

## 1. Osobnost

Duševní vlastnosti člověka jsou spojeny do jednoho organizovaného celku, který v psychologii nazýváme osobností.

### 1.1 Osobnost učitele odborného výcviku

Jak uvádí *LOVEČEK, A. - ČADÍLEK, M. / Didaktika odborných předmětů. Brno 2001/*

#### **Učitel**

Je jedním z nejdůležitějších činitelů ve výchovně – vzdělávací práci školy, který nese společenskou i morální odpovědnost za její účinnost a úspěšnost. Jeho osobní vlastnosti a životní rozhled, jeho odborné a pedagogické vzdělání, optimismus, důslednost a celá řada dalších jeho pozitivních vlastností, jsou základem úspěchu v přípravě mladé generace.

Každá společnost klade nelehké, ale zároveň oprávněné nároky na každého učitele, na jeho odborné i charakterové kvality, na jeho přípravu i na jeho mnohostranný rozvoj.

Činnost učitele je závažným společenským posláním, protože v rámci výchovně vzdělávacího procesu formuje lidskou osobnost. Předpokladem jeho úspěšné činnosti jsou odpovídající odborné a pedagogické znalosti, zvládnutí výukové strategie, rozšiřování a prohlubování nových vědomostí, dovedností a schopností v oboru i pedagogické oblasti, popřípadě vědecká činnost.

#### **Charakteristické znaky osobnosti učitele**

*Hodnotová orientace učitele* – rozumíme tím celkově rozvinutou osobnost, která akceptuje demokratický hodnotový systém a způsob života, tyto hodnoty nejen hájí a vlastním příkladem naplňuje, ale přenáší je i na žáky. Učitele, jeho osobní příklad v každodenním chování jsou těmi nejsilnějšími nástroji rozvoje hodnotové orientace žáků. Proto je důležité, aby přesvědčení učitele bylo skutečné a opravdové a bylo v souladu s jeho chováním, vystupováním a jednáním.

***Odborné a všeobecné vzdělání učitele*** - nemělo by být zaměřeno jen na odbornou stránku. Kvalitní všeobecné vzdělání u odborných učitelů je podmíněno moderní výchovou žáků na všech stupních škol.

Učitel ovlivňuje celou osobnost žáků, kterou rozvíjí po všech stránkách výchovy. Jeho široký vzdělanostní profil má významnou úlohu a je základním předpokladem naplnění výchovného působení. Teoretické i praktické vzdělání jsou důležitým momentem kvalifikace každého učitele.

Ještě dnes se bohužel setkáváme s učiteli, kteří „žijí“ pouze z toho, co se kdysi ve škole naučili a jaké dovednosti z praxe získali a současný technický vývoj nezaznamenali.

Pedagogické vzdělání tvoří společně s odborným a praktickým vzděláním základ úspěšné výchovy žáků. Vedle teoretických a praktických vědomostí jsou pro učitele neméně důležité i vědomosti z oblasti pedagogiky, didaktiky, metodiky či psychologie a jeho umění je přenášet do každodenní výchovně-vzdělávací praxe.

## 1.2 Požadavky kladené na učitele

*/Tyto požadavky uvádí LOVEČEK, A. - ČADÍLEK, M. Brno 2001/*

### ***Autorita pedagoga***

K vytvoření si autority je zapotřebí osvojit si alespoň několik základních vlastností:

- pozitivní a kvalitní vztah k žákům,
- optimální rozložení a množství učiva
- snažit se nejen co nejlépe učit, ale také naučit,
- jednat vždy čestně, otevřeně a zásadově,
- uznat vlastní chybu,
- v hodnocení být spravedlivý, mít na všechny žáky stejné nároky a požadavky.

### ***Komunikativní schopnost pedagoga***

Znamená, vyvarovat se nesouladu mezi slovy, činy a chováním učitele, schopnost poznat a respektovat individualitu žáka, sledovat a správně hodnotit situaci třídy a žáků a vyvozovat z toho adekvátní závěry.

### ***Vyjadřovací schopnosti pedagoga***

Povyšují jeho kulturní úroveň, zvyšují účinnost jeho pedagogického působení a současně stimulují úroveň projevů vyjadřování žáků.

### ***Organizační schopnosti pedagoga***

Umožňují mu správně řízení výchovně – vzdělávací činnosti, vhodně a tvořivě využívat různých didaktických metod, prostředků a řešit složité situace. Bez těchto schopností bývá málo úspěšná práce i jinak obětavých pedagogů.

Závěrem lze dodat, že v pedagogickém procesu se u učitele uplatňuje celá řada rysů osobnosti, které ovlivňují celkové výsledky výchovně - vzdělávacího procesu a ve svém souhrnu pak tvoří jeho profesní kvalifikaci.

## 1.3 Základní rysy osobnosti učitele

### ***Tvůrčí práce***

Tvůrčí momenty obsahuje každá lidská činnost. Nestačí při jejím rozvoji jen nahodilá, nárazová a ojedinělá pozornost, ale naopak pozornost velmi důsledná, systematická a dlouhodobá. Výsledkem tvůrčí činnosti žáka jsou jeho nové poznatky, vědomosti a dovednosti, které je schopen uplatňovat v každodenním životě.

### ***Morální postoj***

Představuje pedagogovo myšlení, cítění, chování a ukázněnost. Osobnost a morální postoj učitele jsou nejsilnějšími nástroji pozitivního ovlivňování žáků. Jsou mnohdy působivější než zvolené pedagogické metody a prostředky směřující záměrně k výchovným cílům.

### ***Pedagogický takt***

Jeho základem je důsledné respektování žákovy osobnosti, klidné a otevřené jednání se žáky, schopnost sebeovládání při zachování náročnosti, přiměřenosti a důslednosti. Jedná se o kvalitativně vysoký stupeň vzájemného respektování v jednání mezi učitelem a žákem.

### ***Pedagogický klid***

Je schopnost pracovat soustředěně, klidně, uvážlivě a s porozuměním vysvětlovat učivo, nebýt nervózní a nenechat se žáky vyprovokovat.

### ***Pedagogický optimizmus***

Musí sdílet každý učitel, jedná se o pevné přesvědčení a účinnosti jeho pedagogického působení, důvěru ve schopnosti žáka, uspokojení z dosažených výsledků a citlivý přístup k pedagogické práci.

### ***Pedagogická připravenost***

Základem jsou jeho odborné i pedagogické vědomosti a praktická zkušenost pomocí níž je schopen řešit problémy, které se vyskytují v jeho každodenní výchovně - vzdělávací práci.

### ***Pedagogické zaujetí***

Je jeden ze základních předpokladů úspěšné práce učitele, který se vyznačuje v citově kladném a aktivním přístupu k žákům, učivu a vlastní pedagogické činnosti.

### ***Přístup k žákům***

Se projevuje zejména v kvalitě pedagogické práce, ve snaze poznat duševní schopnosti a vlastnosti žáků, odhalovat jejich potřeby, hodnoty a zájmy. Znalosti žáků pak pomáhají řešit jejich osobní problémy a přispívají k jejich výchově a vzdělání.

### ***Spravedlivý přístup k žákům***

Je požadavek, aby učitel byl stejně náročný, ale i stejně spravedlivý ke všem žákům, aby postupoval jednotně při jejich hodnocení, nepodléhal subjektivním náladám a zejména intervencím. Žáci velmi pozorně sledují všechny projevy učitele, jeho jednání a vystupování, mají snahu se mu vyrovnat v určitých pozitivních jevech v jeho vědomostech či dovednostech, naopak jsou až netolerantně kritičtí třeba i k drobným jeho chybám a nedostatkům. Jedině další vzdělávání a prohlubování odborných i pedagogických znalostí je předpokladem trvalé pedagogovy autority, což tvoří hlavní podmínku jeho úspěšné výchovně - vzdělávací práce.

Požadavky, které se kladou na jednotlivce, platí i pro celé pedagogické kolektivy. To znamená, že ve vyučovacím procesu nepůsobí pedagogický pracovník izolovaně, ale v rámci celé skupiny pedagogů a řídicích pracovníků.

#### **1.4 Vztah mezi učitelem a žákem**

Vztah mezi učitelem a žákem sehrává důležitou úlohu při formování postoje žáka k učení. Kladný vztah k učiteli dovede žáka pozitivně motivovat i vůči jeho předmětu a ovlivňuje jeho přístup k učení. Kvalita vztahů se samozřejmě odrazí i na duševní rovnováze jak učitele, tak i žáka. Žák si vytváří kladné postoje k učiteli také podle toho, zda u něho nachází vlastnosti, které pozitivně hodnotí a které jemu „vyhovují“. Rovněž sociální prostředí žáka, např. jeho rodina, kamarádi a třídní kolektiv mohou ovlivňovat žákův vztah k učiteli.

Nejvýznamnější úlohu mají charakterové vlastnosti učitele, zejména vlastnosti volní, citové, pracovní a mravní, dále společenská pověst, estetická úprava zevnějšku, způsob jednání, vzdělanostní úroveň, jeho mimoškolní zájmy apod.

Příznivě působí na žáky učitel, který je vyzrálou osobností, naopak negativně působí typ učitele agresivního, který nedovede spolupracovat s lidmi, vážit si jich, který je podezřavý, úsudky o žácích dělá ukvapeně a bez rozmýšlení a jen s obtížemi ovládá své afekty.

### **Osobnost učitele rozeznáváme:**

- ***Dominantní typ***

- v jednání převládají dominantní prvky, učitel hodně rozkazuje, hrozí trestá, málo respektuje přání a potřeby žáků, má pro ně málo porozumění, neumožňuje jim projevit samostatnost, tvořivost a vlastní iniciativu.

Třída vedená tímto učitelem se vyznačuje vyšším napětím ve vzájemných vztazích.

- ***Liberální typ***

– učitel řídí žáky málo nebo vůbec ne, až nezdravě jim důvěřuje a nemá vyváženou koncepci výchovy.

- ***Demokratický typ***

– prvky vedení jsou vyváženy dostatečnou kontrolou a pevným výchovným působením, ale přitom ponechává žákům prostor pro iniciativu, samostatnost a tvořivou práci. Tento typ je optimální nejen pro utváření kolektivu, ale i pro celkovou výchovnou práci.

Na vztah učitele a žáka má vliv i konkrétní prostředí školy, učebny, kabinetu, sborovny, laboratoře a celková estetika školního prostředí. Tyto skutečnosti nejenže ovlivňují kvalitu výchovně – vzdělávacího procesu, ale přispívají i k celkové pohodě a spokojenosti jak žáka, tak i učitele.

## **2. Výchovně vzdělávací proces**

Výchova je vztah mezi vychovávaným a vychovávajícím. V tomto procesu dochází k pozitivním změnám jak žáka tak učitele.

**Intencionální výchova** = záměrná, cílevědomá, plánovitá a účelová činnost, jejímž výsledkem je fungující osobnost. Vyznačuje se vysokou mírou organizovanosti a probíhá v rodině a ve škole.

**Funkcionální výchova** = spontánní, bezděčná, živelná. Jedinec formuje sám sebe v sociálním prostředí, které ho ovlivňuje. Podvědomě přebíráme metody z prostředí,

v němž žijeme. Nevýhodou tohoto působení může být, že pokud se člověk učí s chybou, není nikdo, kdo by ho na ni upozornil a dochází k tzv. interferenci.

## 2.1 Prostředky výchovy

Prostředky výchovy rozumíme vše, co pomáhá k realizaci výchovných cílů a úkolů

- metody vyučovací a metody žákovského učení
- prostory a jejich členění a vybavení prostoru příslušnou technikou
- prostředky umožňující podání a zpracování obsahu ( přírodniny, kulturní výtvary, texty, učební nahrávky, filmy )
- prostředky umožňující organizační formy – organizace vyučování, semináře,

## 2.2 Podmínky a obsah výchovy

### **Podmínky výchovy**

- sociální
- psychické
- biologické

Na těchto podmínkách výchova probíhá a mění se. Měli bychom znát charakteristiku žákovské skupiny, jejich zdravotní stav, schopnosti žáka - podmínky vnitřní.

Omezující a vymezující vnější podmínkou je čas, dále mezi vnější podmínky patří velikost učebny, její materiální vybavení ( hřiště, dílny atd.).

### **Obsahy výchovy**

– konkretizace profilujícího cíle výchovy, vymezení učební látky, v užším smyslu poznatky, dovednosti, návyky, normy k chování. Výchova rozumová, mravní, citová, volní, pohybová, pracovní atd.

## 2.3 Cíle výchovy

Usměrňování žáka, vytýčení úkolů, které je třeba splnit, co má být výchovou dosaženo a zdali je cílem výchova intencionální, funkcionální, společenská.

- cíle obecné – výchova rozumová,
- kognitivní – estetické,
- hodnotové – kvalitní hodnotový žebříček
- operační – využíváme u cílů obecných – prevence toxikomanie, sexuální výchova, moderní prvky vyplývající z doby
- cíle zvláštní – všechny cíle, které se stanou aktuální právě v té nejsoučasnější době (nyní např. světový terorismus), výchova k vlastenectví

## 2.4 Vlivy formující osobnost žáka

(endogenní a exogenní)

Lidský jedinec vstupuje do prostředí jako **genotyp** s určitými vrozenými dispozicemi, předpoklady a vlohami, na které ovšem nemůžeme usuzovat. Rozpoznat lze pouze vlastnosti druhové a rodové: barva očí, vlasů, kůže, tělesná struktura, sklon k dědičným chorobám – ty dědí jedinec automaticky a nemůže je změnit. Ostatní vlastnosti děděné sekundárně se rozvíjejí až v adekvátním prostředí prostřednictvím výchovy. Postupně genotyp měníme na **fenotyp** - rozvíjíme charakter, svědomí, intelekt, city, vůli a na vlastnosti organismu už můžeme usuzovat. V dětství převládají vlivy genotypu, později má větší význam prostředí. Neměli bychom nikdy jednostranně přeceňovat ani podceňovat ani vlivy genotypu ani vlivy prostředí. Jedinec není vůči prostředí bezbranný, protože se na něj adaptuje – dvěma způsoby:

- **akomodace** = pasivní přizpůsobení se vlivům prostředí (100% konformita = nulový osobní názor)
- **asimilace** = aktivní podmaňování si prostředí.



## 2.5 Pedagogická diagnostika

Výukový proces probíhá v systému tvořeném celou řadou jednotlivých složek - komponentů. Jejich poznání je důležitým předpokladem úspěšnosti řízení tohoto procesu. Jednotlivými složkami rozumíme všechny činitele, které výsledky vyučovacího procesu ovlivňují (jsou to například učitel, učivo, žák, rodiče, sociální prostředí, materiální didaktické prostředky, výukové metody, ale i dřívější jeho studijní výsledky). Poznávání podmínek a výsledků výuky ve vyučovacím procesu se zabývá pedagogická disciplína tzv. **pedagogická diagnostika**, která slouží především praktickým potřebám učitelů v jejich snaze o optimalizaci výuky.

## 3. Vyučovací metody a formy, možnosti jejich využití ve vyučování

### ***Vyučovací metoda***

- způsob, postup záměrného uspořádání činností učitele a žáka směřující ke stanoveným cílům.

### ***Metoda***

- rozhodující prostředek k dosažení cíle nebo může být i samostatným cílem.

### *Volba vyučovací metody závisí na :*

- cíli hodiny
- vzdělávacím obsahu (učivo, předmět)
- učiteli a jeho zkušenostech
- součinnosti učitele a žáka
- podmínkách školy
- výsledcích pedagogického procesu

### 3.1 Klasifikace metod

**J. Maňák** - rozděluje metody dle jednotlivých aspektů

**Lerner** – zaměřuje se na poznávací složky

**Joyce, Cahounová** - vytváří modely metod

**Maňák, Švec** – hlavním cílem je pohled praxe

Klasifikace metod dle J. Maňáka / *MAŇÁK, J. Narys didaktiky. Brno 2000.* /

#### Aspekt didaktický

##### metoda slovní

- slovní (vysvětlování, výklad, přednáška)
- dialogické (rozhovor, dialog, diskuse)
- písemné práce (písemná cvičení)
- práce s učebnicí, knihou, textovým materiálem

##### metoda názorně demonstrační

- pozorování předmětů, jevů
- předvádění (předmětů, činností, pokusů)
- demonstrace statických obrázků
- projekce statická a dynamická
- 

##### metoda praktická

- nácvik pohybových a praktických dovedností
- laboratorní cvičení
- pracovní činnosti (dílny, práce, práce na pozemku)
- grafická a výtvarná činnost

### **Aspekt psychologický - metody z hlediska aktivity a samostatnosti žáků**

**sdělovací** - referáty, seminární práce, konspekty

**samostatná práce žáků** - vyhledávání

**badatelské, výzkumné, problémové**

### **Aspekt logický - metody z hlediska myšlenkových operací**

**postup srovnávací**

**postup induktivní** - - vyvození od jednotlivých kroků k obecným

**postup deduktivní** - vyvození od obecných kroků k jednotlivým

**postup analyticko-syntetický**

### **Aspekt procesuální - metody z hlediska fází výchovně vzdělávacího procesu**

**motivační** - ukázky

**expoziční** - exkurze, vysvětlování

**fixační**- upevňující

**diagnostické** - zjišťování zájmů žáka

**aplikační** – praxe

### **Aspekt organizační - metody z hlediska výukových forem a prostředků**

**kombinace metod s vyučovacími formami**

**kombinace metod s vyučovacími pomůckami**

### **Aspekt interaktivní - diskusní - původce je žák**

**situační, inscenační** - simulační metody u obou

**didaktické hry**

**specifické metody****3.2 Organizační formy***/ MAŇÁK, J. Brno 2000. /*

- způsob uspořádání všech složek  
(činností učitele, žáka, učiva a všech věcných prostředků vyučování)
- vyjadřují vnitřní strukturu systému řízení výuky

**Uspořádání výuky**

- obsah učiva
- motivaci
- časový sled
- věcné prostředky
- uspořádání struktury řízení vyučování

**3.3 Členění organizačních forem****Členění forem podle Maňáka** / *MAŇÁK, J. Brno 2000. /*

1. podle součinnosti učitele a žáka , žáků – **interpersonální**
2. podle diferenciací žáků ve vyučování - **vnější – chytrý – hloupý,**  
**vnitřní – potřeby , zájmy žáka**
3. při realizaci projektů a integrovaných učebních celků
4. specifické formy OF – **on-line výuky**

**Organizační formy dle součinnosti učitele a žáka, žáků****frontální (hromadné vyučování)**

- žáci plní vždy ve stejném časovém úseku stejné učební úlohy a probírají stejnou látku

**individuální vyučování**

- 1 žák – 1 učitel , nejstarší organizační forma výuky
- učivo je stanoveno pro každého žáka zvlášť

### **dyadické ( párové vyučování)**

- práce ve dvojicích
- užívá se při výuce jazyků, či pracovním vyučováním

### **skupinové vyučování**

- minimálně 3 žáci ve skupině
- užívá se při výuce jazyků, odborných předmětů

### **kooperativní vyučování**

- je postaveno na spolupráci osob při řešení složitějších úloh
- činitelé jsou vedeni k tomu aby dokázali rozdělit si sociální role, naplánovat si celou činnost, rozdělit si dílčí úkony, naučili se a radit si , pomáhat, kontrolovat jeden druhého

### **Činnosti učitele v kooperativní výuce**

- určuje cíl výuky a velikost složení skupiny
- rozhoduje o uspořádání místnosti
- plánuje učivo pro podpoření vzájemné závislosti členů skupiny
- přiděluje role ve skupině a vysvětluje přidělený úkol
- zasahuje do utváření kooperativních dovedností
- hodnotí žákovo učení a fungování skupiny

## 3.4 Diferenciace organizačních forem ve vyučování

### ***Individualizované vyučování***

- práce je přizpůsobena každému žákovi na základě poznání jeho možností, například Daltonský plán

### **Organizační formy vyučování při realizaci projektů a integrovaných učebních celků**

### Projektové vyučování

- je odvozena z pragmatické pedagogiky
- je založena na komplexním řešení problémů a získání zkušeností praktickou činností a experimentováním
- požívá se nejčastěji v alternativním školství

## 4. Pojetí vyučovacího předmětu

Výuka v praktickém vyučování probíhá dle základních pedagogických dokumentů. Tyto dokumenty mají charakter normy. Jedná se o přesně vymezený soubor stěžejních norem vydaných a schválených ústředními školskými orgány.

### **Základní pedagogické dokumenty :**

- **Charakteristika učebního – studijního oboru charakteristika**

ve které jsou uvedeny základní údaje (délka přípravy, pro koho je učební obor určen, základní podmínky přijetí, způsob ukončení a poskytované vzdělání) stručný popis učebního oboru, zdravotní požadavky na uchazeče.

- **Profil absolventa**

ve kterém jsou vymezeny obecné cíle a požadavky na obsah výchovy a vzdělání učňů a tedy i na obsah odborného výcviku. V profilu absolventa jsou uvedeny:

- a) Obecné vědomosti a dovednosti, které si má učeň v průběhu učební doby osvojit a na co má být jeho výchova zaměřena.
- b) Odborné vědomosti a dovednosti, které jsou od absolventa učebního oboru.

- **Učební plán**

ve kterém jsou uvedeny všechny kategorie a názvy povinných a nepovinných vyučovacích předmětů s dotací týdenních vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících. Počty hodin jednotlivých předmětů mohou být upravovány ředitelem učiliště v rozpětí povoleném MŠMT ČR.

- **Učební osnovy**

jednotlivých vyučovacích předmětů včetně odborného výcviku (*příloha č. 1*). Učební osnova vymezuje pojetí, obsah, rozsah, sled a orientační časovou normu učiva pro daný vyučovací předmět, ročník a učební obor. Učební osnova odborného výcviku, jako každého jiného předmětu, je rozdělena na dvě části: **část úvodní a vlastní osnovu.**

#### 4.1 Charakteristika učebního oboru - Profil absolventa

##### **Obor - Kuchař - kuchařka**

Je velmi žádaný tříletý učební obor, který je vhodný pro chlapce i děvčata. Obor je ukončený závěrečnou zkouškou s výučním listem.

Obor je zaměřený na přípravu jídel teplé i studené kuchyně, teplých nápojů, moučníků a kalkulaci jídel. V průběhu studia se učí ovládání přípravy běžných i technologicky náročných jídel teplé i studené kuchyně, teplých i studených moučníků, osvojení zásad správné výživy, ovládání základů techniky obsluhy, nácviku estetické úpravy jídel, vyřizování objednávek zboží, vyúčtování a kalkulaci. Teoretická výuka probíhá v prostorách školy, praktická část výuky probíhá ve školních provozovnách I na odloučených pracovištích praktické výuky (CPV Charbulova 106 Brno, hotel Myslivna, Besední dům). V průběhu studia mají možnost zúčastni se zahraničních stáží, barmanského kurzu a jiných aktivit.

Absolventi mají široké uplatnění v restauračních provozech, v závodech veřejného stravování, v hotelích, u soukromých firem pořádajících gastronomické akce. Pro absolventy je umožněno nástavbové studium v denní i dálkové formě.

#### 4.2 Podmínky přijetí

Ukončení povinné školní docházky, výběrové řízení podle dosaženého prospěchu na základní škole. Zdravotní stav žáka - při výběru by neměl mít poruchy funkce pohybového a nosného systému, chronická a alergická onemocnění kůže rukou, obličeje a dýchacích cest..

### 4.3 Historie a současnost školy

Psal se rok 1945. Republika byla osvobozena, veškerou činností obyvatel státu začal proudit nový život. Ke změnám došlo i ve školství. Pro živnostenské obory, které byly dříve vyučovány při obchodních akademiích jiných odborných školách, byly zavedeny základní odborné školy. Tak byla 1. září 1945 otevřena Základní odborná škola potravní v Brně na ulici Opuštěná. Po nezbytných úpravách zahájila škola okamžitě výuku, která se po roce přesunula do nové budovy na Šujanově náměstí. Dochází ke spojení ZOŠ potravní a obchodní až do 50. let, kdy jsou potravinářské učební obory redukovány ve prospěch pracovních záloh. Ale navzdory nepříznivé situaci škola pokračuje ve své činnosti, tentokrát opět v nových prostorách na Čechyňské ulici.

O něco později se Střední odborné učiliště spojuje se Střední odbornou školou v "SOU a SOŠ potravinářskou a služeb" a získává velmi dobré postavení mezi srovnatelnými školami svého typu nejen v naší republice.

V současné době je výuka rozšířena na 14 oborů - tříleté učební obory a učební obory s maturitou (2160 žáků) a čtyřleté studium, zakončené maturitní zkouškou (228 žáků). V nastavbovém denním studiu je zapsáno 82 a ve studiu dálkovém 159 posluchačů.

Studenti jsou v odborné praxi zařazováni do nejprestižnějších provozů a firem a jejich výsledky, stejně jako umístění v různých soutěžích odborných dovedností a znalostí, jsou hodnoceny veřejností i odborníky velmi pozitivně.

Škola garantuje ve spolupráci s Úřadem práce a veřejností denní i dálkové rekvalifikační kurzy vysoké kvality a zajišťuje služby pro veřejnost, např. moderní rychločistírnu, kadeřnictví, kosmetiku, prodejnu výrobků gastronomických oborů, fotoslužby, exkluzivní služby, a krejčovství apod.

SOU a SOŠ potravinářské a služeb spolupracuje s Hospodářskou komorou ČR, podílí se na realizaci Akademie řemesel a konání mistrovských zkoušek, vstupuje do mezinárodního vzdělávacího programu EU "Leonardo da Vinci". Organizuje soutěž GASTRO JUNIOR ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR a firmou Expoline Brno a "Celostátní soutěž číšníků" v rámci výstavy INTECO.

Hlavní doménou odborné činnosti SOU a SOŠ potravinářské a služeb je účast na společenských i kulturních akcích, pořádaných jejím domovským městem - zvláště



prostřednictvím brněnské radnice (Setkání starostů měst a obcí, projekt "Špilberk", Gala večer v IBC).

Žáci školy se úspěšně zhostili velmi náročných úkolů při zajišťování akcí na BVV (Salima, strojírenský veletrh Brno, Prodejní a kontraktační výstavy), zajišťují obsluhu ve vládní vile v Pisárkách pro přední představitele našeho veřejného života i obsluhu reprezentačních akcí, pořádaných primátorem města Brna.

Cíl naší výuky - kvalifikovaný, vzdělaný odborník - je dokumentován úspěšnou spoluprací se subjekty, kterých je více než čtyřicet a to ve všech vyučovaných oborech. Za úspěch školy považujeme i stoprocentní uplatnění našich žáků v praxi - zejména v soukromé podnikatelské sféře, která především vyžaduje odborníky, připravené perfektně po stránce řemeslné i manažerské.

Jsme hrdi na to, že se skvělá úroveň vedení školy i odbornost pedagogického sboru mistrů odborného výcviku i nadstandardního vybavení pracovišť praktického vyučování zúročila v konečném hodnocení - ve výsledcích absolventů, ovládajících dokonale své řemeslo a majících - díky své profesionalitě, spojené se znalostí cizích jazyků - možnost dokonalého zvládnutí požadavků praxe nejen v naší republice, ale prakticky po celém světě.

## 5. Praktické vyučování

Odborný výcvik – jsou praktické činnosti , které vedou k získávání odborných počátečních dovedností. Opakováním se mění v návyky a nakonec se utváří složité dovednosti pro daný obor. Odborný výcvik je nedílnou součástí teoretické přípravy v učňovském školství.

Základní vyučovací jednotkou v praktickém vyučování je učební den.

První ročník - 6 hodin,

Druhý a třetí ročník – 7 hodin.

Žáci mají půlhodinovou přestávku na oběd. V praxi je tato přestávka zhruba v polovině učebního dne. Praktická výuka je organizována formou skupinové výuky.

## 5.1 Organizace praktického vyučování

Praktická výuka žáků probíhá na soukromých - komerčních provozovnách, jedná se o smluvních pracoviště. Škola má se soukromým provozovatelem uzavřenou smlouvu. Jsou zde uvedeny podmínky za kterých bude probíhat výuka žáků – podmínky BOZP, PO, hygienické předpisy. Pracoviště se zde zavazuje, že umožní výuku žáků dle platných učebních osnov. SOU se zavazuje k plnění úkolů potřebných pro provozovnu. Vše dle závazných směrnic a předpisů MŠMT.

Výhody soukromého pracoviště – osvojování vědomostí, návyků a postojů a získávání dovedností probíhá v běžném, reálném prostředí. Žáci plní úkoly potřebné pro provozovnu, dle platných učebních osnov. Dochází k transferu – propojování teorie s praxí, uplatňování a ověřování nabytých teoretických vědomostí při praktických činnostech. Dále se žáci seznamují se skutečným provozem závodu, jeho potřebami a strukturou.

Nevýhody soukromého pracoviště – odborný výcvik musí být přizpůsoben požadavkům soukromého pracoviště. Přebírání negativních a špatných návyků od dospělých pracovníků. Žáci vyšších ročníků pracují i na směnný provoz, tím je znemožněna jednotná instruktáž. Nelze uplatňovat skupinovou výuku, ale je nutné zvolit výuku kombinovanou. Velmi často jsou učni chápáni pouze jako levná pracovní síla.

## 5.2 Postavení a úloha UOV

Postavení a úloha UOV na soukromém pracovišti není jednoduchá. Jako UOV musím zajišťovat kvalitní a odbornou přípravu dle platných učebních osnov daného oboru a ročníku. Dohlížet na dodržování BOZP, požární ochrany, hygienických předpisů. Na druhé straně musím co nejlépe vycházet s vedením a se zaměstnanci smluvního pracoviště, na kterém je realizována výuka. Povinností pedagogického pracovníka, tedy mě je, vytvořit vhodné pracovní podmínky pro výuku žáků. Úzký kontakt s vedením závodu a bezproblémové a nekonfliktní pracovní i osobní vztahy

jsou jedním ze základů vytvoření vhodného pracovního klimatu k realizaci výuky žáků. UOV zajišťuje a plní povinnosti jemu dané pracovní náplní (viz příloha č. 2)

### 5.3 Didaktické zásady

V praktickém vyučování uplatňují didaktické zásady, které vedou k dosažení výchovně vzdělávacích cílů.

1. zásada cílevědomosti
2. zásada názornosti
3. zásada posloupnosti a soustavnosti
4. zásada přiměřenosti
5. zásada trvalosti
6. zásada emocionality
7. individuální přístup
8. spojení teorie s praxí
9. zásada uvědomělosti a aktivity
10. zpětná vazba

### 5.4 Koordinace odborného výcviku a teoretického vyučování

*/ ČADÍLEK, M. Didaktika praktického vyučování I. Brno 2005./*

Obsah vzdělávání učňů zahrnuje složku teoretickou a složku praktickou. Mezi obsahy těchto složek existují složité vazby a vztahy. Pro koordinaci odborného výcviku s obsahem ostatních vyučovacích předmětů jsou rozhodující vazby přímé.

Na odborný výcvik se přímo váží teoretické vyučovací předměty, které vybavují žáky informacemi nezbytnými pro osvojení daného obsahu odborného výcviku. Tímto vzniká požadavek na zjištění optimálního souladu mezi odbornou teorií a praxí, který označujeme jako požadavek na **vertikální koordinaci učiva**.

Teoretická složka se sama člení na skupinu všeobecně vzdělávacích předmětů a skupin odborných předmětů. Odborné předměty pak ještě dělíme na základní odborné předměty a speciální odborné předměty. Zde vzniká další požadavek na zajištění optimálního souladu mezi obsahem učiva jednotlivých předmětů, který označujeme jako požadavek na horizontální koordinaci učiva. V odborném výcviku si učni osvojují vedle pohybových (senzomotorických) dovedností také specifické odborné vědomosti a

rozumové dovednosti, které se úzce váží na vykonávané práce. V teoretickém vyučování získávají učni kromě teoretických vědomostí též některé praktické dovednosti (např. v laboratorních – cvičných kuchyních). Při požadavcích na horizontální a vertikální koordinaci plní odborný výcvik funkci svodného - integračního předmětu, což vyplývá z jeho postavení ve výchově a vzdělávání učňů.

V odborném výcviku si učni prohlubují odborné vědomosti a rozumové dovednosti, které si osvojili v teoretickém vyučování a učí se je používat v praxi. Z toho zjednodušeně vyplývá požadavek, aby učivo v odborných předmětech, jejichž vazby na odborný výcvik jsou přímé, bylo probíráno v předstihu před odborným výcvikem. Proto se jejich výuka věcně a časově koordinuje. Vychází se ze zásady předstihu teorie před praxí. To znamená, že učivo těch vyučovacích předmětů, jejichž vazby na odborný výcvik jsou přímé, musí být zařazeno v časovém předstihu před korespondujícím učivem odborného výcviku. Velikost časového předstihu je závislá na organizaci a postupu výuky. Optimální časový předstih teorie před praxí je několik dnů až dva týdny.

Toho lze dosáhnout v těch případech, kdy:

- teoretické vyučování probíhá průběžně s odborným výcvikem, tzn., že teoretické vyučování se střídá s odborným výcvikem v jednom týdnu nebo ob týden;
- v odborném výcviku je použit následný postup výuky, případně vhodná varianta souběžného postupu výuky;
- při střídavém postupu výuky se dělí u koordinovaných teoretických předmětů třída na odborné skupiny jako v odborném výcviku, což umožní koordinovat učivo u každé skupiny samostatně.

V ostatních případech se časový předstih teorie před praxí řídí:

- buď délkou časového cyklu střídání teoretického vyučování s odborným výcvikem (teoretické vyučování v jednom nebo ve třech cyklech za školní rok),
- nebo délkou časového období, v němž se za použití střídavého postupu výuky uzavře vystřídání všech učebních skupin.

K věcné a časové koordinaci učiva na úrovni tematických celků se používá koordinačních grafů. Jejich pomocí se zjišťují poruchy v koordinaci učiva odborného výcviku a odborných předmětů s přímou vazbou.

Do grafů se zařadí vyučovací předměty s přímou vazbou na odborný výcvik. Učivo každého z koordinovaných předmětů se zaznamenává do grafu v časovém sledu na svislou osu. Učivo tematických celků odborných předmětů se spojí s příslušnými tematickými celky odborného výcviku šipkami. Orientace šipek vyjadřuje směr toku

informací a úhly, které uzavírají šipky s vodorovnou osou, jsou měřítkem časového předstihu učiva. Jestliže šipka spojující příslušné části učiva směřuje nahoru, je časová koordinace přerušena. Také příliš velký předstih učiva v teoretickém předmětu se považuje za poruchu (optimální předstih učiva je o jeden až dva týdny).

Případné poruchy v koordinaci učiva lze odstranit následujícími způsoby:

- **využít čas na opakování a prohlubování učiva,**
- **změnit sled nebo rozsah učiva v těch odborných předmětech, u kterých se nejméně naruší metodické uspořádání obsahu,**
- **změnit sled učiva odborného výcviku,**
- **učivo nezbytně nutného rozsahu se z odborného předmětu zařadí do odborného výcviku.**

## **PRAKTICKÁ ČÁST**

## 6. Příprava učitele na vyučování

Kvalitní příprava učitele na výuku je nedílnou součástí výchovně – vzdělávacího procesu, základním předpokladem efektivního řízení vyučovacího procesu. Forma ani rozsah nejsou nijak předepsány. Cílem přípravy je promyšlení metod a postupů pro dosažení cíle.

Přípravu rozdělujeme na :

- Perspektivní – dlouhodobá
- Zahrnuje zpravidla období jednoho školního roku a vychází z učebních osnov daného oboru. Spočívá ve vypracování TP, kde si časově rozvrhneme učivo do jednotlivých TC a do jednotlivých vyučovacích dnů.
- Na základě rozpracovaného TP si mohu uspořádat postup výuky, zabezpečit podmínky, prostředky a materiální zázemí.
- Aktuální – bezprostřední
- Při této přípravě vycházím z perspektivní přípravy, z TP. Stanovím si konkrétní vyučovací cíle a věnuji se konkrétní metodické části přípravy.
- Příprava na konkrétní vyučovací den probíhá v podstatě již den předem.

### Perspektivní a aktuální příprava

Na základě své pedagogické praxe, pozorování a osobních zkušeností jsem se pokusila přípravu rozpracovat do časových celků, podle časové návaznosti a sledu.

#### **Perspektivní příprava**

- Příprava roční
- Příprava pololetní
- Příprava měsíční

#### **Aktuální příprava**

- Příprava týdenní
- Příprava denní

## Perspektivní příprava

### Příprava roční

Před zahájením školního roku , v přípravném týdnu v měsíci srpnu , každý učitel školy na které pracuji obdrží povinnou pedagogickou dokumentaci. Tato dokumentace je stanovena MŠMT. Dále obdržíme jednotnou dokumentaci, tak zvanou osobní agendu, potřebnou k organizaci a realizaci celého průběhu školního roku. Je jednotná pro všechny učitele praktického vyučování. Její vedení je povinné a je stanoveno vnitřními předpisy školy. Řádné vedení této agendy a dodržování uvedených instrukcí a informací je pro nás povinné a závazné.

Patří sem :

- Organizace školního roku ( *příloha č. 3* )
- Pedagogický deník
- Jmenný seznam žáků ( *příloha č. 4* )
- Deník docházky
- Kniha úrazů
- Hlášení úrazů
- Vybavení lékárníčky ( *příloha č.5* )
- Pracovní oblečení ( *příloha č. 6* )
- Hygienické předpisy ( *příloha č.7* )
- BOZP a PO ( *příloha č. 8* )
- Osobní spisy žáka ( *příloha č. 9* )
- Žákovský řád ( *příloha č. 10* )
- Učební osnovy
- Pojištění žáků na pracovišti
- Zodpovědnost za žáky v nepřítomnosti UOV( *příloha č.11* )
- Pracovní hodnocení žáka ( *příloha č.12* )

### Příprava pololetní

Pololetní příprava navazuje a vychází z přípravy roční.

- Školení BOZP a PO ( *příloha č. 8* )



- Školení hygieny ( *příloha č. 7* )
- Pololetní zkoušky ( *příloha č. 13* )
- Příprava nástěnky
- Organizace schůzek s rodiči ( *příloha č. 14* )

### Měsíční příprava

Tato příprava se vykonává na začátku nebo na konci měsíce. Je organizačně i časově poměrně náročná.

- Učební osnovy - Tématické celky
- Rozpis služeb
- Pořádání akcí - SOU a SOŠ
- Měsíční výkazy – docházka, strava, výplaty ( *příloha č. 15, 16, 17* )

### **Aktuální příprava**

#### Týdenní příprava

Tato příprava musí být rozpracována velice podrobně, pečlivě a důsledně. Jakákoli chybná informace nebo chybné znění mohou způsobit velké obtíže ve vyučovacím procesu.

- Týdenní rozpracování učiva podle osnov
- Plánované školní akce
- Uvolnění žáků na školní akce
- Akce dané provozovny
- Zajištění směn podle akcí provozovny
- Sešit evidence spotřebovaných surovin – fakturace

#### Denní příprava

Vychází a navazuje na týdenní přípravu. Jako učitel v ní musím podrobně rozpracovat a naplánovat realizaci daného učebního dne. Je zapotřebí zakomponovat aktuální informace, změny a potřeby, které bezprostředně na provozovně nastaly. Tuto

přípravu rozpracovávám již den předem a v daný učební den doplním a zrealizuji případné změny – absence žáků, nové akce, změny v počtu strávníků.

- Výrobní plán dne – akce, denní menu,
- Písemná příprava – denní příprava ( *příloha č. 18* )
- Stanovení učiva dne dle osnov
- Instruktaž + BOZP, HYGIENA, PO
- Příprava surovin

## 6.2 Rozpracování učiva

### 1. ročník obor kuchař

#### **T.C. I ÚVOD – ŠKOLENÍ BOZP, PO, HYGIENA, SEZNÁMENÍ S PROVOZEM**

Obsahem tohoto T.C. jsou povinná školení bezpečnosti, požární ochrany, hygienických zásad. Provádí se dle příslušných dokumentů ( *příloha 6, 7* ).

#### **T.C.II NÁCVIK ČINNOSTÍ VE VÝROBNÍM STŘEDISKU**

##### **Základní druhy potravin**

Potraviny jsou látky obsahující živiny

- a) energetická hodnota - obsah bílkovin, tuků, glycidů
- b) biologická hodnota – obsah

Základní skupiny:

**maso** – jateční ( hovězí, telecí, vepřové, skopové ), drůbež, ryby, zvěřina, domácí zvířata

**zelenina** – kořenová, listová, plodová, cibulová, košťálová, luskoviny, lahůdková

**ovoce** - bobuloviny, peckoviny, jádroviny, jižní ovoce,

**luštěniny** – fazole, hrách, čočka, sója

**obiloviny** – pšenice, ječmen, žito, oves, rýže, kukuřice, pohanka, proso,

**mléko a mléčné výrobky**

**tuky, vejce**

**pochutiny** – různé druhy koření, čaj, kakao

### **Potraviny**

- čerstvé
- mražené – šokem ve speciálním zařízení
- sušené – odpařování vody proudícím horkým vzduchem
- konzervování (v soli, tuku, cukru, uzení, nálevy, sterilizace tepelná)

### **Skladování potravin**

Správné skladování potravin je základní důležitou a neopomenutelnou znalostí kuchařské profese. Balené potraviny mají na obale uvedenou doporučenou teplotu skladování a datum doporučené spotřeby. U nebalených potravin je nutné znát zásady správného skladování.

### **Rozdělení skladů**

- **suché sklady** – zde skladujeme všechny suché potraviny (mouka, cukr, olej), které není nutné chladit, sterilované a konzervářské výrobky. Teplota v těchto skladech nejvýše +18 °C
- **chlazené sklady** – zde skladujeme potraviny, které je nutno skladovat při určité teplotě (maso, zelenina, mléko, mléčné výrobky, tuky). Teplota je zde závislá dle skladovaných surovin - 4 °C + 15 °C
- **mrazicí boxy** – zde se skladují mražené výrobky. Nejvyšší teplota - 15 °C

Je důležité dodržování a znalost hygienických předpisů a zásad skladování – vhodnost a nevhodnost jednotlivých společně skladovaných druhů potravin, (syrové maso, ryby, tuky, syrová zelenina), aby nedošlo k znehodnocení potravin nebo k závadám hygienickým.

### **TC III. PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA**

#### **PRAKTICKÉ ÚKÁZKY ČIŠTĚNÍ, OMÝVÁNÍ, ŠKRABÁNÍ**

##### **ČIŠTĚNÍ**

Suchým způsobem

- přebírání ( rýže, čočka, ovoce )
- vytloukání ( ořechy )
- prosívání ( mouka )
- vylupování ( luskoviny)
- vypeckování ( ovoce )
- loupání ( zelenina, ovoce )
- škrabání ( brambory, zelenina )

Mokrým způsobem

- máčení ( luštěniny, obiloviny )
- sprchování ( ovoce )
- oplachování ( tekoucí vodou, maso, zelenina )

#### **ROZMRAZOVÁNÍ, NAKLEPÁVÁNÍ, ŠPIKOVÁNÍ, ODBLAŇOVÁNÍ**

##### **ROZMRAZOVÁNÍ**

Při rozmrazování potravin dbáme na postupné zvyšování teploty a okamžitou tepelnou úpravu. Zmrzlé potraviny nikdy nemáčíme v teplé nebo horké vodě. Dochází k nenapravitelným a znehodnocujícím ztrátám jak na kvalitě tak na kvantitě. Rozmražené potraviny nikdy znovu nezamrazujeme.

##### **NAKLEPÁVÁNÍ**

Rozrušování tkání. Maso i vnitřnosti porcované přes vlákna pokládáme na navlhčený špalek, klepeme navlhčenou paličkou, nasekáváme okraje - blány, které při tepelné úpravě plátky masa stahují a deformují. Vhodnější a praktičtější je naklepávání masa přes mikrotenovou folii.

##### **ŠPIKOVÁNÍ**

Do špalíčků masa ostrým, nožem prořízneme kolmo po vlákně otvor, do kterého vložíme klínek slaniny. Oba konce slaniny musí být schované v maso. Špikujeme masa suchá - hovězí, telecí, zvěřinu. Špikované maso je šťavnaté a získá příjemnou chuť a vůni po uzené slanině. Naporcované maso má krásnou mozaiku.

## ODBLAŇOVÁNÍ

Do závodů veřejného stravování přichází většinou masa rozbourané na jednotlivé díly. Tyto díly před vlastní tepelnou úpravou musíme odblanit. Blány na mase zabraňují měknutí, prostoupení koření a při tepelné úpravě maso deformují.

## ŠLEHÁNÍ, TŘENÍ, ŠKUBÁNÍ, KUCHÁNÍ, MLETÍ

### ŠLEHÁNÍ

Používáme různých typů šlehačů a metlami (ruční, elektrické). Jedná se o rychlé vhánění vzduchu do šlehané potraviny. Potravina zvětšuje objem, mění barvu a konzistenci (bílek- sníh).

### TŘENÍ

Suroviny společně roztíráme do jednolité hmoty tak, aby se nám co nejvíce spojily ( žloutky + cukr = pěna ).

### ŠKUBÁNÍ

Jedná se o předběžnou přípravu drůbeže a pernaté zvěřiny.

Hrabavá drůbež – tuto drůbež spařujeme horkou vodou. Peří škubeme proti směru růstu. Vodní drůbež a pernatou zvěřinu nikdy nespárujeme. Škubeme vždy nasucho, velice opatrně, aby nedošlo k potrhání kůže.

### KUCHÁNÍ

- odsekne nohy, krk a uvolníme chřtán
- rozřízneme a uvolníme dutinu břišní, vyvrhneme a oddělíme drůbky (játra, žaludek, srdce)
- důkladně vymyjeme, popřípadě opálíme chloupky

## MLETÍ

Všechny potraviny musí být bez tvrdých částí (kosti, křupky). Nakrájíme na menší kousky. Je důležité správné složení mlecího stroje, ostrost nožů, zvolená velikost šajby. Při mletí dodržujeme zásady bezpečnosti práce. Mleté potraviny ihned zpracováváme.

## VYVALOVÁNÍ, LISOVÁNÍ

### VYVALOVÁNÍ

Používáme různých zařízení nebo ručního válečku a desky – dřevo, mramor, nerez, umělá hmota

Nejčastěji vyvalujeme těsta.

### LISOVÁNÍ

Z potravin oddělujeme větším tlakem pevnou tkáň (buničinu) a šťávu (vodu), popřípadě olej. Nejčastěji lisujeme ovoce, zeleninu. Je zapotřebí používat zařízení, které neničí vitamíny (nerezové náčiní).

## KOŘENĚNÍ POTRAVIN – ROZDĚLENÍ KOŘENÍ

Koření používáme v kuchyni k přípravě a ke zpestření chuti téměř všech pokrmů. Kořeníme velmi opatrně a s velkou pečlivostí odměřujeme dávky koření, neboť koření zvýrazní chuť jídel i po delší době a je lépe nejprve okořenit pokrmy jen částečně a ochucovat před expedicí. Důležitost koření v naší stravě podtrhuje i jeho zdravotní význam. Koření podporuje sekreci trávicích šťáv, urychluje proces trávení. Některé koření desinfikuje žaludeční a střevní stěny a tím zabraňuje rozmnožování nežádoucích bakterií. Koření uchováváme v dobře uzavíratelných tmavých nádobách.

KOŘENÍ - rozdělujeme podle původu a podle používaných částí.

### Podle původu:

domácí.

dovozové

### Podle používaných částí

z kořenů - oddenků

z listů, natí

z květů

z plodů

***Domácí koření***

Je to koření, které je tradiční pro naši kuchyni a roste v klimatických podmínkách střední Evropy. Říká se mu také koření našich babiček - česnek, majoránka, dobromysl, rozmarýn, šalvěj, čekanka, kmín, hořčice, libeček, petrželka, pažitka, fenykl, anýz, saturejka, křen, máta, mařinka vonná, bazalka, bobkový list, estragon, tymián.

***Dovozové koření***

Různé druhy koření v 15. století do střední Evropy dovážely karavany po Hedvábné stezce z Orientu. Toto koření bylo velice drahé a vzácné a tak bylo používáno především u šlechtických dvorů, v palácích králů a císařů. Rozmach širšího používání tohoto koření nastal po objevení Ameriky v roce 1492. Sortiment žádaného koření byl pestrý - skořice, badyán, šafrán, muškátový oříšek, hřebíček, pepř, nové koření, zázvor, koriandr, paprika, vanilka, káva, kakao, čaj a jiné druhy.

Koření se také používá namíchané v různých směsích.

Zabijačkové, kari koření, divoké, zvěřinové, rybí, paštikové, grilovací. Složení a poměr surovin záleží na jednotlivých výrobcích.

Koření používáme jak čerstvé tak sušené.

**DRUHY JATEČNÍCH MAS**

Hovězí, telecí, vepřové, skopové.

**HOVĚZÍ MASO**

– z krav, jalovic, volů, býků. Má tmavě červenou barvu, je prorostlé lojem. Jeho vlákna jsou dlouhá a pevná. Je to maso suché. Tepelná úprava je delší 2-3 hodiny. Záleží na stáří kusu, jednotlivém dílu, způsobu krájení a zvolené tepelné úpravě.

Podle kvality jej rozdělujeme na- přední maso

zadní maso

*Maso přední* – horší kvalita – malé celky masa

maso s kostí

více prorostlé lojem

*Patří sem:* krk, péro, vysoký roštěnec, žebra, klišky, pupek

Tepelná úprava : vaření, dušení, mletí

Způsob krájení: na kostky, nudličky

*Maso zadní* – vyšší kvalita – velké celky

maso bez kostí

maso bez loje.

*Patří sem:* plec, kýta, nízká roštěná, svičková.

Tepelná úprava: vaření, dušení ( plátky, závitky ), pečeně, minutky

Způsob krájení: plátky, v celku

## TELECÍ MASO

- získáváme ze skotu ve stáří 6-12 týdnů. Maso je velmi lehké, světle růžové, téměř bez tuku, jemně vláknité, s vysokým obsahem vody, nasládlé chuti, lehce stravitelné.

Rozdělení: krk ( karbenátek ), pečeně s ledvinou, plec, kýta, hrudí, kolínko.

Z kuchařského hlediska dělíme maso na:

*Kvalitní maso:* kýta, pečeně,

*Méně kvalitní maso:* plec, hrudí, krk, kolínko

Tepelné úpravy: vaření – zadělávání, dušení, pečení, minutky, smažení

Způsob krájení záleží na zvolené tepelné úpravě a konkrétním druhu pokrmu.

## VEPŘOVÉ MASO

- získáváme z vepřů o váze 80 – 120 kg. Maso je světle růžové až červené barvy (jednotlivé díly), jemně vláknitá struktura, prorostlé sádlem, má kratší vlákna.

Kvalita masa záleží na – stáří kusu, zdravotní stav, krmivo, ošetření po zabití.

Rozdělení: hlava s lalokem, krkovice, kotleta, kýta, plec, bok s kostí, kolena, nožičky, panenka.

Z kuchařského hlediska dělíme maso na:

*Více kvalitní:* kýta, panenka, kotleta

*Méně kvalitní:* plec, krkovice, bok, kolena, hlava, lalok

Tepelná úprava: vaření, dušení, pečení, minutky, smažení, uzení.

Způsob krájení : záleží na zvoleném druhu pokrmu.

## SKOPOVÉ MASO

- maso beranů, skopců, ovcí. Nejlepší kvalita je v zimě do dvou let stáří. Maso je jasně červené barvy, prorostlé lojem, vlákna jsou jemná a krátká. Má osobitou a specifickou chuť, kterou můžeme příznivě ovlivnit tepelnou úpravou a vhodně zvoleným druhem koření. Skopové pokrmy musíme podávat vždy horké na horkém talíři!



Rozdělení: krk, hřbet, kýta, plec, hrudí, pupek, nožička

Z kuchařského hlediska dělíme maso na:

*Více kvalitní:* kýta, hřbet

*Méně kvalitní:* plec, bok, pupek, hrudí, nožička

Tepelná úprava: vaření, dušení, pečení, minutky

## JEHNĚČÍ A KŮZLEČÍ MASO

- je velice lehce stravitelné. Jehněčí maso je bělejší, kůzlečí je růžové. Nejvyšší je od února do června. Používáme výraznější koření.

Rozdělení: zadní – kýta, hřbet,

přední – plecko, hrudí

Tepelná úprava: dušení - přední, pečení, smažení – zadní.

## RYBY, DRŮBEŽ, ZVĚŘINA

### RYBY

Maso z ryb má v naší stravě své pevné a nezastupitelné místo. Je všeobecně známo, že obsahuje nerostné látky ( Ca, Mg, S, P, J ), vitamíny (A, D). Obsah plnohodnotných bílkovin a u některých druhů značné procento tuku nám určují energetickou hodnotu. Pro svůj obsah živin, jemnost a chutnost je doporučováno jako strava pro děti, nemocné a i ve stáří. Nevýhodou rybiho masa je, že po zabití velmi rychle podléhá zkáze (vysoký obsah vody). Po zabití ihned rybu vykucháme, odstraníme vnitřnosti, očistíme a do tepelného zpracování ji uchováváme v chladnu.

Čerstvá ryba se vyznačuje těmito jakostními znaky: lesklá kůže, jasné oči, pevné a pružné maso, jasné červené žábry. Výhodou je krátká doba tepelné úpravy.

**Rozdělení ryb:** sladkovodní a mořské

**1. Sladkovodní:** nejrozšířenější rybou u nás je kapr (šupináč, lysec), dále štika, pstruh, sumec, lín, cejn, candát, okoun.

**2. Mořské** – losos, treska, mořská štika, tuňák.

Předběžná příprava:

Do závodů veřejného stravování přichází většinou rybí maso již očištěné a rozdělené – porcované.

Kuchání ryb: zabitou rybu očistíme od šupin – oškrábeme. Ploutve a hlavu zatím ponecháme pro bezpečnější manipulaci. Rozřízneme břišní dutinu od řitního otvoru

k hlavě, opatrně vyjmeme obsah. Z vnitřností používáme jikry a mlíčí. Vykuchanou rybu řádně opereme. Odřízneme ploutve a hlavu. Malé ryby necháváme pro tepelnou úpravu v celku, velké ryby porcujeme na různé tvary : podkovy nebo plátky.

Tepelná úprava: vaření, dušení, pečení, smažení.

## DRŮBEŽ

**Rozdělení:** hrabavá, vodní

### *1. Hrabavá*

Patří sem – slepice, kohout, kuře, pulard (vykleštěná slepice), kapoun (vykleštěný kohout), perlička, holoubata, krocan.

Maso hrabavé drůbeže je světlé, neobsahuje tuk, je lehce stravitelné, dietní. Délka tepelné úpravy záleží na stáří zvířete.

Tepelná úprava – záleží na stáří kusu.

- Vaření - starší kusy (slepice, kohout)
- Dušení – všechny
- Pečení – mladší kusy (kuřata, holoubata, perličky,)
- Smažení – maso z mladších zvířat

## ZVĚŘINA

Maso zvířat a ptáků volně žijících zvířat nazýváme zvěřinou. Na rozdíl od masa jatečního jsou vlákna velmi krátká s minimálním obsahem tuku. Kvalitu masa ovlivňuje doba odstřelu, povoleného mysliveckými předpisy. Nejvyšší kvalita masa bývá na podzim, kdy je zvěř připravena na přezimování. V mase jsou soustředěny vitamíny, nerostné látky, množství bílkovin a také tuk. Maso je lehce stravitelné, protože obsahuje optimální rozložení živin. Má svou specifickou barvu, chuť a vůni (stravou zvířat jsou bylinky, aromatické rostliny, bobule).

### **Rozdělení**

***Srstnatá*** - vysoká (spárkatá), nízká, červená, černá

Vysoká – jelen, laň, kolouch, srnec, srnka, daněk

Nízká – divoký králík, zajíc

Červená – muflon, medvěd

Černá – divoké prase

***Pernatá*** – lesní, polní, vodní

Lesní – tetřev, tetřívka,

Polní – bažant, koroptev, sluka,

Vodní – divoká kachna, divoká husa

### ***Předběžná příprava – srstnaté zvěřiny***

Z hygienických důvodů přichází zvěřina do závodů veřejného stravování stažená z kůže, bez hlavy (lovecké trofeje) vyvrhnutá a většinou i rozbouraná na díly. Pokud budeme náhodou pracovat se zvěřinou pouze střelenou a vyvrženou pak postupujeme takto. Zvíře necháme dostatečně odležet v kůži, asi deset dnů. Záleží na velikosti a stáří kusu. Zajíce (králíka) vésíme za zadní běhy – krev odtéká do méně kvalitního masa v přední části. Po odležení zavěsíme za zadní nohy a směrem k hlavě stahujeme srst (pozor na klíš'ata v srsti). Rozbouráme na jednotlivé kusy, ty pak odblaníme, částečně vykostíme. Takto připravené maso nakládáme do láku (mořidla) na 4-6 dnů, maximálně jeden týden!

Příprava láku : svaříme vodu, ocet, kořenovou zeleninu, divoké koření. Do prochládlého láku ponoříme díly masa. Maso musíme obracet a popřípadě dolévat lákem, aby bylo stále ponořené, bez přístupu vzduchu.

### ***Předběžná příprava - pernaté zvěřiny***

Vyháčkovanou zvěřinu pověsíme za hlavu ( krev odtéká do zadní, méně kvalitní části). Po odležení opatrně škubeme peří – kůže je velice tenká a křehká.

## **ZELENINA –VÝZNAM, ROZDĚLENÍ**

ZELENINA

Rozdělení

### ***podle doby sklizně***

- |          |             |
|----------|-------------|
| a) jarní | c) podzimní |
| b) letní | d) zimní    |

Toto rozdělení, v dnešní době dovozu zeleniny, nemá pro kuchaře téměř žádné opodstatnění a není pro nás téměř nijak omezující.

### ***Podle používaných částí***

- kořenová - mrkev, celer, petržel, červená řepa
- listová - hlávkový salát, špenát, mangold
- plodová - okurky, rajčata, papriky, baklažány

- cibulová - cibule, česnek, pórek
- košťálová - kapusta, zelí, květák, brokolice
- luskoviny - hrášek, mladé fazolky
- lahůdková - chřest, artyčoky, jarní cibulka

*Použití* - záleží na dané receptuře pokrmu, fantazii a kreativitě kuchaře.

## LUŠTĚNINY, OBILOVINY

### LUŠTĚNINY

Jsou to zralá semena motýlokvetých rostlin.

Patří sem : hrách, fazole, čočka, sója

Předběžná příprava: přebírání , praní, máčení

Před vařením vodu, ve které se luštěniny máčely, slijeme. Vyluhovaly se do ní těžké kovy se semen (pěstování luštěnin převážně na polích v blízkosti silnic). **Solíme až po uvaření – nezměkly by!** Doba potřebná pro uvaření záleží na kvalitě luštěnin. Čočka potřebuje asi 1 hod. Hrách a fazole 2-3 hodiny.

Stravitelnost : luštěniny jsou poměrně těžko stravitelné – tvrdá buničitá slupka.

Stravitelnost upravujeme - mletím ( kaše)

- ochucováním na kyselo

- podáváním s kyselými doplňky (okurek, saláty)

**Kyselé prostředí pomáhá rozrušit tuhou buničitou slupku!**

### OBILOVINY

Zralá semena kulturních jednoletých rostlin (travin).

Patří sem: ječmen, pšenice, oves, žito, jáhly ( loupané proso), pohanka, kukuřice, rýže

Předběžná příprava : přebírání, praní, (máčení)

Tyto potraviny jsou neutrální chutě, proto je musíme umět výrazně ochutit.

Doba tepelné přípravy: asi 1 hodina, záleží na druhu a zvolené tepelné úpravě.

## TUKY, MLÉKO, VEJCE

## TUKY

Jsou to sloučeniny vyšších mastných kyselin (palmová, stearová, olejová), s alkoholem ( glycerínem ).

### ***Rozdělení :***

1. podle původu - živočišné – sádlo, máslo, lůj, rybí tuk
  - rostlinné – oleje: slunečnicový, řepkový, sezamový, olivový, kokosový
2. podle konzistence - tuhé – máslo, lůj, margaríny, pokrmové tuky
  - mazlavé – sádlo, částečně ztužené margaríny
  - kapalné – oleje

## MLÉKO

Mléko je produkt mléčných žláz savců v době laktace. Je zdrojem mnoha vitamínů, nerostných látek (vápník, draslík). Pro člověka je velice důležitou součástí potravy.

Kvalita mléka záleží na mnoha faktorech – druh skotu, zdravotní stav zvířete, strava, roční období, ustájení,

Ve veřejném stravování je povoleno používat pouze mléko kravské.

### ***Rozdělení –***

Emulgace – úprava tučností- plnotučné 3%

polotučné 1.5% – 2 %

nízkotučné 0.5% - 1%

Pasterizace – zničení choroboplodných zárodků

zahřátí mléka na 70<sup>0</sup> C.

## VEJCE

Vejde patří k základním a univerzálně používaným surovinám v kuchyni už od počátků civilizace. Bylo však vždy i uctívaným symbolem života a plodnosti. Vejce je v podstatě jen velká buňka se zárodkem budoucího živočicha a se zásobárnou všech nutných živin pro jeho počáteční vývoj. Z potravinářského hlediska se pojmem vejce rozumí vždy slepičí vejce. Požitelná jsou i vejce kachní, krůtí, perliček, holubí apod. V cukrářském oboru je však dovoleno používat pouze slepičí vejce.

Složení :

Vejde sestává z vnější skořápky (12% celkové hmotnosti vejce), bílku (58%) a žloutku (30%). V cukrářské praxi se počítá pouze s tekutým obsahem vajec a ten je tvořen bílkem asi z 62% a žloutkem z 38%.

**Bílek**

Bílek je koloidní vodní roztok plnohodnotných bílkovin. V bílku jsou obsaženy minerální látky, a to vápník, fosfor, železo, síra, vitamín B2 a další stopové prvky. Bílkoviny obsažené ve vaječném bílku se při šlehání uvolní, rozbijí a zvětší, poté vznikne struktura naplněná vzduchem, který se při zahřátí, např. v troubě, rozpíná. Bílek je mísitelný s vodou, srážlivost nastává dříve než u žloutku. Stářím bílek řídne. Čerstvý bílek má být hustý, průhledný, čistý, bez krvavých či jiných nepřírodných skvrn. Bílek neobsahuje žádný tuk ani cholesterol.

**POUŽITÍ:**

- spojování různých směsí
- příprava těstíček na smažené potraviny
- ušlehané bílky na kypření a zlehčení těst a hmot na přípravu nákyků
- příprava dietní stravy

**Žloutek**

Žloutek je vodná tuková emulze s bílkovinami, minerálními látkami a vitamíny. Z minerálních látek obsahuje hlavně vápník, fosfor, železo a síru. Je hlavním nositelem vitamínů A, B1, B2, PP a D. Žloutkové bílkoviny se na rozdíl od bílku spojují a houstnou. Jsou méně stabilní než bílkoviny bílku, a když se zahřejí, tvrdnou a oddělí se od tuku a vody – žloutek ztuhne.

Čerstvý žloutek má být pevný, kulatý, pravidelný, vysoký a čistý (bez skvrn). Barva může být žlutá až silně oranžová a je závislá na potravě slepic. Tmavší žloutky obsahují více vitamínu A.

**POUŽITÍ**

- zjemnění krémových a zeleninových polévek nebo teplých omáček
- příprava majonéz a majonezových omáček
- zjemnění slaných i sladkých těst a na jejich celkovou přípravu

- potírání těst před pečením

### POUŽITÍ CELÝCH VAJEC

- spojování masových, zeleninových a jiných směsí
- příprava těstovin, knedlíků, noků apod.
- náplň do masových závitků a rolád
- příprava těst v cukrářské výrobě

### VEJCE A CHOLESTEROL

Každé vejce obsahuje kolem 300 mg cholesterolu, cholesterol z vajec ovšem není tak škodlivý jako z jiných potravin (např. rychlá občerstvení), vejce totiž obsahují, jak dokázali vědecké výzkumy, fosfolipid lecitin, který omezuje absorpci cholesterolu střevní sliznicí. To znamená, že se po sněžení vejce dostane do organismu pouze přiměřené množství cholesterolu a zbytek projde trávicím traktem a poté je vyloučen.

I přesto se však nedoporučuje zvýšená konzumace vajec.

### USKLADNĚNÍ VAJEC

Pro bezpečné uchovávání vajec a ochraně proti otravě salmonelou je velmi důležitá okolní teplota. Kupujte proto pouze vejce, která se vystavují v chladících boxech. Taková vejce vydrží čerstvá 4-5 týdnů, i když postupně ztrácí na kvalitě. Ve vejci se postupem času shromažďuje vzduch a tím ztrácí na své hmotnosti. To je důvod, proč jsou některá vejce na svém konci placatá.

### ZAJÍMAVOSTI A TRIKY O VEJCÍCH

- pokud jde o hodnoty živin, není mezi vejci žádný rozdíl, nezáleží na původu
- barva vejce nemá žádný význam ohledně živin, o té rozhoduje pouze plemeno slepice
- rozmíchané žloutky musíme v pokrmu prohřát při teplotě 80°C, při varu by se srazily

- tvarovaná místa ve dveřích lednice nejsou vhodná pro uschování, protože při každém otevření lednice jsou vejce vystavena vyšší teplotě
- při uschování v lednici nechte koupená vejce v kartónovém obalu, zabráníte tak absorpci vůní z některých více aromatických potravin
- vejce neotírejte ani neomývejte, odstranili byste jejich ochranný povlak a vejce by se rychleji zkazilo
- natvrdo uvařené vejce poznáte tak, že když ho roztočíte, bude se točit velmi snadno, syrové vejce se bude při točení kolébat.

## **ZÁKLADNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY**

- Vaření        - Pečení
- Dušení       - Smažení

### VAŘENÍ

Je tepelná úprava potravin ponořených ve vroucí tekutině.

Tekutinou může být : voda, mléko, víno

Vaříme v hrnci ( sloupec tekutiny) pod pokličkou.

Vaření v páře - tepelná úprava potravin horkou parou (z vody, mléka, vína).

Tímto šetrným způsobem vaříme *zeleninu* – zachování vitamínů, nerostných látek, svěží barvy, pevné konzistence.

*jemné moučníky – knedlíky* – nedochází k ovaření

Vaření ve vodní lázni - jedná se o systém dvou vhodných nádob, mezi jejichž dny je horká voda. Tímto způsobem vaříme potraviny, které se snadno připalují - *krémy, pudinky, smetanové omáčky*.

### DUŠENÍ

Tepelná úprava potravin na které působí základ a horká pára. Dusíme v kastrolu pod poklicí. Dušené pokrmy nemají kůrku.

Druhy základů: cibulový, paprikový, zeleninový, karamelový



## PEČENÍ

Tepelná úprava potravin horkým, suchým vzduchem.

- pečeme v troubě – maso v celku, moučníky
- na pánvi – maso porcované
- na roštu – porcované , marinované
- rožni – celé kusy ve formě ražniči, potíráme kořeněným olejem, pivem

Pečené pokrmy mají křupavou kůrku.

## Zapékání

Tepelná úprava předem tepelně zpracovaných surovin. Vhodně nakombinované a dochucené potraviny pečeme ve vymazané a vysypané formě, postupně zaléváme mlékem vejci. Teplo působí na pokrm ze všech stran.

## Gratinování

Podobné jako zapékání, rozdíl je pouze ve zdroji tepla – pouze sezhora. Gratinujeme většinou konkrétní jednoporcové pokrmy.

## Pečení v papilotě

Papilota je pergamenová kapsa potřená máslem. Vkládáme do ní jednotlivé porce tepelně upravených potravin a vhodně dochutíme. Po důkladném uzavření papilotu potřeme i zvenčí tukem a necháme zapéci. Obsluhující servíruje tuto kapsu neotevřenou, otevírá ji až u stolu hosta. Tímto způsobem připravujeme speciální pokrmy. Jedná se o efekt pro hosta (uvolnění vůní pokrmu).

## SMAŽENÍ

Tepelná úprava potravin ponořených do horkého oleje. Potraviny chráníme před přímým stykem s rozpáleným olejem :

- Trojobalem - mouka, vejce, strouhanka ( kokos)
- Těstíčkem – mléko + mouka + vejce (+sýr, zelenina, bylinky)
- Tekutinou může být – mléko, voda, víno, pivo,

Smažené pokrmy jsou šťavnaté.

## TC. IV. NÁCVIK ZÁKLADNÍCH PRAVIDEL SPOL. CHOVÁNÍ, SEZNÁMENÍ S INVENTÁŘEM VODBYTOVÉM STŘEDISKU

**Praktické seznámení s inventářem v dané provozovně. Jeho používání a ukládání.**

## TC. V. NÁCVIK PŘÍPRAVY POLÉVEK

### POLÉVKY

**Význam** – svou chutí, vůní, teplotou a svým složením jsou předurčeny k podávání před hlavním jídlem. Zahřívají organismus, pomáhají vylučovat trávicí šťávy, pomáhají při rozměňování tuhých částí potravy.

Rozdělení – hnědé, bílé, přesnídávkové, zdravotní, zvláštní, speciální

Hnědé polévky

Základní vývary – vývar A - z hovězích kostí

vývar B – z vepřových kostí

vývar C – z drůbežích kostí

Další druhy vývarů – zeleninový, zvěřinový, kuřecí

### Příprava vývaru

Oblanširované kosti zalijeme studenou vodou, přidáme sůl, celý pepř, nové koření, celý česnek, cibuli se slupkou, očištěnou kořenovou zeleninu. Vše necháme velice pozvolna vařit (táhnout) 3-4 hodiny. Vývar nesmí zavařit, zakalil by se. Během táhnutí doléváme studenou vodou. Potom vyjmeme zeleninu a vývar scedíme. Čistý vývar dochutíme podle chuti solí, polévkovým kořením.

### Zakalení vývaru

Průběžné dolévání studené vody nebo přidání ledu zabraňuje zakalení vývaru.

### Čistění zakaleného vývaru

1. Vývar scedíme, přidáme rozšlehané bílky a zvolna zahřejeme.
2. Scezený vývar přefiltrujeme přes plátěný ubrousek nebo filtrační papír.

## **ZAVÁŘKY DO POLÉVEK**

Tepelná úprava zavářek je **vaření**.

**Rozdělení**

- Z masa – maso, játra, slezina šunka
- Z mouky – hrubá mouka, krupice, těstoviny
- Z obilovin – rýže, kroupy, jáhly, ovesné vločky
- Ze zeleniny – hrášek, kukuřice,

***VLOŽKY DO POLÉVEK***

Tepelná úprava vložek je **jiná** než vaření.

**Rozdělení**

- Vařené ve vodní lázni – vaječná sedlina
- Pečené – 1. lité těsto: celestýnské nudle  
2. piškotové těsto: svítky
- Smažené – 1. lité těsto: fritátové nudle, smažený hrášek  
2. odpalované: pálené koule

**BÍLÉ POLÉVKY**

Jedná se o polévky zahuštěné.

**Rozdělení – podle zahuštění**

Zahuštěné moukou

Kašovinové

Smetanové – krémové

Šlemové

**Zjemňování - legírování**

Mlékem

Smetanou

Máslem

Žloutky

**JEDNOTLIVÉ ÚPRAVY**

T.P. bramborová

čočková

fazolová

hrachová

zeleninová

zeleninová

květáková

pórková

žampionová

celerová

frankfurtská

gulášová

dršťková

italská

rajčatová

## PŘESNÍDAVKOVÉ POLÉVKY

**Význam :** Mají zvýšený podíl surovin : **brambor, zeleniny, uzenin, masa**. Tyto polévky mají význam sytící. Podávají se dopoledne, s pečivem. Úkolem těchto polévek je zasytit a překlenout dobu do oběda.

Jako přesnídávkové polévky podáváme : a/ vývary – bujony  
b/ bílé polévky

<u>vývary :</u> slepice v nudlové polévce	<u>bílé polévky :</u> bramborová s paprikou
hov. vývar s masem a nudlemi	čočková s párkem
hov. vývar s játrovými knedlíčky	hrachová s párkem
	fazolová s párkem
	frankfurtská s párkem
	gulášová přesnídávková
	dršťková přesnídávková
	zelná s klobásou

Jako polévky přesnídávkové může podávat i polévky národní a krajové – ruský boršč, polský boršč, kulajda, kyselo, couračka.

## ZDRAVOTNÍ POLÉVKY

Tyto polévky podáváme při různých zdravotních komplikacích. Jsou to polévky, které přizpůsobujeme jednotlivým zdravotním požadavkům – dietám. Mívají sníženou nebo vynechanou konkrétní zdravotně nevhodnou surovinu : tuk, mouka, vejce, maso, uzeniny, mléko, luštěniny, koření ...

T.P. Bílá rýžová	Zeleninový vývar
Vločková	Masový krém
Jemná zeleninová	Bramborový krém
Hovězí bujon	Zeleninový krém

## ZVLÁŠTNÍ POLÉVKY

Jsou to polévky ze zvláštních surovin.

**Rozdělení – ovocné**

pivní

vinné

**Ovocné** – podávají se v teplých letních měsících. Jsou zdrojem energie, vitamínů, nerostných látek. Jsou osvěžující. Podávají se chlazené, doplněné šlehačkou a piškoty.

V oblibě je mají hlavně děti.

Jahodová polévka

Malinová polévka

Meruňková polévka

Ananasová polévka

**Pivní polévky** - svařené pivo zahustíme strouhaným chlebem, jemníme žloutky a máslem.

**Vinné polévky** – víno svaříme ve vodní lázni. Zahustíme žloutky, ochutíme citronem nebo pomerančem, cukrem, zdobíme ovocem.

**SPECIÁLNÍ POLÉVKY**

Tyto polévky jsou připravovány ze speciálních / exotických / potravin. Jedná se převážně o silné masové bujony, podávané ve speciálních šálcích – 0,20 l. Jsou doplňovány speciálním pečivem – slané ozdobné pečivo z listového těsta. Tyto polévky se většinou dochucují u stolu hosta – flambování.

Polévka z vlaštovčích hnízd

Račí polévka

Želví polévka

Humří polévka

**OMÁČKY**

Vhodně doplňují pokrmy – vařené, pečené, minutky. Jsou zdrojem energetické hodnoty.

**Rozdělení –**

- **Podle teploty** – teplé / vařené /  
/studené/
- **Podle barvy** – bílé / mléko, smetana /

hnědé / cibulový základ /

- **Podle způsobu zahuštění** – jemné / žloutky /  
hrubé / mouka /

Základní omáčky:

bílé, teplé, hrubé - bešamel, veloute,  
hnědé, teplé, hrubé- rajská, španělská  
bílé, studené, jemné – majonéza  
bílé, teplé, jemné – holandská

### OMÁČKY K HOVĚZÍMU MASU

K omáčkám podáváme - hovězí maso vařené  
vepřové maso uzené  
vařené vejce

Omáčky k hovězímu masu:

T.P. Koprová omáčka	Játrová omáčka
Křenová omáčka	Cibulová omáčka
Okurková omáčka	Česneková omáčka
Pórková omáčka	Rajčatová omáčka
Žampionová omáčka	Houbová omáčka

### STUDENÉ OMÁČKY

Základem těchto omáček je majonéza.

Příprava majonézy : žloutky vyšleháme do pěny, postupně přiléváme olej. Dochutíme solí, octem. Olej a žloutky musí mít stejnou – pokojovou teplotu !

Napravení sražené majonézy : 1. nahřát ve vodní lázni a znovu vyšlehat

2. přilít trochu teplé vody

3. vyšlehat nové žloutky a přidávat sraženou majonézu

T.P. Tatarská omáčka, Ďábelská omáčka, Tatarská omáčka speciál

## **PŘÍLOHY**

Jsou zdrojem energetické i biologické hodnoty. Vhodně doplňují a obohacují náš jídelníček.

### **Rozdělení**

- z brambor
- z obilovin
- z luštěnin
- z mouky
- ze zeleniny

### **Přílohy z brambor**

#### **Váha : 200 g**

Vařené brambory  
Bramborová kaše  
Bramborový salát s olejem  
Bramborové knedlíky  
Chlupaté knedlíky

#### **Váha : 200 g**

Opékané brambory  
Bramborák  
Bramborová sláma  
Zámecké brambory  
Halušky

#### **Váha: 150 g**

Hranolky  
Krokety

### **Přílohy z obilovin**

#### **Váha : 150 g**

Dušená rýže	Šoulet
Šunková rýže	Polenta
Zeleninová rýže	Kuskus
Hrášková rýže	

### **Přílohy z luštěnin**

#### **Váha : 200 g**

Hrachová kaše	Čočka na kyselo
Fazole na kyselo	Čočková kaše
Fazolová kaše	Sojové boby

**Přílohy z mouky****Váha : 160 g**

Kynuté knedlíky	Vařené těstoviny	Krupicové noky
Houskové knedlíky	Špagety	Máslové noky
Karlovarské knedlíky	Halušky	Práškové knedlíky

**Přílohy ze zeleniny****Váha : 100 g – 150 g**

<u>Vařená</u>	<u>Dušená</u>	<u>Zadělávaná</u>
Karotka s máslem	Dušená karotka	Zadělávaná karotka
Květák s máslem	Dušená kapusta	Zadělávaný hrášek
Míchaná mladá zel. s máslem	Dušený špenát	Fazolové lusky na smetaně
Hráškové lusky s máslem	Dušené zelí	Zadělávaná mích. zelenina

**PŘÍPRAVA SALÁTŮ**

Saláty jsou zdrojem vitamínů, nerostných látek a vlákniny. Obohacují a zpestřují náš jídelníček.

**Jednoduché zeleninové saláty z čestné zeleniny**

Rajčatový salát	Zelný salát
Okurkový salát	Zelný s koprem
Paprikový salát	Zelný s jablky
Váha salátů – 120 g – 90 g zeleniny, 30 g nálevu.	Váha : 200g

**Luštěninové saláty**

Čočkový salát	Zimní salát z cizrny
Fazolový salát	Salát ze sojových bobů
Váha salátů – 150 g	

**PŘÍPRAVA DRESINKŮ**

- K přípravě používáme:
1. vodu + olej + ocet + cukr + sůl
  2. majonézu + koření + hořčice
  3. jogurt + koření + bylinky

Suroviny musí mít stejnou pokojovou teplotu – vytvoření hladké kompaktní emulze.



### 6.3 Zvolený jednotlivý den dle osnov příslušného ročníku

Jako modelový příklad, na kterém chci prakticky demonstrovat téma své práce, jsem zvolila učivo měsíce listopadu a prosince - T.C. III PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA SUROVIN a T.C. V PŘÍPRAVA POLÉVEK, OMÁČEK, PŘÍLOH. Učivo těchto dvou celků je velice rozsáhlé a značně obsáhlé. Toto učivo na sebe nejen navazuje, ale velice úzce spolu souvisí. Jedná se o stěžejní učivo prvního ročníku. Dané učivo, probírané jako nové v prvním ročníku, se prolíná všemi třemi ročníky učebního oboru. Je opakovaně prakticky procvičováno, zdokonalováno a upevňováno. Pochopení tohoto učiva teoreticky a jeho praktické zvládnutí, je základní nezbytnou nutností oboru kuchař. Proto jako UOV nesmím podcenit nebo příliš zjednodušit obsahové rozpracování učiva. Učivo musím podat žákům v celém jeho odborném rozsahu a významu a to zřetelně, jednoduše a čitelně.

#### Aktuální příprava

**Ročník :** první - kuchař

**Téma vyučovacího dne :** T.C. III.TEPELNÉ ÚPRAVY. Rozdělení. Vaření - druhy

**Vzdělávací cíl:** Seznámit žáky s tepelnými úpravami – základní charakteristické odlišnosti jednotlivých úprav. Nutnost používání správného a vhodného kuchyňského inventáře.

**Výchovný cíl:** Vést žáky k důležitosti rozlišování jednotlivých úprav. Jiná charakteristika hotových pokrmů. Význam těchto odlišností.

**Motivace :** Význam odlišností z pohledu zdravé výživy. Znalost je nutná i pro dodržování gastronomických pravidel.

#### Instruktaž :

**Úvod :** Seznámení s novou látkou, významem správného pochopení učiva.

**Didaktické pomůcky :** učebnice technologie – fotografie a obrázky kuchyňského inventáře, inventář provozní

**Výklad:** Před započítím nového výkladu je zapotřebí zopakovat látku předchozích vyučovacích dnů. Nová látka na ni nejen navazuje, ale úzce s ní souvisí (zásady bezpečnosti, hygieny, předběžná příprava, inventář ve výrobním středisku).

**BOZP:** zásady bezpečného používání plynových sporáků, manipulace se zápalkami, s plynovými hořáky, nutnost správné regulace plynu, vypínání plynových hořáků.

Bezpečná manipulace s nožem, správná technika krájení

**HYGIENA:** dbát na úzkostlivé dodržování zásad osobní i provozní hygieny. Možnost vzniku a přenosu nákazy - hrubá a čistá příprava surovin.

## 6.4 Rozpracování učiva dne

### Základní tepelné úpravy

Rozlišování tepelných úprav je nezbytnou potřebnou znalostí kuchaře. Každá tepelná úprava má svá specifika a je důležité je znát a vědět o nich vše potřebné a důležité. Nerespektování a nedodržení odlišností – nevhodná nádoba, špatná předběžná příprava vede ke změně charakteristiky pokrmu, ke ztrátám nejen kvantitativním (množstevním – finančním), ale i kvalitativním (vitamíny, nerostné látky) .

#### Základní tepelné úpravy

- Vaření - potravina ponořená v tekutině
- Dušení - na základě, část tekutina, část pára - pod poklicí
- Pečení - bez poklice, na tuku,
- Smažení – ponořené v oleji

#### Rozšiřující tepelné úpravy

Zapékání – ve formě více porcí, celé křupavé

Gratinování – jednotlivé porce

Pečení v papilotě – kapsa s pergamenu

### VAŘENÍ

Je tepelná úprava potravin ponořených ve vroucí tekutině – voda, mléko, víno

Vaříme v hrnci ( sloupec tekutiny) pod pokličkou.

Jednotlivé způsoby vaření : ne všechny potraviny vaříme stejným způsobem.

Vaření v páře

Tepelná úprava potravin horkou parou (z vody, mléka, vína).

Tímto šetrným způsobem vaříme

*Zeleninu* – zachování vitamínů, nerostných látek, svěží barvy, pevné konzistence.

*jemné moučníky – knedlíky* – nedochází k ovaření

Vaření ve vodní lázni

Tepelná úprava potravin na které o systém dvou vhodných nádob, mezi jejichž dny je horká voda. Tímto způsobem vaříme potravina, které se snadno připalují- *krémy, pudinky, smetanové omáčky*.

Blanšírování

Potravinu vložíme do vody a necháme krátce a rychle přejít varem. Tímto způsobem připravujeme kosti na vývar, mozeček na smažení.

Jde o bělení nebo zpevnění potravin před vlastní tepelnou úpravou

Spařování

Potravinu přelijeme vroucí vodou. zbavujeme se nepříjemných pachů potravin – *u košťálové zeleniny, ledvinek, býčích žláz, květáku*.

**Kontrolní otázky v průběhu a po skončení pracovního dne.**

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>1. Jaké známe tepelné úpravy?</b> | <b>4. Jaké jsou druhy vaření?</b>              |
| <b>2. Co je to vaření?</b>           | <b>5. Co je to vodní lázeň?</b>                |
| <b>3. V jaké nádobě vaříme?</b>      | <b>6. V jaké tekutině mohou být potraviny?</b> |

## 6.5 Navazující učivo

**Téma : Tepelné úpravy – zadělávání, dušení, druhy základů**

**Vzdělávací cíl : Seznámení s dalšími tepelnými úpravami**

**Výchovný cíl :** Důležitost rozlišování jednotlivých úprav. Nutnost používání správného a vhodného kuchyňského inventáře.

**Didaktické pomůcky :** učebnice technologie – fotografie a obrázky kuchyňského inventáře, inventář provozní

### **Instruktaž:**

**Výklad:** Před započítím nového výkladu je zapotřebí zopakovat látku předchozího vyučovacího dne. Nová látka na ni nejen navazuje, ale úzce s ní souvisí. (zásady vaření, vhodné nádobí na vaření).

**BOZP:** Správná technika krájení, bezpečná manipulace s nožem, zásady bezpečného používání plynových sporáků, manipulace se zápalkami, s plynovými hořáky, nutnost správné regulace plynu, vypínání plynových hořáků.

**HYGIENA:** Dodržování čisté a hrubé přípravy surovin,

## ZADĚLÁVÁNÍ

Je tepelná úprava potravin předem tepelně upravených – vařených nebo dušených, které se vkládají do husté bešamelové omáčky. Vývar z vařené potravin používáme k ředění jíšky. Při zadělávání potravin používáme – **KASTROL** - nižší, širší

## BEŠAMEL

Máslovou jíšku zalijeme mlékem, vývarem, zjemníme smetanou. Ochucujeme solí, bílým pepřem, muškátovým květem.

Příklad zadělávaného pokrmu: Fazolové lusky na kyselo

Zadělávaný hrášek

Telecí ragů

Zadělávané dršťky

Zadělávané pokrmy jsou velice chutné, jemné, ale jsou velmi energeticky hodnotné. Proto pozor na časté zařazování na jídelní lístek a konzumaci.

## DUŠENÍ

Základní tepelná úprava, kdy na potraviny působí základ a horká pára. Tekutina a pára jsou v poměru jedna ku jedné. Dusíme v kastrolu pod poklicí. Dušené pokrmy nemají kůrku, jsou šťavnaté, poměrně lehce stravitelné. Druhy základů, možnosti použití rozmanitých druhů potravin, velká škála možného koření dávají možnost velké



**Kontrolní otázky dne:**

- |  |   |
|--|---|
| 1. <i>Jaké znáš tepelné úpravy?</i>            | 5. <i>Co je dušení?</i>                   |
| 2. <i>Co je zaděláván?.</i>                    | 6. <i>V jaké nádobě dusím?</i>            |
| 3. <i>Jak připravujeme bešamel?</i>            | 7. <i>Jaké znáš druhy základů?</i>        |
| 4. <i>Jsou zadělávané pokrmy dietní? Proč?</i> | 8. <i>Jak dohotovujeme dušené pokrmy?</i> |

**Téma : Tepelné úpravy – pečení – způsoby pečení**

**Vzdělávací cíl:** Seznámení s dalšími tep. úpravami

**Výchovný cíl :** Vést žáky ke správnému a vhodnému zacházení se surovinami.

**BOZP:** Dodržování práce s elektrickými spotřebičem. Manipulace s horkými předměty.

**HYGIENA:** Dodržování zásad manipulace s různými potravinami (maso, těsta).

**PEČENÍ** – je základní tepelná úprava potravin

Tepelná úprava potravin horkým, suchým vzduchem. Pečeme v troubě, na pánvi, na roštu, rožni. Pečené pokrmy mají křupavou kůrku.

**Rozšiřující tepelné úpravy:**

Zapékání- tepelná úprava předem tepelně zpracovaných surovin. Vhodně nakombinované a dochucené potraviny pečeme ve vymazané a vysypané formě, postupně zaléváme mlékem vejci. Teplo působí na pokrm ze všech stran.

Gratinování- podobné jako zapékání, rozdíl je pouze ve zdroji tepla – pouze sezhora. Gratinujeme většinou konkrétní jednoporcové pokrmy.

Pečení v papilotě - papilota je pergamenová kapsa potřená máslem. Vkládáme do ní jednotlivé porce částečně tepelně upravených potravin, vhodně dochutíme. Po důkladném uzavření papilotu potřeme i zvenčí tukem a necháme zapéci. Obsluhující servíruje tuto kapsu neotevřenou, otevírá ji až u stolu hosta. Tímto způsobem připravujeme speciální pokrmy. Jedná se o efekt pro hosta (uvolnění vůní pokrmu).

**Domácí úkol:****1. Nákres – roštu, rožně, salamandru.****Téma : Tepelné úpravy – smažení, druhy obalů**

**Vzdělávací cíl :** Pochopení zásad smažení. Charakteristika smažených potravin.

**Výchovný cíl :** Správná a šetrná manipulace s potravinami. Dodržování maximální teploty oleje – stanovuje ji výrobce na výrobních obalech.

**BOZP:** Správná manipulace s horkým olejem a se zařízením na smažení.

**HYGIENA:** Hrubá a čistá předběžná příprava potravin. Nekřížení těchto cest.

**SMAŽENÍ**

Tepelná úprava potravin ponořených do horkého oleje. Potravinu chráníme před přímým stykem s rozpáleným olejem

- Trojobalem - mouka, vejce, strouhanka ( kokos)
- Těstíčkem - mléko+ mouka+vejce ( + sýr, zelenina, bylinky)

Tekutinou může být - mléko, voda, víno, pivo,

Neobalené potraviny by se při smažení

- vysušily
- deformovaly
- došlo by k jejich znehodnocení.

**Smažíme**

**zeleninu** – oblanširovanou ( částečně změkklou) celer, mrkev, cibuli, květák, žampiony, cuketu,

**sýry** – tvrdé , **ovoce** – ananas , švestky, **maso** – jednotlivé porce, **ryby** – malé ryby v celku, velké porcované, **vnitřnosti** – játra, býčí žlázy, vemínko, dršťky, mlíčí

Smažené pokrmy jsou velice chutné, šťavnaté. Z hlediska zdravé výživy se však jejich častá konzumace nedoporučuje, jsou velice tučné, těžko stravitelné. Nesprávnou teplotou oleje dochází ke vzniku karcinogenních látek.

**Téma : T.C. V. NÁCVIK PŘÍPRAVY POLÉVEK**

**Vzdělávací cíl:** Význam a rozdělení polévek. Charakteristika jednotlivých druhů.

**Výchovný cíl :** Vést žáky k vhodnému zařazování polévek do jídelního lístku.

**BOZP :** Práce s plynovými spotřebiči. Manipulace s vroucí tekutinou.

**HYGIENA :** Práce se syrovým masem. Hrubá a čistá příprava surovin.

### **Polévky**

Význam – svou chutí, vůní, teplotou a svým složením jsou předurčeny k podávání před hlavním jídlem. Zahřívají organismus, pomáhají vylučovat trávicí šťávy, pomáhají při rozmělnění tuhých částí potravy, jsou zdrojem tekutin.

### Rozdělení

- Hnědé - vývary z masa, kostí, zeleniny
- Bílé - jsou to polévky zahuštěné
- Přesnídkové - silné masové vývary, bílé polévky se zvýšeným podílem masa, zeleniny,
- Zdravotní - určitá omezení dle příslušné diety – tuk, maso, mouka, koření
- Zvláštní - ovocné, pивní, vinné
- Speciální - račí, humří, želví, krabí,

### **Hnědé polévky**

Základní vývary – vývar **A** - z hovězích kostí vývar **C** - z drůbežích kostí  
vývar **B** - z vepřových kostí

Další druhy vývarů – zeleninový, zvěřinový, kuřecí, rybí

**Příprava vývaru:** oblanširované kosti zalijeme studenou vodou, přidáme sůl, celý pepř, nové koření, celý česnek, cibuli se slupkou, očištěnou kořenovou zeleninu. Vše necháme velice pozvolna vařit (táhnout) 3-4 hodiny. Vývar nesmí zavařit, zakalil by se. Během táhnutí doléváme studenou vodou. Potom vyjmeme zeleninu a vývar scedíme. Čistý vývar dochutíme podle chuti solí, polévkovým kořením, zelenou natí.

**Zakalení vývaru** – průběžné dolívání studené vody nebo přidání ledu zabraňuje zakalení vývaru.

### **Čistění zakaleného vývaru**

1. Vývar scedíme, přidáme rozšlehané bílky a zvolna zahřejeme.



2. Scezený vývar přefiltrujeme přes plátěný ubrousek nebo filtrační papír.

### Kontrolní otázky

- |   |   |
|---|---|
| 1. Jaký je význam polévek pro člověka ? | 4. Jak připravujeme základní vývar?       |
| 2. Rozdělení polévek?                   | 5. Jak pečujeme o vývar aby se nezakalil? |
| 3. Co jsou to hnědé polévky?            | 6. Co děláme se zakaleným vývarem ?       |

**Domácí úkol :** Vypracovat TP vývaru A, B, C.

### Téma : ZAVÁŘKY DO POLÉVEK

**Vzdělávací cíl :** Naučit žáky správnému podávání vývarů, správné přípravě zavářek

**Výchovný cíl:** Dodržování hygieny při práci s potravinami. Upevnění a procvičení učiva – tepelné úpravy.

**BOZP:** Bezpečná technika krájení. Zásady mletí.

**HYGIENA:** Ošetření a zpracování mletého masa, očištěné zeleniny. Správné uchování tepelně upravených potravin.

### Podávání polévek

Hnědé polévky podáváme s vložkami nebo se zavářkami.

### ZAVÁŘKY DO POLÉVEK

Tepelná úprava zavářek je **vaření**.

#### Rozdělení-

- Z masa – maso, játra, slezina šunka
- Z mouky – hrubá mouka, krupice
- Z obilovin – rýže, kroupy, jáhly
- Ze zeleniny – hrášek, kukuřice,

Zavářky z masa : játrové knedlíčky, noky nebo rýže  
 masové knedlíčky, noky nebo rýže  
 tyrolské knedlíčky  
 šunkové knedlíčky, noky

- Z mouky: kapání, strouhání, nudle, písmenka, kroužky, těstovinová rýže  
 máslové nočky, krupicové nočky, zeleninové nočky,  
 špenátové nočky, domácí vlasové nudle,
- Z obilovin : kroupy, krupky, krupice, rýže, jáhly, pohanka,
- Ze zeleniny : mrkev, hrášek, květák,

V závodech veřejného stravování připravujeme zavářky mimo vývar. Mohlo by dojít k zakalení vývaru, rozpadnutí zavářky během doby expedice – 2-3 hodiny. Také z důvodů správného porcování - váha zavářky.

### **Kontrolní otázky**

1. *Co jsou to hnědé polévky?*
2. *S čím podáváme hnědé polévky?*
3. *Jakou tep. úpravou jsou zavářky připraveny?*
4. *Jak rozdělujeme zavářky?*
5. *Jaké znáš zavářky z mouky?*
6. *Jaké znáš zavářky z masa?*

### 6.6 Ukončení tematického celku

Po skončení Tematického celku je vhodné a žádoucí zařadit opakování. Pro toto opakování je vhodné zvolit písemnou formu – TEST. Tuto formu volím vždy po ukončení daného učiva. Tímto testem zjistím jak žáci porozuměli danému učivu. Úroveň vědomostí teoretických a jak dokáží praktické dovednosti, které si celý tematický celek osvojovali převést zpět do teoretické podoby. Je pro mne východiskem k dalšímu postupu v pedagogické činnosti - zpětná vazba v činnosti mistra a učně.

Na základě toho prověření mohu bezprostředně reagovat na vznikající nedostatky a průběžně odstraňovat chyby, modifikovat vyučovací postupy, měnit metody a vyučovací prostředky.

Toto prověřování teoretických vědomostí slouží i žákům k poznání výsledků jejich práce.

### **PŘÍKLAD TESTU**

#### **OPAKOVÁNÍ CELÉHO T.C. III ZÁKLADNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY.**

- 1. Jaké znáš tepelné úpravy?**
- 2. Zásady vaření?**
- 3. Druhy vaření?**
- 4. Co je to zadělávání?**
- 5. Co je to dušení, druhy základů?**
- 6. Vyjmenuj způsoby pečení**
- 7. Zásady smažení?**
- 8. V čem obalujeme potraviny na smažení ?**
- 9. Proč obalujeme potraviny ke smažení?**
- 10. Jaká je stravitelnost smažených pokrmů, a proč?**

### 6.7 Metody práce, vyučovací formy

1. výklad o bezpečnosti práce a hygieny na pracovišti – frontální vyučování
2. metoda praktická - praktické dovednosti žáků při přípravě pracoviště – frontální výuka
3. metoda slovní – kladení otázek, kombinace frontální a individuální formy vyučování
4. metoda praktická – laboratorní cvičení, praktická dovednost žáků, frontální forma vyučování
5. metoda praktická – přípravné práce na pracovišti, frontální výuka
6. metoda praktická – dovednost žáků uklidit po sobě pracoviště

### 6.8 Motivace

Motivací pro studenty je jejich schopnost , dovednost a tvořivost při přípravě a výsledný vzhled a chuť pokrmu.

Motivací pro mě, jako učitele je výsledek celého učebního dne, jelikož tím získávám inspiraci pro další vyučovací dny. V opačném případě ihned reaguji na chyby a nedostatky žáků, jelikož jejich znalosti jsou mou vizitkou, jak jsem odvedla svůj díl práce.

## 6.9 Časová osa dne

### Struktura vyučovacího dne

#### 1. Zahájení dne

7.00 hod - nástup žáků 1. ročníku na pracoviště

Evidence docházky

Kontrola osobní hygieny, pomůcek

Kontrola domácích úkolů 10minut

#### 2. Seznámení s cílem dne 5 minut

Opakování a ústní prověřování znalostí probraného učiva 10 minut

Expozice, výklad nové látky 10 minut

Zopakování zadaných úkolů z předchozího dne

Zopakování cíle dne, upozornění na základní a stěžejní body, možná úskalí.

Dodržování BOZP, hygieny 10 minut

#### 3. Realizace zadané práce – pracovní činnosti

Upevňování a uplatňování teoretických poznatků v praxi

Osvojování si nových dovedností 150 minut

Upevnění nově nabytých vědomostí a dovedností, teoretické opakování,  
vystižení stěžejních pojmů 10 minut

Úklid pracoviště 10 minut

Svačina 15 minut

#### 4. Praktické činnosti dle potřeb provozu, související a odpovídající učebním osnovám

Předběžná příprava zeleniny – čištění, loupání, krájení, 100 minut

Zápis do sešitu, diskuse k probranému učivu 10 minut

Zadání domácího úkolu - normování pokrmu na druhý den 10 minut

Úklid pracoviště 15 minut

Oběd 15 minut

Závěr hodiny - zhodnocení dne, hodnocení žáků 10 minut

**Pracovní den žáků I. ročníku**

**6,5 hodiny 390 minut**

## 7. Hodnocení

Hodnocením vědomostí a dovedností učňů v odborném výcviku sledujeme v podstatě dva cíle:

1. zjištění okamžité úrovně vědomostí a dovedností,
2. sledování vývoje osobnosti pod vlivem výchovy.

Hodnocení má sloužit učňům k poznání výsledků jejich práce a výchovným pracovníkům má být hodnocení východiskem k dalšímu postupu v jejich pedagogické činnosti. Hodnocení se tedy uplatňuje jako zpětná vazba v činnosti mistra a učně. Vnější zpětná vazba umožňuje mistrovi na základě získaných informací při ověřování znalosti a dovednosti z probraného učiva zjistit stav jeho zvládnutí. Na základě toho může bezprostředně reagovat na vznikající nedostatky a průběžně odstraňovat chyby, modifikovat vyučovací postupy, měnit metody a vyučovací prostředky.

### 7.1 Hodnocení v odborném výcviku

Vycházíme z toho, že odborný výcvik jako vyučovací předmět má svoje zvláštnosti. Především to, že v teoretických předmětech jde hlavně o získávání vědomostí, kdežto v odborném výcviku se jedná převážně o osvojování senzomotorických dovedností. Z toho vyplývají i některé zvláštnosti při hodnocení dosahovaných výsledků. Přitom však i toto hodnocení plní všechny funkce uvedené v předcházející části.

V odborném výcviku je úzká vazba na vědomosti získané v odborných i některých všeobecně vzdělávacích předmětech, zejména se to týká speciálních odborných předmětů, jako je technologie, potravinářství, stolničení. Zde je potřebná úzká spolupráce mistra a učitele a na základě potřebných informací mistr volí odpovídající metodu, ale i rozsah osvojených vědomostí a dovedností.

Hodnocení v odborném výcviku je nutno rozdělit na průběžné a souborné. Průběžné hodnocení provádí mistr v průběhu učebního dne a na závěr každého učebního dne. Toto hodnocení je většinou ústní a je doprovázeno rozborem kladů a nedostatků ve vědomostech a dovednostech jednotlivých učňů. Průběžné hodnocení má značný výchovný význam. Na základě tohoto hodnocení po ukončení každého

učebního dne učni vědí, jak splnili stanovený výcvikový cíl, jakých chyb se dopouštěli a jak je mají napravit.

Souhrnné hodnocení následuje vždy po probrání tematického celku, který bývá ukončen samostatnou soubornou prací, a v krátkém časovém odstupu (po týdnu) by měl být zadán didaktický test - kontrolní práce.

Kritéria hodnocení učebních výsledků a způsobu osvojování nového učiva v odborném výcviku rozdělujeme do tří základních skupin.

### **1. Hodnocení odbornosti**

### **2. Hodnocení kvality práce**

### **3. Hodnocení rychlosti**

#### **1. Odbornost**

- a) Způsob uplatnění teorie při realizaci zadaného pracovního úkolu a dodržování pracovního postupu;
- b) Organizace pracovního místa, dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce, celková péče o pracovní prostředí;
- c) Pohybová pracovní činnost, vlastní technika práce, což je prostředek k dosažení potřebné kvality;
- d) Hospodaření s materiálem a energií.

#### **2. Kvalita práce**

Hodnotím po všech stránkách výsledek učňovy činnosti, hotová práce, hotový výrobek, a to z hlediska přesnosti, celkového vzhledu (povrchové úpravy) a funkčnosti. Tato dvě první kritéria uplatňuji při hodnocení po celou učební dobu ve všech třech fázích učení senzomotorickým dovednostem.

#### **3. Rychlost**

Hodnotím prostřednictvím výkonových norem pro dospělé pracovníky a přizpůsobuji je uplynulé délce učební doby. Tomuto kritériu přikládám s postupující délkou učební doby stále větší význam. Při osvojování jednotlivých senzomotorických dovedností pak hodnotím rychlost práce až od druhé poloviny druhé fáze, tedy ke konci osvojování nové látky.

***Zjišťování výsledků výuky***

Při zjišťování úrovně vědomostí a dovedností žáků používám v odborném výcviku buď

- běžných (nesystematických) metod, jako je pozorování, ústní či písemné zkoušení
- nebo systematických metod, kdy měřícím nástrojem bývá obvykle didaktický test
- při zjišťování dovednosti manuální i intelektuální používám kontrolní práce

**7.2 Funkce hodnocení****Funkce diagnostická**

- porovnáním, zkoušením a hodnocením má mistr poznat vlastnosti a schopnosti učně, které jsou důležité pro zvládnutí oboru.

**Funkce kontrolní**

- hodnocením se má zjistit, jakých výsledků dosahuje učeň ve vyučování.

**Funkce regulační**

- podle výsledků učení mají mistr i učeň upravovat svoji další činnost.

**Funkce motivační**

- hodnocení má být účinnou pobídkou učně k dalšímu učení, k dosažení dobrých výsledků.

**Funkce výchovná**

- spravedlivé hodnocení pěstuje v učních píli, vytrvalost a další pozitivní vlastnosti. Zde je důležitý postoj učně k hodnocení, který může být důvěřivý, podezřívavý a odmítavý. Tento vztah k hodnocení je dán do určité míry věkem, ale především osobní zkušeností se školním hodnocením. a procvičováním.

### 7.3 Pravidla hodnocení výsledku vzdělávání SOU a SOŠ potravinařské a služeb, Brno, Charbulova 106

Pravidla hodnocení výsledku vzdělávání SOU a SOŠ potravinářské a služeb, Brno, Charbulova 106

Schválil: MVDr. Ladislav Černý, ředitel Platnost od školního roku 2005/2006

Zpracovala: RNDr. Jana Marková

Pravidla hodnocení výsledku vzdělávání, dále jen klasifikační řád, jsou zpracována, v souladu s § 30 odst. 2 zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání a vyhlášky MŠMT ČR č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, vyhlášky MŠMT ČR č. 442/91 Sb. o ukončování studia ve středních školách a učilištích v platném znění, vyhlášky MŠMT ČR č. 47/2005, Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou.

#### **Hodnocení chování**

- **Výchovná opatření**

Výchovnými opatřeními jsou pochvaly a kázeňská opatření. Za vynikající studijní výsledky, reprezentaci školy, vzornou docházku apod. může být žákovi udělena pochvala třídního učitele nebo pochvala ředitele školy. Pravidla chování žáku jsou stanovena školním řádem. Podle závažnosti provinění mohou být udělena výchovná opatření v pořadí:

1. napomenutí třídního učitele (TU) nebo učitele odborného výcviku (UOV)
2. důtka TU nebo důtka UOV
3. důtka ředitele školy

V případě závažných provinění může být uděleno ředitelem školy podmíněné vyloučení a vyloučení ze školy. Napomenutí a důtku třídního učitele (UOV) uděluje třídní učitel (UOV) dle míry provinění s přihlédnutím k názoru ostatních vyučujících. Důtku neprodleně oznámí třídní učitel (UOV) řediteli školy, učiteli OV (TU) a na sekretariát školy pro zápis do školní matriky. Ředitel školy, třídní učitel nebo učitel odborného výcviku neprodleně oznámí udělení pochvaly, uložení napomenutí nebo důtky a jeho důvody prokazatelným způsobem žákovi a zákonnému zástupci nezletilého žáka, v případě zletilého žáka na vědomí osobám, které mají vůči zletilému žákovi



vyživovací povinnosti. Důtka ředitele školy, podmíněné vyloučení a vyloučení ze školy jsou v souladu s § 31 odst. 2,3,4 školského zákona v pravomoci ředitele školy. Návrhy na udělení důtky ředitele, podmíněného vyloučení a vyloučení ze školy předkládají třídní učitelé (učitelé odborného výcviku) na pedagogické radě nebo zástupcům ředitele, kteří tyto návrhy projednají na poradě vedení. Pedagogická rada a porada vedení jsou poradním orgánem ředitele školy v případě udělování důtky ředitele školy a zahájení správního řízení ve věcech podmíněného vyloučení a vyloučení ze školy. O podmíněném vyloučení ze školy a vyloučení ze školy informuje ředitel školy prostřednictvím zástupců ředitele školy pedagogickou radu nejpozději do dvou měsíců po vydání rozhodnutí. Podnět k zahájení správního řízení z výše uvedených důvodů předkládá třídní učitel (učitel odborného výcviku) po projednání se zástupcem ředitele a s plnoletým žákem nebo zákonným zástupcem neploletého žáka, kteří mají právo se k uvedenému návrhu vyjádřit a kteří potvrdí projednání návrhu svým podpisem. V případě, že se k projednání návrhu bez omluvy plnoletý žák nebo zákonný zástupce nedostaví, předpokládá se jejich souhlas s návrhem.

### **Klasifikační stupně chování žáka**

Klasifikace chování neovlivňuje klasifikaci prospěchu ve vyučovacích předmětech. Návrhy na snížený stupeň z chování projednává a schvaluje pedagogická rada za příslušné pololetí školního roku.

Chování žáka se klasifikuje stupni : velmi dobré, uspokojivé, neuspokojivé

#### **Stupeň 1 – velmi dobré**

Žák dodržuje pravidla slušného chování a zásady školního řádu. Ojediněle se může dopustit méně závažných přestupků, ale je přístupný výchovnému působení a má snahu své chyby napravit.

#### **Stupeň 2 – uspokojivé**

Chování žáka je i přes udělení opatření k posílení kázně opakovaně v rozporu s ustanoveními školního řádu nebo se žák dopustí závažnějšího přestupku v rozporu s pravidly školního řádu.

### **Stupeň 3 – neuspokojivé**

Chování žáka je v rozporu s pravidly slušného chování a zásadami stanovenými školním řádem, narušuje hrubým způsobem výchovně vzdělávací činnost školy včetně opakované neomluvené absence.

### **Klasifikace prospěchu**

#### **Získávání podkladu pro hodnocení a klasifikaci**

Podklady pro klasifikaci a hodnocení vědomostí a dovedností žáku získávají pedagogičtí pracovníci zejména těmito způsoby:

- soustavným sledováním práce, výkonu a zapojení žáka ve vyučovacím procesu
- různými druhy zkoušek – ústní, písemné, testové, orientační, praktické dovednosti apod.
- konzultacemi s ostatními vyučujícími a s ohledem na zvláštnosti žáka i na informace pedagogicko - psychologických poraden.

Žák musí být hodnocen v teoretické výuce v každém předmětu alespoň dvěma známkami za pololetí, při dvou a více hodinové dotaci minimálně jednou z ústního zkoušení, pokud to vyžaduje charakter předmětu.

V odborném výcviku je žák hodnocen slovně denně, klasifikován minimálně dvakrát týdně.

Učitel je povinen vést soustavnou evidenci o každé klasifikaci žáka průkazným způsobem tak, aby mohl vždy doložit záznamy o správnosti klasifikace žáka i způsobu získání známek. Pravidelně zapisuje klasifikaci žáku do deníku evidence jednou za měsíc do studijního průkazu.

### **Klasifikační stupně v předmětech s převažující praktickou činností a odborném výcviku**

#### **Stupeň 1 – výborný**

Žákem provedené pracovní úkony, operace nebo výsledky práce zcela odpovídají stanoveným ukazatelům kvality práce. Žák pracuje s velkým zájmem o práci. Žák s jistotou využívá teoretické znalosti v praxi, dodržuje předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, vzorně organizuje své pracoviště, obsluhuje a udržuje stroje, nástroje, zařízení, pomůcky, měřidla a ostatní potřeby. Pracuje samostatně, zručně, výsledkem je odpovídající kvalita.

### **Stupeň 2 – chvalitebný**

Žákem provedené pracovní úkony, operace nebo výsledky práce odpovídají stanoveným ukazatelům kvality práce. Žák pracuje se zájmem o práci. Žák bez větších obtíží využívá teoretické znalosti v praxi, dodržuje předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, bez podstatných chyb organizuje své pracoviště, obsluhuje a udržuje stroje, nástroje, zařízení, pomůcky, měřidla a ostatní potřeby. Pracuje samostatně, ale méně zručně.

### **Stupeň 3 – dobrý**

Žákem provedené pracovní úkony, operace nebo výsledky práce vykazují menší závady v plnění stanovených ukazatelů kvality práce, teoretických znalostí používá v praxi často jen na návrh učitele odborného výcviku. Žák pracuje s menším zájmem o práci. V organizaci svého pracoviště, při obsluze a údržbě stroje, nástrojů, nářadí a ostatních pomůcek a při dodržování předpisů a pokynů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se dopouští chyb. Je samostatný, ale pomalejší.

### **Stupeň 4 – dostatečný**

Žákem provedené úkony, operace nebo práce vykazují větší závady v plnění stanovených ukazatelů kvality práce, teoretických znalostí používá v praxi jen za soustavné pomoci učitele odborného výcviku. Žák pracuje bez zájmu a žádoucího vztahu k práci. V organizaci svého pracoviště, při obsluze a údržbě stroje, nástrojů, nářadí a ostatních pomůcek a při dodržování předpisů a pokynů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se dopouští hrubých chyb. Porušuje zásady hospodárnosti využívání surovin a energie. Překážky v práci překonává jen s pomocí učitele. Je pomalý a málo samostatný.

**Stupeň 5 – nedostatečný**

Žákem provedené úkony, operace nebo práce vykazují závažné chyby v plnění stanovených ukazatelů kvality práce, teoretických znalostí nedokáže využít v praxi ani s pomocí učitele. Žák neprojevuje o práci zájem, jeho vztah k ní, pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem není na potřebné úrovni. V těchto činnostech má závažné nedostatky. Pracovní postup nezvládá ani s pomocí učitele, výsledky jeho práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné, nedosahují ani dolní hranice předepsaných ukazatelů. Práci na pracovišti si nedovede zorganizovat, nedbá na pořádek. Neovládá předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nevyužívá hospodárně surovin, materiálu a energie. V obsluze a údržbě zařízení, přístrojů, nářadí, nástrojů a ostatních pomůcek má závažné nedostatky.