**ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI**

Fakulta pedagogická

Katedra technické výchovy

**E-learningový kurz „Stolničení“**

**Bakalářská práce**

**Lenka Hambergerová**

Kombinované bakalářské studium učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

léta studia (2008-2011)

Vedoucí práce: Mgr. Jan Krotký

V Plzni, 8. března 2011

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně
s použitím uvedené literatury a zdrojů informací

Plzeň 8. března 2011

.............................................
vlastnoruční podpis

Poděkování

Tímto děkuji Mgr. Janu Krotkému za významnou pomoc a cenné rady a ochotu při zpracování této bakalářské práce.

Obsah

[1 Úvod 1](#_Toc290981170)

[2 Co je to e- learning 2](#_Toc290981171)

[2.1 Náhled do historie pohostinství 4](#_Toc290981172)

[2.2 Hotelová škola 6](#_Toc290981173)

[2.3 Několik zajímavostí z oblasti gastronomie 9](#_Toc290981174)

[2.4 Srovnávací testy 11](#_Toc290981175)

[2.5 Praxe a teorie v provozovnách 11](#_Toc290981176)

[3 Didaktická část 14](#_Toc290981177)

[3.1 Historie počítačů 14](#_Toc290981178)

[3.2 Fotografie 16](#_Toc290981179)

[3.3 Interaktivní tabule 18](#_Toc290981180)

[4 Interaktivní učebnice 19](#_Toc290981181)

[4.1 Textový obsah 19](#_Toc290981182)

[4.2 Foto dokumentace 20](#_Toc290981183)

[4.3 Interaktivní tabule 20](#_Toc290981184)

[4.4 Vlastní tvorba internetových stránek 20](#_Toc290981185)

[4.4.1 Úvod 20](#_Toc290981186)

[4.4.2 Výběr programu 22](#_Toc290981187)

[5 Interaktivní učebnice pro „Stolničení“ 25](#_Toc290981188)

[5.1 Výuka v současné době 25](#_Toc290981189)

[5.2 Učebna informační a komunikační technologie 26](#_Toc290981190)

[5.3 Cvičná restaurace 26](#_Toc290981191)

[5.4 Cvičná kuchyně 27](#_Toc290981192)

[5.5 Výhody samotné učebnice 27](#_Toc290981193)

[6 Závěr 30](#_Toc290981194)

[Použité zdroje informací 32](#_Toc290981195)

[Resumé 33](#_Toc290981196)

[Evidenční list 34](#_Toc290981197)

# Úvod

Moje bakalářská práce je zaměřena na e-learningový kurz pro studenty odborných učilišť a hotelových škol. V kurzu se budou zabývat nejen historií pohostinství, přípravou slavnostních stolů, sestavováním menu, ale i zákony týkajícími se obsluhujících a hostů.

Z hlediska pedagogické psychologie se tento kurz zajímá o zaměření, schopnosti, temperament, kreativitu a charakter jednotlivce, ale i skupiny. Součástí kurzu jsou i testy a úkoly, na kterých si studenti ověří svoji znalost. Podrobně se seznámí se slavnostními akcemi, které tvoří většinu textu a jsou důležité pro každého číšníka a servírku.

Práce v pohostinství je velmi náročná, pracuje se v nepřetržitém provozu, v různých směnách, v noci nebo naopak ráno. Kurz tedy může být zajímavý a zaujmout mnoho studentů svou odborností, přesto je nutná a velmi důležitá dobrá kondice, vztah k lidem a v neposlední řadě znalosti týkající se tohoto oboru.

Problematika stolničení je velmi široká, proto tento kurz neobsahuje veškeré údaje z této oblasti. Uvádím zde pouze základní a dle mě podstatné informace, které usnadní začátky a rozvinou možnost dalšího samostudia v tomto zaměření. Každý student je individuální a proto se může zajímat jen o určitou část z kurzu. Někteří se zaměří pouze na bar a díky seminářům a odborným kurzům v dohledu profesionálních barmanů dosáhnou vysněného cíle a stanou se z nich freestyle barmani.

V kurzu najdete řadu odborných výrazů cizího původu, které se v praxi běžně používají. Některé jsou již tak vžité, že mají svou českou podobu (dranžírování, anonsování aj.). Mnohé se však používají v podobě francouzského, anglického či německého jazyka. Snažila jsem se je uvést v původním znění i s výslovností.

Na rozdíl od pevných vazeb učebnic je tento kurz přehledný. Některé články jsou tedy delší, jiné kratší. Záleží na důležitosti a využití v oboru.

# Co je to e-learning

 E-learning je moderní slovo, pod kterým si lidé mohou představit více věcí. Jde o nový způsob výuky, který nevyžaduje fyzickou přítomnost učitele jako při tradiční formě výuky a spoléhá se na jiné alternativy. Nejčastěji jde o různé formy vzdělání na dálku, ale ani to nemusí být nutnou podmínkou. Hlavní výhodou tohoto kurzu je poskytnutí výuky širšímu okruhu lidí, kteří by školu nemohli pro nedostatek času navštěvovat. Z podivného nápadu se tedy za posledních deset let stal vysoce konkurenceschopný průmysl, ve kterém se otáčejí nemalé peníze. Stal se tedy důležitým konceptem naší společnosti.

 Zahrnuje v sobě řadu dílčích aktivit, které mohou být propojené do uceleného systému. Jedná se o rozsáhlé kurzy plně distančního charakteru a propracované nástroje učení, nebo může jít jen o doplnění prezenční výuky. Součástí je rovněž teoretické studium, které si studenti mohou ověřit díky autotestům. Využívání moderních technologií s sebou nese i problematiku autorských práv. Výhodou je pro studenty se specifickými nároky.

 Technika, která se na tyto kurzy používá, je spojována především s osobními počítači. Přesto díky rozvoji nových výkonných komunikačních prostředků, jako jsou kapesní či osobní počítače či organizmy, ale také nová generace mobilních telefonů, které umožňují připojení k internetu, se začíná hovořit i o mobilním vzdělání.

 V druhé polovině šedesátých let se začalo experimentovat se stroji na učení, kterým se říkalo vyučovací automaty. U nás byl také jeden vyvinut a jmenoval se Unitutor. Někteří dokonce říkali, že byl jedním z nejlepších. Látka v něm byla rozdělena na jednotlivé stránky a na konci se nacházela kontrolní otázka s výběrem několika možností. Dle volby bylo možné program dále větvit a pokračovat v dalších stránkách. Informace o chybném či správném řešení představovala vždy okamžitou zpětnou vazbu. V první polovině osmdesátých let se začaly rozšiřovat osmibitové mikropočítače, s kterými souvisí elektronizace školství. Cílem této vlny bylo poskytnout dětem počítačovou gramotnost, která k nám přišla počátkem roku 1985. V druhé polovině osmdesátých let se vyvíjejí první šestnáctibitové počítače, které se pomalu objevují i v domácnostech. Ve školství dochází v souladu s celosvětovým vývojem kybernetiky a umělé inteligence k pokusu o zdokonalení vyučovacích automatů. Začínají se prověřovat teorie, že by počítače mohly částečně nahradit učitele. Několik univerzitních týmů se snaží vyvíjet inteligentní výukové systémy, jejichž cílem bylo vytvářet aplikace s dlouhodobou kontrolou nad výukovým procesem. Tyto systémy v sobě spojovaly výklad učiva, procvičení probrané látky a testy. Dokázaly využívat grafiku, animace, zvuk a měly možnost v sobě integrovat i zcela nezávislé programy. Tempo i obsah byl individualizován. Dosažené výsledky studujícího se ukládaly a vyhodnocovaly a tím se automaticky rozhodovalo o dalším postupu. Role učitele se omezila pouze na kontrolu a obsluhu.

Na začátku devadesátých let se objevil e- mail jako velice rychlý a perspektivní prostředek komunikace na dálku. Jako první ho začaly využívat vysoké školy. Vývoj na univerzitách pokračoval rychle kupředu. Sylaby, knihovní zdroje a obsahy přednášek začaly být přemisťovány z klasických učeben na multimediální zdroje a na místní sítě. Vznikly tak virtuální univerzity. Všechny jejich kurzy a získání certifikátů se nabízely před internet. Koncem devadesátých let umožňovaly zkoušení online v reálném čase. Pomocí nástrojů bylo možné okamžitě určit slabosti a silné stránky jednotlivých studentů. Student tak mohl získat vysokoškolský titul, aniž by byl někdy fyzicky přítomen ve třídě. Plně  zaměstnaní mohli studovat na vysoké škole svým vlastním tempem bez toho, aby museli řešit problémy spojené se svou fyzickou přítomností ve škole.

Výhodou e- learningu je efektivní úspora času. Samostudium záleží na samotném studentovi. Dostupnost kurzu je možná kdykoliv a kdekoliv. Pomocí testů si studenti mohou ověřit znalosti pojmů z lekce. Nevýhodou je vysoká náročnost tvorby kurzů, závislost na funkčnosti používané techniky, nároky na technické vybavení a absence přímých kontaktů s vyučujícím a studenty.

Při tvorbě kurzů se řídíme praxí ve vytváření e- learningových řešení. Nadefinujeme úroveň z hlediska technologických možností a komplexnosti obsahu. Stanovíme si cíle a očekávání. Nejprve si navrhneme oblast a témata vhodná k použití a poradíme se s odbornými garanty. Po jejich konzultaci navrhneme didaktické zpracování s použitím testování dosažených znalostí. Hotový kurz zpřístupníme na vzdělávacím portálu.

Od tohoto kurzu očekávám rozvinutí pozornosti. Tento vzdělávací systém je, jak jsem už výše napsala, založen na využitím moderních informačních a komunikačních technologií. Základem realizace jsou počítače a počítačové sítě, jejichž výhodou je schopnost v sobě soustřeďovat více médií. Studenti jsou pod stálým dohledem učitelů, ale pracují samostatně, odděleně od ostatních členů skupiny. Vyučující studentům pomáhají při řešení úkolů, opravují jejich práce, odpovídají na dotazy a zapojují se do odborných diskusí. Cílem těchto kurzů zůstává působit na více smyslů studenta, podpořit jejich pozornost a aktivitu a zvýšit tak množství zapamatovaného učiva. Počítač ale nadále zůstává pouhým nástrojem vzdělání a těžko nahradí improvizaci a smysl pro humor vyučujícího. Zapojení těchto dvou faktorů by bylo výsledkem vyvážené kombinace výuky. Vždyť právě učitel silně ovlivňuje kvalitu vyučování.

## Náhled do historie pohostinství

Pohostinnost je jedna ze základních vlastností člověka. Projev, kterým se odlišujeme od ostatních živočišných druhů na planetě. Během vývoje člověka a celé společnosti se měnil přístup k pohostinnosti. Dříve se bezplatně poutníkům poskytlo občerstvení v podobě jídla a pití a v neposlední řadě i nocleh. Později se tato činnost stala podnikáním s cílem dosažení výdělku. A postupně se pohostinství a služby na ně vázané staly významnou částí hospodářských států a odvedené daně nezanedbatelnou položkou státního rozpočtu.

Nejstarší dochované záznamy pocházejí z Palestiny a Mezopotámie. V době starověku bylo pohostinství poskytováno zadarmo. Cestování tehdy nebylo bezpečné a tak na hlavních cestách vznikaly prosté noclehárny a výčepy pro chudší cestující. Bohatší vrstva cestovala vlastními prostředky. Pokrmy se servírovaly na mísách, nápoje  se uchovávaly v hliněných nádobách a podávaly se v kovových pohárech. Vše se konzumovalo rukama. První mezopotamské krčmy jsou doloženy od 2. tisíciletí před naším letopočtem. V době největšího rozvoje Egypta vznikala první zábavní střediska v přístavech, kde panoval čilý obchodní ruch. Byly již známy čtyři druhy piva a dva druhy vína. Řecko se stalo významným především pořádáním národních her a slavností, které byly předchůdci dnešních olympijských her. Čím více se rozvíjel obchod, tím více sílil cestovní ruch. Lidé začali cestovat služebně, z náboženských důvodů, ale i za zábavou. V těchto dobách vznikly i první herny. Hostinská činnost byla povolena každému, ale již tehdy vznikala různá omezení a opatření jako stanovení zavírací doby, zákaz čepování vína v určitých dnech a používání odměrek. Římská města vzkvétala a díky stavbě silnic a zavedením pošty se zlepšil cestovní ruch. První občerstvení a ubytovací stanice na římských silnicích zakládal stát a byly určeny výhradně pro státní úředníky. Občerstvení byla vybavena jídelnou, pokoji pro hosty, koupelnou a stájemi pro zvířata. Cestovní ruch se rozšířil o rekreační pobyty u moře. Ve  městech vznikala poměrně široká síť hostinců, honosných domů pro bohaté s bazény a koupelnami, obchodů s vínem, u kterých se nabízely také teplé nápoje. Používalo se sklo a porcelán dovezený z Orientu. Úroveň stolničení se postupně zvyšovala. Kromě nožů a lžic se začaly používat také ubrousky a párátka z husích brků. Pohostinské podniky již dostávaly svá jména a vývěsní štíty. Postupně bylo zavedeno placení daní, zákony proti opilství i zákazy některých hazardních her. Skladba jídel a nápojů se značně rozšířila.

Především na venkově se středověké pohostinství zpočátku vyznačovalo nízkou úrovní. Cestování bylo omezené, chudí lidé mohli cestovat pouze z náboženských důvodů. Proto církev zřizovala u klášterů noclehárny s možností jednoduchého stravování. Pobyt v těchto noclehárnách si věřící buď odpracovali, nebo klášteru přinesli naturální dary.

Většina venkovských hostinců měla prosté zařízení. Ve velké místnosti se jedlo, vařilo a po nastlání slámou i spalo. Městské hostince byly větší a honosnější. Dělily se na panské, střední a zájezdní a podle toho také měly rozdílné ceny. Hostinským se mohl stát každý, kdo  složil slib. Ten zavazoval k placení daní, dodržování pořádku a zavírací doby, přípravě jídel, dodržování měr, vah a cen. Ubytovací služby starověku byly zpočátku na velmi nízké úrovni. Většinou cestující spali přímo v místnosti výčepu na lavicích nebo v jednotlivé samostatné místnosti na zemi. Až později vznikaly místnosti s postelemi.

Mohutný rozvoj průmyslu přineslo období novověku. Rozšířilo se cestování, prostý lid se stěhoval za prací do rostoucích měst. Potřeba společenského styku a zábavy, dostatek peněz a touha po poznání daly podnět ke vzniku středisek zcela nového typu, jako jsou kavárny, cukrárny, bary, vinárny, herny, restaurace a specializované jídelny. Rozvíjelo se také pohostinství v dopravních prostředcích. Po druhé světové válce se pohostinství a hotelnictví řadí mezi významné obory ve všech vyspělých státech. Zvyšuje se úroveň a péče o životní prostředí.

Rozdělením Rakouska v roce 1918 začala tradice českého pohostinství. Rychle se rozvinulo soukromé podnikání. Významným středoevropským městem se stala Praha.

## Hotelová škola

Žáci, kteří opouštějí základní školy s rozhodnutím studovat na hotelové škole, většinou zjistí, že vybrané studium je velkou fyzickou i psychickou zátěží. Měli by se proto zamyslet nad tím, zda se opravdu do budoucna chtějí věnovat tomuto zaměření ve svém zaměstnání.

Do prvního ročníku vzdělání jsou přijímáni uchazeči, kteří splnili povinnou školní docházku a doložili od lékaře potvrzenou zdravotní způsobilost. U studentů by se neměly vyskytovat závažnější poruchy funkcí nosného a pohybového aparátu, zejména páteře, dolních a horních končetin, chronická a alergická onemocnění závažnějšího charakteru, onemocnění srdce a nervové choroby provázené poruchami pohybu.

V tomto oboru se studenti naučí dovednostem a schopnostem potřebným k přípravě pokrmů v teplé i studené kuchyni, ovládnou techniku jednoduché a složité obsluhy a mnoho jiné související práce v restauračním či hotelovém provozu. Mezi další důležité předpoklady je seznámení se zásadami správné výživy, technologickými postupy přípravy pokrmů a v neposlední řadě sestavení menu či jídelního a nápojového lístku na slavnostní příležitost i  na běžný provoz v restauraci. Studenti rozvíjejí svou osobnost a utvářejí ji v souladu s přijatými morálními hodnotami. Student se zde naučí spolupracovat s ostatními a být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo.

Výuka probíhá střídavě týden ve škole a týden na smluveném pracovišti pod dohledem kvalifikovaného odborného vedení. Pracoviště studentovi vybereme individuálním způsobem s ohledem k jeho potřebám a místu bydliště. Studium je vhodné jak pro dívky, tak pro hochy. Během tří let studia mohou rozvíjet své vědomosti a schopnosti v odborných kurzech, které škola nabízí. Cílem je tedy rozvinutí koordinace, kooperace, kreativity, vědomostí, dovedností a poznání sama sebe. Důležité je studenta připravit na úspěšný pracovní i soukromý život. Rozvinout jeho dovednosti potřebné k vykonávání této práce, prohloubit a dále i rozšiřovat jeho poznatky.

Úspěšným ukončením studia a vykonáním závěrečné zkoušky podle jednotného zadání dosáhne absolvent středního odborného vzdělání a získá výuční list pro výkon svého povolání. Po nezbytném zapracování se studenti uplatní ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů ve své oboru. Mají rovněž možnost pokračovat nástavbovým studiem a dosáhnout tak úplného odborného vzdělání ukončeného maturitní zkouškou.

V prvním týdnu se nabízejí seznamovací pobyty vytvořené pomocí školních poradců a učitelů, díky kterým se studenti začlení, seznámí a najdou přátele. Během tohoto týdnu se účastní různých sportovních a uměleckých aktivit, soutěží a her. Pobyty jsou pořádány v rekreačních chatkách v přírodních oblastech, kde je možnost sportovního vyžití a zároveň poznávání krajiny a památek.

Škola nabízí i mimořádné aktivity jako jsou sportovní odpoledne, turnaje mezi jednotlivými odbornými školami. Patří sem různé druhy kurzů jako barmanský, výroba čokoládových bonbonů, kurzy přípravy kávy, studené kuchyně, vyřezávání ovoce a zeleniny a barmanské minimum. Po absolvování kurzu každý účastník získá certifikát. Kurzy probíhají v určitých termínech za vedení specializovaných pracovníků.

Studenti mohou též využít internátní ubytování, školní jídelnu, posilovnu a cvičnou kuchyňku.

Učební plán v prvním ročníku zahrnuje povinné vyučovací předměty jako je český jazyk a literatura, dva cizí jazyky, občanskou nauku, matematiku, základy přírodních věd, tělesnou výchovu, informační a komunikační technologii, ekonomiku, stolničení, potraviny a výživu, technologii a odborný výcvik, který je individuální a střídá se po týdnu s vyučovacími hodinami. V druhém ročníku se předměty navýší o společenskou výchovu, která ve třetím ročníku opět mizí stejně jako základy přírodních věd. Výuka se rozšíří o písemnou komunikaci, tento předmět byl dříve nazýván jako technika administrativy. Studenti se zde učí prstokladu a psaní všemi deseti prsty poslepu. Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou, která se řídí platnými předpisy. Dokladem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent se může dále ucházet o další studium, jež je zakončeno maturitní zkouškou.

Závěrečná zkouška se skládá z praktické, písemné a ústní části. Při praktické části studenti losují jednotlivá témata, která na svých pracovištích budou muset před odbornou porotou splnit. Losovaná témata jsou například slavnostní tabule na svatební oslavu, Vánoce, Velikonoce, myslivecká tabule, křtiny, promoce a jiné. Studenti si sami sestaví menu, připraví výzdobu, dekorace a případně i svůj inventář. Se sestavením menu se mohou poradit s učitelem odborného výcviku. V den praktické zkoušky se studenti sejdou na vybraném pracovišti, jsou informováni o jejím průběhu, který se skládá ze dvou úkolů. Jedním z nich je již zmíněné prostření slavnostní tabule, druhým bude některý z daných technických úkolů, které se před zkouškou na pracovištích nacvičují. Patří sem například dranžírování kuřete, flambování palačinek, vykosťování a servírování pstruha. Míchání koktejlů, dohotovování pokrmů před hostem. Úkol se opět bude losovat těsně před technickou částí. Nejprve studenti připraví slavnostní tabule, poté je prezentují odborné porotě, která doplňuje některé otázky. Po prvním úkolu následuje přestávka, kdy se slavnostní tabule nafotí, mohou ukázat rodinným příslušníkům, známým a všechno se poté sklízí. V druhé části se připraví veškeré vybavení na technickou zkoušku, studenti zde ukazují jednotlivé dovednosti a popisují způsob, jakým techniku provádějí.

V písemné části zkoušky se jedná o krátký test obsahující otázky z oblasti potravin a výživy, stolničení a ekonomiky. Při ústní zkoušce si studenti losují z daných témat. Každá otázka obsahuje 3 podotázky, týkající se stolničení, technologie a potravin a výživy. Student má 15 minut na přípravu. Poté pomocí svých poznámek odpovídá na danou otázku.

Nakonec se studenti sejdou dle počátečního písmenka svého příjmení a dozví se od ředitele školy v zastoupení učitele odborného výcviku výsledky ze všech tří částí zkoušky.

## Několik zajímavostí z oblasti gastronomie

Stolničení a stolování jsou sice dva podobné výrazy, ale s odlišným významem. Pokud se jedná o přípravu stolové tabule a způsob obsluhy, tak je to stolničení. Termín stolování znamená poskytnutí informací a chování u stolu, ať už jsme v roli hostitele nebo samotného hosta. Jsou to daná pravidla a je jedno, zda se jedná o stolování slavnostní, oficiální, rodinné nebo domácí. Formální akce mají složitější a přísnější kritéria, ale chovat se „slušně“ u stolu by mělo platit v každé situaci a v jakémkoli prostředí. Podmínkou stolování je samozřejmě upravený stůl a znalost etikety. Neměli bychom zapomínat na to, že každá národnost má jiná pravidla stolování. Mnohokrát jsem se s některými z nich setkala.

Japonské stolování má například celou řadu pravidel a zásad. Polévka se například usrkává přímo z misky. Hlasité srkání horkých nudlí je velice slyšitelné. Vždyť přímo v Japonsku a Číně je vydávání zvuků při jídle projevem spokojenosti. Hůlky se drží v pravé ruce a odkládají se na kámen či keramickou malou mističku, která je před hostem. Napichování soust hůlkami je nepřípustné, stejně jako nahrnování jídla z misky přímo do úst. Neslušná je rovněž gestikulace a ukazování hůlkami. Konzumace probíhá u nízkých stolů, u nichž lidé většinou klečí na polštářích, nebo sedí v tureckém sedu na speciální dřevěné plošině. Povinností je být zut. Japonská hostina se může skládat až z dvaceti malých chodů.

Anglie asi mnohé překvapí stylem stravování místních občanů. Běžným pokrmem k snídani jsou cereálie s mlékem, oblíbenou je bohatá snídaně, která zasytí minimálně na půl dne. Taková snídaně obsahuje vejce, slaninu, fazole, žampiony, rajské jablko a toust. Oproti tomu je oběd malý a studený. Většinou to bývá sendvič, díky kterému vzniká váhový příbytek. Oběd by měl být totiž větší. Důsledkem se stává potřeba konzumace dalšího jídla před večeří, která je hlavním jídlem celého dne v Anglii. Je to čas, při kterém se většinou sejde celá rodina u jednoho stolu, konzumují a společně komunikují.

Italská kuchyně patří mezi nejoblíbenější kuchyně světa. Díky přímořské destinaci by na talíři neměly chybět ryby a mořští živočichové. V jídelníčku se často objevuje zelenina, v které se nejvíce uplatňují olivy, papriky, rajčata, okurky a artyčoky. Z ovoce jsou to citrusy. Italská kuchyně se neobejde bez koření. Typické je oregano, bazalka, česnek a saturejka. Italové se stravují s láskou a dbají na zachování tradičních chodů. Cestou do práce si většinou vychutnávají cappuccino se sladkým pečivem, tím je snídaně tedy trochu ošizená, nicméně o to je honosnější oběd. Ten se skládá z několika chodů a nese se v duchu rodinné pohody. V poledne panuje siesta, takže je všude klid a ticho. Oběd probíhá mezi jednou a třetí hodinou odpoledne. U stolování v žádném případě nespěchají. Konzumace může trvat až dvě hodiny. Oběd tvoří aperitiv a předkrm, dále těstoviny, teprve potom následuje hlavní chod, jenž je zpravidla tvořen rybou nebo masem a zeleninou. Jako příloha se přikusuje pečivo. Hlavní jídlo je doplněno sladkým dezertem nebo sýrem, zeleninou či pizzou. Večeře je lehčí, častá je ryba, zeleninová jídla nebo pizza.

Většina zemí si však své pohoštění bohatě vychutnává. Tyto obřady trvají i hodiny. Hosté jsou klidní, konzumují pomalu a s chutí. Což se bohužel nedá říci o naší zemi, kde panují rychlá občerstvení. Lidé v pochodu a ve stresu konzumují energetické bomby, které nejsou příliš zdravou záležitostí. České kuchyni dominuje vepřové, hovězí a drůbeží maso. Oblíbené jsou i pokrmy z mletého masa, sladkovodní ryby, králík a zvěřina. Tradičním pokrmem je vepřový řízek, vepřová pečeně se zelím a kynutým knedlíkem, pečené vepřové maso a různé guláše. Nezastupitelnou úlohu mají husté a velmi výživné omáčky jako jsou koprová, houbová, rajská, smetanová a svíčková pečeně. Přílohy jsou zde neodmyslitelnou součástí a množství pokryje velké množství tuků, které tělo přijímá. Vždyť 21 % mužů a 31 % žen je zde obézních.

Hlavním cílem předmětu stolničení je poskytnutí teoretických poznatků o organizaci práce, řízení obsluhy na jednotlivých úsecích výroby a odbytu, o technice složité obsluhy v různých typech odbytových středisek a při různých společenských setkáních. Zároveň si studenti osvojují zásady společenského chování, vystupování a jednání s hosty. Uplatňují vědomosti racionální výživy a gastronomických pravidel při sestavování menu, jídelních a nápojových lístků. Na praxi jsou vedeni k profesionálnímu vystupování, estetice, bezpečnosti práci a etiketě. Snažíme se, aby na pracovištích využívali své vědomosti a osvojili si je natolik, aby se z nich stali výborní číšníci a servírky.

Gastronomický trh v České republice zaznamenal od poloviny roku 2000 dynamický vývoj. Hlavní důvody na této pozitivní změně nese ekonomika a kultivace ekonomického růstu. Je zkvalitňováno technologické i hygienické zázemí. Investice směřují do informačních technologií. Provozovny umožňují platbu kreditní kartou, jsou vybaveny pevnou telefonní linkou, k práci a vyúčtování je používán počítač.

## Srovnávací testy

 Každým rokem se na škole pořádají srovnávací testy mezi učni a maturanty na posouzení jejich znalostí jak praktických, tak teoretických. Zhruba před šesti lety měli větší praktické znalosti učni a teorie byla vyvážená. Nyní se maturanti více účastní různých kurzů, mají více praktického výcviku než v předchozích letech a jejich úroveň stoupla.

 Testy jsou vždy rozděleny mezi dvě vybrané třídy, v kterých je stejný počet studentů, a na základě probraného učiva se sestavují různé otázky, kterých je zhruba dvacet. Vyloučili jsme možnost z výběru různých odpovědí a nedokončených vět a nechali studenty, aby vlastními slovy pomocí odborných termínů vyplnili jednotlivé odpovědi.

## Praxe a teorie v provozovnách

Bohužel za některé znalosti studentů mohou právě vedoucí provozoven. V teorii se látka probírá do detailů, platí určitá gastronomická pravidla, kdežto v restauraci se natolik nedodržují a studenti si proto lépe zapamatují to, co ten týden na svém pracovišti vykonávají, než teorii, kterou probírají ve škole. Samozřejmě záleží na místě, kde studenti praxi vykonávají. Je rozdíl mezi Continentalem a restaurací, kam se chodí stravovat dělníci a kde se připravují hotová jídla. Ale proč bychom se neměli profesionálně věnovat i takovým hostům? Základem je servírování pokrmu zprava. Pokud není možnost jídelní stůl obejít a podávat talíř tímto způsobem, není jiná možnost, než hostovi jídlo servírovat dle možnosti. Hotové pokrmy, neboli „hotovky“ jsou jídla klasická, lidová, populární nebo známá natolik, že ve většině případů nepotřebují bližší popis. Jak název již napovídá, jsou připravovaná dopředu ve větším počtu porcí a jsou připravená k okamžitému vydání a konzumaci. Pro restaurace je to vlastně výnosem, protože jsou sice levnější než minutky nebo jídla na objednávku, ale to ve většině případů proto, že jsou připravována z méně kvalitního masa nebo ostatních surovin. Samozřejmě tomu tak nemusí být vždy. Naopak na jejich výrobu se spotřebuje více energie, vyžadují delší časovou přípravu a tím pádem by měly být dražší. Aby se jejich výroba vyplatila, připravují se ve větším počtu porcí s rizikem, že se třeba všechny neprodají.

Minutky dávají hostovi možnost posezení a pobavení s přáteli. Hosté si na ně musí několik minut počkat a tak si mezitím objednají nějaký drink, přečtou si denní tisk a mohou využít ostatních služeb restauračního zařízení.

Náplní práce číšníků a učňů je postarat se hosta, od jeho příchodu až po odchod. Ovšem neměl by se neustále mihotat kolem jeho stolu. Důležité je hosta přivítat úsměvem, oslovením a nechat mu možnost volby při výběru místa, nebo mu naopak pomoci. Při uvedení hosta ke stolu jde číšník vždy jako první. Přijetí hosta by mělo mít úroveň i při zvýšeném provozu. Pokud jsou ve velkých provozovnách všechna místa obsazena, můžeme nabídnout hostům aperitiv v hale nebo jiné místnosti. Důležité je, aby host vždy přišel k upravenému stolu. Takže pokud se rychle uvolní nějaké místo, kde zůstal použitý inventář, neusazujeme tam hned hosty, ale informujeme je o časové prodlevě, abychom stůl přichystali. Při zaujímání místa dodržujeme společenská pravidla, respektujeme dámy, starší a čestné hosty. Vždy vycházíme vstříc malým dětem a nemocným hostům. V případě potřeby zařídíme uložení hostových věcí do šatny. Po usazení hostů je důležité předložení jídelního a nápojového lístku. V tomto případě netaktní číšníci okamžitě položí hostovi otázku: „Co si dáte k pití?“ Bohužel si neuvědomují, že host zatím neví, jaký pokrm si vybere a jaký druh nápoje k němu bude volit. Proto je taktní, aby po předložení lístků na několik minut odešel, případě se zeptal, zda může hned něco nabídnout k pití, nebo vyčká, až si hosté vyberou. Pokud si host neví rady s výběrem, měli bychom mu umět poradit.

Mezi základní zásady obsluhy patří rychlost, přesnost, nehlučnost, poctivost a klid. Dobrá obsluha je základem fungování střediska a provozovny. Proto by číšníci a servírky měli chodit dle požadavků řádně oblečeni, upraveni a dodržovat veškerá gastronomická pravidla. Už držení těla a chůze spoluvytváří celkovou atmosféru. Pokud máme nějaké osobní problémy, dbáme na to, aby nebyly na obtíž a neznechucovaly ostatní. Pravidlo pro manipulaci s nošením jakéhokoliv inventáře je v levé ruce, při manipulaci s ním využíváme ruku pravou. Znamená to, že talíře nosíme vějířovitě v levé ruce a pravou rukou zprava předkládáme před hosta. Veškeré nápoje taktéž podáváme zprava, zakládáme je 1 cm nad špičku nože nebo k pravé ruce. Servis jednotlivých nápojů má však řadu odlišností, které je nutné respektovat. Pokud host konzumuje, neměli bychom ho vyrušovat a neustále obcházet jeho stůl. Přílišná kontrola je na obtíž. Po zakončení necháme hosta chvíli vydechnout, aby si otřel ústa a napil se, pak teprve použitý talíř odnášíme. Slušně se zeptáme, zda bylo vše v pořádku, o to spíš pokud host většinu jídla ponechal na talíři.

Následuje vyúčtování, na které by host neměl zbytečně dlouho čekat. Způsob vyúčtování je v každém středisku stanoven jinak. Předložený účet musí být však vždy přehledný, čitelný a přesný. Účet předkládáme na tácku nebo na talířku, vložený do kapsy z ubrousku. Tácek s penězi od hosta neseme k příručnímu stolu či pokladní, vrátíme na něj patřičnou částku a odneseme zpět k hostovi. S tímto způsobem se setkáváme spíše zřídka. Většinou přijímáme a vracíme peníze přímo u stolu hosta. Po vyřízení financí je důležité se s hostem rozloučit tím způsobem, aby to zároveň bylo neformální pozvání k další návštěvě. Zkušený číšník k tomu nepotřebuje mnoho slov, ani mnoho času.

Sklízení inventáře všeho druhu provádíme obvykle zprava. Sledujeme zároveň stav celého stolu. Inventář od pokrmů odnášíme pokud možno hned do umývárny, jinak na plata na příruční stoly. Během celého provozu by měl být číšník zodpovědný za celkový stav čistoty a pořádku na pracovišti. Znamená to průběžnou péči o čistotu stolů pomocí lopatky, smetáčku, zakrývání skvrn ubrouskem, výměnou naperonů a ubrusů a včasné prostírání.

# Didaktická část

Postupem času se didaktické pomůcky změnily. Černé tabule někde nahradily magnetické tabule, na které se píše různě barevnými fixy, a mažou se pomocí suché houbičky. V lepší možnosti dokonce interaktivní dotykové tabule, které rozvíjejí motoriku. Klasické televize vystrnadily plazmové obrazovky, videa DVD přehrávače a klima tříd se proměnilo v domácí prostředí. Meotary nahradily data projektory, které umožňují promítání obrázků, grafů a jsou přesnější a technicky dokonalejší.

Za posledních deset let se zvýšilo používání stolních počítačů a notebooků, které vytlačily mechanické psaní stroje. Počítače slouží nejen ve školství, ale i v domácnostech, používají se k vzdělání, komunikaci, vyhledávání určitých dat a ukládání vytvořených souborů. Největší boom v poslední době je právě internetové bankovnictví a vytváření různých kurzů a webových stránek.

Vývoj elektrotechniky se neustále zdokonaluje a proto se jednotlivé součásti, díly a počítačové sestavy zmenšují. Stolní počítače, které zabíraly velký pracovní prostor, se zmenšily natolik, že díky jejich hmotnosti a velikosti je možné vzít si je s sebou do práce, do školy, na služební cesty, na dovolenou, na obchodní schůzky a podobně.

Snažila jsem se kurz postavit na základě pedagogických poznatků Jana Amose Komenského. Názorností pomocí prostředků přijímá žák zkušenost. Předmět na sebe v jednotlivých hodinách navazuje. Při praxi studenti využívají zkušenosti získané ve škole. Neustálým opakováním v podobě testů se zlepšují.

##  Historie počítačů

Pojmem počítače si mnozí představí stolní počítač nebo notebook. Ale ve skutečnosti je tento pojem daleko širší. Počítače řídí činnost nejrůznějších zařízení a nacházejí se v automobilech, mobilních telefonech, automatických pračkách, průmyslových robotech, mikrovlnných troubách, letadlech, digitálních fotoaparátech, CD a DVD přehrávačích i v dětských hračkách.

Již několik desítek let jsou počítače neoddělitelnou součástí našich životů. Někteří z nás si již svůj běžný den bez počítače nedovedou představit. Vždyť díky němu rozvíjíme své vědomosti, schopnosti a ulehčujeme si tak práci.

První počítače se začaly vyrábět ve třicátých letech dvacátého století. Za jejich vynálezce je považován [Charles Babbage](http://cs.wikipedia.org/wiki/Charles_Babbage), který již v devatenáctém století vymyslel základní principy fungování stroje pro řešení složitých výpočtů. První programované počítače většinou četly přímo ze vstupu jednotlivé instrukce programu. Některé četly program sekvenčně, jiné ani nedokázaly přeskakovat bloky příkazů. Výroba paměti byla nejen drahá, ale i technologicky náročná a proto se čtený program neuchovával v žádné paměti. Otázka uchování programu a samotných dat se stala poměrně důležitým tématem. Vznikly dva základní přístupy, jak tuto problematiku řešit.

V průběhu vývoje se aritmetické jednotky konstruovaly nejprve pomocí mechanických prvků, jako byla ozubená kola. Stroje díky nim byly velmi složité, pomalé a hlučné. Pokrok proto nastal, když se začala využívat elektřina, díky níž se stroje zrychlily, ale stále zůstávaly hlučné a rozměrné. Relé se v další fázi nahradila elektronkami, což přineslo výrazné ztišení chodu a úspory místa, na druhou stranu také problémy s přehříváním a nutnost chlazení. Elektrická spotřeba se snížila. Každý počítač měl omezenou velikost paměti.

Osobní počítač bývá proveden jako přístroj, který je položen na stole. Ve většině případů ho už nahradily notebooky, které jsou přenosné, nemají žádnou skříň, protože vše potřebné je již integrováno v těle počítače. U stolního počítače se skříň sestavuje různými způsoby. Desktop může sloužit současně jako podstavec pod monitor, je skladný a pokládá se naplocho na stůl. Věž je větší skříň, která leží na podložce kratší stranou, takže připomíná věž. Právě toto uspořádání bývá nejběžnějším, je výhodné z hlediska chlazení, nezabírá místo na stole, ale občas je hlučnější. Ve skříni je uložen napájecí zdroj, který převádí elektrické napětí pro napájení komponent počítače. Jeho výkon je do 1000 wattů. Základní deska spojuje jednotlivé součástky počítače. Je na ní umístěn procesor, operační paměť, hodiny reálného času, čip a základní rozhraní. Další komponenty jako jsou grafické karty, zvukové karty, pevné disky a mechaniky se připojují pomocí rozšiřujících slotů nebo kabelů, které se zastrkávají do příslušných konektorů. Pevný disk počítače, nazývaný harddisk slouží k uchování programů a dat potřebných pro provoz počítače a pro práci s ním. K nahrávání a používání dat uložených na optických discích slouží mechanika DVD nebo CD— ROM. Součástí této mechaniky je schopnost zapisovat data na diskety. Základními prostředky pro komunikaci uživatele s počítačem jsou monitor, klávesnice a myš. Bez těchto prostředků by uživatel nemohl pracovat. Připojují se přímo ke skříni počítače. Přenosné počítače mají tyto součásti integrované ve svém těle. Myš je jedním z nejmladších zařízení a je nutná pro práci s grafickým uživatelským rozhraním počítače. K počítači se dají připojit i jiná zařízení, mezi která patří mikrofon a reproduktory, případně sluchátka. Stále častěji používaným doplňkem bývá webová kamera. Její výhodou je možnost internetové obrazové komunikace. Dalšími oblíbenými doplňky jsou tiskárny a čtečky paměťových karet.

Provoz počítače ale není možný bez softwaru. Základní součástí je operační systém. Jeho funkcí je poskytovat služby a zpřístupňovat hardware počítače aplikačním programům. Hlavní funkcí je, že zpřístupňuje aplikacím systémové prostředky, jako například souborový systém. V současnosti je nejpoužívanější operační systém Microsoft Windows, jeho hlavní výhodou je rozšířenost, takže existuje nepřeberné množství komerčních i volně dostupných aplikací, převážně her. Nejrozšířenější alternativou je operační systém Linux. Ten se více prosazuje díky své jednoduchosti, nízkým pořizovacím nákladům, rychlému a spolehlivému běhu.

## Fotografie

Fotoaparát je zařízení sloužící k pořizování a zaznamenávání fotografií. Slouží na principu světlotěsně uzavřené komory s malým otvorem, kterým dovnitř vstupuje světlo a díky záznamové vrstvě na druhé straně, na kterou dopadá světlo, kreslí obraz. Fotoaparát se skládá z clony na hloubku ostrosti, závěrky a objektivu. Otvor je vybaven clonou, umožňující měnit jeho velikost a tím ovlivňuje množství vnikajícího světla a světlost fotografované scény. Minimální hodnota clonového čísla se označuje jako světlost objektivu. Závěrka je další důležitou součástí fotoaparátu, jejímž úkolem je bránit dopadu světla na citlivou vrstvu ve v momentu, kdy se fotografuje. Doba otevření závěrky taktéž ovlivňuje snímek. Když je otevřená dlouho, dopadne na citlivou vrstvu více světla. Delší časy expozice způsobují pohybovou neostrost, což znamená rozmazání objektů, které se za dobu otevření závěrky pohnuly. Krátká doba naopak dokáže zachytit přesný objekt. Pro správné vykreslení je třeba také zaostření. Paprsky z objektivu se musí potkat v místě, kde dopadají na citlivou vrstvu. To se řeší ostřícím mechanismem na objektivu, tím že ho posuneme dopředu nebo dozadu, aby se paprsky sbíhaly právě na citlivé vrstvě. Modernější přístroje mají již k dispozici automatické ostření. Přesto má některé nevýhody, jako focení skrz sklo.

Fotoaparáty rozdělujeme podle citlivé vrstvy na deskové, digitální a filmové. Deskové fotoaparáty se využívaly již na počátku fotografování v letech 1850 až 1880. Citlivá chemická deska na světlo je nanesena na skleněné desce. U digitálních fotoaparátů je senzor, který zachycené informace digitálně zpracovává do snímku. U filmových fotoaparátů hraje roli celuloidový pás pokrytý chemikáliemi, reagující na světlo svojí přeměnou. V laboratořích byl pak snímek vyvolán. Chemikálie se reakcemi změní na zabarvené a tím vznikne obraz. Dalším rozdělením je konstrukce. Desková kamera, fotografická kamera, sklopný fotoaparát, instantní fotoaparát, systémový fotoaparát, fotografická kamera, hledáčkový fotoaparát, jednooká zrcadlovka, dvouoká zrcadlovka a dvojitá sportovní panoramatická kamera. Nejznámější je asi hledáčkový fotoaparát, přístroj se zvláštním průzorem vedle objektivu.

Digitální fotoaparát zaznamenává obraz v digitální formě, takže může být okamžitě zobrazen na zabudovaném displeji nebo nahrán do počítače. Jeho základem je snímání statických obrazů do podoby digitální fotografie, která dále umožní jejich zpracování pomocí běžného počítače. Fotografie lze vyvolat stejným způsobem jako u klasické fotografie. Dnešní digitální fotoaparáty nabízejí také řadu doplňujících a rozšiřujících funkcí. Mimo obraz dokážou zaznamenat i pohyblivé scény.

**Historie fotografie**

Za první chemickou fotografii je považován snímek zhotovený na vyleštěnou cínovou desku pokrytou petrolejovým roztokem. Vyhotovil jí francouzský vynálezce Nicéphore Niépce roku 1826. Expozice trvala celých osm hodin za slunného dne, což se zdálo jako nepřijatelné, a tak Niépce začal experimentovat se sloučeninami stříbra. Již věděl, že křída a stříbro při osvětlení tmavnou. Tohle byl poznatek Joanna Heinricha.

 Fyzikální princip barevné fotografie poprvé předvedl James Clerk Maxwell v Londýně 17. května 1861. Současně promítl tři černobílé fotografie, před nimiž byly exponovány barevné řádové stuhy (červená, zelená a modrá).

Digitální fotografie byla vynalezena v roce 1969, kdy fotoaparát zaznamenával objekty na elektronické prvky. Jeho analogové výstupy se zapisovaly na disketu.

Samotná fotografie je proces, při němž získáváme a uchováváme obraz pomocí specifických reakcí na světlo. Proces se uskutečňuje pomocí mechanických, chemických nebo digitálních přístrojů. Fotografie pochází z řeckých slov štětec a psací hrot. Fotograf ovládá fotoaparát a vystaví tak světlocitlivý materiál světlu. Tím je vytvořen obraz, který nazýváme fotografií. Při její expozici dáváme pozor na kritéria jako jsou zaostření, rychlost závěrky, clonu, ohniskovou vzdálenost objektivu, citlivost média, použité fotografické filtry a nástavce a podstatu média samotného. Změna kteréhokoliv hlediska přepracuje i výslednou expozici. Většina fotoaparátů clonu přizpůsobí automaticky. Clona je vyjádřena jako poměr ohniskové vzdálenosti objektivu, proto je často označována písmenem F. Aby fotograf dosáhl určité expozice, může zvolit různé kombinace clony a času. Nastavení clony určuje hloubku ostrosti snímku. Nízká clona způsobuje menší hloubkovou ostrost. Rychle se pohybující objekt bychom měli fotit pomocí nízkého zvoleného času, naopak při delším čase dosáhneme rozmazaného výsledku. Do trvalého stavu uvádíme fotografii pomocí fotochemické cesty. Další možností je vyvolání nebo vytisknutí přímo z paměti počítače.

Fotografie se používají pro věrný a přesný záznam skutečnosti. Nyní je jednou z nejdůležitějších složek v novinách, na internetu, v televizi a reklamě.

Fotografie je možné různě upravovat (stříhat, zmenšovat, filtrovat, měnit ostrost, jas, rozlišení a barevnost) v různých programech. Některé programy na takovou úpravu jsou zdarma ke stažení a některé se musí koupit. Na internetu jsou volně ke stažení. Mezi známé programy patří například PhotoFiltre, GIMP a PhotoEditor. Upravené fotografie lze vkládat do textových dokumentů a prezentací.

## Interaktivní tabule

Tato moderní didaktická technika není úplnou novinkou. Byla využívána již v devadesátých letech minulého století, ale pro většinu vzdělávacích institucí byla finančně nedostupná. Tabule je dotykově senzitivní plocha, díky které probíhá vzájemná komunikace mezi uživatelem a počítačem s cílem zajistit názornost zobrazeného obsahu. Ovládá se prostřednictvím popisovače, speciálního pera nebo přímo prstem. Obraz se přenáší díky datovému projektoru na tabuli a na něj lze volně psát poznámky a kreslit. Tabule je propojená s počítačem vybaveným příslušným softwarem.

# Interaktivní učebnice

Výuka se stále vyvíjí a nyní poskytuje i technické novinky jako jsou interaktivní tabule, učebnice a internet jako takový. Zmíněná výuka klade stále větší nároky na schopnost vyučujícího. Důležité je, aby vyučující ovládal nejen výpočetní techniku nebo audio-video techniky, ale také nové multimediální trendy. Studenti se zajímají o nové techniky, svět počítačů a internetu je doslova již pohltil. Díky podkladům s fotkami a videi se pro ně hodiny stávají zajímavějšími. V učebnicích, které škola nabízí, jsou učební texty nesrozumitelně seřazeny do různých kapitol a nepřehledně tak působí nejen na studenty. K řešení jsem proto využila seskupení jednoho tématu do velké kapitoly, kde jsou vypsány pouze nejnutnější a nejzajímavější postupy, plány a učivo. Využití této učebnice neslouží pouze studentům, ale i učitelům a volné veřejnosti, která by se ráda dozvěděla o určitém oboru více. Webové stránky jsou otevřené i pro samostudium a laiky.

Následující část bude věnována popisu samotné interaktivní učebnice, obsahu a vytvoření obrázků a textů.

## Textový obsah

Nejprve je důležité vybrat vhodný program v počítači, do kterého budeme text psát. Výběr je z mnoha možností. Nejznámější je Microsoft Office, který má několik verzí. Aplikace v něm usnadňuje tvorbu profesionálně vypadajících dokumentů a to díky komplexní sadě nástrojů a nových funkcí. Přináší také způsob spolupráce uživatelů dokumentu. Při spoluvytváření je možno upravovat písemné materiály a zároveň sdílet nápady s jinými uživateli. Text je možno různě formátovat, dodat stín, zkosení, záři a odraz, nastavení různého stylu písma, tučnosti a podtržení. Jedná se o placený program, který je buď přímo instalovaný v novém počítači, nebo lze zakoupit v obchodech s počítači a elektronikou. Nám se jedná o aplikaci Office Word či Open Office, díky němuž ukládáme kancelářské dokumenty, tabulky a prezentace. Formát byl navržen společností Microsoft a poprvé použit roku 2007. Nyní je možné data stáhnout zcela zdarma a pouze nainstalovat.

 Důležité pro začátek je zvolit vhodné písmo a jeho velikost. Nejčastěji se používá Times New Roman. Samozřejmě je na každém, které písmo a barvu si pro svůj projekt vybere. S textem jde neustále pracovat, vracet se k němu, měnit ho a upravovat. Znalosti ovládaní v systému Word jsou individuální. Proto je možné využití nápovědy nebo pomocí vyhledávače čerpat nové informace a myšlenky.

## Foto dokumentace

Fotografie oživí a doplní výukový text. Většina obrázků je vytvořena pomocí fotoaparátu FujiFilm Fine Pix S9600 za pomoci použití blesku a potlačení šumu. Fotografie lze v různých programech upravit, dodat jim kontrast, jas a barevné rozlišení. Pro uvedené účely jsem použila program GIMP 2. Dále je možné použít Photo Zoner, Photo Filtre, Photo Editor a jiné. GIMP je program na úpravu fotek. Hodí se i pro komplexní zpracování bitmapové grafiky. Snadno si poradí s retuší fotek, úpravou jasu, kontrastu, sytosti, odstraněním šumu, srovnáním perspektivy a úpravou křivek. Podporuje práci s vrstvami i vektorovou grafikou. Jeho funkce jsou srovnatelné s programem Adobe Photoshop. Lze jej stáhnout a nainstalovat zdarma a díky vyhledávači najít různé návody a informace ke tvoření originálních fotek a obrázků.

## Interaktivní tabule

V současné době je šest základních druhů interaktivních tabulí. Dělí se dle druhu snímání a pohybu. Na snímající elektrický odpor, elektromagnetické a kapacitní, infračervené, laserové, ultrazvukové a kamerové. Učitel díky nim může vizualizovat výuku. Studenti nejen vidí, ale i slyší a aktivně se zapojují do hodiny. Podle výzkumu bylo zjištěno, že 87 % studentů ze škol má vlastní počítač. Rozdíl mezi ovládáním tabule je totožný, rozdíl je pouze v tom, že se ovládá pomocí prstů, perem, ukazovátkem, zatímco počítač se ovládá pouze myší a klávesnicí.

## Vlastní tvorba internetových stránek

### Úvod

Interaktivní učebnice mohou být používány jak ke studiu ve škole, tak doma. Žáci a studenti od základní po střední školu se nebudou muset hrbit pod náporem tištěných učebnic a budou je moci zanechat ve škole. Domácí příprava, zkušební testy a texty budou stát na elektronických učebnicích, které se ve školách používají v podobě školních multilicencí. Interaktivní učebnice nejsou pouhou kopií těch papírových, ale nabízejí mnohem víc. Studenti se v nich seznámí se smysluplným textem a obsahem. Videa, animace, obrázky a fotografie zapojí jejich vizuální a audiovizuální schopnosti. Interaktivní učebnice obsahují také zábavné procvičovací úkoly a testy s okamžitým vyhodnocením, které pomáhají studentům efektivně získávat nové poznatky. Výuka je proto efektivnější a atraktivnější a studenty více zaujme.

 Studenti mají veškeré učivo pohromadě a kdykoli k dispozici i doma, což se jeví jako velká výhoda nejen pro přípravu, ale jako vhodná náhrada školních zameškaných hodin v době onemocnění nebo jinak vynucené nepřítomnosti. Interaktivní učebnice se ukazují jako výhodné i při výuce žáků a studentů s různými vývojovými vadami.

 Výhody těchto učebnic jsou také pro učitele, kteří mohou snadněji diferencovat mezi odlišnými úrovněmi studentů. Zadávají jim různé úkoly, které jsou na jejich úrovni a jsou pro ně i motivující. Studenti, kteří jsou více nadaní, se při hodinách proto nenudí a současně mohou individuálně přistupovat i k těm, kteří jsou s látkou pozadu.

**Obsah webu**

Webové stránky se staly opravdu populárními. Výhodou je prostor pro prezentaci své práce bez nutnosti návštěvy školy. Stránky jsou neustále přístupné. Pro vytvoření webu jsou důležité odborné znalosti, potřeba zvládnutí výpočetní techniky, audio a video techniky a mnohé další softwarové náležitosti.

Znalosti k vytvoření samotného kurzu lze pozvolna získat, poradit se, vyhledat potřebné informace v literatuře i na internetu. Podstatné je správné sestavení obsahu, tedy toho co chceme prezentovat a dále rozvětvit v samotné tvorbě. Obsah je ovlivněn hloubkou informací a poznatků. Důležitá je návaznost a podstata.

Autor v kurzu může prokázat svojí schopnost práce s počítačem a zároveň kreativitu v tvoření obrázků a vkládání textů. Obsah by měl být přesný, jasný a studentovi pomoci s rychlým pochopením.

**Základní obsah webové prezentace**

1. Historie
2. Společenská výchova
3. Hygiena
4. Inventář na úseku obsluhy
5. Způsoby obsluhy
6. Slavnostní hostiny
7. Zásady výživy a gastronomická pravidla
8. Pivo
9. Víno
10. Lihoviny
11. Bary
12. Vinárny
13. Kavárny
14. Společensky zábavní střediska
15. Vyšší forma složité obsluhy
16. Rozdělení ubytovacích zařízení
17. Společenská setkání
18. Slovníček odborných výrazů

Kapitoly obsahují studijní články, ve kterých jsou podstatné informace ke každému tématu. Některé články obsahují i obrázky či fotky, které rozvíjejí studentovu fantazii.

### Výběr programu

Vytvoření samotného webu není nic složitého, záleží na vybraném textu, jeho rozsahu a náročnosti grafického vzhledu. Nejprve je nutné vytvořit si textové podklady, fotografie, obrázky, videa a případně nějaké animace. Připravit fotku pro web se může zdát jako jednoduchý úkol, ale je potřeba dodržet jistá pravidla a postupy. Pokud jsme omezeni rozměry fotky či velikostí souboru, je nutné fotku upravit.

#### Postup

Nejprve je důležité sepsat si celkový obsah učebnice. Do jednotlivých kapitol vybereme vhodný text, který bude rozsáhlý a po učební stránce důležitý. Text můžeme doplňovat obrázky, schématy nebo fotografiemi. Vhodné je tyto obrázky uložit mimo text, aby kopírování do programu nebylo složité. Pokud si nepamatujeme kde, v jakém textu by se měly obrázky objevit, zaznamenáme do textu název obrázku či číslo, pod kterým ho máme uložený. Pokud se látka postupem času mění nebo se fotografie zdají neaktuální, lze nové podklady na webu kdykoli doplnit či změnit.

#### Program

Webové stránky se mohou vytvářet v mnoha programech různého typu. Některé programy jsou dostupné zdarma, jiné se musejí platit. Speciální a profesionální programy jsou jednoznačně placené a cena může být velice vysoká. Nejjednodušší je výběr takového programu, který je podobný běžně používaným textovým editorům, do kterého jen jednoduše text i obrázky kopírujeme a vkládáme.

Já jsem zvolila program ProAuthor. Je podporovaný operačními systémy Windows XP, Windows Vista a Windows 7. Tento program pro tvorbu elearninogových kurzů vyvinula Západočeská univerzita v Plzni a společnost Rental. Jeho uživatelské ovládání je zjednodušeno na úroveň obyčejného textového editoru. Autor má možnost vkládat videa, obrázky. Program nabízí autorům a recenzentům nástroje pro vytváření a zpracování recenzních poznámek, včetně možnosti tisku a slučování recenzí od různých autorů. ProAuthor slouží především pro sestavení různých multimediálních komponent do komplexní výukové aplikace. Je možné použít formáty txt, html a pdf, které lze umístit do příslušných objektů. Grafické objekty můžeme vkládat přímo nebo nepřímo do textu. Výhodou je tvoření testů a úkolů. Pokud je potřeba, umístíme do textu i jednodušší matematické vzorce.

V levé části obrazovky, která je volitelná, je svislý panel nástrojů a plán kurzu, v pravé části je hlavní pracovní oblast s kartami (obecné, vstupní informace a studijní text). V horní části je umístěna hlavní nabídka. Začneme vložením kapitoly na ikonce vlevo nahoře, která má podobu otevřené učebnice (modrá barva). V obecných informacích nastavíme název a kategorii kurzu, můžeme odhadnout i celkový čas studijních článků a v neposlední řadě uvedeme své jméno (autor). Dále budeme pokračovat tím, že do tématu vložíme vhodný článek, který bude přiřazený. Klikneme proto na ikonku vložit nový studijní článek a opět se dostaneme na základní stránku obecných informací. Vyplníme proto název studijního článku, do vstupní informace můžeme poskytnout úvodní slovo pro studenta, které se na webu bude zobrazovat. Následuje studijní text, kam pouze budeme kopírovat nebo přímo psát obsah jednotlivé kapitoly. Jednotlivé nadpisy kapitol by měly být všechny stejné, což znamená ve stejném formátu, typu písma a barevném rozlišení. Pokud do textu budeme chtít vložit obrázek, klikneme na ikonu vložit MMS, dále na obrázek v textu, nový obrázek, který nahoře v tabulce pojmenujeme. Nepoužíváme interpunkci, pro zobrazovaný nadpis ano, protože ten se bude studentům zobrazovat. Vypisovat ho není nutné. Vlevo nahoře použijeme tlačítko vložit a zvolený obrázek z adresáře, ve vhodném formátu a velikosti vložíme a použijeme vpravo dole tlačítko přiřadit. Vložit je možné i obrázek mimo text, který lze vytisknout. Postup je stejný, jen se nemusí volit odrážka obrázek v textu, ale pouze obrázek.

ProAuthor nabízí využití i jiných vzdělávacích článků jako jsou cvičení, autotesty, testy, úkoly, diskuse a ankety. Tvoření kurzu není těžké. V případě nejasností lze na internetu vyhledat příslušné pokyny a díky nim usnadnit svoji práci. Jediné, co je pro sestavení kurzu nutné, je velká kreativita a nápady pro jeho tvorbu, aby studenty zaujal.

#  Interaktivní učebnice pro „Stolničení“

## Výuka v současné době

Stolničení patří mezi nejdůležitější oblast na hotelových školách. Během školního týdne je na rozvrhu minimálně čtyřikrát. Hodiny teorie jsou propojeny s týdnem praxe, která je určena dle výběru možností každého studenta. Praxe je oproti teorii mnohdy úplně jiná. Záleží tedy na možnosti provozovny a na vedoucím. Přesto je teorie nezbytnou pro úspěšné zakončení učebního oboru a dále pro pokračování nástavbového studia. Současný způsob výuky se postupně vyvíjí. Od tisknutých učebnic a výkladu učitelů se přešlo k použití projektorů, interaktivní tabule a kvalitnějším vybavením učeben a cvičných kuchyní. I osobnost učitele se neustále vyvíjí.

 Učebny a třídy jsou vybavené novějším nábytkem, televizemi, technickými komponenty, doplňkovým zařízením a nástěnkami, které si vedou sami studenti. Cvičné kuchyně a restaurace se za posledních pět let změnily v moderní a staré spotřebiče a inventář nahradil nový. Snažili jsme se vytvořit prostředí, které studenti vnímají na svých pracovištích, kde uskutečňují svoji praxi. Ve cvičné restauraci je instalovaný barový pult, deset jídelních stolů se třemi až čtyřmi místy pro sezení, které jsou doplněny pomocnými stolky. Veškerý inventář je nově pořízený, má odpovídající tvary a je cejchovaný.

Z didaktického pohledu jsou některé třídy vybaveny základní technikou jako je projektor a televize. V učebně informační a komunikační technologie je nová interaktivní tabule, projektor, 24 počítačů s monitory, které jsou vybaveny klávesnicí a počítačovou myší. Učebny s mechanickými psacími stroji nahradily taktéž počítače. Pro názorné ukázky jsou v učebnách i třídách mnohé nástěnky, tabla s fotografiemi ze soutěží a přípravy slavnostních hostin.

##  Učebna informační a komunikační technologie

Fotografie 1. učebna informatiky

 Učebna se nachází ve třetím patře. Místnost je světlá díky velkým oknům, která vytvářejí příjemné klimatické prostředí. Každý stůl je vybaven stolním počítačem a přídavnými komponenty k němu potřebnými.

## Cvičná restaurace

Fotografie 2. cvičná restaurace

 Cvičná restaurace je prostorná místnost, v které jsou různě rozmístěny jídelní stoly se židlemi. Studenti zde zkouší samostatně nebo ve skupinách slavnostně prostírat a zakládat inventář, sestavovat menu a vzájemně si zkoušet obsluhu. Restaurace je vybavena porcelánovým, skleněným, textilním, malým stolním a pomocným inventářem. V pravém rohu od dveří je nainstalovaný barový pult, kde jsou zavěšené sklenice na stopkách a uložený barový inventář jako šejkry, míchací sklenice, barová sítka, stříkací láhve, lopatky a kleště na led, odměrky a dávkovače.

## Cvičná kuchyně

Cvičná kuchyně je prostorná a vzdušná místnost, ve které se nachází sporák s elektrickou troubou, konvektomaty, lednice s mrazákem, velké pracovní plochy, flambovací vozík a místnost, ve které se uchovávají potřebné potraviny. Mezi další potřebný inventář patří různé dranžírovací, vykosťovací a steakové nože. Chlebové nože, sekáčky na maso, vidlice, překládací příbory, kovový inventář, různé kastroly, hrnce, pánvičky, opékače topinek a toastery. Při vstupu do kuchyně je nezbytná hygiena a kázeň studentů. Na práci studentů musí vždy dohlížet nějaký učitel a kontrolovat průběžně jejich práci. Ve cvičné kuchyni pracují i cukráři, řezníci a pekaři, proto je vybavení uzpůsobené i jim.

## Výhody samotné učebnice

Fotografie 3. učebnice stolničení

Témata jsou odborně zpracována a garantována uznanými učiteli jednotlivých oborů. Návrhář silně ovlivní proces výuky použitím obrázků. Výuka je atraktivnější a zajímavější.

Stolničení je široký pojem, neustále se nacházejí nové a nové přednosti, možnosti a techniky. V interaktivní učebnici jsem se držela učebnice Stolničení od Gustava Salače, který se snažil vypracovat 210 stran s odborností a charakteristikami jednotlivých článků. Přesto je tato rozšířená publikace velkého formátu a pro kuchaře i číšníky každodenním břemenem s jinými učebními materiály. Učebnice je z roku 1996, mezitím se některé receptury či pravidla změnila. Interaktivní učebnice by měla mít výhody možného spuštění kdykoliv a kdekoliv. Studenti by si tak mohli učebnici v papírové formě nechávat ve škole. Přesto tady opět zazní jedno velké „ALE“. Podle Centra pro výzkum čtení se při klikání myší, posouvání textu po obrazovce a celkové manipulaci s počítačem odvádí pozornost od textu a snižuje se tím soustředění. Při čtení na obrazovce se ztrácí dojem textu a schopnost vnímat jej jako část určitého celku. Tištěná kniha je klidné médium, které ovlivňuje náš zážitek a zaujetí tím, že otáčíme stránky a dotýkáme se listů. Díky doplňujícím obrázkům a videím studenti a děti čtou více, ale multimediální texty neumožňují čtenářům rozvíjet své fantazie a vytvářet si mentální obrazy.

# Závěr

Mezi nejviditelnější pokroky interaktivní techniky patří již zmíněné interaktivní tabule, hlasová zařízení, digitální fotoaparáty a pokročilá počítačová technika. Díky tomuto nástupu se vyučovací hodiny stávají zajímavějšími.

Vliv na výuku má mnoho faktorů, patří sem klima třídy, prostředí, vyučující a v neposlední řadě i již zmíněná technika. Pokud se do škol tato technika dostane, je velice důležité, aby učitelé prošli školením a dokázali jednotlivé technické prvky obsluhovat, využívat a vědět si rady v nepříjemných situacích. V případě, že si sami chtějí tvořit hodinové bloky a vést výuku dle své úvahy, je právě možnost sestavení webových stránek, interaktivních učebnic a testů.

Setkáváme se i s otázkou, zda by nebylo přínosnější pro studenty pořizovat repasovanou techniku. Některé firmy se zabývají touto metodou. Počítače se vyčistí, řádně testují, v případě vadných dílů se vymění a opět se důkladně testují. Cena v takovém případě je velice příjemná.

Na některých školách je technika podmínkou. Vždyť takoví elektrikáři, stavbaři a jiná řemesla by se bez počítačů neobešla. Současná didaktická technika, do které patří klasická černá tabule s bílými a barevnými křídami, zpětné projektory je běžná, ale proč neudělat výuku zajímavou a přínosnější. Při volbě takovýchto zařízení rozhoduje samozřejmě cena, recenze a technické parametry.

Přesto si já osobně myslím, že nás technika zanedlouho úplně pohltí. Automobily, které umí parkovat samostatně, fotobuňky, webové kamery, internet, stále plošší a větší televizory, menší a slabší mobily. Tohle vše by mně před několika lety přišlo jako z kosmu. Teď už je takové vybavení běžnou záležitostí. Děti nechodí sportovat, nevěnují se koníčkům jako je keramika, malování, zpěv a divadlo. Vše nahradily počítače. Tenis si mohou zahrát pomocí virtuální hry přes televizi, kreslit mohou v programu malování na počítači, o knížce si přečtou pouze obsah někde na internetovém odkazu. Dlouhým vysedáváním u počítače si kazí zrak, vytváří návyk na nesprávně držení těla, a jak jsem se už zmínila, způsobuje to nedostatek pohybu. Proto není neobvyklé, že si během dospívání pletou realitu s fikcí. Krvavé hry a filmy se přenášejí do jejich životů. Samozřejmě existují i pozitiva. Práce na počítači je v dnešní době samozřejmostí, ale jedna hodina denně je alternativa k předcházení výše uvedených negativ.

# Použité zdroje informací

**Použitá literatura:**

* ČÁBALOVÁ, D.*Pedagogika pro učitele – modul B.* Plzeň, ZČU 2007, verze 1.
* BEDNAŘÍKOVÁ, I., *Jak psát studijní text pro učitele*
* HAVELKA, J. *Tvorba webových stránek: jednoduše, srozumitelně, názorně.* Brno, Computer Press 2006, ISBN 80-251-0920-8.
* HAVELKA, J. *Vytváříme WWW stránky.* Praha*,* Computer Press 2000, ISBN 80-7226-293-9 (brož.).
* KROTKÝ, J., KOCUR, P. 2009 *Současné trendy v tvorbě multimediálních učebnic.* In PAVLOVKIN, J. (ed) Technické vzdelávanie ako súčasť všeobecného vzdelávania. 253–257. Banská Bystrica.
* KOPECKÝ, K. *E—learning (nejen) pro pedagogy*. Olomouc: Hanex 2006

INSBN 80- 85783-50-9.

* SALAČ, G. *Stolničení.* Praha 1996, ISBN 80-7168-752-9

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Internetové zdroje:**

*AV Media* [online]. Praha [cit. 2010-12-12] Dostupné na:
<http://www.avmedia.cz/smart-produkty/interaktivni-tabule-smart-board.html>

Projektmedia [online]. Praha [cit. 2010-10-06] Dostupné na: <http://www.interaktivniucebny.cz/cs/uvod>

*Vzdělání21* [online]. Praha [cit. 2010-08-19] Dostupné na: <http://www.vzdelani21.cz/>

*Wikipedie* [online]. Praha [cit. 2010-10-06] Dostupné na: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Dataprojektor>

*Wikipedie* [online]. Praha [cit. 2010-11-27] Dostupné na: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Profibus>

# Resumé

The aim of this work is the concept of a new form of teaching the subject table setting for hotel schools. This educational process using ICT. The result is a well constructed course better relationship between teacher and students. They are new features such as interactive whiteboards, computers, projectors, internet and digital cameras that will be enriched not only teaching, but it can upotat more attention and deepen the students' knowledge. Teaching of course also depends on other factors, especially the teacher's personality, the type of subject matter, change classes and performances the students themselves. Using an interactive teaching method is only suitable teaching supplement.

Cílem práce je představa o nové formě vyučování předmětu stolničení na hotelových školách. Tento vzdělávací proces využívá informační a komunikační technologie. Výsledkem dobře sestavených kurzů je lepší vztah mezi učitelem a studenty. Používají se nové doplňky jako interaktivní tabule, počítače, projektory, internet a digitální fotoaparáty, které výuku nejen zpestří, ale dokážou upoutat větší pozornost a prohloubí tím vědomosti studentů. Výuka samozřejmě závisí i na jiných faktorech, především na osobnosti učitele, druhu probírané látky, klimatu třídy a výkonů samotných studentů. Použití interaktivního způsobu výuky je pouze vhodný učební doplněk.

# Evidenční list

Souhlasím s tím, aby moje diplomová/bakalářská práce byla půjčována k prezenčnímu studiu v Univerzitní knihovně ZČU v Plzni.

Datum: Podpis:

Uživatel stvrzuje svým čitelným podpisem, že tuto diplomovou/bakalářskou práci použil ke studijním účelům a prohlašuje, že ji uvede mezi použitými prameny.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Jméno** | **Fakulta/katedra** | **Datum** | **Podpis** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |