

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta
Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Tvorba výukových materiálů pro obor hotelnictví a gastronomie
Creating of educational materials in the field of hospitality and gastronomy
Martin Líbal

Vedoucí práce: Ing. Karolina Duschinská, Ph.D.

Studijní program: B7507 Specializace v pedagogice

Studijní obor: 7507R056 Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

Odevzdáním této bakalářské práce na téma Tvorba výukových materiálů pro obor hotelnictví a gastronomie potvrzují, že jsem ji vypracoval pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále potvrzují, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Brandýse nad Labem dne 11. 3. 2018

Martin Líbal

Rád bych touto cestou vyjádřil vřelé poděkování vedoucí mé bakalářské práce, paní Ing. Karolině Duschinské, Ph.D., za trpělivé vedení a cenné rady při zpracování bakalářské práce.

Dále bych chtěl poděkovat mé rodině, která mě po celou dobu studia velmi podporovala a tolerovala mé noční vysedávání při tvorbě bakalářské práce.

Poděkovat bych chtěl také svým bývalým kolegům z oboru gastronomie, kteří mě více či méně zasvětili do světa vína a fine diningu.

Na závěr bych chtěl poděkovat za cenné rady a podporu mým spolužákům z pedagogické fakulty, připomínám z řad mých kolegů na hotelové škole a samozřejmě také mým žákům, kteří mě, byť nepřímo, inspirovali k tvorbě pracovních listů na téma Francouzské vinařské oblasti.

ANOTACE

Bakalářská práce „Tvorba výukových materiálů pro obor hotelnictví a gastronomie“ pojednává o tvorbě pracovních listů do předmětu Technika obsluhy a služeb. Nejprve je zde uvedena charakteristika zvoleného oboru vzdělání. Dále je práce rozdělena na teoretickou a praktickou část. V teoretické části jsou vymezeny didaktické prostředky a pomůcky a jejich využití v teoretické výuce i v odborném výcviku. Praktická část nejprve definuje pracovní listy, včetně jejich evaluace. Hlavní náplní praktické části je ovšem vlastní návrh pracovních listů na téma francouzské vinařské oblasti pro žáky 3. ročníku střední Hotelové školy, včetně podkladů pro vyučující.

KLÍČOVÁ SLOVA

Plánování výuky, prostředí pro učení, procesy učení, profil absolventa, motivace, výukové materiály, osnova odborného předmětu, didaktická pomůcka, didaktická technika, učebnice, pracovní listy.

ANNOTATION

Bachelor thesis Creation of teaching materials for the Hotel line and Gastronomy deals with creation of the worksheets into the subject of Technique the operator and the service. At the firsts there is presented characteristic of the chosen subject. After that the thesis is divided into theoretical and practical part. Didactic means and tools and their use in the theoretical teaching and in vocational training are defined in the theoretical part. Working part firstly defines the worksheets including their evaluation. The main focus of the practical part, however is an own design of the worksheets on the topic of French wine – growing area for pupils in 3rd year Hotel school, including documents for teacher.

KEYWORDS

Lesson planning, learning environment, learning processes, graduate profile, motivation, teaching materials, curriculum special subject, teaching aids, teaching techniques, textbooks, worksheets.

Obsah

Úvod	7
1 Charakteristika oboru vzdělání na Hotelové škole	9
1.1 Kritéria přijímacího řízení	9
1.2 Základní profilové předměty	9
1.2.1 Předmět Technologie přípravy pokrmů	10
1.2.2 Předmět Technika obsluhy a služeb	10
1.3 Volitelné a nepovinné předměty	10
1.4 Organizace výuky	11
1.5 Odborná praxe žáků	11
1.6 Způsob ukončení studia	12
1.7 Profil absolventa	13
1.7.1 Klíčové kompetence	13
1.7.2 Odborné kompetence	14
1.7.3 Uplatnění absolventů HŠ	14
Teoretická část	15
2 Vymezení didaktických prostředků a pomůcek	15
2.1 Co jsou didaktické prostředky	15
2.2 Nemateriální didaktické prostředky	16
2.2.1 Vyučovací metody	16
2.2.2 Vyučovací formy	17
2.2.3 Vyučovací zásady	18
2.3 Materiální didaktické prostředky	19
2.3.1 Vyučovací pomůcky	20

2.4	Využití didaktických prostředků v odborném výcviku.....	20
2.5	Definice pracovních listů / sešitu.....	22
2.6	Funkce pracovních listů.....	24
2.7	Struktura a tvorba pracovních listů.....	27
2.8	Zásady tvorby pracovních listů.....	28
2.9	Evaluace pracovních listů.....	29
	Praktická část.....	32
3	Popis tvorby didaktických materiálů.....	32
3.1	Popis jednotlivých částí vytvořených dokumentů.....	35
3.2	Způsob práce s jednotlivými dokumenty.....	36
4	Evaluace pracovního sešitu.....	38
4.1	Charakteristika tříd použitých pro evaluaci.....	39
4.1.1	Školní rok 2015/2016.....	39
4.1.2	Školní rok 2016/2017.....	40
4.1.3	Školní rok 2015/2016 a 2016/2017.....	40
4.1.4	Školní rok 2017/2018.....	41
4.2	Test použitý pro evaluaci.....	42
4.3	Porovnání dosažených výsledků.....	43
4.4	Analýza výsledků dotazníkového šetření.....	45
	Závěr.....	48
	Seznam použité literatury a dalších zdrojů.....	49
	Seznam příloh.....	51

Úvod

Jako téma své bakalářské práce jsem si zvolil tvorbu pracovních listů na téma francouzské vinařské oblasti. Důvodů ke zvolení tohoto tématu jsem měl hned několik. Střední Hotelovou školu jsem sám studoval a poznatky zde získané mohl porovnat v praxi. Následujících téměř 20 let jsem strávil prací v gastronomických zařízeních, vesměs té nejlepší úrovně. Dnes se tato zařízení označují jako fine dining neboli zážitková gastronomie. Jejím principem je útok na všechny zákaznickovy smysly. Nejde zde pouze o pokrm jako takový, ale týká se i prezentace na talíři, jeho skladby, originality. Člověk vnímá pokrm nejdříve zrakem, potom přichází fáze vůní a v neposlední řadě fáze chuťová. Teprve uspokojením těchto všech smyslů lze mluvit o naplnění cílů zážitkové gastronomie. K tomu ovšem patří i bezchybný servis ze strany číšníků, kteří by měli prezentovat všechny své dovednosti a znalosti, a zejména ze strany someliéra. Jeho úkolem je doporučení vhodného nápoje ke zvolenému pokrmu a správný výběr dotváří celkovou harmonii a dojem. Součástí zážitkové gastronomie je samozřejmě i samotné prostředí zvolené restaurace, stylový inventář či výběr reprodukovávané hudby.

Dalším důvodem bylo zjištění, že výuka v předmětu Technika obsluhy a služeb nebyla v konfrontaci s praxí dostatečná. Bylo to dáno několika faktory. Gastronomie je jedním z oborů, který se neustále vyvíjí a přichází s novými poznatky a pro léta devadesátá toto platilo dvojnásob. Díky tomuto rozvoji došlo i výraznému vzestupu tzv. vinařské kultury, kdy nejen roste konzumace tohoto ušlechtilého nápoje, ale také větší zájem o původ jednotlivých vín. Na to navazuje i stále populárnější vinařská turistika, ať už domácí nebo zahraniční.

Učebnice pro tento obor jsou zastaralé a dalším problémem jsou někteří pedagogové, kteří používají právě a pouze tyto zastaralé výukové materiály a nemají potřebu je inovovat. Právě proto jsem se rozhodl vytvořit výukový materiál, který bude sloužit jak učitelům, tak žákům. K tomu využiji nejen své znalosti a zkušenosti z oboru, ale na trhu je dnes velké množství publikací věnujících se fenoménu víno, z nichž budu čerpat. Učební materiály pro žáky odborných škol ovšem chybí, a proto se pokusím vytvořit pracovní listy, které budou žákům srozumitelné a zároveň jim přinesou obecný přehled nejdůležitějších vinařských oblastí Francie. Pracovní listy doplním o nejznámější gastronomické speciality jednotlivých krajů, aby byl přehled úplný. Tyto znalosti jsou z odborného hlediska velmi důležité, protože pro pracovníky v gastronomii

je důležité nejen správné vystupování, znalost etikety a perfektní ovládnutí odborných dovedností, ale v neposlední řadě i zbožiznalství. Zákazníka již dnes neuspokojí pouhý výběr vína bílé/červené, případně víno italské/francouzské, ale zajímá se o styl vína, jeho charakter, odrůdové složení či původ. To budu mít na paměti při tvorbě pracovních listů.

Práce se dělí na několik částí. Nejdříve zde uvedu charakteristiku vzdělání na Hotelové škole včetně organizace výuky, způsobu ukončení studia či profilu absolventa. V teoretické části potom budou obecně popsány didaktické prostředky a pomůcky a jejich využití v teoretické výuce i v odborném výcviku. Praktická část vymezí pojem pracovních listů, ale věnovat se bude zejména prezentaci mnou navržených pracovních listů. Tvorba pracovních listů na téma francouzské vinařské oblasti jako výuková podpora učitelů a pracovní pomůcka žáků tak bude hlavním cílem mé bakalářské práce.

1 Charakteristika oboru vzdělání na Hotelové škole

Název a adresa školy: Hotelová škola, Vršovická 43, Praha 10

Zřizovatel: Magistrát hlavního města Prahy

Název školního vzdělávacího programu: HOTEL

Kód a název oboru vzdělání: 65-42-M/01 Hotelnictví

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia: čtyřleté denní studium

Jméno ředitele školy: Mgr. Petr Vomela

1.1 Kritéria přijímacího řízení

Splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky.

Splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí a zájmů.

Jednotná kritéria přijímacího řízení jsou stanovena v souladu s § 60 zákona č. 561/2004 Sb.

V rámci přijímacího řízení jsou vyhodnoceny výsledky vzdělávání žáka ze základního vzdělávání.

Předpoklady ke studiu daného oboru prokáže uchazeč přijímacím testem.

Splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče o studium daného oboru stanovených vládním nařízením. Zdravotní způsobilost k vzdělávání v daném oboru posuzuje podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů příslušný praktický lékař a uchazeč o vzdělávání ji předkládá spolu s přihláškou ke vzdělávání. Po přijetí ke vzdělávání předloží žák při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

1.2 Základní profilové předměty

Základní profilové předměty můžeme rozdělit do tří skupin:

1. gastronomické předměty (Technologie přípravy pokrmů, Technika obsluhy a služeb, Nauka o potravinách a výživě).

2. ekonomicko-manažerské předměty (Ekonomika, Účetnictví, Management a marketing, Hotelový provoz, Příprava podnikatelského projektu).

3. cizí jazyky – žák studuje povinně dva jazyky z nabídky: ANJ, NEJ, FRJ, SPJ, ITJ RUJ.

1.2.1 Předmět Technologie přípravy pokrmů

Předmět vytváří základ odborného vzdělání v gastronomii. Žáci jsou seznámeni s technologickými postupy přípravy pokrmů, základním technickým vybavením, stroji a pomůckami. Naučí žáky zacházet s potravinami, orientovat se v kvalitě surovin, získá znalosti a dovednosti potřebné k výběru – nákupu surovin, skladování, předběžné přípravě, opracování a technologickým úpravám. Předmět vede ke vztahu k majetku, šetrnému zacházení a dodržování bezpečnostních předpisů ve výrobním středisku.

1.2.2 Předmět Technika obsluhy a služeb

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti z oblasti společenské výchovy, estetiky, pravidel profesního vystupování a chování obsluhujících na pracovišti, seznámit žáky s hygienickými a bezpečnostními předpisy uplatňované v gastronomii.

Dále poskytnout základní poznatky týkající se pracovního oblečení, vybavení odbytových středisek a ošetřování inventáře, přípravy a celé organizace práce, způsobů a systémů obsluhy v provozu.

Předmět zároveň poskytuje žákům potřebné profesní dovednosti týkající se pravidel techniky jednoduché a složité obsluhy, obsluhy při slavnostních příležitostech, včetně techniky servisu nápojů a znalostí souvisejících s nápojovou kulturou, s ošetřováním a skladováním nápojů, s pravidly prodejní techniky v oblasti nabídky jídelních a nápojových lístků, menu v různých variantách a s trendy v moderní gastronomii, včetně jejich forem prodeje.

Výuka je doplněna o profesní znalosti a dovednosti z oblasti someliérských a barmanských činností.

1.3 Volitelné a nepovinné předměty

1. další cizí jazyk a konverzace v cizím jazyce

2. odborné předměty zaměřené na hotelnictví – příprava podnikatelského projektu, speciální technologie
3. odborné předměty zaměřené na turismus – cestovní ruch, management CR, kultura osobního projevu, průvodcovská činnost
4. maturitní semináře – příprava k maturitní zkoušce, především ke společné části (matematická cvičení, společenskovední seminář)

1.4 Organizace výuky

Vedle běžné formy frontálního vyučování se kompetence žáků významně rozvíjejí i při praktickém vyučování v jeho různých formách.

Výuka předmětu technologie přípravy pokrmů probíhá ve cvičných laboratorních kuchyních, tedy v odborných učebnách simulujících skutečný gastronomický provoz, v pětihodinových nebo tříhodinových blocích praktického cvičení.

Předmět technika obsluhy a služeb je rovněž vyučován ve tříhodinovém bloku, částečně formou praktického cvičení – obsluhy hostů v odborných učebnách techniky obsluhy a služeb.

1.5 Odborná praxe žáků

Odborná praxe se uskutečňuje ve čtyř až šestitýdenních blocích na pracovištích fyzických a právnických osob. Realizace odborné praxe představuje završení každého ročníku vzdělávání a může probíhat částečně v období hlavních prázdnin. V souladu s § 2 vyhlášky č. 16/2005 Sb. o organizaci školního roku končí období teoretického vyučování podle učebního plánu v měsíci červnu o dva týdny dříve.

Zletilým žákům je zprostředkována možnost dvou až tříměsíční odborné praxe v zahraničí, která komplexně rozvine jejich multikulturní kompetence, zejména schopnost zapojit se do zahraničního týmu, překonat a vyřešit řadu problémových situací, potvrdit a upevnit si jazykové i odborné kompetence. Zájemci o zahraniční praxi se prezentují personalistům zahraničních destinací v osobních pohovorech.

Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím dalších organizačních forem výuky:

- odborné specializační kurzy (barmanský, studené kuchyně, cukrářský, dekorativního vyřezávání, sommeliérský) – formou několikadenních intenzivních výukových bloků.
- zajišťování gastronomických akcí ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi (Golem, Zátíší, Gastro Žofín aj.) – konkrétní akce s dobrovolnou výběrovou účastí žáků
- exkurze – zpravidla jednodenní, uskutečňované na mezipředmětovém základě, komplexně rozvíjející žádoucí osobnostní i profesionální postoje žáků
- exkurze s ryze odborným zaměřením, především v gastronomických firmách a hotelech, ale i v bankách a ostatních podnikatelských subjektech, jejichž činnost souvisí s odborným zaměřením ŠVP
- prezentace firem – jako součást exkurzí ve firmách nebo jako prezentace a odborné přednášky v učebnách školy
- firemní trénink prováděný profesionálními personalisty hotelů

1.6 Způsob ukončení studia

Vzdělávání je ukončeno maturitní zkouškou. Dokladem o získání středního vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce. Konání, obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí Zákonem č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (Školský zákon – § 78 a 79) a příslušným prováděcím předpisem (Vyhláškou o ukončování vzdělávání ve středních školách).

Maturitní zkouška se skládá z části společné a části profilové. Obsah a forma společné části maturitní zkoušky je rovněž stanovena zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a příslušnou prováděcí vyhláškou.

Konkrétní podoba a způsob realizace společné části maturitní zkoušky budou stanoveny prováděcími předpisy MŠMT. V současné legislativní úpravě je stanovena tato podoba:

Společná část

Český jazyk – 3 části

Didaktický test

Strukturovaná písemná práce

Ústní zkouška

Cizí jazyk – 3 části

Didaktický test s poslechovým subtestem

Strukturovaná písemná práce

Ústní zkouška

Profilová část

Profilová část maturitní zkoušky se skládá ze tří povinných zkoušek. Ředitel školy určí nabídku povinných zkoušek podle rámcového vzdělávacího programu, dále stanoví formu, témata a termíny konání těchto zkoušek.

Přehled povinných zkoušek:

Praktické odborné předměty

Zpracování maturitního projektu a jeho obhajoba

Teoretické odborné předměty

Ústní zkouška ze souboru ekonomických předmětů

Volitelná zkouška

Matematika / 2. cizí jazyk

Ústní zkouška

1.7 Profil absolventa

ŠVP HOTEL charakterizuje celý komplex způsobů a forem vzdělávání žáků směřující k tomu, aby si žáci v průběhu vzdělávání vytvořili v návaznosti na základní vzdělávání soubor následujících kompetencí. Tento soubor kompetencí žáka je tedy tvořen klíčovými a odbornými kompetencemi, které jsou systematicky budovány na základě jeho studijních předpokladů a schopností ve vzájemné interakci výuky jednotlivých vyučovacích předmětů.

1.7.1 Klíčové kompetence

Klíčové kompetence, které představují nejen souhrn vědomostí, znalostí a dovedností, ale také postoje a hodnoty, jež mohou žáci využít nejen ve škole, ale zejména v osobním životě či profesní kariéře, jako všeobecně známé zde neuvádím.

1.7.2 Odborné kompetence

Vzdělávání v ŠVP HOTEL směřuje k rozvoji zejména těchto odborných kompetencí:

absolvent především

- ovládá techniku poskytování služeb v oblasti stravování, ubytování a cestovního ruchu
- organizačně i ekonomicky zajistí gastronomické akce
- orientuje se v gastronomických činnostech, včetně vyšších forem obsluhy
- ovládá a uplatňuje zásady racionální výživy
- ovládá řízení práce v úsecích hotelového provozu, stravovacího provozu a cestovních kanceláří
- ovládá a dodržuje zásady a standardy bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence
- dodržuje principy ekonomického a ekologického provozu
- orientuje se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků služeb
- využívá marketingové nástroje k prezentaci výrobků, služeb
- dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- ovládá základní pravidla organizace práce, koordinuje činnosti pracovních týmů
- uplatňuje principy managementu, marketingu a etiky
- vede podnikovou administrativu, efektivně hospodaří se svěřenými prostředky
- umí posoudit vliv gastronomických činností na životní prostředí a jejich sociální dopady
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti

1.7.3 Uplatnění absolventů HŠ

Absolventi hotelové školy se uplatňují především v odvětvích: hotelový průmysl a průmysl služeb cestovního ruchu. Absolventi HŠ odcházejí do středního managementu velkých hotelů, do výkonných funkcí v restauracích, hotelech a dalších subjektech cestovního ruchu, do cestovních kanceláří a do kancelářských služeb různých podniků. Absolventi rovněž mohou pokračovat ve studiu na některé vyšší odborné nebo vysoké škole.

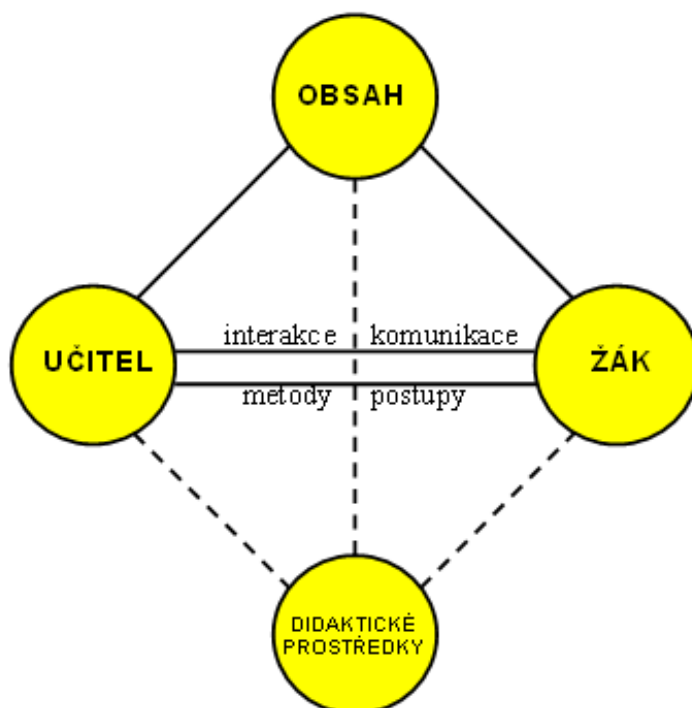
Teoretická část

2 Vymezení didaktických prostředků a pomůcek

Za didaktické prostředky lze považovat vše, co učitel a žáci mohou použít k dosažení výukových cílů. Dělit je můžeme na nemateriální didaktické prostředky a materiální prostředky. Mezi nemateriální didaktické prostředky patří vyučovací zásady, vyučovací metody a organizační formy. Do materiálních didaktických prostředků patří učebny a jejich vybavení, didaktická technika, vyučovací pomůcky a žakovské pomůcky.

2.1 Co jsou didaktické prostředky

Definice didaktických prostředků podle Josefa Maňáka zní: „*Předměty a jevy sloužící k dosažení vytyčených cílů. Prostředky v širokém smyslu zahrnují vše, co vede ke splnění výchovně vzdělávacích cílů. Zajišťují, podmiňují a zefektivňují průběh vyučovacího procesu.*“¹



Obrázek 1 Grafické znázornění výuky podle Josefa Maňáka

¹ MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-7315-039-5.

Vladimír Rambousek přináší zajímavý názor, že mezi prostředky můžeme počítat i dílčí cíle, které se stávají prostředkem k naplnění cílů vyšších. Jeho definice zní následovně: *„Jestliže lze vyučovací proces chápat jako řízený interaktivní proces transformace cílových struktur do vědomí, chování a jednání žáků, tj. jako proces dosahování cílů, potom je možno v rámci základního vztahu cíl–prostředek označit za didaktický prostředek (prostředek výuky) v podstatě vše, co k dosažení cílů vyučovacího procesu napomáhá, z těchto cílů vychází a je jimi určováno. V tomto pojetí lze vedle prvků materiálně-technické základny výuky považovat za didaktické prostředky i metody a formy vyučování a učení, didaktické zásady, verbální a mimoverbální komunikační prostředky učitele a žáka, jejich vědomosti a dovednosti, ale též obsah vyučovacího procesu, který je jednak předmětem vyučovací a učební činnosti, jednak prostředkem vytváření vědomostí, dovedností a návyků a zároveň prostředkem rozvoje schopností a utváření vlastností žáků. Prostředkem se však může stát i sám cíl, neboť splnění nižšího cíle je jistě prostředkem k dosažení cíle vyššího.“²*

2.2 Nemateriální didaktické prostředky

Mezi nemateriální didaktické prostředky patří vyučovací zásady, vyučovací metody a organizační formy.

2.2.1 Vyučovací metody

Vyučovací metody jsou velmi důležitou výbavou pedagoga, kterou Geoffrey Petty charakterizuje následovně: *„Vyučovací metody jsou jednou z klíčových kompetencí učitele. Aby se mohl učitel odpovědně rozhodnout, jakou vyučovací metodu zvolí, aby dokázal pružně reagovat a mohl při plánování výuky využívat většího množství činností, musí znát vyučovací metody včetně jejich silných a slabých stránek.“³*

Vyučovací metodu tak je potřeba chápat jako prostředek k dosahování výukových cílů. Jedná se o jeden z prvků didaktického trojúhelníku, tedy: učitel – žák – obsah výuky. Nesmíme zde opomíjet také aktivizační a komunikační funkci. Jejich funkce je nejen v motivaci žáků, ale také v osvojování postupů či samostatnému myšlení žáků.

² RAMBOUSEK, Vladimír. *Materiální didaktické prostředky*. V Praze: Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, 2014. ISBN 978-80-7290-664-2.

³ PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování*. 6., rozš. a přeprac. vyd. Přeložil Jiří FOLTÝN. Praha: Portál, 2013. ISBN 978-80-262-0367-4.

Geoffrey Petty zároveň upozorňuje, že správně vybraná metoda je jakousi navigací k cíli a slouží tak k naplňování výchovně vzdělávacích cílů.

Jak už bylo řečeno, výukové metody jsou důležitou výbavou pedagoga, nepůsobí ovšem izolovaně. Výrazně spjaté jsou s prostředím, ve kterém výuka probíhá, s didaktickými prostředky a v neposlední řadě s vyučovacím stylem učitele, jeho pedagogickými dovednostmi a zkušenostmi.

Maňák⁴ klasifikuje výukové metody na klasické výukové metody (metody slovní, názorně-demonstrační, dovednostně-praktické), aktivizující metody a komplexní výukové metody.

Trochu jiné podání přináší Petty, který ve své publikaci *Moderní vyučování*⁵ zahrnuje vyučovací metody jako jednu z klíčových kompetencí učitele do kapitoly „Učitelova dílna“. Uvádí zde např. výklad, které doprovází velmi zajímavé kapitoly umění vysvětlovat a umění ukazovat, dále procvičování pod dohledem učitele, dialogickou metodu, diskusi, skupinovou práci žáků, hry a simulační hry – aktivní učební metody, hry pro osvojování jazykových a komunikačních dovedností, učení pro zapamatování, projekty a samostatné práce, metoda objevování a řízeného objevování, tvořivost a vynalézavost, učení z textu a vyhledávání informací, učení ze zkušenosti, samostudium a domácí úkoly, vybavovací pomůcky a v neposlední řadě návštěvy, exkurze a jiné metody.

V každé kapitole přidává autor mnoho návrhů na zlepšení výuky, způsobů řešení a v přípravě na hodinu, přístupu k žákům a vedení hodiny a tato publikace je mi cenným rádcem.

2.2.2 Vyučovací formy

Organizační formou vyučování chápeme celkové uspořádání vyučovacího procesu, kde musíme brát v úvahu všechny složky. A to jak učitele, žáka, obsah učiva, tak i prostor kde výuka probíhá a vymezený čas. Po zvážení všech těchto složek musíme vybrat tu správnou vyučovací metodu, nebo lépe metody.

⁴ MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-7315-039-5.

⁵ PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování*. Vyd. 5. Přeložil Štěpán KOVAŘÍK. Praha: Portál, 2008. ISBN 978-80-7367-427-4.

Definice z publikace Didaktika odborných předmětů⁶ zní: „*Organizační formou vyučovacího procesu rozumíme organizační uspořádání podmínek k realizaci obsahu vyučování při uplatňování vyučovacích metod, vhodných materiálních didaktických prostředků při respektování didaktických zásad.*“

Kalhous a Obst⁷ dělí organizační formy výuky následovně:

- *Individuální výuka*
- *Hromadná a frontální výuka*
- *Individualizovaná výuka*
- *Projektová výuka*
- *Diferencovaná výuka*
- *Skupinová a kooperativní výuka*
- *Týmová výuka*
- *Otevřené vyučování*

Drahovzal s Kiliánem a Kohoutkem⁸ pak ještě dělí výuku podle způsobu organizace na vyučovací hodinu, praktické vyučování, exkurzi, konzultaci ve studiu při zaměstnání a samostatnou práci žáků.

2.2.3 Vyučovací zásady

Vyučovací, nebo také didaktické zásady, jsou souhrnem základních pedagogických principů, které jsou nutné k dosažení úspěchu pedagogické práce. O jejich vymezení se pokusil již například J. A. Komenský.

„Didaktické zásady představují dynamický systém vědecky zdůvodněných požadavků a pravidel, které odrážejí základní zákonitosti procesu výuky a determinují její obsah, organizaci i metodiku realizace ve výchovně vzdělávací práci. Při aplikaci didaktických zásad ve výuce odborných předmětů musíme respektovat jejich systémovost. Didaktické zásady jsou tedy autonomní kategorií, která se vyvíjí v závislosti na společensko-historickém a vědeckotechnickém rozvoji, přitom však rozhodujícím způsobem ovlivňují celkové pojetí výuky (např. její charakter sdělovací,

⁶ DRAHOVZAL, Jan, Rudolf KOHOUTEK a Oldřich KILIÁN. *Didaktika odborných předmětů*. Brno: Paido, 1997. ISBN 80-85931-35-4.

⁷ KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4.

⁸ DRAHOVZAL, Jan, Rudolf KOHOUTEK a Oldřich KILIÁN. *Didaktika odborných předmětů*. Brno: Paido, 1997. ISBN 80-85931-35-4.

slovně názorný, event. problémový apod.) a charakter soustavy vyučovacích metod a forem.“⁹

Podle Kalhousa a Obsta¹⁰ bychom mohli didaktické zásady rozdělit následovně:

- *Zásada komplexního rozvoje osobnosti žáka.*
- *Zásada vědeckosti.*
- *Zásada individuálního přístupu k žákům.*
- *Zásada spojení teorie s praxí.*
- *Zásada uvědomělosti a aktivity.*
- *Zásada názornosti.*
- *Zásada soustavnosti a přiměřenosti.*

Ve stejné publikaci autoři uvádí k zamyšlení i některá pravidla z Analytické didaktiky J. A. Komenského, která jsou platná a srozumitelná dodnes:

- *Učitel, necht' neučí, kolik sám může učiti, nýbrž kolik může žák pochopiti.*
- *Vždy postupně, nikdy skokem.*
- *Všemu, čemu se musíme učiti, necht' se učíme vlastní prací.*
- *Vše vlastními smysly, vždy a rozmanitě.*
- *Všemu se vyučuje a učí příklady, ukázkami a cvičeními.*
- *Necht' se vyučuje a učí. Nečetným před četnými. Krátkým před obširnými. Jednoduchým před složitými. Obecným před zvláštními. Blízkým před odlehlejšími. Pravidelným před nepravidelnými (čili normálním před nenormálními).*

2.3 Materiální didaktické prostředky

Mezi materiální didaktické prostředky řadíme technické výukové prostředky, učební pomůcky, náradí, nástroje a speciální pomůcky, vlastní materiál a suroviny potřebné pro pracovní činnost. S materiálními didaktickými prostředky jsou úzce propojeny základní činitele učení, zejména podmínky učení – a to jak vnitřní, tak vnější.

Podle Kalhousa a Obsta¹¹ funkce materiálních prostředků vyplývá ze skutečnosti, že člověk získává 80 % informací zrakem, 12 % informací sluchem, 5 %

⁹ DRAHOVZAL, Jan, Rudolf KOHOUTEK a Oldřich KILIÁN. *Didaktika odborných předmětů*. Brno: Paido, 1997. ISBN 80-85931-35-4.

¹⁰ KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4.

informací hmatem a 3 % ostatními smysly. Zároveň ale dodávají, že tradiční škola se tím neřídí a zrakem předává pouze 12 % informací, zato 80 % předává sluchem. Také předkládají vlastní klasifikaci materiálních didaktických prostředků, které dělí na učební pomůcky, technické výukové prostředky, organizační a reprografickou techniku, výukové prostory a jejich vybavení a vybavení učitele a žáka.

2.3.1 Vyučovací pomůcky

Definice učebních pomůcek dle Pedagogického slovníku¹² zní: „*Tradiční označení pro objekty, předměty zprostředkující nebo napodobující realitu, napomáhající větší názornosti nebo usnadňující výuku, např. přírodniny, obrazy, schémata, symboly, modely. Současná nabídka učebních pomůcek zahrnuje širokou škálu auditivních, vizuálních, obrazových a technických pomůcek, které jsou součástí vyučování.*“

Nabídka učebních pomůcek je skutečně široká a z hlediska všeobecně vzdělávacích předmětů si mohou učitelé vybírat z mnoha nabízených titulů. To ale nelze tvrdit o učebních pomůčkách pro odborné předměty. Nemohu doložit, zda jde o problém napříč širokým spektrem různých oborů, ale pro obor gastronomie to rozhodně platí. Na mnoha školách je jako povinná učebnice pro předmět Technologie obsluhy a služeb uváděna publikace od Gustava Salače: Stolničení. Poslední vydání, které se mi podařilo dohledat, pochází z roku 2004, kniha ovšem pochází z let devadesátých, a i tehdy šlo o korekturu původní knihy z let osmdesátých. Obor gastronomie se ovšem neskutečně vyvíjí a kniha z hlediska odbornosti pokryje pouze základ, ale vzhledem k hospodářskému, technickému, ale i sociálnímu vývoji je nedostačující.

2.4 Využití didaktických prostředků v odborném výcviku

To, zda učitel využije dostatečně široké spektrum didaktických prostředků v odborném výcviku, záleží nejen na jeho zkušenosti, ale i ochotě neustále se vzdělávat, ať už na poli pedagogickém či v samotném oboru. A samozřejmě na chuti a ochotě zkoušet nové věci a přístupy. Již dříve zmiňovaný Geoffrey Petty jako závažnou a častou chybu učitele označuje to, když si učitel osvojí jednu nebo dvě vyučovací metody a těch se pak drží. Měnit styl výuky je důležité i z toho důvodu, že to, co

¹¹ KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4.

¹² PRŮCHA, Jan, Jiří MAREŠ a Eliška WALTEROVÁ. *Pedagogický slovník*. 4. aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2003. ISBN 80-7178-772-8.

funguje v jedné skupině žáků, nemusí nutně fungovat v jiné skupině žáků. Pravidlo Geoffrey Pettyho¹³ zní: „*Při výuce je třeba zkusit každou věc třikrát, abyste zjistili, zda se osvědčila. Když se neosvědčí jednou, může to být smůla, pokud dvakrát, náhoda – napotřetí však už zřejmě půjde o pravidlo.*“

V další části své knihy popisuje jednotlivé metody používané učiteli, ale nejde o encyklopedický výklad, nýbrž o srozumitelné představení problematiky, kdy u každé jednotlivé metody zmiňuje výhody i nevýhody. Představuje zde metody výkladu včetně křivky schopnosti soustředit se. V další kapitole se věnuje umění vysvětlování, kde považuje za důležité, aby učitel vycházel z žakových dosavadních znalostí a zkušeností, aby dokázal látku zjednodušovat a vyjádřit podstatu věci s ohledem na slovní zásobu žáků. Za podstatnou metodu zmiňuje i umění ukazovat, tedy demonstrování praktických a intelektuálních dovedností, neboť vychází z teze, že nejpřirozenějším způsobem učení je napodobování. Následuje další důležitá složka, a to procvičování pod dohledem učitele neboli fixace a utužování získaných znalostí a dovedností. Dále popisuje dialogickou metodu včetně techniky kladení otázek, metodu diskusní, kterou se snažím využívat při vstupu do nového učiva, abych si udělal obrázek o vstupních znalostech žáků i u opakování, abychom si ujasnili důležitá fakta. Nemůže chybět zásadní metoda, tedy skupinová práce žáků, kterou považuji za jednu z nejdůležitějších, která vyžaduje ovšem pečlivě promyšlenou přípravu jak ze strany učitele, tak ze strany žáků. Další metody typu her, simulací či hry rolí, tedy metod aktivního učení, jsou pro můj předmět jako stvořené, i když musím přiznat, že je nesmírně těžké udržet a ukočírovat všechny žáky v pozornosti a zároveň velmi složité nasimulovat jednotlivé scénky, protože dokud hosta jenom hrajeme, vždy je přístup naprosto odlišný od skutečnosti. S předchozími metodami je úzce spojená i další kapitola po názvem Hry pro osvojování jazykových a komunikačních dovedností, tolik důležitých pro obor služeb. Z mnoha dalších metod už jen uvedu projekty a samostatná práce, tvořivost a vynalézavost, učení z textu a vyhledávání informací, učení ze zkušenosti, samostudium a domácí úkoly, vybavovací pomůcky či exkurze.

¹³ PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování*. Vyd. 5. Přeložil Štěpán KOVAŘÍK. Praha: Portál, 2008. ISBN 978-80-7367-427-4.

2.5 Definice pracovních listů / sešitů

Podle Průchy¹⁴ zní definice pracovního sešitu následovně: „*Druh cvičebnice obsahující převážně úkoly a cvičení pro samostatnou práci žáků. Většinou je používán na 1. stupni základní školy, ve vyšších ročnících obvykle jako doplněk učebnice.*“

Petty¹⁵ charakterizuje pracovní listy podrobněji a přidává několik praktických rad, kterých by měl vyučující dbát při jejich přípravě. Jeho definice zní: „*Pracovní listy mohou obsahovat sérii příkladů, otázek či praktických úkolů, někdy i shrnutí probírané látky.*“

Miroslav Čadílek se problematice pracovních listů ve své Didaktice praktického vyučování I. nevěnuje vůbec. Je to zřejmě dáno tím, že se zaměřuje zejména na práci mistrů, a tudíž jde zejména o praktickou výuku. Předmět technologie obsluhy a služeb, který vyučuji, je sice zařazený mezi odborné předměty (dle mého názoru zcela správně), nejedná se ovšem o odborný výcvik. Jeho náplň se sice zabývá nácvikem a osvojením si základních dovedností číšníka jako je servis talířů, servis nápojů, otvírání vína, barmanské dovednosti, baristické dovednosti, práci před hostem či správné převzetí objednávky, ale 90 % výuky je vedena v teoretické rovině. Je zde potřeba žáky naučit etiketě v oblasti servisu, osobnosti číšníka, znalosti inventáře na úseku obsluhy, principům tvorby jídelních a nápojových lístků, zákonitostem servisu a používaného inventáře při snídaních, obědech a večeřích, zbožiznalství včetně výroby a servisu nealkoholických nápojů, kávy a čaje, piva, destilátů, servisu a znalosti speciálních pokrmů, znalosti druhů slavnostních hostin včetně dokumentace a schopnosti takovou událost uspořádat, znalosti nových či exkluzivních pokrmů v oblasti gastronomie, znalosti vinařských oblastí v Čechách a na Moravě, ale i nejznámějších vinařských oblastí starého i nového světa či barmanských dovedností.

Ani Zdeněk Kalhous a Otto Obst s kolektivem nevěnují ve Školní didaktice problematice pracovních listů žádný prostor. V kapitole klasifikace materiálních didaktických prostředků však přinášejí zajímavý názor¹⁶ týkající se vize do budoucnosti. Zaobírají se využitím počítače jako pracovního nástroje: „*Toto využití počítače ve výuce*

¹⁴ PRŮCHA, Jan, Jiří MAREŠ a Eliška WALTEROVÁ. *Pedagogický slovník*. 4. aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2003. ISBN 80-7178-772-8.

¹⁵ PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování*. Vyd. 5. Přeložil Štěpán KOVAŘÍK. Praha: Portál, 2008. ISBN 978-80-7367-427-4.

¹⁶ KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4.

je přípravou žáka na období, kdy opustí školu a bude nucen pracovat v prostředí, které se již bez výpočetní techniky neobejde. Žáci se učí ovládat běžný software a získávají počítačovou gramotnost.“ Následně přidávají svoji vizi do budoucna: „Lze předpokládat, že velkého rozšíření dosáhnou elektronické publikace, zejména učebnice a encyklopedie. Pro zvyšování názornosti výuky bude využíváno trojdimenzionální grafiky (3 D) a virtuální reality. Činí se pokusy o doplnění programů pro prohledávání informačního hypertextu o umělou inteligenci, která žákovi umožní orientovat se při studiu hypertextových dokumentů na cíl výuky. Připojení multimediálních počítačů do informačních sítí umožní podstatným způsobem zkvalitnit komunikaci v distančních formách studia a v systému celoživotního vzdělávání. Již dnes je zřejmé, že využití informačních technologií výrazně ovlivní výuku začátkem třetího tisíciletí. Aby tomu tak skutečně bylo, je nutné na tyto technologické změny připravit učitele. To bude zřejmě nejtěžší úkol.“

Je nezpochybnitelné, že díky technickému vývoji musí směrem dopředu pokročit i samotná výuka. Je zde ovšem veliký rozdíl mezi vybaveností jednotlivých škol. Porovnám-li technické zázemí na základní škole, kterou navštěvují mé děti a na střední škole, kde vyučuji, je ten rozdíl opravdu propastný. Samozřejmostí zmíněné základní školy je interaktivní tabule v každé třídě včetně vysokorychlostního internetu, která napomáhá tolikrát zmiňované názornosti. Žáky potom musí zabloumat klasické školní tabule na křídle, které vlastně už ani neznají, ale na naší střední škole se s nimi setkají v každé třídě. Nemožnost promítnout žákům mapu na zmíněné tabuli, grafy či tabulky mne vedla k přípravě prezentací, které žákům promítám ve svých hodinách, jsou ale přeci jen statické.

Kombinace zmíněných úskalí mne vedla k vytvoření pracovních listů. Nejde ovšem o klasické pracovní listy, jde spíš o kombinaci pracovního sešitu a učebnice. Vlastní tvorbě pracovního sešitu předcházelo vypracování učebních podkladů pro učitele, které je výrazně širší a může být použito jako rozšiřující učivo pro nadané žáky. Práci v pracovním sešitu doplňuji ve výuce prezentacemi, výkladem, ale také společnou prací žáků na projektech, kdy žáky vedu k samostatné práci, orientaci v odborných publikacích a schopnosti vybrat a vytrdit ty nejpodstatnější informace. V příloze uvádím fotky projektů, které žáci společnými silami vytvořili. Žákům ke každé jednotlivé oblasti předkládám myšlenkové mapy a snažím se je vést k tvorbě vlastních.

2.6 Funkce pracovních listů

Jak už jsem nadnesl, pracovní sešit nebo pracovní listy by měly být úzce propojeny s učebnicí jako takovou, případně s odbornou literaturou a zároveň se samotnou výukou.

*„Abychom pochopili funkce klasické učebnice tradičním pojetí slovně názorného a frontálně organizovaného vyučování, musíme si uvědomit, že forma didaktizovaného předmětně obsahového materiálu je určena jednak věcně logickými principy (vztahy), jednak (této koncepci odpovídajícími) teoreticko-empirickými představami o optimálním způsobu tvorby a nabývání vzdělání.“*¹⁷ Tolik stručně definice učebnice Miloslava Sýkory. Dále přináší charakteristiku jiných druhů školních knih, jako jsou cvičebnice, sbírky úloh, ale i pracovní sešity. Tyto knihy jsou určeny převážně k podpoře činnosti učitele a žáků ve fázi fixace. Učitel (výjimečně i sami žáci) vybírá vhodné úlohy (otázky) a zařazuje je do tvorby vzdělání buď ve formě přímé kooperace, nebo jako zadané (zvolené) úkoly pro samostatnou studijní činnost při vyučování nebo mimo vyučování. Zejména pracovní sešity bývají dobře „didakticky“ vybaveny, takže se svým charakterem blíží dobrým učebnicím pro samouky (bez expozičních složek), resp. dokonce programovaným učebnicím.

Velmi zajímavý názor přináší Jana Staudková v publikaci *hodnocení učebnic, respektive v kapitole Jak by měla vypadat moderní učebnice z pohledu vydavatele?*¹⁸. V první řadě se věnuje posláním učebnice, jež by mělo směřovat k tomu, aby s jejími texty mohl žák pracovat samostatně – ve škole při samostatné práci ve vyučovací hodině a podle potřeby bez potíží i doma (např. v době nemoci nebo při přípravě na vyučování). Zároveň zdůrazňuje, že postupy v učebnicích by měly vést žáka sledem kroků, které ze sebe navzájem vyplývají a na sebe navazují, tak aby se postupně sám dobral konkrétního poznatku či obecného pravidla, nebo mu kladou za úkol, aby vyslovený fakt ověřil nebo dokázal – k tomu mu ovšem poskytují všechny potřebné informace i jiné prostředky a nástroje. Upozorňuje na fakt, že učebnice by měla podporovat rozvoj žakových kompetencí. Dále vyslovuje myšlenku, že by učebnice neměla nahrazovat učitelovu přípravu na vyučování. Domnívá se ale, že učebnice by měla přinášet žákům i učitelům maximální možný servis. S trochou nadsázky lze také

¹⁷ SÝKORA, Miloslav. *Učebnice: její úloha v práci učitele a ve studijní činnosti žáků a studentů*. Praha: EM-Effect, 1996. ISBN 80-900566-1-x.

¹⁸ MAŇÁK, Josef a Petr KNECHT, ed. *Hodnocení učebnic*. Brno: Paido, 2007. Pedagogický výzkum v teorii a praxi. ISBN 978-80-7315-148-5.

řící, že dobrá učebnice může částečně suplovat vliv učitele, který není právě dobrým a citlivým metodikem, i když je třeba výborným odborníkem ve svém oboru. Vychází především z představy erudovaného a tvořivého učitele, který bude schopen akceptovat změnu struktury vyučovací hodiny. Moderní didaktické trendy již od počátku devadesátých let 20. stol. doporučují zásadní změnu poměru přímého vyučování a samostatné práce žáků s cílem zvýšit tak efektivitu výuky. Podstatná část vyučovací hodiny by dle jejího názoru měla být věnována samostatné práci žáků, řešení aplikačních úkolů a okamžité zpětné vazbě. Dále odsuzuje metodické příručky v takové podobě, jaké byly známé z období totality. Podporuje to tvrzením, že by schopného učitele mělo urážet, pokud by se mu někdo snažil prostřednictvím metodického materiálu nalinkovat, jak má kterou stránku v učebnici učit. Dodává, že už i k nám v současnosti dorazily trendy směřující k maximální individualizaci učiva, a i naši učitelé budou nejspíše postupně akceptovat skutečnost, že neexistuje jediná, zaručeně jistá a správná výuková metoda, která by byla stejně účinná pro všechny žáky. Věnuje se také obsahu učebnice, přiměřenosti učebních textů věku a možnostem chápání žáka a zároveň sděluje názor, podle kterého elektronická média v dohledné době zcela nenahradí tištěnou knihu, stejně, jako televize nezlikvidovala divadla a internet nenahradil noviny a časopisy. Tištěná učebnice má v současné době na školách stále své pevné místo. V závěru pak vyslovuje otázku, zda je pracovní sešit učebnicí a hned přináší vlastní náhled: Pracovní sešity založené na mechanickém vyplňování, dle našeho názoru učebnicí nejsou. Takto koncipované pracovní sešity mají dle našeho názoru minimální didaktickou hodnotu. Jsou dobré pouze k tomu, aby zaměstnaly žáka, bez ohledu na skutečnost, zda mu taková činnost něco přinese, zda ho obohatí. Často je bohužel takový pracovní sešit jen pohodlnou berličkou učitele, aby nemusel vymýšlet úkoly pro smysluplnou samostatnou práci žáků (pokud mu je nedokáže poskytnout učebnice).

Ačkoliv se zdá, že pracovní listy a pracovní sešity jsou jednou z nových vyučovacích metod, dle mého názoru tak tomu docela není. Práce s pracovními listy či s pracovním sešitem, jakkoliv podpořená názorností, obrazovou přílohou či názornými příklady, vyžaduje zejména dnes tolik důležitou a přeci mnohými žáky nezvládnutou metodou, tedy prací s textem. Jeho porozumění, vyvození, aplikaci, tedy ve zkratce taxonomii kognitivních cílů podle B. S. Blooma.



Obrázek 2 Bloomova taxonomie kognitivních cílů

Ve své publikaci *Výukové metody* uvádí autorská dvojice Josef Maňák a Vlastimil Švec o práci s textem následující.¹⁹ „Práce s textem patří k nejstarším metodám. Klasické varianty této metody založené na práci s učebnicí a učebními texty, popř. s příručkami, encyklopediemi, odbornou literaturou, ale i krásnou literaturou (beletrií, poezií) jsou rozšiřovány o učení z textu zprostředkovaného moderními médii, zejména televizí (teletext) a počítačem. Dále uvádí: Práci s textem obvykle rozumíme výukovou metodu založenou na zpracování textových informací, jejichž využití směřuje k osvojení nových poznatků, k jejich rozšíření a prohloubení, popř. jejich upevnění, fixaci (viz např. různé souhrny v učebnicích). Jde o metodu, v níž dominuje žákovské učení (proto se setkáváme také s termínem „učení z textu“), podporované v řadě didaktických situací učitelem. Prostřednictvím textu však žák získává podněty i ke svým dalším samostatným aktivitám, např. k pozorování, experimentování atd. Práce s textem tedy spočívá nejenom v zapamatování prezentovaných informací, ale zejména v postupném vytváření a zdokonalování dovedností žáků využívat textových informací při řešení různě náročných úloh a problémů.“

¹⁹ MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-7315-039-5.

2.7 Struktura a tvorba pracovních listů

Najít metodický materiál k tvorbě pracovních listů se zdálo nemožné. Neuspěl jsem s prosbou o pomoc vyhledání takového materiálu u mnoha kolegů, ochotných knihovnic v pedagogické knihovně, dokonce ani u svých přednášejících na pedagogické fakultě. Většinou jsem byl odkazován na pedagogické a didaktické zásady (zcela logicky), ale metodika mi stejně chyběla, navzdory názoru na metodiku paní Staudkové. Chápu historický odstup v jejím podání, ale z pohledu učitele odborného předmětu je metodika mým denním pracovním chlebem. Alespoň v tom případě, chápeme-li metodiku jako pracovní postup neboli prostředek, který nám pomůže dojít k cíli podle předem daných pravidel, za použití specifických nástrojů v předem daném čase. Nehledě na zapracování aktuálních novinek v oboru, vnímání současného světa či technologického vývoje.

Na význam cílů a tomu odpovídajících prostředků (tedy metod) pro účinné vyučování poukázal již J. A. Komenský při popisu tzv. didaktického stroje, na což upozorňuje Miroslav Čadílek ve své *Didaktice praktického vyučování I.*²⁰ „...*podle zásad mechanicky sestavený didaktický stroj zavedený do vyučování tak, aby nic nevázlo, ale aby se postupovalo vpřed,*“ dále uvádí, že tento stroj tvoří: „...*pevně vytyčené cíle, prostředky přesně uzpůsobené, aby oněch cílů bylo dosaženo a určité způsoby, jak užívatí těchto prostředků tak, aby bylo možno dosáhnouti účinu*“.

Přesto jsem alespoň částečně uspěl. Prvně v případě Miloslava Sýkory a jeho publikace *Učebnice*²¹, kde autor předkládá vlastně upravenou metodiku D. D. Zujeva (1977), respektive klasifikaci strukturálních složek učebnice:

1. Výkladové texty

- *základní text*
- *doplňkové texty*
- *slovo k čtenáři*
- *dokumentační materiály*
- *materiály k nepovinnému osvojení*
- *vysvětlující texty*

²⁰ Čadílek, M.: *Didaktika praktického vyučování I.* První vydání. Brno, Akademické nakladatelství CERM, 2003.

²¹ SÝKORA, Miloslav. *Učebnice: její úloha v práci učitele a ve studijní činnosti žáků a studentů.* Praha: EM-Effect, 1996. ISBN 80-900566-1-x.

- *poznámky a vysvětlivky*
- *slovníčky*
- *abecední seznamy*

2. Nevýkladové složky

- *aparát řízení procesu osvojování*
- *otázky*
- *úkoly*
- *tabulky*
- *odpovědi*
- *ilustrační materiál*
- *technické a předmětné ilustrace*
- *obrázky, schémata, plánky, diagramy aj.*
- *fotografie, koláže*
- *mapy*
- *orientační aparát*
- *předmluva, úvod*
- *obsah*
- *rozdělení na jednotlivé části, prostředky grafické úpravy*
- *znaky a symboly*
- *věcné a jmenné rejstříky*
- *bibliografie*
- *záhlaví*

2.8 Zásady tvorby pracovních listů

Pettyho²² zásady tvorby pracovních listů zní následovně:

- *Dejte si záležet, abyste obtížnost práce dobře odstupňovali. Žáci potřebují k procvičení složitého úkonu více než jeden příklad a také rádi postupují krok po kroku.*
- *Prvních několik otázek zvolte tak, aby byly velmi jednoduché. Dodají žákům sebedůvěru.*

²² PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování*. Vyd. 5. Přeložil Štěpán KOVAŘÍK. Praha: Portál, 2008. ISBN 978-80-7367-427-4.

- *Kde je to možné, rozčleňujte otázky na části. Při číslování úkolů dejte každé části otázky vlastní číslo. Dobře si rozmyslete, jak úkoly seřadíte.*
- *Žáci by měli dostat příležitost vyzkoušet si nové schopnosti a znalosti na jasných úkolech. Nesnažte se žáky nachytat. Složitější otázky by měly přijít na řadu, až žáci pochopí základní postupy a dobře si je procvičí. Klíčem k motivaci je úspěch.*
- *Alespoň poslední otázka by měla být otevřená, jinak se stane, že žáci, kteří bývají rychle hotovi, nebudou mít co na práci.*
- *Veźměte v úvahu osobní rozměr, souvislost se životem žáků, hádanky, problémové úlohy atd.*
- *Snažte se, aby pracovní listy byly co nejzajímavější. Pište je na stroji nebo počítači, používejte v nich schémata a fotografie, nepřehlcujte je informacemi. (Studujte pracovní listy vydávané různými nakladatelstvími a poučte se, jak jsou udělány.)*

Závěrem potom dodává: „Dejte si však pozor, abyste pracovní listy nepoužívali příliš, zejména pokud jsou pravidelnou součástí výuky i jiných učitelů působících ve stejné třídě. Nadměrné užívání těchto pomůcek vyvolává u žáků nudu. Jestliže máte stanovený postup podle učebnice či podle obsáhlého souboru pracovních listů, nepodléhejte pocitu, že nesmíte užívat žádný jiný zdroj či metodu.“

2.9 Evaluace pracovních listů

Termín evaluace označuje souhrnně teorii, metodologii a praxi veškerého hodnocení nejrůznějších vzdělávacích jevů. Patří sem pedagogicko-psychologická diagnostika, hodnocení vzdělávacích výsledků žáků, evaluace klimatu třídy a evaluace učebnic. Jedná se o velmi důležitou složku v práci učitele, ale jelikož jde o velmi široké téma, zmíním se zde jen o samotné evaluaci učebnic.

Pojem evaluace vysvětluje Průcha ve své publikaci *Pedagogický slovník*²³ následovně: „Ve vědecké terminologii má evaluace obecný význam hodnocení. V pedagogice znamená zjišťování, porovnávání a vysvětlování dat charakterizujících stav, kvalitu, fungování, efektivnost škol, částí nebo celku vzdělávacího systému. Zahrnuje hodnocení vzdělávacích procesů, hodnocení vzdělávacích projektů, hodnocení

²³ PRŮCHA, Jan, Jiří MAREŠ a Eliška WALTEROVÁ. *Pedagogický slovník*. 4. aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2003. ISBN 80-7178-772-8.

vzdělávacích výsledků, hodnocení učebnic aj. Má důležitou roli pro korekce a inovace vzdělávacího systému, pro strategie plánování jeho rozvoje, priorit aj. Je samostatnou vědní disciplínou, opírá se o rozsáhlou a propracovanou teoretickou a metodologickou základnu.“

Zdeněk Kalhous a Otto Obst se ve své Školní didaktice²⁴ věnují evaluaci v širší rovině. Uvádějí různá kritéria hodnocení a ta pak podrobně rozebírají a podle svých slov prezentují ta hlediska, která může bez větších obtíží uplatnit každý učitel a tím objektivizovat svá hodnocení.

Na prvním místě popisují formální a ekonomické kritérium, kde se jedná o schvalovací doložku MŠMT ČR, která potvrzuje, že byla učebnice recenzována odborníky a dále určuje učebnice, které jsou na základních školách poskytovány bezplatně.

Jako další kritérium uvádějí vztah učebnice ke kurikulu, zejména zmiňují vazbu na vzdělávací politiku státu a jako příklad uvádějí srovnání učebnic a prezentaci učiva v období mezi dvěma světovými válkami s obdobím po roce 1948 a se současností.

Jako další kritérium, které by měl učitel sledovat, uvádějí synchronnost a diachronnost. Synchronní učebnici charakterizují jako současnou, časově sladěnou, respektive jako součást souboru prostředků k vyučování daného předmětu. Její součástí zpravidla bývá metodický text pro učitele, videokazety či audiokazety (v dnešní době asi častěji DVD či cd s MP3 soubory), počítačový program či manuál her pro cvičení žáků. Taková učebnice zcela jistě usnadňuje přípravu učitele na hodinu, šetří čas a zkvalitňuje výuku. Diachronní učebnici potom přisuzují stabilní autorský kolektiv, který vytváří ucelenou řadu učebnic pro daný předmět a všechny ročníky.

Mezi kritérii uvádí i hodnocení formativní, jelikož učitel není pouze předkladačem informací a školní prostředí není pouze informačním centrem, ale při hodnocení výběru máme na paměti také oblast ovlivňování postojů žáků.

Další kritérium sleduje rozsah a stupeň obtížnosti textu. Rozsah sledujeme nejen podle počtu stran, ale také poměrem mezi počtem slov a neverbálními složkami učebnice jako jsou ilustrace, mapy aj. Zároveň musíme brát v úvahu rozsah učebnice v porovnání s hodinovou dotací sledovaného předmětu v daném ročníku a definovat tak

²⁴ KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. Školní didaktika. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4.

učivo základní a učivo rozšiřující, případně doplňující. Kvalitou textu pak autoři mají na mysli zejména srozumitelnost textu žákům určitého věku. Například zde citují Jana Průchu, podle kterého by délka věty v učebnicích neměla přesáhnout dvanáct slov. Upozorňují také na úskalí používání odborných výrazů a zdůrazňují potřebu orientace v textu či emocionální náboj a zajímavost samotného textu.

Strukturu textu pak uvádějí následovně:

<i>Výkladový text</i>	<i>Doplňující text</i>	<i>Vysvětlující text</i>
<i>východí</i>	<i>úvodní</i>	<i>vysvětlivky</i>
<i>objasňující</i>	<i>určený k četbě</i>	<i>text k obrázkům</i>
<i>popis pokusu</i>	<i>dokumentační materiál</i>	
<i>základní</i>		
<i>aplikační</i>		
<i>shrnující</i>		
<i>přehled učiva</i>		

Tabulka 1 Struktura textu podle Kalhouse a Obsta

Praktická část

3 Popis tvorby didaktických materiálů

Při tvorbě pracovních listů jsem vzal nejdříve v úvahu výchovně vzdělávací cíle ŠVP a tematický plán předmětu Technologie obsluhy a služeb pro třetí ročník, pro který jsou materiály určeny. Bral jsem v potaz výše uvedené didaktické zásady, které mi byly jakousi metodickou oporou a obecným rádcem, abych se vyvaroval možných chyb. Některé zásady jsem využil přímo při tvorbě samotných materiálů, jiné se snažím předávat žákům při samotné výuce.

Zásadu uvědomělosti a aktivity jakožto zásadu vycházející z motivační složky, a tudíž složky podstatné proto, abych žáky zaujal a motivoval pro dané téma, využívám nejen při úvodu do tématu, ale i jako aktivizující složku v průběhu výuky. Zároveň tuto zásadu propojuji s další zásadou týkající se komplexního rozvoje osobnosti žáka. Zde se dotýkám zejména oblasti psychomotorické a poznávací z hlediska struktury osobnosti. Snažím se ale v žácích podpořit i složku afektivní.

Zásadu vědeckosti a zásadu spojení teorie s praxí jsem bral v úvahu zejména při tvorbě učebních materiálů. Vycházel jsem z teze, že vědní (a tedy i oborová) disciplína je vždy o krok (a někdy o mnoho kroků) napřed. V tomto ohledu i širší „laická“ společnost v kruzích gurmánů a milovníků dobrého jídla a vína byla a je o několik kroků před požadavky na žáky, týkající se znalostí nových produktů v gastronomii, regionálních specialit a zejména zahraničních vín. Snažím se proto připravit žáky na vstup do prostředí, kde host ví mnohdy víc než číšník či sommelier, a do co nejvyšší možné míry tento fakt eliminovat. Uvědomuji si nelehký úkol v podobě didaktické transformace, tedy výběru důležitých poznatků z dané vědní disciplíny a jejich zpracování na učivo, tedy obsahovou stránku výuky. Pustil jsem se do této práce s pokorou s ohledem na mou nevelkou pedagogickou praxi, ale zároveň hnán touhou předat to, co se opravdu děje v oboru a je důležité a podpořené mou praxí v těch nejlepších restauracích.

V osobní rovině jsem zde měl největší problém se zásadou přiměřenosti, kdy jsem váhal, co je vhodné pro žáky rok před maturitní zkouškou a co je příliš. Nakonec mi bylo největším vodítkem porovnání požadavků, které byly kladeny na mou dceru v páté třídě ZŠ v podobě čtení ze slepých map a znalostí jednotlivých regionů ČR

včetně důležitých měst, řek, pohoří či nížin, ale i konkrétních měst či historických pamětihodností či průmyslu. Z tohoto hlediska je výuka mých – o sedm let starších – studentů velmi podobná právě výuce zeměpisu. Podstatou znalostí jednotlivých vinařských oblastí Francie je jejich umístění geografické, základní členění do jednotlivých oblastí, zapamatování si důležitých odrůd pro danou oblast a podstatných gastronomických specialit včetně specifík klasifikace dané oblasti.

Zásadu přiměřenosti jsem přesto bral v úvahu a učivo rozdělil na základní, rozšiřující a doplňující. Za základní učivo považuji a uvádím to, které shrnuji v závěru každé oblasti v podobě myšlenkové mapy. Jako doplňující je myšleno učivo v plném rozsahu vyplněného pracovního listu dané oblasti. Nadaným a aktivním žákům s dostatečnou motivací potom poskytuji přípravy pro učitele či konzultační hodiny v podobě učiva rozšiřujícího.

Zásadu emocionálnosti jsem pochopitelně nemohl vložit do mé práce, ale snažím se ji naplňovat při svých hodinách navozením pozitivní atmosféry.

Zásadu trvalosti se snažím naplňovat opakováním již naučeného učiva, shrnutím učiva na konci každé vyučovací hodiny a zdůrazněním těch nejpodstatnějších informací. Zde ale musím podotknout, že se setkávám po dvou a půl roce své pedagogické praxe s tím, že nemalé procento žáků si není ochotno pamatovat cokoliv déle než do nahlášeného testu, někdy ani do něj ne. Setkávám se s žáky, pro něž je trojka či čtyřka velmi nadšeně přijatá známka a nemají žádnou vnitřní motivaci ani hnací motor v podobě zájmu rodičů a jejich přístup dávají najevo názorem, že 90 % učiva ve škole je jim v běžném životě stejně k ničemu. Vedu s nimi rozhovory, kde se je snažím motivovat, ale je pro mne velmi těžké motivovat žáky, kteří sami nechtějí.


Zásadu soustavnosti, nebo jinak řečeno zásadu systematickosti, jsem se snažil dodržet při tvorbě pracovních listů v takové podobě, aby práce dávala smysl, měla hlavu a patu a byla pro žáky srozumitelná. Jelikož většina žáků se nevyučuje francouzskému jazyku, předkládám jim také fonetický překlad cizích názvů, v samotné práci ho ale neuvádím. Postup od jednoduššího ke složitějšímu v mé práci zřejmě nebude patrný, ten je více patrný v náhledu na celý tematický plán pro 3. ročník, kdy toto téma patří už do toho nejtěžšího, co žáky ve svém předmětu učím – žáci již ve čtvrtém ročníku v předmětu Technologie obsluhy a služeb nepokračují a zmíněné téma tedy stojí na pomyslném vrcholu jejich odborných znalostí.


V neposlední řadě musím uvést zásadu názornosti, která byla jednou z prvních, jež mne vedla k tvorbě těchto pracovních listů, neboť učebnice na toto téma neexistuje, zejména ve spojení s gastronomií jednotlivých regionů a konkrétních obrázků. Měl jsem ji na paměti i při tvorbě samotných listů, kde jsem vytvořil mapu nejpodstatnějších vinařských regionů ve Francii.


Každému regionu jsem vybral konkrétní barvu a tou pak v samotné práci nadepisuji kapitoly konkrétní oblasti, používám ji při tvorbě myšlenkové mapy, abych tím dal najevo, co k sobě patří, a podněcoval tak u žáků podprahové vnímání. Tyto barvy nejsou vybrány náhodou – oranžová barva u oblasti Alsaska by měla evokovat dominanci bílých vín v této oblasti, která jsou mnohdy sladká, žlutá barva u oblasti Champagne asi ani nepotřebuje zdůvodnění, zelená barva v oblasti Loiry představuje nejen úrodné údolí této nejdelší francouzské řeky, ale zároveň nejslavnější vína této oblasti, která jsou bílá. Červená barva v oblasti Burgundska odkazuje na zdejší slavný Pinot Noir, který proslavil zdejší oblast, a jelikož se jedná o lehčí víno, volil jsem právě tuto barvu. Oproti tomu cuvée odrůd Cabernet Sauvignon, Merlot a Cabernet Franc dává velmi plná vína a jejich barva je také velmi intenzivní, proto jsem volil pro oblast Bordeaux barvu tmavě fialovou. O něco světlejší odstín této barvy jsem použil pro oblast Rhône, kterou proslavila ohnivá červená vína a zejména zdejší Châteauneuf du Pape. Provensálsko nemohlo dostat jinou barvu než růžovou s ohledem na produkci růžových vín této oblasti. Oblasti Korsiky, Languedoc-Roussillonu a Jihozápadu jakožto méně známé si už vysloužily barvy zbývající.

Zároveň jednotlivé kapitoly doprovází piktogramy, které jim k tomu mohou napomoci. Dále se snažím ještě zapůsobit barvou v oblasti typických odrůd pro konkrétní oblasti, kdy zelená představuje bílé moštové odrůdy a červená modré moštové odrůdy.

Použité piktogramy a jejich význam:

Poloha: tento symbol byl vybrán z důvodu jeho četného využití se stejným významem v mnoha aplikacích. 

Podnebí a půda: o volbě piktogramu v tomto případě nebylo pochyb. 

Historie: tato oblast lidského vědění je neustále zkoumána, a proto jsem vybral piktogram v podobě lupy. 

Klasifikace: zde jsem vycházel z předpokladu, že klasifikace vychází z utřídění si určitého materiálu, a proto jsem zvolil obrázek v podobě trychtýře.



Oblasti: nebo také apelace si logicky vyžádaly piktoqram v podobě směrovky.



Odrůdy: jelikož mi textový editor nenabídl možnost použití hroznu, další volbou tak byl piktoqram v podobě skleničky vína.

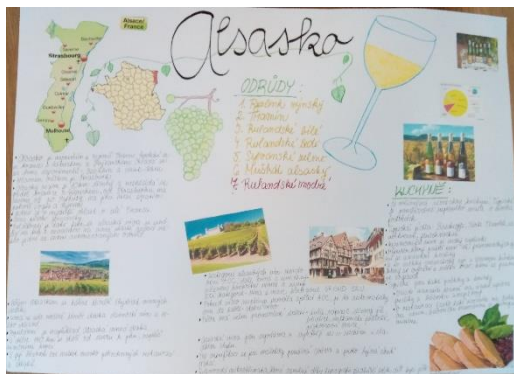


Gastronomie: zde byla volba jasná.



3.1 Popis jednotlivých částí vytvořených dokumentů

První část mé praktické práce je tedy přípravou pro učitele neboli učebními podklady, které obvykle dvojnásobně přesahují svou rozsáhlostí a komplexností rozsah pracovních listů pro žáky. Tyto podklady mám v několika vyhotoveních v tištěné podobě a dávám je k dispozici po dobu výuky velmi nadaným žákům či žákům se zvýšeným zájmem o dané téma jako doplňující učivo. Tyto podklady půjčuji žákům také při společné práci, kdy žáci ve skupinách po třech až čtyřech vytvářejí projekt na téma vybrané vinařské oblasti. Žáci si ovšem musí sami přinést také své vlastní podklady v podobě informačních pramenů, odborné literatury či vytištěných obrázků. Výsledky těchto projektů vypadají následovně: (foto z vlastních zdrojů – neuvádím je proto v seznamu obrázků, jde o práci mých žáků)



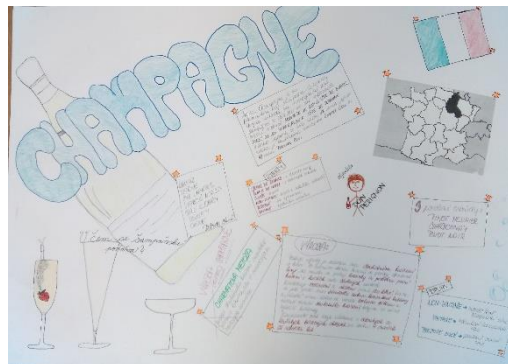
Obrázek 3 práce mých žáků



Obrázek 4 práce mých žáků



Obrázek 5 práce mých žáků



Obrázek 6 práce mých žáků

Druhá část mé praktické práce je opět materiálem pro učitele a jde vlastně o klíč k samotným pracovním listům. Modrou kurzívou je naznačeno, co by si žáci mohli doplnit (v mém případě se vyhýbám ve většině případů diktování učiva, ale každá oblast a práce s pracovními listy je doplněna promítanou prezentací dané vinařské oblasti), ale pouze ta tučně zvýrazněná kurzíva vyznačuje učivo základní. Ostatní text je tak učivem rozšiřujícím.

Třetí část mé praktické práce jsou samotné pracovní listy, které dávám žákům zatím v tištěné podobě, ale v budoucnosti jsem ochoten je s nimi sdílet elektronicky. Tady vše záleží na ochraně autorských práv, které ještě nemám ošetřené z důvodů mé nezkušenosti v této oblasti.

Poslední, tedy čtvrtou část mé praktické práce, představuje prezentace v PowerPointu, kterou mám připravenou pro žáky a s její pomocí vykládám samotné učivo.

3.2 Způsob práce s jednotlivými dokumenty

Jak už bylo zmíněno, jedná se o práci se čtyřmi dokumenty, které kombinuji navzájem. Jedná se o pracovní sešit, klíč k pracovnímu sešitu, přípravu pro učitele a prezentaci v PowerPointu. K tomu ještě přidávám samostatný úkol pro žáky a skupinový projekt.

Jako první, asi měsíc před probíranou látkou, zadávám žákům samostatný úkol v podobě powerpointové prezentace (o pěti stranách + použité zdroje) na drobné dílčí části francouzských oblastí (např. jen na Châteauneuf du Pape, Chablis, Medoc či Sancerre). Žáci pak své úkoly prezentují před třídou v hodině, které se týká zadaného tématu.

Všichni žáci mají k dispozici pracovní sešit a s ním pracují ve dvou rovinách. V rámci výkladu a názornosti používám zmíněnou prezentaci v PowerPointu, která je pro přehlednost ve stejném stylu, barvách a s piktogramy, které mají žáci ve svých pracovních listech. Část hodiny tak probíhá tak, že při mém výkladu si žáci zapisují poznatky do svých pracovních sešitů. Vždy stanovím učivo základní, rozšiřující a doplňující.

K dispozici mám v učebně také přípravu pro učitele v několika kopiích a někdy ji využívám pro skupinovou práci. Žáci utvoří skupiny po 3 až 4 a mají za úkol se

zmíněnou předlohou pracovat jako s učebnicí, vyhledat pro své spolužáky nějakou zajímavost, která není v jejich pracovních sešitech a poté to sdělí svým spolužákům. Tato práce může mít samozřejmě spoustu obměn.

4 Evaluace pracovního sešitu

Evaluaci pracovního sešitu provedu ve dvou rovinách, a to jednak porovnáním výsledků žáků z předchozích dvou let s výsledky žáků letošních, a jednak provedu mezi žáky empirický výzkum za pomoci dotazníkového šetření na preferovaný styl učení a také na konkrétní pracovní sešit.

Jelikož vyučuji na této škole teprve třetím rokem, tedy stejně dlouhou dobu, jakou trvá moje pedagogická praxe, snažím se o autoevaluaci téměř neustále, abych se mohl zlepšovat a používat co nejširší možné metody a formy učení. V tom mi, jak už jsem se jednou zmínil, velmi pomáhá publikace *Moderní vyučování* od Geoffrey Pettyho. Právě proto, že je má pedagogická praxe velmi krátká, můj styl a přípravy na jednotlivé hodiny se rok od roku mění a prochází evolucí, která vyvrcholila přípravou pracovního sešitu.

V evaluaci tabulky je tak třeba brát v úvahu, že první rok má výuka tohoto tématu probíhala formou výkladu za podpory powerpointové prezentace, která měla napomáhat názornosti v podobě map, obrázků, grafů či různě barevného znázornění a také podporovat emocionální učení žáků.

V druhém roce jsem snížil náročnost požadované látky na základě výsledků žáků a v mnoha publikacích zmíněné teze, že začínající učitel je přísnější, než jeho zkušenější kolegové. Zároveň jsem výuku žáků obohatil o společnou práci v podobě projektového vyučování v podobě společné práce na jednotlivých vinařských oblastech, kde jsem žákům propůjčil vlastní materiál včetně encyklopedií vín od různých autorů. Žáci si ovšem také sami museli najít podklady k samotné práci včetně obrazového materiálu. Mou snahou bylo naučit je čerpat z různých zdrojů, ověřovat si informace a zároveň dokázat si je utřídit a vybrat ty nejpodstatnější. To jsem se snažil podpořit také tvorbou myšlenkových map, o kterých většina studentů neměla ani ponětí.

Třetí, tedy letošní rok, prodělal evoluční skok, kdy jsem pro žáky připravil pracovní sešit, zatím jen na téma „Francouzské vinařské oblasti“. Pracovní sešit má za úkol zdůraznit názornost (kdy žákům zůstanou k dispozici mapy i obrázky a grafy) a zároveň ušetřit čas na procvičování učiva, diskuzi o něm, možnosti hlouběji pracovat na projektové výuce. V první řadě si však klade za cíl žákům zjednodušit učení, učinit je zajímavějším, pestřejším a uchopitelnějším.

4.1 Charakteristika tříd použitých pro evaluaci

Výuka předmětu TOS probíhá v dělených skupinách, tzn. ve skupinách po maximálně patnácti žácích. Výjimku tvoří třídy, které se z důvodu propadlých či přestoupivších žáků dostanou pod 21 žáků, kdy už se výuka nedělí.

4.1.1 Školní rok 2015/2016

Časová dotace předmětu TOS byla v tomto školním roce tři hodiny týdně.

3.C byla převážně dívčí třída. Jednalo se o první rok mého působení na této škole, proto jsem žáky neznal z nižších ročníků. Třída byla velmi aktivní, pracovalo se mi s nimi velmi dobře. Jelikož třída byla semknutá v pozitivním směru a tvořila sehraný kolektiv, také atmosféra v hodinách byla velmi přátelská. Nemusel jsem řešit žádné závažnější kázeňské problémy.

3.D byla velmi malou skupinou. Jednalo se o první rok mého působení na této škole, proto jsem žáky neznal z nižších ročníků. Dvě žákyně byly vynikající a výrazně převyšovaly zbytek třídy, který nebyl tak dobrým kolektivem, ale chovali se k sobě i ke mně korektně. Až na dvě zmiňované žákyně byla třída velmi pasivní a bylo velmi složité je zapojit do jakékoliv aktivity.

3.E byla na škole vyhlášena jako nejlepší třída daného ročníku a byla převážně dívčí – v celé třídě byli pouze 3 chlapci. Jednalo se o první rok mého působení na této škole, proto jsem žáky neznal z nižších ročníků. Díky složení třídy byla rozdělena do několika skupin, ale také jejich chování bylo korektní. S touto skupinou se mi pracovalo velmi dobře, atmosféra v hodinách byla pozitivní.

Třída	Počet žáků	Dívky	Chlapci	Hodnocení 1	Hodnocení 2	Hodnocení 3	Hodnocení 4	Hodnocení 5
3.C	13	9	4	2	3	2	4	2
3.D	12	8	4	2	2	3	3	2
3.E	15	13	2	4	6	3	1	1
CELKEM	40	30 (75%)	10 (10%)	8 (20%)	11 (27,5%)	8 (20%)	8 (20%)	5 (12,5%)

Tabulka 2 Školní rok 2015/2016

4.1.2 Školní rok 2016/2017

Časová dotace předmětu TOS byla v tomto školním roce tři hodiny týdně.

3.C byla čistě dívčí třída, kterou jsem dostal až ve třetím ročníku po kolegyni, která odešla do důchodu, tudíž jsem ji neznal. Díky složení byla tato skupina rozdělená do několika skupin a nechovali se k sobě moc pěkně. Jako celek se shodli v jediné věci a tou bylo nekorektní chování v hodinách i vůči mně. Atmosféra v hodinách byla rušivá, hlučná, negativní. Některé hodiny proběhly v pořádku, většinou ale žáci nechtěli vůbec pracovat.

3.D byla třída, kterou jsem znal již z předchozího roku. Byla v ní jedna velmi nadaná a pečlivá žákyně, další dvě snaživé, zodpovědné a chytré žákyně, ale zbytek třídy byl velmi líný. Tato třída se pravidelně umisťovala na čele žebříčku v počtu zameškaných hodin, a to se na znalostech a vědomostech výrazně podepsalo. Navíc byla tato třída v hodinách až na výjimky pasivní a bylo těžké si je získat.

Třída	Počet žáků	Dívky	Chlapci	Hodnocení 1	Hodnocení 2	Hodnocení 3	Hodnocení 4	Hodnocení 5
3.C	12	12	0	0	1	4	3	4
3.D	14	10	4	2	2	2	1	7
CELKEM	26	22 (84,6%)	4 (15,4%)	2 (7,7%)	3 (11,5%)	6 (23,1%)	4 (15,4%)	11 (42,3%)

Tabulka 3 Školní rok 2016/2017

4.1.3 Školní rok 2015/2016 a 2016/2017

2015/2016 2016/2017	Počet žáků	Dívky	Chlapci	Hodnocení 1	Hodnocení 2	Hodnocení 3	Hodnocení 4	Hodnocení 5
CELKEM	66	52 (78,8%)	14 (21,2%)	10 (15,2)	14 (21,2%)	14 (21,2%)	12 (18,2%)	16 (24,2%)

Tabulka 4 Školní roky 2015/2016 a 2016/2017

4.1.4 Školní rok 2017/2018

Časová dotace předmětu TOS se v tomto roce snížila na dvě hodiny týdně. Všechny třídy, které zde uvádím, vedu již od prvního ročníku a jsou mi tak v určitém ohledu velmi blízké. Přesto na ně nahlížím jako na své první prváky a moc rád vzpomínám na své první třetáky ze školního roku 2015/2016.

3.A je má první třída, v které výrazně převažují chlapci nad dívkami. Původně tato skupina čítala 14 žáků, ale dva z nich přestoupili v průběhu druhého ročníku na jinou školu a jedna žákyně na konci druhého ročníku propadla a druhý ročník opakuje. Třída má velké kázeňské problémy, v mých hodinách se to ale neprojevuje a pracuje se mi s nimi dobře. Přesto bych třídu označil jako průměrnou.

3.B je třída, z které několik žáků propadlo a někteří odešli na jiné školy a je to tak má první třída, která se na můj předmět od letošního roku nedělí. Měl jsem z toho trochu strach, ale díky přízni rozvrhu je mám hned v pondělí druhou a třetí vyučovací hodinu a výuka tak probíhá v pořádku. Mezi žáky jsou ovšem obrovské rozdíly. Jsou zde žáci nadaní, žáci snaživí, převažují žáci průměrní a mám tu i žáky vyloženě slabé.

3.C je asi má nejšikovnější třída z tohoto ročníku. Je to zcela jistě hlavně proto, že mají zájem o obor a ve druhém ročníku byli žáci této třídy nejčastějšími účastníky galavečeří a rautů, které pořádají spřátelené cateringové firmy a my jim tam personálně vypomáháme. Tvoří velmi přátelský kolektiv a celá třída je zatím kompletní, tedy bez jediného přestupu či propadlého žáka. Pochvalují si je také učitelé jiných předmětů. I zde jsou žáci velkých rozdílů, ale klima ve třídě pomáhá těm slabším žákům v porovnání s jinými třídami.

3.D je další třída, která bojuje jak s velkou absencí, tak s kázeňskými problémy. Převažují zde opět dívky. V prvním ročníku se jednalo o mou nejoblíbenější a nejšikovnější třídu, která se ovšem v druhém ročníku přestala snažit a z rozhovorů s mými kolegy právě mou skupinu označovali jako u slabší. Vše vyvrcholilo letos, kdy do této skupiny propadli dva žáci a klima třídy se tím velmi zhoršilo. Je to dáno i učebnou, v které letos výuka této třídy probíhá. Žáci zde mohou sedět pouze u jednoho stolu ve tvaru I, takže je velmi těžké udržet kázeň. I když většinu výuky stojím či chodím po třídě, často zde mám půlku třídy zády, což považuji za nevhodné.

Třída	Počet žáků	Dívky	Chlapci	Hodnocení 1	Hodnocení 2	Hodnocení 3	Hodnocení 4	Hodnocení 5
3.A	11	4	7	4	4	2	1	0
3.B	19	9	10	5	7	3	2	2
3.C	14	8	6	3	3	4	4	0
3.D	14	10	4	0	3	4	5	2
CELKEM	58	31 (53,4%)	27 (46,6%)	12 (20,7%)	17 (29,3%)	13 (22,4%)	12 (20,7%)	4 (6,9%)

Tabulka 5 Školní rok 2017/2018

4.2 Test použitý pro evaluaci

Testy na téma Francouzské vinařské oblasti připravuji pro žáky, s ohledem na obtížnost, vždy jen ze dvou probíraných oblastí. Otázek je vždy 15 a jsou téměř výhradně tvořeny ze shrnutí v myšlenkových mapách na konci každé oblasti.

1. V které části Francie najdeme Burgundsko?
2. Vyjmenuj apelace z vinařské oblasti Burgundsko.
3. Jaké moštové odrůdy jsou povolené v oblasti Burgundsko?
4. Popiš hierarchii klasifikace vín v Burgundsku.
5. Jak se dělí vína dle kvality v apelaci Chablis?
6. Která apelace má nejvíc vinic s označením Grand Cru?
7. Kdy se smí nabízet k prodeji Beaujolais Nouveau?
8. Jaké znáš gastronomické speciality z oblasti Burgundsko?
9. Popiš postup výroby champagne.
10. Jaké moštové odrůdy jsou povoleny pro výrobu champagne?
11. Jaké znáš druhy champagne?
12. Co je to Kir Royal a z čeho se skládá?
13. Jaké znáš šampaňské domy?
14. Z jaké odrůdy se smí vyrábět champagne pod označením Blanc de Noirs?
15. Jaké znáš gastronomické speciality z oblasti Champagne?

Klasifikaci provádím následovně. Každá otázka je ohodnocena jedním bodem. Je-li otázka zodpovězena částečně, beru to v potaz při celkovém hodnocení. Kontrolu velmi často provádíme s žáky přímo v hodině po testu, kdy si žáci vymění testy mezi sebou a potom si formou shrnutí učiva testy opravíme. Znamky ovšem zapisuji sám po kontrole. Znamkuji následovně:

1	13-15 bodů
2	10-12 bodů
3	7-9 bodů
4	4-6 bodů
5	0-3 body

Tabulka 6 Klasifikace testu

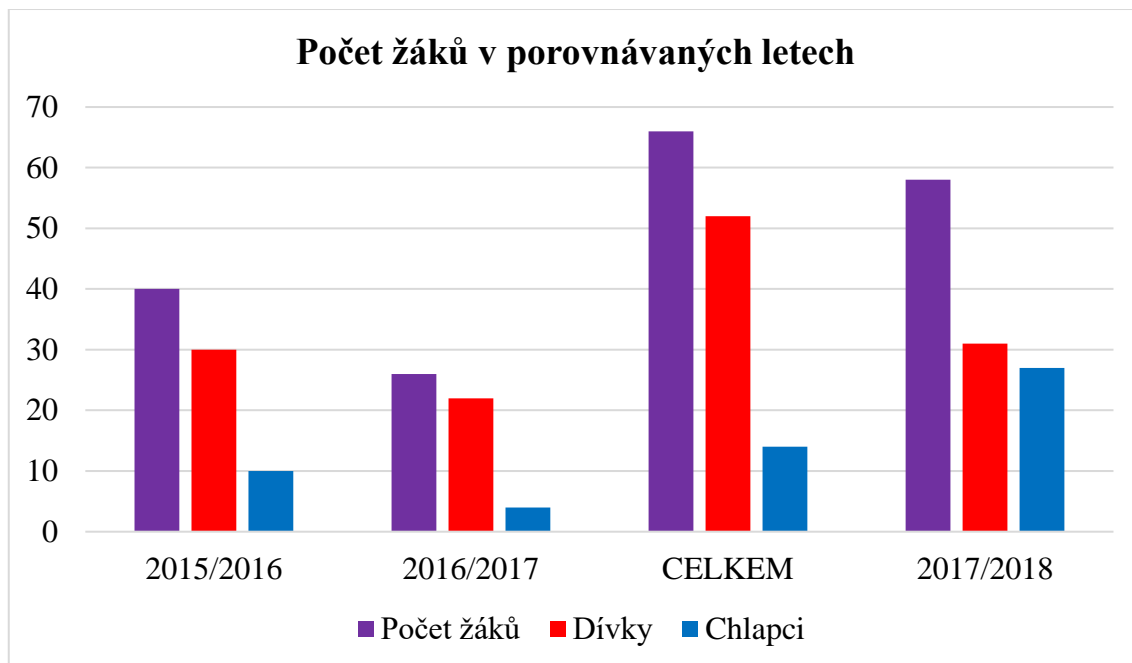
4.3 Porovnání dosažených výsledků

Údaje, které jsem použil k evaluaci, jsem sbíral tři roky. Jedná se o výsledky žáků třetích ročníků zjišťovaných za pomoci předloženého testu. Jak už jsem uvedl výše, v školním roce 2015/2016 a ve školním roce 2016/2017 byla časová dotace odborného předmětu TOS tři hodiny týdně. Ve školním roce 2017/2018 se časová dotace snížila na dvě hodiny týdně, což mne vedlo k úpravě celé přípravy. Cílem bylo, aby i za předpokladu, že v každé skupině třetího ročníku přijdu odhadem o 30 až 40 hodin za rok, zvládneme s žáky stejný objem látky. To si ale žádalo inovaci výuky, kterou jsem například obohatil zde prezentovanými pracovními listy na téma Francouzské vinařské oblasti.

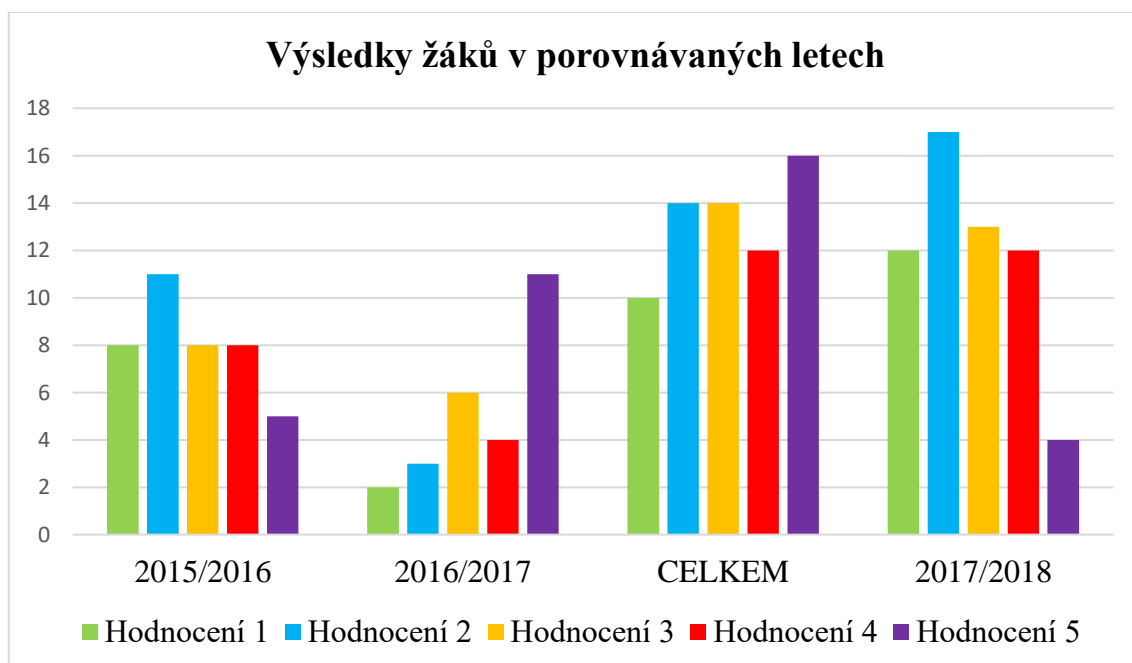
Budu se snažit o co nejpřesnější zhodnocení, ale je třeba zmínit, že jelikož jde o první rok výuky v časové dotaci 2 hodiny týdně, půjde o evaluaci průběžnou. Finální vyhodnocení a zpracování jeho výsledků do příprav na školní rok 2018/2019 provedu až po skončení aktuálního školního roku. Byl jsem také nucen mírně upravit tematický plán, kdy jsem zařadil výuku francouzských vinařských oblastí dříve tak, abych stihl včas výsledky vyhodnotit, včetně anonymního dotazníku rozeslaného žákům. Neporušil jsem však návaznost tématu na předchozí učivo, pouze jsem přesunul praktickou část výuky, která nemá vliv na pochopení látky. Jednalo se konkrétně o techniku otvírání vína, jeho servis či dekantaci.

Jak vyplývá z uvedených tabulek, ve školním roce 2015/2016 jsem měl k dispozici tři skupiny třetích ročníků, ve školním roce 2016/2017 dvě skupiny třetích

ročníků a ve školním roce 2017/2018, se kterým budu předchozí ročníky konfrontovat, mám k dispozici čtyři skupiny třetích ročníků. Pro lepší orientaci zde uvádím tabulku shrnující výsledky jednotlivých ročníků uvedených celkem, tedy bez ohledu na rozdílné charakteristiky jednotlivých skupin, které jsem uvedl již výše.



Tabulka 7 Počet žáků v porovnávaných letech



Tabulka 8 Výsledky žáků v porovnávaných letech

Prvotní porovnání ročníků 2015/2016 a 2016/2017 ukazuje, že i mezi žáky vyučovanými stejnými metodami mohou být propastné rozdíly. Tabulka nám ukazuje, že ve školním roce 2015/2016 dosáhlo hodnocení 1 a 2 dohromady 47,5 % žáků, hodnocení 3 20 % žáků (dohromady tak uspokojivého až výborného výsledku dosáhlo 67,5 % žáků) a hodnocení 4 a 5, tedy neuspokojivého výsledku, dosáhlo celkem 32,5 % žáků. Se stejnou vyučovací metodou žáci dosáhli ve školním roce 2016/2017 mnohem horších výsledků. Hodnocení 1 a 2 dosáhlo 23,1 % žáků, hodnocení 3 11,5 % žáků (dohromady tak uspokojivého až výborného hodnocení dosáhlo pouze 34,6 % žáků) a hodnocení 4 a 5, tedy neuspokojivého výsledku, dosáhlo celkem neuvěřitelných 65,5 % žáků. Je tak vidět naprosto diametrální rozdíl, pro které jsem se snažil najít vysvětlení v jednotlivých charakteristikách tříd uváděných výše. Jiné vysvětlení jsem nenašel, byť mne výsledky mých žáků velmi trápily.

Pro evaluaci pracovních listů však použiji celkový součet těchto ročníků. Výsledky, z nichž budu vycházet, tedy vypadají následovně. Jedná se o 66 žáků, z nichž hodnocení 1 a 2 dosáhlo dohromady 36,4 % žáků, hodnocení 3 21,2 % žáků (dohromady tak uspokojivého až výborného výsledku dosáhlo 57,6 % žáků) a hodnocení 4 a 5, tedy neuspokojivého výsledku, dosáhlo celkem 42,4 % žáků.

Letošní žáci dosáhli za pomoci pracovního sešitu následujících výsledků. Hodnocení 1 a 2 dosáhlo 50 % žáků, hodnocení 3 22,4 % žáků (dohromady tak uspokojivého až výborného hodnocení dosáhlo 72,4 % žáků) a hodnocení 4 a 5, tedy neuspokojivého výsledku, dosáhlo celkem 27,6 % žáků.

V porovnání s předchozími roky tedy vyplývá, že žáci dosáhli prokazatelně lepších výsledků. 1 a 2 dosáhlo 50 % žáků oproti předchozím 36,4 %, nárůst je tak o 13,6 %. Hodnocení 3 dosáhlo 22,4 % žáků oproti předchozím 21,2 %, tedy i zde sledujeme nepatrný nárůst. Za velmi pozitivní považuji ovšem porovnání poslední skupiny, kdy letos dosáhlo na hodnocení 4 a 5 27,6 % žáků oproti předcházejícím 42,4 %. Zde tedy sledujeme pokles o 14,8 % žáků. Lze tak říci, že pracovní sešit žákům pomohl ve výuce a přinesl výrazné zlepšení výsledků.

4.4 Analýza výsledků dotazníkového šetření

Dotazníkové šetření jsem provedl za pomoci elektronického formuláře, který jsem si vytvořil na stránkách survio.com. Otázky a souhrn odpovědí uvádím v přílohách. Na tomto místě pouze zhodnotím dosažené výsledky.

Nechtěl jsem své žáky do ničeho nutit, proto jsem zvolil metodu anonymního formuláře, který jsem vytvořil a všem svým žákům rozeslal na jejich emailové adresy. Přestože jsem jim to nedal za úkol povinný, ale pouze je o vyplnění, byť několikrát, slušně požádal, nakonec formulář opravdu vyplnilo jen 33 žáků z 58 oslovených, tedy necelých 57 %. Jednu odpověď jsem z hodnocení vyřadil, šlo o můj pokus, jak dotazník funguje. Zde je také potřeba podotknout, že ne všichni žáci si samotný pracovní sešit vytiskli. Asi 20 % žáků se spokojilo s klasickými výpisky a s pracovním sešitem pracovali pouze v elektronické podobě, případně vůbec.

Na otázku, zda byl pracovní sešit pro žáky přínosný, plných 100 % odpovědělo ano, ať už určitě ano či spíše ano. Všichni žáci potom pokládají pracovní sešit za přehledný (75 % určitě ano, 25 % spíše ano). Na otázku, zda byl čas na vyplnění pracovního sešitu za podpory PowerPointové prezentace dostatečný opět 100 % odpovědělo ano (46,9 % určitě ano, 53,1 % spíše ano). Všem žákům také vyhovovala obrazová část. Z 33 odpovědí na otázku, zda by pracovní sešit uvítali i v jiných tématech odborného předmětu TOS, pouze 1 odpověděl, že ne. Naopak 22 žáků by to uvítalo určitě a 9 žáků spíše ano. Všechny 33 žáků odpovědělo kladně na otázku, zda se jim s pracovním sešitem pracovalo lépe než s učebnicí. Pro 96,9 % žáků byl zápis a práce s pracovním sešitem přijatelnější než klasické zápisky do sešitu. Za velmi důležité zhodnocení považují, že všichni žáci zhodnotili shrnutí látky do podoby myšlenkové mapy, kterou jsem jim připravil. Pro mnohé z nich byl pojem myšlenková mapa neznámým pojmem, což mne dost překvapilo. Doprovodný text, který měl učivo spojit, dát mu určitý celek a představoval vlastně učivo rozšiřující, hodnotili všichni žáci jako vhodné či zajímavé. Z hlediska grafického zpracování pracovního sešitu, jeho organizace či zvoleného písma a barevného rozlišení 40,6 % žáků bylo spokojeno určitě, 53,1 % žáků bylo spíše spokojeno a 6,3 % žáků bylo spíše nespokojeno.

Na otevřenou otázku, co by žáci udělali či upravili zcela jinak se 22 žáků vyjádřilo ve smyslu, že by neměnili nic, nebo že se jim pracovní sešit dokonce líbí. Jeden žák by pracovní sešit vydal, další ho považuje za dobrou pracovní pomůcku, kterou by rád využíval i v jiných předmětech. Drobné výhrady byly k použití žluté barvy či ohraničení obrázků.

Otázka, jak by žáci ohodnotili přínos pracovního sešitu pro pochopení látky a snadnější zapamatování probírané látky byla ohodnocena na žebříčku od 0 do 10 hvězdiček solidním výsledkem 8,4.

Další otevřená otázka se týkala nejen pracovního sešitu, ale celého předmětu a zněla „Jak by bylo možné předmět vylepšit?“. Zde žáci žádali větší počet exkurzí, degustací či podpory výuky za pomoci odborného videa či filmu. S tím osobně moc udělat nemohu, ale za podstatnou zpětnou vazbu považuji připomínku počkat s výkladem, než si žáci dopíšou látku. Naopak připomínka o opakování látky na konci hodiny mne překvapila, protože právě na to kladu důraz za pomoci shrnutí do myšlenkových map. Zde také zdůrazňuji, co je důležité a jakou látku naopak po žácích nebudu vyžadovat.

18 žáků by si vybralo jiný předmět se stejným učitelem vedený stejnými vyučovacími metodami, 9 žáků odpovědělo neví a 5 žáků odpovědělo ne. 93,8 % žáků by předmět ostatním žákům doporučilo.

Závěr

Po analýze výsledků jsem dospěl k názoru, že čas strávený přípravou těchto pracovních listů nebyl ztracený. Nejen že ho žáci hodnotili veskrze kladně, ale také se to potvrdilo v porovnání výsledků s předchozími lety, kdy jsem tento materiál ještě nemohl dát žákům k dispozici. Sám také vnímám, že se mi toto poměrně náročné učivo za podpory pracovního sešitu vyučuje lépe. Přesto jsem narazil i na několik nedostatků, které budu muset pro příští rok napravit. Jednak musím učivo ještě trochu zúžit s ohledem na možnosti žáků. Dále bych chtěl ještě na závěru každé oblasti zapracovat asi sedm až deset otázek ke shrnutí, které by si žáci sami vypracovali. Absenci těchto otázek zpětně považuji za velkou chybu.

Přesto se domnívám, že jsem splnil nejen cíle, které jsem si zadal na začátku psaní mé bakalářské práce, ale také ty, a to považuji za mnohem důležitější, které byly namířeny na pomoc žákům s tímto náročným učivem a jejich podporou pomocí pracovního sešitu.

Seznam použité literatury a dalších zdrojů

Bílá vína Evropy. V Praze: Ikar, 2006. ISBN 80-249-0815-8.

ČADÍLEK, Miroslav a Aleš LOVEČEK, 2003. *Didaktika odborných předmětů*. Brno: Akademické nakladatelství CERM.

Červená vína Evropy. V Praze: Ikar, 2007. ISBN 978-80-249-0890-8.

DOMINÉ, André, ed. *Culinaria Francie*. Praha: Slovart, c2008. ISBN 978-80-7391-108-9.

DOMINÉ, André a Eckhard SUPP. *Víno*. Praha: Slovart, 2005. ISBN 80-7209-347-9.

DRAHOVZAL, Jan, Rudolf KOHOUTEK a Oldřich KILIÁN. *Didaktika odborných předmětů*. Brno: Paido, 1997. ISBN 80-85931-35-4.

GASNIER, Vincent. *Jak vybírat víno: [jak na to, aby vám víno lépe chutnalo]*. V Praze: Knižní klub, 2007. ISBN 978-80-242-1974-5.

CHILD, Julia, Louise BERTHOLLE a Simone BECK. *Umění francouzské kuchyně: světoznámá bible kulinářského umění, základní příručka všech milovníků francouzské kuchyně*. Přeložil Jan KOZÁK, přeložil Jan SLÁDEK. V Brně: Jota, 2014-. ISBN 978-80-7462-441-4.

JOHNSON, Hugh a Jancis ROBINSON. *Světový atlas vína*. Přeložil Eva CÍSLEROVÁ. Praha: Knižní klub, 2009. ISBN 978-80-242-2421-3.

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

MAŇÁK, Josef a Petr KNECHT, ed. *Hodnocení učebnic*. Brno: Paido, 2007. Pedagogický výzkum v teorii a praxi. ISBN 978-80-7315-148-5.

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

NORMAN, Jill. *Vaří šéfkuchaři: postupy krok za krokem a osvědčené recepty nejlepších světových šéfkuchařů pro každého, kdo rád vaří*. V Praze: Ikar, 2006. ISBN 80-249-0682-1.

PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování*. 6., rozš. a přeprac. vyd. Přeložil Jiří FOLTÝN. Praha: Portál, 2013. ISBN 978-80-262-0367-4.

- PRIEWE, Jens. *Víno: praktická škola*. Praha: Knižní klub, 2001. ISBN 80-242-0695-1.
- PRŮCHA, Jan, Jiří MAREŠ a Eliška WALTEROVÁ. *Pedagogický slovník*. 4. aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2003. ISBN 80-7178-772-8.
- RAMBOUSEK, Vladimír. *Materiální didaktické prostředky*. V Praze: Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, 2014. ISBN 978-80-7290-664-2.
- SELDON, Philip. *Vína: jedna z nejlepších knih napsaných o víně*. Hodkovičky: Pragma, 2004. ISBN 80-7205-815-0.
- STEVENSON, Tom. *Světová encyklopedie vín: unikátní průvodce víny celého světa*. Bratislava: Gemini, 1993. ISBN 80-7161-005-4.
- SÝKORA, Miloslav. *Učebnice: její úloha v práci učitele a ve studijní činnosti žáků a studentů*. Praha: EM-Effect, 1996. ISBN 80-900566-1-x.
- TEUBNER, Christian, Katrin WITTMANN a Alexandra CAPPEL. *Food: všechno ze světa potravin: bible šéfkuchaře*. Praha: Svojtka & Co, 2006. ISBN 9788073525927.
- VACCARINI, Giuseppe. *Manuál someliéra: jak poznat, ocenit a ohodnotit víno a jak vést vinný sklep*. Praha: Sun, 2008. ISBN 978-80-7371-232-7.

Internetové zdroje

- Global-wines.cz* [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://www.global-wines.cz/oblast-bourgogne#podrobne-informace>
- Www.gustibus.cz* [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://www.gustibus.cz/burgundsko-gastronomie.html>
- Www.bourgogne-wines.com* [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <https://www.bourgogne-wines.com/our-wines-our-terroir/our-winegrowing-area/a-winegrowing-region-of-many-different-facets-and-the-birthplace-of-some-inimitable-wines,2468,9264.html?>
- Www.burgundy-report.com* [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <https://www.burgundy-report.com/discover-burgundy/>
- Winefolly.com* [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://winefolly.com/review/guide-to-burgundy-wine-with-maps/>
- Www.terroir-francie.cz* [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://www.terroir-francie.cz/Burgundsko.html>

Seznam příloh

1. Návrh podkladů pro učitele
2. Návrh pracovních listů pro oblast Burgundsko
3. Návrh podkladů k pracovním listům (klíč)
4. Návrh PowerPointové prezentace k vybrané látce
5. Fonetický překlad k didaktickým materiálům
6. Seznam tabulek
7. Seznam obrázků
8. Dotazníkové šetření
9. Vyplněné dotazníkové šetření

Příloha č. 1 Návrh podkladů pro učitele

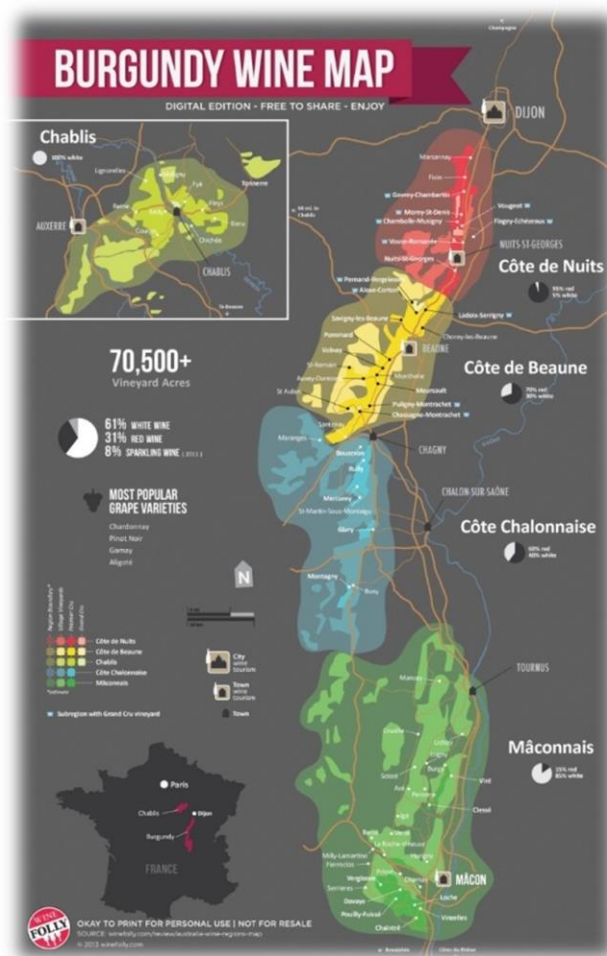
Burgundsko

Ve francouzské kuchyni je hořčice nezanedbatelnou součástí salátových zálivek. Lidová moudrost praví: salát bez hořčice je jako krásná, ale hloupá žena.

Burgundští vinaři jsou známí svým "joie de vivre" (radostí ze života) – neboli smyslem pro radost, veselí a pohostinnost, s jakou vítají návštěvníky ve své vinařské oblasti, zejména během četných eno-gastronomických slavností, které se zde odehrávají po celý rok.

Poloha

Nachází se ve středo-východní Francii a zabírá plochu přes 200 km dlouhou (z Lyonu do Dijonu). Slavná vinařská oblast Francie, která tradičně soupeří s Bordeaux o titul nejprestižnější oblasti světa. Burgundsko je oblastí menších pěstitelů vyrábějících malá množství často mimořádných vín. Jestliže v přímořském Bordeaux je králem Cabernet Sauvignon, tak v kopcovité severnější Bourgogne kraluje odrůda Pinot Noir, která je schopna dle řady odborníků poskytnout nepřekonatelná komplexní sametová vína. Bílou hvězdou je pak odrůda Chardonnay, která je v Bourgogne základem pro pravděpodobně nejdokonalejší bílá vína. Chardonnay z Burgundska se stalo ukázkou možností a dokonalosti, které lze u vín z této odrůdy dosáhnout. I proto se styl vín z Chablis, Mersault či Montrachet snaží každoročně kopírovat tisíce vinařů z celého světa.



Obrázek 7 mapa Burgundska Wine Folly

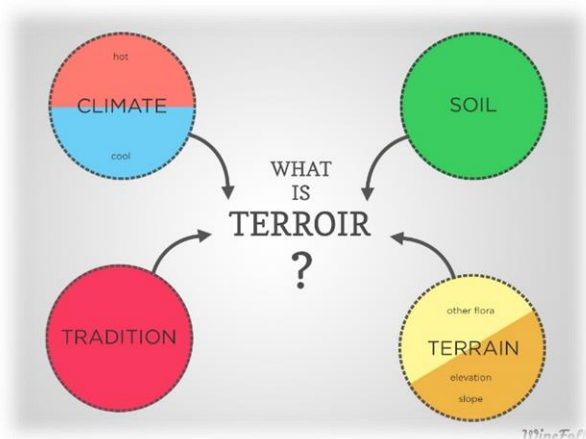
Podnebí a půda

Burgundsko je oblast (terroir), která je ovlivněna několika faktory. První důležitý faktor je půda. Pro všechny terroiry v Burgundsku má zásadní význam vápenito-jílovitá půda, zejména to, jak na sebe působí odvodňování ve vápencovitých a zadržování vody v jílovitých částech. Nejlepší půdy fungují tak, že jíly zadržují vodu v době sucha a kamenité půdy ji propouštějí, když je vody nadbytek. I proto se od sebe tak výrazně liší jednotlivé parcely ležící těsně vedle sebe.

Dalším důležitým faktorem je počasí. Region má kontinentální klima, drsné zimy a teplá léta dávají nezaměnitelný charakter odrudám vinné révy, které se v Burgundsku pěstují.

Přestože jsou určité villages (vesnice) od sebe vzdáleny jen několik kilometrů a vína jsou vyrobena ze stejné odrůdy, tak se často od sebe podstatně a výrazně liší. Proto jsou burgundská vína vyhledávána opravdovými a náročnými milovníky a znalci vína, kteří je považují za nejlepší na světě.

Produkce v Burgundsku, zvláště pak ve vyšších kvalitativních kategoriích, v posledních ročnících neustále klesá. A poptávka po burgundském víně spíše roste. Výsledkem je tlak na zvyšování ceny. A ten je o to větší, o co je celková produkce Burgundska relativně menší v porovnání s Bordeaux či Côtes du Rhône.



Obrázek 8 Terroir Wine Folly

Historie

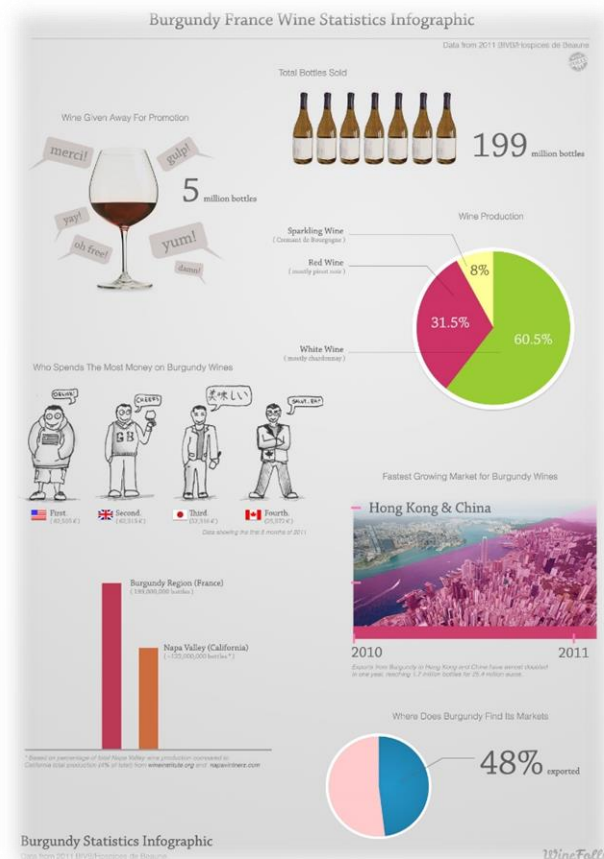
Nejstarší zmínky o burgundském vinařství sahají do 2. století n. l. Je možné, že již Keltové provozovali vinařství a lisovali víno ještě před příchodem Římanů. **Velmi výraznou roli sehráli v historii burgundského vinařství mniši a kláštery. Benediktini** (kolem roku 910) byli prvními velkými vlastníky vinic, a to i v následujících staletích. **Cisterciáci** (kolem roku 1340) byli dalšími významnými vinaři. Jejich dílo je pro další vývoj rozhodující. Jako první osázeli révou do té doby neúrodné pozemky v Côte d'Or. Zanedlouho zjistili, že vína vyrobená z

hroznů na malých sousedících parcelách se velmi liší. Pečlivě proto zkoumali půdu, dokonce ji ochutnávali. Výsledkem je, že vytvořili systém cru, který je platný dodnes: stejnorodá část vinice, jejíž víno prokazuje rok, co rok shodu kvality, chutě a vůně.

Století slávy burgundského vína pak začíná roku 1363, kdy dostal Filip Smělý, syn krále Jana II., Burgundsko jako léno. Jedním z jeho významných počínů je výnos o vypuzení a zákazu odrůdy Gamay a povolení jen Pinot noir. Tato odrůda se dříve jmenovala Noirien, název Pineau (později Pinot) se objevil až v roce 1375 a byl zřejmě odvozen od borových šišek, které tvary hroznů připomínají. Z bílých odrůd byly tehdy nejrozšířenější Fromenteau a Beurot, což je předchůdce dnešní Pinot gris. Odrůda Chardonnay se do Burgundska dostala až v 16.století, do té doby tam vládla Aligoté.

Po Francouzské revoluci byla vinařství z rukou mnichů prodána šlechtě. To je jeden důvodů, proč jsou burgundské vinohrady tak „rozkouskované“ a proč každé malé místo velkého vinohradu patří několika různým vlastníkům. Druhý důvod pak spočívá v jednom z Napoleonových

nařízení, které upravilo dědické vztahy tak, že každý potomek rodičů musí dostat stejnou část dědictví. Tím došlo k dalšímu dělení pozemků. Tak dnes najdete v Burgundsku velké množství rodin, které pěstují víno na malých částech vinic. Například vinici Clos de Vougeot, která má 48 hektarů, vlastní víc než 80 majitelů. Protože nebylo příliš ekonomické pro každého vinaře sám prodávat malé množství vína, které vyprodukovala jeho část vinice, vyvinul se institut obchodníka (négociant), který od jednotlivých vinařů skupoval hrozny nebo víno a mísil vína, aby dosáhl většího objemu z dané vinice.



Obrázek 9 burgundské statistiky Wine Folly

Obecný úvod do odrůd

V Burgundsku je asi 28 tisíc hektarů vinic, z nichž ty nejdůležitější leží na jílovitě-vápenatých půdách z období druhohor. Působí zde přibližně 4 600 vinařů, kteří rok co rok vyprodukují asi 1,5 milionu hektolitřů vína. Vinice jsou složeny z malých vinohradů, které se nacházejí v obrovském množství vesnic. Burgundsko je prostě složitá oblast a vyznat se mezi burgundskými apelacemi, názvy vinic a vesnic je velice složité.

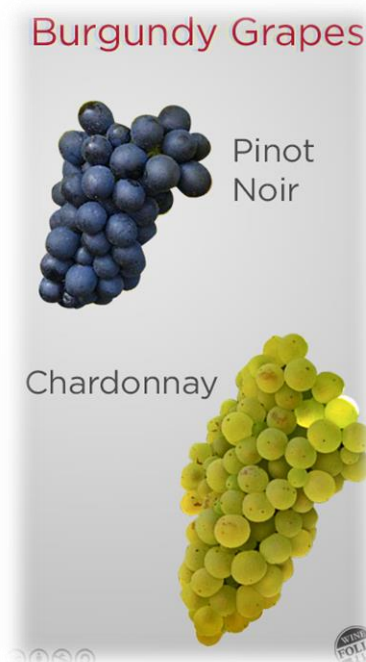
Stěžejními burgundskými odrůdami jsou Pinot Noir a Chardonnay, ale k bohatství burgundského vína přispívají i další, méně významné odrůdy. Odrůda Gamay, z níž se vyrábí Beaujolais a také původní bílá odrůda Aligoté.

Výběr burgundského vína vinici má mezi sebou pěstitelů, kteří z jejích stylů vín. Důležité tedy je, pěstitele, nejen názvu viniční tratě se nacházejí s převážně vápencovým nejznámější jsou na úpatí d'Or.

Tajemství jedinečnosti shrnout do francouzského slůvka půdního složení a podloží odrůdou na ní pěstované a

podmínkami – není proto náhodou, že se v Burgundsku jednotlivé vinice nazývají climats. Tyto jednotlivé viniční tratě produkují každá radikálně osobitá a diametrálně odlišná vína, která se dokonce mohou výrazně lišit i od svých sousedů.

Klasickým příkladem je slavná viniční trať La Romanée Conti, která dává jedna z nejvyhledávanějších vín na světových trzích (nedávno také označené jako nejdražší víno na světě vůbec), za jejíž zídrou (clos) leží jiná vinice, ale vína z jejích hroznů vyrobená zdaleka nedosahují stejného renomé.



Obrázek 10 burgundské odrůdy Wine Folly

ztěžuje fakt, že každou rozděleno mnoho různých hroznů připravují různé všimati si také jména vinice či apelace. Špičkové ve vyšších polohách svahů podloží, z nichž tzv. zlatých svahů – Côte

burgundských vín se dá nepřeložitelného terroir, což je kombinace dané viniční trati s jejími mikroklimatickými

Z celkového počtu registrovaných burgundských vinohradníků vlastní každý z nich v průměru pouze nějakých 6 hektarů vinic. A to je vlastně jeden ze zásadních rozdílů mezi oblastmi Bordeaux a Burgundsko. V Bordeaux, kde honosné châteaux o velkých rozlohách vinic původně vlastnila šlechta a kde se nyní stávají čím dál tím více nadnárodní konglomeráty a pojišťovny, které usedlosti zchudlé šlechty kupují, rodinný monopol dnes představuje zcela ojedinělou skutečnost. V Burgundsku však naopak není neobvyklé, že se statky spojují nebo lze dokonce přinést vinici do rodiny věnem.

Klasifikace

Regionální apelace (AOP)

Vína, která mohou být vyráběna v celém regionu Burgundska. Jedná se o 51,7 % z celkové produkce burgundských vín. Z toho pak červená vína představují 31,7 %, bílá vína 51,3 %, rosé 1,6 % a Crémant de Bourgogne 15,4 %. (**Bourgogne rouge, blanc**)

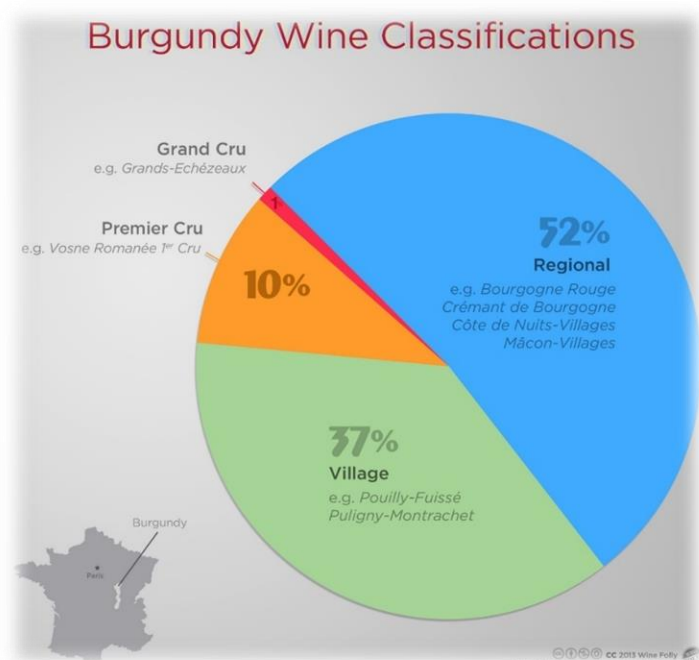
Vesnické apelace (Villages AOP)

Vína, která se vyrábí z hroznů sklizených na území konkrétních vesnic. Víno nese název této konkrétní obce. Tato apelace tvoří 36,8 % produkce celého Bourgogne. Z toho pak červená vína představují 26 %, bílá vína 73,7 % a rosé 0,3 %. (**Nuits-Saint-Georges**).

Premier Cru

Vína vyrobená z přesně definovaných nadprůměrně

kvalitních vinic na území konkrétní obce. Známe celkem 684 Premier Cru. Na nich se vyrábí 10,1 % celkové produkce burgundských vín. Červená vína představují 45,55 %, bílá vína 54,45 %. (**Meursault 1^{er} cru**).



Obrázek 11 klasifikace burgundských vín Wine Folly

Grand Cru

Vína vyrobená z nejlepších vinic v dané obci. Na rozdíl od předchozích apelací nenesou jméno vesnice, ale konkrétní Grand Cru vinice. V celkem 33 Grand Cru vzniká pouhé 1,4 % burgundských vín. Z nich je 57,3 % červených a 42,7 % bílých vín. (Corton Grand cru)

Oblasti

Chablis

Chablis je nejsevernější území, které se jmenuje podle jedné z vesnic ležících poblíž Auxerre. Chablis se nachází v polovině cesty z Paříže do Côte d'Or. Je oblastí bílých vín. Kvůli častým mrazům jsou ty nejlepší vinice na svazích a vinaři využívají různých způsobů pro ochranu révy před poškozením. Někteří zapalují hrnce, aby oteplili vzduch v okolí rostlin, jiní révu kropí vodou, aby tak ledem izolovali pupeny. Na půdním podloží kimmeridžských jílu se pěstuje pouze odrůda Chardonnay, která zde dává velmi suchá bílá vína s výraznými až ocelovými kyselinami. Vína Chablis se kvalitativně dělí do čtyř skupin podle apelací, ze kterých hrozny pocházejí: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru a Chablis Grand Cru, z nichž poslední dvě nesou na etiketách i označení příslušné vinice. Vinic s označením Premier Cru je nějakých 30, zatímco pouze sedm vinic nese označení Grand Cru. Jsou to: Blanchots, Bougros, Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur a Vaudésir.



Obrázek 12 Chablis Wine Folly

Côte d'Or

Côte d'Or (Zlaté svahy) je vinařskou oblastí, která vyrábí ta nejlepší burgundská vína. Celá oblast je rozdělená do dvou částí: Côte de Nuits na severu a Côte de Beaune na jihu.

Côte de Nuits

Côte de Nuits leží jižně od Dijonu a táhne se téměř k městu Beaune. Dává převážně červená vína špičkové kvality a pyšní se nejvyšším počtem vinic s označením **Grand Cru**. Je jich celkem 22 a ty nejslavnější z nich jsou Romanée Conti, La Tâche, Richebourg, Romanée St. Vivant, Échézeaux, Grands Échézeaux, Clos de Vougeot, Clos de Tart, Bonnes Mares a **Chambertin**. Obec Gevrey-Chambertin má rovněž největší koncentrovanost Grands Crus ze všech vinařských obcí v Burgundsku, a to celkem devět.

Côte de Beaune

Côte de Beaune se rozkládá kolem středověkého města Beaune a pochází z ní slavná vína z viničních tratí Le Montrachet, Corton Charlemagne, Chevalier Montrachet, Bâtard Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet – všechna bílá s označením **Grand Cru**, plus jediné červené – **Corton Grand Cru**. Dále se zde nachází celá řada vesnic, jejichž jména jsou skutečnými pojmy (a za přiměřené ceny!): **Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Meursault**, ale také méně známé vinařské obce, kde poměr kvalita x cena hraje významnou roli, např. Monthelie, Auxey Duresses, **Saint Aubin**, Saint Romain a **Santenay**.

Côte Chalonnaise

Côte Chalonnaise sestává z malých apelací jako jsou Rully, Mercurey, Givry, Montagny, Buxy, Bouzeron aj., které leží západně od města Chalon-sur-Saône a pochází odtud jak červená, tak bílá vína velmi slušné kvality a za příznivé ceny.

Mâconnais

Mâconnais produkuje lehčí červená vína, například Mâcon a Mâcon-Villages, a typicky olejnatá bílá burgundská apelací Saint Véran, Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Loché, Viré-Clessé, avšak nejznámější (a také nejdražší) značka je Pouilly-Fuissé. Oblast Mâconnais se rozkládá v okolí města Mâcon, jak nám ostatně její název napovídá.

Obrázek 13 burgundská sklenice

Beaujolais

Beaujolais je nejjihnější území, které je položeno severně od Lyonu (na které čistokrevní Burgundčané shlížejí poněkud spatra), známé především pro své Beaujolais Nouveau, jež obletí svět každý třetí listopadový čtvrtek. Málokdo však ví, že v oblasti



Obrázek 14 Vinařská stezka

Beaujolais existuje ještě několik dalších apelací. Jsou to především Beaujolais a Beaujolais-Villages, obě pro bílá, růžová a červená vína a 10 tzv. crus: Brouilly, Côtes de Brouilly, Chénas, Juliéna, Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent, Chiroubles, Saint Amour a Régnié, prestižní značky, které nenesou žádné označení apelace Beaujolais na svých etiketách i když se jedná o ta nejlepší vína z Beaujolais. Fenomén Beaujolais Nouveau má významný ekonomický efekt, protože jde o jediné víno, které je možné prodávat ještě před koncem roku sklizně. Pro milovníky dobrého vína musíme uvést, že ne každý ročník Beaujolais je dobrý. Mezi jednotlivými sklizněmi bývají velké rozdíly v kvalitě. Beaujolais nouveau není víno pro archivaci. Ročně je vyrobeno 450 000 hektolitrů Beaujolais nouveau, z čehož třetina jde na export. Největším producentem Beaujolais je Georges Duboeuf.

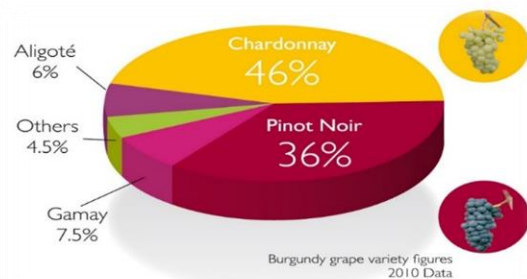
Odrůdy

Chardonnay (46 %)

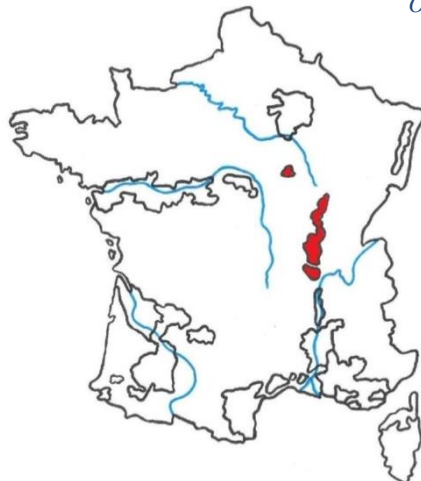
Pinot Noir (36 %)

Gamay (7,5 %)

Aligoté (6%)



Obrázek 15 Podíl odrůd



Obrázek 16 Burgundsko

Gastronomie

Je-li Paříž hlavou a oblast Champagne duší Francie, pak je Burgundsko žaludkem této země. V tomto regionu se nachází 24 restaurací, které se mohou pyšnit michelinskou hvězdičkou, z nichž tři podniky mají dokonce každý po třech. Kromě věhlasných vinic plodících ještě slavnější vína se v Burgundsku najdou i excelentní suroviny pro kuchyni, např. **masný skot Charolais**, pasoucí se na zelených loukách po celém regionu, známá a **volně pobíhající kuřata z Bourg-en-Bresse**, **krmená kukuřičí**, která mají své křehké maso od přírody, **šneci**, **holoubata**, **křepelky**, **pernatá a srstnatá zvěřina** a v neposlední řadě i sladkovodní ryby. Farmářské trhy v tomto regionu existují již od nepaměti. Místní nezávislí výrobci zde pyšně vystavují své zboží: delikátní paštiky, terinky, sýry, klobásky a čerstvou zeleninu.

Vaření na červeném víně

Boeuf Bourguignon – hovězí po burgundsku.



Obrázek 17 Boeuf Bourguignon

Coq au Vin – kohout na víně.



Obrázek 18 Coq au Vin



Oeufs en meurette – lahodná pošírovaná vejce na červeném (i bílém) víně.

Obrázek 19 Oeufs en meurette

Další burgundské speciality

Jambon Persillé – petrželová šunka v aspiku.



Obrázek 20 Jambon Persillé

Escargots à la Bourguignonne – zvolna dušení burgundští šneci v másle a česneku.

Obrázek 21 Escargots à la Bourguignonne



Pôchouse – obdoba sladkovodní bujabézy, jejíž základ tvoří líni, okouni, úhoři, kapři, štiky, bílé víno a krutony potřené česnekem.



Obrázek 22 Pôchouse

Cuisses de Grenouille – žabí stehýnka jsou další místní specialitou.



Obrázek 23 Gougères

Gougères – „pusinky“ z odpalovaného těsta se sýrem gruyère.

Obrázek 24 Cuisses de Grenouille



Dijonský perník – od jiných perníků se liší jemností a vláčností. Dělá se z pšeničné mouky a medu a později z něj vznikly **nonnettes**, malé perníčky plněné marmeládou.



Obrázek 25 Nonnettes

Regionální speciality



Truffles de Bourgogne – lahodné burgundské lanýže.

Obrázek 26 Truffles de Bourgogne

Hovězí maso charolais – Burgundsko je kolébkou plemena charolais.



Obrázek 27 Charolais

Z Burgundska pochází proslulá **drůbež z Bresse**.

Obrázek 28 drůbež z Bresse



Andouillette – dršťkový salám vyrobený z vepřových střev (na chuť – a především vůni – si člověk nejprve musí zvyknout...) je typickou laskominkou z oblasti Chablis.



Obrázek 29 Andouillette

Obrázek 30 Rosette du Morvan

Rosette du Morvan – salám.



Obrázek 31 Anis de Flavigny

Anis de Flavigny – úžasné anýzové bonbony, jejichž recept je dědictvím mnichů.

Dijonská hořčice – hořčice z hlavního města regionu – Dijonu, jež se nachází v severní části (do které se přimíchává tzv. verjus, čerstvý hroznový mošt, jinými slovy místní burčák) se používá v kuchyni pro přípravu četných omáček à la Dijonnaise.



Obrázek 32 Dijonská hořčice

Cassis – je hutný likér vyrobený z místního černého rybízu, který v kombinaci s místním bílým vínem z odrůdy Aligoté vytváří perfektní aperitiv zvaný Kir. Pokud se však víno zamění za šumivé víno Crémant de Bourgogne nebo dokonce Champagne, pak se z něj stává Kir royal.



Obrázek 33 Cassis

Sýry

Brillat – Savarin de Bourgogne – velmi jemný, měkký, ale také velmi tučný sýr, který má 75 % tuku v sušině. Přestože tento sýr s bílou plísní na povrchu pochází původem z Normandie, produkuje se dnes výhradně v Burgundsku.



Obrázek 34 Brillat – Savarin de Bourgogne

Petit Brebrousse d'Argental – tento měkký, krémový a velmi aromatický sýr se vyrábí z nepasterovaného ovčího mléka. Pochází z oblasti v okolí města Lyon, kde se rozprostírají rozlehlé pastviny, na nichž celý rok pobývají stáda ovcí.



Obrázek 35 Petit Brebrousse d'Argental

Epoisses de Bourgogne – velmi ostrý sýr z nepasterizovaného kravského mléka, jež je vyráběn ve vesnici v oblasti Bourgogne, která nese jméno Epoisses de Bourgogne. Právě zde se od 16. století vyrábí v cisterciáckém klášteře, přičemž jeho milovníkem byl i Napoleon. Sýr je specifický svou červenooranžovou barvou a obsahem tuku více jak 50 %.



Obrázek 36 Epoisses de Bourgogne

Affidelice au Chablis – sýr velmi podobný sýru Epoisses, který se ovšem omývá vínem Chablis.

Obrázek 37 Affidelice au Chablis



Ami du Chambertin – kravský sýr s omývanou kůrou z Burgundska. Omývá se pálenkou Marc de Bourgogne a ve výrazu připomíná sýr Epoisses. Má hutnou, živočišnou vůni a harmonickou, plnou chuť.



Obrázek 38 Ami du Chambertin

Bresse Bleu – modrý dvouplísňový sýr, vyráběný v oblasti Bresse jako reakce na rostoucí popularitu podobných italských sýrů typu gorgonzoly. Vyrábí se z plnotučného mléka, má pevný, ale jedlý povrch, charakteristicky bílou barvu a vůni hub. Smetanový vnitřek, strukturou podobný jako Brie, obsahuje skvrny modré plísně. Bresse Bleu se vyznačuje plnou chutí camembertu, umocněnou o chuť sýra s vnitřní modrou plísní.



Obrázek 39 Bresse Bleu

Délice de Bourgogne – velmi dobrý krémový sýr z kravského mléka.



Obrázek 40 Délice de Bourgogne

Regionální recept 1:

Kohout na víně po burgundsku (Coq au Vin à la Bourguignonne)

(kalkulace pro 4 osoby)

1 kohout nebo selské kuře, 3 lžíce másla, 100 g anglické slaniny, 1 cibule, 1 mrkev, 150 g žampionů, 2 stroužky česneku, bouquet garni (svazek bylinek: petrželka, bobkový list, tymián), 5 cl vínovice na flambování, láhev červeného vína, nejlépe z odrůdy Pinot Noir, 1 lžíce mouky, sůl a pepř, oříšek másla, 10 malých naložených cibulek (nepovinné).

Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme nakrájenou slaninu, nadrobno nakrájenou cibuli a nastrouhanou mrkev a vše lehce restujeme dozlatova. Poté přidáme naporcovaného kohouta, kterého ze všech stran osmahneme a oflambujeme vínovicí. Až se plamen udusí, zahustíme moukou, podlijeme vínem, přidáme žampiony, česnek, bouquet garni a dusíme asi 1 ½ hodiny. Nakonec ještě zjemníme oříškem másla a přidáme naložené cibulky dle libosti.

Regionální recept 2:

Ztracená vejce ve víně (Oeufs en Meurette)

(kalkulace pro 4 osoby)

8 vajec, oříšek másla, 1 lžíce mouky, 5 šalotek nebo malých cibulek, 1 mrkev, stroužek česneku, láhev červeného vína, nejlépe z odrůdy Pinot Noir, bouquet garni (svazek bylinek: petrželka, bobkový list, tymián), sůl a pepř.

Zeleninu jemně nastrouháme, přidáme bouquet garni, osolíme, opepříme, zaprášíme moukou, podlijeme vínem a dusíme 20 minut. Přidáme oříšek másla a do takto připravené „polévky“ opatrně rozbijeme celá vejce, která bez míchání asi tři minuty poširujeme. Podáváme s opečenou česnekovou topinkou z veky nebo s krutony či smaženou houskou.

Aukce vín v Hospices de Beaune

Každou třetí neděli v listopadu probíhá ve středověkém městečku Beaune v Burgundsku charitativní aukce vín, která patří ve vinařském světě k nejprestižnějším událostem roku. Účastní se jí většina nejslavnějších jmen francouzského vinařství, restauratéři s celosvětovou prestiží, řada obchodníků a celebrit. Když v roce 1443 založil kancléř burgundského vévody Nicolas Rolin nemocnici a chudobinec Hospice de Beaune, zahájil tím dlouhou historii charitativní činnosti ve městě. Hospices de Beaune se od běžných nemocnic liší vlastnictvím velkého majetku a vinic, které získala za staletí své existence. Zisky z užívání tohoto majetku a podnikání s ním, umožňují investovat každým rokem do modernizace nemocničních zařízení, do špičkových zařízení, lékařských materiálů, stavby komfortnějších zařízení a dalších odvětví spojených se zdravotní péčí. Příjmy získané z aukce vín se totiž dodnes používají pouze na investice, a ne na běžné výdaje. Nejznámější stavbou v majetku Hospices de Beaune je Hôtel de Dieu v Beaune, který je symbolem města a je vidět na dálku díky střeše s barevnými taškami. Tato krásná stavba (až do roku 1971 fungující jako nemocnice) je dnes turistickou památkou, kterou navštíví ročně přes 400 tisíc návštěvníků.

Příloha č. 2 Návrh pracovních listů pro oblast Burgundsko

Burgundsko

Poloha

.....

.....

.....

Podnebí a půda

.....

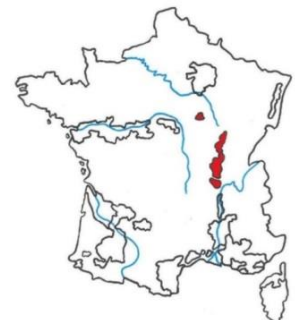
.....

.....

Historie

Velmi výraznou roli sehráli v historii burgundského vinařství mniši a kláštery (Benediktini, Cisterciáci). Jejich dílo je pro další vývoj rozhodující. Jako první osázeli révou do té doby neúrodné pozemky v Côte d'Or. Zanedlouho zjistili, že vína vyrobená z hroznů na malých sousedících parcelách se velmi liší. Pečlivě proto zkoumali půdu, dokonce ji ochutnávali. Výsledkem je, že vytvořili systém cru, který je platný dodnes.

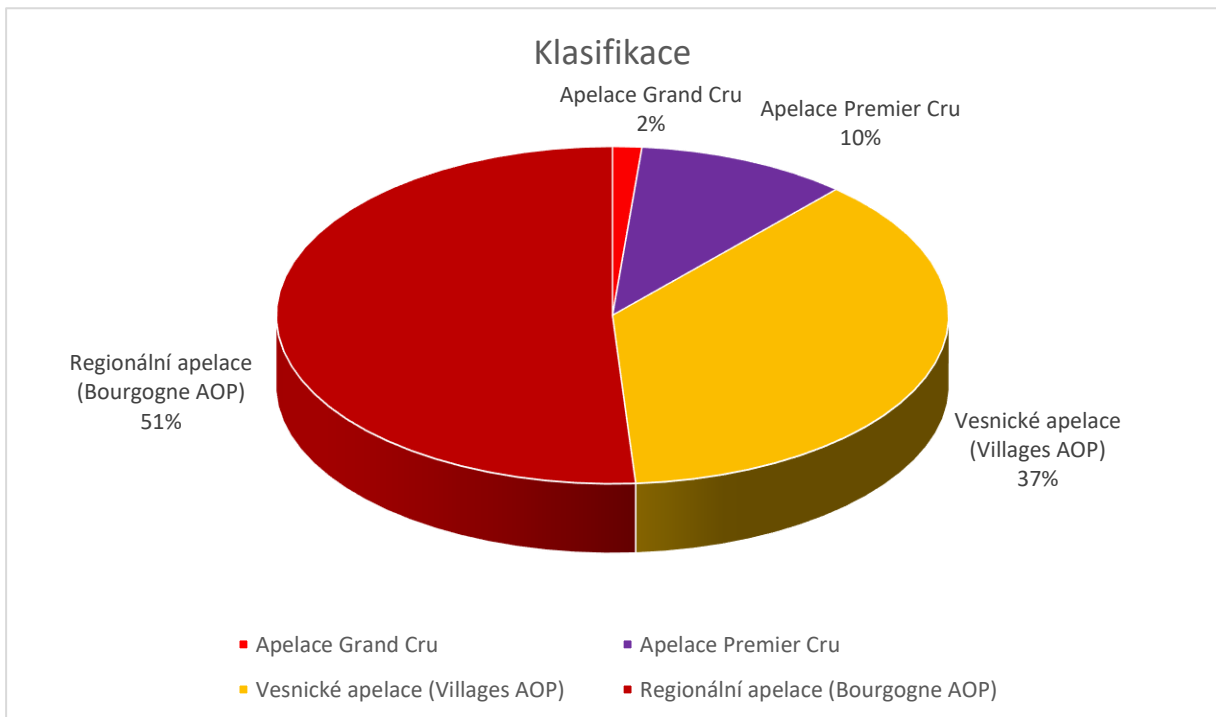
Po Francouzské revoluci byla vinařství z rukou mnichů prodána šlechtě. To je jeden důvodů, proč jsou burgundské vinohrady tak „rozkouskované“ a proč každé malé místo velkého vinohradu patří několika různým vlastníkům. Druhý důvod pak spočívá v jednom z Napoleonových nařízení, které upravilo dědické vztahy tak, že každý potomek rodičů musí dostat stejnou část dědictví. Tím došlo k dalšímu dělení pozemků. Tak dnes najdete v Burgundsku velké množství rodin, které pěstují víno na malých částech vinic. Například vinici Clos de Vougeot, která má 48 hektarů, vlastní víc než 80 majitelů. Protože nebylo příliš ekonomické pro každého vinaře sám prodávat malé množství vína, které vyprodukovala jeho část vinice, vyvinul se institut obchodníka (négociant), který od jednotlivých vinařů skoupoval hrozny nebo víno a mísil vína, aby dosáhl většího objemu z dané vinice.



Obecný úvod do odrůd

V Burgundsku je asi 28 tisíc hektarů vinic, z nichž ty nejdůležitější leží na jílovitě-vápenatých půdách z období druhohor. Vinice jsou složeny z malých vinogradů, které se nacházejí v obrovském množství vesnic. **Burgundsko je prostě složitá oblast a vyznat se mezi burgundskými apelacemi, názvy vinic a vesnic je velice složité.** Stěžejními burgundskými odrůdami jsou Pinot Noir a Chardonnay.

Klasifikace



Regionální apelace (AOP)

.....

.....

.....

Vesnické apelace (Villages AOP)

.....

.....

.....

Premier Cru

.....

.....

.....

.....

Grand Cru

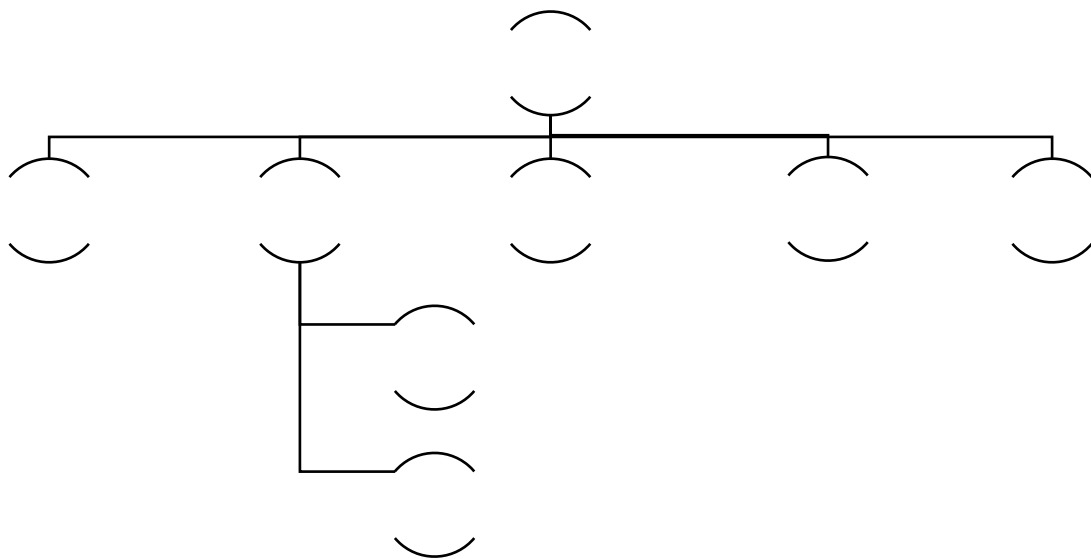
.....

.....

.....

.....

Oblasti 



Chablis

.....

.....

.....

.....

.....

Côte d'Or (Zlaté svahy)

.....
.....

Côte de Nuits

.....
.....
.....
.....
.....

Côte de Beaune

.....
.....
.....
.....

Côte Chalonnaise

.....
.....

Mâconnais

.....
.....

Beaujolais

.....
.....
.....
.....

Odrůdy

.....

.....

.....

.....

.....

Gastronomie

Je-li Paříž hlavou a oblast Champagne duší Francie, pak je Burgundsko žaludkem této země. V tomto regionu se nachází 24 restaurací, které se mohou pyšnit michelinskou hvězdičkou.

Vaření na červeném víně

Boeuf Bourguignon



Coq au Vin



Oeufs en meurette



Další burgundské speciality

Jambon Persillé



Escargots à la Bourguignonne



Cuisses de Grenouille



Regionální speciality

Truffes de Bourgogne



Andouillette



Drůbež z Bresse



Dijonská hořčice.....



Cassis.....

.....

.....

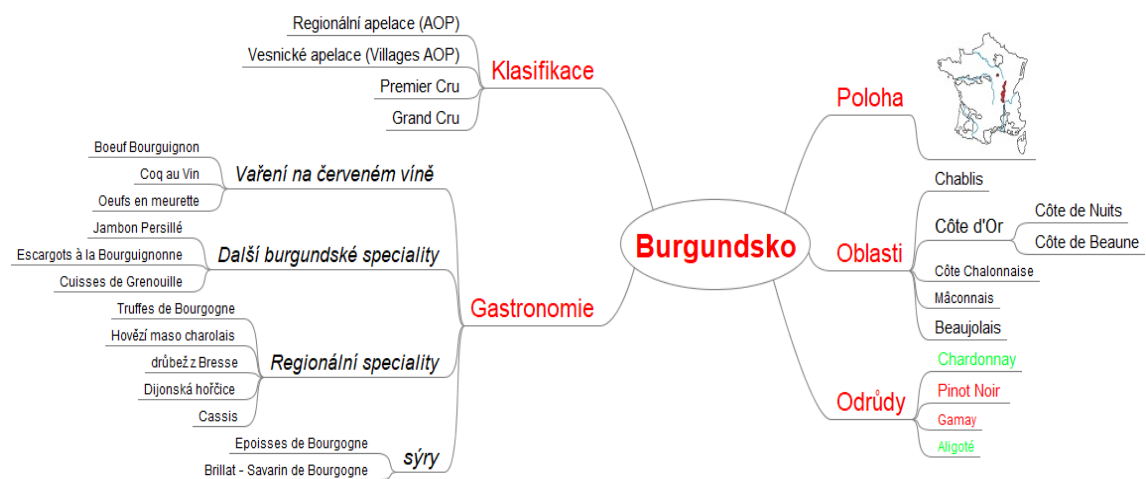


Sýry

Epoisses de Bourgogne

.....

.....



Příloha č. 3 Návrh podkladů k pracovním listům (klíč)

Burgundsko

Poloha

- nachází se ve středo-východní Francii a zabírá plochu přes 200 km dlouhou (z Lyonu do Dijonu)
- slavná vinařská oblast Francie, která tradičně soupeří s Bordeaux o titul nejprestížnější oblasti světa
- Burgundsko je oblastí menších pěstitelů vyrábějících malá množství často mimořádných vín

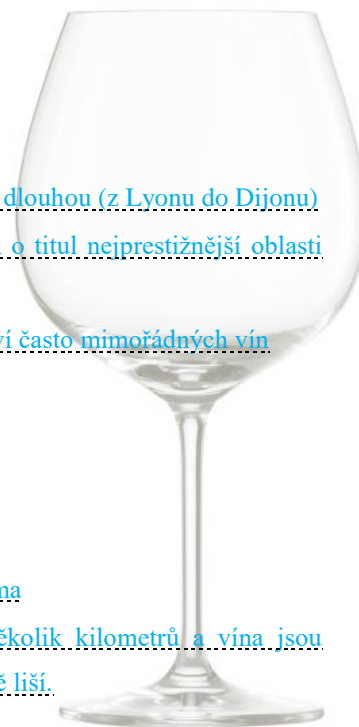
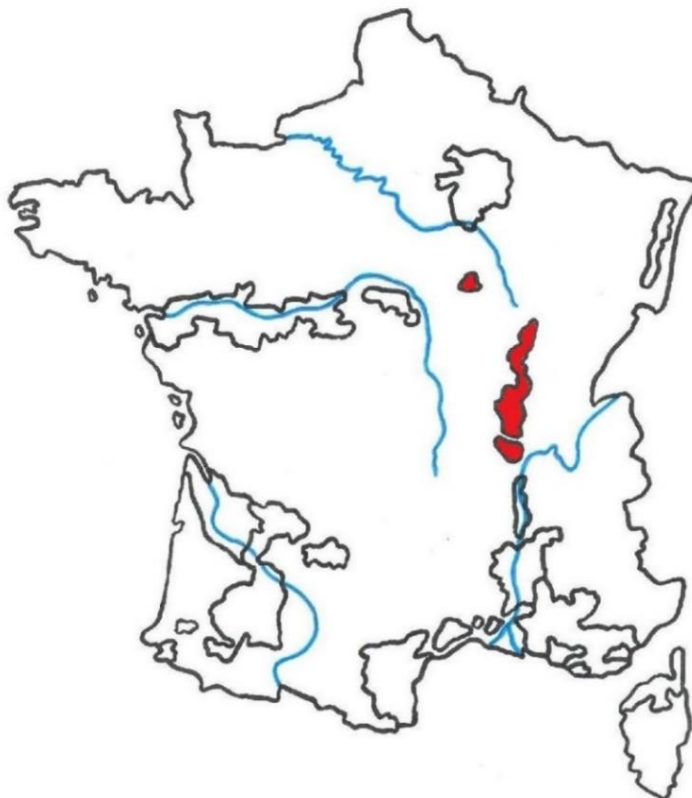
Podnebí a půda

- Burgundsko je oblast (terroir), která je ovlivněna několika faktory
- první důležitý faktor je půda
- dalším důležitým faktorem je počasí – region má kontinentální klima
- přestože jsou určité villages (vesnice) od sebe vzdáleny jen několik kilometrů a vína jsou vyrobená ze stejné odrůdy, tak se často od sebe podstatně a výrazně liší.

Historie

Velmi výraznou roli sehráli v historii burgundského vinařství mniši a kláštery (Benediktini.). Jejich dílo je pro další vývoj rozhodující. Jako první osázeli révou do té doby Cisterciáci neúrodné pozemky v Côte d'Or. Zanedlouho zjistili, že vína vyrobená z hroznů na malých sousedících parcelách se velmi liší. Pečlivě proto zkoumali půdu, dokonce ji ochutnávali. Výsledkem je, že vytvořili systém cru, který je platný dodnes.

Po Francouzské revoluci byla vinařství z rukou mnichů prodána šlechtě. To je jeden důvodů, proč jsou



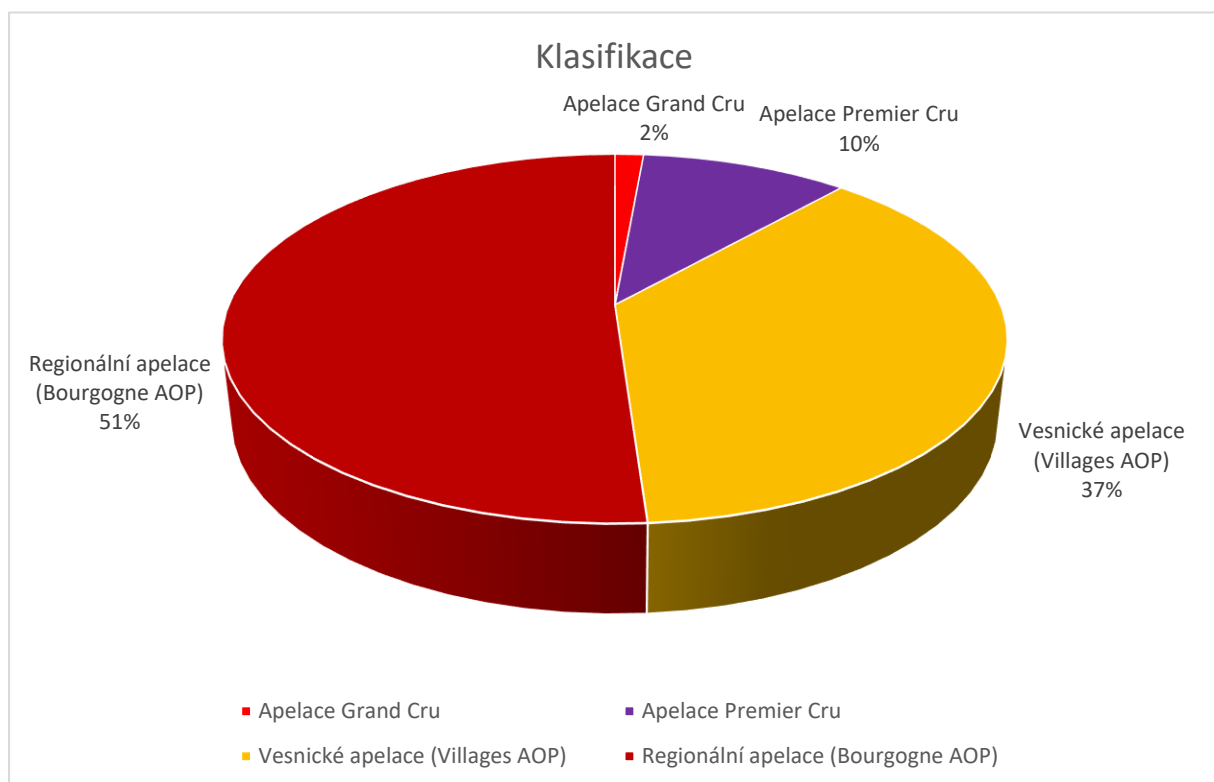
burgundské vinohrady tak „rozkouskované“ a proč každé malé místo velkého vinohradu patří několika různým vlastníkům. Druhý důvod pak spočívá v jednom z Napoleonových nařízení, které upravilo dědické vztahy tak, že každý potomek rodičů musí dostat stejnou část dědictví. Tím došlo k dalšímu dělení pozemků. Tak dnes najdete v Burgundsku velké množství rodin, které pěstují víno na malých částech vinic. Například vinici Clos de Vougeot, která má 48 hektarů, vlastní víc než 80 majitelů. Protože nebylo příliš ekonomické pro každého vinaře sám prodávat malé množství vína, které vyprodukovala jeho část vinice, vyvinul se institut obchodníka (négociant), který od jednotlivých vinařů skupoval hrozny nebo víno a mísil vína, aby dosáhl většího objemu z dané vinice.



Obecný úvod do odrůd

V Burgundsku je asi 28 tisíc hektarů vinic, z nichž ty nejdůležitější leží na jílovitě-vápenatých půdách z období druhohor. Vinice jsou složeny z malých vinohradů, které se nacházejí v obrovském množství vesnic. Burgundsko je prostě složitá oblast a vyznat se mezi burgundskými apelacemi, názvy vinic a vesnic je velice složité. Stěžejními burgundskými odrůdami jsou Pinot Noir a Chardonnay.

Klasifikace



Obrázek 41 Klasifikace burgundských vín

Regionální apelace (AOP)

- vína, která mohou být vyráběna v celém regionu Burgundska
- jedná se o 51 % z celkové produkce burgundských vín
- z toho pak červená vína představují 30 %, bílá vína 52,2 %, Crémant de Bourgogne 16,3 % a Rosé 1,5 % (Bourgogne rouge, blanc)

Vesnické apelace (Villages AOP)

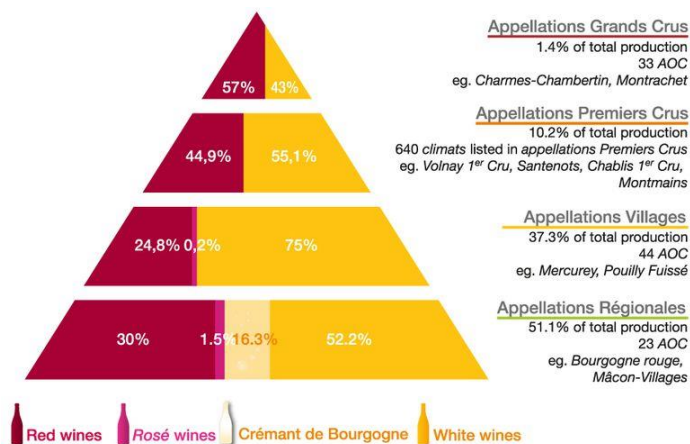
- vína, která se vyrábí z hroznů sklizených na území konkrétních vesnic
- víno nese název této konkrétní obce
- tato apelace tvoří 37,3 % produkce celého Bourgogne
- z toho pak bílá vína představují 75 %, červená vína 24,8 % a růžová 0,2 % (Nuits-Saint-Georges)

Premier Cru

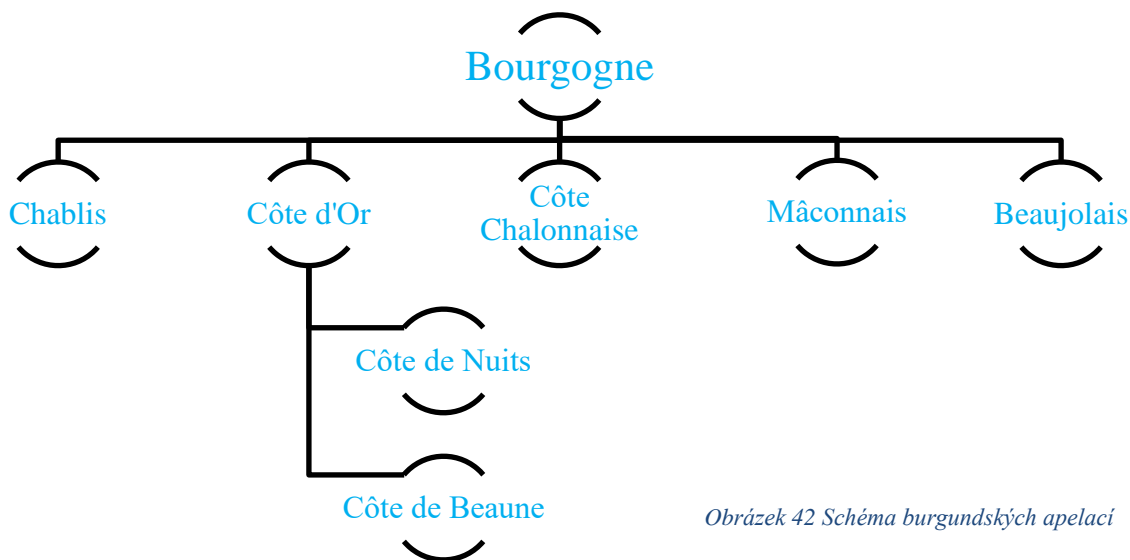
- vína vyrobená z přesně definovaných nadprůměrně kvalitních vinic na území konkrétní obce
- známe celkem 684 Premier Cru
- tvoří 10,2 % celkové produkce burgundských vín
- červená vína představují 44,9 %, bílá vína 55,1 % (Meursault 1^{er} cru)

Grand Cru

- vína vyrobená z nejlepších vinic v dané obci
- na rozdíl od předchozích apelací nenesou jméno vesnice, ale konkrétní Grand Cru vinice
- V celkem 33 Grand Cru vzniká pouhé 1,4 % burgundských vín
- z nich je 57 % červených a 43 bílých vín (Corton Grand cru)



Oblasti



Obrázek 42 Schéma burgundských apelací

Chablis

- nejsevernější území, které se jmenuje podle jedné z vesnic ležících poblíž Auxerre
- nachází se v polovině cesty z Paříže do Côte d'Or
- je oblastí pouze bílých vín
- povolena je pouze odrůda Chardonnay
- vína Chablis se kvalitativně dělí do čtyř skupin podle apelací, ze kterých hrozny pocházejí: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru a Chablis Grand Cru
- vinic s označením Premier Cru je nějakých 30, zatímco pouze sedm vinic nese označení Grand Cru (např. Blanchots, Valmur či Vaudésir)

Côte d'Or (Zlaté svahy)

- vinařská oblast, která vyrábí ta nejlepší burgundská vína
- oblast je rozdělená do dvou částí: Côte de Nuits na severu a Côte de Beaune na jihu

Côte de Nuits

- leží jižně od Dijonu a táhne se téměř k městu Beaune
- dává převážně červená vína špičkové kvality a pyšní se nejvyšším počtem vinic s označením Grand Cru
- je jich celkem 22 a ty nejslavnější z nich jsou Romanée Conti, Richebourg, Échézeaux, Clos de Vougeot a Chambertin
- obec Gevrey-Chambertin má rovněž největší koncentrovanost Grands Crus ze všech vinařských obcí v Burgundsku, a to celkem devět

Côte de Beaune

- rozkládá se kolem středověkého města Beaune
- pocháží z ní slavná vína z viničních tratí Le Montrachet, Corton Charlemagne – všechna bílá s označením Grand Cru, plus jediné červené – Corton Grand Cru
- mezi další známé vesnice patří Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Meursault, Saint Aubin či Santenay
- je oblastí zejména bílých vín

Côte Chalonnaise

- sestává z malých apelací, jako jsou Rully, Givry a dalších
- pocháží odtud jak červená, tak bílá vína velmi slušné kvality a za příznivé ceny

Mâconnais

- produkuje lehčí červená vína (Mâcon a Mâcon-Villages)
- typicky olejnatá bílá burgundská apelací Saint Véran a dalších
- nejznámější (a také nejdražší) značka je Pouilly-Fuissé

Beaujolais

- je nejjižnější území
- známé především pro své Beaujolais Nouveau, jež obletí svět každý třetí listopadový čtvrtek
- fenomén Beaujolais Nouveau má významný ekonomický efekt, protože jde o jediné víno, které je možné prodávat ještě před koncem roku sklizně
- mezi místní apelace, takzvaná crus, patří např. Brouilly, Moulin-à-Vent či Saint Amour

Odrůdy

- Chardonnay (46 %)
- Pinot Noir (36 %)
- Gamay (7,5 %)
- Aligoté (6 %)
- ostatní odrůdy (4,5 %)

Gastronomie

Je-li Paříž hlavou a oblast Champagne duší Francie, pak je Burgundsko žaludkem této země. V tomto regionu se nachází 24 restaurací, které se mohou pyšnit michelinskou hvězdičkou.

Vaření na červeném víně

Boeuf Bourguignon – [hovězí po burgundsku](#)

Coq au Vin – [kohout na víně](#)

Oeufs en meurette – [lahodná pošírovaná vejce na červeném \(i bílém\) víně](#)

Další burgundské speciality

Jambon Persillé – [petrželová šunka v aspiku](#)

Escargots à la Bourguignonne – [zvolna dušení burgundští šneci v másle a česneku](#)

Cuisses de Grenouille – [žabí stehýnka](#)

Regionální speciality

Truffles de Bourgogne – [lahodné burgundské lanýže](#)

Andouillette – [dršťkový salám vyrobený z vepřových střev je typickou laskominkou z oblasti Chablis](#)

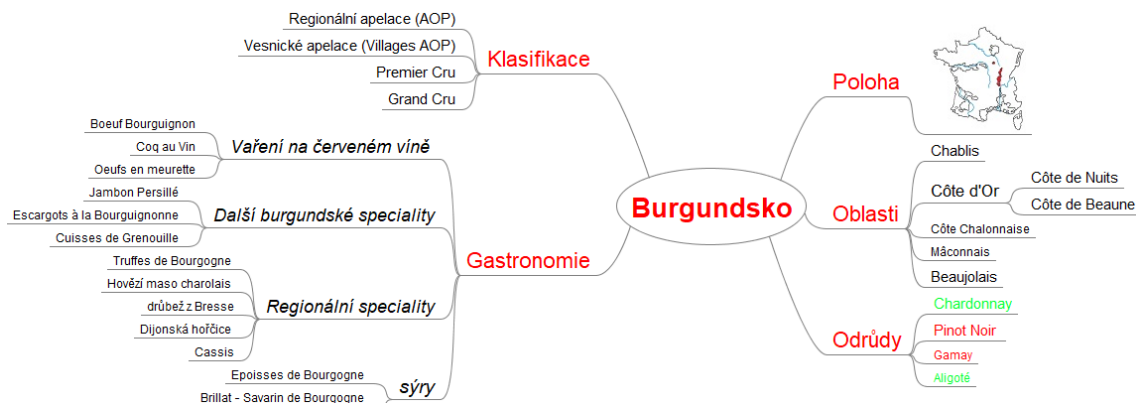
Drůbež z Bresse

Dijonská hořčice – [hořčice, do které se přimíchává tzv. verjus, čerstvý hroznový mošt, jinými slovy místní burčák](#)

Cassis – [je hutný likér vyrobený z místního černého rybízu, který v kombinaci s místním bílým vínem z odrůdy Aligoté vytváří perfektní aperitiv zvaný Kir. Pokud se však víno zamění za šumivé víno Crémant de Bourgogne nebo dokonce Champagne, pak se z něj stává Kir royal](#)

Sýry

[Brillat – Savarin de Bourgogne, Epoisses de Bourgogne, Affidelice au Chablis](#)



Obrázek 43 Myšlenková mapa Burgundska

Příloha č. 4 Návrh powerpointové prezentace k vybrané látce



- nachází se ve středo-východní Francii a zabírá plochu přes 200 km dlouhou (z Lyonu do Dijonu)
- slavná vinařská oblast Francie, která tradičně soupeří s Bordeaux o titul nejprestižnější oblasti světa
- Burgundsko je oblastí menších pěstitelů vyrábějících malá množství často mimořádných vín



Podnebí a půda

- Burgundsko je oblast (terroir), která je ovlivněna několika faktory
- první důležitý faktor je půda
- dalším důležitým faktorem je počasí – region má kontinentální klima
- přestože jsou určité villages (vesnice) od sebe vzdáleny jen několik kilometrů a vína jsou vyrobená ze stejné odrůdy, tak se často od sebe podstatně a výrazně liší



Historie

- velmi výraznou roli sehráli v historii burgundského vinařství mniši a kláštery (Benediktini, Cisterciáci)
- vytvořili systém cru, který je platný dodnes
- po Francouzské revoluci byla vinařství z rukou mnichů prodána šlechtě
- to je jeden důvodů, proč jsou burgundské vinohrady tak „rozkouškované“ a proč každé malé místo velkého vinohradu patří několika různým vlastníkům
- druhý důvod pak spočívá v jednom z Napoleonových nařízení, které upravilo dědické vztahy tak, že každý potomek rodičů musí dostat stejnou část dědictví
- například vinici Clos de Vougeot, která má 48 hektarů, vlastní víc než 80 majitelů



Obecný úvod do odrůd

- *V Burgundsku je asi 28 tisíc hektarů vinic, z nichž ty nejdůležitější leží na jílovitě-vápenatých půdách z období druhohor. Vinice jsou složeny z malých vinohradů, které se nacházejí v obrovském množství vesnic. Burgundsko je prostě složitá oblast a vyznat se mezi burgundskými apelacemi, názvy vinic a vesnic je velice složité. Stěžejními burgundskými odrůdami jsou Pinot Noir a Chardonnay.*



Klasifikace

Regionální apelace (AOP)

- vína, která mohou být vyráběna v celém regionu Burgundska
- jedná se o 51 % z celkové produkce burgundských vín
- z toho pak červená vína představují 30 %, bílá vína 52,2 %, Crémant de Bourgogne 16,3 % a Rosé 1,5 % (**Bourgogne rouge, blanc**)

Vesnické apelace (Villages AOP)

- vína, která se vyrábí z hroznů sklizených na území konkrétních vesnic
- víno nese název této konkrétní obce
- tato apelace tvoří 37,3 % produkce celého Bourgogne
- z toho pak bílá vína představují 75 %, červená vína 24.8 % a růžová 0,2 % (**Nuits-Saint-Georges**)

Premier Cru

vína vyrobená z přesně definovaných nadprůměrně kvalitních vinic na území konkrétní obce

známe celkem 684 Premier Cru

tvorí 10,2 % celkové produkce burgundských vín

červená vína představují 44,9 %, bílá vína 55,1 % (**Meursault 1er cru**)

Grand Cru

vína vyrobená z nejlepších vinic v dané obci

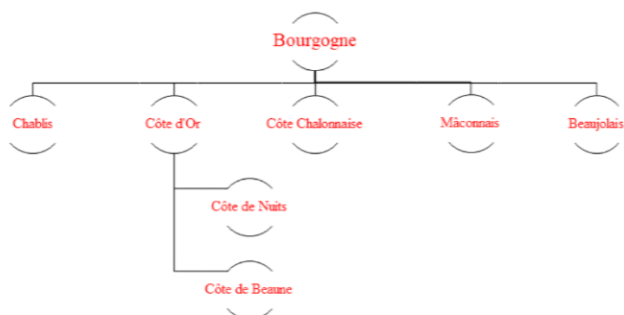
na rozdíl od předchozích apelací nenesou jméno vesnice, ale konkrétní Grand Cru vinice

v celkem 33 Grand Cru vzniká pouhé 1,4 % burgundských vín

z nich je 57 % červených a 43 bílých vín (**Corton Grand cru**)



Oblasti



Chablis

nejsevernější území, které se jmenuje podle jedné z vesnic ležících poblíž Auxerre

nachází se v polovině cesty z Paříže do Côte d'Or

je oblastí pouze bílých vín

povolena je pouze odrůda Chardonnay

vína Chablis se kvalitativně dělí do čtyř skupin podle apelací, ze kterých hrozny pocházejí: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru a Chablis Grand Cru

vinic s označením Premier Cru je nějakých 30, zatímco pouze sedm vinic nese označení Grand Cru (např. Blanchots, Valmur či Vaudésir)

Côte d'Or (Zlaté svahy)

vinařská oblast, která vyrábí ta nejlepší burgundská vína

oblast je rozdělená do dvou částí: Côte de Nuits na severu a Côte de Beaune na jihu

Côte de Nuits

leží jižně od Dijonu a táhne se téměř k městu Beaune

dává převážně červená vína špičkové kvality a pyšní se nejvyšším počtem vinic s označením Grand Cru

je jich celkem 22 a ty nejslavnější z nich jsou Romanée Conti, Richebourg, Échézeaux, Clos de Vougeot a Chambertin

obec Gevrey-Chambertin má rovněž největší koncentrovanost Grands Crus ze všech vinařských obcí v Burgundsku, a to celkem devět

Côte de Beaune

rozkládá se kolem středověkého města Beaune

pochází z ní slavná vína z viničních tratí **Le Montrachet, Corton Charlemagne** – všechna bílá s označením Grand Cru, plus jediné červené – Corton Grand Cru

mezi další známé vesnice patří **Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Meursault, Saint Aubin** či Santenay

je oblastí zejména bílých vín

Côte Chalonnaise

sestává z malých apelací, jako jsou Rully,
Givry a dalších

pochází odtud jak červená, tak bílá vína velmi
slušné kvality a za příznivé ceny

Mâconnais

produkuje lehčí červená vína (Mâcon a Mâcon-
Villages)

typicky olejnatá bílá burgundská apelací Saint
Véran a dalších

**nejznámější (a také nejdražší) značka je Pouilly-
Fuissé**

Beaujolais

je nejjihžnější území

známé především pro své Beaujolais Nouveau, jež obletí svět každý třetí listopadový čtvrtek

fenomén Beaujolais Nouveau má významný ekonomický efekt, protože jde o jediné víno, které je možné prodávat ještě před koncem roku sklizně

mezi místní apelace, takzvaná crus, patří např. Brouilly, Moulin-à-Vent či Saint Amour



Odrůdy

- Chardonnay (46 %)
- Pinot Noir (36 %)
- Gamay (7,5 %)
- Aligoté (6 %)
- ostatní odrůdy (4,5 %)

Gastronomie



**Boeuf
Bourguignon**

- hovězí po burgundsku





Coq au Vin

kohout na víně

- lahodná pošírovaná vejce na červeném (i bílém) víně



Oeufs en meurette





Jambon Persillé

petrželová šunka
v aspiku

- zvolna dušení burgundští šneci v
másle a česneku



Escargots à la Bourguignonne



- žabí stehýnka



Cuisses de Grenouille



Truffles de Bourgogne

lahodné burgundské
lanýže



Andouillette

dršťkový salám vyrobený z vepřových střev je typickou laskominkou z oblasti Chablis



Drůbež z Bresse



Dijonská hořčice

hořčice, do které se přimíchává tzv. verjus, čerstvý hroznový mošt, jinými slovy místní burčák

Cassis

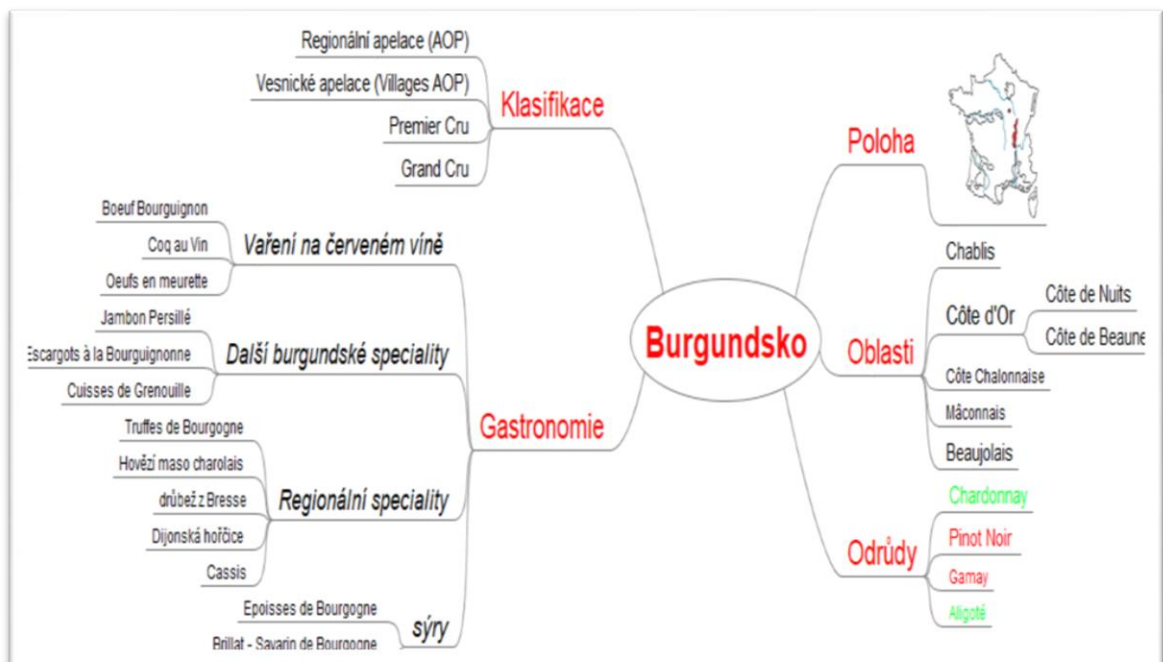
- je hutný likér vyrobený z místního černého rybízu, který v kombinaci s místním bílým vínem z odrůdy Aligoté vytváří perfektní aperitiv zvaný Kir
- pokud se však víno zamění za šumivé víno Crémant de Bourgogne nebo dokonce Champagne, pak se z něj stává Kir royal



- Brillat – Savarin de Bourgogne
- Epoisses de Bourgogne
- Affidelize au Chablis



Sýry



Příloha č. 5 Fonetický překlad k didaktickým materiálům

à la Dijonnaise *a la dižonéz*

Affidéllice au Chablis *afidelis ó šabli*

Aligoté *aligoté*

Ami du Chambertin *ami dy šamberten*

Andouillette *andujet*

Anis de Flavigny *any d flavini*

Auxerre *oxér*

Auxey Duresses *oxe dyres*

Bâtard Montrachet *batár...*

Beaujolais Nouveau *nuvó*

Bienvenues-Bâtard-Montrachet *bianvny...*

Blanc *blan*

Blanchots *blanšo*

Boeuf Bourguignon *bef burgiñon*

Bonnes Mares *bon már*

Bougros *bugro*

Bouquet garni *buke garny*

Bourg-en-Bresse *búrkanbres*

Bourgogne *burgoň*

Bouzeron *buzeron*

Bresse *bres*

Bresse Bleu *bres blé*

Brie *bri*

Brillat – Savarin de Bourgogne *brija savaren d burgoň*

Brouilly *bruji*

Buxy *byli*

Cabernet Sauvignon *kaberne soviñon*

Cassis *kasis*

Climats *klima*

Clos *klo*

Clos de Tart *klo de tár*

Clos de Vougeot *klo d vužó*

Coq au Vin à la Bourguignonne *kok ó ven a la burgiñon*

Corton Grand cru *korton gran kry*

Corton Charlemagne *korton šarlmañ*

Côte de Beaune *kot d bón*

Côte de Nuits *kot d nvi*

Côte d'Or *kot dór*

Côte Chalonnaise *kot šalonéz*

Côtes de Brouilly *kot d bruji*

Côtes du Rhône *kot dy rón*

Crémant de Bourgogne *kremán d burgoñ*

Criots-Bâtard-Montrachet *krijo...*

Cru *kry*

Cuisses de Grenouille *kvis d grenuj*

Délice de Bourgogne *delis d burgoñ*

Échézeaux *ešezó*

Epoisses *epuas*

Escargots à la Bourguignonne *eskargo a la burgiñon*

Fleurie *fleri*

Fromenteau *fromantó*

Gamay *game*
Georges Duboeuf *zory dybef*
Gevrey-Chambertin *ževre...*
Givry *živri*
Gougères *gužér*
Grands Échézeaux *gran ešezó*
Grenouilles *grenuj*
Gruyère *gryjér*
Hospices de Beaune *ospis d bón*
Hôtel de Dieu *hotel d dijé*
Chablis *šabli*
Chalon-sur-Saône *šalon syr saon*
Chambertin *šamberten*
Chardonnay *šardone*
Charolais *šarolé*
Chénas *šena*
Chevalier Montrachet *ševalijé...*
Chiroubles *širúbl*
Jambon Persillé *žambon persijé*
Joie de vivre *žua d vívr*
Juliéas *žyliena*
Kir royal *kir ruajal*
La Romanée Conti *la romané konti*
La Tâche *la taš*
Le Montrachet *l montraše*
Mâcon *makon*

Mâconnais *makoné*

Mâcon-Villages *makon-viláž*

Marc de Bourgogne *mark*

Mercurey *merkure*

Mersault *mersó*

Montagny *montani*

Monthelie *montli*

Montrachet *montraše*

Morgon *morgon*

Moulin-à-Vent *mulen a van*

Négociant *negosián*

Nicolas Rolin *nykola rolen*

Noirien *nuarian*

Nuits-Saint-Georges *nvi sen žórž*

Oeufs en meurette *ef an meret*

Petit *pety*

Petit Brebrouse d'Argental *pty brebirus daržantal*

Pineau *pino*

Pinot gris *pino gri*

Pinot Noir *pino nuar*

Pôchouse *pošúz*

Pommard *pomár*

Pouilly-Fuissé *puji-fvisé*

Pouilly-Loché *puji-lošé*

Pouilly-Vinzelles *puji-venzel*

Premier Cru *premiyé kry*

Preuses *préz*

Puligny-Montrachet *pylini-montrachet*

Régnié *renijé*

Richebourg *rišbúr*

Romanée St. Vivant *sen viván*

Rosé *rozé*

Rosette du Morvan *rozet dy morvan*

Rouge *rúž*

Rully *ryli*

Saint Amour *sentamúr*

Saint Aubin *sentoben*

Saint Romain *sen romen*

Saint Véran *sen veran*

Santenay *santne*

Terroir *teruár*

Truffes de Bourgogne *tryf d burgoň*

Valmur *valmyr*

Vaudésir *vodezír*

Verjus *veržy*

Villages *viláž*

Viré-Clessé *viré-klesé*

Volnay *volne*

Příloha č. 6 Seznam tabulek

Tabulka 1 Struktura textu podle Kalhouse a Obsta

vlastní tvorba ze zdroje KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. Školní didaktika. Vyd. 2.
Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4.

Tabulka 2 Školní rok 2015/2016

vlastní tvorba

Tabulka 3 Školní rok 2016/2017

vlastní tvorba

Tabulka 4 Školní roky 2015/2016 a 2016/2017

vlastní tvorba

Tabulka 5 Školní rok 2017/2018

vlastní tvorba

Tabulka 6 Klasifikace testu

vlastní tvorba

Tabulka 7 Počet žáků v porovnávaných letech

vlastní tvorba

Tabulka 8 Výsledky žáků v porovnávaných letech

vlastní tvorba

Příloha č. 7 Seznam obrázků

Obrázek 1 Grafické znázornění výuky podle Josefa Maňáka

Www.zadani-seminarky.cz [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <https://www.zadani-seminarky.cz/studijni-material/cleneni-didaktickyh-prostredku-podle-josefa-manaka/9680>

Obrázek 2 Bloomova taxonomie kognitivních cílů

Clanky.rvp.cz [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <https://clanky.rvp.cz/clanek/c/G/21217/jak-motivovat-zaky-v-matematice-k-nejvyssim-cilum-bloomovy-taxonomie-.html/>

Obrázek 3 práce mých žáků

vlastní zdroj

Obrázek 4 práce mých žáků

vlastní zdroj

Obrázek 5 práce mých žáků

vlastní zdroj

Obrázek 6 práce mých žáků

vlastní zdroj

Obrázek 7 mapa Burgundska Wine Folly

Www.winefolly.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://winefolly.wpengine.netdna-cdn.com/wp-content/uploads/2014/01/Burgundy-Wine-Map-wine-folly.jpg#>

Obrázek 8 Terroir Wine Folly

Www.winefolly.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://winefolly.com/tutorial/terroir-definition-for-wine/>

Obrázek 9 burgundské statistiky Wine Folly

Www.winefolly.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://winefolly.com/update/burgundy-wine-statistics/>

Obrázek 10 burgundské odrůdy Wine Folly

Www.winefolly.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://winefolly.com/review/guide-to-burgundy-wine-with-maps/>

Obrázek 11 klasifikace burgundských vín Wine Folly

Www.winefolly.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://winefolly.com/review/guide-to-burgundy-wine-with-maps/>

Obrázek 12 Chablis Wine Folly

Www.winefolly.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://winefolly.com/review/white-burgundy-tasting-pairing-and-french-chardonnay/>

Obrázek 13 burgundská sklenice

Www.wineware.co.uk [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<https://www.wineware.co.uk/schott-zwiesel-ivento-burgundy-glass-set-of-6>

Obrázek 14 Vinařská stezka

Www.vinotrip.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<https://www.vinotrip.com/en/wine-trails>

Obrázek 15 Podíl odrůd

Wineknowstravel.blogspot.cz [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://wineknowstravel.blogspot.cz/2013/01/burgundy-grape-varietals.html>

Obrázek 16 Burgundsko

vlastní tvorba

Obrázek 17 Boeuf Bourguignon

Www.cuisineaz.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://www.cuisineaz.com/recettes/boeuf-bourguignon-facile-et-rapide-56551.aspx>

Obrázek 18 Coq au Vin

Www.seriousseats.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://www.seriousseats.com/2015/02/how-to-make-the-best-coq-au-vin-chicken-braised-in-red-wine.html>

Obrázek 19 Oeufs en meurette

Www.750g.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://www.750g.com/oeuf-en-meurette-r8758.htm>

Obrázek 20 Jambon Persillé

Www.recettes-zen.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: [http://www.recettes-zen.com/RecettesRegionalesRecetteJambonpersillededeBourgogne%20\(BOURGOGNE\).html](http://www.recettes-zen.com/RecettesRegionalesRecetteJambonpersillededeBourgogne%20(BOURGOGNE).html)

Obrázek 21 Escargots à la Bourguignonne

Www.epicurious.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <https://www.epicurious.com/recipes/food/views/escargots-a-la-bourguignonne-233523>

Obrázek 22 Pôchouse

Stefangourmet.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <https://stefangourmet.com/2013/05/04/burgundian-fish-stew-pochouse-bourguignonne/>

Obrázek 23 Gougères

Www.gourmandize.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <https://www.gourmandize.com/article-1362-gougeres-how-to-make-classic-airy-french-cheese-puffs.htm>

Obrázek 24 Cuisses de Grenouille

Www.academiedugout.fr [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: https://www.academiedugout.fr/recettes/cuisses-de-grenouille-a-la-creme-de-persil_7293_2

Obrázek 25 Nonnettes

Www.fossier.fr [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://www.fossier.fr/en/23-nonnettes>

Obrázek 26 Truffes de Bourgogne

Www.jeconsommelocaldanslaube.fr [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://www.jeconsommelocaldanslaube.fr/recettes-truffe/>

Obrázek 27 Charolais

Www.topbeef.cz [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: <http://www.topbeef.cz/charolais/plemeno2.html>

Obrázek 28 drůbež z Bresse

Www.volailleur-delanoe.fr [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: http://www.volailleur-delanoe.fr/Poulet-de-Bresse---AOC_produit50.html

Obrázek 29 Andouillette

Www.regions-of-france.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z: http://www.regions-of-france.com/regions/champagne_ardenne/food-gastronomy/andouillettes-troyes/

Obrázek 30 Rosette du Morvan

Www.keldelice.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://www.keldelice.com/guide/specialites/la-rosette-du-morvan>

Obrázek 31 Anis de Flavigny

Www.thefrenchfarm.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<https://www.thefrenchfarm.com/Les-Anis-de-Flavigny-All-Natural-Anise-Mints-p/af01.htm>

Obrázek 32 Dijonská hořčice

Savoryfood.net [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<https://savoryfood.net/product/maile-original-dujon-mustard-12-x13oz-jars-from-italy/>

Obrázek 33 Cassis

Www.snooth.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://www.snooth.com/wine/creme-de-cassis-de-dijon-johannisbeerlikor-1/>

Obrázek 34 Brillat – Savarin de Bourgogne

Www.samcooks.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://www.samcooks.com/triple-cream-cheeses-triple-play/>

Obrázek 35 Petit Brebrousse d'Argental

Bottegarotolo.com.au [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://bottegarotolo.com.au/product/05ffbdp-brebrousse-dargental-petit/>

Obrázek 36 Epoisses de Bourgogne

Blog.ideasinfood.com [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
http://blog.ideasinfood.com/ideas_in_food/2014/02/february-24-2014.html

Obrázek 37 Affidelice au Chablis

Www.thecheeseandwineshop.co.uk [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://www.thecheeseandwineshop.co.uk/products/berthaut-affidelice-affine-au-chablis-200g-x-3.asp>

Obrázek 38 Ami du Chambertin

Gaugryfromager.fr [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://gaugryfromager.fr/the-gaugry-cheeses/ami-du-chambertin/>

Obrázek 39 Bresse Bleu

Www.avosassiettes.fr [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://www.avosassiettes.fr/cremeux-de-bresse-bleu-au-curry-croustillant-au-pavot/>

Obrázek 40 Délice de Bourgogne

Www.thecheeseandwineshop.co.uk [online]. [cit. 2017-12-16]. Dostupné z:
<http://www.thecheeseandwineshop.co.uk/products/delice-de-bourgogne.asp>

Obrázek 41 Klasifikace burgundských vín

vlastní tvorba

Obrázek 42 Schéma burgundských apelací

vlastní tvorba

Obrázek 43 Myšlenková mapa Burgundska

vlastní tvorba

Příloha č. 8 Dotazníkové šetření

Dotazníkové šetření jsem provedl za pomoci elektronického formuláře, který jsem si vytvořil na stránkách survio.com. Jeho odkaz uvádím níže.

<https://www.survio.com/survey/d/B5K8A8U7A8K2I4D3W>

1. Byl pro Vás pracovní sešit na téma Francouzské vinařské oblasti přínosný?

určitě ano – spíše ano – spíše ne – určitě ne

2. Byl pro Vás pracovní sešit přehledný?

určitě ano – spíše ano – spíše ne – určitě ne

3. Byl čas na vyplnění pracovního sešitu za pomoci výkladu a podpory powerpointové prezentace dostatečný?

určitě ano – spíše ano – spíše ne – určitě ne

4. Byla pro Vás obrazová část dostatečně názorná?

určitě ano – spíše ano – spíše ne – určitě ne

5. Uvítali byste pracovní sešit i v další části výuky odborného předmětu TOS?

určitě ano – spíše ano – spíše ne – určitě ne

6. Pracovalo se Vám s pracovním sešitem lépe než s učebnicí?

určitě ano – spíše ano – spíše ne – určitě ne

7. Byl pro Vás zápis do pracovního sešitu přijatelnější než klasické výpisky?

určitě ano – spíše ano – spíše ne – určitě ne

8. Pomohlo Vám shrnutí látky konkrétní oblasti v podobě myšlenkové mapy?

určitě ano – spíše ano – spíše ne – určitě ne

9. Doprovodný text v pracovním sešitě hodnotíte jako:

zajímavý – vhodný – nevhodný – zbytečný

10. Líbil se Vám pracovní sešit, jeho organizace, písmo, barevné rozlišení, obrázky?

určitě ano – spíše ano – spíše ne – určitě ne

11. Co byste na pracovním sešitu upravili či udělali zcela jinak?

12. Jak byste ohodnotili přínos pracovního sešitu pro pochopení látky a snadnější zapamatování probírané látky?

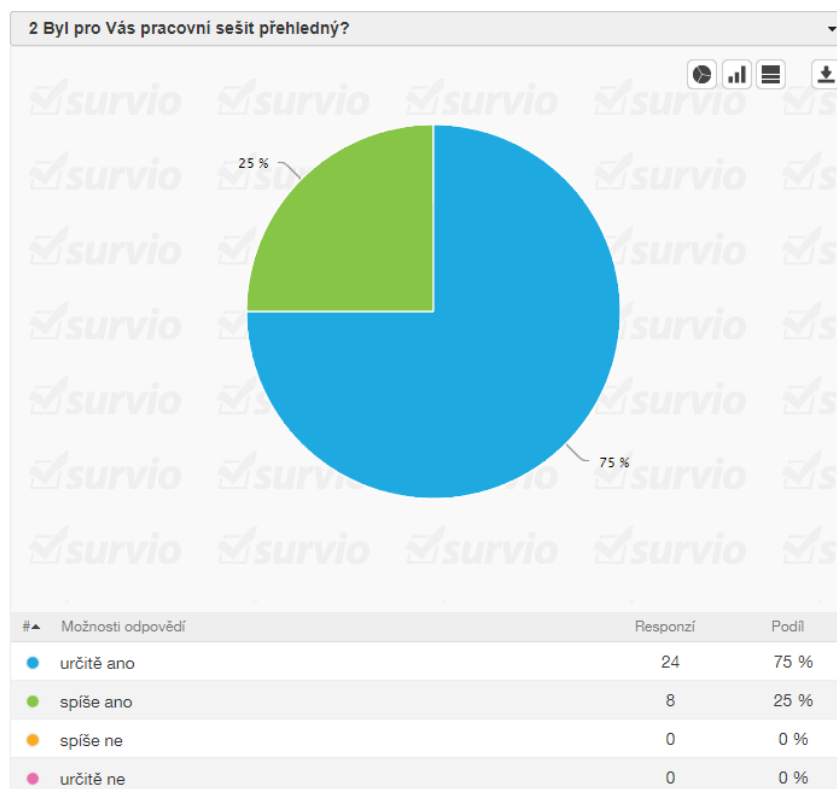
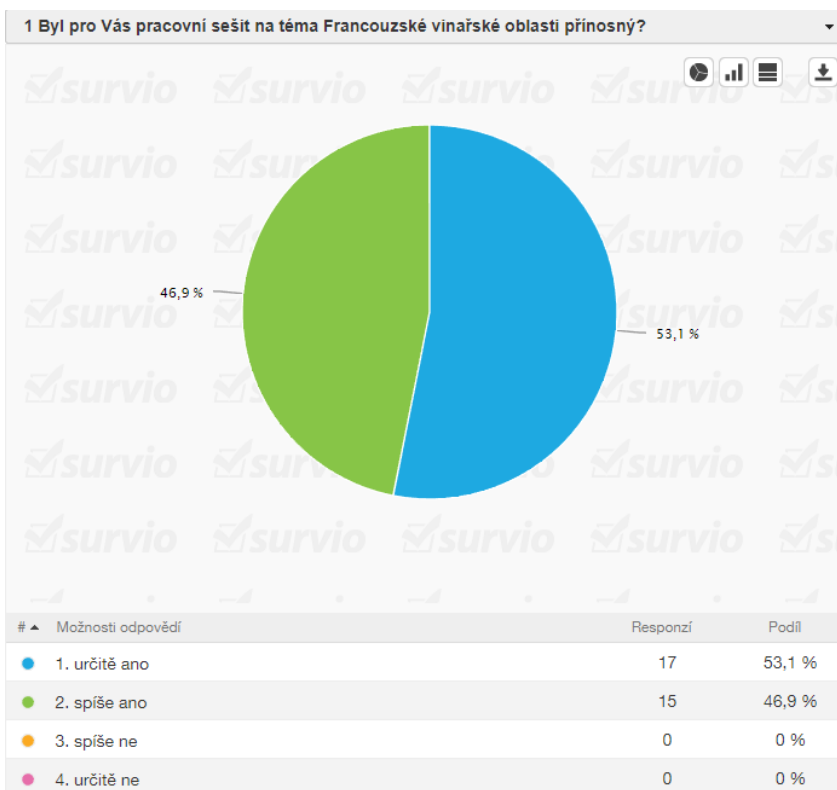
13. Jak by bylo možné předmět vylepšit?

14. Vybrali byste si jiný předmět vedený stejným profesorem a s podobnými výukovými metodami?

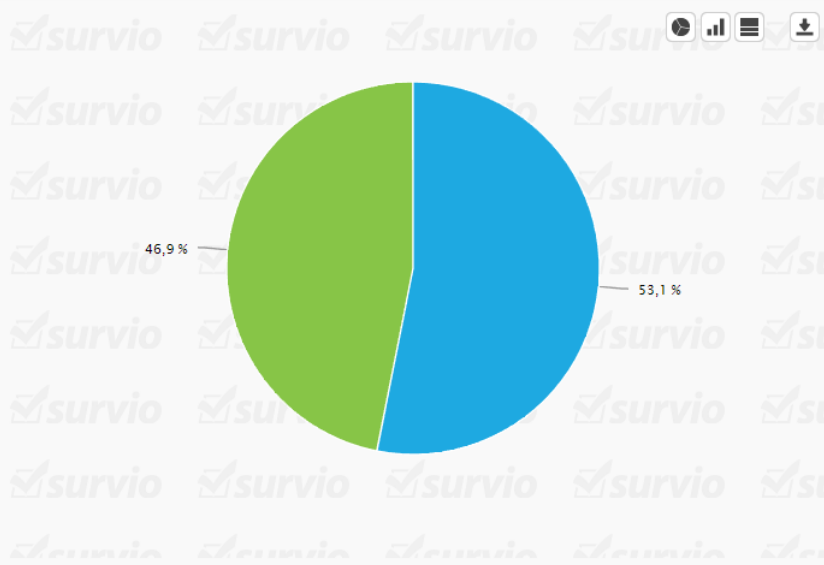
15. Doporučili byste tento předmět ostatním studentům?

16. V případě, že ne, proč?

Příloha č. 9 Vyplněné dotazníkové šetření

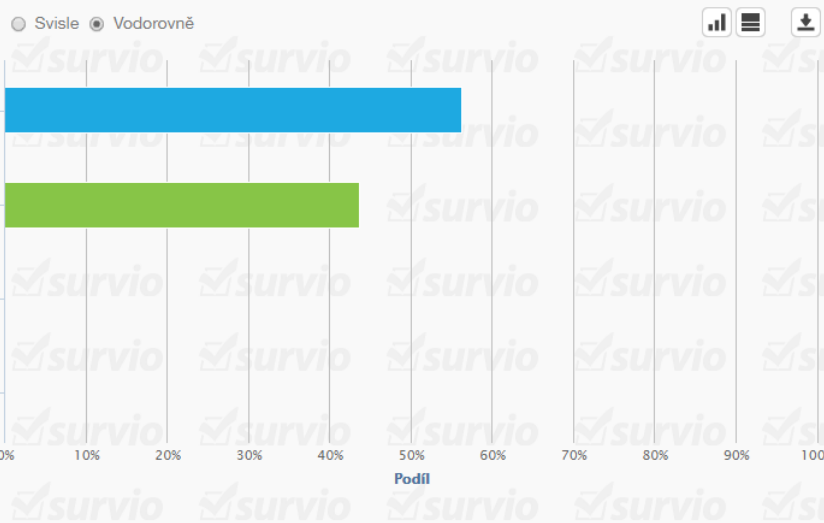


3 Byl čas na vyplnění pracovního sešitu za pomoci výkladu a podpory powerpointové prezentace dostatečný? ▾



#▲	Možnosti odpovědí	Responzí	Podíl
1	určitě ano	17	53,1 %
2	spíše ano	15	46,9 %
3	spíše ne	0	0 %
4	určitě ne	0	0 %

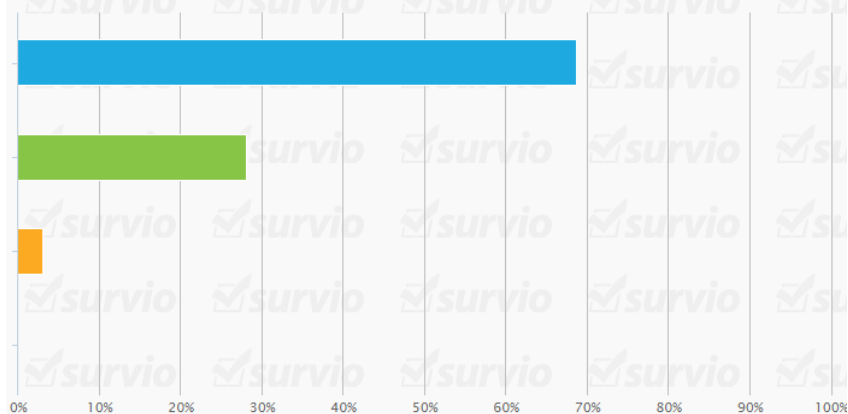
4 Byla pro Vás obrazová část dostatečně názorná? ▾



#▲	Možnosti odpovědí	Responzí	Podíl
1	určitě ano	18	56,3 %
2	spíše ano	14	43,8 %
3	spíše ne	0	0 %
4	určitě ne	0	0 %

5 Vítali byste pracovní sešit i v další části výuky odborného předmětu TOS?

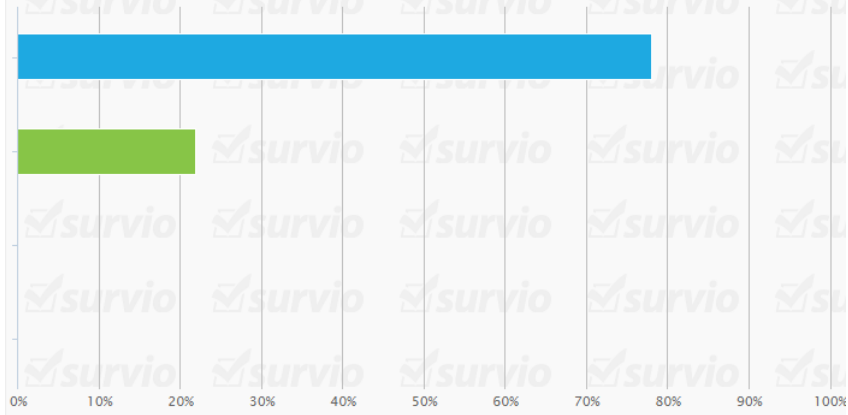
Svisle Vodorovně



#	Možnosti odpovědí	Responzí	Podíl
1	určitě ano	22	68,8 %
2	spíše ano	9	28,1 %
3	spíše ne	1	3,1 %
4	určitě ne	0	0 %

6 Pracovalo se Vám s pracovním sešitem lépe než s učebnicí?

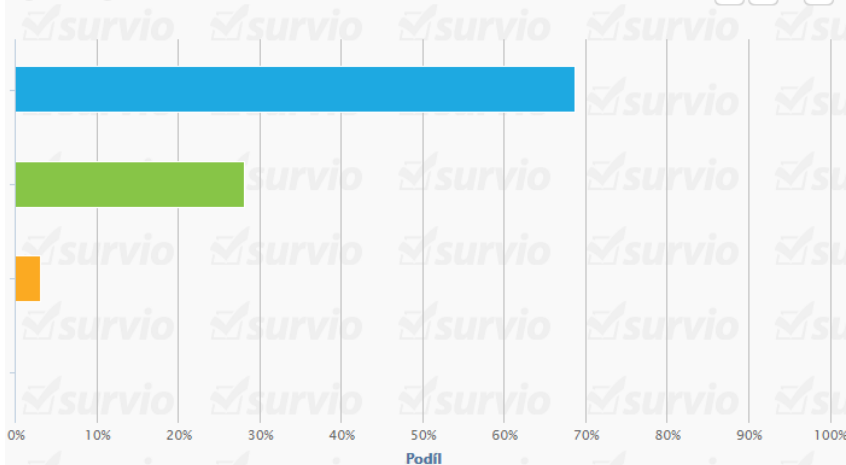
Svisle Vodorovně



#	Možnosti odpovědí	Responzí	Podíl
1	určitě ano	25	78,1 %
2	spíše ano	7	21,9 %
3	spíše ne	0	0 %
4	určitě ne	0	0 %

7 Byl pro Vás zápis do pracovního sešitu přijatelnější než klasické výpisky? ▼

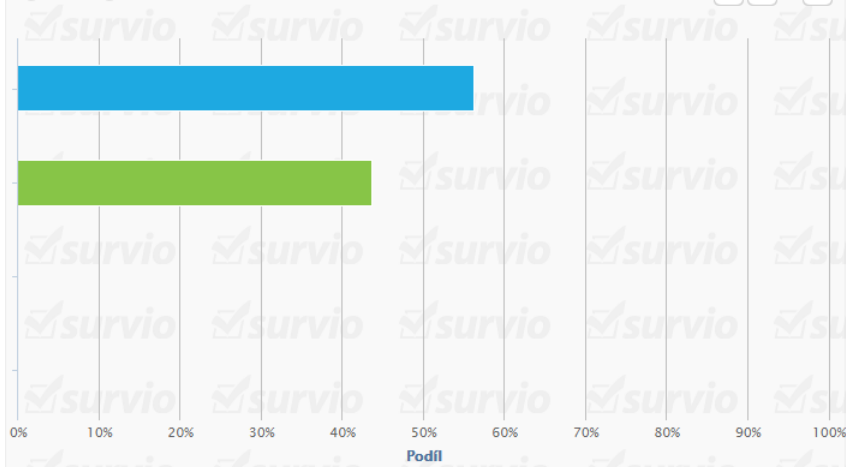
Svisle Vodorovně



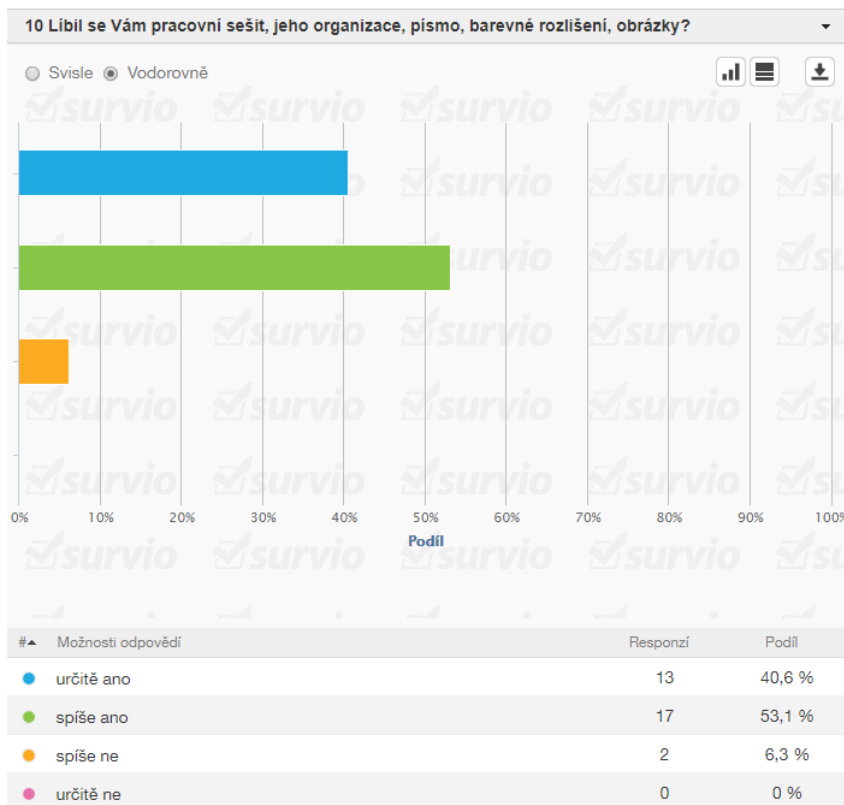
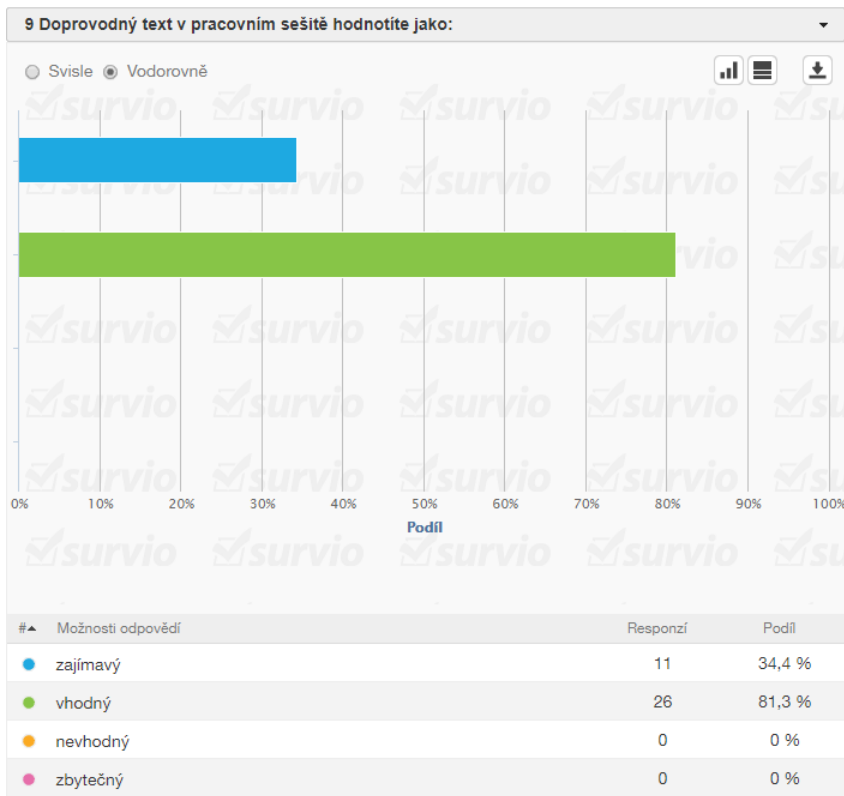
# ▲	Možnosti odpovědí	Responzí	Podíl
1	určitě ano	22	68,8 %
2	spíše ano	9	28,1 %
3	spíše ne	1	3,1 %
4	určitě ne	0	0 %

8 Pomohlo Vám shrnutí látky konkrétní oblasti v podobě myšlenkové mapy? ▼

Svisle Vodorovně

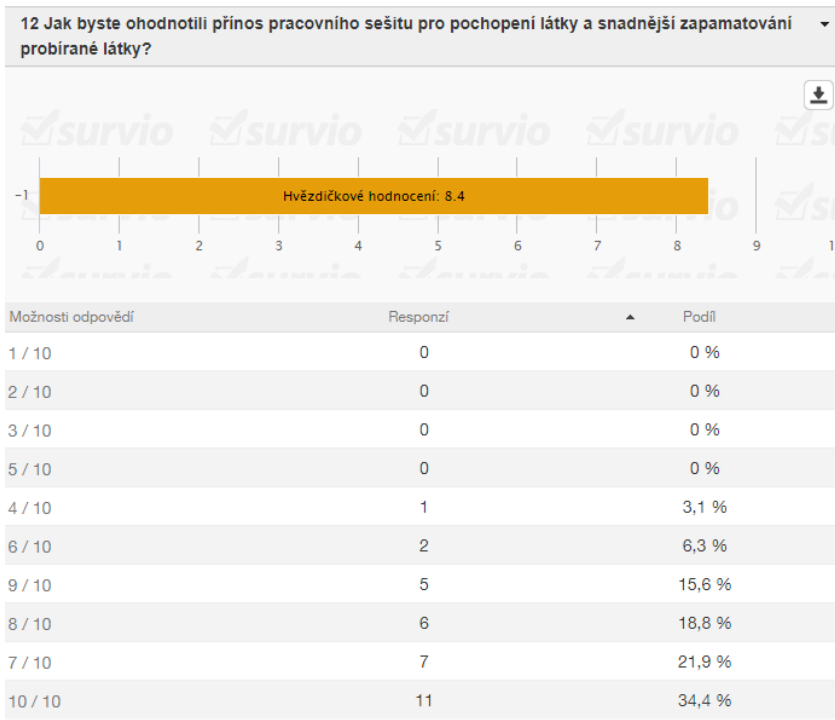


# ▲	Možnosti odpovědí	Responzí	Podíl
1	určitě ano	18	56,3 %
2	spíše ano	14	43,8 %
3	spíše ne	0	0 %
4	určitě ne	0	0 %



11 Co byste na pracovním sešitu upravili či udělali zcela jinak?

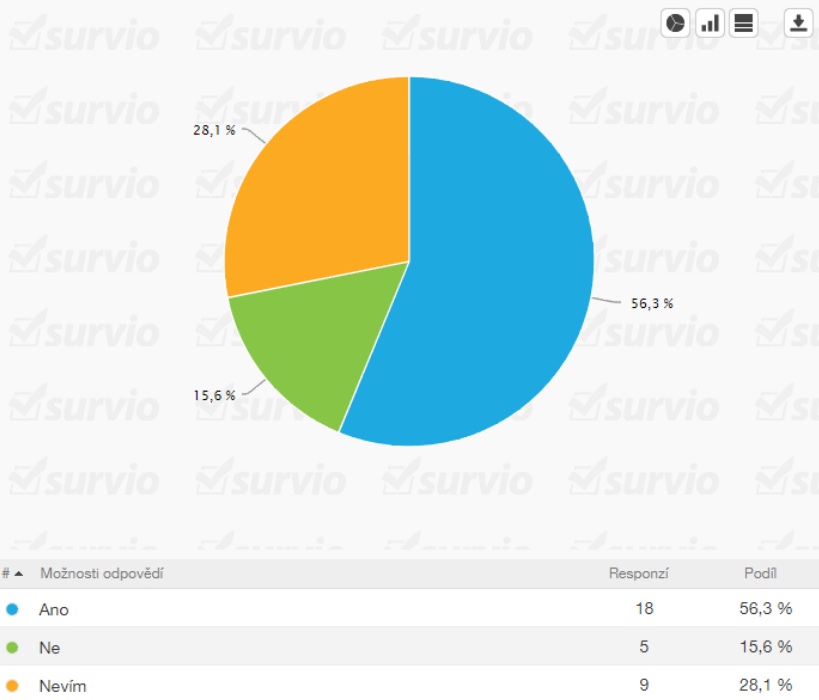
Nic, je to dobrá pomůcka k učivu	Nic, s pracovním sešitem jsem spokojen.	Neměnila bych nic	Ohrazení obrázku bych změnila, tak aby byly obrázky celé
Nic (6x)	velice dobrá vyučovací pomůcka. Zavedl bych to i v ostatních odbornějších předmětech. Jen nepoužívat žlutou barvu není moc dobře vidět na bílé, ale to je drobnost. Jinak dobrá práce	Pracovní sešit bych udělala i na jiné témata než jsou vinařské oblasti.	Nic bych nezměnil
Asi nic		Nic 😊	Nic, jsem spokojená.
nic (3x)		Žlutá barva nejde moc přečíst, jinak jsem spokojená.	Zcela nic.
Ocislovat stránky, nepodepisovat se pod každou stránku.		Obrázky bez rámečku	Je to hezky zpracované.
Vydal bych ho :)	Spíše nic	Přehledné, nic bych neměnila	Nic, takhle se s ním pracuje dobře
Trošku upřesnit určité pasáže sešitu.	S pracovním sešitem se mi pracuje velmi dobře, proto bych na něm nic neměnil		Líbí se mi tak jak je.
			V pracovním sešitu bych udělala lepší obrázky (nejsou moc vidět) jinak je to dobré.



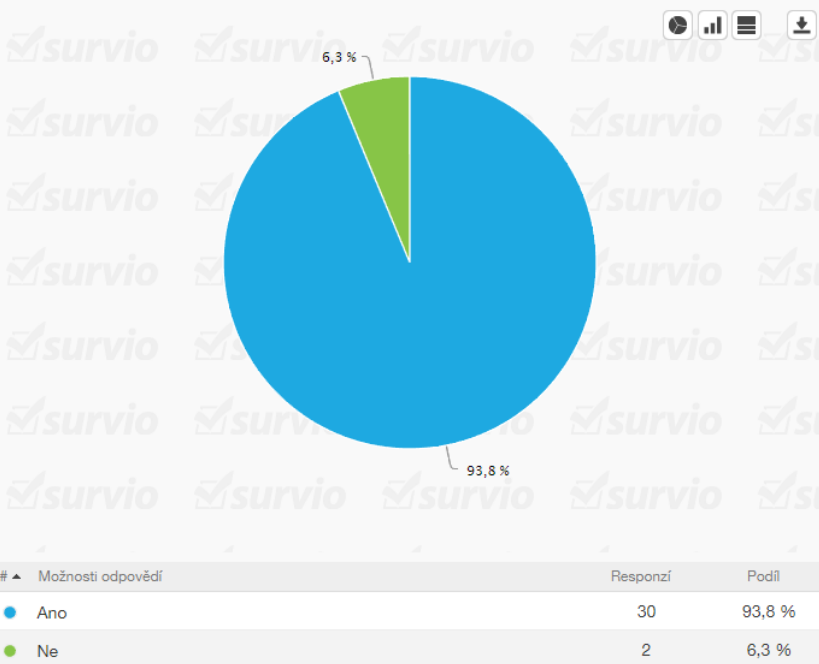
13 Jak by bylo možné předmět vylepšit?

.	Podnikat nějaké exkurze co se týče gastronomie a hotelnictví.	Více osobních zkušeností, exkurze např. Do hotelů, restaurací.	Prokládat ho, různými videi či filmy. Super by byla exkurze do hotelů, nebo restaurace vyšší třídy.
Ráda bych chodila na různé akce you degustací.	Nic me nenapada	Tímto studijním materiálem byl předmět vylepšen dostatečně a pan Libal tento předmět vykládá velice zajímavě	Když zapisujeme látku do sešitů, bylo by vhodné kdyby výklad počkal, v klidu si to opsali a potom zas dávali pozor na vyklad.
Nic mě momentálně nenapadá	nijak	Přesně tímto způsobem + více odborných dovedností	To vám moc neřeknu nejsem profesor.
Chtělo by to více praktických dovedností	Degustace, Shrnutí na konci každé hodiny toho, co jsme dnes probrali, pro lepší zapamatování.	Více odborných exkurzí, chybí odborná praxe.	videa s ukázkami různých dovednosti
Určitě chodit na různé exkurze ohledně tohoto oboru, chodit se koukat do hotelů, na různé ochutnávky vín atd.. také udělat i zahraniční zájezd a poznat za vlastní oči cizí kuchyni a tak.)	Nevim.		

14 Vybrali byste si jiný předmět vedený stejným profesorem a s podobnými výukovými metodami? ▾



15 Doporučili byste tento předmět ostatním studentům? ▾



16 V případě, že ne, proč? ▾

Pro mimohotelovávky neúčitečný :) Doporučila bych