobě potravin a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna kvalita potravin z hlediska výživy. Dále je třeba posuzovat hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládnutí jednotlivých operací.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno sensorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku a provedena ochutnávka, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti, typické pro daný typ výrobku. Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a manuální zručnost žáka.

Důležitým aspektem je také začlenění autoevaluace samotnými žáky. Ze získaných poznatků zejména z oblasti „co se žákům z jejich pohledu nedařilo“ může vyučující odvodit, které pasáže byly pro žáky obtížnější a korigovat tak následnou výuku.

5.2.4 Materiální a technické zabezpečení výuky

Cukrářská dílna musí být vybavená na patřičné úrovni, tzn. že by měla mít minimálně následující materiálně technické vybavení a přísun energie odpovídající bezpečnostním předpisům:

- stroje a zařízení (šlehačí stroje, pece, mixery, pracovní stoly, mikrovlnná trouba, rozehrívací vana na čokoládu, chladičí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků),
- pracovní nástroje (váhy, metly, háky, hnětače, špachtle, roztírací nože),
- pracovní pomůcky (polykarbonátové formy, silikonové formy, digitální teploměry, vidličky na namáčení čokolády, mramorový kámen, cukrářské karty, trezírovací sáčky, trubičky, vykrajovačky, vysekávačky, štětce, listy baličích papírů),
- suroviny pro přípravu čokolády a čokoládových výrobků – (čokoládové pecky určené k temperaci, suroviny pro přípravu náplní, barvy vhodné na čokoládu, dekorační spraye, ozdoby k dekoraci,

- technologické postupy a receptury,
- odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu (vhodné jsou i jednorázové pracovní zástěry a rukavice).

Z uvedeného výčtu vyplývá, že na zařazení výuky a rozšířením osnov o základní práci s čokoládou a výrobu pralinek není třeba v počáteční fázi vyčlenit výraznou investici a výuku je možné realizovat v základním vybavení cukrářské dílny. Doporučuje se pouze zakoupení elektrické rozehrívací vany určené na ohřev čokolády a polykarbonátových forem.

5.3 Obsahová stránka výuky

Následující kapitoly jsou zaměřeny na obsahovou stránku výuky v oblasti práce s čokoládou a jsou určeny pro vyučující odborných předmětů a odborného výcviku. Zároveň mohou být využity i žáky jako didaktický prostředek usnadňující pochopení učiva. Odborné poznatky a dovednosti byly čerpány zejména z absolvování základního kurzu na téma „Technologické zpracování čokolády a výroba pralinek“, kterou pořádala firma Almeco Úvaly a z několika účastí na odborných kurzech, který vedl italský lektor Lucca Scandaletti.

5.3.1 Základní technologické zásady a výrobní postupy

Faktory ovlivňující výběr vhodné čokolády:

Pro úspěšnou práci s čokoládou je důležité zvolit nejen chuť příslušné čokolády, ale zaměřit se při výběru jednotlivých druhů také na důležitý parametr, a tím je **správná tekutost**, která je dána množstvím kakaového másla.

Čokoláda, která obsahuje **více kakaového másla**, se používá tam, kde potřebujeme vyrobit tvrdší a silnější čokoládovou skořápku s vysokým leskem a lahodně křupavý konečný výrobek (za předpokladu, že je čokoláda správně temperována) nebo u forem s mnoha detaily, které se vylévají v několika vrstvách. Tento druh čokolády se při chlazení lépe smršťuje a tím se výrobky snadněji oddělují od formy a nepoškozuje se čokoládová skořápka.

Čokoláda menší tekutosti obsahuje **méně kakaového másla**, což poskytuje méně tvrdou, méně lesklou a slabší čokoládovou skořápku. Tento produkt volíme v případě odlévání rozměrově větších odlitek čokolády.

Na obalu každé čokolády je buď vyznačeno konkrétní využití, nebo je zde tekutost uvedena pomocí systému **symbolů kapek**:

- 1 kapka: určena pro plnění, např. náplně, máslového krému nebo zmrzliny s náznakem čokoládové chuti,
- 2 kapky: vhodná pro velké tvarované odlitky čokolády,
- 3 kapky: univerzální, ideální pro jakékoliv použití,
- 4 kapky: nejlepší volba pro tvarované čokolády s tenkou čokoládovou skořápkou nebo pro čokoládové formy s (ostrými) úhly,
- 5 kapek: využívá se pro nanášení tenké vrstvy čokolády na výrobky.

Proces temperování a krystalizace čokolády:

Nezbytným předpokladem pro výrobu kvalitních čokoládových výrobků se specifickými parametry (lesk a křupnutí při skusu) je zjištění toho, že kakaové máslo v čokoládě získá stabilní krystalickou formu. Děje se tomu při procesu temperace (zahřátí čokolády na určitou teplotu) a následném zchlazení.

Tento proces dále vyvolává stažení čokolády při ochlazování, a proto se snadněji vyndává z formy. Pokud se čokoláda jednoduše rozpustí (od 40 do 45 °C) a pak se nechá vychladnout na vhodnou pracovní teplotu, pak hotový výrobek lesklý nebude a bude mít následně tendenci šednout a matnět. Důležitými veličinami jsou v tomto procesu čas, teplota a pohyb. Čokoládu můžeme rozehrívát následujícími způsoby:

- ve vodní lázni
- ve speciálních temperovacích zařízeních
- v mikrovlnné troubě

Od prvně jmenovaného způsobu se v současné době upouští z důvodu nebezpečí vniknutí vodních par do čokolády a tím souvisejícímu jejímu znehodnocení.

Speciální temperovací zařízení jsou zárukou úspěchu, nevýhodou jsou vysoké vstupní náklady.

Nejběžnějším způsobem, který lze bez nákladných investic využít při výuce v odborném výcviku, je rozpuštění v **mikrovlnné troubě**, nebo v **elektrické rozpouštěcí vaně** vybavené termostatem. Rozehřátí na přesný stupeň je důležité, protože kakaové máslo obsahuje více složek tuků a je nutné rozpustit všechny tyto složky.



Obr. 1 Elektrická rozpouštěcí vana (foto: vlastní archiv autorky)

Temperování na mramorové desce:

Čokoládu nasypeme do **rozpuštěcího zařízení** (termostat nastavíme dle temperační křivky pro rozpouštění čokolády).

Pokud rozehríváme čokoládu v **mikrovlnné troubě**, nastavíme výkon na 800 až 1 000 W. Každých 15 až 20 sekund je nutno čokoládu dobře promíchat, aby bylo zajištěno rovnoměrné rozložení tepla v celém objemu a aby se nepřipálila. Pokud čokoládu přehřejeme, nelze již tento problém adekvátně napravit.

Po dosažení požadované teploty pro rozpouštění vylijeme nahřátou čokoládu na mramorovou desku a tahem roztíracím nožem (stěrkou) tam a zpět ochlazujeme na teplotu krystalizace. Po jejím dosažení znovu ohřejeme čokoládu na pracovní teplotu k dalšímu zpracování.

Temperování očkovaním:

Ohřejeme pouze dvě třetiny požadovaného množství čokolády a třetí díl přidáme nerozpuštěný. Mícháme, dokud se nevytvoří hladká směs a přisypaná čokoláda se plně nerozpustí. Krystalizace začínat probíhat v okamžiku, kdy čokoláda začne tuhnout. Pokud je správně proveden proces krystalizace, ztuhne čokoláda rovnoměrně během 3 minut při okolní teplotě 18 až 20 °C. Pokud čokoláda neztuhne do pěti minut, pak v sobě nemá správné množství krystalů kakaového másla a problém se nazývá **podkrystalizovaná čokoláda**.

Použijeme-li tuto čokoládu k vytvoření čokoládových výrobků, pak se nebudou lesknout a jejich čokoládová skořápka bude mít šedou barvu, tmavá místa a bude se rozpouštět pouhým dotykem. Náprava je možná přidáním více krystalů čokoládového másla.

V opačném případě, kdy dojde k **překrystalizaci**, bude čokoláda hustší a lepivější. Výrobek bude mít nízký lesk a příliš silnou skořápku s tmavými místy. V tomto případě je nutné rozpustit přebytečné krystaly kakaového másla. Toho docílíme tím, že přidáme „netemperovanou“ rozpuštěnou čokoládu, abychom získali odpovídající množství krystalů čokoládového másla a čokoláda se tak stala tekutější.

Vylévání formových pralinek:

Pro přípravu pralinek jsou nejvhodnější **polykarbonátové formy**. Na rozdíl od cenově dostupnějších **silikonových** se v procesu chlazení smršťují pomaleji než čokoláda a výsledkem je, že výrobky mají vyšší lesk. Pokud máme k dispozici formy **polykarbonátové magnetické**, můžeme do nich vložit transferovou folii s předem daným motivem dekorace.



Obr. 2 Polykarbonátové a silikonové formy (foto: vlastní archiv autorky)

Výrobní postup:

První fází vylévání pralinek do forem je tzv. **vylévání skořepin**. Naplníme formu temperovanou čokoládou, držíme v mírném úhlu, setřeme stěrkou přebytečnou čokoládu shora a z boků formy. Setřenou čokoládu nalijeme zpět do rozpouštěcího zařízení. Zkontrolujeme, zda jsou všechny strany a rohy dutin formy rovnoměrně pokryty čokoládou.

Silně poklepeme formou proti pracovní desce pro odstranění veškerých bublinek. Znovu setřeme přebytek čokolády z horní části a ze stran formy.

Necháme čokoládu asi 5 minut ztuhnout. Formu položíme na list papíru s otevřenou stranou dolů (případná přebytečná čokoláda vyteče na papír). Naposledy očistíme formy od přebytků a dáme ji vychladit na několik minut (cca 10) do chladničky.

Po zatuhnutí skořepin jsou formy připraveny k **plnění nejrůznějšími náplněmi** (používáme buď uvařené ganáže, nebo pralinkové a marcipánové náplně, či upravené ovocné). Tyto náplně musí být dostatečně tekuté a hladké, zároveň nesmí být teplejší než 28 °C, aby nerozpustily vytvořenou skořepinu. Náplň dávujeme do každé pralinky jednotlivě do výšky maximálně 1,5 mm pod horní okraj, abychom přílišným naplněním neztížili správné uzavření. Nedostatkem je i příliš málo náplně v pralině, kdy se ve volném prostoru může vytvářet vzduchová kapsa, která sníží trvanlivost výrobku. Vyvarujeme se přetahování přes hrany prohlubně, které by znemožnilo pevné uzavření pralinky.

Po dokončení plnění je nutno znovu poklepat formou proti pracovní desce pro odstranění veškerých vzduchových bublinek, poté odložíme do chladničky nejméně na nejméně 20 minut.

Po ztuhnutí náplně nastupuje další fáze a to **zavírání (víčkování) forem**. Nejprve se přesvědčíme, že je náplň dokonale zatuhlá. Na formu nalijeme čokoládu nahřátou na pracovní teplotu a rovnoměrně rozetřeme. Stěrkou rovnoměrně vyhladíme a setřeme přebytek čokolády z horní části a ze stran formy. Znovu formou poklepeme a umístíme ji do chladicího zařízení na dobu nejméně 40 minut.

Poté již můžeme přejít k **vyklápění pralinek**. Vychlazenou formu otočíme dnem nahoru a opatrně na ni poklepeme. Uvolněné pralinky vypadnou na podložený čistý papír, aby se neznečistily prachem nebo malými úlomky čokolády. Fotografická dokumentace vybraných fází výrobního postupu je uvedena v příloze č. 6.

Dekorování pralinek:

Pralinky lze dekorovat mnoha způsoby, a to buď před samotným vylitím temperované čokolády do forem, nebo až ve finální fázi výroby.

K **dekorování do formy** lze využít rozpuštěné obarvené kakaové máslo a speciální barevné pudry, určené pro barvení čokolády, nebo přímo čokoládu, která má kontrastní odstín. Obarvené kakaové máslo, pudr, nebo čokoládu nanese nejlépe štětcem (pokud použijeme silikonové rukavice, můžeme i přímo palcem) v tenké vrstvě do forem, kterou buď z části, nebo zcela vyplníme. Můžeme použít i více barev současně. Necháme zaschnout při pokojové teplotě a posléze vylijeme formy, vyplníme čokoládou a pralinky dokončíme běžným způsobem. Na pralinkách tak tímto postupem docílíme působivého barevného kontrastu, což je současným moderním trendem.

K **dekorování hotových pralinek** lze využít barevné pudry s flitry nebo metalický spray určený pro čokolády. Nejlepšího výsledku docílíme, pokud se nám podaří zvýraznit kontury jednotlivých úhlů. Dále lze pralinky dekorovat s využitím jader mandlí, pistácií, které k výrobku přilnou pomocí rozpuštěné čokolády. Působivé dekorace vytvoříme také miniaturními přízdobami vytvořenými z modelovací čokolády. Efektivního zdobení s využitím využijeme transferové folie se vzorem (tvořeným barevným kakaovým máslem) dosáhneme zejména v případě **krájených a polévaných pralinek**, které se tvoří vylitím čokoládové a nugátové hmoty do rámu. Tyto pralinky se po odležení a zatuhnutí krájí a posléze namáčí do čokolády.

Dalším typem pralinek vyráběných zejména z tužších ganáží jsou **ručně tvarované**, jež jsou buď formované přímo z čokoládové hmoty, nebo stříkané cukrářským sáčkem a po vytuhnutí jsou s pomocí speciálních vidliček namáčeny v čokoládě. Poté se ještě můžou obalovat v mletých jádrovinách nebo kakau.



Obr. 3 Dekorované pralinky (foto: vlastní archiv autorky)

Skladování čokoládových výrobků a zamezování výkvětu:

Čokoládě neprospívají příliš vysoké teploty, za které lze s ohledem na charakteristické vlastnosti čokolády považovat teploty nad 25 °C. Čokoládě však neprospívá ani vlhké prostředí, nebo přenášení z chladu do tepla, kdy může dojít k orosení povrchu a následnými změnami až ke znehodnocení výrobku.

Nesprávné skladování má nepříznivý dopad na kvalitu hotových výrobků, které mohou být poškozeny zejména na vizuálním vjemu. Pokud nejsou skladovací teploty konstantní, dochází k výskytu bílošedého zbarvení, kdy se na povrchu čokoládových výrobků vyloučí kakaové máslo, tzv. **výkvětu tuku**. V případě skladování v příliš vlhkých prostorách nebo působením kondenzace dochází k **výkvětu cukru**, kdy se na povrch dostanou částičky cukru.

Vzhledem k tomu, že čokoláda absorbuje pachy, nedoporučuje se skladovat v blízkosti aromatických potravin.

Trvanlivost pralinek a čokoládových výrobků:

Trvanlivost pralinek je limitována druhem použité náplně. Může se pohybovat v řádu dní až několika měsíců. Zejména tzv. „fresh pralinky“, které jsou plněny čerstvým ovocem, jsou určeny k rychlé spotřebě. Obecně lze říci, že trvanlivost náplně prodlužuje použití alkoholu nebo lyofilizovaného (mrazem sušeného) ovoce.

5.3.2 Možné problémy při výrobě pralinek a jejich eliminace

Někdy, zejména v začátcích práce s čokoládou se mohou vyskytnout následující problémy:

Pralinka není tvarově celistvá

Tento nedostatek zjistíme po vyjmutí z forem. Hlavní příčinou bývá to, že *čokoláda není dostatečně tekutá nebo je překrystalizovaná*, a proto nevyplní rohy nebo detaily formy. Zárukou úspěchu je zvolení čokolády dostatečné tekutosti a udržování správné provozní teploty při vylévání forem zejména pokud používáme formy, které mají v reliéfu mnoho úhlů. Dalším z důvodů bývá to, že zůstal zachycen vzduch mezi vrstvou čokolády a samotnou formou, který způsobí nerovnosti v místech usazení vzduchových bublinek. Proto je nezbytné po vylévání pralinek poklepat formou o pracovní desku, abychom eliminovali výskyt vzduchových bublin.

Pralinky nejsou správně uzavřeny

Je použita *příliš vysoká vrstva náplně*, v důsledku čehož se tvarované čokolády nemohou správně uzavřít. Nelze plnit pralinky až po okraj, je nutno ponechat místo 1 až 1,5 mm od horního okraje formy

Čokoládová skořápka je příliš silná

Čokoláda je překrystalizovaná, v důsledku toho tuhne do silné skořápky, nebo čokoláda nebyla dostatečně tekutá. Důležité je zvolit vhodnou tekutost čokolády a správný proces temperace.

Čokoládové výrobky se obtížně vyjmají z formy

Čokoládová skořápka je příliš tenká. Čokoláda se nebude moci při chladnutí dostatečně smrstit, a to brání jejímu snadnému vyjmutí z formy, kdy se může zlomit nebo se přilepí k formě. Pokud se na tento problém přijde před naplněním pralinek, lze situaci napravit vylitím další tenké vrstvy, tak aby byla skořepina silnější.

Zcela zůstanou ve formě

Čokoláda nebyla temperována – to je důvod, proč čokoláda netuhne a místo toho se přilepí k formě. Před zpracováním vždy svou čokoládu řádně temperujte (nebo předkrystalizujte).

Čokoláda je podkrystalizovaná – kakaové máslo ve vaší čokoládě nemá správnou krystalickou strukturu, a proto nemůže ztuhnout. Před zpracováním vždy svou čokoládu řádně temperujte.

Doba chladnutí byla příliš krátká – v důsledku toho čokoláda nedostatečně ztuhla. Použijte správný postup chladnutí, dobu chladnutí a teplotu.

Pralinky vykazují matné skvrny

Častým důvodem bývá to, že *čokoláda nebyla chlazená* odpovídající dobu a *byla vyjmuta z forem příliš brzy*. Proto je nutné dodržovat správnou teplotu chlazení, aby nedošlo k příliš rychlému ztuhnutí čokolády a dobu chladnutí tak, aby měla čokoládová skořápka dost času na dostatečné smrštění a odpojení od formy v celém obvodu.

Na dokončených čokoládových výrobcích jsou nežádoucí otisky

Základním předpokladem je používání zcela čisté čokoládové formy, proto je nutné před započítím práce vždy zkontrolovat, zda na formách neulpěly zbytky čokolád,

náplní, či otisky prstů, které by byly později patrné na povrchu čokoládové skořepiny. Při samotné práci s čokoládovými výrobky je vhodné použití silikonových rukavic, či bavlněných při manipulaci s hotovými pralinkami.

Tvarované čokolády zcela zešednou

Po tvarování je *čokoláda chlazená příliš pomalu*, to znamená, že čokoláda byla dána do ledničky příliš pozdě, nebo vůbec, proto je nutné dodržovat postup chladnutí, dobu chladnutí a teplotu. Dalším důvodem bývá, že jsme vytvořili příliš silnou skořepinu, která nestačila dostatečně vychladnout. Na zešednutí má vliv i nesprávné skladování, kdy je výrobek vystaven kondenzaci, nebo teplotním výkyvům v důsledku čehož dojde k vytvoření bílého výkvětu cukru se zrnitou texturou. Je tedy nutné dodržovat správný postup chladnutí, dobu chladnutí a teplotu i řádný postup skladování.

5.4 Ověření navrhovaných úprav v praxi na vybrané střední škole

Základním cílem bylo ověření skutečnosti, zda žáci dokáží v rámci časové dotace 20 hodin dosáhnout požadovaných odborných kompetencí a pracovat dle navržených technologických postupů. Dílčím cílem bylo získání zpětné vazby od žáků, kteří se tohoto procesu účastnili.

Ověřování se uskutečnilo na **Integrované střední škole, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206**. V rámci učebního oboru Cukrář (Charakteristika školy, 2014), v němž je studium organizováno jako tříleté denní. Organizace výuky se řídí legislativními předpisy, zejména zák. č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) a vyhláškou č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři. Základní formou organizace výuky je pravidelné střídání týdenních cyklů v teoretické výuce a odborném výcviku.

Učební plán je v souladu s cíli vzdělávání, uvedené povinné a nepovinné předměty vedou k naplnění profilu absolventa a k získání potřebných kompetencí. Učební osnova odborného výcviku pro jednotlivé ročníky vede studenty ke zvládnutí potřebného souboru učiva a naplnění potřebných odborných kompetencí. Školní dokumenty ISS, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206 odpovídají vymezeným závazným požadavkům na střední odborné vzdělávání v daném oboru.

Mezi metody rozvoje klíčových kompetencí i odborných patří především styl výuky, kdy dochází k plné integraci teoretického i praktického vyučování. K úspěšnému zvládnutí studia je pro žáka nutné zvládnout nejen teoretické vyučování, ale umět poznatky zde získané vhodně aplikovat v praktickém vyučování

Škola provozuje v rámci své činnosti prodejnu KARMELKA a také školní bufet, kde se prodávají výrobky oboru cukrář. Znalosti, které žáci při hodinách získají, si tak mohou přímo ověřit v praxi a prohloubit při jednání s reálnými zákazníky. Získávají tím ihned zpětnou vazbu, zda s jejich výrobky jsou lidé spokojeni z hlediska estetického i chuťového.

Škola se zapojila do projektu Leonardo da Vinci Mobility. Na stáž do španělské Cordoby odjelo v několika turnusech 15 studentů. Během svého zahraničního pobytu načerpali zkušenosti od zahraničních partnerů, poznali nové výrobky a pracovní postupy, které pak předvedli svým spolužákům doma. Cíl programu, kterým bylo zlepšení praktického tréninku žáků, osvojení nových pracovních postupů, naplnili beze zbytku. S využitím toho, že s výučním listem mohou získat Europass, mají tak větší možnost se snáze uplatnit na trhu práce.

Žáci se také během svého studia **úspěšně účastní mezinárodních i národních soutěží** např. Gastro Hradec Králové, Gastro Poděbrady, Svatební dort roku a Cukrářský festival v Jihlavě, kde mohou srovnávat svůj um s ostatními školami s podobným zaměřením, ale také s profesionálními cukráři.

Odborný výcvik je v 1., 2. a 3. ročníku zajišťován především v cukrářské dílně, která je v budově školy, dále probíhá praxe i na školní prodejně Karmelka v Erbenově ulici v Mladé Boleslavi.

Výzkumný soubor pro ověřování v praxi byl tvořen žáky třetího ročníku oboru Cukrář. Výuka probíhala v cukrářské dílně v budově školy. Samotná výroba pralinek (po osvojení teoretických znalostí a procesů) byla realizována několikrát v průběhu školního roku v měsících říjen a listopad 2016 a únor a duben 2017.

Pro získání odborných kompetencí byla využita navržená učební osnova a definované metodické postupy. Výuka probíhala dle vymezených zásad pro práci s čokoládou a daných technologických postupů. Nejprve bylo dohodnuto s kolegy odborných předmětů, které segmenty teoretických poznatků budou zařazeny do jejich výuky a které informace získají žáci při odborném výcviku. Tato spolupráce je považována za nezbytnou, neboť jak uvádějí Šumavská a Kašparová (2011, s. 11), je třeba zajistit tok informací mezi jednotlivými předměty tak, aby nedošlo k duplicitě vyučovaných témat. V rámci teoretické přípravy byly zkonfrontovány vstupní poznatky z odborných předmětů Surovin, Technologie a Strojů a zařízení.

V návaznosti na ně byli žáci při frontální výuce formou prezentace seznámeni s historií výroby čokolády, druhy a způsoby zpracování a se základními zásadami při výrobě pralinek. Tato příprava byla zakončena ukázkou a také degustací surovin, používaných při výrobě. Žáci si zapsali normy, které následně využili pro výrobu čokoládových cukrovinek. Rovněž jim byla dána možnost, aby si v odborné literatuře sami vyhledali zajímavé recepty na výrobu pralinek a náplní. Následovala řízená diskuse ve třídě, při které bylo zodpovězeno několik dotazů, jež podněcovaly zájem o tuto problematiku. Tato přípravná fáze, v níž je uplatňována didaktická zásada aktivity, vede podle Linhartové (2008, s. 133) k tomu, že poznávání nových skutečností nelze realizovat bez aktivní účasti poznávacího subjektu. Čím intenzivnější je činnost a čím více aktivizuje osobnost žáka, tím více si žák zapamatuje.

Další fáze výuky probíhala již v cukrářské dílně. Zde byli žáci poučeni o způsobu práce se stroji a zařízeními, pracovními nástroji a pomůckami. Velká pozornost byla věnována způsobu temperace a vhodnému použití polykarbonátových forem. Žáci byli rovněž seznámeni se surovinami, potřebnými k výrobě čokoládových cukrovinek a vyzváni k hospodárnému nakládání s nimi.

Byly jim předvedeny způsoby temperace čokolády, a to formou rozechřívání v mikrovlnné troubě i v temperovací vaně. Pro temperaci byl volen způsob očkování, kdy došlo k přidání části nerozpuštěné čokolády a byla demonstrována metoda zchlazování na mramorové desce. Tato metoda byla shledána jako nejprogresivnější.

Následně byli žáci rozděleni do skupin po dvou a byli vyzváni k provedení temperace čokolády. V počátečních fázích bylo třeba mírně korigovat práci a důsledně upozornit na nezbytné dodržení přesných teplot v rámci jednotlivých temperačních křivek. Další instruktáž byla již zaměřena na práci s vytemperovanou čokoládou, byla předvedena výroba jednoduchých ozdob a dekorací a žáci byli seznámeni s technologickým postupem při výrobě formovaných pralinek. Bylo jim předvedeno formou instruktáže vylití forem, způsob dávkování náplně a proces tzv. „víčkování“ – uzavírání pralinek.

Důraz byl kladen zejména na precizní technologický postup a dodržení nezbytných činností, jakými jsou odstranění bublin vzduchu, které by mohly mít vliv na konečný vzhled výrobku. Důležité bylo rovněž upozornění na to, jaké množství náplně má být v jednotlivé skořepině a zdůvodnění následných komplikací v souvislosti s nedodržení tohoto doporučení. Instruktáž byla zakončena předvedením víčkování, kde bylo zdůrazněno, že tento krok musí provést precizně a v rychlém časovém sledu.

Po této fázi výuky se již žáci věnovali v rámci skupin samostatné práci směřující k výrobě pralinek v polykarbonátových formách a v průběhu práce byly zodpovězeny dotazy v souvislosti s touto činností. Nejvíce problémů činilo správné a důkladné odstranění vzduchových bublin a také to, že žáci někdy dali příliš velkou vrstvu náplně, čímž si znesnadnili správné uzavření pralinek. Pokud byly tyto činnosti opakovány, tolik chyb se již nevyskytovalo a bylo znát, že si žáci činnost zautomatizovali a vytvořili si odpovídající stereotyp. Žáci se nejvíce těšili na závěrečnou fázi výroby (ale mnohdy zároveň obávali) a tou bylo vyklepávání – vyndávání pralinek z forem, kdy bylo patrné, zda byl dodržen správný technologický proces.

Závěrečná fáze dekorace hotových výrobků dávala žákům možnost uplatnit jejich kreativitu a nebyla zdrojem žádných obtíží. Žáci téměř vždy pracovali s pozitivní motivací, chutí i elánem.

Výborným prostředkem motivace se stala v únoru 2017 návštěva ministryně školství Kateřiny Valachové a předsedy Sněmovny České republiky Jana Hamáčka (příloha č. 7), kteří se měli možnost seznámit s prací žáků při výrobě pralinek a poskytli jim pozitivní zpětnou vazbu oceněním jejich dovedností.

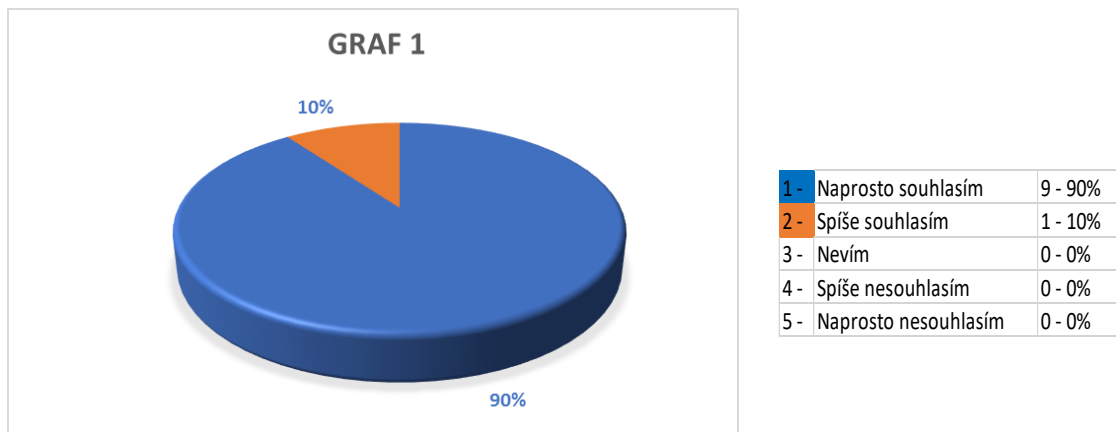
Na závěr lze konstatovat, že v rámci výuky v dané časové dotaci **došlo zcela k osvojení požadovaných odborných znalostí a dovedností**. Výsledkem bylo dosažení požadovaných kompetencí žáka tohoto oboru a **žáci mohou tuto dovednost uplatnit v budoucím zaměstnání**.

5.4.1 Pohled na inovaci očima žáků

Po skončení etapy ověřování v praxi byli žáci třetího ročníku oboru Cukrář (do jejichž osnov je inovace zamýšlena) požádáni o vyplnění několika otázek, souvisejících s jejich prací s čokoládou a výrobou pralinek.

Na níže uvedené otázky vlastní konstrukce odpovědělo celkem **deset žáků**, které se ověřování v praxi účastnili nejméně dvakrát (ukázka v příloze č. 8).

Na první otázku „**Byla úvodní instruktáž dostačující pro to, abyste mohli samostatně pracovat?**“ byly nabídnuty odpovědi v následující škále: *naprosto souhlasím, spíše souhlasím, nevím, spíše nesouhlasím, naprosto nesouhlasím*. Žáci byli vyzváni, aby zakroužkovali svůj postoj k danému výroku.



Obr. 4 Vyjádření k výroku zaměřenému na provedenou instruktáž

Z uvedeného vyplývá, že pokud bude instruktáž provedena precizně a zodpovězeny všechny případné dotazy, mohou žáci pracovat samostatně pod mírným dohledem učitele.

Následovaly **tři otázky**, které dávaly žákům možnost vyjádřit svůj názor k dané problematice.

Dotazem byli vyzváni, aby **formulovali problémy, které se během práce s čokoládou z jejich pohledu vyskytly**.

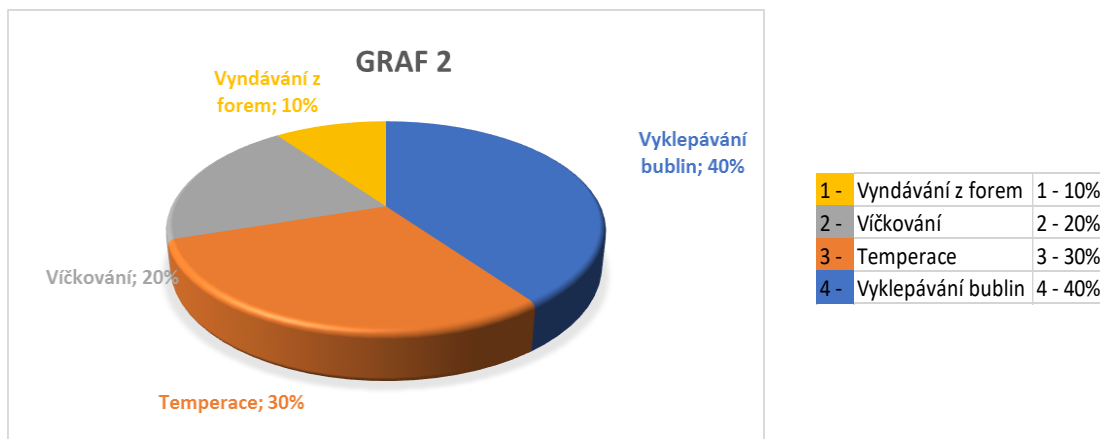
Odpovědi na tuto otevřenou otázku byly následující:

Nejčastějším problémem bylo správně eliminovat výskyt bublin, který se negativně projevil až na dokončeném finálním výrobku. Dále přesné zvládnutí procesu temperace, tj. nahřátí a zchlazení na správnou teplotu, zejména pokud tuto činnost prováděli poprvé.

Tyto odpovědi se povětšinou týkaly prvních zkušeností s výrobou pralinek a žáci uváděli, že při opakování této činnosti (po vyzkoušení) již tyto problémy nenastávaly.

Z toho důvodu je dobré, pokud každý žák bude mít možnost tento proces vyzkoušet několikrát, aby ho první neúspěch neodradil, protože i když se v úvodu práce někdy vyskytly komplikace, pokud byla tato činnost opakována,

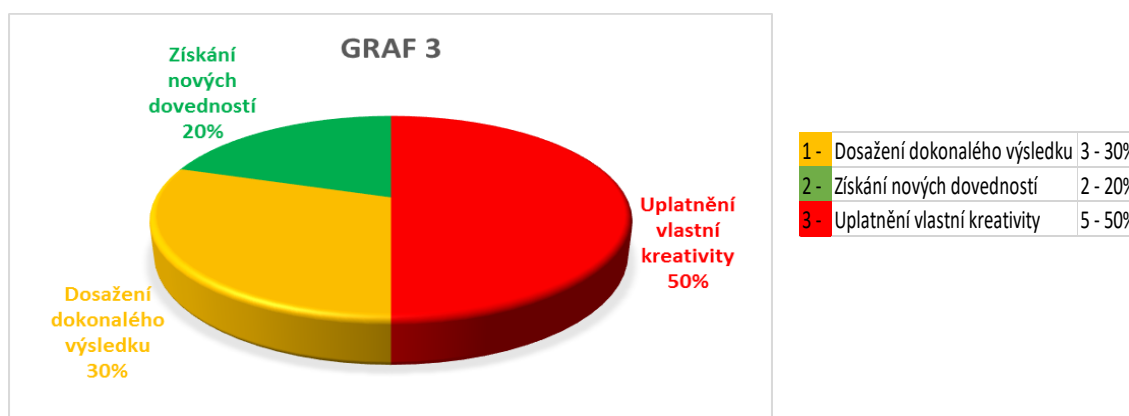
docházelo ke zkvalitnění a zpřesnění práce. Již nedocházelo k chybám a žáci si tento proces zautomatizovali.



Obr. 5 Problematické fáze výroby pralinek vnímané žáky

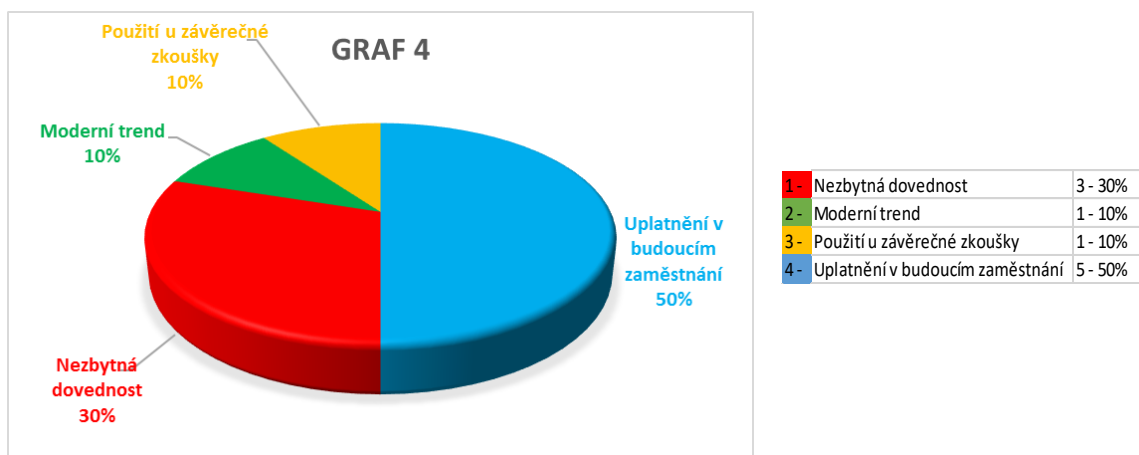
V následujícím dotazu měli popsat, **které pozitivní prožitky jim tato dovednost přinesla.**

Žáci oceňovali především to, že jim byla dána možnost využít své kreativity při přípravě náplní, kterou mohli využít při míchání náplní v různém míchání ingrediencí a vymýšlení chutí. Nejvíce pozitivních vjemů nastalo, když jejich činnost a dodržení technologického postupu byla odměněna formou dokonalých výrobků, které se bezesbytku uvolnily z polykarbonátových forem. Dále žáci odpověděli, že k výuce tradičních postupů (které mohou někdy inklinovat ke stereotypní práci), měli možnost si osvojit výrobek, kde se mohou zamýšlet nad jeho dekorováním a zdobením ve finální fázi.



Obr. 6 Pozitivní prožitky při výrobě pralinek

Poslední dotaz byl zaměřen na to, **jak vnímají žáci celkový přínos této inovace**. Většina ve svých odpovědích ocenila, že si osvojili dovednost, která jim bude potřebná při pracovním uplatnění, zejména fakt, že ne každý tuto činnost po vyučení ovládá. Poukázali na to, že v současné době patří práce s čokoládou mezi moderní trendy a je proto důležité si tuto dovednost osvojit. Výroba pralinek měla zároveň vliv na jejich motivaci, protože zvládnutím této dovednosti získali v rámci autoevaluace stimul, že i složitě vypadající činnost dokáží zvládnout. Jedna odpověď směřovala i k využití této dovednosti v souvislosti se závěrečnými zkouškami, kdy budou pralinky využity k dekoraci slavnostního dortu. Přínosem dle mínění žáků bylo i to, že si v návaznosti na odborné předměty rozšířili své vědomosti a poznatky o čokoládě a jejím zpracování.



Obr. 7 Přínos znalosti výroby pralinek pro žáka

Z těchto poznatků bude vyvozováno při formulaci doporučení pro pedagogickou praxi.

6 Diskuze

Na samém počátku mé práce stála úvaha, proč mnoho absolventů nezůstává po vyučení u svého oboru, ale se získaným výučním listem na úzce specializovanou činnost, kterou cukrařina bezesporu je, poptávají zaměstnání mimo tento obor. Jedním z důvodů může být, že je tato práce v současné době finančně nedocněna. Dalším může být fakt (a uskutečněná výzkumná sonda tento předpoklad potvrdila), že se majitelé a provozovatelé cukráren mnohdy zdráhají přijmout do svých řad čerstvé absolventy tohoto oboru. Důvodem bývá obava, že absolvent nebude mít dostatečně osvojeny potřebné odborné kompetence, nebude umět pracovat samostatně a bude vyžadováno velké úsilí ho naučit potřebné dovednosti v provozu.

Možná by v této souvislosti stálo za úvahu realizovat výzkum, proč se absolventům nedaří poznatky nabyté studiem uplatnit adekvátním způsobem v následné práci, nebo zda nejsou požadavky na nově nastoupivšího zaměstnance bez předchozí praxe příliš náročné.

Z pozice učitele odborného výcviku jsem se začala zajímat, zda v rámci tříletého učebního oboru jsou výukou naplněny definované kompetence a také zda reflektují skutečné potřeby zaměstnavatelů.

Pozitivním zjištěním bylo (byť nebyly tyto osnovy mnoho let aktualizovány), že v rámci klasických tradičních postupů při výrobě, které jsou v současné době dobře využitelné v praxi, je výuka plně dostačující. Žáci se v průběhu edukačního procesu seznámí s výrobními postupy všech běžných cukrářských výrobků, bez kterých se dobrá cukrárna neobejde. Tyto zaměstnavateli požadované základní znalosti jsou tedy žákům naší školy poskytnuty a formou závěrečné zkoušky jsou následně ověřovány.

Úspěšní cukráři by se ale rovněž měli umět orientovat v moderních trendech, zvládat inovativní pracovní postupy a být schopni plně rozvinout kreativní složku tohoto řemesla. Ukázat, že jsou v něčem dobří, a mají tak možnost zažít úspěch, byť třeba v teoretických předmětech patří do skupiny méně úspěšných žáků.

Velkým vlivem na motivaci žáků se stalo postupné zařazování práce dle moderních trendů do běžné výuky. Žáci se naučili nové způsoby dekorování dortů a cukrářských výrobků a tyto znalosti úspěšně prezentují na různých soutěžích. Je vidět, že je tato inovativní práce zajímavá a každá nová dovednost a zkušenost posouvá jejich výkony kupředu.

Jednou z dovedností, u které mohou žáci využít svůj um, je i práce s čokoládou a s tím související výroba pralinek. Dnes tato dovednost znovu patří mezi dobře oceňované a vyhledávané. Zařazení tohoto tématu do výuky je zároveň výborným motivačním prostředkem, který vzbudí u žáků zájem. Jak je patrné z odpovědí žáků, nejvíce aktivizující pro ně bylo, jestliže mohli při výrobě uplatnit svoji kreativitu. Měřítkem úspěšnosti byl mnohdy fakt, že si výrobek chtěli fotografovat či přímo zakoupit domů, aby mohli okolí ukázat, že jsou šikovní.

Z tohoto pohledu je velmi důležité, aby i v procesu výuky pracovali s kvalitními surovinami, bez kterých by nebyl možný perfektní výsledek jejich snažení. Žádoucí je ale žákům zdůraznit, jak musí s těmito surovinami nakládat. Uvědomuji si, že kvalitní čokoláda je jako vstupní surovina poměrně drahá, ale přesto doporučuji s ní pracovat, protože při použití suroviny horší jakosti a kvality by mohlo dojít k tomu, že výrobky nebudou vykazovat požadované vlastnosti.

Dále je nutné postupovat při výuce v prvních fázích pozvolna a důkladně ověřovat, zda žáci chápou technologický postup správně a zohlednit jednotlivé typy osobností žáků. Součástí této skupiny byli celkem tři žáci se speciálními vzdělávacími potřebami (z důvodu dyslexie, dyskalkulie), kteří zvládli celou fázi výuky bez jakýchkoliv problémů a při této práci dosahovali výborných výsledků.

Z mého osobního hlediska považuji zařazení navrhované inovace do osnov za přínosný krok ke zkvalitnění procesu učení nejen žáka, ale i pedagoga samotného, neboť tím, že se zajímá o nové trendy a postupy se zvyšuje i jeho odborná znalost v rámci tohoto oboru.

7 Doporučení pro pedagogickou praxi

Výuka dle navrhované inovace osnov části praktického vyučování byla ověřena v rámci praktického vyučování žáků třetího ročníku v navrhované časové dotaci 20 hodin, která se ukázala jako dostatečná pro zvládnutí tohoto tematického okruhu. Žáci si osvojili stanovené odborné kompetence, práce je vhodně motivovala a z realizované zpětné vazby vyplynulo, že zejména ocenili přínos této dovednosti do budoucna, což je pro ně velmi důležité.

V rámci disponibilních hodin byla výroba pralinek vyzkoušena také s žáky druhého ročníku školy v délce jednoho učebního dne, čítajícího sedm hodin výuky. I tito žáci dokázali po úvodní instruktáži a předvedení zvládnout dovednost bez větších problémů. Bylo vidět, že je práce tohoto typu těší a v průběhu výuky se aktivně zajímali o nové poznatky z oblasti výroby pralinek.

Další ověření, zda je metodický pokyn a formulovaný návod na práci s čokoládou srozumitelný a realizovatelný i v podmínkách jiné střední školy, byl proveden v průběhu pedagogické praxe autorky na Střední škole Brno, Charbulova, při výuce žáků zkrácené formy studia. Tito žáci měli poměrně dobré povědomí o práci s čokoládou a zvládli bez problémů provedení temperace, výrobu dekorací a pralinek. Po úvodní instruktáži byli i zde žáci úspěšní při následné samostatné práci a osvojili si zdárně tuto dovednost v rámci probíraného tématu „Práce s čokoládou a výroba ozdob“.

Navrhovaný metodický pokyn pro práci s čokoládou byl navíc také aplikován v rámci „Projektového dne“ na Integrované střední škole, Mladá Boleslav, Na Karmeli, kde byly skupiny žáků sestaveny na základě volby dané aktivity. Tito žáci dokonce pocházeli z různých oborů studia. V rámci šestihodinové projektové výuky zvládli základní technologii výroby pralinek. V tomto případě byla upravena výuka tak, že žáci pracovali v sedmi skupinách po čtyřech, vždy s jedním žákem oboru Cukrář, který již tuto činnost ovládal. Z této aktivity vyplynula jedna skutečnost: přestože formulovaného cíle všechny skupiny postupně dosáhly, tento počet žáků byl již nadlimitní. Pro efektivní výuku pralinek je vhodné volit maximálně 12 žáků, jimž může pedagog věnovat náležitou pozornost a korigovat jejich činnost.

Výuka práce s čokoládou s důrazem na výrobu pralinek dle navrhované koncepce je uskutečnitelná na středních školách v učebním oboru Cukrář. Základem úspěšného včlenění do osnov je zajištění mezipředmětové vazby. Je nutno konkretizovat učivo, které se bude probírat v jednotlivých odborných předmětech

a v praktické výuce. Doporučením je použití aktivizačních metod při výuce (např. využití přiložené prezentace v příloze č. 1), realizace ochutnávky surovin a následná diskuse. Nezbytným předpokladem úspěšné výuky je dodržení didaktických zásad, aby došlo k očekávanému odbornému rozvoji žáka.

Podle organizačních a metodických pokynů, které jsou obsahem praktické části práce, lze realizovat výuku i v ostatních středních školách se zaměřením na obor Cukrář buď zařazením do osnov (nebo v rámci disponibilních hodin, možno je i využití v projektových dnech školy). V kapitole „Obsahová stránka výuky“ jsou uvedeny základní technologické a výrobní postupy i možnosti eliminace případných chyb v procesu výroby pralinek. Tento výukový materiál může být využit jak pedagogy, tak i žáky samotnými, kterým může poskytnout vhodnou výukovou oporu. Rozšíření odborných poznatků (v rámci procesu celoživotního vzdělávání pedagogů) je možné získat i formou absolvování semináře nebo kurzu zabývajícího se problematikou práce s čokoládou.

8 Závěr

Cílem předkládané bakalářské práce bylo vytvoření návrhu inovace osnov části praktického vyučování pro obor Cukrář v souladu s moderními trendy s důrazem na výrobu pralinek. Tento návrh osnov byl vytvořen v návaznosti na požadované odborné kompetence, které jsou definovány v profilu absolventa s respektem ke školnímu vzdělávacímu programu oboru Cukrář na Integrované střední škole v Mladé Boleslavi.

Teoretická část práce byla zaměřena na historický vývoj cukrářského řemesla a s tím spjatý vývoj učňovského školství tohoto oboru. Dále byly definovány požadavky na současnou výuku, kdy je velmi žádoucí pracovat s moderními trendy v cukrářské výrobě. Mezi tyto moderní trendy je zařazena i práce s čokoládou a výroba pralinek, jenž má velký vliv na pozitivní motivaci žáků. V další části byl popsán edukační proces oboru Cukrář a vymezeny teoretické předpoklady inovace osnov, která byla zamýšlena zařadit v rámci výuky třetího ročníku. Z důvodu zajištění komplexnosti, která umožní propojení teorie s praxí, jsou uvedeny nezbytné základní vstupní znalosti této problematiky, s kterými je důležité žáky předem seznámit, aby na tyto poznatky mohla navázat praktická činnost.

Cílem praktické části bylo vytvoření návrhu části osnov praktického vyučování, který je zaměřen na práci s čokoládou a výrobu pralinek. Nejprve byla zpracována výzkumná sonda, zabývající se tím, zda bude pro žáky tato inovace z pohledu jejich budoucího pracovního uplatnění přínosná. Z výsledků šetření vyplynulo, že tato dovednost by měla patřit mezi základní osvojené odborné kompetence, nezbytné pro výkon povolání v tomto oboru. Následně byl vypracován návrh osnov a organizační a metodické pokyny. Pro výuku této inovace byly formulovány technologické zásady a výrobní postupy, dle kterých byla výuka několikrát realizována a ověřena v praxi. Výstupem z tohoto ověření bylo poskytnutí zpětné vazby od žáků, v jejichž osnovách bude inovace začleněna. Na základě získaných poznatků bylo zpracováno doporučení pro pedagogickou praxi.

Návrh této inovace osnov byl již projednán v rámci jednání předmětové komise odborných předmětů. Bylo dohodnuto, že v průběhu měsíce června 2017 bude úprava zapracována do školních osnov výše uvedené školy.

9 Seznam použité literatury

BARDI, Carla a Ting MORRIS. *Čokoláda: pochoutka bohů*. Praha: Svojtka & Co., 2013, 416 s. ISBN 978-80-256-1149-4.

BAU, Frédéric. *Enciclopedia del cioccolato*. Roma: Biblioteca Culinaria, 2011, 416 s. ISBN 8895056760.

BLÁHA, Ludvík, František KADLEC a Věra CONKOVÁ. *Cukrářská výroba II: pro 2. ročník učebního oboru Cukrář, Cukrářka*. 3., přeprac. vyd. Praha: Informatorium, 2001, 174 s. ISBN 80-86073-86-6.

BLÁHA, Ludvík, Ivana KOPOVÁ a František ŠREK. *Suroviny pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. 4., aktualiz. vyd. Praha: Informatorium, 2007, 257 s. ISBN 978-80-7333-000-2.

BLÁHA, Ludvík, Věra CONKOVÁ a František KADLEC. *Cukrářská výroba I: pro 1. ročník oboru vzdělávání Cukrář*. 4., přeprac. vyd. Praha: Informatorium, 2013, 155 s. ISBN 978 80-7333-096-5.

ČADÍLEK, M. *Didaktika praktického vyučování*. Brno: MU Brno, 2005, 104 s. ISBN 80-210-1081-9.

ČAPEK, Robert. *Odměny a tresty ve školní praxi: kázeňské strategie, zásady odměňování a trestání, hodnocení a klasifikace, podpora a motivace žáků*. 2., přeprac. vyd. Praha: Grada, 2014, 186 s. ISBN 978-80-247-4639-5.

DOLEŽAL, Vladimír a František KADLEC. *Stroje a zařízení pro učební obory Cukrář a Pekař*. 2., dopl. vyd. Praha: Informatorium, 2002, 126 s. ISBN 80-86073-95-5.

DYTRTOVÁ, Radmila a Anna SANDANUSOVÁ. *Kapitoly z pedagogické praxe: textová studijní opora pro studující učitelství pro střední školy zemědělské, lesnické a příbuzné obory*. Vyd. 2. V Praze: Česká zemědělská univerzita, Katedra pedagogiky, 2005, 100 s. ISBN 80-213-1178-9.

DYTRTOVÁ, Radmila a Marie KRHUTOVÁ. *Učitel: příprava na profesi*. Praha: Grada, 2009, 121 s. ISBN 978-80-247-2863-6.

HORÁČKOVÁ, Marie. *Tvorba školního vzdělávacího programu*. V Brně: Mendelova univerzita, 2012, 56 s. ISBN 978-80-7375-605-5.

Charakteristika školy: 29-54-H/01- Cukrář. Integrovaná střední škola Na Karmeli, Mladá Boleslav [online], Integrovaná střední škola Na Karmeli, 2014, 7.1.2017 [cit.2017-04-16]. Dostupné z: <https://www.issmb.cz/svp/cukrar/charakteristika-skoly.htm>

JŮVA, Vladimír. *Stručné dějiny pedagogiky*. 6., rozš. vyd. Brno: Paido, 2007, 91 s. ISBN 978-80-7315-151-5.

JŮVA, Vladimír. *Úvod do pedagogiky*. 3. dopl. vyd. Brno: Paido, 1997, 110 s. ISBN 80-85931-39-7.

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

KARNS, Michelle. *Jak budovat dobrý vztah mezi učitelem a žákem: zásady a cvičení*. Praha: Portál, 1995, 151 s. ISBN 80-7178-032-4.

KOTRBA, Tomáš a Lubor LACINA. *Aktivizační metody ve výuce: příručka moderního pedagoga*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Ilustroval Hana ŠEFROVÁ. Brno: Barrister & Principal, 2011, 183 s. ISBN 978-80-87474-34-1.

KUČEROVÁ, Stanislava. *Člověk - hodnoty - výchova: kapitoly z filosofie výchovy*. Prešov: vl. n., 1996, 231 s. ISBN 80-85668-34-3.

LINHARTOVÁ, Dana. *Psychologie pro učitele*. Vyd. 2., nezměn. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2008, 257 s. ISBN 978-80-7375-222-4.

MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003, 219 s. ISBN 80-7315-039-5.

MYSLIVEČKOVÁ, Olga. *Někdo to rád sladké*. In: *Lidovky: Dobrá chuť* [online]. Mafra, 2017, [cit.2017-02-17]. Dostupný z: http://www.lidovky.cz/nekdo-to-rad-sladke-dezerty-nejlepsiho-ceskeho-kuchare-poznate-na-prvni-pohled-1y7-/dobra-chut.aspx?c=A170214_140628_lide_ape

PEHLE, Tobias. *Čokoláda: [antidepresivum, afrodiziakum, antioxidant]*. Čestlice: Rebo, 2009, 295 s. ISBN 978-80-255-0049-1.

PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování: [praktická příručka]*. Praha: Portál, 1996, 380 s. ISBN 80-7178-070-7.

Profil absolventa: 29-54-H/01- Cukrář. Integrovaná střední škola Na Karmeli, Mladá Boleslav [online], Integrovaná střední škola Na Karmeli, 2014, 7.1.2017 [cit.2017-03-15]. Dostupné z: <https://www.issmb.cz/svp/cukrar/profil-absolventa.htm>

Rámcový vzdělávací program: 29-54-H/01 Cukrář [online]. Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2007 [cit.2017-03-10]. Dostupné z: <http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%202954H01%20Cukrar.pdf>

SVĚTLÍK, Jaroslav. *Marketingové řízení školy*. 2., aktualiz. vyd. Praha: Wolters Kluwer Česká republika, 2009, 382 s. ISBN 978-80-7357-494-9.

Školní vzdělávací program: 29-54-H/01- Cukrář. Integrovaná střední škola Na Karmeli, Mladá Boleslav [online], Integrovaná střední škola Na Karmeli, 2014, 7.1.2017 [cit.2017-03-10].

Dostupné z: <http://www.issnakar.cz/svp/cukrar/index.htm>

ŠUMAVSKÁ, Gabriela, KAŠPAROVÁ, Jana, ed. *Příklady dobré praxe SOŠ a SOU*. Praha: Národní ústav odborného vzdělávání, 2011, 127 s. ISBN 978-80-87063-35-4.

Učební osnovy: 29-54-H/01- Cukrář. Integrovaná střední škola Na Karmeli , Mladá Boleslav [online], Integrovaná střední škola Na Karmeli, 2014, 7.1.2017 [cit.2017-03-12]. Dostupné z: https://www.issmb.cz/svp/cukrar/ucebni-osnovy_iii_odborny-vycvik.htm

Učební plán: 29-54-H/01- Cukrář. Integrovaná střední škola Na Karmeli , Mladá Boleslav [online], Integrovaná střední škola Na Karmeli, 2014, 7.1.2017 [cit.2017-03-12]. Dostupné z: <https://www.issmb.cz/svp/cukrar/ucebni-plan.htm>

VALIŠOVÁ, Alena a Hana KASÍKOVÁ. *Pedagogika pro učitele. 2*. Praha: Grada, 2011, 456 s. ISBN 978-80-247-3357-9.

Přílohy

Seznam příloh:

Příloha č. 1 – Presentace „Čokoláda“

Příloha č. 2 – Odborné kompetence

Příloha č. 3 – Výzkumná sonda v českých cukrárnách

Příloha č. 4 – Graf temperačních křivek vybraných výrobců čokolád

Příloha č. 5 – Přípravy výukového dne

Příloha č. 6 – Dokumentace vybraných fází výrobního postupu

Příloha č. 7 – Návštěva ministryně školství K. Valachové v ISS Na Karmeli,

Příloha č. 8 – Výroba pralinek: pohled na inovaci očima žáků

Příloha č. 1 – Presentace „Čokoláda“

- přiložena na externím médiu

Příloha č. 2 – Odborné kompetence**Odborné kompetence (Školní vzdělávací program, 2014)*****Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt***

- *vybere pro daný výrobek vhodné suroviny*
- *do drží je technologický postup*
- *prokazuje manuální zručnost při výrobě*
- *uplatňuje estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků*
- *do drží je zásady osobní hygieny a provádějí sanitaci provozu cukrárny*
- *zařazuje do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru*
- *vybrali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky*
- *využívá marketinkové přístupy při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků*

Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků

- *hodnotí kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků dle příslušných norem*
- *provádí senzorické hodnocení surovin, meziproductů a hotových výrobků*
- *zjišťuje případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy*

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

- *zná předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*
- *zná nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce*

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

- *chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku*
- *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality dbá na do držování technologických postupů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta-zákazníka, občana. (ŠVP 2016)*

Příloha č. 3 – Výzkumná sonda v českých cukrárnách

Dobrý den,

Dovoluji si Vás oslovit z role učitele odborného výcviku oboru Cukrář. Za účelem zkvalitnění přípravy mých žáků na budoucí povolání bych Vás ráda požádala o zodpovězení následujících čtyř otázek:

- 1. Jako zaměstnavatelé, máte pocit, že jsou absolventi odborných škol připraveni na cukrářskou práci?**
- 2. Uvítali byste, kdyby absolventi oboru Cukrář uměli vyrábět pralinky?**
- 3. Zvýšilo by to jejich šanci na uplatnění v oboru?**
- 4. Co jiného nad rámec klasických dovedností by podle Vás měli absolventi oboru Cukrář umět?**

Velice děkuji za Váš čas a názor na danou problematiku.

S přáním krásného dne

Alena Nováková

Učitel OV oboru Cukrář

ISŠ Na Karmeli, Mladá Boleslav

Ukázka odpovědí na výzkumnou sondu:

L.V., cukrárna Praha

Děkuji za Váš zájem o informace.

1. Ne, ale každý absolvent, který má chuť pracovat a učit se novým věcem, je připraven začít.
2. Výroba pralinek je běh na dlouhou trať. Někteří se to učí celý život a řemeslo zdokonalují. Ano, vítáno by to bylo...
3. Výroba pralinek je specializace. Jistě by to jejich šanci zvýšilo. Rádi bychom zaměstnali někoho, kdo přinese do naší firmy novou inspiraci, bude se orientovat v nejnovějších trendech zdobení dortů, bude experimentovat s neotřelými chuťovými kombinacemi a bude přitom zvládat techniky přípravy moderních zákusků a cukrovinek.
4. Měli by mít chuť se učit nové věci v rámci řemesla.

M.P., cukrárna Praha

Dobrý den,

nejdříve bych chtěl poděkovat za Váš zájem o naše názory a také se omluvit za mé kritické názory na současný stav v cukrářském oboru.

1. Myslím, že jste jedna z mála učitelů, profesorů a mistrů odborného výcviku, která se alespoň dle mého zajímá o názor tam, kde by to celé mělo začít, a ne končit a za to ještě jednou děkuji!!! Bohužel se mi zdá, že v poslední době je skoro všem jedno v jakém stavu vyučení vyjdou ze školy. Myslím, že se to celé „zvrtilo“ v nějaké politikaření – hlavně ať všichni projdou a my za to máme zapláceno, hlavně dobrý prospěch a „správnou dobře znějící praxi“ ať máme dobré reference a v poslední řadě, co možná nejvíce medailí ze soutěží ať jsme za hvězdy, které ve skutečnosti neumí pořádně ani větrník, ale umí „super“ ozdoby a dekorace na kterých si každý „pochutná“. Ve většině případů v běžných podmínkách naprosto nepoužitelné.

Ve skutečnosti jsme úplně zapoměli se spíše pořádně naučit klasiku (věneček, větrník, pařížskou šlehačku,...), která je stejně nejprodávanější a toto alespoň ty „klasické cukrárny“ živí. Navíc se od toho celá výroba odvíjí. Všechny země, alespoň ty vyspělejší pracují na svých tradičních záležitostech a funguje to. My naopak vymýšlíme nesmysly, které stejně nefungují a naši tradici umíme pouze „ošidit“ a naprosto degradovat, a to včetně našeho cukrářského postavení ve společnosti.

2. Ano, určitě bych uvítal, kdyby uměli pracovat s čokoládou.

Kdyby k této znalosti měli ještě studenti maximální přehled o surovinách, jejich použitelnosti, základní technologické postupy (pevná těsta, šlehané hmoty, krémy, s čokoládou.), ale také o hygieně provozu, skladování, protože toto jsou důležité aspekty správné výroby. Prakticky stejně není možné, aby se to za 3 roky naučili, ale musí vědět, a to se naučit můžou.

Vše ostatní hlavně praxi se naučí na jednotlivých provozech. Asi bych mohl psát ještě dlouho, protože je toho více než dost.

3. Ano, jejich šanci by to určitě zvýšilo.

4. V Praze v tuto chvíli nemá problém žádný cukrář se uplatnit, práce je mnoho, ale ta kvalita! Myslím, že je to ale podobné v celé republice.

Toto jsou moje poznatky z posledních let, jak to osobně vnímám, ale může to být samozřejmě úplně jinak, nevím.

V případě, že budete mít zájem, rád bych Vás pozval k nám do cukrárny, až budete v Praze a můžeme si o tom promluvit osobně.

Ještě jednou děkuji za Váš zájem, je opravdu velice ojedinelý!!!

J.B., okresní cukrárna

Vážená paní Nováková,

děkujeme za Vaše otázky. Bohužel musíme přiznat, že ač se profesionální cukrářské výrobě věnujeme již asi dva roky, z toho jeden rok vedeme čokoládovnu, nikdy u nás po delší dobu nepracoval nikdo, kdo by měl cukrářské vzdělání-všichni zde jsme nadšení samouci. Když jsme měli brigádně slečnu, která byla v oboru vyučená, její znalosti sice pokrývaly výrobu všemožných indiánků, špiček, ale zde také končily: neměla žádné základy práce s čokoládou, natož jakékoliv informace o moderní "francouzské" cukrařině.

1. Ne, dojem připravenosti nemáme.

2. Vyrábět pralinky je jen základem. Ideální by byla znalost náročnějších technik práce s čokoládou, které vyžadují zručnost získanou praxí.

3. Jistě by to jejich šanci zvýšilo. Rádi bychom zaměstnali někoho, kdo přinese do naší firmy novou inspiraci, bude se orientovat v nejnovějších trendech zdobení dortů, bude experimentovat s neotřelými chuťovými kombinacemi a bude přitom zvládat techniky přípravy moderních zákusků.

4. Netuším, co je součástí oněch klasických dovedností, ale výrazně by potěšila též znalost ekonomického prostředí - tj. aby cukráři byli schopni sami kalkulovat ceny výrobků, příp. aby se též samostatně orientovali na trhu se surovinami: dodavatelé speciálních surovin, jejich průměrná tržní cena apod.

P.S., okresní cukrárna

Dobrý den,

1. Ne, bohužel nejsou. Alespoň ne ty žáci, co jsem měla tu čest poznat. A to je i důvod, proč žádného nezaměstnávám-kromě pár světlých výjimek je většina z nich bohužel v moderní cukrárně krajně nepoužitelná (zejména proto, že oni vlastně nemají k cukrařině žádný vztah, o nějaké lásce k řemeslu už pak nelze ani mluvit).

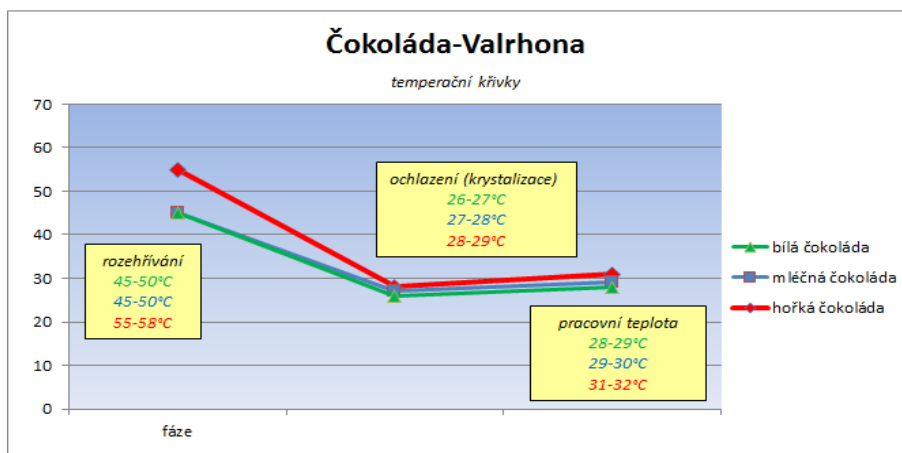
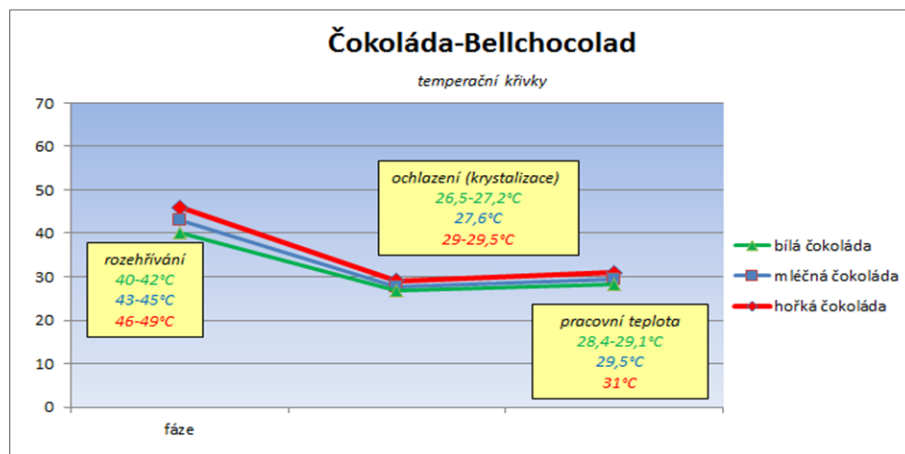
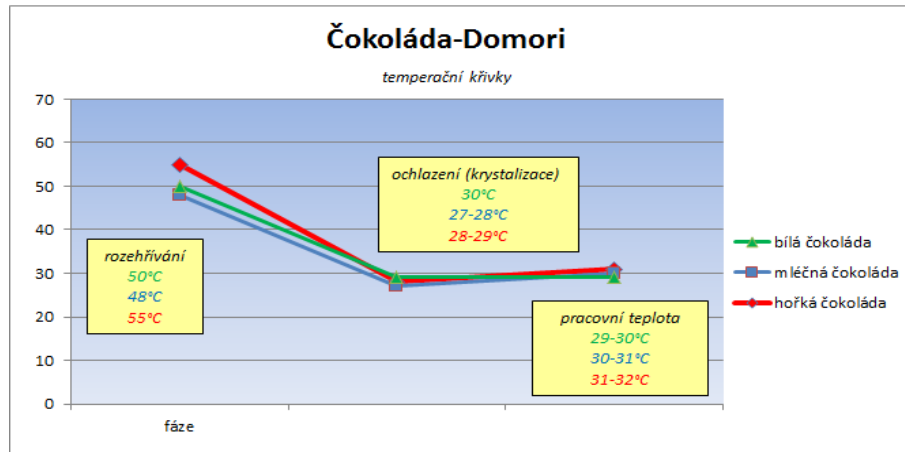
2. Znalost temperace čokolády a výroby pralinek by mělo být zcela určitě součástí základních znalostí získaných během studia.

3. Ano, ale k tomu musí ještě umět, ostatní základní věci (studenti, co jsem poznala já, neuměli ani základní cukrářský či anglický krém, neuměli držet cukrářský sáček, o znalosti toho co je například invertní cukr ani nemluví).

4. Já nevím, co učíte u Vás na škole, ale jak jsem psala výše, žákům chybí znalosti poctivé cukrařiny.

Příloha č. 4 – Graf temperačních křivek vybraných výrobců čokolád

Zdroj: BAU Frédéric, *Enciclopedia del cioccolato*, 2011



Příloha č. 5 – Přípravy výukového dne

3. ročník oboru Cukrář 29-54-H/01

Téma dne: Práce s čokoládovými hmotami a výroba pralinek

Vstupní poznatky: znalost základních surovin, technologie zpracování čokolády, druhy čokolády a jejich charakteristiky

- **Výukové cíle (kognitivní a psychomotorické):**

ve výukovém dnu se budou žáci seznamovat s výrobou pralinek z kvalitní belgické čokolády. Pralinky jsou v současné době trendem v cukrářské výrobě. Základem bude předvedení a zvládnutí temperace různých druhů čokolády. Poté bude následovat vlastní výroba pralinek: žáci se naučí pracovat s polykarbonátovými i silikonovými formami, po instruktáži si osvojí správné techniky při vylévání skořepin, dávkování náplní a zavíčkování pralinek. Po odležení a vyklopení pralinek z formy se budou věnovat jejich závěrečné úpravě a dekoraci.

- **Výchovné cíle:**

dodržování BOZP a pořádku na pracovišti, šetrné nakládání se surovinami, kvalitní a precizní práce, vzájemná pomoc se spolužáky

Obsah učiva:

úprava surovin ke zpracování, temperace čokolády, příprava pomůcek pro její zpracování, různé techniky zpracování čokolády, výroba ozdob a komponentů

Očekávané výstupy:

Po tomto bloku bude žák umět vyrábět krásně hladké a lesklé pralinky z polykarbonátových forem a zvládne jejich dekoraci. Naučí se správně temperovat různé druhy čokolád, vylévat skořápky, naplnit je a zavíčkovat. Získá znalosti o vhodné kombinaci druhů čokolád s dalšími ingrediencemi. Bude upozorněn na nejčastější chyby, kterých se může dopouštět a jak se těchto chyb vyvarovat. Osvojí si nejrůznější zdobení pralinek, například pomocí airbrush techniky, dekorování modelovací čokoládou nebo pomocí transferové folie. Seznámí se s tím, jakou trvanlivost mají různé druhy pralinek, jaké jsou zásady jejich správného skladování a jak je s nimi třeba manipulovat, aby si zachovaly kvalitu.

Pomůcky: **Žáci:** vhodné pracovní oblečení i na převléknutí (nebezpečí zašpinění od čokolády), psací potřeby a sešit, je třeba si donést krabičku na pralinky

Odborný výcvik: zajistí suroviny pro výrobu a dekoraci, technické prostředky (formy, teploměry, misky, stěrky, transferové folie, jednorázové zástěry)

Časová dotace: 7 hodin

Harmonogram výuky: 6:00 - 8:00 výuka (učebna)

8:00 - 8:10 přestávka

8:40 - 11:40 výuka (cukrářská dílna)

11:40 - 12:00 přestávka na oběd

12:00 - 13:30 výuka (cukrářská dílna)

Náplň učebního dne:

Frontální výuka: 120 minut

- Úvod: přivítání, záznam dokumentace cíle a průběh výuky, organizace
- Teorie-prezentace „Čokoláda“ (rozdělení čokolád, temperace, náplně)
- Vhodné čokolády a jejich úpravy-ochutnávka (čokoládové: pecky, boby, máslo, ganache, mouse)
- Skladování pralinek
- Temperace jednotlivých druhů čokolád (různé způsoby) - praktická ukázka
- Barvení čokolád-praktická ukázka

Rozdělní do skupin a práce ve skupinách

Úvodní instruktáž 30 minut

Práce ve skupinách, průběžná instruktáž, kontrola občůzkou, příp. korekce

- Úprava forem (čištění, přípravky)
- Vylévání skořápek
- Plnění pralinek
- Zavíčkování
- Správné vyklápění

- Dekorace hotových pralinek-předvedení ukázek, poté individuální práce (každý si dekoruje dle svého uvážení)
- Úklid pracoviště, hygiena
- Závěrečné shrnutí a zpětná vazba, sebehodnocení a hodnocení

Možná rizika při realizaci výuky:

práce ve skupině (možné konflikty při společné činnosti), nutno počítat s tím, že manuálně nezruční budou potřebovat více času a individuální poradenství, riziko drobných úrazů při práci, příliš vysoká venkovní teplota (zajistit mobilní klimatizaci), únava žáků a přesycení při ochutnávání čokoládových produktů, práce s alkoholickým nápojem - pouze pod přímým dozorem pedagoga, může se vyskytnout neúspěch daný nedodržením technologie (polykarbonátové formy), proto lze použít i silikonové formy, kde toto nehrozí.

Příloha č. 6 – Dokumentace vybraných fází výrobního postupu

1. Nejprve si připravíme potřebné pomůcky, suroviny a náčiní.



pravá belgická čokoláda



polykarbonátové formy



silikonové formy

2. Čokoládu rozpustíme v mikrovlnné troubě, nebo v elektrické vaně a poté ochlazujeme na mramorové desce na požadovanou teplotu



rozpuštění v mikrovlnné
troubě



rozpuštění v elektrické
vaně



mramorová deska na
ochlazování čokolády

3. Čokoládu temperujeme na teplotu dle daných temperačních křivek.



4. Čokoládu vlijeme do forem, vyboucháme bubliny a obrátíme, aby přebytečná čokoláda vytekla, poté dáme chladit. Po zatuhnutí můžeme přidat jádroviny a vlastní náplň.



5. Pokud chceme použít barevné kakaové máslo k obarvení pralinek, učiníme tak ještě před vylitím forem. Náplň dávkujeme cca 1,5 mm pod okraj a opět dáme zchladit.



6. Zavíčkujeme čokoládou a stěrkou odstraníme přebytek čokolády, po odležení otočíme formou a pralinky z ní samy vypadnou



7. Ukázka hotových pralinek



Příloha č. 7 – Návštěva ministryně školství K. Valachové v ISŠ Na Karmeli, únor 2017

Zdroj: fotoarchiv Integrované střední školy Na Karmeli 206, Mladá Boleslav



Příloha č. 8 – Výroba pralinek: pohled na inovaci očima žáků

Na dotazy odpovídala J. Š., žákyně 3. ročníku oboru Cukrář

1. Byla úvodní instruktáž dostačující pro to, abyste mohli samostatně pracovat?
(vyjádřete svůj postoj k danému výroku)

- a) naprosto souhlasím
- b) spíše souhlasím
- c) nevím
- d) spíše nesouhlasím
- e) naprosto nesouhlasím

2. Formulujte problémy, které se během práce (z vašeho pohledu) vyskytly

Ze začátku mi dělala problém správná teplota, ale po pár vyzkoušeních jsem se to naučila a už to bylo dobré.

3. Jaké pozitivní prožitky vám výroba pralinek přinesla?

Vždy mi udělalo dobře, když se mi pralinky povedly krásně vyklopit a žádná nepopraskala.

4. Proč si myslím, že je tato dovednost pro mě přínosná?

V současné době se práce s čokoládou hodně rozvíjí, takže je určitě dobré s ní umět pracovat, v budoucnu se to může hodit.