

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta
Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

**PROJEKT „KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ“ NA STŘEDNÍ ŠKOLE HOTELNICTVÍ A
GASTRONOMIE SČMSD PRAHA, S.R.O.
V PRAZE – KLÁNOVICÍCH**

The Project “Culinary Arts” at Hotel and Gastronomy School SČMSD Praha, s.r.o.
in Prague – Klánovice

Zuzana Rajtmajerová

Vedoucí práce: PhDr. Ivo Syříšně, Ph.D.
Studijní program: Specializace v pedagogice (B U-PVOV),
bakalářské, kombinované, PedF
Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku
(B U-PVOV)

2017

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma Projekt „Kulinářské umění“ na Střední škole hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. v Praze – Klánovicích vypracovala pod vedením vedoucího bakalářské práce samostatně, za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato bakalářská práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

Poříčany 7. 7. 2017

Podpis:

Poděkování

Ráda bych na tomto místě vyjádřila poděkování všem, kteří mi umožnili dokončení této práce. Vedoucímu práce panu PhDr. Ivu Syřišti, Ph.D. za jeho cenné rady při vedení, panu Mgr. Milošovi Procházkovi, řediteli Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha – Klánovice spolu s jeho skvělým pedagogickým týmem a panu Jiřímu Roithovi za poskytnutí materiálů Projektu Kulinářské umění.

V neposlední řadě i své rodině za neochvějnou podporu, trpělivost a za pomoc po celou dobu mého studia

Anotace

Moderní výukové metody jsou součástí dnešního vzdělávání. Ve své práci se zaměřím na seznámení s metodou on-line videokurzů pro gastronomické školy, které v naší republice spustil pan Jiří Roith. Inspirací mu byla zkušenost s metodikou výuky na předních zahraničních gastronomických školách, jako je The International Culinary School at the Art Institute nebo Culinary Institute of America. Součástí práce bude i náhled do současnosti odborného vzdělávání na gastronomických školách v České republice.

Klíčová slova

Rámcový vzdělávací program, metody výuky, výuka odborných předmětů, moderní výuka gastronomie, on-line video kurz, e-learning, gastronomie, kuchař, kulinářské umění

Annotation

Modern teaching methods are part of today's education. In my bachelor thesis I will focus on the method of online videocourses for gastronomic schools, which was launched in our country by Jiří Roith. He was inspired by the methodology of teaching at leading foreign gastronomic schools, such as The International Culinary School at the Art Institute or Culinary Institute of America. Part of the bachelor thesis will be a preview of the present-day vocational education at gastronomic schools in the Czech Republic.

Keywords

Framework educational program, Teaching methods, Teaching of vocational subjects, Modern learning of gastronomy, Online video course, E-learning, Gastronomy, Cook, Culinary art

Obsah

1	Úvod	7
3	Teoretická část	8
3.1	Charakteristika školy	8
3.1.1	Více jak 50 letá historie	9
3.1.2	Současnost	12
3.2	Výukové prostředky, RVP a ŠVP	13
3.2.1	Rozdělení vyučovacích metod	14
3.3	Rámcově vzdělávací program (RVP)	16
3.4	Školní vzdělávací program (ŠVP)	19
4	Moderní výuka v gastronomii	24
4.1	Culinary Art	24
4.2	Kulinářské umění	25
4.2.2	Zakladatel projektu Jiří Roith	26
5	Praktická část bakalářské práce	29
5.1	Výuka dle učebnic v hodinách Technologie přípravy pokrmů	29
5.1.1	Technologie přípravy pokrmů pro 1., 2., 3 ročník středních odborných učilišť, studijní obor číšník, servírka, autorů Eduarda Brhlíka a Juraje Romaňuka, vydavatelství MERKUR, rok vydání 1987.	29
5.1.2	Technologie přípravy pokrmů 2: učebnice pro kuchaře a číšníky, autorů Eduarda Brhlíka a Juraje Romaňuka, vydavatelství IQ 147, rok vydání 2003.	30
5.2	Výuka dle Interaktivního vzdělávacího projektu Kulinářské umění	32
5.3	Vlastní účast na vyučování	34
5.4	Program pro Další vzdělávání pedagogických pracovníků	41
5.5	Uplatnění žáků na trhu práce	44
7	Závěr	45

8	Resumé	47
	Seznam použitých informačních zdrojů	48
	Seznam příloh.....	49

1 Úvod

Metody výuky odborného výcviku procházení vývojem a změnami. Týká se to i gastronomie, kde jsem se zaměřila na metodu Projektu Kulinářské umění pana Jiřího Roitha a jeho společnosti R&B Gastronomy s.r.o., výuku prostřednictvím on-line videokurzů pro gastronomické školy.

Projekt představuje moderní výukovou metodu postavenou na formě on-line videokurzů spojenou s interaktivním zpracováním závěrečných Kvízů, kterou do svých učebních osnov nově zavedli některé gastronomické střední odborné školy a hotelové školy v České republice.

Projekt Kulinářské umění je vítanou změnou ve výuce odborných předmětů oboru Kuchař - číšník i pro Střední školu hotelnictví a gastronomie v pražských Klánovicích. Zde je do školního vzdělávacího programu zařazen jako Kulinářství a propojuje zde dříve vyučované předměty Technologie a Zařízení provozoven.

3 Teoretická část

Na začátku teoretické části bych Vás ráda seznámila se Střední školou hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha – Klánovice (zkratka SČMSD znamená „Svaz českých a moravských spotřebních družstev“).

Tuto školu jsem si vybrala na základě mých vzpomínek ze studentských let, kdy jsem, jako žákyně SOU a HŠ v Hronově měla možnost seznámit se s žáky – kolegy při gastronomických soutěžích Gastro junior konaných v Hronově. V té době mi Klánovická hotelová škola utkvěla v podvědomí jako jedna z nejprestižnějších škol v oboru, v těsném závěsu za hotelovou školou Mariánské Lázně.

Soutěžní týmy klánovické školy byly vždy perfektně připraveny, podpora učitelů byla vynikající a sami žáci zodpovědní žakovští profesionálové. Pamatovala jsem si také na pana Šmída, který ohledně přípravy soutěžních tabulí brilantně dokázal spojit historii a současnost a to vše zakomponovat do výsledného díla určeného pro soutěžní tabule.

Klánovická hotelová škola byla pro mne i pojem, protože žáci měli možnost svoji praxi vykonávat v nejlepších pražských hotelích a trochu jsem jim záviděla „velký svět“.

Jsem proto ráda, že mohu, i když po dlouhých letech od dob své školní docházky, nakouknout pod pokličku školy, která si dle mého stále udržuje vysokou prestiž v oboru vzdělávání budoucích pracovníků v gastronomii a hotelnictví, rozšířenou o pracovníky v oboru cestovní ruch.

3.1 Charakteristika školy

Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o., Slavětínská 82, 190 14 Praha 9 – Klánovice. Jednatel školy SČMSD: PhDr. Ludvík Vomáčka, CSc., ředitel školy: Mgr. Miloš Procházka.

V současné době škola nabízí kromě oborů kuchař – číšník a gastronomie i studium oboru hotelnictví, cestovního ruchu a nástavbové studium podnikání a gastronomie. Kromě denního studia nabízí i formu kombinovaného studia, určenou pro studenty při zaměstnání.

Součástí nabízených služeb pro žáky je také ubytování v Domově mládeže, který je součástí areálu školy. Plní úlohu školské služby, která doplňuje a podporuje vzdělávání, současně zabezpečuje výchovu, ubytování a stravování. Hlavním úkolem všech pedagogických pracovníků je zajistit ubytovaným co nejlepší podmínky ke studiu a zároveň vytvořit pro studenty takové prostředí, které by v tom nejlepším smyslu odpovídalo prostředí domácímu. Ubytování je na dvojlůžkových pokojích, které jsou vybaveny standardním nábytkem s připojením na wi-fi síť. Ubytování mohou využívat v rámci domova mládeže dvě klubovny s TV, DVD, kuchyňku, studovnu, čítárnu a počítačovou učebnu. Celodenní stravování žáků je zajištěno v prostorné jídelně, která je také součástí areálu školy.

3.1.1 Více jak 50 letá historie

Škola byla založena již v roce 1962 za účelem přípravy gastronomických odborníků oboru kuchař – číšník. Tehdy to bylo Odborné učiliště a vývojový podnik Krajského svazu spotřebních družstev v Praze. V tomto roce začala také výstavba pěti školních a ubytovacích pavilónů, která skončila v dalším roce, 1963.

V roce 1964 se uskutečnila první výměnná zahraniční praxe se školou v německém Finsterwalde.

Studium zakončené maturitní zkouškou zde bylo od roku 1966 a bylo jako souvislé pětileté studium. Absolventi tohoto studia získali, vedle výučního listu pro obor Kuchař – číšník i úplné středoškolské odborné vzdělání.

Od roku 1967 škola vstoupila pod Správu odborných učilišť, podniku Ústředního svazu spotřebních družstev a v roce 1969 začala výstavba nového objektu pro potřeby kuchyně, jídelny, společenských a ubytovacích prostor, klubovny a vybudovali se také odborné učebny pro nově otevřený učební obor aranžér. Uskutečnila se první výměnná stáž učňů a pedagogických pracovníků mezi Klánovicemi a Moskvou. Zahraniční zkušenosti sbírali budoucí gastronomové také na mezinárodní přehlídce odbornosti ve východním Německu.

V roce 1975 skončila éra pětiletého souvislého studia, na konci sedmdesátých let se zde uzavřela výuka v učebním oboru aranžér, která byla přesunuta do Žďáru nad Sázavou.

Začala příprava a prozatímní výuka v nově koncipovaném učebním oboru Kuchař – číšník v délce 40 měsíců.

Organizační změna v srpnu 1979 znamenala vznik sítě středních odborných učilišť na území tehdejší Československé republiky. V Klánovicích byla škola konkretizována jako Střední odborné učiliště společného stravování.

Náročný rok 1981 byl pro školu ve znamení hledání nových forem výuky, včetně organizace závěrečných zkoušek. Začala také příprava výstavby nových učebních prostor, které žáci začali využívat po dokončení, v roce 1984.

Rok 1982 byl pro Střední odborné učiliště Klánovice úspěšný. Poprvé se žáci zúčastnili mezinárodní soutěžní přehlídky Gastroprag 1982 v odborných dovednostech a získávají zlatou medaili.

Nově dokončená modernizace areálu v roce 1984 přinesla také například i vybavování učiliště počítačovou technikou. Výuka čtyřletého maturitního oboru Kuchař – číšník zde započala v roce 1987.

V roce 1991 uzavřeli studium první maturanti a škola změnila název na Střední odborné učiliště společného stravování, družstevní podnik.

Škola hledala nové formy podnikání, ve vstupním objektu například vznikla prodejna, kde se prodávaly výrobky připravené v učilištní cukrárně. V roce 1991 začala v areálu učiliště fungovat Střední škola managementu a služeb.

Na konci roku 1992 ukončila činnost nástupnická organizace původní Správy odborných učilišť Svazu spotřebních družstev, naposledy fungující pod názvem Institut výchovy a vzdělávání, která řídila celkem sedmáct učilišť. Řízení středních odborných učilišť přešlo přímo na Svaz českých a moravských spotřebních družstev v Praze.

V červnu 1993 došlo ke změně právní formy na Střední odborné učiliště společného stravování SČMSD Praha, společnost s ručením omezením.

V srpnu 1999 se usnesením Krajského obchodního soudu v Praze mění název na Střední odborné učiliště a Střední odbornou školu SČMSD Praha, s.r.o. Na základě tohoto

rozhodnutí MŠMTV ČR změnilo zařazení do sítě škol a rozšířilo studijní obory o hotelnictví a turismus.

Čtvrtá dekáda historie školy přinesla další zkvalitnění výchovně vzdělávacího procesu, vznik moderní učebny pro výuku technologie, později zařízená jako laboratorní (cvičná) kuchyň, rekonstruuje se učebna stolničení a vznikají jazykové učebny a v pavilonu A vznikla studentská ubytovna. Škola začala rozvíjet profesní kontakty a spolupracovat s Asociací kuchařů a cukrářů ČR.

Pro rozvoj praktických dovedností a zkušeností se žáci účastní odborných soutěží typu GASTRO JUNIOR, Brněnský soudek, Trophée Bohemia Sekt - Sommelier ČR, Ahol cup a dalších gastronomických a barmanských soutěží.

Ve školním roce 2001/2002 byl otevřen první ročník nového oboru Hotelnictví a turismus. Praktická výuka probíhala interně ve škole, ale především na pracovištích gastronomických provozů ve smluvních hotelech a restauracích a například i v sídle vlády a parlamentu.

Vedle klíčové úlohy vzdělávání a výchovy žáků vedení školy podpořilo a nadále podporuje vzdělávání dospělých – především pedagogických pracovníků, ale i dalších zaměstnanců školy. Vedle interních kurzů anglického jazyka a certifikovaných kurzů počítačové gramotnosti se učitelé a mistři odborné výchovy účastní podle své odbornosti a potřeb školy seminářů a školení pořádaných jinými vzdělávacími institucemi a profesními organizacemi.

Významnou kapitolou života školy v tomto desetiletí je zahraniční spolupráce.

Škola v tomto směru vedle vlastních zdrojů při organizování vzdělávacích výjezdů do zemí Evropské unie využila příležitosti a získala několik grantů z programu podpory celoživotního učení Leonardo da Vinci a programu Norských fondů a fondů EHP. Žáci a učitelé se v rámci schválených projektů zúčastňují odborných stáží. V současnosti jsou žákům nabízeny zahraniční stáže v Německu, na Slovensku, ve Španělsku, v Norsku a také například v Itálii. Stáže jsou rozděleny na krátkodobé, v trvání 2-3 týdnů a dlouhodobé od 3 týdnů až po 3 měsíce. Dlouhodobé jsou pro žáky starší 18 let.

Od roku 2006 si škola nese název Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. V tomto roce také započaly přípravné práce na materiálech ČSN EN ISO 9001:2001.

Certifikát Výchova a vzdělávání žáků na střední škole podle této normy škola obdržela v roce 2008.

3.1.2 Současnost

Nejlepší reklamou školy jsou úspěchy jejích žáků a absolventů. V posledním desetiletí žáci opakovaně získávají přední místa především v soutěžích kuchařů, číšníků a sommeliérů. Svědomitou a kvalitní přípravu pod vedením svých učitelů prokazují také při poměrování schopností mladých průvodců a v jazykových soutěžích.

Praktická výuka je realizována pod vedením šéfkuchařů, F&B manažerů a instruktorů praktického vyučování na pečlivě vybraných pracovištích, která úzce spolupracují se školou.

Společným cílem odborníků a školy je nastupující generaci předat co nejvíce zkušeností potřebných v daném oboru. Výběr z pražských středisek odborné přípravy zastupuje například Prague Marriott Hotel, Hotel Leonardo, Wellness Hotel Step, Aureole Restaurant, Adore Restaurant.

Na škole také působí Gastronomický tým školy, jehož členy jsou žáci s hlubším zájmem o obor, kteří reprezentují školu na soutěžích, akcích a účastní se odborných seminářů.

Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. je jednou ze současných devíti středních škol v ČR, zřizovaných Svazem českých a moravských spotřebních družstev. Je členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace číšníků ČR, Asociace hotelů a restaurací a Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR.

Nabízené obory pro školní rok 2016/2017

- **Maturitní obory:**
 - Hotelnictví
 - Cestovní ruch

- Gastronomie

- **Obory s výučním listem:**
 - Kulinářství - Kuchař, číšník
 - Cukrář

- **Nástavbové studium:**
 - Gastronomie
 - Podnikání

3.2 Výukové prostředky, RVP a ŠVP

Nemateriální výukové prostředky

J. Maňák a V. Švec ve své publikaci „Výukové metody“ (2003) používají kombinovaný pohled na výukové metody, přičemž rozlišují tři skupiny, totiž metody klasické, metody aktivizující a metody komplexní, a to **podle kritéria stupňující se složitosti edukačních vazeb**. Tohoto dělení se budeme v následujícím textu držet.

Promyšlené uspořádání výukových metod dle Maňáka a Švarce umožňuje orientaci ve všech potenciálních možnostech jejich uplatnění. Nabídkou různých možností ochrání učitele od rutiny, stereotypu nebo zabřednutí do stavu vyhoření (burn up).

Pestrá nabídka výukových metod vede k jejich výběru pro požadované cíle, který nemůže být prováděn na základě libovůle, ale musí respektovat logiku věci a objektivní kritéria.

Autoři uvádějí nejčastější kritéria volby metod:

- *zákonitosti výukového procesu, a to obecné i speciální (logické, psychologické, didaktické);*
- *cíle a úkoly výuky, vztahující se zejména k práci, interakci, jazyku;*
- *obsah a metody daného oboru zprostředkovaného konkrétním vyučovacím předmětem;*

- úroveň fyzického a psychického rozvoje žáků, jejich připravenost zvládat požadavky učení;
- zvláštnosti třídy, skupiny žáků, např. hoši – dívky, různá etnika, formální a neformální vztahy v kolektivu;
- vnější podmínky výchovně-vzdělávací práce, např. geografické prostředí, společenské prostředí, hlučnost okolí, technická vybavenost školy atd.;
- osobnost učitele, jeho odborná a metodická vybavenost, zkušenosti, pedagogické mistrovství atd. (s.50-51)

3.2.1 Rozdělení vyučovacích metod

- Klasické výukové metody
Metody slovní, Metody názorně – demonstrační, Metody dovednostně – praktické.
- Aktivizující výukové metody
Metody diskuzní, Metody heuristické, řešení problémů, Metody situační, Metody inscenační.
- Komplexní výukové metody
Frontální výuka, Skupinová a kooperativní výuka, Partnerská výuka, Individuální a individualizovaná výuka a samostatná práce žáků, Kritické myšlení, Barainstorming, Projektová výuka, Výuka s dramatem, Otevřené učení, Učení v životních situacích, Televizní výuka, Výuka podporovaná počítačem, Sugestopedie a superlearning, Hypnopedie.

Materiální výukové prostředky

Mezi materiální výukové prostředky se řadí např. učebnice, zobrazovací technika, modely, názorné materiály. V učebním textu *Didaktika učebních předmětů* Ing. Ivana Millera, Ph.D., jsou učební pomůcky a didaktická technika popsány následovně:

- *Důležité je rozlišovat v odborné terminologii pojmy **učební pomůcky** a **didaktická technika**.*

- *Učební pomůcka je nosič didaktické informace (př.: připravená folie, přírodnina, videoprogram, počítačový program....).*
- *Didaktická technika je prostředek, který je potřebný pro prezentaci pomůcky (např.: zpětný projektor, videorekordér, počítač....).*

Použití materiálních prostředků má následující funkce:

- *zpřístupňuje učivo různými cestami,*
- *aktivizují žáky při vyučování,*
- *působí motivačně,*
- *působí emocionálně, na volní sféru žáků,*
- *racionalizují a zintenzivňují práci učitele,*
- *pomáhají spojení teorie s praxí.*

Při používání materiálních prostředků je možné se setkat i s negativním působením:

- *rozptylují žáky,*
- *tříští pozornost žáků,*
- *při projekci se dostavuje „kinový efekt“.*

V poznámce autor uvádí, cituji: „*Učitel si musí uvědomit, že jakékoliv použité didaktické prostředky mají usnadnit pochopení učiva žákům a usnadnit jeho práci, ale osobnost učitele je nezastupitelná!!!*“ (Ing. Ivan Miller, Ph.D.)

V odborných předmětech oboru Kuchař – číšník je však používání materiálních prostředků nezbytností, jde především o vybavení cvičné kuchyně – stroje a zařízení, nádobí a nástroje.

3.3 Rámcově vzdělávací program (RVP)

RVP oboru Kuchař – číšník - Délka a forma vzdělávání a dosažený stupeň vzdělání:

Tento obor středního vzdělání s výučním listem lze realizovat ve formách vzdělávání:

- 3 roky v denní formě vzdělávání
- 1 – 1,5 roku v denní formě vzdělávání ve zkráceném studiu pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou. Večerní, dálkové nebo kombinované vzdělávání je nejvýše o 1 rok delší než vzdělávání v denní formě.

Odborné kompetence žáka

- a) Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn., aby absolventi:
- uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii;
 - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
 - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
 - znali způsoby skladování potravin a nápojů;
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.
- b) Ovládat technologii přípravy pokrmů, tzn., aby absolventi:
- ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.
- c) Ovládat techniku odbytu, tzn., aby absolventi:
- ovládali druhy a techniku odbytu;

- *volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,*
 - *používali vhodný inventář;*
 - *společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;*
 - *dbali na estetiku při pracovních činnostech.*
- d) *Vykonávat obchodně – provozní aktivity, tzn., aby absolventi:*
- *sjednávali odbyty výrobků a služeb, prováděli vyúčtování;*
 - *připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu;*
 - *kalkulovali cenu výrobků a služeb;*
 - *orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;*
 - *využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu;*
 - *sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;*
 - *využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,*
 - *využívali prostředků podpory prodeje;*
 - *vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.*
- e) *Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolventi:*
- *cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;*
 - *znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;*
 - *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami*

(monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;

- *znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);*
- *byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.*

f) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolventi:

- *cháпали kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;*
- *dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;*
- *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).*

g) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolventi:

- *znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;*
- *zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;*
- *efektivně hospodařili s finančními prostředky; nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.*

<i>Vzdělávací oblasti a okruhy vzdělávání</i>	<i>Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu</i>	
	<i>týdenních</i>	<i>celkový</i>
<i>Jazykové vzdělávání</i>		
- český jazyk	3	96
- dva cizí jazyky	10	320
<i>Společenskovědní vzdělávání</i>	3	96
<i>Přírodovědné vzdělávání</i>	3	96
<i>Matematické vzdělávání</i>	3	96
<i>Estetické vzdělávání</i>	2	64
<i>Vzdělávání pro zdraví</i>	3	96
<i>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</i>	3	96
<i>Ekonomické vzdělávání</i>	3	96
<i>Výroba pokrmů</i>	10	320
<i>Odbyt a obsluha</i>	7	224
<i>Komunikace ve službách</i>	2	64
<i>Disponibilní hodiny</i>	44	1 408
<i>Celkem</i>	96	3 072

(RVP pro obor vzdělávání 65-51-H/01 Kuchař – číšník, 2007)

3.4 Školní vzdělávací program (ŠVP)

Školní vzdělávací program (ŠVP) je **stěžejním pedagogickým dokumentem školy**, na jehož základě škola realizuje vzdělávání v daném oboru vzdělání. Je povinnou součástí dokumentace školy.

Tvorba ŠVP je plně v kompetenci ředitele školy, který je odpovědný jak za kvalitu školního vzdělávacího programu, tak za úroveň jeho realizace. ŠVP musí být zpřístupněn veřejnosti.

Pro každou formu vzdělávání (denní, večerní, dálkové, kombinované, distanční vzdělávání) bude zpracován ŠVP, a to buď jako samostatný školní vzdělávací program, nebo v rámci školního vzdělávacího programu pro jinou formu vzdělávání v daném oboru vzdělání.

Dle podkladů RVP oboru Kuchař – číšník, bude školní vzdělávací program zpracován:

- *v souladu s příslušným RVP a s platnou legislativou;*
- *komplexně, tzn., že vymezí požadované kompetence absolventa, výsledky a obsah vzdělávání, didaktické postupy uplatňované při realizaci školního vzdělávacího programu a personální, materiální a organizační podmínky nezbytné k dosažení stanovených cílů vzdělávání v daném vzdělávacím programu včetně spolupráce se sociálními partnery při realizaci programu v denní formě vzdělávání;*
- *pro celé období vzdělávání (všechny ročníky), popř. všechny nabízené formy vzdělávání nebo odborná zaměření;*
- *tak, aby byl přehledný a poskytoval všechny potřebné informace o vzdělávání v daném programu a aby umožňoval posoudit soulad s RVP;*
- *tak, aby vytvářel podmínky pro uplatnitelnost absolventů na trhu práce, zvl. v regionu školy, a pro jejich osobnostní rozvoj a připravenost celoživotně se vzdělávat;*
- *tak, aby vytvářel podmínky i pro vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků mimořádně nadaných nebo žáků dospělých. (RVP pro obor vzdělávání 65-51-H/01 Kuchař – číšník)*

Struktura při tvorbě ŠVP a jeho obsah jsou jako pomůcka podrobně popsány v každém RVP. Všechny RVP jsou k dispozici na internetových stránkách Národního ústavu pro vzdělávání, přehledně řazeny dle oborů a zde jsou také doplňovány a aktualizovány.

ŠVP oboru Kuchař – číšník, předmět Kulinářství

Školní vzdělávací program si každá škola zpracovává sama, je to pedagogický dokument a jsou v něm realizovány požadavky Rámcově vzdělávacích programů.

Předmět Kulinářství oboru Kuchař – číšník je na Střední škole hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. rozdělen takto:

- 1. ročník
 - celkový počet hodin: 94
 - výběr z témat: Charakteristika provozoven společného stravování, Hygiena, bezpečnost a ochrana zdraví při práci, Zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů a nápojů, Předběžná příprava surovin, Základní tepelné úpravy, Základní technologické úpravy polévek, Omáčky, Skladové hospodářství

- 2. ročník
 - celkový počet hodin: 64
 - výběr z témat: Hovězí maso, Ryby, Drůbež, Zvěřina, Mletá masa

- 3. ročník
 - celkový počet hodin: 32
 - výběr z témat: Moučníky, moučné pokrmy a pečivo, Příprava pokrmů studené kuchyně, Koncept restaurace a ekonomie menu, Mezinárodní kuchyně, Opakování

Obor Kuchař – číšník na SŠ hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.

Citace nabízeného oboru Kuchař- číšník z internetové prezentace školy:

*tříletá denní a kombinovaná - dálková forma vzdělávání ukončená výučním listem
65-51-H/01*

Obor je určen pro žáky připravující se na výkon povolání kuchař nebo číšník ve všech formách gastronomických provozů. Nejdůležitější je pro tento obor praktická výuka, proto jsme u nás oproti běžnému systému jiných škol navýšili počet hodin praktické výuky. Výuka probíhá v cyklech po 14 dnech - teoretická část ve škole 4 dny, praktická část 6 dnů (1 den v gastronomickém studiu školy, 5 dní na pracovištích odborného výcviku).

*Vedle praxe žáků na pečlivě vybraných pracovištích je stěžejním předmět **Kulinářství**, vyučovaný profesionálními kuchaři v našem moderním gastronomickém studiu podle metodiky Kulinářské umění, která vychází z výuky kulinářství na světových gastronomických školách.*

Po ukončení oboru si mohou žáci nástavbovým studiem doplnit maturitní zkoušku v oboru gastronomie nebo podnikání.

Specializace oboru: kuchař, číšník, kuchař-číšník

Uplatnění na pracovním trhu: výborné

Školné: zdarma

Od školního roku 2014 – 2015 jsou žáci školy vyučováni podle Projektu Kulinářské umění. Místo zastaralých učebnic získávají přístup do moderního interaktivního vzdělávacího portálu, kde postupně procházejí jednotlivými výukovými kurzy.

Výuka probíhá v moderním gastrostudiu, žáci si tedy mohou získané poznatky ihned vyzkoušet v praxi. Díky novým technologiím mají žáci i učitelé do systému přístup ze svých počítačů, tabletů i mobilních telefonů.

Tabulka týdenní hodinové dotace

V tabulce jsou uvedeny týdenní hodinové dotace, které byly v původním vzdělávacím programu a ty, které jsou v současném vzdělávacím programu. Od 1. 9. 2014 došlo k integraci odborných předmětů oboru Kuchař – číšník pod názvem „Kulinářství“. Hodinová dotace je zachována dle ŠVP a RVP.

Původní vzdělávací program	
<i>Český jazyk</i>	1,5
<i>Literatura a kultura</i>	0,5 – 1
<i>První cizí jazyk</i>	2
<i>Druhý cizí jazyk</i>	1
<i>Matematika</i>	1
<i>Základy společenských věd</i>	1
<i>Základy přírodních věd</i>	1,5
<i>Informační a komunikační technologie</i>	1
<i>Tělesná výchova</i>	1
<i>Ekonomika a podnikání</i>	1
<i>Technologie</i>	2
<i>Zařízení provozoven</i>	1
<i>Potraviny a výživa</i>	1
<i>Stolničení</i>	1,5
<i>Společenská výchova</i>	1
<i>Komunikace ve službách</i>	0
<i>Odborný výcvik (výroba)</i>	10
<i>Odborný výcvik (odbyt)</i>	5
Základní dotace celkem	32

Vzdělávací program od roku 2014	
<i>Český jazyk</i>	1,5
<i>Literatura a kultura</i>	0,5 – 1
<i>První cizí jazyk</i>	2
<i>Druhý cizí jazyk</i>	1
<i>Matematika</i>	1
<i>Základy společenských věd</i>	1
<i>Základy přírodních věd</i>	1,5
<i>Informační a komunikační technologie</i>	1
<i>Tělesná výchova</i>	1
<i>Ekonomika a podnikání</i>	1
<i>Kulinářství</i>	3
<i>Potraviny a výživa</i>	1
<i>Stolničení</i>	1,5
<i>Společenská výchova</i>	1
<i>Komunikace ve službách</i>	0
<i>Odborný výcvik (výroba)</i>	10
<i>Odborný výcvik (odbyt)</i>	5
Základní dotace celkem	32

Zdroj: Příbylová Ladislava, Alternativní vzdělávací program v oboru Kulinářské umění, Závěrečná práce

Další odborné předměty oboru Kuchař – číšník

Odborné předměty oboru Kuchař - číšník ve středním vzdělávání s výučním listem a s maturitní zkouškou

Technologie – teplých a studených pokrmů – zaměření na seznámení se základními tepelnými postupy, používanými při přípravě pokrmů, jejich správnou volbu a použití.

Zařízení provozoven – zaměření na zařízení ve výrobním středisku se zaměřením na celkové vybavení a uspořádání provozu. Žáci jsou podrobněji informováni o funkcích jednotlivých strojů a zařízení.

Potraviny a výživa – cílem předmětu je podávat žákům ucelený přehled o základních surovinách pro výrobu jídel a nápojů, jejich vlastnostech, vhodném ošetřování a skladování. Žáci si osvojují základy zdravé výživy.

Stolničení – seznámení se společenskými pravidly a technikou obsluhy, podávání pokrmů a nápojů, jednoduchým i složitým způsobem obsluhy, seznamují se s gastronomickými pravidly, díky nimž jsou žáci schopni zvolit k určitému jídlu i vhodný nápoj. Žáci se učí rozeznávat inventář dle jeho způsobu použití.

4 Moderní výuka v gastronomii

4.1 Culinary Art

Kulinářská škola Institutu umění v kanadském Vancouveru (The Culinary school of The Art Institute of Vancouver) nabízí diplomovaný 4 semestrální studium kuchařského oboru Culinary Art (Kulinářského umění) a slibuje v rámci seminářů výuku zkušenými profesionály, pravidelné organizování odborných konferencí, aby studenti získali přímý kontakt se stále rostoucím světem kulinářství. Studenti budou ponořeni do kreativního, ale vkusného odvětví a bude jim nápomocí v začátku jejich kariéry v oblasti kulinářského umění, pečení a pečiva, vedení vlastní restaurace a podobně. (webová prezentace studia The Culinary Art)

V prvním semestru se studenti důkladně seznámí se základy restauračního provozu, koncepcí a teorií kulinářských technik, základy klasických pojmů v kuchařském světě. Hygienu a bezpečnost potravin, rozvoj a řízení restauračního provozu, dohled nad náklady, zvyšování produktivity a efektivní komunikaci v rámci týmu.

Ve druhém semestru se věnují severoamerické regionální kuchyni a jejím specialitám, úvodu do pečení sladkého pečiva, základním principům při nákupu potravin, řízení zásob,

vhodnému výběru dodavatelů a skladovému hospodářství. Součástí semestru je i světová / mezinárodní kuchyně.

Třetí seminář začíná kurzem kombinovaným teorií a praxí pečení sladkého pečiva. Další předměty jsou základní řízení Food & Beverage procesů, asijské pokrmy s důrazem na tradiční asijské přísady a techniky přípravy a detaily přípravy dobrého menu.

Ve čtvrtém, závěrečném semestru se studenti budou věnovat plánování a kontrole nákladů, kuchyni A la cart a praxi pro získání skutečných pracovních zkušeností v restauračním provozu.

Studenti se během studia zlepšují v praktických dovednostech a studium je zakončeno praktickou zkouškou.

4.2 Kulinářské umění

Nejprogresivnější novinkou ve výuce odborných předmětů je samotná koncepce Kulinářského umění. V klánovické škole jde o spojení dvou předmětů, které se dříve vyučovali samostatně – Technologie a Zařízení provozoven, které jsou v rámci tematických celků Kulinářského umění zpracovány společně. Jednotlivé tematické celky jsou založeny na 3 kapitolách

- Videokurzy – zde jsou názorně předvedeny jednotlivé kulinářské techniky a slovně komentovány,
- Základní informace – suroviny, praktické ukázky,
- Rekapitulace – písemná forma, je možné si ji vytisknout pro pozdější využití.

V každém kurzu je možné si zapisovat poznámky do Poznámkového bloku.

K ověření získaných teoretických znalostí slouží Kvíz, který je součástí všech videokurzů. Kvíz je po vyplnění ihned automaticky vyhodnocen a je tak žákům podána okamžitá zpětná vazba. Výsledky Kvízu se také zobrazí učiteli.

4.2.2 Zakladatel Projektu pan Jiří Roith

V roce 2009 se Jiří Roith, na základě osobního rozhodnutí učinit změnu ve své kariéře, vydal na cesty po světě, aby si promyslel, kam povedou jeho další kroky. Opustil korporátní svět velké mezinárodní firmy, zaměstnanecké benefity i výhody poskytující pracovní pozice marketingového manažera, tou dobou pracujícího v jenom z největších měst Asie. Měl touhu vydat se cestou toho, co jeho život provázelo a k čemu měl vztah, a to bylo vaření. Měl vizi své restaurace, které by se věnoval, a její vedení spolu s postem šéfkuchaře by ho naplňovalo.

Odjel proto do Kanady studovat diplomovaný 4 semestrální kurz Culinary Art and Restaurant Management na jedné ze světových gastronomických škol věnující se tomuto oboru, The Art Institute of Vancouver. Zde po dvou letech získal diplom a zde se následně také zúčastnil i odborné praxe.

Při svém studiu se setkal s vyučovací metodou ve formě video on-line kurzů, ve které byl celý program Culinary Art e-learningu koncipován. Nutno upozornit, že pan Roith neměl v té době žádné informace, jakým způsobem v České republice probíhá výuka na odborných školách připravující žáky pro obor Kuchař.

Po návratu z Kanady si jako šéfkuchař otevřel sezónní restauraci u Máchova jezera a započal s výběrem personálu. Důraz kladl především na kuchaře, kteří by splňovali jeho představu zpracování a přípravy čerstvých surovin. Uvědomil si však, že budoucí kolegové nemají stejné odborné vzdělání, jaké absolvoval on sám.

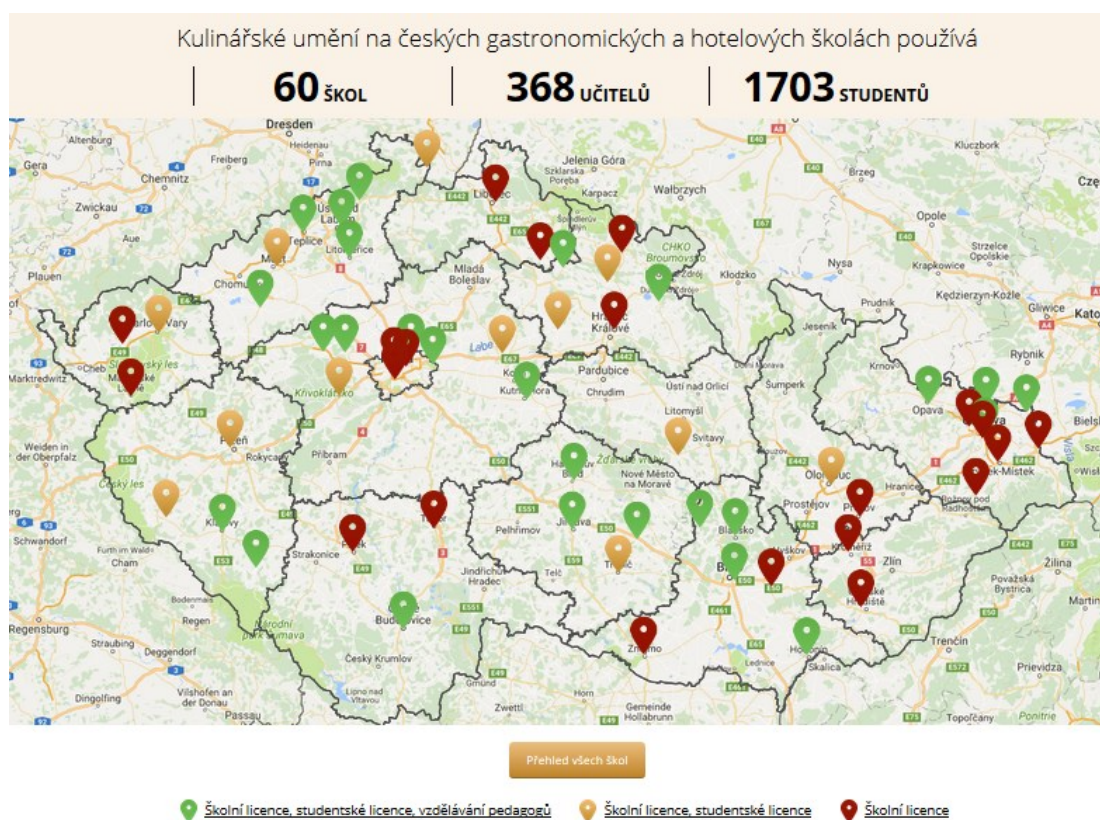
Postupem času, měl možnost poznat, v jakém profesním stadiu žáci vycházejí ze školy, jak probíhají jejich praktická cvičení a odborné praxe. Mluvil s řediteli odborných a hotelových škol, učiteli praktického vyučování a odborného výcviku a s šéfkuchaři hotelů a soukromých restaurací. Tyto nově získané informace porovnával se svojí zkušeností z profesionální gastronomické školy v zahraničí a rozhodl se přijmout další výzvu, která se mu naskytla.

Pomalými kroky začal spolupracovat s hotelovými školami a s Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy České republiky a v roce 2013 založil projekt Kulinářské umění,

kteřý si klade za cíl nastartovat profesionální kariéru žáka oboru Kuchař, který úspěšně zakončí studium státní zkouškou – výučním listem nebo maturitním vysvědčením a zvýšit tak možnost jeho uplatnění na trhu práce především znalostí kulinářských technik, které jsou základem kuchařského oboru.

Kulinářské umění je v současné době akreditovaným výukovým programem, aktuálně na 63 školách, který slouží studentům gastronomických škol, profesionálům v gastro oboru i široké veřejnosti vyučující základní kulinářské techniky a postupy.

Kulinářské umění se také zaměřuje na přípravu učitelů v rámci Dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, kdy tento program je od roku 2015 akreditován Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy České republiky.



Zdroj: <http://kulinarskeumeni.cz>

Pro školy je program dělen na:

Školní licence – doplněk výuky gastronomických předmětů. Studenti zatím nemají svůj vlastní přístup do Kulinářského umění. Učitelé se ale zapojují do vzdělávání pedagogů a pravidelně navštěvují odborné semináře Kulinářského umění, aby se připravili na zapojení studentů do výuky dle Kulinářského umění.

Školní licence + Studentské licence – škola vyučuje gastronomické předměty dle moderního vzdělávacího programu Kulinářské umění a současně zapojila žáky do výuky Kulinářského umění. Žáci mají svůj vlastní přístup (licenci) do Kulinářského umění, která jim umožňuje naučit se širokou škálu kulinářských technik a postupů profesionální gastronomie.

Školní licence + Studentské licence + Vzdělávání pedagogů – škola vyučuje gastronomické předměty dle moderního vzdělávacího programu Kulinářské umění a současně zapojila žáky do výuky Kulinářského umění. Žáci mají svůj vlastní přístup (licenci) do Kulinářského umění a pedagogové jsou zapojeni do dlouhodobého a systematického vzdělávání, formou odborných seminářů Kulinářského umění.

5 Praktická část bakalářské práce

Pro první praktickou část své práce jsem si vybrala ukázkou způsob výuky tematického celku Základní omáčky, které byly a jsou základním učivem dříve vyučované Technologie přípravy pokrmů i nově Projektu Kulinářské umění. Současně představím i seminář pro pedagogické pracovníky, které společnost R&B Gastronomy, s.r.o. nabízí pro zájemce z řad pedagogických pracovníků spolupracujících škol.

5.1 Výuka dle učebnic v hodinách Technologie přípravy pokrmů

Hodiny Technologie jsou běžně zařazeny do teoretické části výuky. Kapitole Omáčky jsou věnovány cca 4 vyučovací hodiny.

Výuka je vedena ve třídě, frontálním způsobem výuky, kdy učitel slovně prezentuje nové učivo, žáci si zapisují poznámky s využitím učebnic.

Hodnocení probraného a upevněného učiva probíhá zkoušením jednotlivců nebo skupinovým písemným testem.

5.1.1 Technologie přípravy pokrmů pro 1., 2., 3 ročník středních odborných učilišť, studijní obor číšník, servírka, autorů Eduarda Brhlíka a Juraje Romaňuka, vydavatelství MERKUR, rok vydání 1987.

4. kapitola Omáčky, rozdělení na:

- Základní bílé a hnědé omáčky
- Omáčky k hovězímu masu
- Jemné teplé a studené omáčky
- Pochoutková másla
- Rosol

V úvodu se uvádí: *omáčky jsou specifickým druhem příloh, kterými se doplňují různé druhy pokrmů po chuťové a výživové stránce.*

Omáčky se připravují z různých vývarů, základů, přísad a doplňků. Na zahušťování (vázání) omáčky se používají vhodně upravená jíška.

Důležitým souborem činitelů majících vliv na kvalitu hotové omáčky je správná příprava základu a jíšky, volba odpovídajícího vývaru, použití vhodného koření, doplňků, přísad a v neposlední řadě způsob (doba) vaření a cezení omáčky. Správně připravená omáčka má být dobře provařená a hladká, chuťově a barevně vyvážená a má vykazovat správnou konzistenci (hutnost).

Omáčky rozlišujeme podle použitých surovin, způsobu přípravy a použití:

- základní (bílé a hnědé),
- základní jemné (teplé a studené),
- teplé omáčky k hovězímu vařenému masu. (s. 33 – 42)

V publikaci jsou dále uvedeny popisy a charakteristiky jednotlivých omáček včetně přísad a doplňků. Konkrétní gramáž použitých surovin pro přípravu (recept) jsou uvedeny u dvou omáček, a to u Koprové omáčky a Tatarské omáčky a u Petrželového másla.

5.1.2 Technologie přípravy pokrmů 2: učebnice pro kuchaře a číšníky, autorů Eduarda Brhlíka a Juraje Romaňuka, vydavatelství IQ 147, rok vydání 2003.

2. kapitola Příprava omáček a rosolů, Využití a rozdělení omáček:

- Základní omáčky
- Složité omáčky
- Studené krycí a jemné omáčky
- Rosoly a pochoutková másla

Citace z učebnice: *Využití a rozdělení omáček*

Omáčkami doplňujeme různé druhy pokrmů (suché pokrmy a pokrmy s málo výraznou chutí), čímž zvyšujeme jejich chuť a biologickou hodnotu. Biologickou hodnotu omáček tvoří potraviny používané na jejich přípravu; např. tuk, mouka, mléko, smetana, vejce, zelenina, různé druhy koření, zelené natě apod. Omáčky připravujeme z vývarů, jíšky,

přísad a doplňků. Důležitým činitelem mající vliv na kvalitu omáčky (konzistenci, chuť, jemnost) je délka vaření a způsob cezení (lisování). Omáčku vaříme nejméně jednu hodinu (při větším množství úměrně prodloužíme dobu vaření), čímž odstraníme nežádoucí příchut' po syrové mouce. V průběhu vaření odstraňujeme z omáčky pěnu a tuk, které se usazují na jejím povrchu. Nedoporučuje se zahušťovat omáčky kváskem. Neopražená mouka dodává omáčce nesprávnou chuť, nepřiměřené zbarvení a nechutnou lepkavost (klihovitost). Omáčky s přísadou mléka (pokud se mají okyselit) nejdříve s mlékem provaříme a potom okyselíme, aby se mléko v omáčce nesrazilo. Omáčky dochutíme bezprostředně před dohotovením. Hotové omáčky cedíme přes jemné cedníky (nebo síta) a po procezení je ještě krátce provaříme.

Vložky (kopr, křen, okurky, kapary aj.) přidáváme až do hotové omáčky, už ji nevaříme.

Podle použitých surovin, podle způsobu přípravy a podle použití rozdělujeme omáčky na teplé, studené, hrubé, jemné, základní a složité. (s. 31 – 52)

V publikaci jsou dále uvedeny popisy a charakteristiky jednotlivých omáček včetně přísad a doplňků. Konkrétní gramáž použitých surovin pro přípravu (recept) jsou zde uvedeny již u základní bílé – Bešamelové omáčky a základní hnědé – Španělské omáčky a Demiglacé omáčky. Dále ještě u Holandské, Španělské, Francouzské rajčatové, Lanýžové omáčky a Rosoly.

Obě tyto publikace, i doby, ve které byly používány při výuce, vyžadovaly, aby praktická část byla pečlivě propojována s teorií. Byly zde ale i velmi „květnaté“ mezipředmětové vztahy, protože samotná praxe se odvíjela na základě Receptur teplých pokrmů a žáci se tak učili konkrétní recepty. Což zapříčiňovalo kladení důrazu a soustředění se na daný postup vaření, ne techniku přípravy jednotlivých potravin a složek v konečném pokrmu.

5.2 Výuka dle Interaktivního vzdělávacího Projektu Kulinářské umění






Kulinářské umění je určeno pro studenty gastronomických a hotelových škol, které se rozhodly vyučovat dle moderních trendů světových škol a gastronomické předměty vyučují dle metodiky Kulinářského umění. Jejich studenti tak mají možnost vzdělávat se v oboru a zlepšovat tak svou odbornou kvalifikaci a uplatnění na trhu práce.

Rozdělení:

- Video kurzy
- Kulinářské postupy a techniky
- Profesionální receptury s kalkulacemi
- On-line kvízy a certifikace

Videokurzy – Každý kurz srozumitelně vysvětluje jedno téma Kulinářského umění, které je do detailu zpracované. On-line video kurzy jsou kdykoliv dostupné na počítači, tabletu nebo dokonce telefonu.

ZÁKLADNÍ OMÁČKY

 NOVÝ	Máslková omáčka (beurre blanc) 6 video bloků / 11:49 minut Vstoupit na kurz Přehrát ukázkou	Máslková omáčka, v originále beurre blanc, patří mezi tradiční francouzské omáčky a její základní varianta je připravena emulzí bílého vína, šalotky a másla. Přidáním různých aromatických ingrediencí můžeme připravit širokou škálu jejích variací.
	Bešamel 6 video bloků / 6:49 minut Vstoupit na kurz Přehrát ukázkou	Bešamel je jednou z 5 základních omáček, tak zvaných „mother sauce“. Zvládnutí jeho základní varianty Vám umožní připravovat širokou škálu jeho variací, jak jsou například Soubise, Creme nebo Mornay omáčky.
	Glace, demi-glance 4 video bloky / 8:09 minut Vstoupit na kurz Přehrát ukázkou	Demi-glance je jednou z 5 základních omáček a k jeho přípravě budeme potřebovat omáčku Espagnole a tmavý vývar. V tomto kurzu se naučíme jak demi-glance krok po kroku připravit a také jak z tmavého vývaru připravit glace.
	Holandská omáčka 7 video bloků / 9:28 minut Vstoupit na kurz Přehrát ukázkou	Holandská omáčka je jednou z 5 základních omáček, tak zvaných „Mother sauce“. V tomto kurzu se naučíme jak připravit krok po kroku její základní variantu, ale také její různé variace jako je omáčka Maltaise, Mouseline nebo populární Béarnaise omáčka.
	Tomatová omáčka 5 video bloků / 7:27 minut Vstoupit na kurz Přehrát ukázkou	Tomatová omáčka je další z 5 základních omáček. U této omáčky, stejně jako u ostatních, platí, že výsledný produkt bude jen tak dobrý, jak kvalitní suroviny jsme použili pro její výrobu. Zaměříme se proto na výběr surovin a kroky její přípravy.

	<p>Velouté</p> <p>6 video bloků / 7:05 minut</p> <p>Vstoupit na kurz Přehrát ukázkou</p>	<p>Velouté je další z 5 základních omáček a tak z jeho základní varianty můžeme připravit širokou škálu různých omáček. Dozvíte se, že k jeho přípravě můžeme použít různé světlé vývary od rybiho až po hovězí a že se výborně hodí jak k rybám, tak k masům.</p>
	<p>Základy jíšky</p> <p>5 video bloků / 6:18 minut</p> <p>Vstoupit na kurz Přehrát ukázkou</p>	<p>Umění správně připravit jíšku by mělo patřit mezi dovednosti každého kuchaře. V této lekci se dozvíte, že existují tři základní barvy jíšky a že kromě barvy se od sebe liší zahušťovací schopnosti a také chutí.</p>

Zdroj: <http://kulinarskeumeni.cz> – ukáзка Seznam kurzů

Kulinářské postupy a techniky – žáci se naučí podstatu Kulinářského umění formou on-line video kurzů, jednotlivé kulinářské techniky a postupy. Budou umět s recepturami nejenom pracovat, ale také si vytvářet svoje vlastní.



Profesionální receptury s kalkulacemi – žáci získají přístup do neustále se rozšiřující databáze profesionálních receptur. Detailně popsané postupy jak při přípravě, tak při expedici daného jídla. Každá receptura obsahuje nákladovou kalkulaci (food cost) a automatický výpočet prodejní ceny.

On-line kvízy a certifikace – možnost okamžitého vyhodnocení nových gastronomických znalostí pomocí on-line kvízů. Všechny odpovědi na otázky v kvízech jsou okamžitě dostupné pro žákovu rekapitulaci. Získávají certifikát Kulinářského umění za tematické celky úspěšně dokončených kvízů.

KU Jak připravit omeletu

KURZ KVÍZ POZNÁMKY SOUVISEJÍCÍ RECEPTURY FOTOGALERIE PRAKTICKÉ KURZY

VÝSLEDEK KVÍZU

1 špatně (5%)  **95%**  18 správně (95%)

00:02:53 celkový čas
Vaše skóre je nad 85%. Gratulujeme.
Přejít na seznam kurzů Zopakovat kvíz

PŘEHLED VAŠICH ODPOVĚDÍ

1. Jaké jsou nevhodnější pánvičky pro přípravu omelety ?

- A teflonová nebo keramická
- B nerezová
- C železná (vypálená)
- D litinová
- E všechny výše uvedené
- F jen a) + c) Odpověděli jste správně

2. Při výběru pánvičky musíme také věnovat pozornost jejímu průměru, abychom dosáhli správné tloušťky omelety.

Zdroj: <http://kulinarskeumeni.cz> – ukázka Výsledek kvízu

5.3 Vlastní účast na vyučování

Pro zpracování praktické části bakalářské práce jsem se zúčastnila výuky Kulinářství, abych sama viděla výuku a měla tak relevantní podklady.

Klánovická hotelová škola vybudovala speciální učebnu pro Kulinářské umění – **Gastro studio**. Sedačky se sklopnými stolečky, divadelního uspořádání. Stage – vařící centrum sestávající se z profesionálních zařízení – pasta cooker, indukční varná deska, grilovací tál, konvektomat a šokový zchlazovač (šokér), pracovní plochy a dřezu. Nad vařícím centrem je u stropu digestoř (odsávač par) a z druhé strany plocha na promítání on-line video kurzů.



Zdroj: vlastní fotogalerie – *Gastro studio*



Zdroj: vlastní fotogalerie – *Vařící centrum*

Výuka začala v 8:00 hod, vyučující měl již připravené základní suroviny, připravenou audio – promítací techniku a žáci byli přestrojeni do pracovních oděvů. Dlouhé pracovní kalhoty, bílý rondon případně s kuchařskou zástěrou a zdravotní obuv s plnou špičkou – dle standardů Bezpečnosti, ochrany zdraví a práce.

Na tomto místě je důležité uvést, že výuka Kulinářství je na této škole pojata spojením teoretické a praktické části vzdělávání dohromady. Součástí výuky je společné sledování video kurzů a společná příprava vzorového pokrmu pro přiblížení praktických ukázek při zpracování surovin, nácviku kulinářských technik a ochutnávky výsledného pokrmu.

Výuka jsme zahájili kontrolou přítomnosti, zápisem do třídní knihy a opakováním tématu minulé hodiny. Dle vyjádření pana učitele je opakování předchozího tématu pravidelné a dává mu tak představu připravenosti žáků pokračovat v tématech dalších. Součástí úvodu je i zodpovězení případných otázek žáků k minulé hodině.

Následovalo představené tématu hodiny/kurzu – *Jak pracovat s rybami*, spuštění on-line kurzu na promítací plochu.

Naše téma bylo rozděleno do dvou podkurzů:

- *Ryby – jednotlivé druhy a jejich filetování* (8 video bloků, celkový čas 23:19 min.),
- *Jak opékat ryby* (7 video bloků, celkový čas 13:28 min).

The screenshot shows a web interface for a video course. At the top, the title 'Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování' is displayed next to the 'KÚ' logo. Below the title is a navigation bar with tabs for 'KURZ', 'KVÍZ', and 'POZNÁMKY'. A progress indicator shows 8 out of 9 blocks completed. On the left, a table of contents lists 8 video blocks, with the first block 'Úvod' selected. The main content area features a video player with a thumbnail image of various fish. The video title is 'Druhy ryb, jejich filetování a porcování'. A 'Pokračovat' button is visible in the top right corner of the video player area.

Zdroj: <http://kulinarskeumeni.cz>

KU Jak opékat ryby

KURZ KVÍZ POZNÁMKY SOUVISEJÍCÍ RECEPTURY

1 2 3 4 5 6 7 8

1 Úvod

2 Rozdíl mezi rybami s vyšším a nižším obsahem tuku

3 Příprava ryb na opékání

4 Metoda opékání ryb – nízká teplota

5 Metoda opékání ryb – vyšší teplota


6 Opékání celých ryb

7 Stupně propečení ryb

8 Rekapitulace

7 video bloků / 13:28 minut

Přejít na kvíz



www.kulinarskeumeni.cz

- 1 Rybu musíme před opékáním důkladně osušit, aby se začala rovnoměrně opékat a nezačala se dusit.
- 2 Ryby není vhodné před opékáním temperovat, jako je tomu u masa, jsou mnohem náchylnější na rozmnožování škodlivých bakterií.
- 3 Zmražené ryby nikdy neopékáme, dokud jsme je pomalu a kompletně nerozmrazili a důkladně neosušíli.
- 4 Před opékáním je také důležité určit, kterou stranu ryby budeme na talíři prezentovat, tu vždy opékáme jako první.
- 5 Cílem při opékání je rybu rovnoměrně propečet a přitom jí zachovat co nejvíce šťavnatou. Velkou pozornost proto musíme věnovat teplotě a době opékání.

Pokračovat →

Zdroj: <http://kulinarskeumeni.cz>

Kromě úvodního video kurzu má každý kurz v levém sloupci krátké shrnutí v podobě několika bodů.

Žáci sledují jednotlivé díly a na konci každého videa vyučující velmi krátce shrne díl pomocí těchto bodů v levém sloupci. Dotazem se vždy zeptá, jestli žáci mají nějaké otázky nebo zda je potřeba látku dovysvětlit.

Body jsou součástí Rekapitulace, která obsahuje všechny tyto body dohromady a může tak být pro žáky souhrnem podstatných a důležitých informací z celého kurzu, které jim pomůžou při správném řešení Kvízu.

KURZ KVÍZ POZNÁMKY

1 2 3 4 5 6 7 8 9

1 Úvod
2 Druhy ryb a jejich anatomie
3 Skladování a příprava ryb před filetováním
4 Filetování menších oválných ryb
5 Filetování velkých oválných ryb
6 Filetování plochých ryb
7 Odstraňování kůže z rybích filetů
8 Porcování velkých filetů – losos, treska
9 Rekapitulace

8 video bloků / 23:19 minut
Přejít na kvíz

Skladování a příprava před filetováním

Kulinarskeumeni.cz

1 Zmražené ryby skladujeme při minus 18°C a vždy je rozmrazujeme v lednici při maximálně 4°C.
2 Chlazené ryby skladujeme v lednici při teplotě okolo 0°C, nebo nejlépe na ledové tříšti.
3 Čerstvou rybu poznáme podle čirých očí, jasně rudých žáber, vlhkého povrchu kůže a pevného elastického masa.
4 Jestliže na filetu necháme kůži, měli bychom z ní odstranit šupiny.

Pokračovat →

02:28 HD

Zdroj: <http://kulinarskeumeni.cz> – ukázka bodů shrnutí v levém sloupci.

1 Úvod
2 Druhy ryb a jejich anatomie
3 Skladování a příprava ryb před filetováním
4 Filetování menších oválných ryb
5 Filetování velkých oválných ryb
6 Filetování plochých ryb
7 Odstraňování kůže z rybích filetů
8 Porcování velkých filetů – losos, treska
9 Rekapitulace

8 video bloků / 23:19 minut
Přejít na kvíz

Rekapitulace

Druhy ryb a jejich anatomie

- 1 Mezi sladkovodní ryby patří například pstruh, siven, kapr a losos.
- 2 Mezi mořské ryby patří například pražma, treska, tuňák, halibut a platýs.
- 3 Oválné ryby plavou ve vertikální poloze, oči jsou umístěny na obou stranách hlavy a mají dva filety.
- 4 Ploché ryby plavou v horizontální poloze, oči se nacházejí na horní straně hlavy a mají celkem čtyři filety.

Skladování a příprava ryb před filetováním

- 1 Zmražené ryby skladujeme při minus 18°C a vždy je rozmrazujeme v lednici při maximálně 4°C.
- 2 Chlazené ryby skladujeme v lednici při teplotě okolo 0°C, nebo nejlépe na ledové tříšti.
- 3 Čerstvou rybu poznáme podle čirých očí, jasně rudých žáber, vlhkého povrchu kůže a pevného elastického masa.
- 4 Jestliže na filetu necháme kůži, měli bychom z ní odstranit šupiny.

Filetování menších oválných ryb

- 1 K filetování menších oválných ryb je nevhodnější pevný filetovací nůž.
- 2 K odstranění břišních kůstek z jednotlivých filetů je nevhodnější flexibilní filetovací nůž.
- 3 Hlavu a odřezky nevyhazujeme a použijeme je na rybí vývar.

Zdroj: <http://kulinarskeumeni.cz> – ukázka Rekapitulace

Součástí některých Kurzů jsou i Související receptury nebo Fotogalerie. Uvedené Související receptury jsou např. podkladem pro práci učitele, návrh pokrmu k probranému tématu.


KURZ KVÍZ POZNÁMKY **SOUVISEJÍCÍ RECEPTURY**

RECEPTURY

[Opečený pstruh na carpacciu z červené řepy](#)

Opečený pstruh na carpacciu z červené řepy 🔍 📖

Ingredience na 1 porci	
1 ks	Pstruh celý
5 g	Česnek
3 g	Tymián
25 ml	Rostlinný olej
30 g	Červená řepa vakuovaná
5 ml	Vinný ocet
25 g	Limetka
3 g	Sól
1 g	Pepeř



[Receptura a kalkulaci](#) (Online) ☆☆☆☆☆ Prozatím nehodnoceno

Pracovní postup

Příprava

1. Celého čerstvého a vykuchaného pstruha zbavíme šupin, důkladně ho osušíme.

Zdroj: <http://kulinarskeumeni.cz> – ukázka *Související receptury*

Po zhlédnutí první části projekce následovala praktická část – vaření. Žáci se sešli kolem vařičího centra a jeden z nich, ve společné spolupráci s učitelem a později jen pod jeho slovním vedením a připravili pokrm s rybou. Po dokončení měli všichni možnost připravené jídlo ochutnat a následovala přestávka.



Zdroj: vlastní fotogalerie – *praktická část předmětu Kulinářství*

Po přestávce se pokračovalo ve stejném duchu vedení teoretického a praktického vyučování až do oběda. Výuka byla ukončena v 13:25 hod., dle rozvrhu. Vyučující hodiny Kulinářství zakončil krátkou rekapitulací v podobě shrnutí a položení kontrolních otázek k probranému tématu a upozornil na důležitost pro každého žáka v podobě absolvování Kvízu.

Na konci video bloků se snadno přechází na interaktivní Kvíz, který slouží k ověření teoretických znalostí žáků k danému kurzu.

Více jak 85% úspěšnost znamená pro žáka splnění zkoušky k danému tématu a získává známku 1 (jedna). Na druhou stranu nesplnění požadované hranice 85% pro žáka znamená známku 5 (pět), pokud si dalším absolvováním Kvízu skóre nezlepší. Žáci mají možnost Kvízy opakovat a problematické části si znova připomenout zhlédnutím příslušného videa.

PŘEHLED VAŠICH ODPOVĚDÍ

<p>Jaké jsou hlavní suroviny při přípravě základního vývaru?</p> <p><input type="checkbox"/> A voda, maso, zelenina, bylinky</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> B voda, kosti, zelenina, bylinky <i>Odpověděli jste správně</i></p> <p><input type="checkbox"/> C voda, masox, zelenina</p>
<p>Jaký je rozdíl mezi světlým a tmavým vývarem?</p> <p><input type="checkbox"/> A světlý vývar připravujeme z kuřecích kostí a tmavý z hovězích kostí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> B u světlého vývaru použijeme syrové kosti, u tmavého kosti orestujeme <i>Odpověděli jste správně</i></p> <p><input type="checkbox"/> C typ použitého masoxu</p>
<p>Jak dlouho je optimální vařit světlý kuřecí vývar?</p> <p><input type="checkbox"/> A 40 - 60 minut</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> B 4 - 6 hodin</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> C 8 - 10 hodin <i>Odpověděli jste špatně</i></p>
<p>Jak dlouho je optimální vařit tmavý hovězí vývar?</p> <p><input type="checkbox"/> A 40 - 60 minut</p> <p><input type="checkbox"/> B 4 - 6 hodin</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> C 8 - 10 hodin <i>Odpověděli jste správně</i></p>

Zdroj: <http://kulinarskeumeni.cz> – ukázka správných a špatných odpovědí v Kvízu

5.4 Program pro Další vzdělávání pedagogických pracovníků

Výukový program Kulinářské umění pro další vzdělávání pedagogických pracovníků je akreditovaným programem Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy České republiky od roku 2015 a je realizován formou seminářů. Po úspěšném zakončení semináře účastníci získávají certifikát akreditovaného lektora, který je opravňuje k výuce podle Projektu Kulinářské umění.

Jedná se o dlouhodobé a systematické vzdělávání, které probíhá formou odborných seminářů Kulinářského umění, jehož prioritní zaměření je být podporou učitelům odborného výcviku pro další profesionální výchovu budoucích českých gastronomických odborníků.

Každý pedagog se zúčastní 5 seminářů ročně, celý program je koncipován na dobu trvání 3 let. Každý pedagog tak projde celkem 15 semináři Kulinářského umění za 3 roky.

Seminář pro pedagogické pracovníky jsou zaměřeny na jednotlivá témata, vlastní kurzy Kulinářského umění a postupně se tak seznamují se všemi 70 kulinářskými technikami a postupy.

Na konci účastníci získají certifikát Kulinářského umění a stávají se tak Akreditovaným lektorem Kulinářského umění.

V rámci přípravy podkladů pro svoji bakalářskou práci jsem také měla možnost se jednoho semináře zúčastnit.

Semináře mají standardní zákonitosti profesionálního školení

8:30 – 12:00 hod.
uvítání
seznámení s tématem
teoretická a praktická část semináře

12:00 – 13:00 hod.
přestávka
13:00 – 15:30 hod.
teoretická a praktická část semináře <i>pokračování</i> závěr

Tyto semináře vede osobně pan Jiří Roith v Gastrostudiu Bidfood v Kralupech nad Vltavou.

Zahájil jej uvítáním a informacemi k dalším vývojem Programu, podělil se s pozitivními ohlasy studentů, kteří s aplikací Programu aktivně pracují, a ukázal své zpracování podkladů pro plnění Kvízů, na základě nichž jsou studentům i pedagogům vystavovány Certifikáty.

Představením dnešního tématu *Základní omáčky* byl samotný seminář zahájen. Účastníci se shromáždili kolem varného centra, byly jim představeny a podány základní informace o jednotlivých surovinách, pomůckách a nástrojích, a pod vedením pana Roitha začali připravovat Holandskou omáčku, která je součástí pokrmu Vejce Benedikt.

V průběhu samotného vaření jsou pedagogové seznámeni se základními surovinami, jak je vybírat, je tu i ukázka různých druhů stejné suroviny (vejce – slepičí, křepelčí, kachní) a také je zde i ukázka vhodného výběru vajec s ohledem na jejich stáří vzhledem k vlastnostem bílku a žloutku. Na místě jsou i sdělení zajímavostí, upozornění na případné komplikace při nesprávném používání surovin, na co si dát pozor a případně použití vhodných alternativ při přípravě pokrmu.

Během vaření jsou učitelé slovně i ukázkami vedeni a jsou jim zodpovídány jejich dotazy.

Koncem této části semináře byla příprava pečiva, šunky, společná finalizace pokrmu, prezentace celého jídla a ochutnávka svého vlastnoručně připraveného Vejce Benedikt.



Zdroj: fotogalerie Kulinářské umění – *Vejce Benedikt*

V dalším pokračování byli učitelé seznámeni a prakticky si vyzkoušeli přípravu i ostatních základních omáček – Bešamel, Demi-glace, Holandskou a Tomatovou omáčku, Velouté a Základní jíšky. Druhým vařeným pokrmem bylo Kuřcí suprémé.

Závěrem pan Roith shrnul celý seminář a představil téma dalšího semináře pro pedagogické pracovníky.



Zdroj: vlastní fotogalerie – *Gastrostudio Bidfood Kralupy nad Vltavou*

5.5 Uplatnění žáků na trhu práce

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru i je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent připravovaný na základě tohoto RVP bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích. (RVP pro obor vzdělávání 65-51-H/01 Kuchař – číšník)

7 Závěr

Tato práce ukazuje dva způsoby výuky stěžejních odborných předmětů oboru Kuchař – číšník a to Technologie přípravy pokrmů a Zařízení provozu.

V první ukázce byly předvedeny učebnice, jejich koncept se uplatňuje po řadu dlouhých let s minimálními, spíše kosmetickými, změnami. Tyto

Ve druhé ukázce je představeno Kulinářské umění, s jeho moderním způsobem zpracování a s výukovou metodou postavenou na on-line video kurzech.

Na ukázce těchto dvou rozdílných podkladů pro výuku – učebnice a video kurzy, je zřejmé, že moderní způsob výuky díky inovativnímu zpracování Projektu Kulinářské umění je modernější, zajímavější a zábavnější.

Pokud dáme lidem nový pohled na problematiku, v tomto případě přípravu jídel, dáme jim kvalitně zpracované podklady pro učení spojené s adekvátním prostředím pro vyzkoušení, výsledek se snadněji dostaví, než tomu bylo dříve. Memorování technologických postupů jednotlivých receptur, jak tomu bylo za mých školních let, je pro mne samotnou nyní úsměvnou epizodou dřívější výuky.

Také uplatnění žáků na trhu práce se podle mého názoru tímto Projektem značně zvyšuje. Teorie spojená s metodou názornosti je bezpochyby nejlepším způsobem, jak učené dobře uchovat v paměti. Přidají-li se k tomu i smyslové vjemy jako vůně připravovaného pokrmu a samotná chuť, které jsou žákům ruku v ruce nabídnuty ke zhodnocení, stává se z mého pohledu tato výuková metoda dokonalou a účastníci – žáci mohou být snadno podněcováni k vlastní aktivitě.

Pro budoucí kuchaře je tento ucelený Projekt nadstandardním odrazovým můstkem pro jejich profesionální kariéru v porovnání s vyučenými kuchaři například před 7 lety.

Nejsem samozřejmě naivní. Jsem si vědoma, že všichni žáci nemají jasně dané priority a účast na výuce jakéhokoliv typu odborné školy mohou vnímat jako nucenou přítomnost, bez zájmu. Věřím však, že jednou přijde doba, kdy si i nepraktikující zvolený obor

vzpomenou na alespoň pár kulinářských technik, které je budou doprovázet na cestě jejich soukromým životem.

Z pohledu inovace ve výuce oboru Kuchař a Kuchař – číšník je tento Projekt skvělou volbou. Sám pan Mgr. Miloš Procházka, ředitel Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o., při našich rozhovorech mnohokrát zmínil, že je s volbou začlenění se do Projektu „Kulinářské umění“ velmi spokojen.

Sám se také účastní jednání pro popularizaci tohoto Projektu, svoji aktivitu soustředí na jednání v Národním ústavu pro vzdělávání, kde společně vedou jednání spojená s vývojem kurikula odborného vzdělávání gastronomických oborů.

Neméně důležité je také vyzdvižení samotné účasti učitelů odborného výcviku v dlouhodobém vzdělávacím programu pro učitele odborných předmětů, které jim dává možnost osobně „zažít“ způsob výuky, který Projekt Kulinářské umění doprovází a vlastně se očekává, že tímto způsobem Kulinářské umění budou vyučovat na školách své žáky.

Vnímají přátelskou atmosféru seminářů, partnerství mezi školitelem a jimi, spolupráci. Pro některé z nich to může být naprosto nový zážitek, se kterým se vlivem pozitivního prožitku budou chtít ztotožnit.

Semináře pro pedagogické pracovníky můžeme vnímat jako nástroj, který lze zařadit do jejich nemateriální podpory výuky.

8 Resumé

Tato bakalářská práce ukázala dva způsoby výuky odborných předmětů na středních odborných a gastronomických školách s učebním oborem Kuchař – číšník.

V teoretické části práce jsem se zaměřila na charakteristiku školy, která se rozhodla jít cestou inovace ve vzdělávání a poskytnout tak svým žákům moderní způsob výuky spojený s lepšími podmínkami pro uplatnění svých žáků na trhu práce.

V praktické části jsem použila učebnicové podklady předmětu Technologie přípravy pokrmů a Projekt Kulinářské umění, z jehož interaktivních video kurzů na zvolené škole vznikl předmět Kulinářství.

Summary

This bachelor thesis is showed two ways of teaching vocational subjects at secondary vocational and gastronomic schools with a vocational training branch the Cook – Waiter.

In the theoretical part of the thesis I focused on the characteristics of the school, which decided to go the way of innovation in education to provide a modern way of teaching their students associated with better opportunity as employ their pupils on the labour market.

In the practical part I used the textbooks of the supporting the subject Technology of food preparation and the Culinary Art project, from which are interactive video courses at the chosen school became the subject of Cookery.

Seznam použitých informačních zdrojů

Almanach - k výročí 50. let vzniku Střední školy gastronomie SČMSD PRAHA. Praha: Vlastním nákladem ředitelství Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, 2012.

BASTLOVÁ, Michaela. *Příprava pedagoga na výuku praktického vyučování se zaměřením na obor Kuchař - číšník*. Brno, 2013. Závěrečná práce. Pedagogická fakulta Masarykovy univerzity. Vedoucí práce Mgr. Pavel Pecina, Ph.D.

BRHLÍK, Eduard a Juraj ROMAŇUK. *Technologie přípravy pokrmů pro 1., 2., 3. ročník středních odborných učilišť - studijní obor číšník, servírka*. 3. vyd. Praha: Merkur, 1987.

BRHLÍK, Eduard a Juraj ROMAŇUK. *Technologie přípravy pokrmů 2: učebnice pro kuchaře a číšníky*. 6. české upr. vyd., V IQ 147 3. vyd. Praha: IQ 147, 2003. ISBN 8023901605.

MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. 2003. Brno: Paido, 2003. ISBN 8073150395.

PŘIBYLOVÁ, Ladislava. *Alternativní vzdělávací program v oboru Kulinářské umění*. Praha, 2015. Závěrečná práce. Pedagogická fakulta, Univerzita Karlova. Vedoucí práce PaedDr. Ladislav Reitmayer, CSc.

RAMBOUSEK, Vladimír. *Materiální didaktické prostředky*. V Praze: Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, 2014. ISBN 9788072906642.

RUMLER, Roman. *Implementace nové metody výuky odborného předmětu technologie přípravy pokrmů v gastronomických provozech*. Praha, 2017. Bakalářská práce. Pedagogická fakulta, Univerzita Karlova. Vedoucí práce Ing. Karolína Duschinská.

Didaktika odborných předmětů: Učební text - učitelství odborných předmětů. Odborné zaměření: didaktika odborných předmětů, edukometrie, metodika prezentačních dovedností [online]. Ing. Ivan Miller, Ph.D. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.miller.wz.cz/diop.htm>

Kulinářské umění. *Kulinářské umění* [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: www.kulinarskeumeni.cz

Nabízené obory. [Http://www.hotelova-skola.cz/](http://www.hotelova-skola.cz/) [online]. [cit. 2017-07-08]. Dostupné z: <http://www.hotelova-skola.cz/skola/nabizene-obory#kuchar-cisnik>

Národní ústav pro vzdělávání [online]. [cit. 2017-07-12]. Dostupné z: <http://www.nuv.cz/kontakty/oddeleni-pro-kurikulum-odborneho-vzdelavani>

RVP pro obor vzdělávání 65-51-H/01 Kuchař - číšník. In: *MŠMT ČR*. Praha: Národní ústav odborného vzdělávání, 2007, Č.j. 12 698/2007-23. Dostupné také z: <http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf>

The Culinary Art [online]. The Art Institute of Vancouver [cit. 2017-07-03]. Dostupné z: <http://www.artinstitutevancouver.com/culinary-school>

Seznam příloh

Příloha č. 1 – Seznam a obsah semestrů diplomovaného programu Culinary Arts, školy
The Art Institute of Vancouver, Kanada; print screen

Příloha č. 2 – Souhlas s použitím obsahu webové prezentace Kulinářské umění

Příloha č. 3 – Náplň činnosti Oddělení pro kurikulum odborného vzdělávání; print screen





Culinary Arts

COURSE DESCRIPTIONS

QUARTER 1

CUL105 FUNDAMENTALS OF CLASSICAL TECHNIQUES
The fundamental concepts, skills and techniques involved in basic cookery are covered in this course. Special emphasis is given to stocks, broths, glazes, soups, thickening agents, the grand sauces and emulsion sauces. Lectures and demonstrations teach organization skills in the kitchen, work coordination, and knife skills. The basics of vegetable cookery, starch cookery, meat and poultry are covered. Emphasis is given to basic cooking techniques such as sautéing, roasting, braising and frying. Students must successfully pass a practical cooking examination covering a variety of cooking techniques.
Co-Requisite: Current Food Safe Certificate
CUL103 Sanitation & Safety
Credits: 6

CUL102 CONCEPTS AND THEORIES OF CULINARY TECHNIQUES
The fundamental concepts, skills and techniques involved in basic cookery are covered in this course. Special emphasis is given to the study of ingredients, cooking theories, and the preparation of stocks, broths, glazes, and soups. Thickening agents, the grand sauces and emulsion sauces. Lectures teach organization skills in the kitchen and work coordination. Emphasis is given to basic cooking techniques such as sautéing, roasting, poaching, braising and frying.
Co-Requisite: Current Food Safe Certificate
CUL103 Sanitation & Safety
Credits: 3

CUL103 SANITATION AND SAFETY
This course introduces food and environmental sanitation and safety in a food production area. Attention is focused on food borne illness, and their origins, and on basic safety procedures followed in the food service industry. Topics to be addressed in terms of Food Safe, WHMIS, and Work Safe BC.
Credits: 3

CUL205 MANAGEMENT, SUPERVISION & CAREER DEVELOPMENT
This course is a management course that focuses on managing people from the hospitality supervisors viewpoint, and developing job search skills. The management emphasis is on techniques for increasing productivity, controlling labor costs, time management, and managing change. It also stresses effective communication and explains the responsibilities of a supervisor in the food service industry. Emphasis is given to the development of management techniques in their chosen fields. Emphasis will be placed on students generating interviews, writing a cover letter and resume, preparing for their employment interview, presenting a professional appearance, and interview follow-up.
Credits: 3

QUARTER 2

CUL111 NORTH AMERICAN REGIONAL CUISINE
The course reinforces the knowledge and skill learned in the preceding courses and helps students build confidence in the kitchen. The course explores the history and regional specialties of the acclaimed North American Regional cuisine explores the use of indigenous ingredients in the preparation of traditional and contemporary North American specialties. The concepts of mise en place, time-lines, plate presentation, and teamwork in a production setting are introduced and accentuated. Timing and organization skills are emphasized. Students must pass a practical exam.
Prerequisite: CUL105 Fundamentals of Classical Techniques, and CUL103 Sanitation & Safety
Credits: 6

CUL121 INTRODUCTION TO BAKING
This course introduces the fundamental concepts, skills and techniques of baking. Special significance is placed on the study of ingredient functions, product identification and weights and measures as applied to baking. Lectures, demonstrations, production, tasting and testing, students learn yeast-raised dough mixing methods, pie dough, quick dough, cookie dough, and product finishing techniques. Students must pass a practical exam.
Prerequisite: Current Food Safe Certificate
CUL103 Sanitation & Safety
Credits: 3

CUL135 PURCHASING AND PRODUCT IDENTIFICATION
This course introduces the fundamental concepts, skills and techniques of purchasing food equipment and supplies. Emphasis is on product identification, supplier selection, and the ordering, receiving, storing and issuing process.
Credits: 3

CUL137 WORLD CUISINE
This course emphasizes both the influences and ingredients that create the unique character of selected world cuisines. Students prepare, taste, serve and evaluate traditional, regional dishes of Scandinavia, Russia, Switzerland, European and the Mediterranean as well as North Africa, Central and South America. Importance will be placed on ingredients, flavor profiles, preparation and techniques.
Prerequisite: CUL105 Fundamentals of Classical Techniques, and CUL103 Sanitation & Safety
Credits: 3

QUARTER 3

CUL122 INTRODUCTION TO PASTRY
This course is a combination of theory, lecture, demonstration and hands-on production to provide an introduction to pastry techniques and ingredients. The course covers the preparation of pastries, batters, fillings, and glazes, with an emphasis on formulas, instruction regarding the preparation of basic cakes and bings, roll-in dough, preparations of pastry cream and finishing techniques; plus selection and proper use and handling of various chocolates used in baking and decorating are introduced. Students must pass a practical exam.
Prerequisite: None
Credits: 6

CUL232 FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT
This course will give students a basic understanding of the management process in food and beverage operations. All aspects of menu planning, purchasing, production, service, safety, finances, wine style, wine storing, service of wine, and food wine matching.
Credits: 3

CUL244 ASIAN CUISINE
This course introduces the fundamental concepts, skills and techniques of both the influences and ingredients that create the unique character of selected Asian cuisines. Students prepare, taste, serve, and evaluate traditional, regional dishes of various countries. Importance will be placed on ingredients, flavor profiles, preparations, and techniques representative of these cuisines.
Prerequisite: CUL105 Fundamentals of Classical Techniques, and CUL103 Sanitation & Safety
Credits: 3

CUL132 MANAGEMENT BY MENU
This course prepares future food service managers by giving a clear understanding of menu development. The course covers menu development, evaluation to facilitate design and layout. Students will benefit because good menu development is crucial to the success of any foodservice operation, i.e., a planning tool, source of operational information and a merchandising method for reaching patrons.
Credits: 3



QUARTER 4


CUL242 PLANNING AND CONTROLLING COSTS
This course helps the student appreciate the planning and control process in the restaurant service industry. This course will introduce the student to the various methods of cost control. The student is required to monitor current activities, and teach the techniques systems to anticipate what is to come. The student will learn about pricing support systems, including food-cost breakdown, the fundamentals of purchasing, receiving, storing, issuing and production are covered. The importance of budgeting and an accurate price and loss statement are emphasized. Forms and procedures are covered. The effect of food cost on the menu, and the menu's effect on planning and control is covered.
Credits: 3

CUL212 PRACTICUM
This course is designed to acquaint the student with actual working conditions in an approved restaurant/hospitality establishment. This course is a supervised entry-level work experience in the restaurant/hospitality field requiring a minimum of 99 hours for culinary programs or 90 hours for baking and pastry of practical work. Individual conferences and class attendance is required. Students are responsible for securing an externship job and may seek assistance from the instructor. Students must be available to seek entry-level positions in their field upon graduation.
Credits: 3

CUL201 LA CARTE KITCHEN
This course introduces the fundamental concepts, skills and techniques of a "la carte" method of food preparation, correct application of culinary skills, standards, industry terminology, correct application of culinary skills, plate presentation, organization and timing in producing items off both a fixed-price menu and a la carte menu are stressed. The principles of dining room service are practiced and emphasized. The philosophy of food as "fun" is explored and examined in light of the current food service industry. Emphasis is given to the development of management techniques in their chosen fields. Emphasis will be placed on students generating interviews, writing a cover letter and resume, preparing for their employment interview, presenting a professional appearance, and interview follow-up.
Prerequisite: CUL105 Fundamentals of Classical Techniques, CUL103 Sanitation & Safety, CUL111 American Regional Cuisine, CUL121 Introduction to Baking, CUL222 Introduction to Pastry Techniques, and CUL232 Food & Beverage Operations Management
Credits: 9

Příloha č. 2

Žádost o souhlas s použitím obsahu pro zpracování bakalářské práce Doručená pošta x  

 **Zuzana Rajtmajerová** <zuzka.raj@gmail.com> 17. 6. ☆ ← Odpovědět ▾


komu: Kulinářské, Miloš ▾

Vážený pane Roithe,

žádám společnost R&B Gastronomy s.r.o. o souhlas s využitím obsahu webové prezentace projektu Kulinářské umění pro přípravu a zpracování mé bakalářské práce na téma: *Projekt „Kulinářské umění“ na Střední škole hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. v Praze – Klánovicích.*
Udělený souhlas bude součástí bakalářské práce v písemné, elektronické i tištěné verzi.

Předem děkuji za udělení souhlasu a jsem s pozdravem,

Zuzana Rajtmajerová
*studentka PedF UK, Studijního programu Specializace v pedagogice,
Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku*

 **Jiří Roith** [prostřednictvím domény stable.cz](http://prostřednictvím.domény.stable.cz) 19. 6. ★ ← Odpovědět ▾

komu: mně, Miloš ▾


Dobrý den paní Rajtmajerová,

Děkuji za Váš email a souhlasím s využitím obsahu webové prezentace projektu Kulinářské umění pro přípravu Vaší bakalářské práce na téma Projekt "Kulinářské umění" na Střední škole hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha.

Děkuji a přeji hezký den.

S pozdravem,

Jiří Roith
R&B Gastronomy s.r.o.
Věžeňská 912/6
Praha 1, 110 00
Tel: 773 077 330
www.kulinarskeumeni.cz



Příloha č. 3

ODDĚLENÍ PRO KURIKULUM ODBORNÉHO VZDĚLÁVÁNÍ

Oddělení se podílí se na řešení úkolů spojených s vývojem kurikula odborného vzdělávání v přímé návaznosti na rozvoj systému kvalifikací, zajišťuje činnosti související s tvorbou, posuzováním a inovacemi rámcových vzdělávacích programů odborného vzdělávání a metodickou podporou a poradenstvím poskytovaným školám při tvorbě školních vzdělávacích programů, apod.; při těchto činnostech respektuje vazby a souvislosti s vývojem Národní soustavy kvalifikací (vyplývající ze zákona 179/2006 Sb. o uznávání výsledků dalšího vzdělávání).

Oddělení zejména

- vytváří, inovuje a posuzuje vzdělávací programy odborného vzdělávání v předemných oblastech; pro tyto účely využívá zejména spolupráci s oborovými skupinami, které řídí v oblasti své působnosti,
- poskytuje metodickou podporu a poradenství školám při tvorbě školních vzdělávacích programů,
- ve spolupráci s oddělením 1.1 sleduje a vyhodnocuje efektivitu rámcových vzdělávacích programů, shromažďuje informace o jejich realizaci a podněty pro úpravy odborných částí RVP,
- systematicky sleduje vývojové trendy v příslušných odvětvích,
- vytváří, inovuje a posuzuje koncepci technického vzdělávání ve vzdělávacích programech odborného vzdělávání včetně specifických oblastí zaměřených zejména na informační technologie a úspory energií,
- podílí se na zajišťování procesů vymezování kvalifikací a tvorby, úprav a schvalování kvalifikačních a hodnotících standardů,
- sleduje informace o vývoji kvalifikačních požadavků v daných oblastech a využívá je při metodické podpoře tvorby kvalifikačních standardů a při tvorbě, posuzování a inovaci kurikulárních dokumentů,
- zajišťuje provázanost požadavků zaměstnavatelů definovanou prostřednictvím NSP a NSK se soustavou oborů vzdělání a RVP,
- poskytuje podněty a podklady pro tvorbu metodických materiálů a zpracování koncepčních dokumentů odborného vzdělávání,
- podílí se na řešení i prezentaci důležitých témat spojených s tvorbou kvalifikačních standardů a vzdělávacích programů ve vztahu k MŠMT, školským orgánům krajů, sociálním partnerům a odborné veřejnosti,
- spolupracuje s mezinárodním oddělením – centrum Europass při zpracování dodatků k vysvědčení,
- spolupracuje s oddělením poradenství, pro které připravuje podklady pro portál www.infoabsolvent.cz týkající se charakteristiky a dalších údajů ze vzdělávacích programů oborů vzdělání,
- podílí se na národních i mezinárodních aktivitách ústavu zejména v kurikulární oblasti.

Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta

M. Rettigové 4, 116 39 Praha 1

Evidenční list žadatelů o nahlédnutí do listinné podoby práce

Jsem si vědom/a, že závěrečná práce je autorským dílem a že informace získané nahlédnutím do zveřejněné závěrečné práce nemohou být použity k výdělečným účelům, ani nemohou být vydávány za studijní, vědeckou nebo jinou tvůrčí činnost jiné osoby než autora.

Byl/a jsem seznámen/a se skutečností, že si mohu pořizovat výpisy, opisy nebo rozmnoženiny závěrečné práce, jsem však povinen/povinna s nimi nakládat jako s autorským dílem a zachovávat pravidla uvedená v předchozím odstavci tohoto prohlášení.

Poř. č.	Datum	Jméno a příjmení	Adresa trvalého bydliště	Podpis
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

**Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta
M. Rettigové 4, 116 39 Praha 1**

Prohlášení žadatele o nahlédnutí do listinné podoby práce před její obhajobou

Závěrečná práce:

Druh závěrečné práce: Bakalářská práce

Název závěrečné práce: Projekt „Kulinářské umění“ na Střední škole hotelnictví
a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. v Praze – Klánovicích

Autor práce: Zuzana Rajmajerová

Jsem si vědom/a, že závěrečná práce je autorským dílem a že informace získané nahlédnutím do zveřejněné závěrečné práce nemohou být použity k výdělečným účelům, ani nemohou být vydávány za studijní, vědeckou nebo jinou tvůrčí činnost jiné osoby než autora.

Byl/a jsem seznámen/a se skutečností, že si mohu pořizovat výpisy, opisy nebo rozmnoženiny závěrečné práce, jsem však povinen/povinna s nimi nakládat jako s autorským dílem a zachovávat pravidla uvedená v předchozím odstavci tohoto prohlášení.

Jsem si vědom/a, že pořizovat výpisy, opisy nebo rozmnoženiny dané práce lze pouze na své náklady.

V Praze dne

Jméno a příjmení žadatele	
Adresa trvalého bydliště	

.....

podpis