

**Západočeská univerzita v Plzni**  
**Fakulta pedagogická**

**Bakalářská práce**

**2014**

**Dagmar Kfelířová**

**ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI**  
**FAKULTA PEDAGOGICKÁ**  
Katedra matematiky, fyziky a technické výchovy

**ROZVÍJENÍ TVOŘIVOSTI ŽÁKŮ VE VÝUCE  
ODBORNÉHO VÝCVIKU PRO OBOR  
VZDĚLÁNÍ GASTRONOMIE**

*Bakalářská práce*

Dagmar Kfelířová  
Specializace v pedagogice: Učitelství praktického vyučování a odborného  
výcviku (2011-2014)

Vedoucí práce: PaedDr. Petr Mach, CSc.  
Plzeň, březen 2014

### **Prohlášení**

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně s použitím zdrojů informací a literárních pramenů, které uvádím v příloženém seznamu literatury.

V Plzni dne 31. března 2014

---

vlastnoruční podpis autora

## **Poděkování**

Děkuji vedoucímu mé bakalářské práce PaedDr. Petru Machovi, CSc. za neocenitelnou pomoc a poskytování cenných rad při psaní této práce. Děkuji také těm, kteří se zasloužili o konečnou podobu této práce a umožnili mi získat potřebné informace.

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

Fakulta pedagogická

Akademický rok: 2012/2013

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Dagmar KFELÍŘOVÁ**  
Osobní číslo: **P12B0007K**  
Studijní program: **B7507 Specializace v pedagogice**  
Studijní obor: **Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku**  
Název tématu: **Rozvíjení tvořivosti žáků ve výuce odborného výcviku pro obor vzdělání gastronomie**  
Zadávající katedra: **Katedra matematiky, fyziky a technické výchovy**

### Zásady pro vypracování:

1. Tvořivost z psychologických a pedagogických aspektů
2. Tvořivost ve vzdělávání
3. Vztah tvořivosti k zvolenému oboru gastronomie
4. Metody tvůrčího řešení
5. Náměty a příklady pro praxi (odborný výcvik)
6. Ověření v praxi, závěry a doporučení



Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy: 30 - 50

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická

Seznam odborné literatury:

DACEY, J. S., LENNON, K. H. Kreativita. Praha: Grada, 2000.

ISBN 80-7169-903-9.

MAŇÁK, J. Stručný nástin metodiky tvořivé práce ve škole.

Brno: Paido, edice pedagogické literatury, 2001.

ISBN 80-7315-002-6.

MAŇÁK, J. Rozvoj aktivity, samostatnosti a tvořivosti žáků.

Brno: Masarykova univerzita, 1998. ISBN 80-210-1880-1.

PETROVÁ, A. Tvořivost v teorii a v praxi. Praha: Vodnář, 1999.

ISBN 80-86226-05-0.


Vedoucí bakalářské práce:

**PaedDr. Petr Mach, CSc.**


Katedra matematiky, fyziky a technické výchovy

Datum zadání bakalářské práce: 25. dubna 2013

Termín odevzdání bakalářské práce: 31. března 2014

  
Doc. PaedDr. Jana Coufalová, CSc.  
děkanka



  
Doc. PaedDr. Jarmila Honzíková, Ph.D.  
vedoucí katedry

V Plzni dne 26. dubna 2013

## Obsah

Úvod.....	7
<b>TEORETICKÁ ČÁST.....</b>	<b>8</b>
<b>1 Vymezení pojmu tvořivost.....</b>	<b>8</b>
1.1 Historický náhled tvořivosti.....	9
1.2 Tvořivá činnost.....	10
<b>2 Vliv prostředí na rozvoj tvořivosti.....</b>	<b>13</b>
2.1 Vliv školy a učitele na rozvoj tvořivosti.....	13
2.2 Rodina a její vliv na tvořivost.....	16
<b>3 Motivace a tvořivost.....</b>	<b>18</b>
<b>4 Vyučovací metody.....</b>	<b>19</b>
4.1 Metody rozvíjející tvořivost.....	23
<b>PRAKTICKÁ ČÁST.....</b>	<b>26</b>
<b>5 Vyučovací den v odborném výcviku.....</b>	<b>26</b>
5.1 Charakteristika oboru gastronomie.....	27
<b>6 Rozvíjení tvořivosti žáků oboru gastronomie na O.....</b>	<b>29</b>
6.1 Catering v gastronomii.....	29
6.2 Příprava cateringové akce.....	29
<b>7 Rozvíjení tvořivosti při realizaci cateringové akce.....</b>	<b>33</b>
<b>Dotazník.....</b>	<b>38</b>
<b>Závěr praktické části.....</b>	<b>46</b>
<b>Závěr .....</b>	<b>47</b>
<b>Seznam použité literatury použité.....</b>	<b>48</b>
<b>Seznam příloh.....</b>	<b>49</b>
<b>Resumé.....</b>	<b>50</b>

## ÚVOD

Život v dnešní společnosti vyžaduje často kreativní jedince, kteří budou schopni reagovat při plnění určitého úkolu. Schopnost spolupráce, komunikace a tvořivosti mezi lidmi je proto pro každého člena dané skupiny velmi důležitá. Právě z toho důvodu je nezbytné rozvíjet u dětí schopnost tvořivosti již od počátku školní docházky, aby byli schopné na sobě pracovat a rozvíjet jednu zvláštní schopnost, která nás odlišuje od zvířat, ale i od robotů a nedokonalejších strojů. Touto schopností je kreativita neboli tvořivost. Společnost, ve které nyní žijeme, potřebujeme tvořivost na každém úseku práce a života. Škola by měla praxi přibližovat, měla by učit spolupráci, komunikaci, aktivizovat myšlení a činnosti žáků. Právě rámcový vzdělávací program usiluje o rozvíjení klíčových kompetencí, které jsou velice důležité pro osobní rozvoj jedince, jeho aktivní zapojení do společnosti a budoucí uplatnění v životě.

Hlavním cílem práce je zlepšení studijních výsledků a prohlubování některých kompetencí pomocí tvořivého vyučování oboru gastronomie. Práce by rovněž mohla posloužit jako materiál, jenž v sobě zahrnuje návod, na základě kterého je možné zařadit a využít tvořivou výuku v hodinách věnovaných vlastnímu předmětu. Podle mého názoru je pro učitele, který právě nastoupil profesní dráhu často velmi těžké nalézat různé rozmanité formy a metody práce tak, aby vyučování bylo pro žáky motivující a zajímavé.

Text práce je rozdělen do několika kapitol, z nichž první má čtenáře uvést do teoretického vhledu problematiky tvořivého vyučování. Je zde v několika podkapitolách popsáno, jak přistupovat k tvořivosti a jakou úlohu má v hodinách tvořivé práce učitel i žák, jak práci hodnotit, jak uspořádat učební den atd. Další kapitola je věnována praktickému vyučování čtyřletého maturitního oboru gastronomie při rozvíjení tvořivosti na cateringové akci. V části věnované přílohám jsou také pomůcky, obrázky a fotografie ze školních akcí, které jsou nedílnou součástí tvořivé práce a plní ve vyučovacích hodinách významnou funkci.



# TEORETICKÁ ČÁST

## 1 Vymezení pojmu tvořivosti

Pojem tvořivost se pokusila definovat již celá řada autorů podle různých hledisek. Tvořivost lze chápat jako souhrn vlastností osobnosti, které jsou předpokladem pro tvůrčí činnost, popřípadě pro tvůrčí řešení problémů. Tvořivost se často označuje také výrazem kreativita z latinského *creo* = tvořím. Termín heuristika z řeckého *heurisko* = nalézám, znamená postupy, metody, techniky pro hledání řešení obtížných úloh, popřípadě nauka o těchto postupech. Problematika kreativity (tvořivosti) a heuristiky se navzájem překrývá. (Čáp, 1987)

Tvořivost je duševní schopnost vycházející z poznávacích i motivačních procesů, v nichž hraje důležitou roli též inspirace, fantazie, intuice. Projevuje se nalézáním takových řešení, která jsou nejen správná, ale současně nová, nezvyklá, nečekaná. Proces tvořivosti má několik etap, mimo jiné přípravu dozrání nápadu „osvícení“, kontrolu, opracování. Tvořivost podporuje: vysoká inteligence, pružnost v usuzování, otevřenost novým zkušenostem, potřeba seberealizace, iniciativa ve vytváření řádu. Tvořivost tlumí: direktivní řízení, stereotypy, tendence ke konformitě. (Petrová, 1999)

Kreativita = tvořivost je schopnost vytváření nových kulturních, technických, duchovních i materiálních hodnot ve všech oborech lidské činnosti. Tvořivost je aktivita, která přináší dosud neznámé a současně společensky hodnotné výtvořky. (Königová, 2007)

„Tvořivost lze chápat jako souhrn vlastností osobnosti, které jsou předpokladem pro tvůrčí činnost, popřípadě pro tvůrčí řešení problémů“. (Čáp, 1987)

Josef Hlavsa ve své definici zdůrazňuje, že tvořivost zpětně a trvaleji formuje osobnost, rozvíjí ji. Poukazuje tedy na význam tvořivého aspektu vzdělávání a výchovy. Užitečnost aktivity je v rozvoji schopností žáka. (Kurelová, 1996)

Ve výchovně vzdělávací práci učitelů jde z hlediska kreativity o významný výtvoř rozumu, citů a vůle, který existuje a projevuje se v jedinci, konkrétně v žákovi. Tvořivost není spojována pouze s umělci a vědci, ale objevíme ji v každé lidské aktivitě, hmotné či nehmotné, výchovou nevyjímaje. Tvořivý proces je charakteristický tím, že obsahuje

prvky nejistoty, vystavuje se riziku pokusnictví a promyšleného experimentování. (Kurelová, 1996)

## 1.1 Historický náhled

Od nejranějších dob až do renesance se obecně věřilo, že všechny vítané novinky přišly na popud od bohů. Někdy, během renesance začal tento pohled ustupovat myšlence, podle níž je tvořivost záležitostí zděděných genů. Na počátku tohoto století přerostla diskuse ve spor o to, do jaké míry se na tvořivosti podílí výchova a do jaké povaha. V uplynulých desetiletích získávala rostoucí uznání biologicko – psychosociální teorie - víra, že se každý tvůrčí čin zrodí ze složité interakce mezi biologickými, psychologickými a sociálními silami. (Dacey, Lennon, 2000)

Komenský navazoval na starou pokrokovou tradici, antickou i středověkou, ale jemu patří zásluha, za všechny tehdejší pedagogické poznatky, které logicky utřídil v pedagogický systém. Významné místo vyhradil žákovské aktivitě a samostatnosti. Ve své pedagogické soustavě chápe žáka, jako bytost aktivní, samostatnou a svobodnou. Komenský chápe samostatnost a aktivitu v životě člověka jako zákonitost. Proti tehdejšímu převládajícímu mínění, že žák má jen trpně naslouchat učitelovu výkladu a pamatovat si jej, postavil se Komenský zcela radikálně a nekompromisně. Vypracovat však zcela novou ucelenou pedagogickou koncepci nebylo lehké ani pro něho. Svědčí o tom skutečnost, že idea žákovské aktivity a samostatnosti, si teprve v jeho názorech nachází místo, které posléze vyjadřuje heslem o dobrovolném a svobodném průběhu všech věcí. Důraz na přirozenost a spontánnost výchovného procesu nejvíce zvýrazňuje ve Vševýchově, kdy znovu a naposledy buduje a dotváří svůj pedagogický systém. Požaduje tu znovu a s velkým patosem, aby všechno, cokoli má člověk konat, nedělá z donucení, nýbrž takřka sám od sebe (s vlastní vůlí a zálibou). (Maňák, 1998)

Vášnivý obhájce práv dítěte J. J. Rousseau podobně jako J. A. Komenský vidí východisko výchovy v neporušené přirozenosti člověka a z tohoto stanoviska ve výchově zdůrazňuje samostatnost, svobodu a tvořivou aktivitu dítěte. Požaduje, aby žák se dobíral pochopení věcí samostatně a učil se jen těm vědomostem, které sám objeví. Pod

Rousseauovým vlivem také L. N. Tolstoj hlásá návrat k prostotě a přírodě. V Jasné Polaně se pokouší realizovat výchovu svobodnou a volnou, která vyúsťuje v literární tvořivost dětí. Mocný impuls k aktivní škole poskytl edukaci J. Dewey svým důrazem na individuální lidskou praxi (Učíme se konáním). Ze základních lidských instinktů (instinkt sociální, konstruktivní, umělecký a badatelský), a to zejména řešením problémů, vyrůstá svobodná tvořivá osobnost, samostatně se orientující ve světě práce i v životě. Z těchto a obdobných myšlenek vyrůstá ke konci 19. století učitelské pokusnictví a mohutné reformní hnutí v reakci na herbartismus. Na reformní hnutí navazují současné tzv. alternativní školy, v nichž se proti intelektuální jednostrannosti výrazně uplatňuje umění, fantazie a tvořivost, jakož i důraz na výchovu v komunitě a na životní praxi. Během doby vznikla celá řada alternativních škol a to například škola waldorfská, daltonská, montessoriovská, freintovská, jénská a jiné. Alternativní školy vždy vznikaly v určitých podmínkách, jako pokusy vypořádat se s naléhavými požadavky doby, a to na základě nové myšlenky, která slibovala vyřešit aktuální edukační problémy, překlenout existující rozpory nebo vytyčit nadějnější cestu do budoucnosti.(Maňák, 2001)

## **1.2 Tvořivá činnost**

Tvůrčí činnost se zpravidla vymezuje jako taková činnost, jejímž výsledkem je něco nového. „Nové“ se může vymezit různým způsobem z hlediska společnosti a jejího vývoje (např. nový vědecký objev, technický vynález, nové umělecké dílo, v protikladu k něčemu, co již bylo poznáno, vynalezeno, vytvořeno). „Nové“ se může vymezit i z hlediska jednotlivce: např. žák může samostatně dojít k poznatku, který byl formulován v příslušném vědním nebo technickém oboru dávno předtím, takové objevy sice nejsou přímým přínosem pro rozvoj společnosti, ale jsou dokladem žákovi tvořivosti, pomáhají tuto tvořivost rozvíjet, a tím mohou přispět k tomu, aby tento jedinec v dalším svém vývoji vytvořil něco nového i ve společenském smyslu. Důležitým momentem v tvůrčí činnosti je inspirace. Tj. moment nalézání řešení. Tvořivost byla dlouho pokládána za schopnost nebo vrozenou vloh, která byla přisuzována pouze výjimečným jednotlivcům (geniálním vědcům, umělcům apod.). Mnozí považovali tvořivost a inspiraci za něco přímo božského, neovlivnitelného člověkem, výchovou, lidským úsilím. A však řada tvůrčích osobností postupně ukazovala, že skutečnost je jiná: tvůrčí řešení závisí do značné míry na

získaných a shromážděných zkušeností. Mnoho záleží na zkušenostech, vědomostech, dovednostech, vytrvalosti, sebeovládání, odpovědnosti. Rozvoj tvořivosti má význam nejen společenský, ale i individuální. Tvůrčí činnost je zdrojem radosti, uspokojení. Má velký význam z hlediska výchovného cíle i z hlediska duševního zdraví a životní spokojenosti. (Čáp, 1987)

Tvůrčí činnost obvykle pohlcuje celou osobnost. Během tvůrčí činnosti člověk postupuje způsobem, který lze rozdělit do několika stádií, ty mohou následovat v libovolném sledu a mohou se i opakovat. (Petrová, 1999)

Například G. Petty uvádí a charakterizuje následující stadia:

1. Inspirace = jde o stádium nezaujatého hledání podnětů, námětů, motivů. Tento proces je charakterizován spontánností, experimentováním, intuicí, nespoutanou představivostí a riskantní improvizací.
2. Klarifikace = smyslem této fáze je vyjasnit si účel a cíl práce. Lze, ji vyjádřit otázkou: „Co se pokouším sdělit?“.
3. Destilace = nyní jsou myšlenky vzniklé ve fázi inspirace pozorně zkoumány a posuzovány. Nejlepší z nich budou vybrány k dalšímu rozpracování.
4. Inkubace = v ideálním případě by občas mezi uvedenými fázemi mělo mít místo několik dní nečinnosti. Nevědomí, tak dostane prostor, aby problémy zpracovalo, a žák má možnost získat od svého díla určitý odstup a je schopen ho lépe posoudit. Zatím co navenek je toto stádium charakterizováno nečinností, mozek žáka by měl pracovat – žák by měl přemýšlet o tom, co dělá.
5. Pilná práce = jakmile si žák definitivně zvolí, začne své myšlenky rozpracovávat, upravovat a vylepšovat dokud dílo nezíská konečný tvar. To samozřejmě může znamenat, že bude dílo ještě mnohokrát předělávat a že ještě několikrát absolvuje stadia „inspirace“, „klarifikace“ i pilné práce.(Petty, 2006)

„Být génius znamená 1% inspirace a 99% dřiny.“ - Thomas Alva Edison.

Nejčastějším problémem většiny žáků je právě inspirace, která je velice potřebná pro tvořivý proces.

## **2 Vliv prostředí na rozvoj tvořivosti**

Na rozvoji tvořivosti žáků ve výuce se podílí spousta vlivů, ať už se jedná o učitele, rodinu či školu. Záleží na tom, jak se dané složky dají či nedají dohromady. Jedna bez druhé bude stěží fungovat. Je zapotřebí, aby fungoval kontakt mezi školou, učitelem a rodičem. V současné době i po opakovaném kontaktování rodičů, z důvodu určitého problému s žákem, se rodiče do školy nedostaví. Tento zájem, lépe řečeno nezájem rodičů o své děti, se nám jeví i v účasti na rodičovských schůzkách. Jednou z příčin těchto problémů je dnešní doba. Rodiče žáků žijí v neustálém stresu, nic nestíhají, jsou velmi zaneprázdnění pracovními povinnostmi a většinou na děti nezbývá čas. Spolupráce s rodiči je každým rokem horší. Škola v rozvoji tvořivosti u nás také pokulhává. Zajaté koleje se nerady často mění a novinky nejsou vítané. Je zapotřebí se dětem věnovat a zajistit jim takové podmínky, které budou pro rozvoj tvořivosti a sebe sama potřebovat.

### **2.1. Vliv školy a učitele na tvořivost žáků**

Místem určeným k učení je v první řadě škola. V průběhu školní docházky působí ve škole na žáka či studenta celá řada činitelů, ovlivňujících kvalitu jeho výchovy a vzdělání. Činitelem však nejvýznamnějším však vždy byl, je a bude učitel. Prostřednictvím vlastní pedagogické tvořivosti působí učitel bezprostředně na rozvoj tvořivosti svých žáků. Výchovu k tvořivosti, realizovanou ve výchovně vzdělávacím procesu školy, je však nutno chápat jako činnost záměrnou, uskutečňovanou pomocí metod a prostředků, včetně vytváření takových podmínek, za nichž jsou tyto metody a prostředky účinné. Tvořivost učitele se promítá jak do organizačních forem vyučování a metod práce se žáky, tak do zpracování obsahu vzdělání, do jeho aplikace a prezentace v konkrétních podmínkách vyučování. Mnohdy učitel žákům předkládá obsah vzdělání monologickým způsobem jako soubor sice pravdivých, ale hotových poznatků. Tím nejen demotivuje jejich aktivitu v přístupu k učení, ale zároveň doslova zmrazuje tvořivý postoj žáků. Jednou z příčin, proč učitelé setrvávají u osvědčeného tradičního způsobu vyučování, který tvořivost žáků spíše trpí, než podněcuje, je nedostatek času. Tento „časový stres“ však může mít různé na učiteli nezávislé příčiny. Vše vyplývá ze špatných osnov, z přetížení učitele administrativní

prací, z velkého počtu žáků ve třídě z nedostupnosti kvalitních učebnic a učebních pomůcek.

„Výchova k tvořivosti je pojmem širším, než jsou pojmy vzdělávání, učení, zvládnání. Učením si sice lze osvojit některé prvky tvořivosti, vychovaný je však musí ještě transformovat. Vyučovací proces sice probíhá v bezprostřední interakci učitele a žáků, avšak učitel v něm vystupuje vždy nejen jako řídicí činitel, nýbrž i jako osobnost a vzor. Má-li rozvíjet tvořivou osobnost žáka, měl by sám tvořivou osobností být.

- Tvořivý učitel vystupuje komunikativněji, dominantněji, projevuje větší intelektovou kapacitu a preference.
- Tvořivě myslící učitelé mají většinou toleranci, větší škálu hodnocení, více se smějí i mračí.
- Tvořivý učitel klade více a častěji různorodé otázky, svůj výklad bohatěji ilustruje a více se žáky jedná.
- Tvořivý učitel více akceptuje a využívá myšlenek studentů, dobře přednáší, dělá demonstrace a uvádí příklady.
- Tvořivě myslící učitelé mají i takové žáky.
- Tvořivý učitelé tvořivé žáky více chrání než učitelé dogmatictí, zatímco méně tvořivým žákům je dogmatickými učiteli dávana přednost.
- Tvořivý učitel podněcuje žáky k řešení problémů, vytváří ve třídě přátelskou atmosféru, nepřehání náročnost řešených témat, avšak ani nedemotivuje témata příliš jednoduchými.
- Tvořivý učitel vyžaduje od žáků divergentní myšlení a toleruje některá zdržení ve vyučování.

Ve vztahu k rozvíjení tvořivosti žáků ve školním prostředí je zajímavé srovnání základních předpokladů školy transmisivní (tradiční) a školy konstruktivní (moderní) F. Tonuccioho.

### **Transmisivní škola:**

1. Dítě neví (neumí) a do školy přichází, aby se vše naučilo.
2. Učitel ví (umí) a do školy přichází, aby vše naučil toho, kdo nic neví.
3. Inteligence je prázdná nádoba, která se postupně naplňuje kladením poznatků na sebe.

### **Konstruktivní škola:**

1. Dítě ví a přichází do školy, aby přemýšlelo nad svými poznatky, aby je organizovalo, prohloubilo, obohatilo a rozvinulo – a to ve skupině.
2. Učitel zajišťuje, aby každý žák mohl dosáhnout co nejvyšší možné úrovně (kognitivní, sociální, operační) za účasti a přispění všech.
3. Inteligence (abychom se drželi již použitého obrazu) je určitá oblast, která se modifikuje a obohacuje restrukturováním. (Petrová, 1999)

Ze srovnání těchto dvou modelů škol, je jasné, že model konstruktivní podporuje tvořivost oproti škole transmisivní. (Petrová, 1999)

Z praxe je známo, že dosavadní školství často neposkytuje takové podmínky, které by žáci potřebovali. V některých případech přímo brzdí rozvoj tvořivosti u žáků, jak ukazují i výzkumy věnované právě těmto otázkám. Byly zkoumány postoje učitelů k tvořivým žákům. Ukázalo se, že američtí učitelé mají většinou v menší oblibě žáky tvořivé, než žáky se stejnou úrovní inteligence, přitom však méně tvořivé. Učitelé říkají o tvořivých žácích, že jsou méně poslušní a poddajní, mají neobvyklé nápady, chybí jim střízlivé myšlení, mají nepříjemné dotazy. Tím pádem uvádějí žáci svého učitele do nepříjemných situací před třídou. Někteří učitelé v nich vidí ohrožení vlastní autority. Tradiční způsob výchovy ve škole, učitelův autokratický postoj k žákům v mnohém tlumí rozvoj tvořivosti žáků. Autokratický učitel uznává jen svůj vlastní názor, připouští jediný způsob řešení problému, nepřipouští diskusi, zesměšňuje a odsuzuje projevy samostatnosti žáků. Žáci autokratického učitele později získají zkušenost, že je lepší vyhnout se chybě a posměchu tím, že se budou držet uznávaných autorit, tradičních názorů a postupů. Žáci, kteří byli



zbavení příležitosti k cvičení v tvořivém řešení, může u nich být dokonce vyvolán učitelem strach či nechuť k samostatné činnosti. (Čáp 1987)

## **2.2 Rodina a její vliv na tvořivost**

Tvořící činnost nezávisí pouze na intelektových schopnostech, ale také na dalších vlastnostech osobnosti. Záleží na širší zájmu, na spojení přesného vnímání s fantazií a vybavováním bohatých zkušeností, na spojení intelektu s citovým hodnocením. Tvořící osobnost má příznivé podmínky pro své formování v takové rodině, která dítěti poskytuje kladný citový postoj, střední míru řízení a jeho důslednost, vzory a podněty pro zájmové a perspektivně profesionální činnosti, příležitost k samostatné činnosti a k rozhodování důvěru, že mladý člověk bude jednat odpovědně. Z praxe je známo, že jen část rodin poskytuje dětem takové podmínky. (Čáp, 1987)

Jak uvádí J. S. Deceya K. H. Lennon ve své knize. Velké množství každoročně narozených dětí může vstoupit do života s potenciálem k rozvoji výjimečné tvořivosti, pouhé jedno procento z nich dostane příležitost tento potenciál uplatnit. Je zřejmé, že prostředí, v němž děti vyrůstají, bude silně ovlivňovat míru rozvoje jejich latentních schopností a to do jaké míry budou tyto schopnosti promarněny. Výzkum Deceyho a jeho kolegů ukazuje, že rodina je důležitým činitelem, s velkou pravděpodobností tím nevlivnějším z hlediska rozvoje tvůrčích schopností. Z výzkumu vyplývá, že velkou roli z hlediska vzniku kreativity hrají spíše než genetická vybava faktory spojené s prostředím, jako jsou styl rodičovského vedení a domácí atmosféra. Většina rodin, které byly zařazeny do výzkumu, patřily ke střední nebo vyšší střední třídě. Stejně nalezneme úspěšně tvořivé lidi, kteří by byli také chudí, i když často postrádají prostor, vzdělání a materiální prostředky k tvořivé práci. Dalšími důležitými faktory byly: podpora v raném věku - kdy dětem byla poskytnuta celá řada příležitostí (výuka, vybavení, kontakty a vhodné situace). Děti většinou vypovídaly, že ze strany rodičů pociťovaly silnou podporu. Životní styl rodičů – prakticky všichni rodiče se intenzivně věnovali zájmům mimo zaměstnání, z nichž mnohé byly neobvyklé. Ve značném počtu rodin děti zájmy svých rodičů sdílely. Traumat – z výzkumu vyplynulo, že tvořivé děti prožijí v porovnání s ostatními více traumatických zážitků. Zanedbatelná úloha školy – většina z testovaných rodin se shodla v jedné věci a to,

že jen málo škol má nějaký vliv na tvořivost. Píle – lidé zkoumaní ve studii by souhlasili s Thomasem Edisonem v tom, že tvořivost je „setina vnuknutí a devadesát devět setin potu“. Téměř bez výjimky tvrdí, že pracují mnohem pilněji než jejich spolužáci a že tomu tak je již od doby, kdy začali navštěvovat školu. Rozdíly mezi pohlavími – z výzkumu vyplývá, že mezi pohlavími neexistuje výraznější rozdíl. (Dacey, Lennon, 2000)

### 3 Motivace a tvořivost

Každá lidská činnost je vyvolávána a zaměřována k určitému cíli z nějakého důvodu. Tyto důvody se nazývají pohnutky, popudy či motivy činnosti. Čím přesnější poznatky o motivech různých aktivit se získají, tím lepší předpoklady se vytvoří pro jejich racionální ovlivnění. Proto se věnuje tak mimořádná pozornost motivačním faktorům u všech činností člověka, tedy i u jeho tvůrčího počínání.

Tvůrce hledá ve své historické epoše elementy pro svou tvořivost, jako jsou zájmy a potřeby – ty se stávají i motivací pro jeho kreativitu. Vysoce stimulačním motivačním faktorem je realizace tvůrčích výsledků. Stejně jako ve všech lidských aktivitách se i v tvůrčím procesu projevuje motivace vnitřní a vnější. Leroy-Gourhan poukázal na to, že lidské tvoření prodlužuje spontánní úsilí člověka děle žít a adaptovat se ve svém prostředí; techničtí tvůrci neprodukují prostředky pro svůj zánik, ale pro další pokračování společnosti. Umělecká díla mají svůj původ v psychologických potřebách, přesněji jsou to odporující si přání tvůrců, která nemohou přeměnit ve skutky.

Někteří autoři považují jako hlavní pohnutku ke kreativní práci realizování sama sebe, což je však přístup velmi obecný. Celkově bychom mohli motivaci tvořivé činnosti blíže klasifikovat.

Fišer (1975) klasifikuje tvořivé motivy na primární a sekundární, kdy za primární motivaci považuje objevné sklony člověka, sklon sdělovat zkušenosti, názory, postoje apod., a také sklon aktualizovat. Do sekundární motivace zařazuje to, co pramení z primární motivace, tedy radost z tvůrčího procesu a činnosti, snahu o uspořádání, ctižádost, snahu hledat nové a kvalitnější.

Jiné významné členění tvořivé motivace vychází z motivování výsledkem kreativní činnosti, který uspokojí nějakou potřebu (např. honorář) a z motivování problémem samotným. Tvořiví lidé bývají totiž častěji motivováni problémem – vyřešení problému je pro ně důležitější než odměna či uznání. Důsledkem toho bývá fakt, že tvořiví lidé se nenechávají odradit prvotním neúspěchem nebo nepřijetím, ale naopak jsou ještě více druhotně motivováni.

## 4 Vyučovací metody

„Methodos“, slovo původu řeckého, znamená cestu, postup. V didaktice pod pojmem vyučovací metoda chápeme způsoby záměrného uspořádání činností učitele i žáků, které směřují ke stanoveným cílům.(Skalková, 1999)

Aby se mohl učitel správně rozhodnout, jakou vyučovací metodu zvolí, musí vědět:

- jaké vyučovací metody jsou mu k dispozici
- jaké jsou přednosti a slabiny těchto metod
- k jakým účelům mu každá z nich může sloužit
- jak každou z nich užívat v praxi

Je důležité si položit otázku – jakým vyučovacím metodám dávají přednost žáci? I když nejde o rozhodující faktor, rozhodně je důležitý. Pro žáky je lepší průměrně efektivní metoda, při níž mají 80% soustředění, než velmi efektivní metoda, při níž se soustředí 10%. M.Hebditch se ptal žáků ve svém dotazníku, jakým vyučovacím metodám dávají přednost. Výsledky jeho výzkumu jsou zachyceny v následující tabulce. (Petty, 2006)

## Jakému stylu výuky dávají žáci přednost

Styl (typ) výuky	Mají rádi (%)	Nemají rádi (%)	Nerozhodnutí (%)
Skupinová Diskuse	80	4	17
Divadlo	70	9	22
Výtvarné práce	67	9	26
Design	63	4	33
Pokusy	61	11	28
Alternativy (možnost volby)	61	4	33
Počítače	59	22	20
Zkoumání pocitů (empatie)	59	11	30
Čtení anglické literatury	57	9	35
Praktické myšlenky	52	9	37
Laboratorní práce	50	11	37
Studium v knihovně	50	24	26
Grafy, tabulky atd.	46	15	37
Ruční práce	43	7	39
Zahradnické práce	43	20	35
Úkoly s otevřeným koncem	43	20	37
Témata	41	11	48
Výroba předmětů	41	11	43
Samostatná práce	41	26	33

Vynalézání	39	20	41
Uspořádávání údajů	37	20	43
Empatie	35	30	35
Pozorování	30	13	57
Pracovní listy	28	17	52
Vyhledávání informací	26	30	43
Práce s přístroji	24	26	46
Stanovené termíny	24	50	26
Časové rozvrhy	17	41	41
Analyzování	17	35	46
Teorie	15	39	43
Slohové práce	13	28	54
Přednášky	11	70	19

Údaje zpracoval M. Hebditch na základě vlastního dotazníku, přepokládaného roku 1990 jedenáctiletým až osmnáctiletým žákům Gilinghamské školy (Dorset, jižní Anglie). (Petty, 2006)

Žáci jsou rádi aktivní: hovoří spolu, vyrábějí předměty, jsou tvůrčí. Závažnou a bohužel častou chybou je, když si učitel osvojí jednu nebo dvě metody a těch se pak drží. Jak vyplývá z dotazníku, žáci mají nejraději skupinovou práci, divadlo, výtvarné práce, design atd. Oproti tomu nejméně oblíbené přednášky, slohové práce, teorie atd. Proto je důležité, aby učitel zkoušel různé metody, jejich účinnost a působení na žáky. G. Petty doporučuje každou metodu vyzkoušet nejméně třikrát. Pokud se metoda neosvědčí jednou, může to být smůla, pokud dvakrát, náhoda a napotřetí už zřejmě půjde o pravidlo. (Petty, 2006)

„Pokusy o klasifikaci metod jsou stále otevřeným problémem. Příkladem podnětným pro učitele je následující klasifikace základních metod vyučování. J. Maňák klasifikuje metody podle těchto hledisek:

- Metody z hlediska pramene poznání a typu poznatků – aspekt didaktický
- Metody z hlediska aktivity a samostatnosti žáků – aspekt psychologický
- Charakteristika metod z hlediska myšlenkových operací – aspekt logický
- Varianty metod z hlediska fází výchovně vzdělávacího procesu – aspekt procesuální
- Varianta metod z hlediska výukových forem a prostředků - aspekt organizační
- Aktivizující metody – aspekt interaktivní (Skalková, 1999)

V konkrétním vyučovacím procesu se metody vzájemně prolínají. Nejčastěji využívanou metodou je výklad, který řadíme do slovních monologických metod. Zabírá průměrně 60% většiny hodin. Výklad je didaktická vyučovací metoda, při níž je učitel v centru děje. Výhodou je rychlé seznámení s látkou. Pro zkušeného učitele nevyžaduje mnoho přípravy ani pomůcek. Žáci nejsou nijak aktivně zapojováni do hodiny, soustředění žáků je kratší než při jiných metodách, předpokládá ukázněné žáky. Výklad žáci většinou považují za nudný. Účinnost výkladu lze postatě zvýšit využíváním obrázkových pomůcek: tabule zpětného projektoru, modelů různých předmětů, proměnou hlasu, výšky hlasu, mimikou obličeje, kontakt žáků očima nebo zařazením humorných prvků. K oživení výkladu patří také kladení otázek. Z odpovědí na otázky učitel zjistí, zda mu žáci rozumí. Tato metoda má své nezastupitelné místo ve vyučovacím procesu, přestože příliš nerozvíjí kreativitu žáků, ale může být metodou, která předchází tvořivé činnosti a aktivizaci dětí.(Petty, 2006)

#### **4.1 Metody rozvíjející tvořivost žáků**

Jedním z prostředků vyučování, který učitel užívá k uskutečnění plánovaného cíle vyučovací hodiny, jsou vedle vlastního učiva a organizačních forem vyučování i metody. Přesto, že existuje celá řada vyučovacích metod, z pohledu rozvíjení tvořivosti žáků ve vyučovacím procesu, a s tím související, pedagogické tvořivosti učitele, jsou podstatné tak zvané metody aktivizující. Aktivizující metody lze řadit mezi metody kreativizační, které psychologie charakterizuje jako určité činnosti, jenž je třeba u vychovávaného žáka vyvolat, nebo požadovat, aby se dostavil příslušný kreativizační účinek. Tyto metody se od sebe liší podle toho, kde a jakým způsobem se výchova k tvořivosti uskutečňuje. Podstatou aktivizujících metod je „plánovat, organizovat a řídit výuku tak, aby k plnění výchovně vzdělávacích cílů docházelo převážně prostřednictvím vlastní poznávací činnosti žáků“. Značný počet aktivizujících metod je možné třídit podle různých hledisek. Například podle způsobu aktivizace žáků tyto skupiny tvoří:

1. Diskusní metody
2. Situační metody
3. Inscenační metody
4. Hry (Petrová 1999)

#### **Diskusní metody**

Podstatou diskusní metody je vyvolání a umožnění přímé komunikace mezi učitelem a žáky, případně pouze mezi žáky samotnými, při níž dochází k vzájemné výměně názorů, představ, stanovisek. Ve vyučování je předmětem diskuse obvykle didaktický problém, jehož řešení směřuje ke konkrétnímu cíli předmětu. Jednou z diskusních metod je i brainstorming. (Petrová, 1999)



## **Brainstorming** (burza nápadů)

Jejím původcem je A. Osborn, který v roce 1953 vyložil základní principy tohoto postupu. Šlo o techniku tvořivé pracovní porady, která hledá řešení problémů shromážděním nápadů vyslovených jejími účastníky. I v podmínkách vyučování burza nápadů slouží k hledání nových řešení problémů. Vyžaduje, aby všichni její účastníci v průběhu stanoveného času zformulovali co nejvíce spontánních nápadů k danému problému. Tyto náměty se zapisují na tabuli, aby provokovaly k dalším myšlenkám. Teprve po přestávce se analyzují a hledá se v nich racionální jádro. Jednou z forem brainstormingu je brainwriting. Jeho podstata spočívá v psaní nápadů na lístky. Brainstorming a brainwriting se zařazují zvláště v procesu vzdělávání dospělých.(Skalková, 2007)

## **Situační metody**

Situační metody umožňují žákům získávat dovednosti, analyzovat a řešit problémy, které představují životní situace. Patří sem např. řešení různých případů, konfliktních situací, incidentů. Situace mohou být vybrány z nejrůznějších oblastí.(Skalková, 2007)

## **Inscenační metody**

Podstata inscenačních metod spočívá v hraní rolí osob zúčastněných v určité simulované sociální situaci. Role mohou být žáky zvolené nebo přidělené. Simulovaná situace se řeší nejen v teoretické rovině, nýbrž přímou realizací za účasti aktérů. V podstatě jde o problémovou metodu, která se přibližuje lidskému jednání v reálné situaci. Výchovně vzdělávací význam inscenačních metod spočívá v tom, že se žáci vžívají do role, kterou předvádějí. Získávají nové emocionální nebo komunikativní stránky osobnosti žáka. (Skalková, 2007)

## **Didaktické hry**

Didaktické hry, případně soutěže, umožňují žákům plnou seberealizaci, jsou tedy pro žáky silně motivující. Soutěží a her lze při dodržování určitých pravidel využít v každém vyučovacím předmětu (Petrová 1999). Využívání hry k vzdělávacím a výchovným účelům má dlouho tradici už od dob J. A. Komenského. Výsledek hry jako didaktické metody vždy závisí na situaci ve třídě i na tvořivosti a organizačních schopnostech učitele. Zvláštní skupinou her jsou soutěže, které učí děti smyslu pro fair play, toleranci, vyvinutí maximálního úsilí a odpovědnosti za celek. Neměli by podněcovat k nezdravé rivalitě, dosažení vítězství za každou cenu. (Skalková, 2007)

## PRAKTICKÁ ČÁST

### 5 Vyučovací den v odborném výcviku

Vyučovací den je základní vyučovací jednotkou v odborném výcviku, tak jako v teoretickém vyučování je to vyučovací hodina. Počet hodin vyučovacího dne v jednotlivých ročnících učebního oboru je stanoven v učebním plánu. Vyučovací hodina v odborném výcviku trvá 60 minut. Učitel odborného výcviku při zpracování plánu rozvrhne učivo jednotlivých témat do malých, obsahově uzavřených didaktických celků – dávek učiva. Jejich velikost je podmíněna tím, aby v jejich průběhu žáci pochopili učivo a příslušnou pracovní činností si také práci osvojili. Dávka učiva by se měla shodovat s délkou učebního dne, nebo jeho násobkem a probíhat bez přerušení.

Každý učební den v odborném výcviku je rozvržen do tří částí – úvodní, pracovní a závěrečná.

**Úvodní část** – zahájení učebního dne, nástup žáků, kontrola přítomných, kontrola pracovního oblečení a pracovní obuvi, popř. kontrola domácího úkolu. Následuje stanovení cíle učebního dne, ověření teoretických znalostí formou rozhovoru a úvodní instruktáž. Při instruktáži, jako základním prostředku učitele odborného výcviku, volíme různé vyučovací metody, abychom žákům co nejlépe přiblížili obsah učiva a správně je motivovali při počátečním osvojování učiva. Nejpoužívanější jsou metody slovní a pracovní.

**Pracovní část** – nácvik pracovní činnosti, průběžná kontrola, instruktáž a dílčí hodnocení. Žáci si samostatnou pracovní činností postupně osvojují práci vysvětlenou a předvedenou v instruktáži. Průběžnou kontrolou zjišťujeme nedostatky a chyby a průběžnou instruktáží se tyto snažíme odstranit. U všech žáků se snažíme o sjednocení a upřesnění pracovní činnosti po určité době nácviku. Nácvik pracovní činnosti je nejdelší časový úsek celého učebního dne a obsahuje několik fází osvojování, opakování a procvičování. V první řadě klademe důraz na přesnost a kvalitu práce, teprve zručností a pravidelným nácvikem zvyšujeme výkon. Senzomotorické učení se vyjadřuje jako osvojování dovedností a rozvoj schopností. Je to takový druh učení, při kterém žák získává předpoklady k vykonávání činností náročných na vnímání, pohyb a vzájemné spojení vjemů s praktickou činností. Při nácviku senzomotorických dovedností dochází k poklesu pracovní výkonnosti. Člověk

není schopen podávat maximální výkon hned od počátku pracovního dne. Jeho schopnost výkonnosti se postupně zvyšuje a nejvyšší výkonnost vykazuje ve druhé a třetí vyučovací hodině a nejnižší pokles výkonnosti je v závěru vyučovacího dne. Součástí organizování režimu práce je její přerušování prostřednictvím přestávek. Přestávky jsou významné nejen z hlediska uchování pracovní schopnosti snížením tělesné a psychické únavy, ale koncentrují také dobu nezbytnou pro osobní potřebu žáka, snižují jednotvárnost práce a podporují motivaci. Nejužívanější způsob zařazení přestávek je v počáteční fázi sestupu pracovní křivky a pak před jejím maximálním poklesem.

**Závěrečná část** – obsahuje závěrečné opakování a shrnutí získaných poznatků a osvojených činností. Provádí se kontrola a hodnocení odevzdaných prací a klasifikace. Každý žák je hodnocen jednotlivě a učitel ho seznámí i s nedostatky a sdělí mu, jak zvládl učivo. Učitel provede zhodnocení průběhu celého vyučovacího dne, popř. zadá žákům domácí úkol. (Klingora, Z. Volný, J. Organizace a vedení výuky učňů, 1994)

## **5.1 Charakteristika oboru gastronomie**

Obor vzdělání je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého alogického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávání umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání číšník – specialista, šéfkuchař a střední manažer. Je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení

technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené a teplé kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolníčnické a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy. Výuka se zaměřuje na aplikaci teoretických znalostí z ekonomiky, účetnictví, managementu a marketingu v praxi.

Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. Žáci spolupracují při cateringových akcích školy. Žáci mohou absolvovat barmanský kurz. V rámci výuky se pořádají exkurze. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Obečným cílem oboru je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

## **6 Rozvíjení tvořivosti žáků oboru gastronomie na OV**

Gastronomie patří do oblasti služeb, jde o uspokojování potřeb lidí. Hlavním úkolem oboru gastronomie je odborná znalost gastronomických pravidel a umět je použít ve výrobě i odbytu. Každý zákazník očekává od číšníků a kuchařů perfektní přístup, odborný servis, technologické znalosti, dovednosti, vlastnosti a další schopnosti, které patří k této profesi. Při odborném výcviku se klade velký důraz na estetiku a tvořivost, aby byl žák uznávaným odborníkem a měl úspěch.

Již šestým rokem působím na SŠ Rokycany, jako učitelka odborného výcviku oboru gastronomie. Do tohoto oboru spadá vše o číšnických i kuchařských dovednostech. Velký zájem při výukách odborného výcviku jsem zaznamenala při práci na slavnostních hostinách. Zejména při přípravě cateringových akcí, které škola realizuje. Těchto akcí – rautů škola pořádá ročně několik desítek. Je to cesta, kdy žáci rozvíjejí svoji fantazii a odbornost. Žáci pracují na těchto akcích ve skupině, tím projevují organizační schopnosti a komunikaci. Také tvořivost a estetické cítění má zde velký význam.

### **6.1 Catering v gastronomii**

Cateringové služby jsou charakterizovány jako restaurace v pohybu neboli na kolečkách, která se může sestavit na téměř každém místě. Dokonce i v libovolném čase, a tím uspokojit přání zákazníka. Tyto služby mají gastronomický charakter, zajistí vše od A do Z. Myslíme tím inventář, personál, výrobu, odbyt, zábavu, doprovodný program, vyúčtování a závěrečný úklid.

### **6.2 Příprava cateringové akce**

**Téma: RAUT – 20 let výročí založení školy**

Žáci zrealizují a zajistí gastronomickou akci formou rautu k 20. výročí založení školy.

**Zadání tématu pro žáka**

Připravte gastronomickou akci na zadané téma pro 50 osob s finančním limitem 8 000,- Kč.

## **Úkoly**

- losování pracovních pozic
- sestavte vhodné menu včetně nápojů
- připravte administrativní podklady
- sestavte cenové kalkulace
- vypracujte žádanku na inventář
- připravte místnost k uskutečnění rautu včetně vhodné dekorace a inventáře
- připravené pokrmy a nápoje prezentujte
- pracujte podle stanoveného časového harmonogramu a dodržujte BOZP a stanovené hygienické předpisy

## **Organizace akce**

Pro konání akce je zpracován organizační a časový plán. Podle vylosovaných témat jsou žáci rozděleni na obsluhu a do kuchyně, každý žák plní vylosovaný úkol.

Témata jsou zaměřena do několika oblastí: příprava studených a teplých rautových pokrmů, příprava nabídkových tabulí, stolního inventáře a výzdoby, servis a příprava nápojů, prezentace a ochutnávka pokrmů.

První den jsou žáci rozděleni do pracovních směn, stanovený časový limit je 7 hodin. Hlavní náplní prvního dne spočívá v přípravných pracích a technologické přípravě pokrmů. Druhý den je určen na dokončení výrobků, finální úpravy rautových stolů a vlastní realizaci rautu.

## **Místo konání akce**

Cateringová akce se koná ve stanovených odborných učebnách školy – školní výukové kuchyni, školní výukové restauraci. Samotná realizace rautu bude probíhat dne 25. 4. 2013 v gymnastickém sále školy. Začátek akce je plánován v 17.00 hodin.

## **Hodnocení žáků při akci**

Každý žák může získat maximálně 100 bodů.

Pro hodnocení jsou stanovena následující hodnotící kritéria:

Rozsah, pestrost, inovativnost	10 bodů
Zpracování daných úkolů	15 bodů
Cenové a surovinové kalkulace	5 bodů
Dodržení finančního limitu	5 bodů
Dodržení osobní a pracovní hygieny	10 bodů
Senzorické hodnocení	15 bodů
Práce v týmu	20 bodů
Profesní komunikace a chování	10 bodů
Finální úprava	10 bodů

<b>Klasifikační stupeň</b>	<b>Dosažené body celkem</b>
výborný	100 - 85
chvalitebný	84 - 66
dobrý	65 - 41
dostatečný	40 - 21
nedostatečný	20 a méně

Tabulka č. 1 Klasifikační tabulka

### **Ověřované kompetence:**

#### **Odborné kompetence**

- student dbá hygienických předpisů v gastronomii
- ovládá základní technologické postupy přípravy pokrmů a kontrolu jejich kvality
- sestavuje nabídku formou jídelních a nápojových lístků
- organizuje a zajišťuje gastronomické akce
- ovládá techniku obytu, systémy a způsoby prodeje
- organizuje činnosti pracovních týmů ve výrobě a obytu
- využívá moderních forem prezentace a prodeje výrobků a služeb
- kalkuluje ceny výrobků a služeb



- používá a dodržuje správnou odbornou terminologii
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly při obsluze hostů

### **Klíčové kompetence**

- komunikativní – vhodně se vyjadřuje, vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a slušného chování
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností

### **Vzdělávací oblasti a obsah učiva v RVP**

#### Gastronomie

- BOZP, PO, Hygiena práce v gastronomii
  - hygienické požadavky na provoz společného stravování
- technologie přípravy pokrmů
  - organizace práce ve výrobním středisku
  - nové trendy v gastronomii
  - technologická využitelnost potravin a jejich vhodná úprava
  - předběžná úprava surovin
  - základní technologické postupy
- technika obsluhy
  - organizace práce v odbytovém středisku
  - koordinace práce mezi výrobním a odbytovým střediskem
  - moderní formy prodeje
  - catering

#### **Doporučení:**

Žáci se řídí pokyny UOV, pracují podle harmonogramu a cateringového manuálu.

## 7 Rozvíjení tvořivosti při realizaci cateringové akce

Podívejme se, jak lze tyto akce využít k rozvoji tvořivosti. Žákům čtvrtého ročníku oboru gastronomické služby byla zadána realizace cateringové akce na téma: 20 let výročí školy. Akce je konána formou rautu. Žáci pojali tento úkol jako přípravu na praktickou maturitní zkoušku. Musí spolupracovat a komunikovat společně o organizačních náležitostech. Vychází z písemné objednávky, která zahrnuje nejdůležitější body: datum, čas, účel hostiny, finanční záležitosti a další údaje. Podle významu a rozsahu hostiny je nutná někdy osobní účast objednavatele. Dalším důležitým bodem je vypracování pracovního příkazu, podle kterého se všichni pracovníci řídí (žáci dle vylosovaných pozic). Jedna z vylosovaných pracovních pozic je organizátor (vedoucí). Organizátor má za úkol organizační a administrativní část. Po splnění všech nezbytných úkolů pro realizaci rautu (losování, sestavení menu, cenové kalkulace) čeká žáky nejvíce kreativní část, a to příprava pokrmů a příprava samotného rautu.

### Příprava místnosti – úsek odbytu

Příprava místnosti byla také náročná. Realizace rautu proběhla v gymnastickém sále školy, pro žáky to znamenalo velmi práce. Po estetické stránce není nejhodnějším místem. Při přípravě místnosti je důležité rozvržení veškerého mobiliáře. Zvažuje se velikost místnosti a počet hostů. Na fotografiích můžeme zhlédnout žáky při přípravě místnosti a inventáře. (obr. 1,2)



Obr. 1 příprava místnosti



Obr. 2 příprava inventáře

Žáci pokračují v dalších přípravných pracích: pokrývání stolů ubrusy, připevnění rautových sukni, založení potřebného inventáře. Na výzdobu stolů se rozmístí živá květinová výzdoba a žáci provedou potřebné dekorace. Ukončením přípravy stolů, pečlivé kontroly veškerého inventáře a kompletního stavu místnosti začne osobní příprava.(obr. 3,4)



Obr. 3 příprava nabídkových stolů



Obr. 4 zakládání inventáře

### **Příprava pokrmů – úsek výroby**

Žáci na pozicích úseku výroby pracují na výrobcích teplé i studené kuchyně. Zejména studená kuchyně zaujímá největší část kreativity. Kuchařské dovednosti rozvíjejí žáci již od prvního ročníku. Proces je u některých žáků na vysoké úrovni.(obr. 5, 6)



Obr. 5 výroba rautových pokrmů



Obr. 6 práce žáků při výrobě pokrmů

Žáci pracují podle sestaveného a předem dohodnutého menu. Jde převážně o výrobky teplé, studené kuchyně a moučnicků. Dokončením všech pokrmů, teplé i studené kuchyně, úklidem pracoviště, osobní přípravou začne expedice. (obr. 7, 8)



Obr. 7 nabídka fingerfood (moučnicků)



Obr. 8 ukázka studené kuchyně

Půl hodiny před zahájením akce musí žáci založit na rautové stoly pokrmy a nápoje. Organizačně a časově je akce velmi náročná, proto žáci pracují ve dvou dnech. Na obrázcích vidíme výsledek práce. Po ukončení rautu čeká žáky celkový úklid a vyúčtování akce. (obr. 9, 10)



Obr. 9 finální úprava místnosti



Obr. 10 kontrola žáků před zahájením akce

## Hodnocení akce

Práce probíhala plynule bez větších zásahů učitele odborného výcviku. Všichni se snažili zvládnout úkol co nejlépe a spolupracovali. Recenze od hostů byla pozitivní až překvapující. Studenti jsou schopni vedení a organizace cateringových akcí, to zaznamenává i hodnotící tabulka:

Hodnotící kritéria	Max. počet bodů	Žák 1	Žák 2	Žák 3	Žák 4	Žák 5	Žák 6	Žák 7	Žák 8	Žák 9	Žák 10	Žák 11	Žák 12
Rozsah, pestrost, inovativnost	10 bodů	10	8	8	9	7	9	10	10	10	7	8	9
Zpracování daných úkolů	15 bodů	15	14	14	13	12	14	15	14	14	12	13	14
Cenové surovinové kalkulace	5 bodů	5	4	4	4	3	4	5	4	4	3	4	5
Dodržení finančního limitu	5 bodů	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Dodržení osobní pracovní hygieny	10 bodů	10	9	9	9	8	9	9	9	10	7	9	10
Senzorické hodnocení	15 bodů	15	15	15	14	13	14	15	15	15	12	14	15
Práce v týmu	20 bodů	20	20	20	19	18	20	20	20	20	18	19	20
Profesní komunikace a chování	10 bodů	10	10	10	9	8	9	10	10	10	7	10	10
Finální úprava	10 bodů	10	10	10	9	7	9	9	9	10	6	9	10
	<b>Celkem bodů</b>	<b>100</b>	<b>95</b>	<b>95</b>	<b>91</b>	<b>81</b>	<b>93</b>	<b>98</b>	<b>97</b>	<b>98</b>	<b>77</b>	<b>91</b>	<b>98</b>

Tabulka č. 2 Hodnocení žáků při akci

Žáci hodnocení pozorně sledují a vedou s učitelem rozhovor. Diskutují o jiném možném řešení. Například při založení skla, jiném tvaru rozložení rautových stolů a dekoraci. Učitel zdůrazní zásady a pravidla, pomocí inscenační metody některé úkony předvede znova v pomalém tempu. Žáci si procvičují úkony a zaměřují se zejména na přesnost vyrovnání inventáře. Práci uzavře skupinovou diskusí. Pochválí žáky za týmovou spolupráci a zvládnutí akce (pozitivní motivace). Zpětná vazba, učitel se zeptá žáků, zda se chtějí na něco zeptat, příp. vysvětlí, upozorní na časté chyby. Projev tvořivosti, estetiky a gastronomických dovedností je na vysoké úrovni.

## Dotazník

Pro ověření rozvoje tvořivosti prostřednictvím cateringové akce jsem volila metodu dotazníkového šetření. Dotazníky byly rozdány žákům Střední školy Rokycany, respondenty jsou žáci studijního oboru gastronomické služby, kteří se zúčastňují cateringových akcí. Celkový počet dotazovaných žáků je 28, ve věku od 17 do 20 let. Návratnost dotazníků byla 100%, byly rozdány v průběhu odborného výcviku všem přítomným žákům. Podoba dotazníku - list formátu A4 potištěný z jedné strany. Dotazník obsahuje otevřené, polootevřené a uzavřené otázky, na které žáci odpovídali. Pro každou položku jsem formulovala určitou hypotézu. Tyto hypotézy jsem odhadovala na základě své dlouholeté praxe v oboru a výuky na odborném učilišti.

Ročník	Dívky	Chlapci	Celkem
GOP4	8	4	12
GOP3	10	6	16
Celkový počet odpovídajících	18	10	28

Tabulka č. 3 počet dotazovaných žáků

### OTÁZKA č. 1

**Vybral/a jsi si tento obor sám/a ? (pokud ne, uveď kdo)**

*HYPOTÉZA:* myslím, že 70% žáků si vybralo obor samo, 25% rodiče, 5% kvůli kamarádům.

### OTÁZKA č. 2

**Baví tě odborný výcvik? (ano/ne)**

*HYPOTÉZA:* předpokládám, že na tuto otázku žáci odpoví 50% ano a 50% ne.

### OTÁZKA č. 3

**Kde se více rozvíjí tvá tvořivost? (úsek odbytu/úsek výroby/oba úseky)**

*HYPOTÉZA:* na tuto otázku předpokládám 80%, že žáci odpoví úsek výroby, 15% úsek odbytu a 5% oba úseky.

#### **OTÁZKA č. 4**

**Máš rád/a cateringové akce? (uved' proč)**

*HYPOTÉZA:* 90% žáků odpoví, že ano, zbylých 10% ne, neboť pro některé žáky představuje catering náročnější práci (tzv. tahačinu).

#### **OTÁZKA č. 5**

**Vymýšlíš rád/a nové věci? (ano/ne/někdy)**

*HYPOTÉZA:* 80% žáků rádo experimentuje, a to se projevuje i při hodinách odborného výcviku, 15% nejví takový zájem, odpoví někdy a 5% odpoví ne.

#### **OTÁZKA č. 6**

**Vyhledáváš spíše samostatnou tvořivou práci nebo práci skupinovou?**

*HYPOTÉZA:* u této otázky předpokládám 70% odpovědí – spíše práci skupinovou.

#### **OTÁZKA č. 7**

**Baví tě tento obor? (ano/ne/někdy)**

*HYPOTÉZA:* předpokládám 60% zaujatých žáků, 20% obor nezajímá a 20%

#### **OTÁZKA Č. 8**

**Máš cit pro tvořivost a estetické cítění? (ano/ne/nevím)**

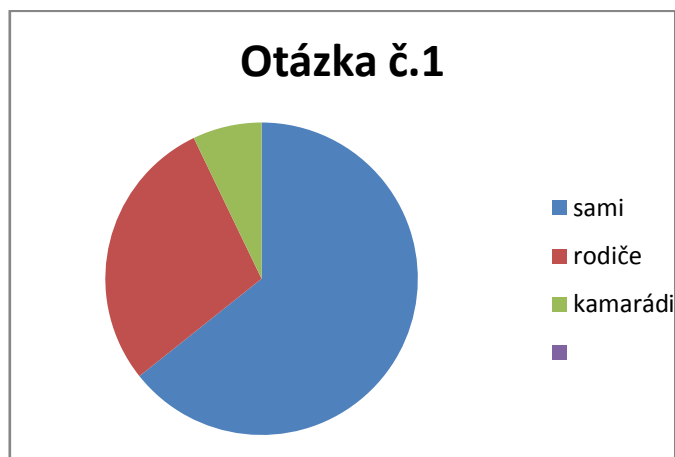
*HYPOTÉZA:* podle výsledných prací žáků usuzuji, že v této skupině je 80% žáků tvořivých a mají cit pro estetiku, zbylých 20% ji nerozvíjejí nebo nechtějí ji rozvíjet.



## Vyhodnocený dotazník

### OTÁZKA č. 1

Vybral/a jsi si tento obor sám/a ? (pokud ne, uveď kdo)

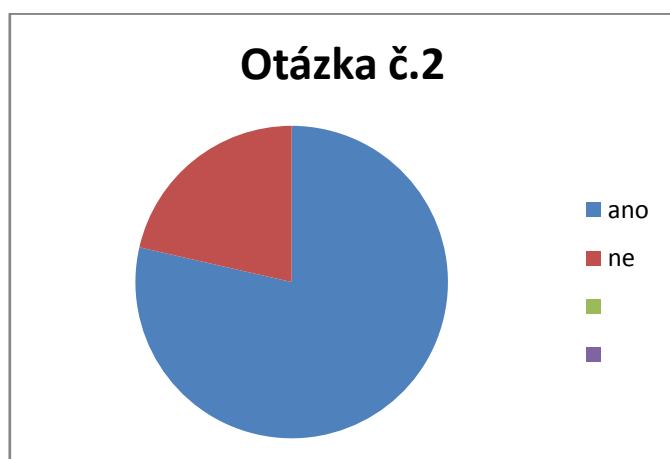


Graf 1

U této otázky se hypotéza téměř potvrdila, 79% žáků zvolila odpověď-sami. 29% je odpověď- rodiče a nejméně 7% žáků odpovědělo – kamarádi. Poměrně velké procento žáků je ovlivněno rodiči.

### OTÁZKA č. 2

Baví tě odborný výcvik? (ano/ne)

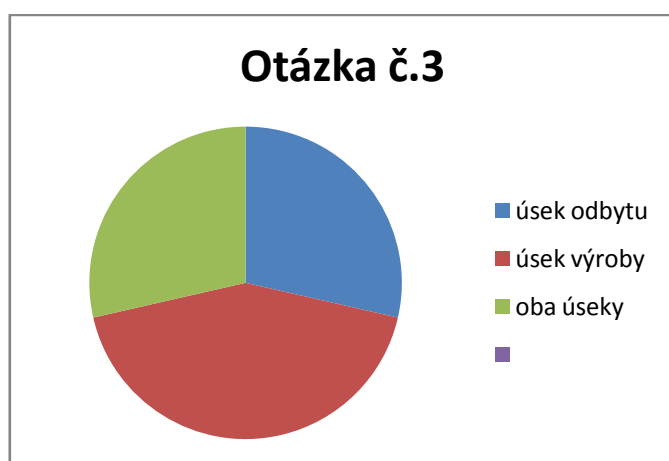


Graf 2

Odpověď na tuto otázku byla překvapující, 79% odpovědí-ano a 21% žáků odpovědělo ne. Někteří žáci jsou raději na smluvním pracovišti, kde vykonávají praxi. Mají zde větší motivaci, především finanční. Hypotéza u této otázky není potvrzena.

### OTÁZKA č. 3

**Kde se více rozvíjí tvá tvořivost? (úsek odbytu/úsek výroby/oba úseky)**

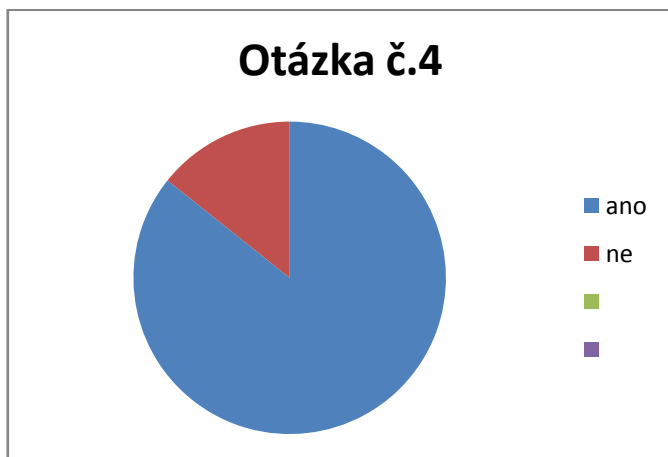


Graf 3

Hypotéza se v tomto případě nepotvrdila, úsek odbytu a zároveň oba dva úseky uvedlo 29% dotázaných. 43% respondentů tvrdí, úsek výroby. Podle dotázaných žáků je výroba více tvořivá a dává jim větší prostor pro rozvoj fantazie při přípravě pokrmů.

#### OTÁZKA č. 4

Máš rád/a cateringové akce? (uved' proč)

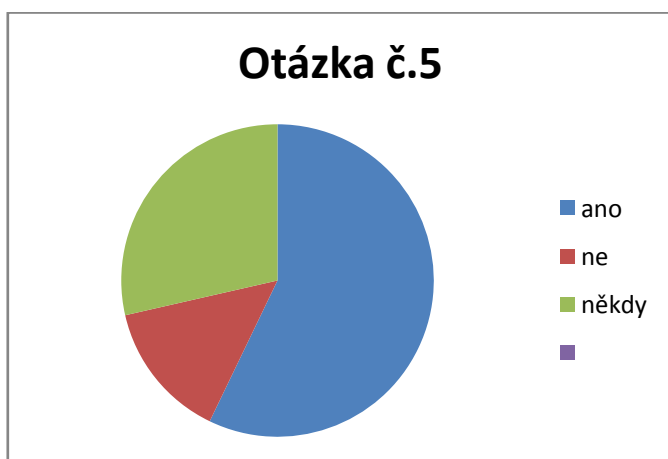


Graf 4

Catering je pro žáky velkým přínosem, zejména rozvojem dovedností, tvořivosti a hlavně zkušeností. Ano-uedlo 86% dotázaných a 14% se nerado zúčastňuje těchto akcí. Převažují důvody- moc práce, nebaví mě to. Hypotéza byla potvrzena.

#### OTÁZKA č. 5

Vymýšlíš rád/a nové věci? (ano/ne/někdy)

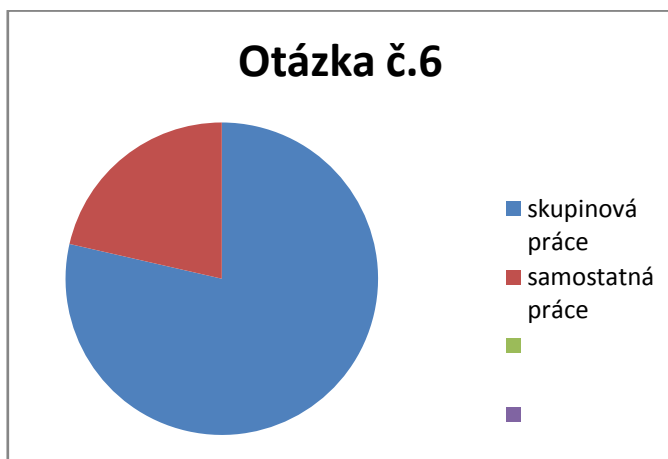


Graf 5

V tomto ročníku už má žák mnohem bohatší zkušenosti při přípravě pokrmů a žáci se tak nebojí zapojit vlastní fantazii, kladně reagovalo 57% žáků, 29% odpovědělo – někdy. U 14% byla záporná odpověď, může to být tím, že učební obor nespĺňuje jejich představy.

### OTÁZKA č. 6

**Vyhledáváš spíše samostatnou tvořivou práci nebo práci skupinovou?**

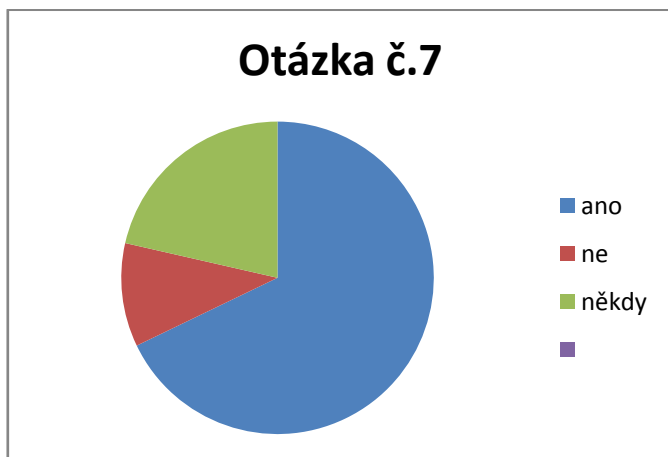


Graf 6

79% dotázaných uvedla, že raději pracují ve skupině, při samostatné práci mají pocit strachu, že něco pokazí. Přitom 21% žáků odpovědělo, že radši pracují sami „jsou si tak jistější“. Hypotéza byla téměř potvrzena.

## OTÁZKA č. 7

**Baví tě tento obor? (ano/ne/někdy)**

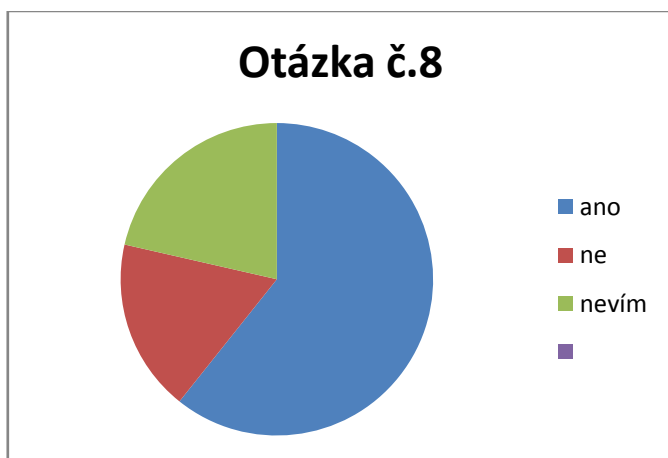


Graf 7

U sedmé otázky kladně odpovědělo 68% žáků. 21% žáků odpovědělo – někdy a 11% - ne. Respondenti při výběru svého učebního oboru nebyli plně informováni, co toto povolání obnáší, a nyní jsou zklamáni, protože nesplňuje jejich představy. Další variantou je, že rodiče jim toto povolání doporučili, aniž by posoudili, jestli je jejich dítě vhodné na tento obor. Hypotéza u kladných odpovědí byla potvrzena.

## OTÁZKA Č. 8

**Máš cit pro tvořivost a estetické cítění? (ano/ne/nevím)**



Graf 8

61% respondentů se cítí být tvořivými a mají cit pro estetické cítění. U 18% je záporná odpověď-ne, nevím – uvádí 21% žáků.

### **Celkové vyhodnocení dotazníku**

Dotazníkové šetření v některých případech potvrzuje, ale i vyvrací hypotézy na dané otázky. Žáci mají cit a estetické cítění, velký projev kreativity a mají rádi skupinovou práci. Toto vše vede k dobrým výkonům při cateringových akcích, kterých se žáci zúčastňují při odborném výcviku. Akce bývají velkou motivací pro žáky, a tím se mohou některé hypotézy v průběhu studia výrazně změnit.

## **Závěr praktické části**

V závěru praktické části se zaměříme na to, na co si je třeba dát při cateringových akcích na střední škole pozor. Učitel by neměl podcenit svoji přípravu před vlastním vyučováním, stanovení cíle a použití metod. Velkou roli hraje výběr žáků na zadané akce, každá tato akce je jinak náročná. Výkon skupiny žáků je rovněž závislý na motivaci a na úrovni rozvoje dovedností žáků spolupracovat. Nebezpečí vidím v nevýhodách skupinové práce žáků, zejména pokud nejsou navyklí na práci ve skupinách. Některé věci je lépe dělat každý sám od začátku až do konce, lépe použít samostatnou práci. Skupina může příliš podléhat vlivu jednoho citlivějšího jedince. Mohou zde vznikat neshody, někteří pasivní jedinci se mohou skrývat za aktivní jedince. Oproti tomu výhody skupinové práce žáků jsou př. práce ve skupině je příjemnější, práce, kterou nemáme příliš rádi je ve skupině méně nepříjemná, aktivní metoda nutí žáky k práci i ke spolupráci, učí se vzájemné komunikaci, vznikají i konflikty, které se musí naučit vyřešit, rozvoj vzájemné loajality, vzájemná podpora (nebojí se aktivně vystoupit a diskutovat), jsou schopni mnohem širšího pohledu než při samostatné práci. Žáci oboru gastronomie rozvíjejí tvořivost a estetické cítění již od prvního ročníku, kdy se zúčastňují různých cateringových akcí. Právě skupinová práce je velmi důležitá. Součástí přístupu učitele k žákům by měl být i respekt k tomu, že kdokoli z žáků má právo odmítnout realizaci dané aktivity. Určitě je třeba pak trvat na tom, aby žák svůj odmítavý postoj vyjádřil společensky přijatelným způsobem a je žádoucí, aby žák, který se nezúčastní společné práce, byl při výuce zaměstnán jinou činností, avšak nikoli s pocitem, že ji vykonává za trest.

## **Závěr**

Cílem této práce je poskytnout učitelům na střední škole přehledný a srozumitelný vhled do problematiky tvořivého vyučování oboru gastronomie. Úkolem učitele by mělo být rozvíjet u žáků tvořivost, cit, estetické cítění, vzájemnou spolupráci a pomoc, komunikativní dovednosti, iniciativu a toleranci. Dále navodit u žáků motivaci, zájem, podpořit aktivitu, aktivní účast, rozvíjet osobnost žáka. A v neposlední řadě nejen žáka naučit, ale i naučit ho učit se a chtít se učit sám.

Učitel odborného výcviku by měl vést žáky k rozvoji tvořivosti, a to již od prvního ročníku. Nechat žáky rozvíjet svoji fantazii při přípravě pokrmů a nápojů. Estetické cítění a tvořivost je v každém z nás, a je na učiteli odborného výcviku, jak s žáky tvořivost bude nadále rozvíjet. K problémům, které vyvstávají v souvislosti s používáním tvořivého vyučování, a které bude nutno řešit, patří zejména zdařilé zapojení žáků do cateringových akcí, které škola pořádá. Je vhodné použít skupinovou práci. Učitel by měl přihlížet k různosti typů žáků, jejich potřebám i stylu učení. Cateringová akce je jedna z možností, kdy se dá tvořivost v gastronomii rozvíjet. Tyto akce vedou k úspěšnému splnění závěrečné maturitní zkoušky.

Psaní bakalářské práce pro mě bylo velmi zajímavým přínosem, zejména v rozvíjení tvořivé a estetické práce žáků v odborném výcviku. Práce poukazuje na tvořivost a estetiku, jako jednu z mnoha důležitých a nezbytných schopností žáků studijního oboru gastronomie. Bakalářská práce může sloužit i jako námět k přípravě cateringové akce. Právě realizace cateringových akcí je považována za jednu z nejvýznamnějších procesů tvořivé práce v gastronomii.



## Seznam použité literatury

ČÁP, J. *Psychologie pro učitele*. 1. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1987. ISBN 14-225-87.

DACEY, J. S. LENNON, K.H. *Kreativita*. 1. vyd. Praha: Grada, 2000. ISBN 80-7169-903-9.

GEOFFREY, P. *Moderní vyučování*. 4. vyd. Praha: Portál, 2006. ISBN 80-7367-172-7.

KLINGORA, Z., VOLNÝ, J. *Organizace a vedení výuky učňů*. Praha: Fortuna, 1994. ISBN 80-7168-158-X.

KÖNIGOVÁ, M. *Tvořivost Techniky a cvičení*. 1. vyd. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1652-7.

KURELOVÁ, M., KOLEKTIV AUTORŮ. *Pedagogika IV*. 1. vyd. Ostrava: Pedagogická fakulta OU, 1996. ISBN 80-7042-110-X.

LOKŠOVÁ, I.; LOKŠA, J. *Pozornost, motivace, relaxace a tvořivost dětí ve škole*. 1. vyd. Praha: Portál, 1999. ISBN 80-7178-205-X.

MAŇÁK, J. *Rozvoj aktivity, samostatnosti a tvořivosti žáků*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 1998. ISBN 80-210-1880-1.

MAŇÁK, J. *Stručný nástin metodiky tvořivé práce ve škole*. 115. publikace. Brno: Paido, edice pedagogické literatury, 2001. ISBN 80-7315-002-6.

PETROVÁ, A. *Tvořivost v teorii a v praxi*. 1. vyd. Praha: Vodnář, 1999. ISBN 80-86226-05-0.

SKLALKOVÁ, J. *Obecná didaktika*. 1. vyd. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80247-1821-7.

## **Seznam příloh viz CD**

Příloha 1 Losování pracovních pozic

Příloha 2 Manuál cateringové akce

Příloha 3 Příklady rautového menu

Příloha 4 Ukázka práce žáků

Příloha 5 Dotazník

## **Resumé**

Tato bakalářská práce se zabývá tématem „Rozvíjení tvořivosti žáků ve výuce odborného výcviku“. Je zaměřena na význam tvořivosti a její složky, které jsou potřebné pro správnou výuku. Věnuje se zásadám tvořivosti spojené s gastronomií. Součástí práce je dotazníkové šetření, které má zmapovat oblibu oboru a rozvoj tvořivosti žáků. Z dotazníkového šetření vyplývá, že rozvoj tvořivosti a cit pro estetické cítění žáků je na dobré úrovni, přesto je zapotřebí s ním dále pracovat. Žáci by si měli uvědomit význam tvořivosti v gastronomii, která je důležitá pro jejich budoucí povolání. Škola by se měla podílet na dalších akcích, nejen cateringových. Všechny tyto akce přispívají k velkému rozvoji tvořivosti žáků. Je zapotřebí nadále hledat a podporovat nové styly výuky, které vedou ke zlepšení rozvoje tvořivosti a estetického cítění v oboru gastronomie.

## **Klíčová slova**

Rozvíjení tvořivosti, estetika, motivace, odborný výcvik, učitel odborného výcviku, catering, tvořivost žáků.

## **Résumé**

This bachelor's thesis deals with the topic of student's creativity development. It's focused on importance of creativity and it's elements, which are needed for right teaching. It's about principles of creativity related with gastronomy. This thesis includes a survey, which is mapping popularity of this field of study and student's creativity development. It results from the survey, that creativity development and aesthetic feeling is on a good level, but still it's needed to continue work with it. Students have to note the importance of creativity in gastronomy, which is necessary for their future job. School should participate in other events, not only catering events. All these events help develop student's creativity. It's necessary to look for new teaching styles, which lead to improvement of creativity and aesthetic feeling in gastronomy.

## **Keywords**

creativity development, aesthetics, motivation, vocational training, vocational training teacher, catering, student's creativity

## Příloha 1 Losování pracovních pozic

### Losování pracovních pozic při realizaci rautu

**Jméno  
žáka/podpis**

1. Studená kuchyně – příprava,  
výroba.....
  
2. Studená kuchyně – příprava,  
výroba.....
  
3. Studená kuchyně – příprava,  
výroba.....
  
4. Teplá kuchyně – příprava,  
výroba.....
  
5. Teplá kuchyně – příprava,  
výroba.....
  
6. Příprava nápojů a  
inventáře.....
  
7. Příprava nápojů a inventáře  
.....

**8. Příprava studeného bufetu včetně inventáře a výzdoby.....**

**9. Příprava studeného bufetu včetně inventáře a výzdoby.....**

**10. Příprava teplého bufetu a inventáře.....**

**11. Koordinátor týmu.....**

V Rokycanech dne:

## Příloha 2 Manuál cateringové akce

### Manuál – organizační a časový plán

<b>Vyhotovil</b>		<b>Datum zadání</b>		<b>Pořadové č.</b>	
------------------	--	---------------------	--	--------------------	--

Je nutné pečlivě pročíst veškeré zadání a přílohy dokumentu. Zadané údaje jsou závazné pro bezproblémové zajištění a průběh akce.

Zadané údaje není možné bez předchozího souhlasu upravovat ani jinak měnit.

<b>Název akce</b>	
<b>Datum konání akce</b>	
<b>Čas akce / od - do</b>	
<b>Místo konání / prostor / lokace</b>	
<b>Počet osob</b>	
<b>Typ akce</b>	

Pokud se jedná o výjezd mimo areál na místo, se kterým nejsem obeznámen zjistím si kontakt na zadavatele této akce u vyhotovitele tohoto dokumentu. S dostatečným předstihem upřesním všechny podrobnosti, které nejsou z dokumentu vč. příloh patrné.

<b>Firma / Společnost / Osoba</b>	
<b>Telefon</b>	
<b>E-mail</b>	
<b>Kontaktní osoba</b>	
<b>Kontaktní telefon / e-mail</b>	

<b>Fakturační údaje</b>		
<b>Název společnosti / Jméno</b>		
<b>Sídlo společnosti</b>		
<b>Fakturační adresa</b>		
<b>IČO</b>		
<b>DIČ</b>		
<b>Celková cena akce</b>	Bez DPH:	S DPH:
<b>Cena na osobu</b>		
<b>Způsob úhrady</b>		
<b>Pronájem / ostatní platby</b>		

<b>Specifikace akce</b>	
-------------------------	--









11. Během této doby ještě zkontroluji dle přílohy a zadání, zda souhlasí všechny body a doladím poslední detaily
12. Zkontroluji oděv a celkovou upravenost personálu a rozdělím pracovní zařazení v rámci akce (kdo zajišťuje welcome drink, kdo výčep, servis, debarasování, doplňování úseků kuchyně apod.)
13. S připravenou akcí seznámím klienta (koordinátora) a eventuálně (v rámci možností) dle jeho připomínek doplním nebo opravím potřebné
14. Během průběhu samotné akce je velmi důležitá kontrola skládání a třídění použitého inventáře
15. Spolupracuji s klientem (koordinátorem) a snažím se pružně reagovat na jeho případné připomínky a přání
16. Klienta průběžně informuji o odhadované spotřebě nápojů popř. jídla (dle dohody)
17. Pokud například závěr akce již nevyžaduje tolik obsluhy, zvážím, zda určené zaměstnance uvolnit domů nebo poslat na naši základnu a určit ho např. na mytí přivezeného skla nebo třídění inventáře
18. Po skončení akce je třeba vše opatrně poskládat a naložit k odvozu zpět na základnu. Případné zbytky nebo odpad nenechávat na místě konání akce, ale odklidit na místo tomu určené, popř. odvést sebou
19. Po skončení akce proved' důkladnou kontrolu všech prostor a zajisti stažení veškerého inventáře. Proved' namátkou kontrolu množství a stavu
20. Na závěr proved' krátké zhodnocení akce s klientem, zda byl spokojen a vše proběhlo tak jak mělo
21. Zajisti správné vyplnění a podepsání protokolu o uspořádání akce klientem
22. Na základně dohlédni na kompletní vyložení inventáře, a pokud je to možné, i na jeho smytí a předání dle standard
23. Následující den po akci informuji nadřízeného o průběhu akce a předej vypracovaný soupis nákladů na akci (hodiny personálu, stěhování atd.) a soupis prodaných nápojů kvůli vyúčtování

#### **Stolová úprava / dispoziční rozložení prostor**

Specifikace	Počet stolů

--	--

### Zvláštní přání

Zapnutí hudby, rozsvícení svíček, zhasnutí světel, zajištění šatny, nástup personálu k obsluze apod.

Specifikace	Počet / čas

### Menu a časový harmonogram akce

Čas zahájení přípravy kuchyně	
Čas ukončení přípravy kuchyně	
Čas expedice kuchyně na místo konání akce	

<b>Doplňování</b>	jednorázově	průběžně	na přání	jiný způsob
-------------------	-------------	----------	----------	-------------

<b>Nutné zajistit / kontrolovat</b>	<b>kontrola</b>
Nástup všech zaměstnanců v dohodnutém čase a na dohodnutém místě	

<b>Welcome drink podávat v čase od:</b>	
<b>Druh</b>	<b>Množství / os</b>

Pečlivě překontroluj správné a dostatečné založení inventáře, jeho množství, druh, čistotu, srovnání

<b>Nutné zajistit / kontrolovat</b>	<b>kontrola</b>
Inventář v požadovaném množství a čistotě	

<b>Studený bufet založit na stoly v čase:</b>	
<b>Druh</b>	<b>Množství / os</b>

--	--

Pečlivě překontroluj správné a dostatečné založení inventáře, jeho množství, druh, čistotu, srovnání

<b>Nutné zajistit / kontrolovat</b>	<b>kontrola</b>
Inventář v požadovaném množství a čistotě	

<b>Teplý bufet založit na stoly v čase:</b>	
<b>Druh</b>	<b>Množství / os</b>

Pečlivě překontroluj správné a dostatečné založení inventáře, jeho množství, druh, čistotu, srovnání

<b>Nutné zajistit / kontrolovat</b>	<b>kontrola</b>
Inventář v požadovaném množství a čistotě	

<b>Ostatní:</b>	
<b>Druh</b>	<b>Množství / os</b>

Pečlivě překontroluj správné a dostatečné založení inventáře, jeho množství, druh, čistotu, srovnání

<b>Nutné zajistit / kontrolovat</b>	<b>kontrola</b>
Inventář v požadovaném množství a čistotě	

<b>Moučníky/dezerty založit na stoly v čase:</b>	
<b>Druh</b>	<b>Množství / os</b>

Pečlivě překontroluj správné a dostatečné založení inventáře, jeho množství, druh, čistotu, srovnání

<b>Nutné zajistit / kontrolovat</b>	<b>kontrola</b>
Inventář v požadovaném množství a čistotě	

<b>Nápoje založit na stoly v čase:</b>	
<b>Druh</b>	<b>Množství / os</b>

<b>Ostatní nápoje (výčep, servis kávy apod.):</b>	
<b>Druh</b>	<b>Množství / os</b>

--	--

Pečlivě překontroluj správné a dostatečné založení inventáře, jeho množství, druh, čistotu, srovnání.

Logované sklo, láhve s vinětou atd. srovnané za sebe vždy čelem k hostům. Sklo pečlivě vyleštěno.

<b>Nutné zajistit / kontrolovat</b>	<b>kontrola</b>
Inventář v požadovaném množství a čistotě	

### **Příloha 3 Příklady rautového menu**

#### **RYBÍ RAUT**

##### **Studený bufet**

Sushi s krevetami

s mořskou řasou

s tuňákem

s lososem

Tataráček z uzeného lososa s limetkovou smetanou a obřím kapary, opečený toast

Tataráček z kapra s čerstvým koprem, opečený toast

##### **Teplý bufet**

Filet ze pstruha s červenou řepou a opečenými brambory

Tygrí krevety s citronovou omáčkou

Terinka z kapra s tresčími játry a salátem

Grilované novozélandské mušle s tomatovou salsou

Mořský vlk pečený na chřestu a tomatech

Ryby na grilu:

Filet z lína marinovaného v česneku

Losos s listovým špenátem

Candát s bylinkovou krustou

Přílohy:

Šťouchané brambory se šalotkou

Vařené brambory

Zeleninová rýže



Grilovaná zelenina

Bylinkové toasty

Banketové pečivo

Salátový bar

Dezerty:

Crème brûlée

Hruškový koláč

Želé z lesního ovoce se skořicovou pěnou

## **RAUT ZVĚŘINOVÝ**

### **Studený bufet**

Jemná zvěřinová paštika s omáčkou cumberland

Jelení galantina se šunkovou nádivkou a směsí čerstvých bylinek

Dušená hruška na červeném víně plněná zvěřinovým salátem

Špikovaný srnčí hřbet marinovaný v portském víně a tymiánu s malinovým rosolem

Zvěřinová sekaná zdobená brusinkami

### **Teplý bufet**

Srnčí roláda nadívaná houbami

Jelení steak nadívaný sušeným ovocem marinované v koňaku

Daňčí medailonky na jalovci s jeřabinami

Kančí hrudí pečené na česneku s tymiánem a vínem

Kančí česnekové řízečky

Zvěřinové biftečky v pikantní omáčce

### **Přílohy:**

Houskový knedlík

Karlovarský knedlík

Špekové knedlíky

Bramborové knedlíky

Máslové nočky

Bramboráčky

Vařené brambory

Šunková rýže

Dušené zelí bílé, červené

**Saláty:**

Zelný salát

Pikantní salát s houbami

Celerový salát s ořechy

**Dezerty:**

Pečená jablíčka v županu nadívaná ořechy , rozinkami a rumem

Křehké lívanečky s tvarohem a lesním ovocem

## **RAUT GRIL**

### **Marinovaná masa:**

Jehněčí kotletky s tymiánem  
Vepřová panenka na jehle balená ve slanině  
Vepřová krkovice  
Kuřecí prsa v bylinkách  
Mexická kuřecí křidélka  
Pstruh s bylinkami a citronem

### **Grilovaná zelenina a ovoce:**

Červená cibule na rozmarýnu  
Kukuřičné klasy  
Česnekové brambůrky na špízu  
Cuketa, lilek a rajčátka na jehle  
Ananas v medové marinádě  
Banán s rumem a skořicí

### **Přílohy:**

Krémové brambůrky s celerem a pažitkou  
Pečivo  
Chléb  
Francouzské bagety

### **Pochutiny a omáčky:**

Sterilované feferonky, okurky a cibulky  
Hořčice

Křen

Barbecue

Chilli

Bufalo

Salát bar

Ovocná bowle

Mix mini desertů

**Příloha 4 Ukázka práce žáků**





## **Příloha 5 Dotazník**

### **Dotazník – vztah a rozvoj tvořivosti k danému oboru**

**Pohlaví:**

**Věk:**

**Ročník:**

---

Vážení respondenti, chtěla bych Vás požádat o vyplnění tohoto dotazníku. Jedná se o dotazníkové šetření, které nastíní Váš vztah a rozvoj tvořivosti k tomuto oboru. Dotazník je anonymní a za jeho vyplnění předem děkuji.

**Pokyny k vyplnění:** u jednotlivých otázek jsou závorky, kde máte výběr odpovědí. Správnou odpověď napište a popřípadě rozved'te.

---

#### **OTÁZKA č. 1**

**Vybral/a jsi si tento obor sám/a ? (pokud ne, uveď kdo)**

#### **OTÁZKA č. 2**

**Baví tě odborný výcvik? (ano/ne)**

#### **OTÁZKA č. 3**

**Kde se více rozvíjí tvá tvořivost? (úsek odbytu/úsek výroby/oba úseky)**

#### **OTÁZKA č. 4**

**Máš rád/a cateringové akce? (uveď proč)**



**OTÁZKA č. 5**

**Vymýšlíš rád/a nové věci? (ano/ne/někdy)**

**OTÁZKA č. 6**

**Vyhledáváš spíše samostatnou tvořivou práci nebo práci skupinovou?**

**OTÁZKA č. 7**

**Baví tě tento obor? (ano/ne/někdy)**

**OTÁZKA Č. 8**

**Máš cit pro tvořivost a estetické cítění? (ano/ne/nevím)**

