

Podobnosti s vybranými dokumenty

1 %

Zkoumaný dokument

Agenda	Závěrečná práce
Jméno souboru	Diplomova_prace_-_Necasova__Petra.pdf
Změněno	23. 4. 2021 11:21, Petra Nečasová
Informace o práci	Návrh a ověření studijní opory pro předmět Stolničení Petra Nečasová, Masarykova univerzita
URL	https://is.muni.cz/th/pnftr/Diplomova_prace_-_Necasova__Petra.pdf
Informace o souboru	https://is.muni.cz/auth/plag/b1afef495d6fad4/

is.muni.cz, 27. dubna 2021 15.07

Podobnosti se v průběhu času mění, doporučuje se kontrola on-line.

Seznam vybraných podobných dokumentů:

< 5 %	Agenda	Závěrečná práce
	Jméno souboru	annotation_english.txt
	Změněno	20. 4. 2021 18:50, Petra Nečasová
	Informace o práci	Návrh a ověření studijní opory pro předmět Stolničení, Petra Nečasová Masarykova univerzita
	Informace o souboru	https://is.muni.cz/auth/plag/42e4cf4595548f3c/?noplag=1
	Podobnosti	https://is.muni.cz/auth/podob/b1afef495d6fadc4/42e4cf4595548f3c/
< 5 %	Agenda	Závěrečná práce
	Jméno souboru	annotation.txt
	Změněno	20. 4. 2021 18:50, Petra Nečasová
	Informace o práci	Návrh a ověření studijní opory pro předmět Stolničení, Petra Nečasová Masarykova univerzita
	Informace o souboru	https://is.muni.cz/auth/plag/1cf0882d6536c095/?noplag=1
	Podobnosti	https://is.muni.cz/auth/podob/b1afef495d6fadc4/1cf0882d6536c095/
< 5 %	Agenda	Závěrečná práce
	Jméno souboru	keywords.txt
	Změněno	20. 4. 2021 18:50, Petra Nečasová
	Informace o práci	Návrh a ověření studijní opory pro předmět Stolničení, Petra Nečasová Masarykova univerzita
	Informace o souboru	https://is.muni.cz/auth/plag/d782df5be62c8acd/?noplag=1
	Podobnosti	https://is.muni.cz/auth/podob/b1afef495d6fadc4/d782df5be62c8acd/

Podobné pasáže s výše uvedenými dokumenty jsou vyznačeny červeně

MASARYKOVA UNIVERZITA

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Návrh a ověření studijní opory pro předmět Stolničení

Diplomová práce PETRA NEČASOVÁ

Vedoucí práce: RNDr. Barbora Javorová

Katedra fyziky, chemie a odborného vzdělávání Učitelství odborných předmětů pro střední školy
Brno 2021

MUNI

PED**návrh a ověření studijní opory pro předmět stolničení**

Bibliografický záznam

Autor:

Název práce:

Studijní program:

Studijní obor: Vedoucí práce: Rok:

Počet stran: Klíčová slova:

Petra Nečasová Pedagogická fakulta Masarykova univerzita

Katedra fyziky, chemie a odborného vzdělávání

Návrh a ověření studijní opory pro předmět Stolničení

Učitelství pro střední školy, magisterský studijní program

Učitelství odborných předmětů pro střední školy

RNDr. Barbora Javorová

2021**217****studijní opora, nealkoholické nápoje, stolničení, učební pomůcky, rozhovor, káva, čaj, limonády, voda, inventář, barista, teatender, číšník****2****návrh a ověření studijní opory pro předmět stolničení**

Bibliographic record

Author:

Title of Thesis:

Petra Nečasová Faculty of Education Masaryk University

Department of Physics, Chemistry and Vocational Education

Design and Verification of Study Support for Table Setting

Degree Programme: Teacher training for secondary schools

Field of Study:

Supervisor: Year:

Number of Pages: Keywords:

Teacher Training of Specialized Subjects for Secondary Schools

RNDr. Barbora Javorová

2021**217****study support, soft drinks, table setting teaching aids, interview, coffee, tea, lemonade, water, equipment, barista, teatender, waiter****3****návrh a ověření studijní opory pro předmět stolničení**

Anotace

Diplomová práce s názvem "Návrh a ověření studijní opory pro předmět**Stolničení"**

je rozdělena na teoretickou a praktickou část. Teoretická část se věnuje vymezení předmětu stolničení, učebních pomůcek a studijní opory. Dále se zabývá využitím studijní opory v prezenční a distanční výuce, jejími funkcemi a náležitostmi. Praktická část diplomové práce předkládá vytvořenou studijní oporu. Dále popisuje realizaci šetření a uvádí získané výsledky. Ke sběru dat byl použit rozhovor, jehož hlavní část byla zaměřena na ověření vhodnosti vytvořené studijní opory pro výuku.

4**návrh a ověření studijní opory pro předmět stolničení**

Abstract

The diploma thesis entitled „Design and Verification of Study Support for Table Setting“ is divided into a theoretical and a practical part. The theoretical part deals with the definition of the subject of Table Setting, teaching aids and study support. It also deals with the use of study support in full-time and distance learning, its functions and requirements. The practical part of the diploma thesis presents the created study support. It also describes the implementation of the survey and presents the results obtained. An interview was used to collect data, the main part of which was focused on verifying the suitability of the created study support for teaching.

5**návrh a ověření studijní opory pro předmět stolničení**

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci na téma

Návrh a ověření studijní opory pro předmět Stolničení

zpracovala sama. Veškeré prameny a zdroje informací, které jsem použila k sepsání této práce, byly citovány v textu a jsou uvedeny v seznamu použitých pramenů a literatury.

V Sepekově 13. dubna 2021

Petra Nečasová**6**

Obsah

Poděkování

Ráda bych poděkovala vedoucí mé diplomové práce RNDr. Barboře Javorové za odborné vedení, trpělivost a ochotu, kterou mi v průběhu zpracování diplomové práce věnovala. Dále bych chtěla poděkovat své rodině za podporu během studia.

7

Obsah

Obsah

Seznam obrázků 11

Seznam tabulek 13

Seznam pojmů a zkratk 14

1 Úvod 15

2 Stolničení 16

2.1 Charakteristika předmětu.....16

2.2 Charakteristika oboru Kuchař-číšník.....16

3 Učební pomůcky 18

3.1 Charakteristika pomůcek.....18

3.2 Dělení pomůcek.....18

3.3 Funkce pomůcek.....20

3.4 Používání učebních pomůcek.....21

4 Studijní opora 22

4.1 Vymezení a dělení studijní opory.....22

4.2 Typy studijní opory.....22

4.3 Funkce studijní opory.....23

4.4 Struktura a náležitosti studijní opory.....24

4.5 Grafické požadavky.....27

4.6 Rozdíl mezi učebnicí a studijní oporou.....27

4.7 Použití studijní opory v prezenční výuce.....28

5 Návrh studijní opory 30

5.1 Možnosti využití.....30

5.2 Úvod.....33

5.3 Nápojový lístek.....35

5.4 Inventář na podávání nápojů.....38

8

Obsah

5.5 Obsluhující personál.....45

5.6 Studené nápoje.....48

5.6.1 Voda.....48

5.6.2 Nápoje z ovoce a zeleniny.....54

5.6.3 Ostatní nápoje.....58

5.7 Teplé nealkoholické nápoje.....63

5.7.1 Čaj a jeho dělení.....63

5.7.2 Výroba čaje.....68

5.7.3 Speciální druhy čajů.....73

5.7.4 Příprava čaje.....76

5.7.5 Káva.....81

5.7.6 Sběr a zpracování kávy.....86

5.7.7 Pražení.....92

5.7.8 Kávovar.....98

5.7.9 Potřebné vybavení.....105

5.7.10 Espresso, jeho příprava a vady.....111

5.7.11 Mléko, šlehání a latte art.....117

5.7.12 Druhy káv.....124

5.7.13 Filtrovaná káva.....127

5.8 Závěr.....138

5.9 Slovníček pojmů.....141

6.1 Klíč.....151

7 Šetření 163

7.1 Cíle šetření.....163

7.2 Předpoklady šetření.....163

7.3 Charakteristika respondentů.....163

7.4 Metody šetření.....165

7.5 Realizace šetření.....165

7.6 Zpracování a interpretace dat.....166

9

__Obsah

7.7 Diskuze.....	184
8 Závěr 186 Použité zdroje 187 Příloha A Seznam otázek 203 Příloha B Transkript rozhovorů 204	
10	
Seznam obrázků	
Seznam obrázků	
OBR. 1: LONG GLASS A TUMBLER.....	39
OBR. 2: SKLENÍČKY NA TEPLÉ NÁPOJE.....	40
OBR. 3: ŠÁLEK NA ESPRESSO A NA CAPPUCCINO.....	40
OBR. 4: KONVIČKA NA DOLITÍ VODY A KONVIČKA NA DOLITÍ MLÉKA DO KÁVY.....	40
OBR. 5: KARAFY, DŽBÁN, KONVIČKA NA ČAJ.....	41
OBR. 6: KONVIČKA A ŠÁLKY NA ČAJ.....	41
OBR. 7: MOŽNOSTI USPOŘÁDÁNÍ.....	42
OBR. 8: SCHÉMA ZALOŽENÍ PŘÍBORŮ A SKLENÍČEK.....	43
OBR. 9: ROZDÍLY MEZI OVOCNÝMI NÁPOJI.....	56
OBR. 10: LIMONÁDY, ENERGETICKÉ A ENERGETICKÉ NÁPOJE.....	58
OBR. 11: ČAJE PODLE BAREV.....	65
OBR. 12: ČAJOVÁ PLANTÁŽ A ČAJOVÉ VÝHONKY.....	69
OBR. 13: PROCES VÝROBY ČAJE.....	69
OBR. 14: OZNAČENÍ FAIRTRADE.....	74
OBR. 15: DRUHY SÍTEK.....	77
OBR. 16: OHŘÍVAČ ČAJE.....	77
OBR. 17: PŘÍPRAVA ČAJE.....	79
OBR. 18: PROCES KÁVOVÉHO ZRNA.....	82
OBR. 19: ZRNO KÁVY ARABIKY A ROBUSTY.....	83
OBR. 20: ŘEZ KÁVOVÉ TŘEŠNĚ.....	84
OBR. 21: METODY SBĚRU KÁVY.....	87
OBR. 22: SUŠENÍ KÁVY NA BETONOVÉ PODLAZE NEBO AFRICKÉ POSTELI.....	88
OBR. 23: PROCES PRAŽENÍ KÁVY.....	92
OBR. 24: STYLY PRAŽENÍ.....	94
OBR. 25: POPIS KÁVOVARU.....	99
OBR. 26: NASAZOVACÍ A ŠROUBOVACÍ SPRCHA.....	100
OBR. 27: JEDNOPÁKA A DVOUPÁKA.....	101
OBR. 28: MLÝNEK.....	106
OBR. 29: TEMPER.....	107
OBR. 30: LATTIERA.....	108
OBR. 31: VÁHA.....	108
OBR. 32: TEPLOMĚR.....	109
OBR. 33: KNOCK BOX.....	109
OBR. 34: PROCES PŘÍPRAVY ESPRESSA.....	113
OBR. 35: VADY ESPRESSA.....	114
OBR. 36: POLOHA KONVIČKY PŘI ŠLEHÁNÍ.....	119
OBR. 37: PROCES ŠLEHÁNÍ MLÉKA.....	119
OBR. 38: FREE POUR, TULIPÁN.....	121
OBR. 39: ETCHING.....	122
OBR. 40: DRUHY KÁV.....	125
OBR. 41: KONVICE.....	129
OBR. 42: TEXTILNÍ FILTR.....	129
OBR. 43: KOVOVÝ FILTR.....	130
OBR. 44: PAPIROVÝ FILTR.....	130
OBR. 45: VAKUUM POT.....	131
OBR. 46: MOKKA KONVIČKA.....	132
OBR. 47: AEROPRESS - KLASICKÁ METODA.....	133
11	
Seznam obrázků	
OBR. 48: AEROPRESS - OBRÁCENÁ METODA.....	133
OBR. 49: FRENCH PRESS.....	134
OBR. 50: V60.....	135
OBR. 51: CHEMEX.....	136
OBR. 52: HRA-1. ČÁST.....	139
OBR. 53: HRA - 2. ČÁST.....	140

12

Seznam tabulek

Seznam tabulek

TAB. 1 PŘEHLED ZÁKLADNÍCH ÚDAJŮ O RESPONDENTECH 164

13

Seznam pojmů a zkratk

Seznam pojmů a zkratk

aj. - a jiné

apod. - a podobně

CNS - Centrální nervová soustava

CO₂ - Oxid uhličitý

ICT - Informační a komunikační technologie

MŠMT - Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

n.d. - nedatováno

RVP - Rámcový vzdělávací program

ŠVP - Školní vzdělávací program

TOS - Technika obsluhy služeb

tzn. - to znamená

tzv. - takzvaný

14

ÚVOD

1 Úvod

Tématem diplomové práce

je „Návrh a ověření studijní opory pro předmět stolničení“.

S ohledem na šíři a rozmanitost jednotlivých témat předmětu stolničení jsem si pro zpracování studijní opory vybrala téma nealkoholických nápojů. Výběr tohoto tématu ovlivnilo několik faktorů. Jedním z důvodů je snaha vytvořit studijní text s aktuálními a odpovídajícími informacemi o nealkoholických nápojích, který bude využitelný v prezenční i distanční výuce nebo k samostudiu. Stávající učebnice stolničení totiž obsahují neaktuální a nedostatečné informace o přípravě a servírování nealkoholických nápojů. Navíc školy často výuku tohoto tématu ponechávají na kurzech (například teatendera nebo baristy). Kurzy jsou pro studenty důležité, ale jsou finančně náročné, a tak si je nemohou dovolit všichni studenti. Studenti oboru Kuchař-číšník, pro které je učební opora připravená, tyto vědomosti a dovednosti uplatňují každý den při výkonu praxe či povolání, a proto jsou pro ně tyto znalosti důležité. Dalšími důvody jsou: snaha o rozvoj zájmu a motivace ke studiu a seskupení velmi důležitých informací, které provázejí studenty od prvního do třetího ročníku.

Diplomová práce je rozdělena na teoretickou a praktickou část. Úvod teoretické části je věnován vymezení předmětu stolničení a studijního oboru Kuchař-číšník. Další kapitola se věnuje učebním pomůckám, konkrétně jejich dělení, funkcím a používání. Zbytek teoretické části se zabývá studijní oporou, konkrétně jejími funkcemi, typy, strukturou, náležitostmi a také jejím praktickým použitím.

Součástí praktické části je vytvořená studijní opora na téma nealkoholické nápoje, která se hlouběji věnuje postupům výroby, přípravy a servírování nealkoholických nápojů. Závěr praktické části je zaměřen na ověření vhodnosti předložené studijní opory pro výuku. K ověření je použita kvalitativní metoda šetření. Cílem diplomové práce je vytvořit studijní oporu a ověřit její vhodnost pro použití ve výuce.

15

Stolničení

2 Stolničení

Tato kapitola se věnuje charakteristice předmětu stolničení a oboru Kuchař-číšník

2.1 Charakteristika předmětu

Stolničení společně s předměty gastronomický provoz a komunikace, potraviny a výživa a technologie a odborný výcvik patří do skupiny předmětů odborného vzdělávání. Předmět je zařazen do výuky od prvního do třetího ročníku a jeho celková časová dotace je 182 hodin (MŠMT, 2019). Stolničení je součástí písemné, ústní a praktické závěrečné zkoušky. Mezipředmětový vztah má stolničení s cizími jazyky, občanskou naukou, technologiemi, odborným výcvikem a potravinami a výživou (MŠMT, 2019). Předmětem s totožným obsahem je Technika obsluhy služeb (TOS), který se vyučuje u maturitních gastronomických oborů.

Cílem předmětu je osvojení znalostí a dovedností, které žáci uplatní při výkonu povolání číšníka. Učivo předmětu vychází z obsahu RVP pro předměty Odbyt a obsluha, Komunikace a Profilující oblast - číšník. Učivo je rozděleno do tematických celků, které se věnují odbytovým střediskům, společenskému chování, komunikaci s hostem, zásadám hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, inventáři, zásadám, pravidlům a technikám obsluhy, nápojové gastronomii a gastronomických pravidlům a pojmům

(MŠMT, 2019).

2.2 Charakteristika oboru Kuchař-číšník

Jedná se o obor připravující budoucí kuchaře nebo číšníky. ŠVP může být zhotoven tak, že všichni studenti budou připravováni na výkon obou povolání, anebo mohou společně studovat předměty povinného základu a samostatně specializační předměty dle jejich zaměření.

Délka vzdělávání záleží na jeho formě. Dle RVP (MŠMT, 2019) je možné tento obor studovat v denní formě po dobu tří let. Dále je možné studovat ve večerní, dálkové či kombinované formě, které jsou o rok delší. Poslední možnou formou studia je denní forma ve zkráceném stu-

16

Stolníčení

diu, které je poskytováno studentům se středním vzděláním zakončeným maturitní zkouškou nebo se středním vzděláním s výučním listem v jiném oboru vzdělávání (MŠMT, 2019). Toto studium trvá jeden až dva roky.

Studium je ukončené závěrečnou zkouškou a studenti získají výuční list. Absolventi nacházejí uplatnění jako kuchaři nebo číšníci ve stravovacích provozech.

17

učební pomůcky

3 Učební pomůcky

Tato kapitola se věnuje charakteristice, dělení, funkcím, a používání učebních pomůcek

3.1 Charakteristika pomůcek

V moderním vzdělávání se uplatňují základní pedagogické principy. Jedním z principů je zásada názornosti, kterou lze ve výuce realizovat mnoha způsoby. Jedním z nich je realizace prostřednictvím učebních pomůcek (Dostál, 2008). Učební pomůcky společně s didaktickou technikou a vybavením tříd tvoří kategorii materiálních prostředků výuky. Přesná definice učebních pomůcek zní: „Jedná se o jakýkoliv předmět, který je součástí nebo prostředkem učení, používaný při vyučování.“ (Kolář, 2012, str. 153). Patří mezi základní prvky výchovně vzdělávacího procesu a jejich použitím dochází k zefektivnění, podpoře vyučování a k naplnění stanovených výchově-vzdělávacích cílů. Důležitost jejich využití je i v tomto čínském přísloví: „Řekni mi a já zapomenu, ukaž mi a já si zapamatuji, nech mne to udělat a já pochopím.“ (čínské přísloví, n.d.). V teoretických předmětech totiž není možné nechat studenty vyzkoušet si dané činnosti, ale lze použít pomůcky k pozitivnímu ovlivnění poznání, učení a zapamatování. Patty (2013) uvádí, že k efektivnímu zapamatování dochází z 87 % očima, 9 % ušima a 4 % jinými smysly. Kalhous a Obst (2009) však uvádí, že v tradiční škole dochází k předkládání informací 12 % zrakem, 80 % sluchem a 8 % ostatními smysly.

Učební pomůcky je možné použít přímo anebo zprostředkovaně pomocí technického prostředku, záleží na jejich konkrétním druhu.

3.2 Dělení pomůcek

Kalhous a Obst (2009, str. 338) dělí pomůcky na:

1. Originální předměty a reálné skutečnosti:

přírodniny - v původním nebo upraveném stavu,

18

učební pomůcky

výrobky a výtvořky - v původním nebo upraveném stavu,

jevy a děje - fyzikální, chemické, biologické, sociální aj.,

zvuky - reálné zvuky, hlasové a hudební projevy.

2. Zobrazení a znázornění předmětů a skutečností:

modely - statické, funkční, stavebnicové, plošné apod., zobrazení

prezentovaná přímo - obrazy, fotografie, diagramy aj.

prezentovaná prostřednictvím technických prostředků - staticky, dynamicky, interaktivně virtuálně, 3D apod.

zvukové záznamy.

3. Textové pomůcky tištěné či digitální:

učebnice - klasické, pracovní, programované, interaktivní,

pracovní materiály - slovníky, tabulky, sbírky úloh, atlasy, pracovní listy, studijní návody,

doplňková a pomocná literatura a informační zdroje - encyklopedie, časopisy.

4. Pořady a programy prezentované (realizované) technickými prostředky:

pořady - výukové filmy, rozhlasové a televizní pořady apod.,

programy - informační, tutorské, repetiční, examinační aj.

5. Speciální pomůcky - žákovské experimentální soupravy, stavebnice, zaměstnávající pomůcky aj.

Vaněček (2011) tyto výše zmíněné pomůcky dělí dle jejich vnější formy na:

zvukové - MP4 soubory, CD,

vizuální - dále se dělí na skutečné přirozené předměty, napodobeniny objektů, obrazové a písemné pomůcky,
dotykové - slepecké písmo a reliéfové obrazy,
audiovizuální - video program, DVD, televizní film či pořad,
kybernetické - animace, simulace, powerpointová prezentace, speciální programy.

19

učební pomůcky

Kategorizace učebních pomůcek

Vaněček (2011) dělí učební pomůcky do jednotlivých úrovní dle úrovně plnění didaktické funkce, technických nároků na učitele a ekonomických nákladů.

Stupeň 0 - Jedná se o pomůcky jednoduché na výrobu s minimálními požadavky na učitele.

Stupeň 1 - Příprava těchto pomůcek vyžaduje nějaký čas, ale jejich používání klade na učitele minimální požadavky. Například zvukové pomůcky sloužící ke zvukové názornosti, konkrétně zvuk šlehajícího se mléka do kávy.

Stupeň 2 - Pomůcky s přiměřenými nároky na výrobu a učitele. Příkladem je projekční fólie pro zobrazení poznámek na zpětném promítači.

Stupeň 3 - Pomůcky s vyššími nároky na výrobu a učitele. Do tohoto stupně patří například powerpointová prezentace. Je potřeba, aby učitel prezentaci didakticky a graficky zpracoval (počítá se s IT gramotností učitele).

Stupeň 4 - Pomůcky s vysokými nároky na odbornou způsobilost učitele pro jejich přípravu a používání. Mezi tyto pomůcky patří například animace.

Stupeň 5 - Pomůcky používané s asistencí. Je důležité, aby se vyučující mohl věnovat řízení výchovně-vzdělávacího procesu a s použitím pomůcek mu pomohl asistent. Příkladem je audiovizuální záznam nácviku studentských dovedností (Vaněček, 2011).

Stupeň 6 - Jedná se o pomůcky pro automatické řízení vzdělávacího procesu. Učitel se používání pomůcky nezúčastňuje a jsou na něj kladeny vysoké didaktické, technické a odborné požadavky (Vaněček, 2011). Příkladem takového pomůcky může být e-learningový kurz.

3.3 Funkce pomůcek

Pomůcky plní velké množství funkcí. Můžeme je rozdělit na základní funkce, které jsou plněny při použití všech druhů pomůcek a dále na funkce, které se liší dle zařazení učební pomůcky do vyučování.

Základní funkcí učebních pomůcek je funkce informační, kdy jejich použitím dochází k doplnění výkladu a přesvědčení studenta o jeho správnosti (Vaněček, 2011). Při používání pomůcek dochází ve studen-

20

učební pomůcky

toví vlivem aktivizační funkce k potřebě účastnit se získávání nových poznatků. Rovněž dochází k uplatnění transformační funkce, která pomáhá rychlejšímu předání a snadnějšímu zapamatování informací. Poslední základní funkcí je funkce regulační, která napomáhá studentovi s orientací v osvojeném učivu (Vaněček, 2011).

Mezi funkce, které jsou ovlivněny zařazením učebních pomůcek do výuky, patří funkce motivační, která u studenta rozvíjí zájem o probíranou látku. Takovouto pomůcku je vhodné zařadit na začátek vyučování. Deskripční funkce je naplněna, pokud dochází k vysvětlení problematiky na pomůcce. Pokud je možné ukázat na pomůcce vysvětlovaný děj, plní tato pomůcka funkci aplikační, kdy dochází k aplikaci teoretických poznatků v praxi a demonstrační funkci, která umožňuje předvedení daného jevu (Vaněček, 2011). Pomůcky dále plní repetiční funkci, když jsou využívány pro opakování učiva a funkci examinační, když jsou používány k ověření osvojeného učiva.

3.4 Používání učebních pomůcek

Pomůcky by měly být voleny s ohledem na cíl práce, věk studentů, jejich zkušenosti a vědomosti, podmínky realizace, které ovlivňuje vybavení školy a třídy a v neposlední řadě s ohledem na dovednosti a zkušenosti učitele (Maňák, 2003).

Při práci s učebními pomůckami je důležité zohlednit fakt, že se jedná o prostředek výuky a nikoliv její cíl. Při předložení či ukázce jednotlivých pomůcek by měla být zajištěná dobrá viditelnost a hlavně bezpečnost a ochrana zdraví studentů. V případě experimentu by si jej měl učitel nejprve sám vyzkoušet, a tím ověřit jeho funkčnost (Maňák, 2003). Při samotném pokusu je dobré s ohledem na bezpečnost zapojit studenty.

21

Studijní opora

4 Studijní opora

Tato kapitola se věnuje vymezení, dělení, typů a funkcím studijní opory. Dále se zabývá strukturou, náležitostmi a grafickými požadavky studijní opory. V závěru této kapitoly je vysvětlen rozdíl mezi učební oporou a učebnicí a účel používání studijní opory v prezenční výuce.

4.1 Vymezení a dělení studijní opory

Výukové materiály mají mnoho podob, jednou z nichž je studijní opora. Studijní oporu můžeme zařadit mezi textové nebo multimediální učební pomůcky, záleží na konkrétním zpracování. Charakter studijní opory nejlépe vystihuje definice od Koláře (2012, str. 134): „Speciálně připravené studijní materiály pro řízení samostatného studia, které jsou studujícímu zprostředkovány vzdělávací institucí.“

Studijní opora může mít různé podoby. Můžeme se s ní setkat v podobě studijního textu, souboru pracovních listů nebo výuky zajištěné prostřednictvím počítače či televizních a rozhlasových pořadů. Všechny tyto podoby studijní opory musí být doplněny návodem s instrukcemi, úkoly a dalšími náležitostmi, kterými má studijní opora disponovat. Cílem studijní opory v jakékoliv podobě je umožnit a usnadnit studentům sebevzdělání.

4.2 Typy studijní opory

Každý typ studijní opory přináší klady i zápory, rozhodnutí o způsobu a podobě zařazení jsou na každém učiteli a je ovlivněno řadou faktorů. Typy studijních opor je možné vzájemně kombinovat, ale je důležité zachovat interaktivitu, multimedialitu a aplikaci získaných vědomostí, dovedností a návyků.

Dle Rohlíkové a Vejvodové (2012) dělíme studijní opory na:

Textové studijní opory. Jedná se o tištěné textové materiály, které přináší výhodu v podobě rychlého a efektivního čtení a učení. Student si může text barevně označovat, škrtnat, dopisovat si přímo do textu po-
22

Studijní opora

známky, myšlenky a afirmace. Další výhodou je možnost studovat bez nákladného vybavení a kdykoliv a kdekoliv dle potřeb studenta. Během studia tištěných opor se mohou studenti soustředit pouze na studium a nedochází k multitasking, který ovlivňuje soustředěnost studentů a následně i jejich osvojování předloženého učiva. Dnešní doba přináší možnost do tištěných materiálů zakomponovat audiovizuální materiály, různé interaktivní hry či testy, například prostřednictvím QR kódů.

Audiovizuální opory zahrnují audio záznamy, videozáznamy, rozhlasová a televizní vysílání a videokonference. Působí na sluch a zrak zároveň. Dovolují si tvrdit, že převládají videozáznamy, které umožňují žákům i onu názornost, které je během studia důležitá. Audiovizuální studijní opory umožňují studentům podívat se na místa veřejnosti nepřístupná. V odborných předmětech tomu mohou být různé výroby či provozy, do kterých by se studenti kvůli hygienickým nebo bezpečnostním požadavkům nedostali. Stejně jako u ostatních studijních opor je možné použít již vytvořené studijní opory, případně doplnit chybějící části, anebo si může vyučující vytvořit vlastní. Tvorba audiovizuálních opor je velmi náročná kvůli produkci, střihu vytvořeného materiálu, práci s textem, který je do záznamu umístěn, kvalitě a dalšími činnostem, které je během této tvorby třeba udělat.

E-learningové nástroje slouží k vzdělávací aktivitě s využitím informačních a komunikačních technologií, zejména webu, multimediálních prostředků nebo elektronických médií (Rohlíková a Vejvodová, 2012). Tento způsob výuky a vzdělávání funguje za předpokladu, že studenti mají potřebné vybavení. Také záleží na míře využití ICT ve výuce. Nevýhodou těchto materiálů je potřebné vybavení a kvalitní připojení k internetu, ale výhodou je multimedialita, modernizace, efektivnost výuky, rychlost zpětné vazby, zapojení studentů a rozvoj dovedností při práci s výpočetní technikou.

4.3 Funkce studijní opory

Studijní opora plní velké množství funkcí, které jsou důležité pro dosažení stanovených cílů. Rohlíková a Vejvodová (2012) uvádějí, že mezi funkce studijní opory patří funkce informační, motivační, řídicí, komunikační a kontrolní a evaluační. Palán (n.d) tyto funkce ještě rozšiřuje

23

Studijní opora

o funkci diagnostickou, která je dle jeho popisem shodná s funkcí kontrolní a evaluační, proto nebude v tomto textu dále uváděna.

Funkce informativní plní hlavně studijní text, který studentům poskytuje nové poznatky, jež jsou zařazeny do celého systému. Dalšími činiteli informační funkce jsou odkazy na literaturu či zdroje, které mohou studenti využít k dalšímu studiu.

Motivační funkce podněcuje studenty k zájmu o studium a učivo, pomáhá jim zvládnout obtíže, které se v průběhu studia mohou naskytnout. Motivaci v učební opoře zajišťují obrázky, videa, průvodce studiem, průběžné motivující hodnocení, propojení teorie s praxí, vhodně zvolené učivo, jeho délka a obtížnost.

Řídicí funkce je v učební opoře zajištěna průvodcem studia, který žákům poskytuje pokyny, zasahuje do učení s řídicími impulsy a snaží se studenta nasměrovat a motivovat k dosažení stanovených cílů.

Komunikativní funkce v určité míře nahrazuje kontakt mezi vyučujícím a studentem. Ze strany učitele je tato funkce zastoupena kladením otázek, požadováním názoru či zkušeností studenta a promluvami autora ke studentovi pomocí tzv. průvodce studiem. Student poskytuje učiteli požadovanou zpětnou vazbu pomocí názorů, prezentace zkušeností nebo vypracováním zadaných úkolů. Pomocí této funkce dochází k aktivizaci studentů.

Kontrolní a evaluační funkci plní cvičení a úkoly s kontrolou či zpětnou vazbou od učitele či provedení kontroly a zpětné vazby studentem samotným. Tato funkce zajišťuje studentovi možnost sledovat vlastní pokrok a pracovat s chybou.

Funkce komunikační, motivační a řídicí se vzájemně prolínají. Autor studijní opory může pomocí průvodce studiem studenty motivovat k nastudování dané kapitoly či celé studijní opory, zároveň je průběžně usměrňuje pomocí různých pokynů, úkolů a cvičení a také s nimi komunikuje.

4.4 Struktura a náležitosti studijní opory

Na studijní oporu je kladeno velké množství požadavků na strukturu a náležitosti. Bednaříková (2004) ve své publikaci uvádí následující požadavky včetně popisu jednotlivých částí. Každá studijní opora je tvořena úvodem, statí a závěrem. Samotnému úvodu předchází obsah, který

24

Studijní opora

slouží studentům k lepší orientaci a také k přehledu o jednotlivých tématech a jejich rozsahu. Následující text je zaměřen na charakteristiku jednotlivých částí a prvků.

Úvod

Úvod by měl studenty informovat o tématu učební opory, cílové skupině, pro kterou je učební opora připravena, jaké jsou její cíle a potřebné vědomosti a čas pro studium.

Statě

Statě je největší částí studijní opory a tvoří ji jednotlivé kapitoly a podkapitoly, které mají rovněž vlastní strukturu a náležitosti, které by měly obsahovat. Rozsah jednotlivých kapitol by měl být přiměřeně dlouhý. Statě má předem danou strukturu, jejíž součástí jsou prvky, které jsou uvedeny a popsány níže. Použití jednotlivých prvků je pouze doporučeno, ale v celé opoře by struktura statě a jednotlivých kapitol měla být jednotná.

Studijní cíle charakterizují a informují studenty o tom, co po prostudování dané kapitoly budou znát a umět používat. Cíle dělíme na kognitivní, psychomotorické a afektivní. Při formulování těchto cílů je důležité zohlednit, co studenti opravdu potřebují studiem dané kapitoly získat a vybrat to důležité. K formulaci stanovených cílů se využívají aktivní slovesa se zaměřením na znalost, porozumění, aplikaci, analýzu, syntézu a hodnotící posouzení z Bloomovy taxonomie cílů.

Pomocí průvodce studiem učitel komunikuje se studenty, informuje je o obsahu dané kapitoly, o důležitých pasážích, možných problémech studijního textu a motivuje je ke studiu. Autor textu zde používá neformální styl komunikace a oslovení vy.

Součástí samotného textu studijní opory by měly být veškeré podstatné informace, které budou po studentovi v rámci ukončení předmětu požadovány. V žádném případě nemohou být po studentovi požadovány informace, které zde nejsou uvedeny, ani za předpokladu, že si je studenti dostudují z doporučené literatury. Text by měl být stručný, přehledný, s obtížností odpovídající cílové skupině. Každá kapitola by se měla věnovat jednomu tématu.

Cvičení a úkoly patří mezi aktivity, které studenti musí udělat. Odpovědi na úkoly nemusí být v rámci učební opory uvedeny. Speciálními úkoly jsou tzv. korespondenční úkoly, které studenti dle zadání vypra-

25

Studijní opora

cuje a zašlou je učiteli k ohodnocení. Úkolem učitele je vypracovaný úkol projít, opravit a zaslat studentovi zpět (Bednaříková, 2004).

Otázky slouží k procvičení a upevnění probraného učiva dané kapitoly. Mohou být umístěné za každou kapitolou nebo na konci studijní opory. Odpovědi na otázky je možné najít ve studijním textu nebo na konci opory v kapitole klíč.

Shrnutí je umístěno na konci každé kapitoly a slouží ke shrnutí jejích podstatných informací.

Pojmy k zapamatování vyzdvihují pojmy, které se objevují v dané kapitole a jsou důležité pro základní orientaci v tématu, zapamatování a další studium. Bývají umístěny na začátku nebo na konci kapitoly. Jejich abecední seznam včetně krátké definice je možné nalézt ve slovníčku, který studijní opora může, ale nemusí mít.

Uvádí se literatura, která byla použita v textu, nebo doporučená k prostudování. Uvedení použité literatury je povinné. Její seznam může být uvedený za každou kapitolou nebo na konci studijní opory. V případě doporučené literatury by měl její obsah korespondovat s cíli tématu nebo tematického celku, u kterého je uvedena. Doporučená literatura je určena pro dobrovolníky.

Závěr

Slouží k uzavření celé studijní opory. Autor může studentům doporučit další literaturu a je zde i místo pro udělení pochval, ocenění a motivace do dalšího studia.

Kromě závěru jsou součástí závěrečné části studijní opory klíč, rejstřík a slovníček. Jejich funkce a popis je uveden v následující části:

Klíč se používá jako zpětná vazba pro studenty, kteří si zde mohou ověřit, zda jsou jejich odpovědi a řešení

správné. Bývá umístěn po úkolech a otázkách nebo až na konci studijní opory.

Rejstřík slouží ke snadnějšímu vyhledávání pojmů v textu. U abecedně seřazených pojmů jsou uvedena čísla stránek, kde se tyto pojmy nacházejí.

Slovníček obsahuje abecedně seřazené klíčové pojmy či pojmy k zapamatování s krátkou definicí.

26

Studijní opora

4.5 Grafické požadavky

Stát studijní opory je graficky rozdělená na hlavní a popisný sloupec. Popisný sloupec je umístěný na okraji stránky, zabírá 30-40 % celkové stránky, obsahuje marginálie, ikony a popisy obrázků a je místem pro poznámky studentů (Bednaříková, 2004). Marginálie jsou stručné poznámky, které vystihují charakter textu v odstavci, u kterého jsou umístěny. Slouží ke zdůraznění významu daného odstavce a pro lepší orientaci studentů ve velkém množství textu. Stejně tak ikony, které fungují jako obrázkové vysvětlivky. Význam jednotlivých ikon by měl být vysvětlen na začátku studijní opory.

V hlavním sloupci se nachází text věnující se výkladu zvoleného tématu. Samotný text v popisném sloupci by měl být rozdělen do jednotlivých kapitol, které jsou přehledné a strukturované. Dále by měl být studijní text vhodně doplněn obrázky, ilustracemi a dalšími grafickými doplňky pro zvýšení přitažlivosti a snadnějšímu zapamatování a vybavení daného učiva.

4.6 Rozdíl mezi učebnicí a studijní oporou

Studijní opora primárně slouží v distančním vzdělávání, kde má za cíl nahradit prezenční výuku. Učebnice má za úkol předat, případně doplnit, shrnout a zopakovat znalosti z vyučovací hodiny. Učebnicím a učebním textům je Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy udělována schvalovací doložka na základě zákona č. 561/2004 Sb., Školský zákon. Je posuzováno, zda je daný materiál shodný s vzdělávacími cíli tohoto zákona, rámcovým vzdělávacím programem a dalšími právními předpisy (Bednaříková, 2004). Některé rozdíly jsou rozpoznatelné na první pohled. V první řadě je studijní opora graficky rozdělena na hlavní a popisný sloupec (Bednaříková, 2004). V popisném sloupci se nachází popisy, ikony a také se očekává, že právě do něj budou studenti psát. Studijní opora obsahuje více obrázků, grafů a ilustrací než učebnice. Další rozdíly už nejsou tak lehce rozpoznatelné. Patří mezi ně obsah cílů, aktivní zapojení studentů do procesu učení pomocí cvičení a úkolů, které vyžadují procvičení a aplikaci nově nabytých znalostí a dovedností.

Společné mají to, že slouží ke vzdělávání studentů a měly by je motivovat k zájmu o obor a k získávání vědomostí. Aby byly tyto funkce

27

Studijní opora

naplněny, měly by učebnice i studijní opora splňovat tato kritéria: měly by být přehledné, obsahovat přiměřené množství učiva s obtížností odpovídající cílové skupině, odborně správné učivo doplněné obrazovým materiálem a měly by být ve shodě s kurikulárními dokumenty. S ohledem na podobná kritéria byly v praktické části použity otázky týkající se hodnocení těchto kritérií v učebnicích z knihy Hodnocení učebnic (Maňáka Knecht, 2007).

4.7 Použití studijní opory v prezenční výuce

Bednaříková (2004) společně s dalšími autory ve své definici studijní opory uvádí, že je určená k distančnímu vzdělávání. Erge a Bartoňková (2003) však uvádí, že je možné ji využít i v jiných formách vzdělání, ale není možné využít studijní materiály určené pro prezenční výuku v distanční výuce. Hrbáček (2011) ve své publikaci rovněž souhlasí

s využitím distanční studijní opory v prezenční výuce.

O použití studijní opory v prezenční výuce píše i Zlámalová (2006). Uvádí, že se jedná o: „Studijní texty určené pro distanční studium jsou velmi dobře použitelné pro studenty prezenční formy studia, kterým se z nich dobře učí a opakuje učivo. Naopak to ovšem neplatí!“ (Zlámalová, 2006, str. 13). S touto definicí rovněž souhlasí i Průcha a Mika (2000), kteří ve své publikaci uvádějí podobné tvrzení.

Studijní opory mají v prezenční výuce řadu využití. Jedním z nich je použití při dlouhodobé absenci studenta vlivem nemoci nebo zranění. Student se může vzdělávat samostatně a dojde tak k usnadnění jeho návratu do školy, který by byl za normálních okolností obtížný Hrbáček (2011). Dále slouží k samostudiu, přípravě na zkoušení, tvorbě výpisků, při práci s textem, umožňuje a usnadňuje učitelůvi práci se studenty s individuálními vzdělávacími potřebami. Dále se nabízí jako pomoc při studiu žáků, kteří mají z různých důvodů vytvořený individuální vzdělávací plán. V neposlední řadě lze studijní oporu použít v době absence učitele daného předmětu, kdy si studenti během suplované hodiny mohou materiál projít sami, případně ve spolupráci se suplujícím učitelem, a tudíž nedojde k zameškání dané látky.

Studijní opory je možné do výuky zařadit dvěma způsoby, a to jako základní nebo doplňkový materiál. Základní materiál je zpracovaný pro určitý tematický celek, obsahuje veškeré náležitosti, které má studijní

28

Studijní opora

opora obsahovat. Doplnkové materiály jsou ve výuce použity ve formě částí studijní opory nebo veřejně dostupných materiálů, pořadů a videí (Rohlíkové a Vejvodové, 2012).

29

návrh studijní opory

5 Návrh studijní opory

Předložená studijní opora pro předmět stolničení na téma nealkoholické nápoje je primárně vytvořená pro studenty oboru Kuchař-číšník nebo samostatný obor Číšník/servírka, záleží na zpracování ŠVP dané školy, ale je možné ji použít i pro studenty jiných oborů s gastronomickým zaměřením. Vytvořená studijní opora je v souladu s RVP pro výše zmíněné obory. Vzhledem k tomu, že nejsou vyžadovány žádné vstupní znalosti studentů, může být studijní opora použita nejen pro účely vzdělávání v rámci školy, ale i pro laickou veřejnost, kterou téma nealkoholických nápojů zajímá. Opora je tvořena devatenácti kapitolami připravenými vždy na 45 minut studia. Studijní oporu je možné využít celou nebo pouze její části, záleží na časové dotaci a hloubce probíraného tématu, které zvolí jednotlivý vyučující i s ohledem na způsob využití studijní opory. Téma nealkoholických nápojů provází studenty po celou dobu studia, proto není přesně vymezený ročník, pro který je studijní opora určena. Studijní oporu je možné použít v tištěné nebo elektronické podobě. S ohledem na skutečnost, že předložená verze obsahuje QR kódy, je spíše určená k tisku. QR kódy však lze nahradit odkazy pro jednodušší dosažení požadované webové stránky, kterou je pak možné použít v elektronické podobě.

Úvodní část opory je zaměřená na nápojový lístek, inventář, servírování nealkoholických nápojů a obsluhující personál. Následuje část zaměřená na studené nealkoholické nápoje, konkrétně na vodu, nápoje z ovoce a zeleniny a ostatní nápoje. Další část studijní opory je věnována teplým nápojům, tedy čaji a kávě. Kapitoly o kávě a čaji jsou poměrně rozsáhlé s ohledem na nedostačující výklad v učebnicích.

5.1 Možnosti využití

Studenti mohou tento materiál použít například k samostudiu, doplnění nebo dovysvětlení poznatků a k přípravě na závěrečné zkoušky.

Učitelé ji mohou využít k doplnění stávajících učebnic nebo k jejich nahrazení, k práci s textem, během distanční výuky, anebo dle svého uvážení i k jiným aktivitám

Dále je možné studijní oporu použít při přípravě baristického nebo teatender kurzu.

30

Bc. Petra Nečasová

NEALKOHOLICKÉ

NÁPOJ E

návrh studijní opory

Obsah

5.2 Úvod.....	33
5.3 Nápojový lístek.....	35
5.4 Inventář na podávání nápojů.....	38
5.5 Obsluhující personál.....	45
5.6 Studené nápoje.....	48
5.6.1 Voda.....	48
5.6.2 Nápoje z ovoce a zeleniny.....	54
5.6.3 Ostatní nápoje.....	58
5.7 Teplé nealkoholické nápoje.....	63
5.7.1 Čaj a jeho dělení.....	63
5.7.2 Výroba čaje.....	68
5.7.3 Speciální druhy čajů.....	73
5.7.4 Příprava čaje.....	76
5.7.5 Káva.....	81
5.7.6 Sběr a zpracování kávy.....	86
5.7.7 Pražení.....	92
5.7.8 Kávovar.....	98
5.7.9 Potřebné vybavení.....	105
5.7.10 Espresso, jeho příprava a vady.....	111
5.7.11 Mléko, šlehání a latte art.....	117
5.7.12 Druhy káv.....	124
5.7.13 Filtrovaná káva.....	127
5.8 Závěr.....	138
5.9 Slovníček pojmů.....	141
6.1 Klíč.....	151

7.7 Diskuze.....184

32

návrh studijní opory

5.2 Úvod

Milé studentky, milí studenti,

dovolte, abych Vám představila svou studijní oporu, která se věnuje tématu nealkoholických nápojů v předmětu Stolničení. Toto téma bylo zvoleno s ohledem na zvyšující se poptávku a rozšiřující se nabídku nealkoholických nápojů. Hlavním úkolem studijní opory je obohatit a zkvalitnit Vaše znalosti o nealkoholických nápojích, které jako budoucí profesionálové budete používat každý den.

V jednotlivých kapitolách jsou probírány konkrétní druhy nealkoholických nápojů, doplněné o obrázky, videa, úkoly a otázky k procvičování. V závěru je pro vás připravené menší překvapení. Na úplném konci studijní opory naleznete klíč se správnými odpověďmi k jednotlivým cvičením a slovníček pojmů.

Doufám, že pro Vás bude toto studium příjemné a budete se k opoře rádi vracet. Přeji Vám mnoho úspěchů.

33

návrh studijní opory

Vysvětlivky:

Cíle Video

Předpokládaná doba studia

í

9

Použitá a doporučená literatura

Pojmy k zapamatování

Otázky

Průvodce studiem k procvičování

Výklad - Ukol

34

návrh studijní opory

5.3 Nápojový lístek

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

charakterizovat nápojový lístek a jeho druhy,

uvést náležitosti nápojového lístku,

stanovit pořadí nápojů v nápojovém lístku a parametry, které ovlivňují pořadí nápojů stejného druhu.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Dnes se společně podíváme na téma nápojového lístku. Říkáte si, co je na nápojovém lístku tak složitého, že se mu musíte věnovat? Tak to se budete divit. Sestavování nápojového lístku není jednoduchá záležitost, musíte se řídit pravidly pořadí nápojů, které je dále upravováno parametry pro konkrétní nápoje a také musí obsahovat určité náležitosti. Doufám, že jsem vás nevyděsila, rozhodně se není čeho bát.

Výklad:

Předložený nápojový lístek je přehled nabízeného sortimentu nápojů v dané provozovně. Podle druhů provozoven dělíme nápojové lístky na restaurační, kavárenský, vinárenský, barový a hotelový. Specializace provozovny ovlivňuje nabídku nápojů. Například restaurační lístek obsahuje větší nabídku studených nápojů, kavárenský širší nabídku teplých nápojů.

35

návrh studijní opory

Nápojový lístek musí obsahovat tyto náležitosti:

název provozovny,

adresu,

jméno odpovědného pracovníka,

datum platnosti, název nápoje, objem nápoje,

cena.

Pořadí nápojů

Razení nápoje rovněž ovlivňuje specializace provozovny. Každá provozovna si ho upravuje podle svých požadavků. V kavárně bude pravděpodobně káva na prvním místě, u pивnic pivo, a takto je to i u ostatních provozoven. Obecně platí následující pořadí:

aperitivy,

vína,

destiláty/likéry,
nealkoholické nápoje,
pivo,
teplé nápoje.

Při řazení jednotlivých nápojů v daných kategoriích určují jejich pořadí následující parametry:

původ - domácí, zahraniční produkt/výrobek,

chuť - suché, polosuché, sladké, hořké,

stáří - od mladších ke starším,

kvalita,

balení - lahvé, rozlévané a stáčené ze sudu.

36

návrh studijní opory

Otázky k procvičování:

1) Vyjmenujte pořadí jednotlivých nápoju.

2) Uveďte, jaké druhy nápojových lístku máme.

3) Určete náležitosti nápojového lístku.

4) Stanovte pořadí následujících nápojů: Točená kofola, rozlévaný džus Rauch, Cappy džus ve skleničce, kofola v lahvi

Pojmy k zapamatování: nápojový lístek, náležitosti nápojového lístku

Průvodce studiem:

No vidíte, ani jste nemrkli, a už jste na konci. A jak vám to šlo? Pokud se vám procvičování nepovedlo, zkuste si později kapitolu přečíst znovu. Pokud to nepomůže, obraťte se na mě, ráda vám to vysvětlím, případně zodpovím vaše dotazy.

Použitá a doporučená literatura:

Hrbková, Z. (2018). Nové stolničení v kostce. Divec: R plus.

Salač, G. (1996). Stolničení. Praha: Fortuna.

Metz, R., Grüner, H., & Kessler, T. (2008). Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně. Praha: Europa-Sobotáles.

37

návrh studijní opory

5.4 Inventář na podávání nápojů

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

charakterizovat inventář na podávání nápojů,

vyjmenovat pravidla pro podávání lahvových, čepovaných, rozlévaných a teplých nápojů,

definovat pravidla pro zakládání sklenic na slavnostní tabuli.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Inventář je nedílnou součástí podávání nápojů. Na trhu je ho nepřeberné množství druhů, tvarů a barev. Volba inventáře pro nealkoholické nápoje není tak striktně vyžadovaná, protože při volbě nevhodného druhu sklenky nedochází k ovlivnění chuti a aromátu, jak je tomu u alkoholických nápojů. Jistě nebudete dávat do sklenice na vodu víno či opačně. Pojdme si připomenout, jaké druhy skleněného a porcelánového inventáře používáme při podávání nápojů a také samotná pravidla podávání nápojů.

Výklad:

Nápojový inventář slouží k podávání a konzumaci nápojů. Při podávání nápojů se můžeme setkat s velkým množstvím inventáře. Je důležité zkontrolovat, zda není poškozený či špinavý. Hostovi nesmí být servírován nápoj ve špinavém nebo poničeném inventáři. Vzhledem ke křehkosti používaného materiálu může dojít k jeho poškození nebo rozbití, proto je důležité mít přiměřenou rezervu.

38

návrh studijní opory

Inventář dělíme podle následujících kritérií:

Podle teploty podávaného nápoje - na teplé nápoje, na studené nápoje

Podle materiálu - skleněný, porcelánový, papírový a plastový

Podle tvaru - na stopce, bez stopky

Podle označení míry - cejchovaný, necejchovaný

Podle pevnosti - silnostěnné, tenkostěnné

Nejdůležitější druhy inventáře: Tumbler

Úzká sklenka bez nožičky, s rovnými stěnami a silným dnem, o objemu přibližně

20 cl. Používá se na podávání nealkoholických a míchaných nápojů. Long glass/High ball

Je vyšší a objemnější Tumbler. Objem 25-45 cl. Používá se k servisu dlouhých míchaných alkoholických i nealkoholických nápojů, vody a dalších nealkoholických nápojů.

Obr. 1: Long glass a Tumbler

39

návrh studijní opory

TEPLÉ NÁPOJE

Používají se silnostěnné sklenice, které vydrží působení vysokých teplot. Pro teplé nápoje nejsou staveny konkrétní skleničky pro servírování vybraného nápoje.

Obr. 2: Skleničky na teplé nápoje

Obr. 3: Šálek na espresso a na cappuccino

Obr. 4: Konvička na dolití vody a konvička na dolití mléka do kávy

40

návrh studijní opory

Obr. 5: Karafa, džbán, konvička na čaj

Obr. 6: Konvička a šálky na čaj

Pravidla podávání nápojů

Podávání nápojů by mělo probíhat tak, aby hosté nebyli rušeni. Sklenici zakládáme hostovi k pravé ruce, pokud jsou na stole založené přístroje, tak zakládáme sklenice 1 cm od špičky nože nebo k pravé ruce. Při servisu i odnášení použitého již nepoužívaného inventáře (tzv. debarasu) držíme sklenici za ucho, stopku nebo spodní část.

Pokud má sklenice ucho, vždy ho směřujeme k pravé ruce hosta. Nápoje podávané ve sklenkách, karafách a džbánech označujeme jako rozlévané. Do těchto nádob jsou přelévány z obalů obsahujících velký objem nápoje, například džusy. Nalítí se provádí za barem a k hostovi se přináší

41

návrh studijní opory

na tácku. Čepované i rozlévané nápoje musí být servírovány v cejchovaném inventáři.

Pokud je na sklenici uvedeno logo firmy, tak v ní servírujeme pouze nápoje té značky, která je na sklenici uvedena.

Do sklenky podávané k lahvovému nápoji by se měla vejít alespoň polovina objemu lahve, toto pravidlo neplatí u vína. Lahvové nápoje naléváme do 2/3 skleničky a láhev pokládáme za skleničku, tak aby viněta směřovala k hostovi.

Pokud servírujeme hostovi k nápoji led, servírujeme ho v samostatné sklenici, která je podložena papírovým ubrouskem a podšálkem, a k nabírání je připravena kávová lžička.

Teplé nápoje servírujeme v šálcích nebo skleničkách na kovovém oválném tácku. Veškerý inventář s ouškem směřuje k pravé ruce. Tácek je zakládán k pravé ruce stejně tak jako lžička. Vše servírujeme před hosta mírně šikmo.

Při přípravě tabule na slavnostní hostinu zakládáme maximálně tři skleničky. Ostatní skleničky dokládáme a odnášíme během hostiny. První skleničku zakládáme 1 až 1,5 cm nad špičku masového nože (viz obr. 8). Uspořádání skleniček se řídí pořadím pokrmů, ke kterým jsou jednotlivé nápoje podávány. Sklenky nejčastěji uspořádáváme do trojúhelníku (viz obr. 7). Vzdálenost mezi sklenicemi je 3-5 mm.

Možnosti uspořádání:

oápo

Obr. 7: Možnosti uspořádání

42

návrh studijní opory

Obr. 8: Schéma založení příborů a skleniček

Otázky k procvičování:

1) Vlastními slovy popište, co je to inventář.

2) Určete druh skleničky pro podávání uvedených nápojů:

džus 0,2 l -

minerální voda 0,3 l -

horká voda ke kávě -

3) Uveďte, jak budete podávat teplé nápoje.

4) Vyjmenujte pravidla, kterými se řídíme při zakládání skleniček na slavnostní tabuli.

Průvodce studiem:

Tak, a máte to za sebou. Věřím, že jste studovali tak pilně, že ani nepotřebujete vědět, kde naleznete správné odpovědi. Ale kdyby náhodou, nachází se v kapitole Klíč.

43

návrh studijní opory

Pojmy k zapamatování:

inventář, Long glass, Tumbler, debaras, cejchované sklo, rozlévané nápoje

Použité zdroje a literatura:

Hrbková, Z. (2018). Nové stolnění v kostce. Divec: R plus.

Salač, G. (1996). Stolnění. Praha: Fortuna.

Metz, R., Grüner, H., & Kessler, T. (2008). Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně. Praha: Europa-Sobotáles.

44

návrh studijní opory

5.5 Obsluhující personál

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

charakterizovat správné chování pracovníka obsluhy k hostovi,

vysvětlit, kdo je číšník, barista a teatender,

popsat náplň práce číšníka a baristy.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Obsluhující personál je první, s kým se host v restauraci potká, a zásadně se podílí na spokojenosti hostů, která ovlivňuje úspěch celého podniku. Znáte to jistě z vlastní zkušenosti, že když je na Vás obsluha nepříjemná, tak nemáte chuť se do podniku vracet. Jak by se tedy měl správný pracovník obsluhy chovat? To se dozvíte v následující kapitole, stejně tak i kdo je barista, číšník a teatender.

Výklad:

Měl by k zákazníkovi přistupovat s pokorou, vytvářet příjemnou a uvolněnou atmosféru. Měl by naslouchat potřebám a individuálním požadavkům hostů, samozřejmě, pokud je to v našich možnostech zákazníkovi vyhovět. Při řešení konfliktů by měl potlačit své ego a situaci klidně a kreativně vyřešit. Stejně tak kritiku a stresové či náročné situace.

Dále by se měl vzdělávat ve svém oboru. Zajímat se o novinky, o používané suroviny, postupy a příběhy jednotlivých výrobků, protože i to má vliv na důvěru hosta a do jisté míry to může ovlivnit prodej. Posledním požadavkem je zodpovědnost. Pracovníci by měli zodpovědně přistupovat

45

návrh studijní opory

ke svěřeným finančním prostředkům, důvěře majitele či provozovatele, dodržování zákonných předpisů a bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Barista je odborník na kávu. Působení baristů v kavárnách, hotelích a restauracích je velmi rozšířené a oblíbené povolání. Činnost baristy není jen o přípravě kávy, ale i o dalších činnostech. Mezi ty patří přijímání objednávek, obsluha hostů, čištění a údržba kávovaru, příprava míchaných nápojů z kávy a dalších nápojů, vyúčtování s hostem, tvorba nápojového lístku, péče o inventář, nákup a skladování surovin, degustace a výběr kávy.

Teatender je označení pro specialistu na čaj. Jeho náplň práce je totožná s baristou jen s tím rozdílem, že se věnuje přípravě čaje. Jeho působení v restauračních zařízeních není dosud rozšířené, ale toto povolání je na vzestupu.

Číšník zajišťuje velké množství činností. Patří mezi ně příprava a aranžování tabulí, vítání a usazování hostů, přijímání objednávek, servis pokrmů a nápojů, případné dokončení pokrmů u stolu hosta a vyúčtování. V zázemí provádí nalévání a ošetřování nápojů, péči o inventář a podílí se na sestavování nápojového a jídelního lístku.

Rozsah činností výše zmíněných pracovníků se liší podle velikosti zařízení, zastoupení jednotlivých pracovníků a nabízeného sortimentu. Například pokud je v restauraci barista a číšník, nemusí se barista věnovat obsluze hostů, ale pouze přípravě kávy a ostatním činnostem, které má v zázemí. Stejně tak číšník.

Otázky k procvičování:

1) Uveďte, jak by se měl správně číšník chovat při komunikaci s hostem.

2) Popište náplň práce číšníka.

46

návrh studijní opory

3) K uvedenému pracovníkovi uveďte jeho specializace.

barista

teatender

Průvodce studiem:

Věřím, že tato kapitola pro vás byla jednoduchá a že ani nepotřebujete klíč ke správným odpovědím.

Pojmy k zapamatování:

barista, číšník, teatender

Použité zdroje a literatura:

Hrbková, Z. (2018). Nové stolničení v kostce. Divec: R plus.

Salač, G. (1996). Stolničení. Praha: Fortuna.

Metz, R., Grüner, H., & Kessler, T. (2008). Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně. Praha: Europa-Sobotáles.

NSP.CZ, (n.d.). Barista. Dostupné z: <https://nsp.cz/jednotka-prace/barista>

NSP.CZ, (n.d.). Číšník. Dostupné z: <https://nsp.cz/jednotka-prace/cisnik>

47

návrh studijní opory

5.6 Studené nápoje

V této části studijní opory se budeme zabývat studenými nealkoholickými nápoji, mezi které patří voda, nápoje z ovoce a zeleniny a ostatní druhy nápoju.

5.6.1 Voda

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

popsat vliv vody na zdraví člověka,

vymezit pojmy: pitná voda, pramenitá voda a minerální voda,

definovat požadavky na kojeneckou vodu,

uvést dělení pramenité a minerální vody,

vyjmenovat rozdíly mezi kohoutkovou a balenou vodou.

Předpokládaná doba studia: 45 minut

Průvodce studiem:

Každý den vypijeme a spotřebujeme velké množství vody. Ale víte, jakou vodu používáte, odkud pochází a jak je upravená? Tak právě na tuto problematiku se dnes podíváme. Je to velmi zajímavá kapitola, doufám, že vás bude bavit stejně jako mě. Tak jdeme na to.

Výklad:

Voda je nej důležitější tekutina, bez které by nebyl život. Tvoří základ všech nápojů, nemá žádnou barvu ani chuť. Vodu získáváme z podzemních pramenů. V těle člověka je důležitá, protože zajišťuje transport živin a kyslíku

48

návrh studijní opory

do mozku, buněk a svalů. Dále je voda potřeba pro cirkulaci krve, ovlivňuje regulaci tělesné teploty a vylučování škodlivých látek. Vhodný denní příjem vody je pro každého jiný, závisí na věku, hmotnosti, pohlaví a fyzické aktivitě. Množství vody pro dospělého je 30 ml/kg. Toto množství však každý nevypije. Minimálně bychom měli vypít 1 litr vody za den. Při jejím nedostatku vzniká dehydratace, která výrazně ovlivňuje zdraví člověka.

Vodu dělíme:

Pitná voda - je zdravotně nezávadná voda, která neobsahuje choroboplodné mikroorganismy. Používá se na pití, vaření a osobní potřebu.

Užitková voda - je zdravotně nezávadná voda, která splňuje podobná kritéria jako pitná voda, ale není určena ke konzumaci. Tato voda vám neteče doma z kohoutku, ale můžete ji získat například z obecní studny. Používá se k zalévání zahrádek a k dalším účelům.

Provozní voda - je využita v průmyslu a v případech, kdy není zapotřebí kvalitní čistá voda, např. kropení silnic. Tato voda se nepoužívá v potravinářství a gastronomii.

Pitná voda

Pitnou vodu dále dělíme na pramenitou, minerální a kojeneckou vodu. Pramenitá voda

Podzemní voda s nízkou mineralizací, neobsahuje železo. Nesmí být chemicky upravovaná, dezinfikovaná a nesmí být měněno její složení. Její stabilita je dlouhodobě kontrolována. V oblasti zdroje pramenité vody je hygienou stanoven zákaz nebo omezení pohřbívání, zemědělské a průmyslové činnosti a jiných aktivit.

49

návrh studijní opory

Minerální voda

Voda pocházející z chráněného podzemního zdroje. Obsahuje minerální látky a stopové prvky, které získala v podzemí. Do lahví je přepravována potrubím. Smí se upravovat pomocí filtrace sloužící k odželeznění a provzdušnění pomocí CO₂, ale nesmí být upravována chemickými látkami. Nej známější minerální pramen je v Karlových Varech.

Minerální vody dělíme podle následujících parametrů: PODLE TEPLITY VŘÍDLA - chladné, vlažné, horké

PODLE OBSAHU PLYNU - kyselky, sirovočkové, metanové, dusíkové

PODLE OBSAHU MINERÁLNÍCH LÁTEK - alkalické, zemité, hořké, železité

PODLE ÚČINKU

léčivé - Vincentka, Zaječická hořká,
převážně léčivé - Rudolfův pramen,
stolní - Mattoni, Korunní.

DLE MNOŽSTVÍ MINERÁLNÍCH LÁTEK

do 50 mg/l - velmi slabě mineralizovaná
50-500 mg/l - slabě mineralizovaná
500-1500 mg/l - středně mineralizovaná
1500 mg-5 g/l - silně mineralizovaná
více než 5 g/l - velmi silně mineralizovaná

50

návrh studijní opory

Slabě mineralizovaná a středně mineralizovaná je vhodná pro všechny, ale voda silně a velmi silně mineralizovaná je vhodná pouze pro osoby, které vlivem nadměrného pocení vyplavují vodu a minerální látky z těla.

Průvodce studiem:

Podívejte se na video, pomůže vám představit si původ pramenité a minerální vody.

Video: Pramenitá a minerální voda

Kojenecká voda

Voda, která musí splňovat nejprísnejší limity obsahu minerálních látek, dusičnanů a sodíku. Pochází z chráněného podzemního zdroje. Nesmí být dezinfikována, smí být upravena nezávadnými UV paprsky, které případné mikroorganismy zničí a neovlivňují kvalitu vody. Smí obsahovat maximálně 500 mg/l rozpuštěných minerálních látek. Může být konzumována všemi bez ohledu na věk a zdravotní stav.

Minerální a pramenitá voda se dále dělí na:

Přírodní vody - pramenitá nebo minerální voda, která není doplňovaná CO₂ a ochucovaná.

Ochucené vody se vyrábějí přidáním sirupu a CO₂. Sirup obsahuje 60 % cukru a 40 % vody a aromátu.

51

návrh studijní opory

Sycené vody se doplňují CO₂ a podle množství je dělíme na neperlivé, jemně perlivé a perlivé.

Dále se můžeme setkat s vodou kohoutkovou a balenou.

Balená voda pochází z podzemního i povrchového zdroje. Je balena do PET nebo skleněných lahví. Její složení musí být uvedeno na obale a je povolena fyzikální a chemická úprava.

Kohoutková voda pochází z povrchového zdroje a její složení se liší v závislosti na zdroji. Dále se chemicky upravuje a dezinfikuje.

Úkol:

V obchodě, kam chodíte nakupovat, nebo na internetu udělejte průzkum nabízených vod. Výsledky vašeho průzkumu zpracujte do referátu. Jednotlivé vody zařadte je do příslušných kategorií. U jednoho zástupce každé kategorie uveďte složení dané vody. Úkol zpracujte na 1-2 strany A4 (písmo Times New Roman, velikost 12 a řádkování 1,5). Vypracovanou práci mi zašlete na e-mail.

Otázky k procvičování:

- 1) Vysvětlíte, jaký vliv má voda na tělo člověka.
- 2) K jakému účelu se používá pitná voda?
a) mytí silnic b) vaření c) zalévání zahrádky
- 3) Jak se dělí minerální vody podle účinku?
- 4) Pramenitá voda obsahuje méně/více minerálních látek než minerální voda.

52

návrh studijní opory

5) Určete, pro koho je vhodná silně a velmi mineralizovaná voda:

- a) děti
- b) všechny osoby bez rozdílu
- c) osoby, které se hodně potí

6) Vyjmenujte požadavky na kojeneckou vodu.

7) Napište, jaký je rozdíl mezi kohoutkovou a balenou vodou. Pojmy k zapamatování:

pitná, užitková, provozní, pramenitá, minerální, kojenecká, kohoutková, balená, sycená, přírodní, ochucená voda

Použité zdroje a literatura:

Mikšovic, A. (2012). Skripta tréninkového a rozvojového programu- ZÁKLADNÍ BARMANSKÝKURS. Brno: Česká barmanská asociace.

Pijte zdravou vodu. (n.d.). Balená voda. <http://www.pijtezdravouvodu.cz/kategorie/o-vode-balena-pitna>

Pijte zdravou vodu. (n.d.). Kohoutková voda. Dostupné z: <http://www.pijtezdravouvodu.cz/kategorie/o-vode-kohoutkova>

Pijte zdravou vodu. (n.d.). Kojenecká voda. Dostupné z: <http://www.pijtezdravouvodu.cz/kategorie/o-vode-kojenecka>

Pijte zdravou vodu. (n.d.). Minerální a pramenitá voda. Dostupné z <http://www.pijtezdravouvodu.cz/kategorie/o-vode-mineralni>

Pijte zdravou vodu. (n.d.). O vodě. Dostupné z: <http://www.pijtezdravouvodu.cz/clanky/o-vode>

Pijte zdravou vodu. (n.d.). Pitný režim. Dostupné z: <http://www.pijtezdravouvodu.cz/clanky/pitny-rezim>

53
návrh studijní opory

5.6.2 Nápoje z ovoce a zeleniny

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět::

vymezit pojmy: mošt, džus, nektar a ovocný nápoj

uvést rozdíly mezi fresh džusy a smoothie

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Na trhu je velké množství nápojů z ovoce a zeleniny. Jaké jsou mezi nimi rozdíly? Co vlastně budete svým zákazníkům servírovat? Tak přesně na toto téma se zaměřuje dnešní výklad. Konkrétně probereme jejich výrobu a složení. Jste zvědaví? Tak se na to pojďme podívat.

Výklad:

Tvoří velmi početnou kategorii. Zástupci se odlišují procesem výroby, obsahem ovoce, cukru, barviv a aromát. Dělíme je na: fresh džusy, smoothie, mošty, džusy, nektary a ovocné nápoje.

Fresh džusy

Jedná se o nápoj získaný odšťavněním ovoce. Obsahuje 100 % ovoce. Z 200 g ovoce nebo zeleniny je možné získat okolo 100 ml džusu. Džusy mohou být jednodruhové nebo vícedruhové. Velmi populární je kombinace zeleniny a ovoce. Mezi nej oblíbenější ovoce patří: citrusy, maliny, jahody, borůvky, jablka, broskve, banány, mango, ananas, kiwi a třešně. Ze zeleniny jsou oblíbená rajčata, papriky, zelí, mrkev, špenát a červená řepa. Zvolené

54

návrh studijní opory

ovoce či zelenina by měly být kvalitní a zralé, nikoliv přezrálé. K doslazení je možné použít med, agáve, stéviu nebo datlový či javorový sirup. Fresh džusy se nijak neupravují, jsou určeny k rychlé spotřebě, protože vlivem vzduchu dochází ke ztrátě výživového obsahu a vitamínů. Tyto nápoje připravujeme těsně před servírováním a v množství, které ihned spotřebujeme.

Smoothie

Jedná se o nápoj z rozmixovaného ovoce nebo zeleniny. Připravit lze jednodruhová či vícedruhová smoothie včetně kombinace zeleniny a ovoce. Používá se jakákoliv zelenina a ovoce. Mohou do něj být přidány oříšky a semínka. K ředění se používá voda, džus, mléko, kokosové mléko nebo čaj. Na rozdíl od fresh džusu obsahuje vlákninu a zasytí.

Ovocná nebo zeleninová šťáva/mošť

Obsahuje 100 % ovocné nebo zeleninové šťávy. Šťávu získáváme nadrcením a následným lisováním ovoce a zeleniny. Paskalizace je úprava šťávy působením vysokého tlaku. Pasterizace je opakované zahřátí ovocné šťávy na 63-64 °C, čímž dochází k likvidaci mikroorganismů i jejich spor. Nemění smyslové vlastnosti šťávy a prodlužuje trvanlivost výrobku. Šťáva je následně nalévána do obalu a je odeslána ke spotřebiteli.

Ovocná šťáva z koncentrátu/džus

Setkat se můžeme s oběma výrazy. Vyrábí se tak, že se z ovocné šťávy odpařováním odstraní voda a aromatické látky. Koncentrát je husté konzistence a má menší objem, tím se snižují náklady na dopravu této látky, která putuje po celém světě. Po dopravení do cílového místa je do hustého koncentrátu přidáno stejné množství vody a aromatické látky, které bylo odstraněno. Nesmí být doslazovaný či jinak upravovaný.

55

návrh studijní opory

Nektar

Nápoj, který obsahuje 25-50 % ovocné šťávy a je doplněný vodou. Může být doslazovaný.

Ovocné nápoje

Obsahují méně než 25 % ovocné šťávy, zbytek objemu je doplněný vodou. Do ovocného nápoje mohou být přidány konzervárny, barviva a cukry.

DŽUS k MOST

NEKTAR

OVOCNÍ NÁPOJ

CZJ

m -h

100 % OVOCE 23-30 % OVOCE 23 % OVOCE

Obr. 9: Rozdíly mezi ovocnými nápoji

Otázky k procvičování:

1) Napište, co je ovocný nápoj.

2) Ke každému nápoji napište počet procent obsahu ovoce:

džus a mošt

ovocný napoj

56

návrh studijní opory

3) Uveďte, jaký je rozdíl mezi fresh džusem a smoothie.

4) Vyberte správný název pro výrobek z ovocné šťávy, ze které se odpařováním odstraní voda a aromatické látky a následně se do nápoje vrátí.

džus mošt ovocný nápoj smoothie

5) Je povoleno přidávat do nektaru cukr? ano/ne Pojmy k zapamatování:

fresh džus, smoothie, mošt, džus, nektar, ovocné nápoje, pasterizace a pas-kalizace

Průvodce studiem:

Hurá, jste na konci kapitoly. Nemáte náhodou teď chuť na některý z nápojů? Pokud ano, utíkejte si doplnit vitamíny.

Použitá a doporučená literatura:

Akademie kvality. (2017, 4. října). Mošt, džus, šťáva, nektar - vyznejte se v ovocných nápojích. Dostupné z: <http-ps://www.akademiekvality.cz/clanek/most-dzus-stava-nektar-vyzneite-se-v-ovocnych-napojich>Laštovíčková, J. (2019, 19. srpna). Ovocné nápoje ve zdravém jídelníčku -podle čeho vybírat a na co si dát pozor? Víím, co jím. Dostupné z: <http-ps://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Ovocne-napojje-ve-zdravem-jidelnickupodle-ceho-vybirat-a-na-co-si-dat-pozor-sl0010xl9317.html>

Matuška, P. (1985). Velká kniha o nápojích. Bratislava: Příroda.

Metz, R., Grüner, H., & Kessler, T. (2008). Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně. Praha: Europa-Sobotáles.

57

návrh studijní opory

5.6.3 Ostatní nápoje

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

charakterizovat limonády a vyjmenovat jejich druhy,

definovat vliv energetického nápoje na tělo člověka,

uvést účel použití iontového nápoje,

charakterizovat dealkoholizované nápoje a způsob výroby.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Velkým hitem posledních let jsou domácí limonády, které si připravuje téměř každá provozovna. Stejně tak se postupně dostávají do podvědomí dealkoholizované nápoje. O tom všem si budeme povídat v dnešní kapitole, a ještě si k tomu přidáme iontové a energetické nápoje. Tak hurá do toho a půl je hotovo.

Výklad:

Obr. 10: Limonády, energetické a energetické nápoje

58

návrh studijní opory

Mezi ostatní nápoje řadíme limonády, energetické, iontové a dealkoholizované nápoje.

Limonády

Nápoje vyráběné z vody, limonádového nebo ovocného sirupu, umělých příchutí a barviv, mohou být sy-ceny CO₂.

Limonády dělíme na:

Ovocné limonády - Jedná se o limonády z ovocných sirupů. Setkat se můžeme s jablečnou, malinovou, borůvkovou, pomerančovou a dalšími příchutěmi.

Ovocné limonády s příchutí - jsou vyrobené z ovocných sirupů s přidáním příchutí. Příkladem je ovocná limonáda s příchutí malin.

Trestové limonády - jsou limonády s přídavkem limonádových trestů a cukru. Pojem trest' zahrnuje e aro-

matické látky a barviva.

Kolové limonády se vyrábějí zpracováním výtažků z ořechů cola, vody a cukru a jsou syceny CO₂.

Toníkové limonády obsahují chinin a jsou hořké chuti. Kvůli chininu se nedoporučují těhotným ženám a dětem.

Domácí limonády jsou tvořeny z koupených nebo domácích ovocných a bylinných sirupů, které se přidávají do vody. Nejčastěji se pro přípravu domácích limonád používají jemně perlivé a perlivé vody. Do limonády se dále přidává led, čerstvé nebo mražené ovoce, bylinky a jedlé květy rostlin, které limonádu ozvláštňují.

59

návrh studijní opory

Dia limonády - se sníženým obsahem cukru jsou vhodné pro osoby s cukrovkou (diabetiky).

Energetické nápoje

Jedná se o nealkoholické nápoje s povzbuzujícími účinky. Tyto nápoje obsahují vodu, kofein, taurin, kyselinu citrónovou, aromatické látky, vitamíny (B a C), amoniak, sorban a benzoan draselný.

Na první pohled vypadají nezávadně, ale zdání klame. Jejich složení je velmi škodlivé pro děti a dospívající a při nadměrném užívání i pro dospělé. Denní příjem kofeinu by u dospívajících neměl převýšit 100 mg za den. 100 ml energetického nápoje ho obsahuje 32-36 mg, celá plechovka (tedy 500 ml) obsahuje okolo 180 mg kofeinu. Nadměrný příjem kofeinu způsobuje poruchy spánku, nesoustředěnost a při dlouhodobé konzumaci úzkost a deprese. Při zvýšené fyzické zátěži a dehydrataci je kofein velká zátěž na celý kardiovaskulární systém. Ještě nebezpečnější je v kombinaci s alkoholem. Další škodlivou látkou je taurin, který je ve 100 ml obsažen v zastoupení 400 mg. Pokud je jeho denní příjem vyšší než 5000 mg, způsobuje útlum CNS a zářivací potíže. Cukr, sorban a benzoan draselný způsobují hyperaktivitu.

Iontové nápoje

Jedná se o zdravotně nezávadné nápoje, které se používají při dlouhých a náročných fyzických aktivitách, dále při aktivitách ve vysoké teplotě nebo vlhkosti. Slouží k zajištění optimálního množství tekutin, usnadnění regenerace, vyrovnaní ztracené energie a k doplnění minerálů, které byly během fyzické aktivity potem vyplaveny pryč z těla. Složení je u každého výrobku odlišné, ale nejčastěji obsahují sodík, draslík, hořčík, vápník, sacharidy, aminokyseliny a kofein.

60

návrh studijní opory

Dealkoholizované nápoje

Jedná se o nápoje, se kterými se běžně setkáváme v alkoholické podobě, ale vzhledem k rostoucí poptávce zákazníků po nealkoholických nápojích vytvořili výrobci nealkoholické verze těchto nápojů. Mezi zástupce dealkoholizovaných nápojů patří vína, piva, lihoviny a destiláty. Tyto nápoje chutnají a vypadají stejně a mají stejné vlastnosti. Dealkoholizované nápoje se konzumují samostatně za stejných podmínek jako jejich alkoholická verze nebo jako součást míchaných nápojů.

Výroba těchto nápojů probíhá stejně jako u jejich alkoholických verzí včetně zrání. Na úplném konci je použita vakuová extrakce nebo dvoufázová extrakce, která z nápoje odstraní alkohol. Vakuová extrakce - nápoj je ve vakuové komoře zahřátý na 30 °C, dochází k odpařování alkoholu a jeho odsátí. Při této metodě jsou mimo alkoholu odstraněny i aromatické látky. Dvoufázová vakuová extrakce - probíhá ve vakuové odparce. V první fázi je odebráno aroma, ve druhé fázi je odebrán alkohol. Na konci procesuje aroma vráceno zpět do nápoje.

Otázky k procvičování:

1) Dokončete věty:

a) Limonády jsou

b) Kolové limonády se vyrábějí zpracováním

c) Toníkové limonády se nedoporučují těhotným ženám a dětem kvůli obsahu

2) Vyberte, pro koho jsou určeny dia limonády:

a) osoby s cukrovkou b) osoby s onemocněním srdce c) osoby s nesnášenlivostí lepku (bezlepkové)

61

návrh studijní opory

3) Napište, jaký vliv má nadměrná konzumace energetických nápojů na tělo.

4) Uveďte, účel konzumace iontového nápoje.

5) Popište proces dealkoholizace nápojů metodou dvoufázové vakuové extrakce.

Průvodce studiem:

Napište mi e-mail se zpětnou vazbou na tuto kapitolu, zda vás bavila a zda jste znali dealkoholizované nápoje.

Pojmy k zapamatování:

limonáda, energetické nápoje, iontové nápoje, dealkoholizované nápoje, vakuová extrakce, dvoufázová vakuová extrakce

Použité zdroje a literatura:

Fitness 007. (2020, 16. září). Energy drinky. Jak na nás působí energetické nápoje? Jsou škodlivé tak, jak se říká? Dostupné z: <http-ps://www.fitness007.cz/poradna/energy-drinky-jak-na-nas-pusobi-energeticke-napoje-jsou-skodlive-tak-jak-se-rika/>

Fitness4u. (2019, 9. září). K čemu iontový nápoj? Dostupné z: <http-ps://www.fitness4u.cz/k-cemu-iontovy-napoi/>

Metz, R., Grüner, H., & Kessler, T. (2008). Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně. Praha: Europa-Sobotáles.

Víno mapa. (2020, 13. ledna). Nealkoholická vína - základní informace, historie, zdraví. Dostupné z: <https://www.vinomapa.cz/nealkoholicka-vina-zakladni-informace-historie-zdravi/>

Winehous. (n.d.). Nealkoholické destiláty. Dostupné z: <http-ps://www.winehouse.cz/nealkoholicke-destilaty/>

62 návrh studijní opory**5.7 Teplé nealkoholické nápoje**

V této části studijní opory se budeme zabývat teplými nápoji, konkrétně čajem a kávou.

5.7.1 Čaj a jeho dělení**Cíle:**

Po prostudování této kapitoly budete umět:

vysvětlit pojmy: čaj, čajový lístek a čajovník,

uvést dělení čajů podle kritérií a zástupce jednotlivých kategorií,

popsat vliv čaje na zdraví člověka.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

V této kapitole se dozvíte zajímavé informace o čaji. Konkrétně odkud pochází, jaká je jeho historie, dělení a informace o čajovníku a vlivu čaje na lidské tělo. Budete překvapeni, kolik druhů čaje existuje a jaký je jeho vliv. Jste připraveni? Tak se do toho pusťme.

Výklad:

Čaj je nápoj vzniklý louhováním sušených listů čajovníku. Obsahuje thein, což je látka podobná kofeinu. Dále obsahuje třísloviny, minerální látky Ca, P, Mg a vitamíny skupiny B, A a C. Po kávě je nejrozšířenějším nápojem. Slovo čaj pochází z čínského slova čcha, které označuje lístky čajovníku. Je produkován z výhonů a mladých lístků čajovníku. Dříve byl pěstován pouze

63

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

v Číně a Indii a dnes je rozšířený v dalších zemích, mezi které patří Japonsko, Srí Lanka, Austrálie, Keňa, Argentina a mnoho dalších zemí. Ročně je produkováno 3,5 miliónů tun čaje. Čína je domovem a také je největším producentem čaje na světě.

Historie

Dle legendy z roku 2737 př. n. 1. byl čaj objeven čínským císařem San-nungem. Během jeho meditace v lese vařil v kotlíku vodu, do které mu vlivem větru spadlo několik lístků čaje z nedalekého keře. Císař San-nung si toho nevšiml a vody se napil a byl překvapen chutí své vody. Po odhalení příčiny si nasbíral další lístky čajovníku, aby si mohl čaj znovu uvařit.

Čajovník

Jedná se o stálezelený strom nebo keř. Dorůstá až 18 metrů, ale udržuje se v optimální výšce, aby byl dobře dostupný pro sběrače čaje. Pěstuje se ze semen, odnoží a řízků. Jednoleté rostliny se vysazují na plantáži do řady. Plantáže se nacházejí v blízkosti řek a v horských oblastech do 3000 metrů nad mořem. Vliv na jeho chuť má půda, nadmořská výška a podnebí, proto je čaj z horských oblastí považován za nej kvalitnější, protože roste pomaleji a tím se v něm rozvíjejí chuťové složky. Čajovník je velmi odolný, ale potřebuje dobrou péči ve formě dostatečné vláhy, pravidelného zastřihování, hnojiva a ochrany před přímým sluncem. Čajovník vydrží růst 30-100 let.

Jednotlivé čaje dělíme podle následujících parametrů:

PODLE SLOŽENÍ

pravý čaj - čaj z pupenů, výhonků, listů a stonků čajovníku.

64

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

ochucený čaj - směs čaje pravého a ochucených částí rostlin (heřmánek, máta, ostružiník, šípek). Obsah čaje a rostlin musí být v poměru 1:1.

bylinný čaj - čaj z bylin a jiných rostlin nebo jejich směsí. Byliny musí tvořit 50 % celkové hmotnosti.

ovocný čaj - čaj ze sušeného ovoce a dalších rostlin (maliník, jahodín, máta atd.). Podíl ovoce musí činit 50 % hmotnosti.

PODLE BARVY

bílý - čaj z prvních lístků na větvičce a z pupenu, který je obalený bílým chmýřím. Tento čaj neprochází oxidací.

zelený - čajové lístky, které neprochází oxidací, díky čemuž si čaj zachovává původní zelenou barvu.

polozelený (oolong) - částečně oxidované čajové lístky.

černý čaj - čajové lístky, u kterých proběhla úplná oxidace.

Obr. 11: Čaje podle barev

65

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY**PODLE VELIKOSTI ČAJOVÝCH LÍSTKŮ**

listový čaj, zlomkový čaj, drť, prach.

PODLE ZEMĚ PŮVODU

argentinský, cejlonský, čínský, indický, korejský, nepálský, taiwanský čaj, čaje z Afriky a Keni.

Vliv na zdraví

Zelené čaje zklidňují zažívání, ochlazují organismus, podporují činnost srdce a dlouhodobou koncentraci. Černé čaje prohřívají organismus a mají povzbuzující účinek, který je oproti zeleným čajům kratší. Látky, které jsou obsažené ve všech druzích čajů, mají pozitivní vliv na pružnost cév, čímž snižují riziko onemocnění srdce a cév. Dále zabraňují negativnímu působení volných radikálů v těle, mají vliv na trávení, stimulují mozek, mají protizánětlivý a protirakovinný účinek. Čaj obsahuje fluor, který zabraňuje vzniku shluků bakterií zubního plaku a tím snižuje tvorbu zubních kazů. Jeho konzumace má i negativní účinek, který se projevuje při konzumaci velkého množství. Jejím zvýšený krevní tlak (vlivem kofeinu, který se v čaji nachází) a zhnednutí zubů.

Otázky k procvičování:

1) Uveďte, název rostliny, ze které se získávají lístky čaje.

2) Jak dělíme čaj podle složení?

3) Čaj podle barvy dělíme na:

a) bílý, zelený, polozelený a černý

b) bílý, modrý, polozelený a černý

c) bílý, zelený, poločerný a červený.

66

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

4) Napište alespoň dvě země, ve kterých se pěstuje čaj.

5) Uveďte, vliv čaje na zdraví člověka. Pojmy k zapamatování:

čaj, čajovník, čajový lístek, pravý čaj, ochucený čaj, bylinný čaj, ovocný čaj, bílý čaj, zelený čaj, polozelený čaj a černý čaj

Použité zdroje a literatura:

Gaylard, L. (2015). The tea book guides. London: Penguin Books.

Gastroklub. (n.d.). Vše o čaji. Dostupné z: <http-ps://www.gastroklub.cz/nakupni-radce-clanky/vse-o-caii/>

Klásek, D. (n.d.). Historie. Darjeeling.cz. Dostupné z: <http-ps://www.darjeeling.cz/cz/vse-o-caji/historie>

Klásek, D. (n.d.). Složení. Darjeeling.cz. Dostupné z: <http-ps://www.darjeeling.cz/cz/vse-o-caii/slozeni>

Lombardi, G. (2020). Milovník čaje. Praha: Dobrovský.

Pôssl, M. (2010). Čaj jako životní styl. Praha: Grada.

Smith, K. (2016). World atlas of tea. From the leaf to the cup, the world's teas explored and enjoy. New York: Hachette Book Group.

Teekane. (n.d.). Camellia sinensis. Dostupné z: <http-ps://www.teekanne.cz/cz/v-e-o-aji/znalosti-o-aji/camellia-sinensis>

Thomová, S., Thoma, Z., & Thoma, M. (2002). Příběh čaje. Praha: Argo.

67

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY**5.7.2 Výroba čaje Číle:**

Po prostudování této kapitoly budete umět:

popsat sběr čaje,

vyjmenovat a stručně charakterizovat jednotlivé fáze výroby čaje,

uvést způsob skladování čaje.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

V dnešním tématu se přesuneme na čajové plantáže, představíme si sběr čajových lístků a proces, kterým musí sesbírané čajové lístky projít, abychom si později mohli připravit lahodný nápoj. Zpracování čaje je zajímavý proces, věřím, že vás bude bavit. Pojdme se tedy společně na toto téma podívat.

Výklad:

Probíhá u 4-7letých rostlin v pravidelných intervalech nebo po celý rok, záleží na konkrétní oblasti a rostlině. Čajové lístky se sbírají ručně do koše nebo pomocí sklízecích strojů. Ručně probíhá sběr kvalitněji a sbírají převážně ženy. Odštipují se koncové výhonky s 2-5 novými lístky v různém stádiu vývoje. Celý keř sběračky otrhají za necelou minutu a za den natrhají okolo 30 kg čaje. Za rok jsou z jednoho keře otrhány tisíce výhonků (viz obr. 12). Na konci dne jsou čajové lístky odvezeny z plantáže do výroby.

68

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Obr. 12: Čajová plantáž a čajové výhonky

Čaj prochází pěti fázemi zpracování - zavadáním, svinováním, oxidací, sušením a tříděním. V případě zelených čajů jsou fáze složeny odlišně. Celý proces trvá 24-30 hodin od sběru až po výsledný produkt.

Obr. 13: Proces výroby čaje

69

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY**1) ZAVADÁNÍ**

Listy čajovníku zavadají na slunci, ve stínu, anebo vlivem teplého vzduchu, který rozhání větrák. Bílé čaje jsou sušeny za nízkých teplot nebo ve stínu. Proces zavadání trvá okolo sedmi hodin a cílem je snížit obsah vody v lístcích o 50-75 %, ty následně změkknou a jsou poddajné.

2) NAPAROVÁNÍ

Jedná se o fázi prováděnou pouze u zelených čajů, které se naparují horkou vodou nebo párou. Dochází k usmrcení enzymů a tím pádem nenastává oxidace.

3) SVINOVÁNÍ

Probíhá ručně nebo v strojových bubnových rollerech. Cílem je narušit povrch listů a zahájit oxidaci. U polozelených čajů jsou narušeny jen okrajové části lístků. Bílé lístky se nesvinují, protože by došlo k opadání chmýří. Trvá přibližně 20 minut.

4) OXIDACE

Plnohodnotně probíhá pouze u černých čajů. U polozelených čajů probíhá pouze v narušených okrajích lístků. Zelené a bílé čaje neoxidují. Probíhá 30 minut až 3 hodiny v prostředí s vlhkým vzduchem při teplotách do 40 °C. Kyslík ze vzduchu působí na šťávu v narušených listech a ty následně hnědnou. Během oxidace získávají čaje sílu, aroma a chuť. Oxidace se zastavuje sušením.

5) SUŠENÍ

Sušení probíhá horkou párou nebo vzduchem v kovových pánvích nebo sušících pecích. Sušení probíhá při teplotě 85-100 °C. Bílé čaje se suší

70

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

při nízkých teplotách. Délka sušení závisí na konkrétním čaji a zvolené teplotě. Dochází ke snížení vlhkosti uvnitř čajových lístků pod 4 %.

6) TŘÍDĚNÍ

Třídění čajových lístků probíhá přes síta třídících stojů. Vytríděný čaj se dělí do následujících kategorií:

- 1) listový čaj - jedná se o celé lístky, které mají nejvíce aromatických látek,
 - 2) zlomkový čaj (broken) - čaj z rozlámaných lístků, které dobře uvolňují barvu a aroma,
 - 3) drť (fannings) - lístky čaje poškozené z procesu výroby,
 - 4) prach (dust).
- 7) BALENÍ

Listové čaje se balí do dřevěných bedýnek, které jsou vyložené fólií. Bedýnka je označená zemí původu, standardem listů, dobou sklizně a hmotností čaje.

SKLADOVÁNÍ

Čaj si uchovává svou chuť a aroma po dobu šesti měsíců od jeho vyprodukování. Pro zachování nejvyšší kvality je potřeba čaj skladovat v nádobě bez přístupu vzduchu na tmavém a suchém místě.

Otázky k procvičování:

- 1) Uveďte, metody sběru čaje.
- 2) Seřadte do správného pořadí jednotlivé fáze výroby čaje:
oxidace balení

71

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

zavadání sušení svinování třídění

3) Napište, u jakých čajů neprobíhá oxidace.

4) Určete, jak dělíme čaj během procesu třídění na konci výroby.

5) Popište způsob skladování čaje. Pojmy k zapamatování:

oxidace čajových lístků, sušení čajových lístků, svinování čajových lístků, zavadání čajových lístků, třídění

čajových lístků, skladování čaje, naparování čajových lístků, listový čaj, zlomkový čaj

Použité zdroje a literatura:

Klásek, D. (n.d.)- Zpracování. Darjeeling.cz. Dostupné z: <http-ps://www.darjeeling.cz/cz/vse-o-caji/zpracovani>

Lombardi, G. (2020). Milovník čaje. Praha: Dobrovský.

Smith, K. (2016). World atlas of tea. From the leaf to the cup, the world's teas explored and enjoy. New York: Hachette Book Group.

Teekane. (n.d). Čajová sklizeň. Dostupné z: <https://www.teekanne.cz/cz/v-e-o-aai/znalosti-o-aai/-aiova-sklize>

Teekane. (n.d). Výroba čaje. Dostupné z: <https://www.teekanne.cz/cz/v-e-o-aji/znalosti-o-aji/v-roba-aje>

Thomová, S., Thoma, Z., & Thoma, M. (2002). Příběh čaje. Praha: Argo.

Valter, K. (2000). Vše o čaji pro čajomily. Praha: Granit

72

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.7.3 Speciální druhy čajů Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

vysvětlit pojmy fairtrade a kvetoucí čaj,

popsat výrobu matchy.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

V dnešní kapitole se podíváme na speciální druhy čaje. Co si máte pod tímto pojmem představit? Matchu, kvetoucí čaj a fairtrade.

Výklad:

Matcha je prach vyrobený ze zeleného čaje. Listy čajovníku jsou sbírány brzy na jaře, protože jsou tmavé a tenké s měkkými pupeny. Sesbírané listy se suší a jsou z nich odstraněny žilky. Tím vzniknou útržky čajových lístků, které se následně rozemelou. Přidává se do pokrmů i nápojů. Přípravuje se rozmícháním 1 g matchy na 100 ml studené nebo teplé vody. Voda může být nahrazena mlékem nebo ovocným džusem. Matcha posiluje imunitu a má pozitivní vliv na detoxikaci organismu.

Fairtrade zajišťuje spravedlivé obchodní podmínky, dodržování lidských a pracovních práv, důstojný život pracovníků a šetrné chování k životnímu prostředí. Pěstitelé, zaměstnanci a řemeslníci z méně rozvinutých zemí získají prodejem zboží peníze, které odpovídají nákladům na pěstování/výrobu a ještě něco navíc. Zisk jim umožňuje důstojný život a rozvoj

73

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

ekonomiky. Zboží, které se nejčastěji označuje touto certifikací je: káva, čaj, kakao, banány, třtinový cukr, rýže, bavlna a mnoho dalších (Fairtrade, n.d).

Fairtrade certifikace je označení zboží, které potvrzuje splnění následujících pravidel (Fairtrade, n.d):

výkupní cena odpovídá nákladům na pěstování a zpracování surovin a na důstojný život pracovníků,

musí být dodržována úmluva Mezinárodní organizace práce,

zákaz dětské práce,

kontrolované používání chemických látek,

podpora a rozvoj místních komunit,

zákaz používání geneticky modifikovaných plodin.

Obr. 14: Označení Fairtrade

K výrobě kvetoucího čaje se používají lístky zeleného nebo bílého čaje a květy různých rostlin. Nejčastěji se používají květy pivoňky, jasmínu, měsíčku, ibišku, magnolie nebo lilie. Listy se nechají zavadnout, dosušit a lehce se napaří. Následně se jednotlivé lístky ručně svazují do snopečku, do kterého je umístěn květ. Společně jsou tvarovány do kuličky, která se dále suší. Po zalití kuličky horkou vodou se čajová kulička otevře a květ rozkvetne. Na celý proces výroby se můžete podívat v přiloženém videu.

74

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Video: Výroba kvetoucího čaje

Otázky k procvičování:

1) Vysvětlíte pojem Fairtrade.

2) Popište výrobu matchy.

3) Vysvětlíte zákazníkovi, co je kvetoucí čaj.

Pojmy k zapamatování:

fairtrade, kvetoucí čaj a matcha.

Použité zdroje a literatura:

Fairtrade, (n.d.). Co je fairtrade? Fairtrade Česko a Slovensko. Dostupné z: <https://fairtrade.cz/fairtrade/co-je-fairtrade/>

Lombardi, G. (2020). Milovník čaje. Praha: Dobrovský.

Oxalis. (n.d.). Kvetoucí čaj. Dostupné z: <https://oxalis.cz/cs/blog/kvetouci-caj-14/>

Oxalis. (n.d.). Matcha. Dostupné z: <https://oxalis.cz/cs/blog/matcha-13/> Pössl, M. (2010). Čaj jako životní styl. Praha: Grada.

Smith, K. (2016). World atlas of tea. From the leaf to the cup, the world's teas explored and enjoy. New York: Hachette Book Group.

Thomová, S., Thoma, Z., & Thoma, M. (2002). Příběh čaje. Praha: Argo.

Valter, K. (2000). Vše o čaji pro čajomily. Praha: Granit.

75

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.7.4 Příprava čaje

Charakteristika

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

vyjmenovat příslušenství potřebné pro přípravu čaje,

vysvětlit pojem louhování,

určit teplotu vody a délku louhování při přípravě jednotlivých druhů čajů,

popsat postup přípravy jednotlivých druhů čajů,

charakterizovat podávání čaje.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Jistě si říkáte, co je na tom složitého? Čaj vložím do hrnečku, počkám, až se uvaří voda ve varné konvici a zaliju ho vroucí vodou. Ale není tomu tak. Abychom připravili výborný čaj z pravých čajových lístků, je potřeba věnovat mu více péče. Pojdme se společně podívat na to, jak má taková příprava čaje probíhat, jaké příslušenství k tomu potřebujete, jaké jsou požadavky jednotlivých čajů na teplotu vody a délku louhování a jak takto připravený čaj máte servírovat zákazníkovi.

Výklad:

Příslušenství pro přípravu čaje

Patří sem bavlněné a papírové filtry, vkladací sítko, ohříváče, konvičky a šálky. Na trhu jsou nabízeny konvičky a šálky různých tvarů, velikostí a barev. Konvičky (viz obr. 6) se vyrábějí skleněné, porcelánové, keramické

76

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

a litinové. Výběr vhodné konvičky i šálků není nijak předepisován, a proto výběr záleží na preferencích teatendra. Vkladací sítko jsou vyrobená z papíru, bavlny či kovu a mají různé tvary, např. širokého košíčku, vajíčka nebo vajíčka s pružinovou rukojetí. Při výběru sítka je důležité vybrat vhodný tvar, protože čaj během louhování potřebuje dostatek prostoru pro pohyb, během kterého lépe uvolní aroma a chuť, což sítko ve tvaru vajíčka neumožňuje. Konkrétní materiál nehraje při přípravě významnou roli.

Ohříváč slouží k zachování teploty čaje na stole hosta. Jedná se o stojan, do kterého se konvička s čajem postaví a zespodu je ohřívána čajovou svíčkou. Dlouhé ohřívání negativně ovlivňuje chuť.

X

Obr. 15: Druhy sítek

Obr. 16: Ohříváč čaje

77

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Příprava čaje

Voda výrazně ovlivňuje chuť čaje. Pro přípravu kvalitního čaje není vhodná voda s vysokým obsahem soli, vápence, železa, hořčíku, fluoru a chloru. Ideální složení má filtrovaná voda. Čaj nikdy nezaléváme vroucí vodou, protože by došlo ke zhořknutí. Voda se zahřeje pod bod varu a nechá se chvilku zchladnout na požadovanou teplotu.

Dávkování: 1 lžička na 1 šálek (hrneček) a 2 lžičky na konvici.

Louhování je uvolnění chuti a vůně čaje. Listové čaje se louhují déle než čaje zlomkové. Z kvalitních čajů je možné připravovat nálev opakovaně. Při opakovaném použití je potřeba zvýšit teplotu vody o pár stupňů a louhování prodloužit o 15 sekund. Délka louhování nesmí překročit 5 minut, protože při dlouhém louhování dochází k uvolnění taninu, který způsobuje hořkost čaje a uvolňuje nežádoucí látky.

Požadavky pro přípravu jednotlivých čajů:

Bílé čaje - vyžadují vodu o teplotě 75-80 °C, louhují se 3-5 minut a je možné z nich připravit 3 nálevy.

Zelené čaje - vyžadují vodu o teplotě 60-80 °C, louhují se maximálně 2 minuty a je možné z nich připravit 2-3 nálevy.

Polozelené čaje - vyžadují vodu o teplotě 80-90 °C, louhují se 2-5 minut a je možné z nich připravit 5 nálevů.

Černé čaje - vyžadují vodu o teplotě 95 °C, louhují se 2-4 minuty a připravuje se pouze jeden nálev.

Příprava čaje

Příprava je u všech druhů pravých čajů stejná. Odlišná je pouze teplota vody a délka louhování.

78

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Obr. 17: Příprava čaje

Video: Chybná příprava čaje

Podívej se na video a vypracuj níže uvedený úkol.

Úkol:

Napište chyby, ke kterým došlo během přípravy čaje ve videu.

79

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Servírování

Čaj servírujeme do vyhřátých šálků. Pokud v konvičce zůstane nálev, je potřeba odstranit čajové lístky. Je možné tak učinit vyjmutím sítka, pokud je v něm čaj umístěn, anebo čaj scedit přes sítko a přelít ho do čisté a vyhřáté konvičky.

Úkol:

Vyhledejte si informace o čajových rituálech, napište o tom referát na 1 stránku A4 a odešli mi jej pomocí e-mailu.

Otázky k procvičování:

1) Vysvětlíte pojem louhování.

2) Vyberte, jaká je správná dávka čaje pro přípravu 1 hrnku čaje.

3 lžička 1 lžíce 2 lžičky

3) Nakreslete nebo popište přípravu zeleného čaje včetně délky louhování a stupňů teploty vody.

Pojmy k zapamatování: louhování čaje

Použitá a doporučená literatura:

Gaylard, L. (2015). The tea book guides. London: Penguin Books.

Klásek, D. (n.d.). Příslušenství. Darjeeling.cz. Dostupné z: <http-ps://www.darjeeling.cz/cz/vse-o-caii/prislusenstvi>

Lombardi, G. (2020). Milovník čaje. Praha: Dobrovský.

Oxalis. (n.d.). Správný postup při přípravě čaje. Dostupné z: <http-ps://oxalis.cz/cs/blog/priprava-cape-25/>

Valter, K. (2000). Vše o čaji pro čajomily. Praha: Granit.

80

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.7.5 Káva Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

charakterizovat pojmy: káva, kávovník, kávová třešeň a cascara,

definovat rozdíl mezi arabikou a robustou,

popsat vliv kávy na zdraví člověka.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Nejste milovníky čaje? Snad vám tedy udělám radost kávou. Mnozí z nás si nedokážou ráno bez kávy představit. Právě dnes začneme se studiem tématu kávy, konkrétně tím, odkud a z čeho pochází, jak se dělí a seznámíme se i s kávovými třešněmi a zrny.

Výklad:

Jedná se o aromatický nápoj z upražených a rozemletých zrn kávovníku. Nepražená káva obsahuje 5-15 % sacharidů, 10-15 % bílkovin, 10-20 % tuků, 1-3 % kofeinu a 20-25 % tříslovin a pektinu. Má povzbuzující účinek na cévy, mozek, nervy a činnost srdce. Zvyšuje tělesnou a psychickou výkonnost a pomáhá překonat únavu. Konzumace velkého množství však způsobuje nespavost a podráždění žaludku. Chuť kávy je ovlivněna druhem, odrůdou, zeměpisnou šířkou a délkou místa, kde je daný kávovník pěstován a také podnebím a půdou této lokace.

81

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Historie

Účinky kávy rozpoznali v 9. století obyvatelé Etiopie, kteří plody kávovníku žvýkali a vařili. Káva se následně dostala i do arabských států. Zde kávu pěstovali a prodávali, ale nechťeli, aby ji pěstoval nikdo jiný, tak zrna znehodnocovali varem. V 18. století se Holanďanům podařilo získat pár zelených semínek a rozšířit je i do jiných zemí.

Kávovník

Kávovník roste ze zralého kávového zrna. Je to ovocný keř, který dorůstá výšky až 10 metrů a má zelené, lesklé a velké listy. Dožívá se až 50 let, roste v tropickém a subtropickém pásu. V čím větší nadmořské výšce roste, tím jsou jeho plody kvalitnější. Má rád teplé a stálé podnebí, lehkou, výživnou a kyselou půdu a nemá rád přímé slunce. Několikrát ročně kvete. Květy jsou bílé, příjemně voní a postupně se proměňují na kávové třešně, což jsou plody kávovníku. První úroda se sklízí po 3-4 letech. Trápí ho brouk Broca, který napadá zrna, a dále ho sužuje plíseň, která napadá jeho listy. Mezi nejznámější druhy patří Arabika a Robusta.

Neztratětřesitě Zralé třešně Sušené třešně Loupán* zrna Pražena'zrn Obr. 18: Proces kávového zrna

Rozdíl mezi Arabikou a Robustou: Arabika:

Roste ve Severní a Jižní Americe, Africe a Austrálii

82

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

tvoří 60 % světové produkce

600-2500 m. n. m, teploty okolo 15-24 °C

je méně odolná proti škůdcům a onemocněním

první sklizeň probíhá po 5 letech

obsahuje méně kofeinu

zrno je protáhlé se zakřivenou rýhou uprostřed (viz obr. 19) Robusta

Roste v Asii, Africe a Jižní Americe

je levnější a méně kvalitní

200-600 m. n. m., stabilní teploty okolo 24-29 °C

je odolnější proti onemocněním a škůdcům

první sklizeň probíhá po 2-3 letech

obsahuje dvakrát více kofeinu

zrno je vypouklé a zaoblené, rýha je rovná

Obr. 19: Zrno kávy Arabiky a Robusty

Kávové třešně

Patří mezi ovoce a jsou jedlé, chutné a nasládlé. Zrají 7-12 měsíců. Sklízají se jednou ročně. Slupka a dužina obsahují kofein. Z celé třešně se využívají

83

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

pouze slupky a zrnka. Nezralé plody mají zelenou barvu, která se během dozrávání mění na červenofialovou. Po utržení už dále nezrají a jsou velké okolo 1,5 cm. Uvnitř kávové třešně se nacházejí dvě kávová zrna. Pokud se v třešni nachází pouze jedno zrno, nazývá se kávová perla.

Obr. 20: Řez kávové třešně

Kávové slupky

Usušené kávové slupky se nazývají cascara. Obsahuje vitamíny, minerály, antioxidanty a kofein. Chuťově je nasládlá a vůní připomíná rozinky. Jedná se o poměrně drahou a žádanou surovinu. 1 g cascary stojí 1 Kč, stejně jako káva. V současné době není možné Cascaru zakoupit v celé Evropské unii, protože je umístěna na seznamu nových potravin. Tyto potraviny musí projít autorizačním procesem. To znamená, že se musí zkontrolovat její bezpečnost, alergenita a vliv na konzumenty. Připravuje se z ní nápoj podobný napůl čaji a napůl kávě. Připravuje se tak, že se 20 g cascary zalije 0,5 l vroucí vody a následně se 5-10 minut louhuje.

84

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Otázky k procvičování:

1) Dokončete věty:

a) Káva je nápoj z:

b) Má povzbuzující účinek na:

c) Nadměrná konzumace kávy způsobuje:

2) Potvrďte nebo vyvráťte následující tvrzení:

Arabika obsahuje méně kofeinu než robusta. ano/ne

Robusta má protáhlé zrno se zakřivenou rýhou. ano/ne

Stříbrný obal zrn kávy se nazývá pergamen. ano/ne

Kávové třešně patří mezi ovoce. ano/ne

Pokud kávová třešeň obsahuje 1 zrno, nazývá se perla, ano/ne

3) Uveďte, název slupky kávových třešní a charakterizujte její využití.

Pojmy k zapamatování:

káva, kávovník, kávová třešeň, cascara, robusta, arabika

Použité a doporučené zdroje:

Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press.

Pössl, M. (2010). Káva jako životní styl. Praha: Grada.

Thruston, R. (2018). Coffee. From bean to barista. Lanham: Rowman & Littlefield.

Vím co jím. (2016, 11. června). Káva je elixírem zdraví. Dostupné z: <http://www.vimcoiim.cz/magazin/clankv/o-vyzive/Kava-ie-elixirem-zdravi-sl0010x9893.html>

85

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.7.6 Sběr a zpracování kávy Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

vyjmenovat a charakterizovat metody sběru kávy,

vysvětlit rozdíl mezi výběrovou a komoditní kávou.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

V předchozí kapitole jsme se seznámili s původem kávy, kávovými zrny a kávovými třešněmi. Nyní se přesuneme o tisíce kilometrů daleko, přímo na plantáž, kde probíhá sběr kávových třešní a jejich zpracování. Pojdme si společně užít místní atmosféru a prozkoumat jednotlivé činnosti sloužící ke zpracování kávy.

Výklad:

V zemích se stálým klimatem pobíhá sběr celoročně a v ostatních zemích se doba sklizně liší. Začíná se v oblastech s nižší nadmořskou výškou, protože plody rychle zrají. Trvá 6-8 týdnů. Probíhá třemi metodami: RUČNÍ SBĚR - Trvá déle, je kvalitnější, protože dochází ke sběru zralých plodů a nedochází k poškození kávovníku. Sběrači jsou placeni od množství, proto je třeba je dobře motivovat, aby netrhali nezralé plody.

86

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

STRIPPING (česání) - Trhači berou do ruky celou větvíčku a strhávají vše, co na ní je, listy i zralé a nezralé plody. Očesaný materiál se musí třídit. Metoda je rychlá, ale nešetrná ke kávovníku.

STROJOVÉ - Stroj je podobný kombajnu, má sběrací radlice, kterými strhává vše, co je na keři. Rychlejší než Stripping, ale dochází k nežádoucímu poškození kávovníku.

Obr. 21: Metody sběru kávy

Zpracování kávy

Je následujícím krokem po sběru kávových třešní. Jedná se o velmi náročnou práci. Ke zpracování plodů kávy se používají tři metody: suché, medové a mokré zpracování.

SUCHÁ METODA

Je nejstarší a finančně nenáročná metoda bez použití jediné kapky vody. Třešně jsou po sběru rozprostřeny na betonové podlaze (viz obr. 22), kde schnou. Je potřeba je pravidelně otáčet, aby uschly rovnoměrně. Alternativně je možné využít tzv. africké postele (viz obr. 22), což je bambusová konstrukce s látkou. Schnutí na afrických postelích je rychlejší a rovnoměrné,

87

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

protože plody větrají ze všech stran. Tento proces trvá měsíc. Následně jsou zrna uložena v silu. Proces odpočinku zahrnuje odpařování a vyrovnávání vlhkosti uvnitř zrna a trvá 30-60 dní, jde o tzv. respo. Na závěr suché metody jsou zrna zbavena slupky, dužiny a pergamenu v loupacích strojích.

Obr. 22: Sušení kávy na betonové podlaze nebo africké posteli

MEDOVÁ METODA

Kombinace suché a mokré metody. Natrhané kávové třešně jsou vloženy do nádrže s vodou, čímž dojde k oddělení zralých a nezralých plodů. Následně kávové třešně putují do loupacích strojů, které je zbaví slupky a velké části dužiny. Podle množství dužiny na zrnech dělíme na:

black honey - zbývá velké množství dužiny,

red honey - střední množství dužiny,

yellow honey - malé množství dužiny.

Dalším krokem je promývání zrn. Po této proceduře jsou zrna s pergamenem a zbývajícím dužinou sušena. Suší se stejně jako u suché metody na betonové podlaze nebo afrických postelích. Kvůli zbytku dužiny je potřeba zrna častěji otáčet, jelikož mají tendenci plesnivět. Zrnka jsou následně uložena do sil a po dobu 1-2 měsíců probíhá respo.

88

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

MOKRÁ METODA

Tato metoda je velmi náročná a dochází ke spotřebě velkého množství vody. Konkrétně je na 1 kg kávy

využito 75 l vody. Výsledná káva je méně kvalitní. Natrhané kávové třešně jsou přemístěny do nádrže s vodou, kde jsou promývány a oddělují se zralé třešně od nezralých. Zralé třešně jsou těžké a potápějí se. Oproti tomu nezralé nebo seschlé třešně plavou na hladině. Do 24 hodin od sklizně musí být kávové třešně oloupané, protože později už by slupka nešla odstranit. Loupání probíhá v loupacích strojích. Oloupaná zrna se dávají do kvasných nádrží, kde probíhá fermentace zbylé dužniny a pergamenu pomocí enzymů. Délka fermentace je ovlivněna teplotou v nádrži a množstvím mikroorganismů. Následuje sušení, které probíhá 14 dní a stejně jako u ostatních druhů na betonové podlaze nebo africké posteli. Musí se pravidelně obracet a zakrývat před velmi intenzivním sluncem, deštěm a rosou. V místech, kde je velká vlhkost vzduchu, se káva suší horkým vzduchem. Následně je uložena do sila a 1-2 měsíce probíhá respo.

Průvodce studiem:

Podívejte se na videa, která se věnují jednotlivým metodám zpracování kávy. Videa jsou v angličtině a české titulky k nim bohužel nejsou. Jde spíš o to, abyste viděli, jak to probíhá, což z videa pochopíte a popis procedury naleznete v této kapitole.

Video: Suchá, medová a mokrá metoda

89

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Úkol:

Vyhledejte si informace o výběrové a komoditní kávě a o rozdílech mezi nimi a vypracujte si krátké poznámky.

Třídění

Závěrečnou fází je třídění. Dochází k třídění kávových zrn podle kvality a velikosti. Třídění probíhá ručně nebo strojově pomocí sít.

Balení

Káva je balena do jutových pytlů (žoků) po 60-69 kg. Jejich nevýhodou je, že jsou prodyšné a k zrnům se může dostat vlhkost, plíseň i škůdci. Dalším druhem jsou grain pytle, které jsou vakuově uzavřené. Doprava do pražírén probíhá loděmi, nákladními auty a letadly.

Otázky k procvičování:

- 1) Vyjmenujte metody sběru kávových třešní.
- 2) Uveďte, kde se suší kávové třešně či kávová zrna.
- 3) Určete metodu zpracování kávy, při které je použito nejvíce vo-dy.
- 4) Stanovte rozdíl mezi výběrovou a komoditní kávou.

90

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Pojmy k zapamatování:

stripping, suchá metoda zpracování kávy, medová metoda zpracování kávy, mokrá metoda zpracování kávy, respo, komoditní káva a výběrová káva

Použitá a doporučená literatura:

Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press

Odello, L. (2020). Milovník kávy. Praha: Dobrovský.

Pôssl, M. (2010). Káva jako životní styl. Praha: Grada.

Thruston, R. (2018). Coffee. From bean to barista. Lanham: Rowman & Littlefield.

Torz, J., & Macatonia, S. (2016). Realfresh coffee. Dubai: Pavilion.

91

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Příprava na pražení

5.7.7 Pražení

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

- popsat procesu pražení kávy,
- charakterizovat děj uvnitř zrna během pražení,
- popsat výrobu instantní kávy,
- uvést vhodné způsoby skladování a dobu spotřeby kávy.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Pokud vám doposud nebylo horko, tak teď určitě bude. Přesuneme se z plantáže do pražírny. Podíváme se na to, jak celý proces probíhá a co se s kávou děje během pražení. Celý proces je velice zajímavý, však posuďte sami.

Obr. 23: Proces pražení kávy

Výklad:

Během pražení dochází ke změně chemického složení. Každá káva potřebuje jinou teplotu a délku pražení. Pražič nejprve upraví malé množství kávy,

92

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

která je rozdělena na tři vzorky (light city roast, city plus roast a full city roast) a každý vzorek je vystaven jiné teplotě a délce pražení. Po konzultaci s dalším odborníkem na kávu zvolí dle chuti upravených vzorku konkrétní teplotu a délku pražení.

Proces pražení hlídá počítač, ale i přesto je důležité, aby pražič proces kontroloval a případně upravlal teplotu, množství vzduchu, rychlost točení bubnu a dobu pražení. Pražení je ovlivněno velikostí zrn, počasím a tlakem.

Samotný proces pražení trvá 10-15 minut. Káva je vsypána do trychtýře, kterým se dostane do vyhřáté pražičky. V té době vlivem studené kávy ke snížení teploty a trvá 10-15 minut, než začne teplota opět stoupat. Během pražení dochází k uvolňování vlhkosti a tmavnutí zrn. Tmavnutí je způsobeno reakcí aminokyselin a cukrů na teplotu. Po 9 minutách od začátku stoupání teploty je slyšet první prasknutí (first crack), které je způsobeno oxidem uhličitým a párou. Je to znakem toho, že v zrně dochází k chemickým procesům a začínají pracovat cukry.

11-12 minut - Káva je jemně, světle pražená a její chuť je kyselá a ovocná.

13 minut - Středně pražená - cukry se rozpouštějí a karamelizují, chuť je sladká.

14-15 minut - Káva je silně pražená, má chuť čokolády. Následuje druhé prasknutí (second crack), které je signálem toho, že káva je přepálená.

Káva upražená dle požadavků pražiče je vsypána do chladiče, kde se míchá a dírkami do chladiče proudí studený vzduch, který kávu ochlazuje. Zchlazením kávy dochází k zastavení procesu pražení. Káva je následně umístěna do sil, přepravek nebo barelů, kde odpočívá jeden den a během této doby dochází k pozvolnému unikání plynů ze zrn.

93

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Obr. 24: Styly pražení

Balení

Káva se balí do balení různých velikostí, nejčastěji po 100 g, 250-500 g či 1-3 kg. Je balena do obalů ze 2-3 vrstev s jednosměrným ventilem. Uniká z něj oxid uhličitý a aroma, ale tento způsob udrží kávu co nejdéle čerstvou. Další možnosti jsou plechovky s dusíkem a papírové sáčky.

Spotřeba

Po zabalení by káva měla odpočívat, protože obsahuje 12 % CO₂ a ten postupem času vyprchá. Týden pokud ji budeme používat na filtrovanou kávu a dva týdny na běžné espresso. Ideální doba spotřeby je do 3 měsíců od pražení za předpokladu neotevřeného balení. Nejvyšší kvality káva dosahuje 2-

94

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

4 týdny od upražení. V případě otevřeného balení je dobré je zpracovat do druhého dne, maximálně do týdne a namletou kávu do 30 minut po namletí.

Skladování

Káva se skladuje v pokojové teplotě a v původním obalu. Z něj se pouze vymačká vzduch a uzavře se kuličkou. Pokud byla káva v násypce na mlýnku, je vhodné na noc kávu vrátit do původního obalu, jinak káva ztrácí aroma a žlukne.

Instantní káva

Připravuje se dvěma způsoby, jedná se o sušení mražením a rozprašování. V obou případech se upražená zrna rozemelou, smíchají se s vodou a nechají se vařit. Po ukončení varu se oddělí pevné zbytky kávy od výluhu (ochucené vody). Výluh stále obsahuje velké množství vody, proto se opět přivede k varu. Výsledkem je kávový koncentrát, se kterým se zachází dle druhu zpracování.

V případě instantní kávy sušené mrazem se kávový koncentrát zamrazí na teplotu - 40 °C, rozele se a následně se ve speciálních pecích vlivem tlaku a teploty odpaří zbývající voda. Výsledkem jsou krystalky kávy.

Instantní káva produkovaná rozprašováním se vyrábí tak, že se kávový koncentrát spolu s horkým vzduchem vhání do vysokých věží, kde dochází k odpaření zbývající vody a vzniku jemného kávového prášku. Tato metoda je rychlejší a levnější.

Úkol:

Najdi si informace o cuppingu a vypracuj si krátké poznámky.

95

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Průvodce studiem:

Dejte mi vědět, jestli se vám tato kapitola líbila. Nyní na vás čekají otázky. Pokud by vám něco nebylo

jasné, neváhejte a obraťte se na mě, kontakt na mě máte.

Otázky k procvičování:

1. Popište průběh pražení kávy (v bodech).
2. Uvedte, co se děje se zrny během pražení.
3. First crack (první prasknutí) je známkou:
 - a) že káva je přepálená
 - b) že je zrno hotové
 - c) že v zrnu začíná docházet k chemickému procesu
4. Charakterizujte způsob a místo skladování kávy.
5. Určete, jak rychle se musí zpracovat otevřené balení kávy.
6. Namletá káva by se měla zpracovat do 30 minut. ano/ne
7. Vysvětlete, co se děje s kávou, která dlouho zůstane v násypce na mlýnku.
8. Popište výrobu instantní kávy sušené mrazem.

96

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Pojmy k zapamatování:

pražení, first crack, second crack, instantní káva, cupping

Použitá a doporučená literatura:

Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press

Odello, L. (2020). Milovník kávy. Praha: Dobrovský.

Pössl, M. (2010). Káva jako životní styl. Praha: Grada.

Thruston, R. (2018). Coffee. From bean to barista. Lanham: Rowman & Littlefield.

Torz, J., & Macatonia, S. (2016). Real fresh coffee. Dubai: Pavilion.

97

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.7.8 Kávovar

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

vyjmenovat jednotlivé části kávovaru a charakterizovat jejich funkci,
vysvětlit rozdíl mezi jednopákovou a dvoupákovou a charakterizovat jejich vliv na kávu,
popsat péči o kávovar během a na konci dne.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Kávu jsme společně natrhali, zpracovali, upražili a teď už nám zbývá z ní připravit lahodný nápoj. Ale to ještě chvíličku potrvá. Nejprve bych vás ráda seznámila s důležitým přístrojem, který se pro přípravu kávy používá. Jaký to asi bude? Ano, správně odpovídáte, že kávovar. Tato kapitola pro vás bude jistě náročná, ale zkuste se na ni soustředit, protože se jedná o důležitou kapitolu. Pro přípravu dobré kávy je potřeba věnovat pozornost i kávovaru, konkrétně jeho nastavení, používání a čistotě. Pokud je totiž kávovar špatně vyčištěn, může výrazně ovlivnit chuť výsledné kávy. Věřím, že společně kapitolu zvládneme.

Výklad:

Kávovar je nej důležitějším přístrojem při přípravě kávy. Na trhu najdeme nepřeberné množství kávovarů s odlišnou velikostí a cenou, ale podobnými funkcemi. Vyžaduje pečlivou údržbu, ale pokud mu ji poskytnete, odvděčí

98

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

se vám výbornou kávou. Pojdme se seznámit s jeho částmi, údržbou a vlivem jednotlivých částí na kvalitu kávy. Kávovar se skládá z vnitřní a vnější části.

Vnitřní část kávovaru tvoří:

ČERPADO je zabudované uvnitř kávovaru. Kávovar využívá vodu z vodovodního řádu. Aby došlo k přesunu vody z řádu až do šálku je zapotřebí tlaku. Čerpadlo zvyšuje tlak vody z vodovodu z 1-3 barů na 9 barů.

BOILER. Voda, která teče do boileru, prochází filtrací a změkčením. Následně dochází k jejímu ohřátí uvnitř boileru. Boiler kávovaru má 2 okruhy.

1. okruh - jedná se o 70 % boileru. Tato voda je využita pro přípravu espressa. Teplota vody může být až 120 °C.

2. okruh - zabírá 30 % boileru a vytváří páru na šlehání mléka.

99

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Vnější část kávovaru tvoří:

PLOCHA KÁVOVARU je vnější část kávovaru umístěná přímo nad boilerem. Slouží k ohřevu šálku. Ten je potřeba stavět dnem dolů, protože pokud bychom jej otočili dnem vzhůru a následně bychom do tohoto šálku připravili kávu, může si host popálit ústa o okraj šálku. Když jsou šálky umístěné dnem dolů, tak se do nich práší a vyžadují časté vymývání. Nikdy je nepřekrýváme utěrkou, šálky by se přehřívaly, což by ovlivnilo chuť espressa.

HLAVA KÁVOVARU (grouphead) Skládá se ze sprchy, těsnění a páky.

SPRCHA

Zajišťuje rovnoměrnou distribuci vody z hlavy přímo do páky. Sprchy jsou vyrobeny ve dvou provedeních - nasazovací je zajištěna šroubkem a šroubovací sprcha se pouze našroubuje do hlavy.

Obr. 26: Nasazovací a šroubovací sprcha

PÁKA (portafiltr)

Dělíme ji na jednopáku a dvoupáku.

Jednopáka má jednu výpušť. Velikost vnitřního košíčku (basket) je určena pro 8-10 g kávy. Tvar košíčku způsobuje, že káva z jednotky je řidší, obsahuje málo crémy a není tak silná. Okraje košíčku jsou zešíkmené směrem

100

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

dovnitř a káva tak není rovnoměrně rozložena. Na okrajích je slabá vrstva a uprostřed silná vrstva kávy. Extrakce tak neprobíhá rovnoměrně. Lógr uvnitř jednopáky netvoří pevný puk, aleje vodnatý.

Káva z dvoupáky je kvalitnější. Dvoupáka má dvě výpuště a do košíčku se vejde 15-22 g kávy dle konkrétní velikosti košíčku.

Obr. 27: Jednopáka a dvoupáka VÝDEJNÍK PÁRY (tryska)

Z trysky vychází pára, kterou vyšleháváme mléko. Šlehání ovlivňuje řada faktorů, mezi které patří druh trysky, tlak a teplota páry. Můžeme se setkat se dvěma druhy trysek.

fast typ - velké dírky, rychlé šlehání

slow typ - malé dírky, pomalejší a jemnější šlehání

TLAČÍTKA

Automatizované tlačítko najdeme nejčastěji u domácích kávovarů, kde zmáčkneme dané tlačítko a kávovar udělá vše za nás. Poloautomatizovaná tlačítka jsou nastavena na určitý čas průtoku vody. Manuální tlačítka nejsou nijak nastavena. Zapínáme a vypínáme jimi aktivitu kávovaru. Je potřeba hlídat čas a množství kávy v šálku.

101

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Péče o kávovar

Údržba a péče o kávovar ovlivňuje kvalitu kávy, která je pro nás nej důležitější, proto je potřeba dodržovat následující doporučení.

Údržba trysky

Údržba hlavy

Údržba páky

Péče během dne

Před šleháním mléka je potřeba propustit páru na volno, protože dojde k odstranění zkondenzované vody uvnitř trysky a její dezinfekci od případných bakterií, které se do trysky mohly dostat z mléka. Po šlehání byste měli trysku otřít od mléka a opět propustit páru a tím odstranit zbytky mléka a jeho bakterií z trysky, čímž zabráníte ucpání trysky. K otírání by měl být vyčleněn mokřý hadřík, který bude sloužit pouze k otírání trysky. Tento hadr by se měl každý den měnit.

Před nasazením páky s čerstvou kávou je potřeba propustit vodu skrze sítko, aby se vyčistilo od lógru ze staré dávky a došlo k zajištění optimální teploty pro přípravu kávy.

Páka by měla být neustále nasazená v hlavě, protože je třeba udržovat ji neustále teplou. Pokud se páka nebude déle jak hodinu používat, je dobré puk (slisovaný lógr uvnitř páky) vyklepnout a hadříkem ji vyčistit. Hadřík, kterým je páka čištěna, by měl sloužit pouze k tomuto účelu. Nevhodnou pomůckou pro čištění páky je štětec, protože dochází k ucpání sítka jemnou kávou, a navíc je obtížné štětec udržet v hygienické čistotě. Pokud páku používáte častěji, můžete puk v páce ponechat do další objednávky. Dojde k zachování chuti kávy v páce. Pokud byste páku vyčistili a nasadili ji zpět na hlavu a dlouho ji nepoužívali, dojde k opětovnému znečištění. Do páky totiž spadne lógr, který se usadil na sprše a s ním i zkondenzovaná voda. Následně ji budete muset znovu čistit a navíc může takto vyčištěná páka předat kávě kovovou příchutí.

102

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Péče na konci dne

Každý večer se vyklepne puk z páky, vyndá se běžný košíček a nahradí se slepým sítkem. Jedná se o

košíček bez dírek, který je určený k čištění kávovaru. Do slepého sítka se nasype chemická látka na čištění kávovaru a zapne se proplach kávovaru pomocí dvou tlačítek. Každý kávovar má nastavená jiná tlačítka na proplach. Dále se páka rozebere a výpusť, košíček a vnitřek páky se pečlivě vyčistí. Jedou týdně je potřeba rozebranou páku vložit do vroucí vody s čisticím prostředkem na kávovar po dobu 10-15 minut.

Následně se vyšroubuje sprcha a celá hlava včetně sprchy se vyčistí kartáčkem. Dále se pokračuje propuštěním páry z výdejníku páry a pečlivě se otře. Předposledním krokem je vyčištění tácu, který se opláchne od nečistot. Posledním krokem je odstranění lógru z knock boxu a jeho umytí.

Video: Čištění kávovaru

Výměna jednotlivých komponentů kávovaru:

těsnění - po 3 měsících,

košíčky - jednou za rok,

sprcha - po 3 měsících.

103

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Otázky k procvičování:

- 1) Určete důvod, proč propouštíme trysku výdej níku páry před a po šlehání mléka.
- 2) Z jakých částí se skládá hlava kávovaru?
- 3) Jak se staví šálky na plochu kávovaru?
- 4) Při použití dvoj páky probíhá extrakce kávy rovnoměrně/nerovnoměrně.
- 5) Určete, který druh trysky je vhodný pro jemnější našlehání mléka: slow typ/fast typ.
- 6) Popište péči o kávovar na konci dne.

Průvodce studiem:

Hurá, jste na konci této kapitoly, slibuji, že ostatní už nebudou tak nudné. Teď už vám zbývá pouze zodpovědět otázky, splnit úkol a máte hotovo. Po této náročné kapitole si dopřejte odpočinek, opravdu si ho zasloužíte.

Pojmy k zapamatování:

kávovar, hlava kávovaru, sprcha, jednopáka, dvoupáka, výdej ník páry, fast typ tryska, slow fast tryska, plocha kávovaru

Použitá a doporučená literatura:

Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press.

104

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.7.9 Potřebné vybavení

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

vyjmenovat baristické potřeby a charakterizovat účel jejich použití,

určit hrubost kávy pro přípravu espressa a filtrované kávy.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Po minulé náročné kapitole o kávovaru trochu zvolníme. Dnes se podíváme na pomůcky, které jsou potřeba pro přípravu kávy. Jistě jste při čekání na kávu či jiný nápoj pozorovali práci baristů a říkali jste si, k čemu slouží všechny ty nástroje. Nyní vám představím jednotlivé pomůcky i účel a způsob jejich používání.

Výklad:

Při přípravě kávy se neobejdete bez následujících pomůcek: MLÝNEK

Dnes už se nejčastěji setkáváme s grand on demand mlýnkem. Jedná se o mlýnek, který ihned námele čerstvou kávu přímo do páky. Skládá se z plastové nebo skleněné násypky. Uvnitř jsou umístěny mlecí kameny, které jsou z ocele nebo titanu. Mletí probíhá tak, že se káva dostane mezi dva mlecí kameny, které ji rozdrtí.

Pokud je káva namletá na větší kousky a máte správně nastavený mlýnek, je to způsobené opotřebením kamenů, které se dále projevuje hlu-

105

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

kem během mletí, špatným dávkováním a nevhodnou extrakcí kávy. Pokud jsou kameny blízko sebe, bude namletá káva jemná, pokud jsou dál od sebe, bude hrubá. Pokud měníte nastavení mlýnku, je zapotřebí vyhodit 2-3 dávky namleté kávy, následně se projeví změna v nastavení.

Mletá káva

jemná - hrubost je srovnatelná s hladkou moukou, takto namletá káva je vhodná pro přípravu espressa v

kávovaru

středně hrubá - V60, vakuum pot

hrubá - velikost srovnatelná s krystaly hnědého cukru - chemex

velmi hrubá - french press

Obr. 28: Mlýnek

TEMPER

Slouží k rovnoměrnému rozprostření kávy v páce a jejímu upěchování (utempování). Tempování ovlivňuje extrakci. Pokud je káva nerovnoměrně utempovaná, dochází k tzv. kanálování. Káva si vytvoří kanálky a dochází k nerovnoměrnému a rychlému průtoku vody skrz kávu.

106

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Vyrábí se různé druhy, velikosti a tvary temperu. Spodní část temperu se jmenuje základna. Důležitá je velikost a tvar základny. Měla by se vejít do košíčku tak, aby nebyla příliš těsná. Hrany základny by měly být rovné a ostré, protože pokud by byly zakulacené, nedojde na kraji k utempování, což bude mít vliv na extrakci. Druhou částí temperu je rukojeť, ta by měla být pohodlná do ruky. Vyrábějí se ze dřeva, plastu a nerezového materiálu.

Držíme ho tak, že rukojeť máme uprostřed dlaně a prsty máme rozmístěny rovnoměrně po celé základně.

Obr. 29: Temper

KONVIČKY (Lattiera)

Lattiere jsou kovové, nejčastěji nerezové. Mohou mít různé barvy a mohou být potaženy teflonem. Vyrábějí se různě tvarované, různě velké a s odlišnými zobáčky. Dle velikosti je dělíme na malé, do kterých se vejde okolo 350 ml mléka a velké, které pojmu 470-600 ml mléka. Konvičky se vždy plní maximálně do poloviny. Pro přípravu ideální pěny je potřeba, aby byly čisté a studené.

107

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Obr. 30: Lattiera VÁHA s přesností na gramy. Slouží ke kontrole dávky kávy.

Obr. 31: Váha

TEPLOMĚR

Na kontrolu teploty mléka. Může mít podobu pásky, která se přiloží na konvičku nebo propisky, která se vkládá přímo do mléka.

108

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Obr. 32: Teploměr

KNOCK BOX

Slouží k vyklepnutí lógrového puku z páky.

Obr. 33: Knockbox

Otázky k procvičování:

1) Uveďte, kolik dávek namleté kávy je třeba vyhodit, když měníme nastavení mlýnku.

2) Určete hrubost mleté kávy pro přípravu espressa.

a) středně hrubou b) jemnou c) hrubou

3) Má kvalita utempování kávy vliv na její extrakci? ano/ne

109

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

4) Jak se říká konvičce na mléko?

5) Popište účel knock boxu.

Pojmy k zapamatování:

mlýnek na kávu, temper, lattiera, knock box.

Použitá a doporučená literatura:

Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press

Greža, J. (2017, 5. června). Správná hrubost mletí kávy a jak ji nastavit. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/mleti-jako-zaklad-dobre-kavy/>

Hanke, A. (2020, 20. března). Jak vybrat správné baristické příslušenství. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/jak-vybrat-spravne-baristicke-přislušenství/>

Vnenková, M. (2020, 25. července). Práce s tamperem, jak správně upěchovat kávu. Lázeňská káva. Dostupné z: <http://www.lazenskakava.cz/prace-s-tamperem-jak-spravne-upechovat-kavu/>

110

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.7.10 Espresso, jeho příprava a vady

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

charakterizovat espresso a jeho parametry,
popsat přípravu espressa,
vyjmenovat vady espressa a analyzovat jejich příčinu.
Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Konečně je tu slibovaná a očekávána kapitola o přípravě kávy. V této části využijeme znalosti z předchozích kapitol o kávových zrnech, kávovaru a všelijakých pomůckách. Tyto znalosti ještě rozšíříme o informace o espressu, jeho přípravě a vadách, které mohou vzniknout. Příprava chutné kávy se může zdát jako alchymie, což do jisté míry i je, ale společnými silami to jistě zvládneme. Tak s chutí do toho a půl je hotovo.

Výklad:

Espresso tvoří základ všech druhů káv. Připravuje se z 8-10 g kávy. Pokud by dávka byla větší, káva bude protékat velmi pomalu a dojde k jejímu přepálení. V opačném případě dojde k rychlému průtoku vody skrz kávu a výsledná káva bude vodnatá a bez crémy. U směsí a tmavých zrn se doporučuje dávka 8 g kávy a u světlejších a jednodruhových zrn 9-10 g mleté kávy. Voda by měla mít teplotu okolo 90 °C, v případě světlejších kávových zrn vyšší a u tmavších zrn nižší. Espresso by mělo téct 20-30 sekund. Čas se počítá od zmáčknutí tlačítka. Prvních 15 sekund teče pomaleji a násled-

ní

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

ně trochu zrychlí. Mělo by natéct 25-35 ml. Pro servírování samotného espressa se používá šálek o objemu 60-90 ml.

Příprava espressa:

vyndejte páku z hlavy kávovaru,
vyklepněte puk z páky do knock boxu,
hadříkem vyčistěte portafiltr,
zapněte váhu, vložte na ni páku a váhu vynulujte,
vložte páku do mlýnku a zmáčkněte požadovanou dávku,
klepněte rukou do páky, čímž dojde k rovnoměrnému rozmístění kávy po celém portafiltru,
vložte páku na váhu a zkontrolujte množství, dle váhy přidejte nebo uberte kávu,
rovnoměrně utempujte kávu a následně mírně pootočte temperem,
očistěte pacičky páky a obvod portafiltru,
propusťte vodu z kávovaru,
nasadte páku, zmáčkněte tlačítko kávovaru a stopky,
hlídejte množství kávy v šálku, čas a tok kávy,
hotovou kávu co nejrychleji servírujte.

112

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Obr. 34: Proces přípravy espressa

Vady espressa

Prozradí je délka toku, množství kávy v šálku, síla proudu nebo strukturní změny.

Podextrahované espresso - káva teče z kávovaru moc rychle, silným proudem a půlka šálku nateče za 10 sekund. Do kávy se nevytlouhují potřebné látky a je kyselá, řídká a s malým nebo žádným množstvím crémy. Je to způsobeno hrubě namletou kávou.

Přeextrahované espresso - káva teče z kávovaru pomalu, slabým proudem nebo může i kapat, a to dlouho, okolo 1 minuty. Káva je nepříjemně hořká a trpká, na povrchu jsou mastná oka. Tato vada je způsobená namletím kávy příliš najemno.

Espresso z příliš čerstvé kávy - jeho chuť je trpká a ostrá. Pokud je toto espresso použito pro přípravu jakékoliv kávy s mlékem, objevují se v pěně větší bubliny a pěna rychle mizí. Důvodem je větší množství CO₂, které se postupně během odpočinku kávy vytratí. Káva by měla po zabalení mini-

113

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

málně týden odpočívat, pokud je určena pro filtrovanou a překapávanou kávu a 2 týdny, pokud bude použita pro přípravu espressa.

Obr. 35: Vady espressa

Otázky k procvičování:

- 1) Určete, jaké množství kávy je potřeba pro přípravu espressa.
- 2) Kolik ml obsahuje espresso?
a) 20-30 ml b) 25-35 ml c) 35-40 ml
- 3) Určete pořadí jednotlivých kroků dle pravidel přípravy espressa.

Vyndejte páku z hlavy kávovaru,
hadříkem vyčistěte portfiltr,
hlídejte množství kávy v šálku, čas a tok kávy,
114

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

hotovou kávu co nejrychleji servírujte.
klepněte rukou do páky, čímž dojde k rovnoměrnému rozmístění kávy po celém portfiltru,
nasadte páku, zmáčkněte tlačítko kávovaru a stopky, očistěte pacičky páky a obvod portafiltru, propustěte vodu z kávovaru,
rovnoměrně utempujte kávu a následně mírně pootočte temperem,
vložte páku do mlýnku a zmáčkněte požadovanou dávku,
vložte páku na váhu a zkontrolujte množství, dle váhy přidejte nebo uberte kávu,
vyklepněte puk z páky do knock boxu,
zapněte váhu, vložte na ni páku a váhu vynulujte,

4) Vyjmenujte vady espressa.

5) Definujte, po jak dlouhé době od zabalení pražené kávy je vhodné ji použít pro přípravu espressa.

a) 1 týden b) 2 týdny c) 3 týdny

115

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Pojmy k naštudování:

espresso, přeextrahované espresso, podextrahované espresso, espresso z příliš čerstvé kávy

Použitá a doporučená literatura:

Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press

Gajdová, T. (2020, 22. dubna). Jak připravit skvělé espresso. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/pripravit-skvele-espresso/>

Tamang, D. (2017). Coffee art: creative coffee designs for the home barista. London: Octopus Publishing Group.

Thruston, R. (2018). Coffee. From bean to barista. Lanham: Rowman & Littlefield.

Torz, J., & Macatonia, S. (2016). Real fresh coffee. Dubai: Pavilion.

Vnenková, M. (2020, 23. června). Problém zvaný „Canelling“ aneb, když se espresso nedaří. Lázeňská káva. Dostupné z: <http-ps://www.lazenskakava.cz/problem-zvanv-channelling-aneb-kdyz-se-espresso-nedari/>

Vnenková, M. (2020, 25. července). Práce s temperem, jak správně upéčovat kávu. Lázeňská káva. Dostupné z: <http-ps://www.lazenskakava.cz/prace-s-tamperem-jak-spravne-upechovat-kavu/>

Vnenková, M. (2020, 25. května). Proces extrakce kávy. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/extrace-kavy/>

116

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.7.11 Mléko, šlehání a latte art

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:
charakterizovat mléko vhodné ke šlehání,
popsat postup šlehání a nalévání mléka,
vysvětlit pojmy: latte art, etching, free pour.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Také máte hezký den, když vám v kavárně nebo restauraci připraví vaše oblíbené cappuccino s obrázkem? I vy můžete udělat někomu hezký den, stačí si přečíst následující kapitolu. Představíme si v ní šlehání a nalévání mléka a tvorbu obrázků, takzvaného latte artu. Než se vrhnete do nácviku zmiňovaných dovedností, je potřeba získat teoretické vědomosti o pravidlech a případných chybách. Tato kapitola vás bude určitě bavit. Tak se na ni pojďme podívat.

Výklad:

Nejčastěji se používá kravské plnotučné mléko s obsahem 3,5 % tuku vychlazené na 4 °C. Vyšlehané mléko by mělo mít teplotu 55-60 °C. Vyšlehané mléko se znovu nešlehá, zchladí se a používá se na mléčné koktejly nebo na pečení.

117

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Úkol:

Najděte si informace o alternativních druzích mléka a jejich využití v kavárně či jiném provozu a vypra-

cujte o tom referát. Délka referátu by měla být 1-2 stránky A4 (velikost písma 12, styl Times New Roman, řádkování 1,5). Úkol mi zašlete na e-mail.

Postup šlehání:

mléko nalijeme do poloviny konvičky,
propustíme trysku na prázdno,
následně zvedneme trysku nejvýše, co to jde,
konvičku opřeme o trubku trysky a držíme ji vodorovně s pracovní deskou,
špičku trysky ponoříme těsně pod hladinou a 1 cm od stěny (viz obr. 36),
spustíme páru naplno
na začátku šlehání bude slyšet zvuk tss, tss, tss, bude se tvořit vír, mléko začne stoupat a bude lehce šumět,
během šlehání kontrolujeme teplotu (rukou nebo teploměrem),
pokud má mléko vhodnou teplotu, vypneme páru,
odejmeme konvičku,
otřeme trysku a propustíme naprázdno,
pokud se během šlehání vytvořily drobné bublinky, překryjeme konvičku rukou a 1-2x klepneme konvičkou o pracovní desku,
mlékem v konvičce několikrát zatočíme, mléko získá lesklou a hladkou texturu.

118

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Obr. 36: Poloha konvičky při šlehání

Video: Šlehání mléka

Obr. 37: Proces šlehání mléka

119

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Video: Chyby při šlehání mléka

H!

Úkol: Zhlédni video a vypiš si jednotlivé chyby při šlehání mléka.

Nalévání mléka

Před naléváním je potřeba trochu vyšlehaného mléka odlít do jiné skleničky. Odstraníte tím hustou pěnu, která by vytvořila nevzhledný flek. Mléko nalévejte do připraveného espressa z výšky několika centimetrů, a to doprostřed zvoleného šálku. Hladina postupně stoupá, a když je v polovině, přiblížte lattieru k šálku a více ji nakloňte. Pokud chcete, můžete v této fázi tvořit obrázky.

Při přípravě Caffé Latté macchiata se na rozdíl od jiných druhů káv jako první připravuje šlehané mléko. To se lije do sklenice tzv. po skle. Chvilku se nechá odstát, čímž dojde k oddělení mléka od mikropěny. Následně do středu nalije espresso, které vytvoří prostřední hnědý pruh.

Latte art

Jde o techniku zdobení kávy mléčnou pěnou. Kvalitu ovlivňuje créma, vyšlehané mléko a velikost hrnečku.

Latte art má dvě podoby:

120

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Free pour

Jedná se o techniku zdobení bez použití jiného nástroje než konvičky. Nejvhodnější je jemná a krémová pěna. Mezi nejčastěji kreslené obrázky patří srdce, rozetka, labuť a tulipán.

Fotopostup tvorby tulipánu metodou Free pour

Obr. 38: Free pour, tulipán

Video: Free pour příprava rozetky a tulipánu

121

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Etching

Technika zdobení prováděná na vyšlehaném a již nalitém mléce na espresso. Používá se k tomu špejle, pletací jehlice nebo speciální jehly. Ke zdobení je mimo mikropěny a crémy možné použít karamelovou nebo čokoládovou polevu. Po každém tahu je potřeba špejli otřít do ubrousku, protože na ní zůstává pěna (créma) nebo poleva a došlo by k poškození obrázku. Ozdobenou kávu rychle servírujte, protože postupem času dochází k rozplývání obrázku. V této oblasti se fantazii meze nekladou.

Fotopostup tvorby květiny metodou Etching

Obr. 39: Etching

122

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Otázky k procvičování:

- 1) Vyberte mléko vhodné pro šlehání.
a) polotučné b) plnotučné c) nízkotučné
- 2) Popište umístění trysky v lattieře (ponoření, vzdálenost od stěny).
- 3) Co dělat s našlehaným mlékem, na kterém se vytvořily bubliny?
- 4) Vysvětlete pojem latte art.
- 5) Technika zdobení vyšlehaného mléka na espresso za použití špejle, pletací jehlice nebo speciální jehly se nazývá:

a) etching b) free pour

- 6) Nakreslete nebo napište postup šlehání mléka. Pojmy k zapamatování:

latte art, etching, free pour, alternativní druhy mléka

Použitá a doporučená literatura:

Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press

Mareček, Z. (2020, 20. prosince). Jak správně našlehat mléko. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/spravne-naslehat-mleko/>

Mikolášková, E. (2020, 9. dubna). Jak vybrat mléko na šlehání. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/vybrat-mleko-na-slehani/>

Tamang, D. (2017). Coffee art: creative coffee designs for the home barista. London: Octopus Publishing Group.

123

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.7.12 Druhy káv

Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

vyjmenovat jednotlivé druhy káv a charakterizovat jejich složení,

popsat rozdíl mezi lungem a americanem, caffè latte macchiato a caffè latte.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

V kavárnách se setkáváme s velkým množstvím druhů káv, které nesou názvy převzaté z italštiny. Jak se v nich vyznat a připravit zákazníkovi správnou kávu? Jednoduše! Pojďme se společně podívat na grafický přehled káv, který vás seznámí s jednotlivými druhy, používanými šálky či skleničkami, množstvím espresso, našlehaného mléka či vody.

Výklad:

Základem všech káv je espresso. U vybraných káv je použito dvojité espresso z dvojité dávky kávy. Dále může být káva doplněna vodou či šlehaným mlékem.

Vám Vola Mikropěna Mlelo

124

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

žl h žl h I-O

f lít tflnité Cíffé Utte M»cchi*to

Obr. 40: Druhy káv

Otázky k procvičování:

- 1) Espresso připravujeme do šálku o objemu:

a) 60-90 ml b) 150-180 ml c) 250-300 ml

125

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

- 2) Vysvětlete, rozdíl mezi lungem a americanem.

- 3) Caffé latte je káva servírovaná ve skleničce, kdy espresso odděluje mléko od mikropěny. ano/ne

Pojmy k zapamatování:

ristretto, espresso, doppio, lungo, americano, espresso macchiato, cappuccino, Caffé latte, Flat white, Caffé latte macchiato, mikropěna

Použitá a doporučená literatura:

Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press

Pôssl, M. (2010). Káva jako životní styl. Praha: Grada.

Tamang, D. (2017). Coffee art: creative coffee designs for the home barista. London: Octopus Publishing Group.

126

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.7.13 Filtrovaná káva Cíle:

Po prostudování této kapitoly budete umět:

vysvětlit pojmy: filtrovaná káva, louhování a překapávání kávy,
uvést a charakterizovat suroviny potřebné pro přípravu filtrované kávy,
vyjmenovat vybavení pro přípravu filtrované kávy,
popsat postup přípravy kávy j jednotlivými způsoby.

Předpokládaná doba studia:

45 minut

Průvodce studiem:

Dříve byla filtrovaná káva charakteristickým znakem tzv. hipstrů, dnes jí připravuje velké množství domácností a kaváren. Říkáte si proč? Jedná se o přípravu kávy, ke které potřebujete minimální množství vybavení, které pořídíte již od 200 Kč a největším plusem je její chuť, která je srovnatelná s kávou z kavárny. Pojďme se tedy podívat na základní informace o filtrované kávě, pomůckách a jednotlivé postupy přípravy kávy, abyste si i vy ve své kavárně či domácnosti mohli připravit filtrovanou kávu.

Výklad:

Filtrovaná káva je vyrobená překapáváním nebo louhováním. Překapávání

Během překapávání dochází k využití gravitace, horká voda protéká skrze kávu směrem dolů. Výhodou tohoto způsobu přípravy kávy je jeho jednodu-

127

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

chost a rychlost. Voda navíc pohlcuje nové látky z kávy díky průběžnému nalévání vody na kávu, díky čemuž nedochází k přepalování. Tento způsob přípravy je využíván při přípravě kávy v chemexu nebo V60.

Louhování

Káva je zalita vodou a dochází k extrakci látek z kávy do vody. Nevýhodou této metody je to, že voda po nějaké době už nepohltí látky z kávy, protože je přesycena. Tento způsob je využíván při přípravě kávy v aeropressu, vakuu potu, french press a mokka konvičce.

Suroviny Voda

Pro přípravu filtrované kávy je nevhodná voda tvrdá, balená a voda z kávovaru, protože je neustále zahřívána, což má vliv na výslednou chuť kávy. Ideální je voda filtrovaná s pH 7.

Káva

Pro přípravu kávy tímto způsobem je vhodné hrubší mletí kávy, než je tomu při přípravě espressa v kávovaru, kde je potřeba jemnější mletí. Čerstvě zabalená káva určená pro přípravu kávy filtrované nemusí tak dlouho odpočívat, stačí pouze týden.

Potřebné vybavení

Pro přípravu filtrované kávy potřebujete následující vybavení:

Váha, která váží s přesností na desetinná čísla. Některé balistické váhy umí vypočítat i případné množství vody na danou váhu kávy.

128

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Konvice klasická varná nebo se speciální úpravou, které se říká husí krk. S ním se lépe směřuje tok vody.

Obr. 41: Konvice

Filtry

Prodávají se papírové, látkové a kovové. Pojďme se podívat na jejich výhody a nevýhody.

Látkové zachytí malé i velké částičky kávy a část olejů, které káva vlivem horké vody vyloučí. Jejich údržba spočívá v precizním očištění a vysušení. Pokud by se tak nestalo, získají nevhodné aroma a budou ovlivňovat chuť a vůni kávy.

Látkové filtry

Y

Obr. 42: Textilní filtr

129

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Kovové nezachytí jemné částičky ani oleje. Tyto filtry se snadno zanáší a je potřeba je důkladně čistit speciálním kartáčkem. Kovové filtry jsou ve french pressu a mokka konvičce.

Obr. 43: Kovový filtr

Papírové filtry zachytí velké, malé i jemné částičky a uvolněné oleje. Vyrábí se bílé nebo hnědé, hnědé však negativně ovlivňují chuť. Před použitím je potřeba filtr propláchnout horkou vodou. Tyto filtry se nečistí, slouží k přípravě jedné kávy. Papírové filtry se používají při přípravě V60, vakuu pot a chemexu.

Obr. 44: Papírový filtr Stopky k zjištění doby louhování.

130

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Příprava filtrované kávy

Nyní se seznámíme s jednotlivými způsoby přípravy filtrované kávy. Metoda louhování Vakuum pot
Skládá se ze dvou skleněných baněk, které spojuje trubice a odděluje filtr. Filtr se používá papírový a vkládá se do kovového zámečku. Vyrábějí se tři základní velikosti a různé tvary vakuum potu. Hrubost namleté kávy: středně hrubá. Množství kávy a vody: 18 g/300g

Postup přípravy:

Obr. 45: Vakuum pot

131

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Mokka konvička

Konvička vyrobená z kovu, která se skládá ze tří dílů. Spodní díl je určen na vodu, střední díl je sítko na kávu a vrchní díl je určen na vylouhovanou kávu. Mokka konvička se vyrábí v různých velikostech, tvarech a barvách. Hrubost namleté kávy: středně hrubá. Množství kávy a vody: 16-20 g/250 g

Postup:

Obr. 46: Mokka konvička

Aeropress

Skládá se ze tří částí - plastového válce, pístu a sítka, do kterého se vkládá papírový filtr. Aeropress nabízí dvě metody přípravy, klasickou a obrácenou. Rozdíl je pouze v přípravě, jinak to nemá na kvalitu kávy žádný vliv.

132

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Postup přípravy:

Obr. 47: Aeropress - klasická metoda

Obr. 48: Aeropress - obrácená metoda

133

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

French press

Skleněná konvička s výsuvným kovovým pístem s filtrem. Píst slouží ke stlačení lógru do spodní části konvičky. Nevýhodou tohoto nástroje je jeho složité čištění. Kávu připravenou ve french pressu je potřeba ihned servírovat. Hrubost namleté kávy: velmi hrubá. Množství kávy a vody: 18 g /300 g.

Postup přípravy:

minuti) louhujeme

Obr. 49: French press

Metoda překapávání:

V60

Jedná se o překapávač ve tvaru písmene V nebo úhlu 60 °. Můžete se setkat i s označením dripper. Vyrábí se z plastu, kovu, skla a porcelánu, a to v různých velikostech od 01 do 03. Hrubost namleté kávy: středně hrubá. Množství kávy a vody: 18 g/300 ml

134

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Postup přípravy:

Obr. 50: V60

Chemex

Chemex je skleněná nádoba ve tvaru přesýpacích hodin s otevřenou vrchní částí, do které se vkládá filtr. Úzká část je překryta dřevěným nástavcem s koženou šňůrkou, který zabraňuje popálení. Příprava kávy v chemexu trvá okolo tří minut. Hrubost namleté kávy: hrubá. Množství kávy a vody: 18 g/300 ml.

135

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Postup přípravy:

Obr. 51: Chemex

Otázky k procvičování:

1) K jednotlivým způsobům přípravy filtrované kávy přiřadte konkrétní metodu z nabídky.

aeropress, chemex, vakuum pot, V60, mokka konvička

Překapávání Louhování

2) Vyjmenujte pomůcky, které potřebujeme k přípravě filtrované kávy.

136

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

3) Uveďte, jaké suroviny se používají při přípravě filtrované kávy a jaké požadavky jsou na ně kladené.

4) Napište nebo nakreslete postup přípravy kávy ve french pressu.

Pojmy k zapamatování:

filtrovaná káva, louhování kávy, překapávání kávy, filtry, V60, Chemex, french press, aeropress, vakuum

pot, mokka konvička

Použitá a doporučená literatura:

Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press

Marečková, V. (2021, 15. ledna). Alternativní metody přípravy kávy. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/metody-pripravy/>

Vnenková, M. (2020, 8. srpna). Blooming čili preinfuze: jak káva při přípravě „kvete“. Lázeňská káva. Dostupné z: <http://www.lazenskakava.cz/blooming-cili-preinfuze-iak-kava-pri-priprave-kvete/>

137

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.8 Závěr

Jste na úplném konci. Ráda bych Vám pogratulovala ke skvělým studijním výkonům. Doufám, že pro Vás studium tohoto tématu byla zajímavé, že vás bavilo, případně někomu pomohlo s motivací k dokončení studia tohoto oboru. Nealkoholické nápoje jsou opravdu zajímavé a poptávka po nich se s rostoucím zájmem o zdravý životní styl zvyšuje. Informace v podobě učební opory Vám zůstávají a můžete se k nim kdykoliv vrátit.

Pokud Vás toto téma opravdu zaujalo a chtěli byste se mu věnovat i nadále, máte možnost prohlubovat své znalosti různými způsoby. Ráda bych Vám doporučila časopisy, které jsou zdarma k dispozici na internetu a zabývají se novinkami v gastronomii, postupy příprav nebo výroby se zaměřením i na nealkoholické nápoje. Jedná se o Svět barmanů, Svět Ho-tel&Gastro a Epikurei. Dalším skvělým způsobem vzdělání a rozvíjení se v oboru jsou soutěže, které jsou pořádány pro batisty a teatendery. Můžete se profesně rozvíjet získáváním nových znalostí a dovedností, reprezentovat školu a případně si vybudovat určité povědomí o gastronomické sféře. Soutěže jsou pořádány pod záštitou České barmanské asociace, na jejíž stránkách naleznete i více informací o datech konání jednotlivých soutěží a požadavcích na hodnocení. Nákladnějším způsobem vzdělávání jsou certifikované kurzy teatendera a baristy. Pořádá je Česká barmanská asociace, stejně jako soutěže. Nabídku jednotlivých kurzů naleznete pod tímto odkazem: <https://www.cbanet.cz/cba/kurzy>, dále mohu doporučit kurzy pro baristy, které vede Petra Veselá nebo její kolega. Jsou pořádány v útulném prostředí se zaměřením na jednotlivce. Nabídku kurzů naleznete pod tímto odkazem: <http://www.kavo.cz/>.

Na závěr bych Vám ráda poděkovala za příjemnou spolupráci a popřála Vám mnoho úspěchů v profesním i osobním životě.

138

6ET

1SE3 T -EJH -ZS -iqo

AyodoiNnanis havn

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Obr. 53: Hra - 2. část

140

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

5.9 Slovníček pojmů

Průvodce studiem:

Tato část slouží k vysvětlení pojmů, které se nejčastěji vyskytují v kapitolách, takže jim prosím věnujte zvýšenou pozornost. Pokud budete znát a umět vysvětlit tyto pojmy, nebude pro vás složité zvládnout písemný test nebo ústní zkoušku.

AEROPRESS - Skládá se ze tří částí - plastového válce, pístu a sítky, do kterého se vkládá papírový filtr.

ALTERNATIVNÍ DRUHY MLÉKA - Sójové, mandlové, rýžové nebo makové.

AMERICANO - Káva vytvořená z 25-35 ml espressa, servírovaná v šálku o objemu 150-80 ml, ke které je servírována konvička, v níž je okolo 150 ml vody o teplotě 80-90 °C. Zákazník si vodu dolévá dle vlastních preferencí.

ARABIKA - Kávovník, který není moc odolný proti škůdcům a onemocněním. Zrna kávy arabiky obsahují méně kofeinu.

BALENA VODA - Voda pocházející z podzemního či povrchového zdroje, která je balená do PET nebo skleněných lahví. BARISTA - Odborník na kávu.

BÍLÝ ČAJ - Čaj z prvních lístků na větvičce a z pupenu, který je obalený bílým chmýřím. Tento čaj neprochází oxidací.

BYLINNÝ ČAJ - Čaj z bylin a jiných rostlin nebo jejich směsí. Byliny musí tvořit 50 % celkové hmotnosti.

CAFFÉ LATTE - Nápoj z 25-35 ml espressa a 120-150 ml mléka. Tato káva je servírovaná v šálku o objemu 150-180 ml. Proces přípravy je stejný jako u cappuccina. Mikropěna není oddělená od mléka pomocí espressa, vše je smíchané.

141

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

CAFFÉ LATTE MACCHIATO - Nápoj z 25-35 ml kávy a 265-275 ml šlehaného mléka. Mléko je na dně sklenice, následuje espresso a úplně nahoře je mikropěna.

CAPPUCCINO - Nápoj z 25-35 ml espressa a 140-150 ml našlehaného mléka. Tato káva je servírovaná v šálku o objemu 150-180 ml. CASCARA - Slupka kávové třešně, která obsahuje velké množství kofeinu. Je z ní připravován čaj.

CEJCHOVANÉ SKLO - Sklo s označením objemu sklenice formou risky. CREMA - Kávová pěna, vytvořená při extrakci. Její přítomnost je vyžadována.

CUPPING - Degustace kávy. Slouží k hodnocení kvality, charakteristických chutí a vůní.

ČAJ - Nápoj vzniklý louhováním sušených lístků čajovníku.

ČAJOVNÍK - Stálezelený strom nebo keř, jehož listy jsou používány k přípravě nápoje.

ČAJOVÝ LÍSTEK - Produkt čajovníku, který se dále zpracovává a v konečné fázi je z něj připravený lahodný nápoj. ČERNÝ ČAJ - Čajové lístky, u kterých proběhla úplná oxidace. ČÍŠNÍK - Osoba pracující v gastronomii, zabývající se podáváním pokrmů, přípravou a podáváním nápojů a komunikací v restauraci. DEALKOHOLIZOVANÉ NÁPOJE - Původně alkoholické nápoje, ze kterých je odstraněn alkohol. K odstranění alkoholu se používají dvě metody - vakuová a dvoufázová vakuová extrakce. DEBARAS - Odnášení použitého již nepoužívaného inventáře. DOPPIO - Dvojitě espresso servírované v šálku o objemu 90-130 ml. DVOUFÁZOVÁ VAKUOVÁ EXTRAKCE - Metoda, kterou se z alkoholických nápojů odstraňuje alkohol. Probíhá ve vakuové odparce. V první fázi dochází k odstranění aromatických látek, v druhé fázi jsou odstraněny alkoholové páry. Na konci je do nápoje vráceno odebrané aroma.

142

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

DVOUPÁKA - Má dvě výpusti a do košíčku se vejde 15-22 g kávy. DŽUS - Ovocná šťáva, ze které je odpařováním odstraněna voda a aromatické látky. Po dopravení do cílového místa jsou aromatické látky a voda do výrobku navraceny. Nesmí být doslazován a jinak upravován. ENERGETICKÉ NÁPOJE - Nealkoholické nápoje s povzbuzujícím účinkem.

ESPRESSO - Káva z jedné dávky espressa (tedy 25-35 ml kávy) servírovaná v šálu o objemu 60-90 ml.

ESPRESSO MACCHIATO - Káva servírovaná v šálku o objemu 60-90 ml, obsahující 35-75 ml espressa a několik mililitrů mikropěny. ETCHING - Technika zdobení prováděná na vyšlehaném a již nalitém mléce na espresso. Používá se k tomu špejle, pletací jehlice, anebo speciální jehly.

FAIRTRADE - Toto označení znamená, že při zpracování výrobku byly zajištěny spravedlivé obchodní podmínky, dodržování lidských a pracovních práv, důstojný život pracovníků a šetrné chování k životnímu prostředí. FAST TYP TRYSKA - Má velké dírky a používá se pro rychlé šlehání. FAST TYP TRYSKA

KÁVOVARU - Má velké dírky a zajistí rychlé šlehání mléka.

FILTROVANÁ KAVA - Káva vyrobená pomocí louhování nebo překapávání.

FILTRY - Slouží k zachycení částic kávy a olejů. Prodávají se papírové, lákové a kovové.

FIRS CRACK - Je znakem toho, že v zrna dochází k chemickým procesům a začínají pracovat cukry. Je způsobeno oxidem uhličitým a párou. FLAT WHITE - Jedná se o kávu z dvojitého espressa (50-70 ml) doplněnou

50-80 ml šlehaného mléka. Flat white se podává ve skleničce o objemu 120-150 ml.

143

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

FREE POUR - Jedná se o techniku zdobení bez použití jiného nástroje než konvičky.

FRENCH PRESS - Skleněná konvička s výsuvným kovovým pístem s filtrem. Píst slouží ke stlačení lógru do spodní části konvičky. FRESH DŽUS - Nápoj získaný odšťavněním ovoce.

HLAVA KÁVOVARU (GROUPHEAD) - Skládá se ze sprchy, těsnění a páky. Tvoří část kávovaru.

CHEMEX - Skleněná nádoba ve tvaru přesýpacích hodin s otevřenou vrchní částí, do které se vkládá filtr. Úzká část je překryta dřevěným nástavcem s koženou šňůrkou, který zabraňuje popálení.

INSTANTNÍ KAVA - Pro výrobu se používá komoditní káva, která není tak kvalitní. Káva se zpracovává běžným způsobem. Rozdíl je příprava po pražení. Dochází k úpravě pomocí sušení mrazem nebo rozprašování. INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ - Nádoby sloužící k podávání a konzumaci nápojů.

IONTOVÉ NÁPOJE - Nápoje, které jsou používány k doplnění vyplavených minerálních látek, jež byly z těla vyplaveny fyzickou aktivitou. JEDNOPÁKA - Má jednu výpusť a velikost vnitřního košíčku je vyrobena pro

8-10 g kávy. Okraje košíčku jsou sešikmené směrem dovnitř a káva tak není rovnoměrně rozložena.

KAVA - Aromatický nápoj z upražených a rozemletých zrn kávovníku. KÁVOVÁ TŘEŠEŇ - Chutné a nasládlé ovoce, které uvnitř obsahuje dvě kávová zrna.

KÁVOVNÍK - Ovocný keř, který dorůstá výšky až jednoho metru, má krásné bílé květy a jeho plodem jsou kávové třešně. KNOCK BOX - Slouží k vyklepnutí lógrového puku z páky. KOHOUTKOVÁ VODA - Voda pocházející z povrchového zdroje. Získávána z vodovodního potrubí.

144

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

KOJENECKÁ VODA - Voda, která musí splňovat nejprísnejší limity obsahu minerálních látek, dusičnanu a sodíku. Pochází z chráněného podzemního zdroje

KOMODITNÍ KAVA - Káva, která není tak kvalitní, protože zrna mají různé vady. Mohou být poškozeny vlivem sběru, výrobou, hmyzem, plísněmi atd. U této kávy nejsou přesně známé informace o původu, zveřejněn je pouze stát, ze kterého pochází.

KVETOUČÍ ČAJ - Kulička vytvořená svázáním čajových lístků, která uvnitř obsahuje květ. Celá kulička je usušená a po zalití rozkvetne. **LATTE ART** - Technika zdobení kávy mléčnou pěnou. Má dvě podoby: Free pour a etching.

LATTIERA - Kovová konvička, která slouží ke šlehání mléka. **LIMONÁDA** - Nápoj vyrobený z vody, limonádového nebo ovocného sirupu, umělých příchutí a barviv a mohou být syceny CO₂. **LISTOVÝ ČAJ** - Jedná se o celé lístky. Mají nejvíce aromatických látek. **LONG GLASS** - Úzká sklenka s rovnými stěnami a silným dnem sloužící k podávání nápojů o obsahu 25-45 cl.

LOUHOVÁNÍ ČAJE - Proces uvolňování chuti a vůně z čajových lístků do vody.

LOUHOVÁNÍ KAVY - Proces uvolňování chuti a vůně z mleté kávy do vody.

LUNGO - Káva tvořená 55-70 ml espressa (dvojitě espresso), zbývající část šálku o objemu 60-90 ml je doplněna horkou vodou. Vodu doplňuje personál ihned, ještě před servírováním hostovi.

MATCHA - Prach z nejkvalitnějších čajových lístků. Přidává se do pokrmů i nápojů a má pozitivní vliv na zdraví.

MEDOVÁ METODA ZPRACOVÁNÍ KAVY - Kombinace suché a mokré metody. Kávové třešně jsou vloženy do nádrže s vodou, čímž dojde k oddělení zralých kusů od nezralých, následně jsou třešně zbaveny slupky.

145

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Dalším krokem je promývání, kdy dochází k odstranění pergamenu a zbytku dužiny. Na úplný závěr jsou kávová zrna sušena.

MIKROPĚNA - Jemně našlehané část mléka, se kterým se tvoří latte art. **MINERÁLNÍ VODA** - Voda pocházející z chráněného podzemního zdroje. Obsahuje minerální látky a stopové prvky, které získala v podzemí. **MLÝNEK NA KAVU** - Přístroj, který se skládá z plastové násypky a aparátu, který pomocí mlecích kamenů mele kávu na požadovanou velikost. **MOKKA KONVIČKA** - Konvička vyrobená z kovu, která se skládá ze tří dílů. Spodní díl je určen na vodu, střední díl je sítko na kávu a vrchní díl je určen na vylouhovanou kávu.

MOKRÁ METODA ZPRACOVÁNÍ KAVY - Metoda, při které dochází k použití velkého množství vody. Kávová zrna jsou vložena do nádrže s vodou, čímž dojde k oddělení nezralých zrn od zralých. Po oddělení je potřeba odstranit slupku z kávových třešní. Oloupaná zrna jsou přesunuta do kvasných nádob, kde pomocí enzymů dochází k fermentaci bílé dužiny a pergamenu. Posledním krokem je sušení.

MOŠT - Ovocná šťáva získaná nadrcením a následným lisováním ovoce či zeleniny. Dále se upravuje pasterizací a paskalizací.

NÁLEŽITOSTI NÁPOJOVÉHO LÍSTKU - Název provozovny, adresa, jméno odpovědného pracovníka, datum platnosti, názvy nápojů, množství nápoje, cena.

NAPAROVÁNÍ ČAJOVÝCH LÍSTKŮ - Jedná se o fázi prováděnou pouze u zelených čajů, které se naparují horkou vodou nebo párou. Dochází k usmrcení enzymů a tím nenastává oxidace.

NÁPOJOVÝ LÍSTEK - Přehled nabízeného sortimentu nápojů v dané provozovně.

NEKTAR - Nápoj, který obsahuje 25-50 % ovocné či zeleninové šťávy, zbytek tvoří voda. Tento nápoj se smí doslazovat. **OCHUCENÁ VODA** - Voda ochucená sirupem a doplněná CO₂.

146

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

OCHUCENÝ ČAJ - Čajové lístky jsou doplněné ochucenými částmi rostlin, a to v poměru 1:1.

OVOCNÝ NÁPOJ - Nápoj, který obsahuje méně než 25 % ovocné či zeleninové šťávy. Zbytek objemu je doplněn vodou. Do ovocného nápoje se přidávají cukry, barviva a konzervanty.

OVOCNÝ ČAJ - Čaj ze sušeného ovoce a dalších rostlin. Ovoce musí být zastoupeno 50 % celkové hmotnosti.

OXIDACE ČAJOVÝCH LÍSTKŮ - Proces, kdy kyslík ze vzduchu působí na šťávu v narušených listech a ty následně hnědnou. Během oxidace získávají čaje sílu, aroma a chuť. Oxidace se zastavuje sušením. **PASKALIZACE** - Úprava šťávy působením vysokého tlaku. **PASTERIZACE** - Tepelné ošetření šťávy, které zahubí přítomné mikroorganismy a prodlouží trvanlivost výrobku.

PITNÁ VODA - Zdravotně nezávadná voda. Používá se na pití, vaření a osobní spotřebu. Dále se dělí na pramenitou, minerální a kojeneckou vodu. **PLOCHA KÁVOVARU** - Vnější část kávovaru, umístěná přímo nad boilerem. Slouží k ohřevu šálku.

PODEXTRAHOVANÉ ESPRESSO - Espresso, které proteklo skrze kávu moc rychle. Z tohoto důvodu ne-

obsahuje potřebné látky, je kyselá, řídká, s malým množstvím crémy. Tato vada je způsobená hrubě namletou kávou. **POLOZELENÝ ČAJ** - Částečně oxidované čajové lístky. **PRAMENITÁ VODA** - Podzemní voda s nízkou mineralizací, neobsahuje železo. Nesmí být chemicky upravovaná, dezinfikovaná a nesmí být měněno její složení.

PRAVÝ ČAJ - Čaj pouze z pupenů, výhonků, stonků a listů čajovníku. **PRAŽENÍ KÁVY** - Proces tepelné úpravy kávového zrna, během kterého dochází ke změně chemického složení a barvy.

PROVOZNÍ VODA - Tato voda není čistá a může obsahovat mikroorganismy. Nepoužívá se k potravinářství a gastronomii.

147

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

PŘEKAPÁVÁNÍ KÁVY - Metoda přípravy kávy, během které dochází k využití gravitace. Horká voda protéká skrze kávu směrem dolů. **PŘEEXTRAHOVANÉ ESPRESSO** - Espresso, které proteklo kávou moc pomalu. Káva absorbovala i látky, které neměla a je hořká, trpká a na povrchu jsou mastná oka. Tato vada je způsobená tím, že je káva namletá moc najemno.

PŘÍLIŠ ČERSTVÉ ESPRESSO - Je ostré a trpké chuti. Pokud se káva připravuje s mlékem, tak se na pěně tvoří velké bubliny. Tato vada je způsobená tím, že si káva po pražení neodpočinula potřebnou dobu.

PŘÍRODNÍ VODA - Pramenitá nebo minerální voda, která není doplňovaná CO₂ a ochucovaná.

RESPO - Proces, při kterém kávová zrna odpočívají a dochází k odpaření a vyrovnaní vlhkosti uvnitř zrna. Trvá 30-60 dní.

RISTRETO - Káva o objemu 20 ml servírovaná v šálku o objemu 60-90 ml.

ROBUSTA - Ve formě čajovníku je odolná proti škůdcům a onemocněním. Zrna pocházející z keře Robusty obsahují dvakrát více kofeinu než Arabika.

ROZLÉVÁNÉ NÁPOJE - Jedná se o nápoje, které jsou přelévány z velkých objemných nádob do sklenic, karaf, džbánů a podobně. **SECOND CRACK** - Druhé prasknutí, které signalizuje, že je káva přepálená.

SKLADOVÁNÍ ČAJE - Čaj se skladuje v nádobě bez přístupu vzduchu na tmavém a suchém místě. Takto uložený čaj si uchovává svou chuť a aroma po dobu šesti měsíců.

SLOW TYP TRYSKA - Tryska s malými dírkami, zajišťuje pomalejší a jemnější šlehání.

SMOOTHIE - Nápoj z rozmixovaného ovoce či zeleniny.

148

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

SPRCHA - Jedná se o kovové sítko, které zajišťuje rovnoměrnou distribuci vody z hlavy kávovaru. Rozlišujeme dva druhy - šroubovací a nasazovací. **STRIPPING** - Metoda česání kávy z čajovníku. Trhači si vezmou do ruky celou větvíčku a strhnou všechno co na ní je, listy i zralé a nezralé plody. **SUCHÁ METODA ZPRACOVÁNÍ KÁVY** - Metoda zpracování kávy bez použití vody. Nejprve se káva suší na afrických postelích nebo betonové podlaze a následně jsou zrna uložena do síla, kde dochází k tzv. respu. Na závěr jsou zrna zbavena slupky, dužiny a pergamenu.

SUŠENÍ ČAJOVÝCH LÍSTKŮ - Sušení probíhá horkou párou nebo vzduchem v kovových pánvích nebo sušících pecích. Dochází ke snížení vlhkosti uvnitř čajových lístků pod 4 %.

SVINOVÁNÍ ČAJOVÝCH LÍSTKŮ - Probíhá ručně nebo v strojových bubnových rollerech. Cílem je narušit povrch listů a zahájit oxidaci. **SYCENÁ VODA** - Voda doplněná CO₂. Podle množství je dělíme na neperlivé, jemně perlivé a perlivé. **TEATENDER** - Odborník věnující se čaji.

TEMPER - Slouží k rovnoměrnému rozprostření kávy v páce a jejímu upěchování (utempování). Zabráňuje tím nerovnoměrné extrakci. **TŘÍDĚNÍ ČAJOVÝCH LÍSTKŮ** - Probíhá přes síta třídících stojů. Vytríděný čaj se dělí na listový čaj, zlomkový čaj, drť a prach. **TUMBLER** - Úzká sklenka s rovnými stěnami a silným dnem. Vhodná na podávání nápojů s obsahem okolo 20 cl.

UŽITKOVÁ VODA - Voda, která je zdravotně nezávadná. Používá se k zalévání zahrádek.

V60 - Překapávač ve tvaru písmene V nebo úhlu 60 °. Můžete se setkat i s označením dripper.

VAKUOVÁ EXTRAKCE - Metoda, kterou se z alkoholických nápojů odstraňuje alkohol. Probíhá ve vakuové komoře. Po zahřátí nápoje na 30 °C jsou odstraněny alkoholové páry a aromatické látky.

149

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

VAKUUM POT - Skládá se ze dvou skleněných baněk, které spojuje trubice a odděluje filtr. Filtr se používá papírový a vkládá se do kovového zámečku.

VÝBĚROVÁ KÁVA - Nej kvalitnější káva, je bez vad a s informacemi o původu - stát, region, farmář či sdružení farmářů, doba sklizně, druh čajovníku a nadmořská výška.

VYDEJNÍK PÁRY - Tryska, ze které vychází pára, kterou šleháme mléko. Máme dva druhy trysek: fast typ a slow typ.

ZAVADÁNÍ ČAJOVÝCH LÍSTKŮ - Probíhá na slunci, ve stínu, anebo vlivem teplého vzduchu, který rozhání větrák. Cílem je snížit obsah vody v listech, čímž dojde k tomu, že jsou listy poddajné.

ZELENÝ ČAJ - Čajové lístky neprochází oxidací, díky čemuž si čaj zachovává původní zelenou barvu.

ZLOMKOVÝ ČAJ - Čaj z rozlámaných lístků, které dobře uvolňují barvu a aroma.

150

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

6.1 Klíč

Průvodce studiem:

V této kapitole naleznete správné odpovědi k otázkám a úkolům k procvičení. Pokud se vám zodpovězení otázek a vypracování úkolů nepodařilo, nezafrčte. Zkuste si znovu projít celou kapitolu nebo část kapitoly, u kterých jste měli chybu/y. Pokud vám ani to nepomůže, tak se na mě obraťte, ráda vám vysvětlím problematickou část a zodpovím vaše dotazy. Věřím však, že s cvičeními nemáte žádný problém. Jste moc šikovní!

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

1) Vyjmenujte pořadí jednotlivých nápojů. Aperitivy, vína, destiláty/likéry, nealkoholické nápoje, pivo, teplé nápoje

2) Uveďte, jaké druhy nápojových lístků máme. Restaurační, kavárenský, vinárenský, barový a hotelový

3) Určete náležitosti nápojového lístku. Název provozovny, adresa, jméno odpovědného pracovníka, datum platnosti, název nápoje, množství nápoje, cena

4) Stanovte pořadí následujících nápojů: kofola v lahvi, Cappy džus v lahvi, rozlévaný džus Rauch, Točená kofola

INVENTÁŘ A PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ

1) Vlastními slovy popište, co je to inventář. Nádobu sloužící k podávání a konzumaci nápojů

2) Určete druh skleničky pro podávání uvedených nápojů:

džus 20 cl - tumbler

minerální voda 30 cl - long glass

horká voda ke kávě - v konvičce na dolití vody

151

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

3) Uveďte, jak budete podávat teplé nápoje. V šálcích, anebo skleničkách na kovovém oválném tácku. Všechny inventáře s ouškem směřuje k pravé ruce. Tácek je zakládán k pravé ruce stejně tak jako lžička. Vše servírujeme před hosta mírně šikmo.

4) Vyjmenujte pravidla, kterými se řídíme při zakládání skleniček na slavnostní tabuli. Na stůl zakládáme maximálně 3 skleničky, první se pokládá 1 cm nad hrot masového nože. Skleničky uspořádáváme do trojúhelníku. Vzdálenost mezi jednotlivými sklenkami je 3-5 mm.

OBSLUHUJÍCÍ PERSONÁL

1) Uveďte, jak by se měl správně číšník chovat při komunikaci s hostem. Měl by k zákazníkovi přistupovat s pokorou, vytvářet příjemnou a uvolněnou atmosféru. Měl by naslouchat potřebám a individuálním požadavkům hostů, samozřejmě, pokud je to v našich možnostech zákazníkovi vyhovět. Při řešení konfliktů by měl potlačit své ego a situaci klidně a kreativně vyřešit. Stejně tak kritiku či stresové a náročné situace.

2) Popište náplň práce číšníka. Příprava a aranžování tabulí, vítání a usazování hostů, přijímání objednávek, servis pokrmů a nápojů, případné dokončení pokrmů u stolu hosta a vyúčtování. V zázemí provádí nalévání a ošetřování nápojů, péči o inventář a podílí se na sestavování nápojového a jídelního lístku.

3) K uvedenému pracovníkovi uveďte jeho specializace.

barista - káva

teatender - čaj

152

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

VODA

1) Vysvětlíte, jaký vliv má voda na tělo člověka. Zajišťuje transport živin a kyslíku do mozku, buněk a svalů. Dále je voda potřeba pro cirkulaci krve, ovlivňuje regulaci tělesné teploty a vylučování škodlivých látek.

2) K jakému účelu se používá pitná voda? b) vaření

3) Jak se dělí minerální vody podle účinku? Léčivé, převážně léčivé a stolní

4) Pramenitá voda obsahuje méně minerálních látek než minerální voda.

5) Určete, pro koho je vhodná silně a velmi mineralizovaná voda: c)

osoby, které se nadměrně potí

6) Vyjmenujte požadavky na kojeneckou vodu. Obsah minerálních látek, dusičnanů a sodíku, nesmí být dezinfikovaná, ale smí být upravená UV paprsky, obsah minerálních látek musí být do 500 mg/l.

7) Napište, jaký je rozdíl mezi kohoutkovou a balenou vodou.

Balená voda pochází z podzemního i povrchového zdroje. Je balena do PET lahví nebo skleněných lahví. Její složení musí být uvedeno na obale a je povolena fyzikální a chemická úprava.

Kohoutková voda pochází z povrchového zdroje a její složení se liší v závislosti na zdroji. Dále se chemicky upravuje a dezinfikuje-

NÁPOJE Z OVOCE A ZELENINY

1) Napište, co je ovocný nápoj. Obsahují méně než 25 % ovocné šťávy, zbytek objemu je doplněný vodou. Do ovocného nápoje mohou být přidány konzervanty, barviva a cukry.

2) Ke každému nápoji napište počet procent obsahu ovoce:

153

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

džus a mošt - 100 %

ovocný nápoj - 25 %

3) Uveďte, jaký je rozdíl mezi fresh džusem a smoothie. Fresh je pouze šťáva a smoothie je i rozmixovaná zelenina či ovoce, je v něm vláknina.

4) Vyberte správný název pro výrobek z ovocné šťávy, ze které se odpařováním odstraní voda a aromatické látky a následně se do nápoje vrátí, džus

5) Je povoleno přidávat do nektaru cukr? ano

OSTATNÍ NÁPOJE

1) Dokončete věty:

a) Limonády jsou - nápoje vyráběné z vody, limonádového nebo ovocného sirupu, umělých příchutí a barviv a mohou být syceny CO₂.

b) Kolové limonády se vyrábějí zpracováním - výtažků z ořechů cola, vody a cukru a jsou syceny CO₂.

c) Toníkové limonády se nedoporučují těhotným ženám a dětem kvůli obsahu. Chyninu.

2) Vyberte, pro koho jsou určeny dia limonády: a) osoby s cukrovkou

3) Napište, jaký vliv má nadměrná konzumace energetických nápojů na tělo. Poruchy spánku, nesoustředěnost, úzkosti, deprese, útlum CNS, zažívací potíže, hyperaktivitu

4) Uveďte, účel konzumace iontového nápoje. Zajištění optimálního množství tekutin, usnadnění regenerace, vyrovnaní ztracené energie a doplnění minerálů, které byly během fyzické aktivity potem vyplaveny pryč z těla.

5) Popište proces dealkoholizace nápojů metodou dvoufázové vakuové extrakce. Probíhá ve vakuové odparce. V první fázi je odebráno aroma,

154

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

ve druhé fázi je odebrán alkohol. Na konci procesu je aroma vráceno zpět do nápoje.

ČAJ A JEHO DĚLENÍ

1) Uveďte, název rostliny, ze které se získávají lístky čaje. Čajovník

2) Jak dělíme čaj podle složení? Pravý, ochucený, bylinný a ovocný

3) Čaj podle barvy dělíme na: b) bílý, zelený, polozelený a černý

4) Napište alespoň dvě země, ve kterých se pěstuje čaj. Argentina, Cejlon Čína, Indie, Korea, Nepál, Taiwan, Jižní Afrika a Keňa.

5) Uveďte, vliv čaje na zdraví člověka. Povzbuzující účinek, vliv na pružnost cév, snížené riziko onemocnění srdce a cév. Zabraňuje vzniku shluku bakterií zubního plaku a tím snižuje tvorbu zubních kazů.

VÝROBA ČAJE

1) Uveďte, metody sběru čaje. Ruční sběr, česání a strojový sběr

2) Seřadte do správného pořadí jednotlivé fáze výroby čaje. Zavadání, svinování, oxidace, sušení, třídění, balení

3) Napište, u jakých čajů neprobíhá oxidace. Zelené a bílé

4) Určete, jak dělíme čaj během procesu třídění na konci výroby. Listový čaj, zlomkový čaj, drť, prach

5) Popište způsob skladování čaje. Čaj si uchovává svou chuť a aroma po dobu šesti měsíců od jeho vyprodukování. Pro zachování nejvyšší kvality je potřeba čaj skladovat v nádobě bez přístupu vzduchu na tmavém a suchém místě.

SPECIÁLNÍ DRUHY ČAJE

1) Vysvětlíte pojem Fairtrade. Označení produktů, které zajišťuje spravedlivé obchodní podmínky, dodržování lidských a pracovních práv, důstojný život pracovníků a šetrné chování k životnímu prostředí.

155

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

2) Popište výrobu matchy. Seshírané listy se suší a jsou z nich odstraněny žilky. Tím vzniknou útržky čajových lístku, které se následně roze-melou.

3) Vysvětlíte zákazníkovi, co je kvetoucí čaj. Jedná se čaj, jehož lístky jsou tvarovány do kuličky a uvnitř je květ určité rostliny. Po zalití horkou vodou se kulička otevře a květ se rozvine. Výsledkem je výborný čaj.

PŘÍPRAVA ČAJE

- 1) Vysvětlete pojem louhování. Uvolnění chuti a vůně čaje.
- 2) Vyberte, jaká je správná dávka čaje pro přípravu 1 hrnku čaje. lžice.
- 3) Nakreslete nebo popište přípravu zeleného čaje včetně délky louhování a stupňů teploty vody. Vyžadují vodu o teplotě 60-80 °C, louhují se maximálně 2 minuty.

KÁVA

- 1) Dokončete věty:

Káva je nápoj z: upražených a rozemletých zrn kávovníku.

Má povzbuzující účinek na: srdce, cévy, mozek a nervy.

Nadměrná konzumace kávy způsobuje - nespavost a podráždění žaludku.

- 2) Potvrďte nebo vyvráťte následující tvrzení

Arabika obsahuje méně kofeinu než robusta. ano

156

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Robusta má protáhlé zrno se zakřivenou rýhou. ne

Stříbrný obal zrn kávy se nazývá pergamen. ano

Kávové třešně patří mezi ovoce. ano

Pokud kávová třešeň obsahuje 1 zrno, nazývá se perla. ano 3) Uvedte, název slupky kávových třešní a charakterizujte její využití.

Cascara, vaří se z nich čaj, který obsahuje velké množství kofeinu.

SBĚR A ZPRACOVÁNÍ KÁVY

- 1) Vyjmenujte metody sběru kávových třešní. Ruční sběr, česání, strojový sběr

- 2) Uvedte, kde se suší kávové třešně či kávová zrna. Na betonové podlaze nebo afrických postelích

- 3) Určete metodu zpracování kávy, při které je použito nejvíce vody.

Při mokré metodě

- 4) Stanovte rozdíl mezi výběrovou a komoditní kávou. Výběrová káva je nej kvalitnější káva, je bez vad a s informacemi o původu kávy - stát, region, farmář či sdružení farmářů, doba sklizně, druh kávovníku a nadmořská výška. Komoditní káva není tak kvalitní, protože zrna mají různé vady, které jsou způsobeny vlivem sběru, výroby, hmyzu, plísní atd. U této kávy nejsou přesně známe informace o původu, zveřejněn je pouze stát, ze kterého káva pochází.

PRAŽENÍ

- 1) Popište průběh pražení kávy (v bodech). Káva se nasype do pražičky, kde se praží 10-15 minut. Během procesu pražení se kontroluje stupeň upražení. Když je káva hotová, vysype se do chladiče. Zde se káva míchá, tím dochází ke zchladnutí. Následně je umístěna do přepravek, kde musí nejméně jeden den odpočívat.

157

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

- 2) Uvedte, co se děje se zrny během pražení. Během pražení dochází k uvolňování vlhkosti a tmavnutí zrn. Tmavnutí je způsobeno reakcí aminokyselin a cukrů na teplotu.

- 3) First crack (první prasknutí) je známkou: c) že v zrně začíná docházet k chemickému procesu

- 4) Charakterizujte způsob a místo skladování kávy. Káva se skladuje v pokojové teplotě a v původním obalu. Pouze se z něj vymačká vzduch a uzavře se kolíčkem.

- 5) Určete, jak rychle se musí zpracovat otevřené balení kávy. Do druhého dne

- 6) Namletá káva by se měla zpracovat do 30 minut. Ano

- 7) Vysvětlete, co se děje s kávou, která dlouho zůstane v násypce na mlýnku. Ztrácí aroma a žlukne.

- 8) Popište výrobu instantní kávy sušené mrazem. Upražená zrna se ro-zemelou, smíchají se s vodou a nechají se vařit. Po ukončení varu se oddělí pevné zbytky kávy od výluhu (ochucené vody). Výluh stále obsahuje velké množství vody, proto se opět přivede k varu. Výsledkem je kávový koncentrát, se kterým se koncentrát zamrazí na teplotu - 40 °C, rozele se a následně se ve speciálních pecích vlivem tlaku a teploty odpaří zbývající voda. Výsledkem jsou krystalky kávy.

KÁVOVAR

- 1) Určete důvod, proč propouštíme trysku výdejníku páry před a po šlehání mléka. Dezinfekce od případných bakterií a odstranění zkondenzované páry

- 2) Z jakých částí se skládá hlava kávovaru? Ze sprchy, těsnění a páky

- 3) Jak se staví šálky na plochu kávovaru? Dnem dolů

- 4) Při použití dvoupáky probíhá extrakce kávy. Rovnoměrně.

158

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

- 5) Určete, který druh trysky je vhodný pro jemnější našlehání mléka.

Slow typ

6) Popište péči o kávovar na konci dne. Vyklepne se puk z páky, běžné sítko se nahradí slepým sítkem a pomocí chemické látky se kávovar vyčistí. Následně se propláchne celý kávovar. Dále se vyšroubuje sprcha a vyčistí se sítko, otře hlava kávovaru a uvnitř se vyčistí kartáčkem. Nakonec se vyčistí táč a knock box.

POTŘEBNÉ VYBAVENÍ

- 1) Uveďte, kolik dávek namleté kávy je třeba vyhodit, když měníme nastavení mlýnku. 2-3 dávky
- 2) Určete hrubost mleté kávy pro přípravu espresso, b) jemnou
- 3) Má kvalita utempování kávy vliv na její extrakci? Ano
- 4) Jak se říká konvičce na mléko? Lattiera
- 5) Popište účel knock boxu. Slouží k vyklepnutí lógrového puku z páky.

ESPRESSO, JEHO PŘÍPRAVA A VADY

- 1) Určete, jaké množství kávy je potřeba pro přípravu espresso. 8-10 g
- 2) Kolik ml obsahuje espresso? b) 25-35 ml
- 3) Určete pořadí jednotlivých kroků dle pravidel přípravy espresso.
 1. Vyndejte páku z hlavy kávovaru,
 2. vyklepněte puk z páky do knock boxu,
 3. hadříkem vyčistěte portafiltr,
 4. zapněte váhu, vložte na ni páku a váhu vynulujte,
 5. vložte páku do mlýnku a zmáčkněte požadovanou dávku,

159

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

6. klepněte rukou do páky, čímž dojde k rovnoměrnému rozmístění kávy po celém portafiltru,
7. vložte páku na váhu a zkontrolujte množství, dle váhy přidejte nebo uberte kávu,
8. rovnoměrně utempujte kávu a následně mírně pootočte tempe-rem,
9. očistěte pacičky páky a obvod portafiltru,
10. propusťte vodu z kávovaru,
11. nasadte páku, zmáčkněte tlačítko kávovaru a stopky,
12. hlídejte množství kávy v šálku, čas a tok kávy,
13. hotovou kávu co nejrychleji servírujte.
- 4) Vyjmenujte vady espresso. Přeextrahované espresso, podextraho-vané espresso a espresso z příliš čerstvé kávy.
- 5) Definujte, po jak dlouhé době od zabalení pražené kávy je vhodné ji použít pro přípravu espresso, c) 3 týdny

MLÉKO, ŠLEHÁNÍ A LATTE ART

- 1) Vyberte mléko vhodné pro šlehání, b) plnotučné
- 2) Popište umístění trysky v lattieře (ponoření, vzdálenost od stěny). Špička trysky pod hladinou mléka, 1 cm od okraje
- 3) Co dělat s našlehaným mlékem, na kterém se vytvořily bubliny? Klepnout konvičkou o pracovní desku.
- 4) Vysvětlíte pojem latté art. Technika zdobení kávy mléčnou pěnou.
- 5) Technika zdobení prováděná na vyšlehaném mléce s espressem za použití špejle, pletací jehlice nebo speciální jehly se nazývá: a) etching

160

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

- 6) Nakreslete nebo napište postup šlehání mléka.

Mléko nalijeme do poloviny konvičky, propustíme trysku na prázdno, konvičku opřeme o trubku trysky a držíme ji vodorovně s pracovní deskou. Špička trysky ponoříme těsně pod hladinou a 1 cm od stěny, spustíme páru naplno a během šlehání kontrolujeme teplotu. Vypneme páru, odendáme konvičku, otřeme trysku a propustíme naprázdno.

DRUHY KÁV

- 1) Espresso připravujeme do šálku o objemu: a) 60-90 ml
- 2) Vysvětlíte, rozdíl mezi lungem a americanem.

Lungo je z dvojitého espresso a obsluha do děj dolévá vodu ihned po skončení přípravy espresso. Je servírován v šálku o objemu 60-90 ml.

Americano je káva vytvořená z 25-35 ml espresso, servírovaná v šálku o objemu 150-80 ml, ke které je servírována konvička, v níž je okolo 150 ml vody o teplotě 80-90 °C. Zákazník si vodu dolévá dle vlastních preferencí.

- 3) Caffé latte je káva servírovaná ve skleničce, kdy espresso odděluje mléko od mikropěny. Nejedná se o café latte macchiato

FILTROVANÁ KÁVA 1) K jednotlivým způsobům přípravy filtrované kávy přiřadte konkrétní metodu z

nabídky.

161

NÁVRH STUDIJNÍ OPORY

Překapávání Louhování

Aeropress

V60

Vakuum pot

Chemex

Mokka konvička

2) Vyjmenujte pomůcky, které potřebujeme k přípravě filtrované kávy. Váha, konvice, filtr, stopky a konkrétní přístroj

3) Uveďte, jaké suroviny se používají při přípravě filtrované kávy a jaké požadavky jsou na ně kladené. Voda a káva. Pro přípravu filtrované kávy je nevhodná voda tvrdá, balená a voda z kávovaru, protože je neustále zahřívána, což má vliv na výslednou chuť kávy. Ideální je voda filtrovaná s pH 7. Pro přípravu kávy tímto způsobem je vhodné hrubší mletí kávy, než je tomu při přípravě espressa v kávovaru, tam je potřeba jemněji mletá káva. Čerstvě zabalená káva určená pro přípravu filtrované kávy nemusí tak dlouho odpočívat, stačí pouze týden.

4) Napište nebo nakreslete postup přípravy kávy ve french pressu.

34 mint\| loiihujtmt

162

Šetření

7 Šetření

Tato kapitola se zabývá, cíli a předpoklady šetření, charakteristikou respondentů, metodou šetření, realizací, zpracováním a interpretací dat a diskuzí.

7.1 Cíle šetření

Cíle šetření jsou následující:

zmapovat používání studijních opor,

zmapovat používání ostatních výukových materiálů,

ověřit aktuálnost informací a témat v učebnicích pro předmět stolničení,

ověřit dodržení vybraných kritérií dle Maňáka a Knechta (2007).

ověřit vhodnost studijní opory pro výuku.

7.2 Předpoklady šetření

více jak polovina respondentů používá studijní oporu ve výuce,

používané učebnice pro předmět stolničení neobsahují aktuální témata a informace,

studijní opora odpovídá všem vybraným kritériím dle Maňáka a Knechta (2007),

předložená studijní opora je vhodná pro použití ve výuce.

7.3 Charakteristika respondentů

Pro realizaci šetření byla oslovena čtyři odborná učiliště z různých oblastí České republiky. Všechny oslovené školy spolupráci přijaly. Soubor respondentů tvoří pět učitelů odborných předmětů. Z celkového počtu respondentů se šetření zúčastnili čtyři ženy a jeden muž. Délka pedagogické praxe všech respondentů je od 8 do 45 let. Co se týká vystudované aproby, tři učitelé mají vystudované učitelství odborných předmětů, jeden respondent je vystudovaný učitel praktického vyučování, jeden respondent má vystudované odborné předměty v bakalářském studiu a odbornost si doplnil studiem učitelství pro SŠ. Všichni

163

Šetření

respondenti vyučují předmět stolničení a další předměty, které úzce souvisí s předmětem stolničení či gastronomickými obory.

Tab. 1 Přehled základních údajů o respondentech

Respondent Pohlaví Délka ped. praxe Vystudovaná aproba Vyučované předměty

Respondent č. 1 Žena 45 let učitelství odborných předmětů obchodu a služeb na středních školách hotelový provoz, cestovní ruch, potraviny a výživa, stolničení

Respondent č.2 Muž 34 let výuka odborných předmětů, studium učitelství způsobilosti pro SŠ stolničení a technika obsluhy služeb

Respondent č.3 Žena 8 let učitelství odborných předmětů stolničení, technika obsluhy služeb, technologie přípravy pokrmů

Respondent č.4 Žena 22 let učitelství praktického vyučování technologie přípravy pokrmů, stolničení, cestovní ruch

Respondent č.5 Žena 27 let učitelství odborných předmětů technika obsluhy služeb, stolničení, gastronomii.

164

Šetření

7.4 Metody šetření

Pro realizaci šetření byla zvolena kvalitativní metoda, konkrétně rozhovor neboli interview: „Jedná se o metodu shromažďování dat o pedagogické realitě, které spočívá v bezprostřední verbální komunikaci výzkumného pracovníka a respondenta.“ Chrátka (2016, s. 176). Metoda spočívá v kladení otevřených otázek badatelem a zaznamenávání odpovědí. Pro toto šetření byl použit polostrukturovaný rozhovor o 17 otevřených otázkách a 4 podotázkách. Úvodní otázky byly věnovány základním údajům o respondentech, používání studijních opor a ostatních výukových materiálů. Hlavní část rozhovoru byla věnována předložené studijní opoře a hodnocení jednotlivých požadavků. Otázky, které byly použity v této části, byly převzaty z knihy Hodnocení učebnice od autorů Maňák a Knecht (2007). Důvodem použití těchto otázek byla téměř totožná kritéria na učebnice a učební opory. Závěrečné otázky směřovaly k zhodnocení vhodnosti studijní opory. Seznam otázek je umístěn v příloze č. A.

7.5 Realizace šetření

Respondenti byli seznámeni s cíli šetření a byl dohodnut harmonogram konání šetření. Měsíc před plánovaným rozhovorem byla respondentům zaslána studijní opora k prostudování. Šetření proběhlo v měsíci únoru tohoto roku přes MS Teams. Před zahájením rozhovoru byli respondenti požádáni o souhlas s audiovizuálním záznamem jejich odpovědí. Všichni respondenti souhlasili. Následně bylo zahájeno nahrávání a samotný rozhovor. Data byla následně zaznamenána v MS Word a jejich transkript naleznete v příloze č. B. Otázky byly dle hodnotících kritérií zařazeny do následujících kategorií: základní údaje o respondentech, používání studijní opory, ostatní učební materiály, přehlednost, obtížnost a rozsah, odborná správnost, motivace, řízené učení, obrazový materiál, shoda s kurikulární dokumenty a závěrečné zhodnocení práce.

165

Šetření

7.6 Zpracování a interpretace dat

ZÁKLADNÍ ÚDAJE O RESPONDENTECH

Otázka č. 1: Jak dlouho pracujete jako pedagog?

Vybraní respondenti mají rozmanitou délku praxe. Nejkratší doba pedagogické praxe je 8 let a nejdelší 45 let.

Odpovědi respondentů:

R 1: 45 let. R 2: 34 let. R 3: 8 let. R 4: 22 let. R 5: 27 let.

Otázka č. 2: Jaká je Vaše vystudovaná aprobace?

Cílem této otázky bylo zjistit, jaké mají respondenti vystudované aprobace. Čtyři respondenti jsou absolventy oboru učitelství odborných předmětů, jeden respondent má vystudované učitelství odborných předmětů v bakalářském studiu a následně si doplnil odbornost studiem učitelské způsobilosti pro SŠ.

Odpovědi respondentů:

R 1: Učitelství odborných předmětů obchodu a služeb na středních školách.

R 2: Výuka odborných předmětů a studium učitelské způsobilost pro SŠ. R 3: Učitelství odborných předmětů.

166

Šetření

R 4: Učitelství odborného vyučování. R 5: Učitelství odborných předmětů.

Otázka č. 3: Jaké předměty vyučujete?

Výše uvedená otázka je zaměřená na zjištění předmětů, které respondenti vyučují. Všichni respondenti uvedli, že vyučují předmět stolničení. Ostatní předměty, které respondenti uvedli, úzce souvisí s předmětem stolničení, jako například technologie obsluhy služeb, potraviny a výživa a technologie přípravy pokrmů. Dále uvedli i předměty, které jsou typické pro hotelové a gastronomické školy, např. gastronomie, hotelový provoz a cestovní ruch.

Odpovědi respondentů:

R 1: Hotelový provoz, cestovní ruch, potraviny a výživu, stolničení. R 2: Stolničení a techniku obsluhy služeb.

R 3: Stolničení, techniku obsluhy služeb, technologie přípravy pokrmů. R 4: Technologie přípravy pokrmů, stolničení, cestovní ruch. R 5: Techniku obsluhy služeb, stolničení, gastronomii.

167

Šetření

POUŽÍVÁNÍ STUDIJNÍ OPORY

Otázka č. 4: Používáte studijní oporu ve výuce?

Cílem této otázky je zjistit, zda učitelé používají studijní opory. Z rozhovoru vyplynulo, že tři z pěti respondentů studijní oporu používají. Dva respondenti odpověděli, že studijní oporu nevyužívají.

Odpovědi respondentů:

R 1: Ano, používám. R 2: Ne, nepoužívám. R 3: Ano, používám. R 4: Ano, využívám. R 5: Ne, nepoužívám.

Podotázka č. 4.1. Jak často používáte studijní oporu?

Tato podotázka má za cíl zjistit, jak často respondenti používají studijní oporu. Četnost používání studijních opor se u jednotlivých respondentů liší. R 1 používá studijní oporu podle potřeby, což je dle jeho slov dvakrát do měsíce. Dále udává, že v době distanční výuky používá studijní oporu častěji. R 3 říká, že studijní oporu používá přibližně třikrát do měsíce a R 4 ji používá jednou až dvakrát do měsíce, ale uvádí, že nyní v době distanční výuky ji používá jednou za čtrnáct dní. Respondenti 2 a 5 uvedli, že učební oporu nepoužívají.

Odpovědi respondentů:

R 1: Podle potřeby k doplnění aktuálních informací. Asi tak dvakrát do měsíce, ale v době distanční výuky častěji.

R 3: Přibližně třikrát měsíčně.

R 4: Při výuce v běžných podmínkách ji používám jednou až dvakrát za měsíc. A teď vzhledem k distanční výuce, tak s ní pracujeme ob týden.

Respondenti 2 a 5 uvedli, že učební oporu nepoužívají.

168

Šetření

Podotázka č. 4.2. Studijní oporu si vypracováváte sám/a, či využíváte hotové?

Výše uvedená podotázka měla zjistit, zda si respondenti učební opory vytváří, nebo používají již hotové volně dostupné studijní opory. Z rozhovoru vyplývá, že respondenti, kteří používají učební opory, si je převážně vypracovávají sami. R 1 uvádí, že si vytváří vlastní opory, ale čerpá inspiraci z již hotových materiálů. R 3 uvádí, že si studijní opory vytváří převážně sám. R 4 částečně používá své vlastní studijní opory a částečně hotové, záleží na tématu a kvalitě zpracování dostupných opor. Respondenti 2 a 5 uvedli, že učební oporu nepoužívají.

Odpovědi respondentů:

R 1: Vytvářím si ji sama, ale inspiraci čerpám i z hotových materiálů. R 3: Převážně sama.

R 4: Tak půl napůl, záleží na tématu a kvalitě zpracování dostupných studijních opor.

Podotázka č. 4.3.: K jakým účelům využíváte studijní oporu?

Nejvíce respondentů užívá studijní oporu k samostudiu studentů a během distanční výuky. Dále k tvorbě poznámek, procvičování učiva, k doplnění učiva po absenci studenta, aktualizaci učiva, k přípravě na zkoušení a aktivizaci studentů během hodiny.

Odpovědi respondentů:

R 1: Používám ji k přípravě na zkoušení, výpiskům, k samostudiu aktualizaci učiva, aktivizaci studentů během vyučování a distanční výuce.

R 3: K samostudiu a procvičování učiva.

R 4: Teď ji využíváme k výuce během distanční výuky, ale jindy ji studenti využívají kvůli výpiskům či doplnění učiva během nemoci, a také používám cvičení z učební opory.

Respondenti 2 a 5 uvedli, že učební oporu nepoužívají.

169

Šetření

Podotázka č. 4.4.: Z jakého důvodu studijní oporu nepoužíváte?

Cílem této podotázky je zjistit důvody nepoužívání studijní opory. Respondent R 2 uvádí, že studijní oporu nepoužívá, protože neví, jak by ji využil v prezenční výuce a pro distanční výuku má připravené jiné materiály. R 5 uvádí, že si vlastní studijní opory netvoří kvůli časové náročnosti a cizí studijní opory nepoužívá, protože nenarazil na kvalitně zpracované materiály, ale nebrání se jejich používání.

Odpovědi respondentů:

R 2: Protože nevím, jak bych ji do prezenční výuky zařadil a při distanční výuce využívám jiné materiály.

R 5: Kvůli časové náročnosti na tvorbu těchto materiálů. Na cizí jsem nenarazila v takové kvalitě, abych je předala studentům. Ale jejich používání se nebráním.

170

Šetření

OSTATNÍ UČEBNÍ MATERIÁLY

Otázka č. 5: Jaké další učební materiály používáte ve výuce?

Cílem této otázky je zjistit, jaké další učební materiály respondenti používají. Nejčastěji používanými učebními materiály jsou prezentace a videa, které uvedli všichni respondenti. Následují učebnice, které byly uvedeny třikrát. Nástěnné obrazy, pracovní listy, receptury, soutěže a kvízy byly uvedeny vždy jen jednou.

Odpovědi respondentů:

R 1: Prezentace, učebnice, receptury, videa, připravené soutěže a kvízy.

R 2: Prezentace a učebnice.

R 3: Různá výuková videa a prezentace.

R 4: Pracovní listy, výukové prezentace a videa.

R 5: Především prezentace, nástěnné obrazy, videa a samozřejmě také učebnice.

171

Šetření

Otázka č. 6: Obsahují učebnice pro předmět stolničení aktuální informace?

Tato otázka má za cíl zjistit, zda jsou učebnice předmětu stolničení aktuální. Všichni respondenti se shodují na tom, že učebnice pro předmět stolničení obsahují řadu již neaktuálních informací a zasloužily by si aktualizaci.

Odpovědi respondentů:

R 1: Některé informace jsou zastaralé. Pan Salač již dlouho své stolničení neaktualizoval, ale stále je to učebnice, která se na SŠ využívá a je respektována.

R 2: Myslím si, že neobsahují aktuální informace.

R 3: Většinou neobsahují. Musím si informace ještě dohledávat.

R 4: Salač je řadu let neaktualizovaný a jsou tam zastaralé, již nepoužívané postupy a novější učebnice Restaurace a host také obsahuje informace, které už nejsou použitelné. V gastronomii se trendy mění poměrně rychle.

R 5: Některé kapitoly by chtěly obohatit o nové poznatky a informace.

172

Šetření

Otázka č. 7: Je v učebnicích stolničení zpracované téma nealkoholických nápojů s aktuálními informacemi?

Cílem této otázky bylo zjistit, zda je v učebnicích stolničení zpracované téma nealkoholických nápojů a zda obsahuje aktuální informace. Odpovědi všech respondentů se shodují na tom, že téma nealkoholických nápojů je v učebnicích zpracováno, ale informace, které jsou studentům předkládány, neodpovídají současným postupům a výrobě nápojů.

Odpovědi respondentů:

R 1: Ano, učebnice se věnují servírování a přípravě nealkoholických nápojů, ale tyto informace jsou zastaralé, například u přípravy kávy je popsána pouze příprava turecké kávy.

R 2: Učebnice se zabývají servírováním a přípravou kávy, ale tyto informace neodpovídají současným trendům.

R 3: Učebnice nealkoholické nápoje řeší, ale je znát, že už dlouho tyto informace nebyly aktualizovány, a tak odpovídají době jejich vydání.

R 4: Zabývají, ale neodpovídají současným postupům.

R 5: V učebnicích, se kterými pracuji, se zabývají nealkoholickými nápoji, ale neodpovídají současným potřebám. Musíme si tyto informace zdlouhavě dohledávat a přepracovávat.

173

Šetření

PŘEHLEDNOST

Otázka č. 8: Má předložená studijní opora přehlednou strukturu?

Cílem této otázky je zjistit, zda má učební opora přehlednou strukturu. Všichni zúčastnění respondenti se shodují na tom, že studijní opora má přehlednou strukturu jednotlivých kapitol.

Odpovědi respondentů:

R 1: Ano, je přehledná, konkrétní a dobře odborně zpracovaná.

R 2: Přehledná je. Je dobré, že tam jsou ty obrázky pro lepší orientaci, o čem zrovna čtu, pro žáky i záchytné body. A ještě k tomu barevné, takže ano, je.

R 3: Ano, má. Piktogramy na straně to dělají ještě více přehledné, stejně jako barevně rozdělené kapitoly. Myslím, že pro studenty zajímavé.

R 4: Ano, mě toto řazení vyhovuje, nic bych neměnila, kapitoly na sebe tematicky navazují.

R 5: Ano, je vhodně uspořádána, včetně řazení jednotlivých témat.

174

Šetření

OBTÍŽNOST A ROZSAH

Otázka č. 9: Co si myslíte o rozsahu a obtížnosti studijní opory?

Cílem této otázky je zjistit názor respondentů na rozsah a obtížnost studijní opory. Respondenti se shodují na tom, že učební opora není obtížná. Dva respondenti z pěti se shodují na tom, že je předložená studijní opora rozsáhlá. Jeden z nich, konkrétně R 3, však dodává, že ačkoliv je opora dlouhá, hodnotí to kladně, protože obsahuje potřebné informace. Pouze R 2 uvádí, že je předložená studijní opora středně rozsáhlá. R 4 uvádí, že je délka přiměřená tématu a R 5 hodnotí, že délka opory je v pořádku.

Odpovědi respondentů:

R 1: Pro studenty je dobře zvládnutelná, ale myslím si, že je poměrně dlouhá.

R 2: Je tak akorát dlouhá. Myslím, že tam jsou všechny informace o daných tématech. Možná by se mi tam ještě líbily i alkoholické nápoje, aby to bylo ucelené, ale to by mohlo být již hodně rozsáhlé. Látka je vysvětlena jak pro malé děti, možná někdy nezacházejí do takových detailů, i když pro studenty je to vhodnější, pro učitele mnoho zbytečného čtení.

R 3: Podle mého názoru předložená studijní opora je rozsáhlá. To však hodnotím kladně, protože obsahuje všechny důležité informace. Poté záleží již na učitelích, jaké informace si převezmou a jestli si to zkrátí nebo ne.

R 4: Opora je psána polopaticky a je vhodná i pro úplné začátečníky v tématu i pro pokročilé a délka je přiměřená tématu.

R 5: Rozsah si myslím, že je v pořádku. Stejně tak obtížnost je v pořádku, odpovídá cílové skupině studentů.

175

Šetření

ODBORNÁ SPRÁVNOST

Otázka č. 10: Obsahuje studijní opora odborně správné poznatky, které odpovídají současným trendům? Výše uvedená otázka je zaměřena na odbornou správnost výkladového textu studijní opory. Všichni respondenti se shodují na tom, že učební opora obsahuje odborně správné poznatky, které odpovídají současným trendům.

Odpovědi respondentů:

R 1: Ano, prolínají se praktické dovednosti s novými poznatky. Po odborné stránce nemám výtky.

R 2: Ano, je tam spousta podstatných informací a vše bylo správně. Doufám tedy, že jsem nic nepřehlédl.

R 3: Určitě ano, studijní opora je velmi podrobná a je tam vše správně, o čem jsem v průběhu své praxe učila, někdy i něco navíc.

R 4: Neshledala jsem v opoře žádné odborné nedostatky a ano, odpovídá současným trendům.

R 5: Ano, obsahuje odborně správné informace včetně současných metod a informací.

176

Šetření

MOTIVACE

Otázka č. 11: Myslíte si, že jsou zvolené úlohy, otázky a učivo pro žáky zajímavé?

Tato otázka je zaměřena na zajímavost učebních úloh, otázek a učiva. Respondenti se shodují na tom, že studijní opora obsahuje zajímavé úkoly, otázky a učivo. R 1 vyzdvihuje dohledávání některých pojmů, R 3 QR kódy a úlohy. R 4 uvádí, že studijní oporu již v hodině použila a že se studentům moc líbila.

Odpovědi respondentů:

R 1: Ano, jsou velmi zajímavá, i já jsem se dozvěděla spoustu nových informací. A líbí se mi, že si některé části musí žáci dohledávat sami, tím se také hodně naučí, nutí je to hledat si informace.

R 2: Ano. Některé otázky se mi zdají moc jednoduché, ale to už záleží na daných učitelích, ale alespoň si to studenti lépe zapamatují.

R 3: Ano, jsou. Žáky bude určitě nejvíce zajímat propojení s QR kódem. Jsou zde i zajímavé úlohy a myslím, že to žáky bude bavit a udělá to výuku zajímavější.

R 4: Určitě ano, již jsem oporu studentům předložila a moc se jim líbila.

R 5: Ano. Žáci si mohou zajímavou formou upevňovat učivo i ověřit získané vědomosti.

177

Šetření

ŘÍZENÉ UČENÍ

Otázka č. 12: Poskytuje studijní opora dostatek možností k procvičování, upevňování a opakování?

Otázka má za cíl zhodnotit možnosti k procvičování, upevňování a opakování. Všichni respondenti se shodli na tom, že studijní opora poskytuje dostatek možností k upevňování, procvičování a opakování.

Odpovědi respondentů:

R 1: Podle mého názoru ano.

R 2: Na konci každé kapitoly je opakování a pojmy na zapamatování. To určitě stačí.

R 3: Podle mého názoru určitě ano. Za každou kapitolou je opakování a přehled pojmů, které si mají zapamatovat, což je pro studenty velmi důležité, aby to znovu viděli.

R 4: Rozhodně ano, nachází se v ní řada cvičení a úkolů.

R 5: Myslím si, že ano, k tomuto kroku jsou vhodně zvolená cvičení na konci každé kapitoly a i pojmy k zapamatování, které upozorní žáky na podstatné pojmy.

178

Šetření

OBRAZOVÝ MATERIÁL

Otázka č. 13: Obsahuje předložená studijní opora dostatek obrazového materiálu?

Výše uvedená otázka overuje vhodnost množství použitého obrazového materiálu. Všichni respondenti se shodují na tom, že předložená studijní opora obsahuje dostatek obrazového materiálu. R 2 udává, že už by rozhodně nepřidával, R 5 vyzdvihuje postupy činností vysvětlené pomocí fotografií.

Odpovědi respondentů:

R 1: Ano obsahuje a velmi se tím obohatí texty a názorně předvede a zpřístupní některé technologické postupy, inventář, odborné úkony oboru.

R 2: Ano, je toho tam opravdu hodně. Studenty to díky tomu bude více bavit a lépe to pochopí. Obrazového materiálu je tam opravdu dostatek. A určitě bych už nepřidával.

R 3: Ano. Skoro ke každé probrané látce byl nějaký obrazový materiál. Pro žáky je to důležité, aby si to mohli lépe představit a pochopit to.

R 4: Ano a je to fantastické, líbí se mi, jak je v některých částech obrázků a ještě video, které si žáci mohou sami pustit.

R 5: Ano, obsahuje obrázky, které vhodně doplňují probíranou látku. Obzvláště se mi líbí jednotlivé postupy činnosti vysvětlené pomocí obrázků.

179

Šetření

SHODA S KURIKULÁRNÍMI DOKUMENTY

Otázka č. 14: Je výběr učiva ve studijní opoře v souladu s kuriku-lárními dokumenty?

Cílem této otázky bylo ověřit, zda učivo uvedené ve studijní odpovídá kurikulárním dokumentům. Pět respondentů z pěti uvedlo, že vybrané učivo odpovídá těmto dokumentům.

Odpovědi respondentů:

R 1: Ano, s RVP i ŠVP v odborných předmětech studijních oborů Hotel-nictví a turismus, Kuchař, Číšník, Kuchař-číšník a některých obchodních a potravinářských oborů.

R 2: Myslím si, že ano.

R 3: Ano, je v souladu s RVP i mým učebním plánem. R 4: Z mého pohledu určitě ano.

R 5: Ano, výběr učiva je v souladu s kurikulárními dokumenty.

180

Šetření

ZÁVĚREČNÉ ZHODNOCENÍ PRÁCE

Otázka č. 15: Jaké klady a zápory má předložená studijní opora?

Cílem této otázky je zjistit názor respondentů na klady a zápory předložené studijní opory. Respondenti jako klad nejčastěji uvedli přehlednost, která zazněla čtyřikrát, následovalo množství obrázků, které bylo zmíněno třikrát. Odborná fundovanost, srozumitelnost informací a barevnost zaznělo vždy dvakrát, dále byla uváděna estetická úprava, zajímavost, doplnění chybějících informací, které postrádají v učebnicích, hra, postupy přípravy nápojů, motivující obsah a QR kódy.

R 1 považuje za nedostatek studijní opory její délku a R 3 nerozpracovanou část o dealkoholizovaných nápojích. Zbývající respondenti neshledali žádný nedostatek.

Odpovědi respondentů:

R 1: Je přehledná, esteticky upravená, odborně fundovaná a líbí se mi QR kódy. Za zápor považuji již zmíněný rozsah.

R 2: Kladně hodnotím přehlednost, barevnost, dostatek obrázků a ilustrací, srozumitelnost informací. Žádná zápor jsem neshledal.

R 3: Za klady považuji obrazový materiál, přehlednost a zajímavost. Negativum, málo rozebrané dealkoholizované nápoje, pro studenty i pro mě je to nové téma a mohlo by to být zajímavé.

R 4: Vhodně doplňuje to, co mi v učebnicích o nealkoholických nápojích chybělo, hlavně u kávy a čaje. Barevnost, množství obrázků, hra, postupy příprav a QR kódy. Zápory jsem neshledala žádné.

R 5: Za kladné považuji odborné informace, přehlednost, srozumitelnost, motivující obsah učební opory a za zápor považuji delší rozsah, i když jsem si vědoma toho, že v tomto tématu je toho hodně podstatného, protože žáci všechny tyto informace využívají i v jiných předmětech, kde se počítá, že je již znají právě ze stolničení.

181

Šetření

Otázka č. 16: Myslíte si, že tato studijní opora plnohodnotně zastupuje výklad?

Výše uvedená otázka má za cíl zjistit, zda opora plnohodnotně zastupuje výklad. Výsledkem je, že všichni respondenti odpověděli, že studijní opora opravu plnohodnotně zastupuje výklad.

Odpovědi respondentů:

R 1: Myslím si, že ano.

R 2: Ano, nebál bych se ji studentům předat pro samostudium. R 3: Ano, zastupuje. R 4: Myslím si, že ano. R 5: Ano, zastupuje.

182

Šetření

Otázka č. 17: Využil/a byste předloženou studijní oporu ve své výuce?

Cílem poslední otázky bylo zjistit, zda by předloženou studijní oporu použili ve své výuce. Výsledkem je, že všichni respondenti uvedli, že ano. R 3 doplnil, že až bude se studenty toto téma probírat, že ji okamžitě použije a R 4 uvedl, že už ji použil a měl s ní velký úspěch a bude ji hrdě používat dál.

Odpovědi respondentů:

R 1: Ano, určitě ji použiju, je dobře vypracovaná.

R 2: Ano, líbila se mi a věřím, že by studenty také zaujala. Žáci by nemuseli mít učebnici a další papíry s poznatky.

R 3: Ano, až se dostaneme k tomuto tématu, určitě jí hned použiju. Studijní opora je opravdu přehledná a obsahuje všechny důležité informace. Je to v jedné podobě, a proto nikde nemusím navíc něco dohledávat.

R 4: Já jsem ji s vaším svolením už použila a měla velký úspěch. A hrdě ji budu používat dál.

R 5: Ano, použila bych ji.

183

Šetření

7.7 Diskuze

Prvním cílem šetření bylo zmapovat používání studijních opor. Na tuto otázku byla zaměřena jedna otázka a čtyři podotázky, které byly voleny dle odpovědi na hlavní otázku. Z výsledků šetření vyplývá, že z celkového počtu pěti respondentů používají studijní oporu tři respondenti. Předpokladem bylo, že studijní oporu používá více než polovina učitelů. Toto se potvrdilo, pokud převedeme respondenty na procenta, studijní oporu používá 60 % respondentů. Učitelé oporu používají v různých intervalech, nejčastěji zaznělo, že dvakrát za měsíc, ale s ohledem na probíhající distanční výuku ji zařazují častěji. Dva respondenti uvedli, že si studijní oporu vytvářejí vlastní a třetí respondent uvedl, že některé si vyrábí sám a některé používá již vytvořené. Důvody pro používání opory jsou různé, ale nejčastěji byly uváděny tyto důvody: samostudium, distanční výuka, tvorba poznámek, procvičení učiva, výpisky, k aktualizaci učiva a aktivizaci studentů během hodiny. Respondenti, kteří v otázce č. 4 odpověděli, že studijní oporu nepoužívají, uvedli v podotázce č. 4.4 důvody, proč ji nepoužívají. Důvodem je časová náročnost na tvorbu studijní opory a dle jejich slov nenašli jinou dostatečně kvalitní studijní oporu, kterou by mohli použít ve výuce nebo ji předat studentům. Dalším důvodem bylo, že pro distanční výuku používají jiné materiály a neví, jak studijní oporu využít v prezenční výuce.

Druhým cílem bylo zmapovat používání učebních pomůcek. Nejčastěji uváděnými a používanými učebními pomůckami jsou výukové prezentace a videa, které používají všichni respondenti, v pořadí dále následovaly učebnice, nástěnné obrazy, pracovní listy, receptury, kvízy a soutěže.

Třetím cílem bylo ověřit aktuálnost informací a témat v učebnicích pro předmět stolničení, na tento cíl byla zaměřena otázka č. 6 a č. 7. Předpokladem bylo, že některé části učebnice neobsahují aktuální informace a témata. Všichni respondenti se shodli na tom, že některé informace v učebnicích nejsou aktuální. Odpovědi na otázku č. 7 ukázali, že nealkoholické nápoje patří mezi témata s neaktuálními informacemi. Předpoklad se tedy potvrdil.

Čtvrtým cílem bylo ověřit dodržení vybraných kritérií dle Maňáka a Knechta (2007). Na tento cíl bylo zaměřeno sedm otázek, konkrétně otázky č. 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14. Hodnotila se následující kritéria: přehlednost, řízené učení, obtížnost, rozsah, odborná správnost, motivace, obsah obrazového materiálu, shoda s kurikulárními dokumenty. U jed-

184

Šetření

notlivých otázek respondenti souhlasili s naplněním všech kritérií. Jediný rozpor nastal u otázky č. 9, u které měli dva respondenti z pěti výtku, konkrétně k délce učební opory. Jeden z těchto dvou respondentů následně dodal, že to ovšem hodnotí kladně, protože jsou tam všechny důležité informace. K tomu bych chtěla dodat, že uznávám, že je opora poměrně dlouhá, ovšem nejvíce jsou rozpracovaná témata čaje a kávy, které jsou v učebnicích zmíněny velmi okrajově. Při dnešním rozvoji zájmu o kávu a čaj ze strany zákazníků i gastronomických podniků toto téma považuji za důležité právě pro studenty oboru Kuchař-číšník. Také je tato délka způsobená množstvím ilustrujících obrázků, otázek, úkolů a také průvodcem studia. Vzhledem k tomu, že to uvedli dva respondenti z pěti a jeden z nich to považuje za klad, považuji toto kritérium rovněž za naplněné. Tím tedy vyplývá, že všechna kritéria byla naplněna a mohu potvrdit splnění předpokladu, že studijní opora odpovídá všem vybraným kritériím dle Maňáka a Knechta (2007). Hlavním a v pořadí pátým cílem bylo ověřit, zda je studijní opora vhodná pro použití ve výuce. Na tento cíl byly zaměřeny otázky č. 15, 16 a 17. V otázce č. 15 měli respondenti zhodnotit klady a zápory studijní opory. Kladně hodnocena byla přehlednost, množství obrázků, odborná fundovanost, srozumitelnost obsahu, barevnost, estetická úprava, zajímavost obsahu, doplňování chybějících informací, hra, postupy přípravy nápojů, motivující obsah a QR kódy. Jako nedostatek byla uvedena délka a málo rozpracovaná

část dealkoholizovaných nápojů. Otázka č. 16 byla zaměřena na zjištění, zda opora plnohodnotně zastupuje výklad. Všichni respondenti se shodli, že studijní opora plnohodnotně zastupuje výklad. Otázka č. 17 se věnuje využití studijní opory. Všichni respondenti se shodli na tom, že studijní oporu použijí. Jeden z respondentů uvedl, že ji již použil a že měla velký úspěch a že ji bude hrdě používat dál. Předpokladem tohoto cíle bylo, že je studijní opora vhodná pro použití ve výuce. S ohledem na kladné ohlasy a odpovědi, které vyplynuly z rozhovoru, považují tento předpoklad za naplněný. Na základě shrnutí výsledů výzkumů bylo zjištěno, že se naplnily všechny předpoklady a došlo i k se splnění cílů šetření.

185

závěr

8 Závěr

Diplomová práce na téma

„Návrh a ověření studijní opory pro předmět stolničení“

byla zaměřena na tvorbu výukové opory na téma nealkoholické nápoje a ověření její vhodnost pro použití ve výuce.

Diplomová práce je členěna

na teoretickou a praktickou část. Teoretická část

je rozdělena do tří kapitol. První kapitola se věnuje charakteristice předmětu stolničení a jeho obsahu. Druhá kapitola se zabývá učebními pomůckami, zejména jejich charakteristikou, dělením, funkcemi a zásadami spojenými s jejich volbou a používáním. Třetí kapitola teoretické části je věnována samotné studijní opoře, její charakteristice, typům, funkcím, její struktuře a náležitostem.

Dále se zabývá využitím studijní opory v prezenční

výuce a rozdílem mezi učebnicí a studijní oporou.

V praktické části je předložena vytvořená studijní opora na téma nealkoholické nápoje a dále jsou interpretovány výsledky šetření, které je zaměřeno na ověření vhodnost

studijní opory pro výuku.**Studijní opora**

je rozdělena na několik částí. Úvodní část se věnuje nápojovému lístku, inventáři, podávání nápojů a obsluhujícímu personálu. V další části jsou charakterizovány studené nápoje, konkrétně voda, nápoje z ovoce a zeleniny a ostatní nápoje. V poslední části teplých nápojů jsou uvedeny charakteristiky, potřebné vybavení, postupy výroby a přípravy čaje a kávy. U jednotlivých kapitol jsou připravené otázky a úkoly, které žáci plní během svého studia.

Kvalitativní šetření v podobě rozhovoru proběhlo v měsíci únoru roku 2021. Šetření bylo realizováno ve čtyřech odborných učilištích v různých částech České republiky. Zúčastnilo se jej pět učitelů odborných předmětů. Před samotnou realizací šetření byla respondentům zaslaná vytvořená studijní opora k prostudování. Po měsíci bylo šetření realizováno. Šetřením bylo zjištěno, že vytvořená studijní opora je vhodná pro použití ve výuce a naplňuje kritéria, která byla pro její hodnocení použita. Dále bylo zjištěno, že velká část učitelů studijní opory používá a vytvářejí si převážně vlastní studijní opory. Rovněž byl potvrzen předpoklad nedostatečného obsahu aktuálních informací v učebnicích, nejen pro téma nápoje, ale pro celý předmět stolničení.

Na základě těchto skutečností je možné konstatovat, že došlo k naplnění stanovených cílů diplomové práce.

186

Použité zdroje

Použité zdroje

Seznam literatury:

1. Bednaříková, I. (2004). Jak psát studijní text pro distanční vzdělávání: [studijní materiály pro distanční kurz ...]. Ostrava: Ostravská univerzita.
2. Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press.
3. Dostál, J. (2008). Učební pomůcky a zásada názornosti. Olomouc: Votobia.
4. Eger, L., & Bartoňková, H. (2003). Studijní texty v distančním vzdělávání. Olomouc: Univerzita Palackého.
5. Gaylard, L. (2015). The tea book guides. London: Penguin Books.
6. Hrbáček, J. (2011). Využití distančních studijních opor v prezenční výuce. Brno: MSD.
7. Hrbková, Z. (2018). Nové stolničení v kostce. Divec: R plus.
8. Chráska, M. (2016). Metody pedagogického výzkumu: základy kvantitativního výzkumu. Praha: Grada.
9. Kalhous, Z., & Obst, O. (2009). Školní didaktika. Praha: Portál.
10. Kolář, Z. (2012). Výkladový slovník z pedagogiky: 583 vybraných hesel. Praha: Grada.
11. Lepil, O. (2010). Teorie a praxe tvorby výukových materiálů: zvyšování kvality vzdělávání učitelů přírodovědných předmětů. Olomouc: Univerzita Palackého.
12. Lombardi, G. (2020). Milovník čaje. Praha: Dobrovský.

13. Maňák, J. (2003). Nárys didaktiky. Brno: Masarykova univerzita.
14. Maňák, J., & Knecht, P. (ed.). (2007). Hodnocení učebnic. Brno: Paido.
15. Matuška, P. (1985). Velká kniha o nápojích. Bratislava: Příroda.
16. Metz, R., Grüner, H., & Kessler, T. (2008). Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně. Praha: Europa-Sobotáles.
17. Mikšovic, A. (2009). BAR - mixologie, historie, management. Praha: Consoff, s.r.o.

187

Použité zdroje

18. Mikšovic, A. (2012). Skripta tréninkového a rozvojového programu- ZÁKLADNÍ BARMANSKÝ KURS. Brno: Česká barmanská asociace.
19. Odello, L. (2020). Milovník kávy. Praha: Dobrovský.
20. Petty, G. (2013). Moderní vyučování. Praha: Portál.
21. Pössl, M. (2010). Čaj jako životní styl. Praha: Grada.
22. Pössl, M. (2010). Káva jako životní styl. Praha: Grada.
23. Průcha, J. & Míka, J. (2000). Distanční studium v otázkách: (průvodce studujícími a zájemci o studium). Praha: Centrum pro studium vysokého školství.
24. Rohlíková, L., & Vejvodova, J. (2012). Vyučovací metody na vysoké škole: praktický průvodce výukou v prezenční i distanční formě studia. Praha: Grada Publishing.
25. Salač, G. (1996). Stolníčení. Praha: Fortuna.
26. Skalková, J. (2007). Obecná didaktika. Praha: Grada.
27. Smith, K. (2016). World atlas of tea. From the leaf to the cup, the world's teas explored and enjoy. New York: Hachette Book Group.
28. Tamang, D. (2017). Coffee art: creative coffee designs for the home barista. London: Octopus Publishing Group.
29. Thomová, S., Thoma, Z., & Thoma, M. (2002). Příběh čaje. Praha: Ar go.
30. Thruston, R. (2018). Coffee. From bean to barista. Lanham: Rowman & Littlefield.
31. Torz, J., & Macatonia, S. (2016). Real fresh coffee. Dubai: Pavilion.
32. Valter, K. (2000). Vše o čaji pro čajomily. Praha: Granit
33. Vaněček D. (2011). Elektronické vzdělávání. Praha: ČVUT.
34. Wachendorf, V. (2007). Čaj. Praha: Slovart.
35. Zlámalová, H. (2001). Úvod do distančního vzdělávání. Olomouc: Univerzita Palacného.
36. Zlámalová, H. (2006). Distanční vzdělávání a eLearning: Učební text pro distanční studium. Praha: Vysoká škola J. A. Komenského.

188

Použité zdroje

Internetové zdroje:

1. Akademie kvality. (2017, 4. října). Mošt, džus, šťáva, nektar - vyznejte se v ovocných nápojích. Dostupné z: <http-ps://www.akademiekvality.cz/clanek/most-dzus-stava-nektar-vyznejte-se-v-ovocnych-napojich>
2. Fairtrade, (n.d.). Co je fairtrade? Fairtrade Česko a Slovensko. Dostupné z: <https://fairtrade.cz/fairtrade/co-je-fairtrade/>
3. Fitness 007. (2020, 16. září). Energy drinky. Jak na nás působí energetické nápoje? Jsou škodlivé tak, jak se říká? Dostupné z: <https://www.fitness007.cz/poradna/energy-drinky-iak-na-nas-pusobi-energeticke-napoje-jsou-skodlive-tak-jak-se-rika/>
4. Fitness4u. (2019, 9. září). K čemu iontový nápoj? Dostupné z: <http-ps://www.fitness4u.cz/k-cemu-iontovy-napoj/>
5. Gajdová, T. (2020, 21. srpna.) Proč je Cascara v Evropě stále zakázaná? Lázeňská káva. Dostupné z: <http-ps://www.lazenskakava.cz/proc-je-cascara-v-evrope-stale-zakazana/>
6. Gajdová, T. (2020, 22. dubna). Jak připravit skvělé espresso. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/pripravit-skvele-espresso/>
7. Gastroklub. (n.d.). Vše o čaji. Dostupné z: <http-ps://www.gastroklub.cz/nakupni-radce-clanky/vse-o-caji/>
8. Greža, J. (2017, 5. června). Správná hrubost mletí kávy a jak ji nastavit. Lázeňská káva. Dostupné z: <http-ps://www.lazenskakava.cz/mleti-jako-zaklad-dobre-kavy/>
9. Hanke, A. (2020, 20. března). Jak vybrat správné baristické příslušenství. Lázeňská káva. Dostupné z: <http-ps://www.lazenskakava.cz/jak-vybrat-spravne-baristicke-prislusenstvi/>
10. Klásek, D. (n.d.). Historie. Darjeeling.cz. Dostupné z: <http-ps://www.darjeeling.cz/cz/vse-o-caji/historie>
11. Klásek, D. (n.d.). Matcha - mletý čaj. Darjeeling.cz. Dostupné z: <https://www.darjeeling.cz/cz/vse-o-caji/matcha-mlety-cai>

12. Klásek, D. (n.d.). Příslušenství. Darjeeling.cz. Dostupné z: <http-ps://www.darjeeling.cz/cz/vse-o-caji/prislusenstvi>

13. Klásek, D. (n.d.). Složení. Darjeeling.cz. Dostupné z: <http-ps://www.darjeeling.cz/cz/vse-o-caji/slozeni>

Použité zdroje

14. Klásek, D. (n.d.). Zpracování. Darjeeling.cz. Dostupné z: <http-ps://www.darjeeling.cz/cz/vse-o-caji/zpracovani>

15. Laštovičková, J. (2019,19. srpna). Ovocné nápoje ve zdravém jídelníčku - podle čeho vybírat a na co si dát pozor? Víím, co jím. Dostupné z: <https://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Ovocne-napojve-zdravem-iidelnickupodle-ceho-vybirat-a-na-co-si-dat-pozor-sl0010xl9317.html>

16. Lebeda, T. (2020, 4. dubna). Čaj ukrývá energii i zdraví. Víím, co jím. Dostupné z: <https://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/Caj-ukryva-energii-i-zdravi-Ma-priznivy-vliv-na-nizky-tlak-i-wsokv-cholesterol-sl0010xl9632.html>

17. Mareček, Z. (2020,20. prosince). Jak správně našlehat mléko. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/spravne-naslehat-mleko/>

18. Marečková, V. (2021,15. ledna). Alternativní metody přípravy kávy. Lázeňská káva. Dostupné z: <http-ps://www.lazenskakava.cz/alternativni-metody-pripravy/>

19. Mikolášková, E. (2020, 9. dubna). Jak vybrat mléko našlehání. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/vybrat-mleko-na-slehani/>

20. Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2019. Rámcový vzdělávací program 65-51-H01 Kuchař číšník. Národní ústav pro vzdělávání. Dostupné z: <http://www.nuv.cz/file/3798?lang=1>

21. NSP.CZ, (n.d.). Barista. Dostupné z: <https://nsp.cz/jednotka-prace/barista>

22. NSP.CZ, (n.d.). Číšník. Dostupné z: <https://nsp.cz/jednotka-prace/cisnik>

23. Oxalis. (n.d.). Bílý čaj. Dostupné z: <https://oxalis.cz/cs/blog/bily-caj-12/>

24. Černý čaj. Dostupné z: <https://oxalis.cz/cs/blog/cerny-caj-8/>

25. Oxalis. (n.d.). Kvetoucí čaj. Dostupné z: <http-ps://oxalis.cz/cs/blog/kvetouci-caj-14/>

26. Oxalis. (n.d.). Matcha. Dostupné z: <http-ps://oxalis.cz/cs/blog/matcha-13/>

27. Oxalis. (n.d.). Oolong čaj. Dostupné z: <http-ps://oxalis.cz/cs/blog/oolong-caj-10/>

190

Použité zdroje

28. Oxalis. (n.d.). Správný postup při přípravě čaje. Dostupné z: <http-ps://oxalis.cz/cs/blog/priprava-caje-25/>

29. Oxalis. (n.d.). Zelený čaj. Dostupné z: <http-ps://oxalis.cz/cs/blog/zeleny-caj-9/>

30. Palán, Z. (n.d.). Studijní opora Div. Andromedia.cz. Dostupné z: <http://www.andromedia.cz/andragogicky-slovník/studijni-opora-div>

31. Pijte zdravou vodu. (n.d.). Balená voda. Dostupné z: <http://www.pijtezdravouvodu.cz/kategorie/o-vode-balena-pitna>

32. Pijte zdravou vodu. (n.d.). Kohoutková voda. Dostupné z: <http://www.pijtezdravouvodu.cz/kategorie/o-vode-kohoutkova>

33. Pijte zdravou vodu. (n.d.). Kojenecká voda. Dostupné z: <http://www.pijtezdravouvodu.cz/kategorie/o-vode-kojenecka>

34. Pijte zdravou vodu. (n.d.). Minerální a pramenitá voda. Dostupné z <http://www.pijtezdravouvodu.cz/kategorie/o-vode-mineralni>

35. Pijte zdravou vodu. (n.d.). O vodě. Dostupné z: <http://www.pijtezdravouvodu.cz/clanky/o-vode>

36. Pijte zdravou vodu. (n.d.). Pitný režim. Dostupné z: <http://www.pijtezdravouvodu.cz/clanky/pitny-rezim>

37. Teekane. (n.d.). Camellia sinensis. Dostupné z: <http-ps://www.teekanne.cz/cz/v-e-o-aji/znalosti-o-aji/camellia-sinensis>

38. Teekane. (n.d.). Čajová sklizeň. Dostupné z: <http-ps://www.teekanne.cz/cz/v-e-o-aji/znalosti-o-aji-ajova-sklize>

39. Teekane. (n.d.). Výroba čaje. Dostupné z: <http-ps://www.teekanne.cz/cz/v-e-o-aji/znalosti-o-aji-v-roba-aje>

40. Víím co jím. (2016,11. června). Káva je elixírem zdraví. Dostupné z: <https://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Kava-je-elixirem-zdravi-sl0010x9893.html>

41. Víno mapa. (2020,13. ledna). Nealkoholická vína - základní informace, historie, zdraví. Dostupné z: <http-ps://www.vinomapa.cz/nealkoholicka-vina-zakladni-informace-historie-zdravi/>

42. Vnenková, M. (2020, 23. června). Problém zvaný „Canelling“ aneb, když se espresso nedaří. Lázeňská káva. Dostupné z: <http-ps://www.lazenskakava.cz/problem-zvany-channelling-aneb-kdyz-se-espresso-nedari/>

191

Použité zdroje

<http-ps://www.lazenskakava.cz/problem-zvany-channelling-aneb-kdyz-se-espresso-nedari/>

43. Vnenková, M. (2020, 25. července). Práce s tamperem, jak správně upěchovat kávu. Lázeňská káva.

Dostupné z: <http://www.lazenskakava.cz/prace-s-tamperem-jak-spravne-upechovat-kavu/>

44. Vnenková, M. (2020, 25. května). Proces extrakce kávy. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/extrace-kavy/>

45. Vnenková, M. (2020, 8. srpna). Blooming čili preinfuze: jak káva při přípravě „kvete“. Lázeňská káva. Dostupné z: <https://www.lazenskakava.cz/blooming-cili-preinfuze-jak-kava-pri-priprave-kvete/>

46. Winehouse. (n.d.). Nealkoholické destiláty. Dostupné z: <https://www.winehouse.cz/nealkoholicke-destilaty/>

Zdroje obrázku:

Obrázky na úvodní stránce:

1. Canva. (2019, 12. září). Water Glass. Dostupné z: <http://www.canva.com/media/MADlPgPpClg>

2. Canva. (n. d.). Barista Doing Latte Art. Dostupné z: <http://www.canva.com/media/MADxbyDAii4>

3. Canva. (n. d.). Glass of Lemon Juice. Dostupné z: <http://www.canva.com/media/MADGyTZhpEO>

4. Canva. (n.d.). Citrus lemonade on table with melting ice. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MAEljK4tql>

5. Canva. (n.d.). Margarita cocktail with lime and raspberries. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADasg>

6. Canva. (n.d.). Peppermint Tea on Teacup. Dostupné z: <http://www.canva.com/media/MADGv6qKhFU>

7. Canva. (n.d.). Red Wine at Sunset. Dostupné z: <http://www.canva.com/media/MAD04n4m4gw>

Použité zdroje

8. Canva. (n.d.). Whiskey drinks on wood. Dostupné z: <http://www.canva.com/media/MADCBlvaYPO>

9. Plzeňský prazdroj. (2017, 1. září). Birell představuje nové nealko osvěžení Birell Botanicals. Dostupné z: <http://www.prazdroj.cz/birell-predstavuje-nove-nealko-osvezeni-birell-botanicals>

Obrázky ze studijní opory: Obr. 1: Long glass a Tumbler

10. Kuilwijk. (n.d.). Libbey Classic 16-piece Drinkware. Dostupné z: http://www.kuilwijk.com/index.php?main_page=product_info&products_id=410774

Obr. 2: Skleničky na teplé nápoje

11. JTF Gastro. (n.d.). Hrnek Vela 300 ml. Dostupné z: <http://www.jtf-gastro.cz/Hrnek-Vela-300ml-d203.htm>

12. Orion domácí potřeby, (n.d.). Dvoustěnný hrnek 0,25 l. Dostupné z: <http://www.oriondomacipotreby.cz/hrnky/dvoust%c4%9bnn%c3%bd-hrnek-0-25-l-127246?returnurl=%2fhrnk%2f%3fcount%3dl5>

13. Orion domácí potřeby, (n.d.). Dvoustěnný hrnek 0,3 l. Dostupné z: <http://www.oriondomacipotreby.cz/hrnky/dvoust%c4%9bnn%c3%bd-hrnek-0-3-l-127202?returnurl=%2fhrnk%2f%3fcount%3dl5>

Obr. 3: Šálek na espresso a na cappuccino

14. Tchibo coffe service, (n.d.). Linea classica tassen set espresso, 70 ml. Dostupné z: <https://www.tchibo-coffeeservice.de/shop/linea-classica-tassen-set-espresso-70-ml.html>

15. Tchibo coffe service, (n.d.). Linea classica tassen set cafe au lait, 260 ml. Dostupné z: <http://www.tchibo-coffeeservice.de/shop/linea-classica-tassen-set-cafe-au-lait-260-ml.html>

Obr. 4: Konvička na dolití vody a konvička na dolití mléka do kávy

16. Goatcup. (n.d.). Konvička pro dolití horké vody. Dostupné z: <http://www.goatcup.cz/doplanky/8-konvicka-pro-doliti-horke-vody.html>

17. Goatcup. (n.d.). Konvička na mléko ke kávě 20 ml. Dostupné z: <https://www.goatcup.cz/doplanky/7-konvicka-na-mleko-ke-kave-40-ml.html>

Obr. 5: Karafa, džbán, konvička na čaj

18. Skleněný shop cz. (n.d.). Rona Skleněný džbán ACAPULCO 1,9 l. Dostupné z: <https://www.sklenenyshop.cz/dzban-1-9-l-193>

19. Skleněný shop cz. (n.d.). Rona Skleněná karafa VÍTAL 1 l. Dostupné z: <https://www.sklenenyshop.cz/karafa-na-vodu/sklenena-karafa-vital-1-l-193>

20. Skleněný shop cz. (n.d.). Trendglas Jena Skleněná konvice MIKÁDO z varného skla se skleněným filtrem 1,2 l. Dostupné z: <http://www.sklenenyshop.cz/sklenene-konvice/sklenena-konvice-mikado-z-varneho-skla-se-sklenenym-filtrem-1-2-l-193>

Obr. 6: Konvička a šálky na čaj

21. Oxalis. (n.d.). Jin jang litinová souprava. Dostupné z: http://www.oxalis.cz/cs/jin-jang-litinova-souprava-8595218024365-4480.htm/?id_category=39

Obr. 7: Možnosti uspořádání

22. Autor práce

Obr. 8: Schéma založení příborů a skleniček

23. Autor práce

Obr. 9: Rozdíly mezi ovocnými nápoji

24. Autor práce

194

Použité zdroje

Obr. 10: Limonády, energetické a energetické nápoje

25. Canva. (n.d.). Mason jar glasses of homemade lemonade on rustic wood. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/>

26. Canva. (n.d.). Energy drink can with splash. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MAC4NpkZ-xM>

27. Canva. (n.d.). Athletes taking a break with energy drink. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADauHAMA>

Obr. 11: Čaje podle barev

28. Canva. (2015, 6. března). White Tea. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MABKg4LriAY>

29. Canva. (n.d.). Indian green tea with cinnamon background. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADaWHiZo>

30. Canva. (2014, 22. května). Chinese Black Tea. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MAAvSCn6F5E>

31. Canva. (n.d.). Black Tea Background. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MADaErFfrOw>

Obr. 12: Čajová plantáž a čajové výhonky

32. Canva. (n.d.). Hills with Tea Plants. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MAC3KSGH3Mo>

33. Canva. (n.d.). Tea plant. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MADCBWNmlK4>

Obr. 13: Proces výroby čaje

34. Autor práce

Obr. 14: Označení Fairtrade

35. Pinterest. (n.d.). Fairtrade logo and symbol, mening, history. Dostupné z: <https://cz.pinterest.com/pin/630785>

Obr. 15: Druhy sítěk

36. Canva. (n.d.). Tea strainer. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MADB5V7muNo>

37. Canva. (n.d.). Tea strainer. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MADAKNTidYM>

195

Použité zdroje

38. Oxalis. (n.d.). Čajové nerez sítko s držákem. Dostupné z: <http-ps://oxalis.cz/cs/caj-ove-nerez-sitko-s-drzakem-8595218004596-2202.htm/?gclid=CjwKCAiAhbeCBhBcEiwAkV2cYATcOCiVFlofpmH5SkNlLfk9OFAslGCWe48AkfZkelm3IZUc6lBwE>

Obr. 16: Ohřívač čaje

39. Oxalis. (n.d.). Nerezový ohřívač 12 cm. Dostupné z: <http-ps://oxalis.cz/cs/nerezovy-ohrivak-12cm-59964272003-2200.htm/>

Obr. 17: Příprava čaje

40. Autor práce

Obr. 18: Proces kávového zrna

41. Canva. (n.d.). Coffee green. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MADE61BXrF0>

42. Canva. (n.d.). Coffee beans drying in the sun. Coffee plantations at coffee farm. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/photos/MADliXiB-v8-coffee-beans-drying-in-the-sun-coffee-plantations-at-coffee-farm/>

43. Canva. (n.d.). Coffee beans drying in the sun. Coffee plantations at coffee farm. Dostupné z: [http-ps://www.canva.com/media/MAE\)xpMPnvO](http-ps://www.canva.com/media/MAE)xpMPnvO)

44. Canva. (n.d.). Coffee Beans. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MADy03H78LY>

45. Canva. (2018, 9. června). Coffee beans. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MAC6IutzWG8>

Obr. 19: Zrno kávy Arabiky a Robusta

46. Havel P. (2016). Je arabika lepší káva než robusta? Vitalia. Dostupné z: <https://www.vitalia.cz/clanky/je-arabika-lepsi-kava-nez-robusta/>

Obr. 20: Řez kávové třešně

47. Pinterest. (n.d.). Průřez kávovou třešní. Dostupné z: <http-ps://cz.pinterest.com/pin/457326537142856584/>

196

Použité zdroje

Obr. 21: Metody sběru kávy

48. Canva. (n.d.). Harvesting Coffee Beans in Costa Rica. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADarv-4tnY>

49. Canva. (n.d.). Coffee beans ripening. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/media/MADeq667GN8>

50. Canva. (n.d.). Machine in the field harvesting coffee in the plantation. Dostupné z: <http-ps://www.canva.com/me>

Obr. 22: Sušení kávy na betonové podlaze nebo africké posteli

51. Canva. (n.d.). Coffee beans drying in the sun. Coffee plantations at coffee farm. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MAElvjwaSWs>

52. Canva. (n.d.). Coffee drying greenhouse. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MAC4ui4ReVA>

Obr. 23: Proces pražení kávy

53. Canva. (n.d.). Coffee roasting process. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MAED9A5NvTw>

54. Canva. (n.d.). Coffee roasting. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADAxZHa49E>

55. Canva. (n.d.). Coffee beans being poured out of a coffee roasting machine. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADAxZHa49E>

56. Canva. (n.d.). Freshly roasted coffee beans in a coffee roaster. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADAxZHa49E>

Obr. 24: Styly pražení

57. Dokonalákava.cz. (n.d.). Styly pražení. Dostupné z: <https://www.dokonalakava.cz/blog/styly-prazeni/>

Obr. 25: Popis kávovaru

58. Kávo vary-ká va.cz. (n.d.). Astoria Forma SAE 2. Dostupné z: <https://www.kavovary-kava.cz/kavovary-astoria/astoria-forma-sae-2>

197

Použité zdroje

Obr. 26: Nasazovací a šroubovací sprcha

59. Dokonalákava.cz. (n.d.). Sada sítěk pro Catler ES8012 nepřetla-ková. Dostupné z: <https://www.dokonalakava.cz/ke-kavovarum-2/sada-sitek-pro-catler-es8012/?gclid=CjOKCOiApY6BBhCsARIsAOI GjaZGGyu63YjzWy oigqslmbDI NDM-5pubOOOaieOYBsfNfoicdhLYaAlRnEALw wCB>

60. Lázeňská káva s. r. o., (n.d.). Sitko 56mm Nuova Simonelli. Dostupné z: <https://eshop.lazenskakava.cz/sitko-56mm-nuova-simonelli.html>

Obr. 27: Jednopáka a dvoupáka

61. Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press. Obr. 28: Mlýnek

62. Grandic. (n.d.). Compak E5 OD mlýnek na kávu. Dostupné z: <https://www.grandic.cz/gastro-compak-compak-e5-od-mlynek-na-kavu>

Obr. 29: Temper

63. La Bohemia Cafe. (n.d.). Baristický temper Žebráno 53 mm. Dostupné z: https://labohemecafe.cz/products/ba-tamper-53mmzebrano?utm_campaign=feed&utm_medium=priceindexer &utm_source=heureka.cz

Obr. 30: Lattiera

64. Alza.cz. (n.d.). Weis Konvička na mléko 300ml, 16001. Dostupné z: <https://www.alza.cz/weis-konvicka-na-mleko-300ml-16001-d4952534.htm>

Obr. 31: Váha

65. Tchibo. (n.d.). Váha na kávu. Dostupné z: <https://www.tchibo.cz/vaha-na-kavu-p400154918.html>

Obr. 32: Teploměr

66. Dokonalakava.cz. (n.d.). Baristický teploměr. Dostupné z: <https://www.dokonalakava.cz/vahy-a-mereni/baristicky-teplomer/>

198

Použité zdroje

Obr. 33: Knock box

67. Kaffevaerk. (n.d.). Knockbox Motta 16 cm. Dostupné z: <https://kaffevaerkdk/shop/knockbox-motta-16cm/>

Obr. 34: Proces přípravy espressa

68. Canva. (2018, 23. květena). Coffee grinder grinding freshly roasted coffee beans into a coff. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MAC4gurDjpA>

69. Canva. (n.d.). Coffee dripping from the machine into the cup. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADAHLCbBH>

70. Canva. (n.d.). Cup of Espresso. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADAHLCbBH>

71. Canva. (n.d.). Finger barista pressing on coffee maker button. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADAHLCbBH>

72. Canva. (n.d.). Man tempering freshly ground coffee. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADAHLCbBH>

73. Canva. (n.d.). Rinsing coffee machine before pouring coffee. Dostupné z: <https://www.canva.com/media/MADAHLCbBH>

74. Coffee square, (n.d.). Váha Acaia Pearl Black Dostupné z: <https://www.coffeesquare.cz/vaha-acaia-pearl-black>

75. Cortopassi, G. (2010,14. prosince).WHAT IS A KNOCK BOX FOR? SLAMMING THE COFFEE? Dostupné z: <https://italianespresso.wordpress.com/2010/12/14/what-is-a-knock-box-for-slamming-the-coffee/>

Obr. 35: Vady espressa

76. Pinterest. (n.d.). Sage café quality - best coffee machines. Dostupné z: <https://www.pinterest.co.uk/pin/571464640189070796/>

Obr. 36: Poloha konvičky při šlehání

77. Davies Veselá, P. (2018). Velká kniha o kávě. Praha: Smart Press. Obr. 37: Proces šlehání mléka

78. Canva. (2018, 29. května). Streaming milk Dostupné z: [http://www.canva.com/media/MAC5GMtd\)hM199](http://www.canva.com/media/MAC5GMtd)hM199)

Použité zdroje

79. Čerstvá káva. (n.d.). Sada baristických utěrek Rhinowares. Dostupné z: <https://www.cerstvakava.cz/1511-sada-baristickych-uterek-rhinowares/#group-2>.

80. David Charles Schuett. (n.d.). Bez názvu. Unsplash.com. Dostupné z: <https://unsplash.com/photos/4knsOnlftA>

81. Ikea. (n.d.). MÄTTLIG, džbánek na šlehání mléka, nerezava-jící ocel 0.5 l. Dostupné z: <https://www.ikea.com/cz/dzbanek-na-slehani-mleka-nerezavejici-ocel-50149843/>

82. Váš pomocník, (n.d.). Největší TEST kávovarů 2021: 23+ nejlep-ších kávovarů. Dostupné z: <https://vas-pomocnikcz/kavovary/>

Obr. 38: Free pour, tulipán

83. Pinterest. (n.d.). Kaffee und Milch - die perfekte Kombi-nation. Dostupné z: <https://cz.pinterest.com/pin/11892386501501027/> Obr. 39: Etching

84. Pinterest. (n.d.). Joseph @ Kitchen (Bangsar UOA). Dostupné z: <https://cz.pinterest.com/pin/64584440281421>

Obr. 40: Druhy káv

85. Autor práce

Obr. 41: Konvice

86. Čerstvá káva. (n.d.). Digitální rychlovarná konvice Brewista Arti-san. Dostupné z: <https://www.cerstvakava.cz/digitalni-rychlovarna-konvice-brewista-artisan/#group-13>

Obr. 42: Textilní filtr

87. Alza.sk. (n.d.). Hario bavlnené filtre do prekvapkávača Dripper Woodneck. Dostupné z: <https://www.alza.sk/hario-bavlnene-filtre-do-prekvapkavaca-dripper-woodneck-d4823207.htm>

Obr. 43: Kovový filtr

88. Japan-best.net. (n.d.). KINTO Stainless Steel Coffee Filter. Dostupné z: <https://www.japan-best.net/fr/product/stainless-steel-coffee-filter>

200

Použité zdroje

Obr. 44: Papírový filtr

89. Giganti, (n.d.). Bravilor Bonamat suodatinpussit 7150101101. Dostupné z: <https://www.giganti.fi/product/ko-tuotteet/kahvikoneet-ja-kapselikoneet/kahvitarvikkeet/kahvisuodattimet-kalkinpoisto-ja-puhdistus/BB7150101101/bravilor-bonamat-suodatinpussit-7150101101>

7150101101

Obr. 45: Vakuum pot

90. Autor práce

Obr. 46: Mokka konvička

91. Autor práce

Obr. 47: Aeropress - klasická metoda

92. Autor práce

Obr. 48: Aeropress - obrácená metoda

93. Autor práce

Obr. 49: French press

94. Autor práce

Obr. 50: V60

95. Autor práce

Obr. 51: Chemex

96. Autor práce

Obr. 52: Hra -1. část

97. Autor práce

Obr. 53: Hra-2. část

98. Autor práce

201

Použité zdroje

Zdroje videí:

1. Cafe Imports. (2019, 3. června). Washed Coffee Processing [video]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=AzOW61hotLM>

2. Cafe Imports. (2019, 5. června). Natural Coffee Processing [video]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=yagagM7SIW>

3. Cafe Imports. (2019, 6. června). Honey Coffee Processing [video]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=yagagM7SIW>

4. Catler Czech. (2015, 24. listopadu). Catler - Příprava espressa s Petrou Veselou [video]. Dostupné z:

<http-ps://www.youtube.com/watch?v=jRbRe70bxrk>

5. ManuTea - Sypané čaje z vybraných plantáží světa. (2018,16. ledna). Jak připravit čistý čaj Oolong / ManuTea.cz [video]. Dostupné z: [https://www.youtube.com/watch?v=j\)8MdhN2ekg](https://www.youtube.com/watch?v=j)8MdhN2ekg)

6. Kávové kurzy. (2016, 9 února). Petra Veselá: Jak správně našlehat mléko na cappuccino - 2. díl [video]. Dostupné z: <http-ps://www.youtube.com/watch?v=YhyziUXlsU>

7. Kávové kurzy. (2016, 9. února). Petra Veselá: Nej častější chyby při šlehání mléka - 3. díl [video]. Dostupné z: <http-ps://www.youtube.com/watch?v=qbxByLEXyy8>

8. Kávové kurzy. (2018,15. ledna). Petra Veselá - trénink kreslení tulipánu do cappuccina [video]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=4nB5QMmkP7w>

9. Kávové kurzy. (2018, 28. března). Petra Veselá - trénink kreslení rosetty do cappuccina [video]. Dostupné z: <http-ps://www.youtube.com/watch?v=ljGhP41wCqO>

10. Nečasová, P. (2021,15. března). Výroba kvetoucího čaje - Velta Tea [video]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=LevStudPY>

11. Pijte zdravou vodu. (2015, 6. května). Vzácný klenot - minerální a pramenitá voda [video]. Dostupné z: <http-ps://www.youtube.com/watch?v=zOtSUKf26RA>

12. Škola dobré kávy Segafredo. (2014, 28. dubna). ČIŠTĚNÍ KÁVOVARU [video]. Dostupné z: <http-ps://www.youtube.com/watch?v=rl7cYEQ0kVI>

202

Použité zdroje

Příloha A Seznam otázek

Otázka č. 1: Jak dlouho pracujete jako pedagog?

Otázka č. 2: Jaká je Vaše vystudovaná aprobace?

Otázka č. 3: Jaké předměty vyučujete?

Otázka č. 4: Používáte studijní oporu ve výuce?

Podotázka č. 4.1. Jak často používáte studijní oporu?

Podotázka č. 4.2. Studijní oporu si vypracováváte sám/a, či využíváte hotové?

Podotázka č. 4.3. K jakým účelům využíváte studijní oporu? Podotázka č. 4.4. Z jakého důvodu studijní oporu nepoužíváte? Otázka č. 5: Jaké další učební materiály používáte ve výuce? Otázka č. 6: Obsahují učebnice pro předmět stolničení aktuální informace?

Otázka č. 7: Je v učebnicích stolničení zpracované téma nealkoholických nápojů s aktuálními informacemi?

Otázka č. 8: Má předložená studijní opora přehlednou strukturu? Otázka č. 9: Co si myslíte o rozsahu a obtížnosti studijní opory? Otázka č. 10: Obsahuje studijní opora odborně správné poznatky, které odpovídají současným trendům?

Otázka č. 11: Myslíte si, že jsou zvolené úlohy, otázky a učivo pro žáky zajímavé?

Otázka č. 12: Poskytuje studijní opora dostatek možností k procvičování, upevňování a opakování?

Otázka č. 13: Obsahuje předložená studijní opora dostatek obrazového materiálu?

Otázka č. 14: Je výběr učiva ve studijní opoře v souladu s kurikulárními dokumenty?

Otázka č. 15: Jaké klady a zápory má předložená studijní opora? Otázka č. 16: Myslíte si, že tato studijní opora plnohodnotně zastupuje výklad?

Otázka č. 17: Využil/a byste předloženou studijní oporu ve své výuce?

203

Použité zdroje

Příloha B Transkript rozhovorů

Respondent č. 1 (R 1)

Jak dlouho pracujete jako pedagog?

45 let

Jaká je Vaše vystudovaná aprobace?

Učitelství odborných předmětů obchodu a služeb na středních školách. Jaké předměty vyučujete?

Hotelový provoz, cestovní ruch, potraviny a výživu, stolničení.

Používáte studijní oporu ve výuce?

Ano, používám.

Jak často používáte studijní oporu?

Podle potřeby k doplnění aktuálních informací. Asi tak dvakrát do měsíce, ale v době distanční výuky častěji.

Studijní oporu si vypracováváte sama, či využíváte hotové?

Vytvářím si ji sama, ale inspiraci čerpám i z hotových materiálů.

K jakým účelům využíváte studijní oporu?

Používám ji k přípravě na zkoušení, výpiskům, k samostudiu a dále k aktualizaci učiva, aktivizaci studentů

během vyučování a distanční výuce.

Jaké další učební materiály používáte ve výuce?

Prezentace, učebnice, receptury, videa, připravené soutěže a kvízy.

Obsahují učebnice pro předmět stolničení aktuální informace?

Některé informace jsou zastaralé. Pan Salač již dlouho své stolničení neaktualizoval, ale stále je to učebnice, která se na SŠ využívá a je respektována.

204

Použité zdroje

Je v učebnicích stolničení zpracované téma nealkoholických nápojů s aktuálními informacemi?

Ano, učebnice se věnují servírování a přípravě nealkoholických nápojů, ale tyto informace jsou zastaralé, například u přípravy kávy je popsána pouze příprava turecké kávy.

Má předložená studijní opora přehlednou strukturu?

Ano, je přehledná, konkrétní a dobře odborně zpracovaná.

Co si myslíte o rozsahu a obtížnosti studijní opory?

Pro studenty je dobře zvládnutelná, ale myslím si, že je poměrně dlouhá.

Obsahuje studijní opora odborně správné poznatky, které odpovídají současným trendům?

Ano, prolínají se praktické dovednosti s novými poznatky. Po odborné stránce nemám výtky.

Myslíte si, že jsou zvolené úlohy, otázky a učivo pro žáky zajímavé?

Ano, jsou velmi zajímavá, i já jsem se dozvěděla spoustu nových informací. A líbí se mi, že si některé části musí žáci dohledávat sami, tím se také hodně naučí, nutí je to hledat si informace.

Poskytuje studijní opora dostatek možností k procvičování, upevňování a opakování?

Podle mého názoru ano.

Obsahuje předložená studijní opora dostatek obrazového materiálu?

Ano obsahuje a velmi se tím obohátí texty a názorně předvede a zpřístupní některé technologické postupy, inventář, odborné úkony oboru.

Je výběr učiva ve studijní opoře v souladu s kurikulárními dokumenty?

Ano, s RVP i ŠVP v odborných předmětech studijních oborů Hotelnictví a turismus, Kuchař, Číšník, Kuchař-číšník a některých obchodních a potravinářských oborů.

205

Použité zdroje

Jaké klady a zápory má předložená studijní opora?

Je přehledná, esteticky upravená, odborně fundovaná a líbí se mi QR kódy. Za zápor považuji již zmíněný rozsah.

Myslíte si, že tato studijní opora plnohodnotně zastupuje výklad?

Myslím si, že ano.

Využila byste předloženou studijní oporu ve své výuce?

Ano, určitě ji použiji, je dobře vypracovaná.

206

Použité zdroje

Respondent č. 2 (R 2)

Jak dlouho pracujete jako pedagog?

34 let

Jaká je Vaše vystudovaná aprobace?

Výuka odborných předmětů a studium učitelské způsobilost pro SŠ.

Jaké předměty vyučujete?

Stolničení a techniku obsluhy služeb.

Používáte studijní oporu ve výuce?

Ne, nepoužívám.

Z jakého důvodu studijní oporu nepoužíváte?

Protože nevím, jak bych ji do prezenční výuky zařadil a při distanční výuce využívám jiné materiály.

Jaké další učební materiály používáte ve výuce?

Prezentace a učebnice.

Obsahují učebnice pro předmět stolničení aktuální informace?

Myslím si, že neobsahují aktuální informace.

Je v učebnicích stolničení zpracované téma nealkoholických nápojů s aktuálními informacemi?

Učebnice se zabývají servírováním a přípravou kávy, ale tyto informace neodpovídají současným trendům.

Má předložená studijní opora přehlednou strukturu?

Přehledná je. Je dobré, že tam jsou ty obrázky pro lepší orientaci, o čem zrovna čtu, pro žáky i záchytné body. A ještě k tomu barevné, takže ano, je.

Co si myslíte o rozsahu a obtížnosti studijní opory?

Je tak akorát dlouhá. Myslím, že tam jsou všechny informace o daných tématech. Možná by se mi tam ještě líbily i alkoholické nápoje, aby to bylo ucelené, ale to by mohlo být již hodně rozsáhlé. Látka je vysvětlena

207

Použité zdroje

jak pro malé děti, možná někdy nezacházet do takových detailů, i když pro studenty je to vhodnější, pro učitele mnoho zbytečného čtení.

Obsahuje studijní opora odborně správné poznatky, které odpovídají současným trendům?

Ano, je tam spousta podstatných informací a vše bylo správně. Doufám tedy, že jsem nic nepřehlédl.

Myslíte si, že jsou zvolené úlohy, otázky a učivo pro žáky zajímavé?

Ano. Některé otázky se mi zdají moc jednoduché, ale to už záleží na daných učitelích, ale alespoň si to studenti lépe zapamatují.

Poskytuje studijní opora dostatek možností k procvičování, upevňování a opakování?

Na konci každé kapitoly je opakování a pojmy na zapamatování. To určitě stačí.

Obsahuje předložená studijní opora dostatek obrazového materiálu?

Ano, je toho tam opravdu hodně. Studenty to díky tomu bude více bavit a lépe to pochopí. Obrazového materiálu je tam opravdu dostatek. A určitě bych už nepřidával.

Je výběr učiva ve studijní opoře v souladu s kurikulárními dokumenty?

Myslím si, že ano.

Jaké klady a zápory má předložená studijní opora?

Kladně hodnotím přehlednost, barevnost, dostatek obrázků a ilustrací, srozumitelnost informací. Žádná zápor jsem neshledala.

Myslíte si, že tato studijní opora plnohodnotně zastupuje výklad?

Ano, nebál bych se ji studentům předat pro samostudium.

Využil byste předloženou studijní oporu ve své výuce?

Ano, líbila se mi a věřím, že by studenty také zaujala. Žáci by nemuseli mít učebnici a další papíry s poznatky.

208

Použité zdroje

Respondent č. 3 (R 3) Jak dlouho pracujete jako pedagog?

8 let

Jaká je Vaše vystudovaná aprobace?

Učitelství odborných předmětů.

Jaké předměty vyučujete?

Stolničení, techniku obsluhy služeb, technologie přípravy pokrmů.

Používáte studijní oporu ve výuce?

Ano, používám.

Jak často používáte studijní oporu?

Přibližně třikrát měsíčně.

Studijní oporu si vypracováváte sama, či využíváte hotové?

Převážně sama.

K jakým účelům využíváte studijní oporu?

K samostudium a procvičování učiva.

Jaké další učební materiály používáte ve výuce?

Různá výuková videa a prezentace.

Obsahují učebnice pro předmět stolničení aktuální informace?

Většinou neobsahují. Musím si informace ještě dohledávat.

Je v učebnicích stolničení zpracované téma nealkoholických nápojů s aktuálními informacemi?

Učebnice nealkoholické nápoje řeší, ale je znát, že už dlouho tyto informace nebyly aktualizovány, a tak odpovídají době jejich vydání.

Má předložená studijní opora přehlednou strukturu?

Ano, má. Piktoqramy na straně to dělají ještě více přehledné, stejně jako barevně rozdělené kapitoly.

Myslím, že pro studenty zajímavé.

209

Použité zdroje

Co si myslíte o rozsahu a obtížnosti studijní opory?

Podle mého názoru předložená studijní opora je rozsáhlá. To však hodnotím kladně, protože obsahuje všechny důležité informace. Poté záleží již na učitelích, jaké informace si převezmou a jestli si to zkrátí nebo ne.

Obsahuje studijní opora odborně správné poznatky, které odpovídají současným trendům?

Určitě ano, studijní opora je velmi podrobná a je tam vše správně, o čem jsem v průběhu své praxe učila, někdy i něco navíc.

Myslíte si, že jsou zvolené úlohy, otázky a učivo pro žáky zajímavé?

Ano, jsou. Žáky bude určitě nejvíce zajímat propojení s QR kódem. Jsou zde i zajímavé úlohy a myslím, že to žáky bude bavit a udělá to výuku zajímavější.

Poskytuje studijní opora dostatek možností k procvičování, upevňování a opakování?

Podle mého názoru určitě ano. Za každou kapitolou je opakování a přehled pojmů, které si mají zapamatovat, což je pro studenty velmi důležité, aby to znovu viděli.

Obsahuje předložená studijní opora dostatek obrazového materiálu?

Ano. Skoro ke každé probrané látce byl nějaký obrazový materiál. Pro žáky je to důležité, aby si to mohli lépe představit a pochopit to.

Je výběr učiva ve studijní opoře v souladu s kurikulárními dokumenty?

Ano, je v souladu s RVP i mým učebním plánem.

Jaké klady a zápory má předložená studijní opora?

Za klady považuji obrazový materiál, přehlednost a zajímavost. Negativum, málo rozebrané dealkoholizované nápoje, pro studenty i pro mě je to nové téma a mohlo by to být zajímavé.

Myslíte si, že tato studijní opora plnohodnotně zastupuje výklad?

Ano, zastupuje.

210

Použité zdroje

Využila byste předloženou studijní oporu ve své výuce?

Ano, až se dostaneme k tomuto tématu, určitě jí hned použiju. Studijní opora je opravdu přehledná a obsahuje všechny důležité informace. Je to v jedné podobě, a proto nikde nemusím navíc něco dohledávat.

211

Použité zdroje

Respondent č. 4 (R 4) Jak dlouho pracujete jako pedagog?

22 let

Jaká je Vaše vystudovaná aprobace?

Učitelství odborného vyučování.

Jaké předměty vyučujete?

Technologie přípravy pokrmů, stolničení, cestovní ruch.

Používáte studijní oporu ve výuce?

Ano, využívám.

Jak často používáte studijní oporu?

Při výuce v běžných podmínkách jí používám jednou až dvakrát za měsíc. A teď vzhledem k distanční výuce, tak s ní pracujeme ob týden.

Studijní oporu si vypracováváte sama, či využíváte hotové?

Tak půl napůl, záleží na tématu a kvalitě zpracování dostupných studijních opor.

K jakým účelům využíváte studijní oporu?

Teď ji využíváme k výuce během distanční výuky, ale jindy ji studenti využívají kvůli výpiskům či doplnění učiva během nemoci, a také používám cvičení z učební opory.

Jaké další učební materiály používáte ve výuce?

Pracovní listy, výukové prezentace a videa.

Obsahují učebnice pro předmět stolničení aktuální informace?

Salač je řadu let neaktualizovaný a jsou tam zastaralé, již nepoužívané postupy a novější učebnice Restaurace a host také obsahuje informace, které už nejsou použitelné. V gastronomii se trendy mění poměrně rychle.

Je v učebnicích stolničení zpracované téma nealkoholických nápojů s aktuálními informacemi?

Zabývají, ale neodpovídají současným postupům.

212

Použité zdroje

Má předložená studijní opora přehlednou strukturu?

Ano, mě toto řazení vyhovuje, nic bych neměnila, kapitoly na sebe tematicky navazují.

Co si myslíte o rozsahu a obtížnosti studijní opory?

Opora je psána polopaticky a je vhodná i pro úplné začátečníky v tématu i pro pokročilé a délka je přiměřená tématu.

Obsahuje studijní opora odborně správné poznatky, které odpovídají současným trendům?

Neshledala jsem v opoře žádné odborné nedostatky a ano, odpovídá současným trendům.

Myslíte si, že jsou zvolené úlohy, otázky a učivo pro žáky zajímavé?

Určitě ano, již jsem oporu studentům předložila a moc se jim líbila.

Poskytuje studijní opora dostatek možností k procvičování, upevňování a opakování?

Rozhodně ano, nachází se v ní řada cvičení a úkolů.

Obsahuje předložená studijní opora dostatek obrazového materiálu?

Ano a je to fantastické, líbí se mi, jak je v některých částech obrázků a ještě video, které si žáci mohou sami pustit.

Je výběr učiva ve studijní opoře v souladu s kurikulárními dokumenty?

Z mého pohledu určitě ano.

Jaké klady a zápory má předložená studijní opora?

Vhodně doplňuje to, co mi v učebnicích o nealkoholických nápojích chybělo, hlavně u kávy a čaje. Barevnost, množství obrázků, hra, postupy příprav a QR kódy. Zápory jsem neshledala žádné.

Myslíte si, že tato studijní opora plnohodnotně zastupuje výklad?

Myslím si, že ano.

213

Použité zdroje

Využil/a byste předloženou studijní oporu ve své výuce?

Já jsem ji s vaším svolením už použila a měla velký úspěch. A hrdě ji budu používat dál.

214

Použité zdroje

Respondent č. 5 (R 5) Jak dlouho pracujete jako pedagog?

27 let

Jaká je Vaše vystudovaná aprobace?

Učitelství odborných předmětů.

Jaké předměty vyučujete?

Techniku obsluhy služeb, stolničení, gastronomii.

Používáte studijní oporu ve výuce?

Ne, nepoužívám.

Z jakého důvodu studijní oporu nepoužíváte?

Kvůli časové náročnosti na tvorbu těchto materiálů. Na cizí jsem nenarazila v takové kvalitě, abych je předala studentům. Ale jejich používání se nebráním.

Jaké další učební materiály používáte ve výuce?

Především prezentace, nástěnné obrazy, videa a samozřejmě také učebnice.

Obsahují učebnice pro předmět stolničení aktuální informace?

Některé kapitoly by chtěly obohatit o nové poznatky a informace.

Je v učebnicích stolničení zpracované téma nealkoholických nápojů s aktuálními informacemi?

V učebnicích, se kterými pracuji, se zabývají nealkoholickými nápoji, ale neodpovídají současným potřebám. Musíme si tyto informace zdlouhavě dohledávat a přepracovávat.

Má předložená studijní opora přehlednou strukturu?

Ano, je vhodně uspořádána, včetně řazení jednotlivých témat.

Co si myslíte o rozsahu a obtížnosti studijní opory?

Rozsah si myslím, že je v pořádku. Stejně tak obtížnost je v pořádku, odpovídá cílové skupině studentů.

215

Použité zdroje

Obsahuje studijní opora odborně správné poznatky, které odpovídají současným trendům?

Ano, obsahuje odborně správné informace včetně současných metod a informací.

Myslíte si, že jsou zvolené úlohy, otázky a učivo pro žáky zajímavé?

Ano. Žáci si mohou zajímavou formou upevňovat učivo i ověřit získané vědomosti.

Poskytuje studijní opora dostatek možností k procvičování, upevňování a opakování?

Myslím si, že ano, k tomuto kroku jsou vhodně zvolená cvičení na konci každé kapitoly a i pojmy k zapamatování, které upozorní žáky na podstatné pojmy.

Obsahuje předložená studijní opora dostatek obrazového materiálu?

Ano, obsahuje obrázky, které vhodně doplňují probíranou látku. Obzvláště se mi líbí jednotlivé postupy činnosti vysvětlené pomocí obrázků.

Je výběr učiva ve studijní opoře v souladu s kurikulárními dokumenty?

Ano, výběr učiva je v souladu s kurikulárními dokumenty.

Jaké klady a zápory má předložená studijní opora?

Za kladné považuji odborné informace, přehlednost, srozumitelnost, motivující obsah učební opory a za zápor považuji delší rozsah, i když jsem si vědoma toho, že v tomto tématu je toho hodně podstatného, protože žáci všechny tyto informace využívají i v jiných předmětech, kde se počítá, že je již znají právě ze stolničení.

Myslíte si, že tato studijní opora plnohodnotně zastupuje výklad?

Ano, zastupuje.

Využil/a byste předloženou studijní oporu ve své výuce?

Ano, použila bych