

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta
Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Klasické cukrářské výrobky v moderním trendu v teoretické a praktické výuce

Jana Kozlová

Vedoucí práce: Mgr. Kateřina Novotná, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

2023

Odevzdáním této bakalářské práce na téma Klasické cukrářské výrobky v moderním trendu v teoretické a praktické výuce potvrzují, že jsem ji vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále potvrzují, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

Loket 06. 04. 2023

Vedoucí práce:

Mgr. Kateřina Novotná, Ph.D.

Autor práce:

Jana Kozlová

PODĚKOVÁNÍ

Ráda bych poděkovala své vedoucí bakalářské práce Mgr. Kateřině Novotné, Ph.D., která mě celou mou prací provázela a poskytovala mi cenné rady a připomínky. Děkuji za její odborné a metodické vedení, za čas, velmi přátelské jednání a ochotu, kterou mi při zpracování této závěrečné práci věnovala. Ráda bych poděkovala také své rodině za podporu a trpělivost se mnou během celého studia.

ABSTRAKT

Bakalářská práce „*Klasické cukrářské výrobky v moderním trendu v teoretické a praktické výuce*“ zaměřuje se na základní rozdělení na výrobky Makronky a dezerty Pavlova a jejich popis. V hlavní části je uveden popis nových surovin, technologických postupů a výroba Makronek, dezertů Pavlova a jejich zdobení. Práce obsahuje vývoj a historii cukrářské výroby, rozdíl mezi klasickou a moderní cukrařinou. Ve své práci uvádím použití nových bezlepkových a bezlaktózových surovin a polotovarů, které se využívají v cukrářské výrobě. V praktické části je popsáno využití nových surovin v odborném výcviku a cvičné kuchyni. Je zde vyhodnocena anketa od žáků ze dvou škol a představena vlastní cukrářská tvorba.

KLÍČOVÁ SLOVA

Obor cukrář, cukrářská výroba, historie cukrářské výroby, hygiena a sanitace, odborná příprava v cukrářství, nové trendy, technika plnění výrobků, technika zdobení, teoretická a praktická výuka nových materiálů, technologických postupů.

ABSTRACT

The bachelor's thesis "Classic confectionery products in a modern trend in theoretical and practical teaching" focuses on a basic division into Macaroon products and Pavlov's desserts and their description. The main part contains a description of new ingredients, technological procedures and the production of Macarons and Pavlova desserts and their decoration. The thesis contains the confectionery production development and history and the difference between classic and modern confectionery. In my work, I present the use of new gluten-free and lactose-free raw materials and semi-finished products that are used in confectionery production. The practical part describes the use of new raw ingredients in professional training and practice kitchen. A survey of pupils from two schools is presented and also my own confectionery work.

KEYWORDS

Confectioner, confectionary production, history of confectionary production, hygiene and sanitation. Vocational training in confectionery, new trends, product filling technique, decorating technique, theoretical and practical teaching of new materials, technological procedures.

Obsah

1	Úvod	7
2	Cíl a úkoly práce.....	8
3	Teoretická část.....	9
3.1	Z historie cukrářské výroby	9
3.2	Zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci	10
3.3	Odborný výcvik oboru cukrář.....	11
3.4	Obecné cíle odborného výcviku	12
3.5	Profil absolventa	13
3.6	Odborné kompetence	13
3.7	Způsob ukončení vzdělávání oboru cukrář.....	14
3.8	Vyučovací metody vhodné ve výuce odborného výcviku.....	14
3.9	Příprava učitele na výuku	17
4	PRAKTICKÁ ČÁST	20
4.1	Metodické postupy a hodnocení výsledků výuky.....	20
4.2	Příprava na vyučovací hodinu.....	21
4.3	Průběh praktické vyučovací hodiny.....	25
4.4	Anketa	27
4.5	Anketové šetření.	28
4.5.1	Rozdělení a typy moderního cukrářství.....	37
4.5.2	Makronky	38
4.5.3	Dezert Pavlova.....	39
4.5.4	Charakteristika tradičních surovin.....	40
4.5.5	Francouzské Makronky	40
4.5.6	Ganache – náplň do makronek	46

4.5.7	Dort Pavlova.....	48
	ZÁVĚR.....	55
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	56
	SEZNAM ELEKTRONICKÉ LITERATURY	57
	ZDROJ FOTOGRAFII.....	58
	PŘÍLOHY	59

1 Úvod

Cílem mé bakalářské práce je charakterizovat Klasické cukrářské výrobky v moderním trendu.

Toto téma jsem vybrala, protože cukrařina je má práce, u které si odpočinu jak ve škole na teorii, na praktické výuce, ale i doma, kde zkusím stále nové moderní trendy z klasických výrobků. Má rodina je taková malá porota, která mé výrobky ochutnává a hodnotí. Cukrářské výrobky jsou dnes rozděleny na dvě části – na klasické cukrářské a na moderní cukrářské výrobky. Klasické výrobky jsou spíše zhotoveny a dozdobeny máslovým krémem, ovocem, čokoládou, moderní výrobky zase smetanou, šlehanou pěnou, korpusem nebo karamellem. Dnešní trendy, jakým způsobem se podávají, jsou různorodé např. ve skleničkách, mističkách nebo plastových pohárcích. Hodně cukrářských provozoven používá moderní směsi, které jsou hitem, stabilitou a usnadňují práci cukrářům. Dnes už nemusí cukrářské výrobky vyrábět jen zkušení cukráři, ale i kuchaři díky novým směsím, jež jsou pro ně výhodnější a jejich vývoj jde rychle dopředu. Jde dnes ale vyrobit dezerty a moučníky bez těchto směsí a přípravků? A co zkusit znovu používat čerstvé suroviny? Víím, že jde o hlavně o trendy a finance, ale z čerstvých surovin lze přece též vyrobit výborné dezerty a nejen to. Můžeme se zaměřit na ovoce dozrávající v určitém ročním období a za použití dostupných surovin vymýšlet nové a chutné výrobky. Osobně se novým směsím a přípravkům nebráním, můžu je zakomponovat ke klasické výrobě v moderním pojetí, ale jsem spíše pro čerstvé regionální suroviny. Ráda navštěvuji cukrárny, ochutnávám jejich výrobky a přemýšlím, jak bych to udělala jinak nebo obměnila různé ozdoby a tvary.

V dnešní době má řada lidí bezlepkovou a bezlaktózovou dietu nebo trpí na diabetes. Víím, že to pro ně není lehké, ale i s těmito zdravotními omezeními se dají vyrábět dorty, dezerty, poháry i zmrzliny. Vše přeci nemusí být přeslazené a hutné, což je příčinou obezity, která je příčinou vysoké kalorické hodnoty. Chci zákazníkům příjemně uspokojit chuť na sladké a jejich mysl. Také bych chtěla, aby se ke mně rádi vraceli a stále se těšili na nové trendy cukrářských výrobků.

Navštěvuji kurzy moderní cukrařiny, ze kterých hodně čerpám. Mým velkým snem je být alespoň dva měsíce na stáži u Josefa Maršálka, který je pro mě velkým vzorem.

2 Cíl a úkoly práce

Cílem mé bakalářské práce je charakterizovat a popsat literaturu, která je dostupná na našem trhu, popsat suroviny, jež se používají k výrobě klasických ale i moderních výrobků a dezertů.

- Seznámit se s historií a vývojem cukrářského řemesla od původního vývoje po dnešní moderní trendy
- Zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- Popsat nové materiály (postupy), pomůcky a způsoby zdobení
- Popsat HACCP
- Porovnat a popsat vyráběné makronky a dezerty Pavlova
- Nové náplně ganache
- Vytvoření dotazníku pro respondenty a následný průzkum zaměřený na bezpečnost a bezlaktózové výrobky
- Fotografie mé vlastní práce a práce žáků

Práce je rozdělena na část teoretickou, která je zpracovaná z odborné literatury kurikulárních dokumentů a periodik věnujících se školství. A na část praktickou, v níž bylo využito dotazníkového šetření.

V teoretické části své práci se zaměřuji na historii cukrářství, bezpečnost práce a odborný výcvik žáků. V další části jsou popsány klíčové a odborné kompetence, které žáci získají během studia v teoretické a praktické výuce.

Praktická část je zaměřena na technologické postupy makronek a dezertů Pavlova. Nové trendy náplní Ganache, zdobení a balení výrobků.

3 Teoretická část

3.1 Z historie cukrářské výroby

Počátky cukrářské výroby spadají do velmi dávných dob. Cukrovinky se dle historických pramenů vyráběly již ve starém Egyptě okolo roku 3400 př. Kr. Cukr v dnešní podobě tehdy ještě nebyl znám. Základem sladidla tehdejší doby byl med a sladké šťávy.

Významným mezníkem v dějinách cukrovinek byl počátek našeho letopočtu. V té době se v Indii poprvé začal vyrábět cukr v krystalické podobě z cukrové třtiny. Do Persie a Arábie byl poprvé přivezen okolo roku 500. Z perského názvu *kandisefid*, který se pro tento cukr používal, se dodnes zachovalo označení pro tvrdé bonbony-kandyty. Orient se tak začal označovat za pravlast cukrovinek. Dodnes je u řady výrobků v názvu dochováno orientální značení. Do Evropy pronikla znalost cukrovinek z této oblasti až v době křižáckých válek.

Obrat ve výrobě cukrovinek nastal po objevení Ameriky díky nové surovině – kakau. Kakaové boby přivezl do Evropy španělský dobyvatel *Hernán Cortés*. Španělsko, tehdejší hospodářská a politická velmoc, po dlouhou dobu dokázalo udržet v tajnosti zpracování této suroviny. S výrobou čokoládového nápoje se setkáváme až na začátku 17. století v Itálii a později také ve Francii.

Cukrářské výrobky, v dnešním slova smyslu, se začaly vyrábět v 17. století, především na francouzském dvoře a v bohatých kláštorech. Dnes se setkáváme ještě s řadou výrazů např. dražé, želé, nugát, griliáš, petit-four, které svědčí o francouzském původu těchto výrobků.

V roce 1810 byl v Čechách založen první cukrovar na Zbraslavi. V první polovině 19. století se české cukrovarnictví dostalo na přední místo v Evropě. Tato skutečnost ovlivnila i rozvoj cukrářského řemesla u nás. Samostatný cukrář jménem Mates začal působit na Malé Straně v roce 1501. V druhé polovině 16. století, jak se uvádí v archivu města Prahy, bylo v Praze napočítáno již 14 cukrářů (z toho jedenáct Němců, jeden Francouz, jeden Vlach jménem Cortesi, který v oboru velmi dobře vynikal).

Prvním odborným časopisem se stal *Labužník*, byl redigovaný J. Reimanem. V roce 1923 byla svépomocí vydána první odborná kniha. Dne 20. ledna 1926 byla otevřena první Odborná škola pro učně cukrářské. Po roce 1948 byly vytvořeny jednotlivé receptury a normy jakosti. Výroba byla řízena centrálně, chyběla však konkurence.

Rozvoj cukrářského řemesla nespočívá jen ve vytváření velkých výrobních celků, v zavádění výrobních linek a zajišťování nových strojů, ale především:

- *Zavádění nových technologií*
- *Využití nových surovin*
- *Pracovníky ve vysoké odborné úrovni v cukrářské výrobě*
- *Zavádění nových výrobků do obchodní sítě s vysokou kvalitou a estetickou úpravou*

*To vše umožňuje zdravá konkurence ve výrobě.*¹

3.2 Zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

Bezpečnost práce a ochrana zdraví je jeden z nejdůležitějších cílů pro práci v každém oboru. Podle Conkové, to znamená, *zlepšení pracovního prostředí v cukrářském provozu a dokonalou ochranu zdraví a života, minimalizovat pracovní úrazy.*² Podle školského zákona § 29 o Bezpečnosti a ochrany zdraví ve školách a školských zařízeních jsou školy a školská zařízení povinny vytvářet podmínky pro zdravý vývoj dětí, žáků a studentů a předcházet sociálně patologickým jevům.

V oboru cukrář se musí dbát především na ochranu zdraví žáků při práci ve výrobních prostorech. Jedná se o bezpečnou manipulaci s cukrářským nářadím, pomůckami, stroji, zařízeními a vybavením cukrářské výroby. (Žákům hrozí, že se mohou pořezat o nože, které jsou z jedné strany vroubkaté a používají se na rozkrajování korpusů, pálené hmoty, krájení celých dortů na dílky podle velikosti. Dále si žáci musí dávat pozor, když spustí stroj, nesmí do něj sahat ostrými věcmi, kartou nebo vařečkou – mohl by se jim zachytit prst, ruka nebo vlétnout vařečka či ostrý předmět do obličeje). Nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, poskytují žákům školská zařízení a výroby, ve kterých žáci vykonávají svoji praxi.

Proškolení a seznámení s předpisy a bezpečnou prací při odborném výcviku probíhá, jak v teoretické části výuky, tak i v praktické části. Se začátkem každého nového školního roku

¹ BLÁHA, Ludvík, Věra CONKOVÁ a František KADLEC. Cukrářská výroba I: pro 1. ročník oboru vzdělání Cukrář. Páté, přepracované vydání. Praha: Informatorium, 2019. ISBN 978-80-7333-137-5.(s. 11)

² BLÁHA, Ludvík, Věra CONKOVÁ a František KADLEC. Cukrářská výroba I: pro 1. ročník oboru vzdělání Cukrář. Páté, přepracované vydání. Praha: Informatorium, 2019. ISBN 978-80-7333-137-5.(s. 15)

žáci absolvují vstupní školení o předpisech a BOZP. Kladen je na ně důraz i v průběhu celé školní docházky. Aby se předešlo případným úrazům a poškození zdraví, učitel odborného výcviku žáky seznamuje s jejich povinnostmi a bezpečností, při každém novém úkolu na výrobně a při používání nových pomůcek nebo zařízení. Případně žáky přezkouší, zda se v oblasti bezpečné práce dobře orientují. Např. agar (želatinový rozvar) může vytéct z hrnce a při špatném zacházení může žáka opařit nebo postříkat kůži na ruku. Smažení vdolečků nebo koblih, olej rozpálený na 180°C, vkládání výrobků do oleje s opatrností, protože rychlé vhození do oleje, může popálit konečky prstů a vznikají puchýře.

Škola je povinna vést evidenci úrazů žáků a studentů, jestliže k nim došlo při činnostech spojených s odborným výcvikem. Vyhotovené záznamy o úrazu zasílá stanoveným orgánům a institucím. *V příloze č.1.* přikládám, vzor tiskopisu, který je třeba vyplnit při úrazu, ke kterému došlo ve škole. Uvádí se, kdy a k jakému úrazu došlo, dále to vyplní ošetřující lékař.

3.3 Odborný výcvik oboru cukrář

*Odborný výcvik je soustava poznatků a činností, kterou si má žák v průběhu učební doby pod vedením učitele odborného výcviku vlastní pracovní činností osvojit.*³ Délka a forma vzdělávání je realizována v denní formě vzdělávání o délce 3 roky. Výuka je organizována v dvoutýdenních cyklech, střídá se týden teoretického a týden praktického vyučování.

Hodinové dotace v rozpisech učiva a výsledků vzdělávání jsou doporučující a lze je s ohledem na konkrétní podmínky organizace výuky a průběhu školního roku přiměřeně upravovat. 1. ročník – 495 hodin

2. ročník – 577,5 hodin

3. ročník – 577,5 hodin

Vzhledem k tomu, že do vzdělávání v oboru většinou vstupují prakticky zaměřenými žáci s nepřilíživými studijními předpoklady, hrají důležitou roli metodicko-didaktické postupy. Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou

³ ČADÍLEK, Miroslav. Didaktika odborných předmětů. Brno Akademické nakladatelství CERM, 2009 (s. 20).

odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to na odloučeném pracovišti školy, nebo na smluvně zajištěných pracovištích školy v provozech zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru. Praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku a instruktoři z řad zaměstnanců.

Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu.

„O přijetí uchazeče ke vzdělání ve střední škole rozhoduje ředitel této školy.“⁴

3.4 Obecné cíle odborného výcviku

Obecným cílem předmětu je prakticky připravit žáky na výběr, správnou úpravu a přípravu surovin, jejich využití při přípravě cukrářských výrobků, polotovarů, těst, hmot, náplní, polev a zmrzlin, ruční tvarování výrobků, pečení a dohotovování cukrářských výrobků, včetně estetického ztvárnění. Předmět umožňuje proniknout žákům do celé problematiky cukrářské výroby. Rozvíjí zájem žáků o obor a systematicky směřuje k dosažení jejich odborné způsobilosti. Žák si osvojí odborné a praktické dovednosti potřebné k výkonu konkrétní samostatné nebo týmové práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky a polotovary. Žák je připraven zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro cukrářské výrobky. Žák získá manuální zručnost v cukrářské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků. Důraz se klade na dodržování zásad hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků. (*ŠVP Střední škola stravování a služeb příspěvková organizace Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary*).

⁴ POKORNÁ, Blanka. Nové školské zákony: úplná znění. 2004. ISBN 80-7357-059-9.(s. 31).

3.5 Profil absolventa

Absolvent oboru vzdělání Cukrář - 29–54–H/01 se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost. Absolvent, připravovaný na základě tohoto ŠVP, bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, případně cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s expedicí a prodejem cukrářských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem a vést příslušnou dokumentaci cukrářské provozovny.

(ŠVP Střední škola stravování a služeb příspěvková organizace Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary).

3.6 Odborné kompetence

Žáci jsou po celé studium vedeni k tomu, aby jako absolventi zvládli tyto kompetence:

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o surovinách,
- ovládá technologii přípravy cukrářských výrobků,
- ovládá proces odbytu cukrářských výrobků,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- připravuje podklad pro nákup surovin, a dalšího materiálu,
- kalkuluje cenu výrobků, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,

- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
- efektivně hospodaří s finančními prostředky, nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

(ŠVP Střední škola stravování a služeb příspěvková organizace Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary).

3.7 Způsob ukončení vzdělávání oboru cukrář

Stupeň poskytovaného vzdělání je střední vzdělání s výučním listem, ukončované je závěrečnou zkouškou, kterou mohou žáci konat, pokud úspěšně ukončí poslední ročník školního vzdělávacího programu. Dokladem o dosažení tohoto vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Závěrečná zkouška se skládá:

- Písemnou částí z odborných předmětů
- Normovací částí z vylosovaného výrobku
- Praktickou částí z odborných předmětů
- Ústní částí z odborných předmětů

Dokladem o dosažení tohoto vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

(ŠVP Střední škola stravování a služeb příspěvková organizace Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary).

3.8 Vyučovací metody vhodné ve výuce odborného výcviku

V odborném výcviku by měli být zvoleny výukové metody, které vedou k harmonizaci teoretické i praktické přípravy. Učitel si promyslí, jakou možnost vybraných výukových metod použije při výuce odborného výcviku. Výukové metody by měly být co

nejvhodnější a nejefektivnější, aby výuka nebyla nudná a stereotypní. „Pestrá nabídka výukových metod nutně vede k jejich výběru pro aktuální cíle, který ovšem nemůže být prováděn na základě libovůle, ale musí vycházet z logiky věci a objektivních kritérií. K nim patří zejména cíl, obsah výuky a také žák.⁵

Z hlediska přípravy učitele na vyučování hraje důležitou roli správná volba metod a forem výuky, které budou v hodině použity.

Výuková metoda (metoda výuky) je systém vyučovacích činností učitele a učebních aktivit žáků směřujících k dosažení daných výukových cílů. Výuková metoda tedy zprostředkovává žákům učivo, je nápomocná jejich učení, je soustavou kroků, které vedou k danému cíli. Plní tak funkci regulace (řízení) učení žáků. Různé výukové metody kladou různé nároky na aktivitu žáků, na jejich samostatnost a tvořivý přístup. Obecně však jsou všechny založeny na učitelově regulaci žákova učení, což znamená, že učitel konkretizuje vzdělávací cíle, rozpracovává učivo, organizuje učební aktivity žáků, zprostředkovává učební informace a úlohy, kontroluje průběžné výsledky jejich učení a plánuje další směr výuky.

Ovšem je třeba splnit zejména následující předpoklady, kdy učitel:

- pomáhá nalézt vztah mezi cíli učení a vhodnými učebními strategiemi žáků,
- podněcuje žáky k tomu, aby hledali svoji vlastní cestu k novým poznatkům,
- přispívá k tomu, aby si žáci uvědomili, co už znají a dovedou,
- motivuje žáky k tomu, aby zhodnotili, co se v dané vyučovací hodině (využitím různých výukových metod) naučili a čemu neporozuměli
- poskytuje žákům příležitosti k monitorování a sebehodnocení jejich učebních aktivit,
- vytváří situace, které vyžadují, aby žák kontroloval a příp. korigoval svoje učení.

Výukové metody lze rozdělit různým způsobem, nejrozšířenější je dělení dle ⁶

A. Klasické výukové metody

1. slovní

⁵ MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. Výukové metody. Paido. ISBN 80-7315-039-5. (s. 17).

⁶ MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. Výukové metody. Paido. ISBN 80-7315-039-5. (s. 77).

- monologické (popis, vysvětlování, vyprávění)
- dialogové (rozhovor, diskuze)
- práce s učebnicí a tabletem

2. názorně-demonstrační

- pozorování a předvádění předmětů a jevů
- předvádění (předmětů, modelů, činností)
- demonstrace
- projekce

3. praktické

- nácvik pracovních dovedností
- pracovní činnost
- laborování
- grafická a výtvarná činnost

B. Aktivizující metody

Aktivizující metody kladou důraz na dosažení cílů prostřednictvím vlastní práce žáků s důrazem na rozvoj myšlení a řešení problémů. Jsou to:

- diskusní metody,
- problémová metoda,
- metody situační,
- metody inscenační,
- didaktické hry.

C. Komplexní výukové metody

- frontální výuka,
- projektová výuka,

- individuální a individualizovaná výuka, samostatná práce žáků,
- skupinová a kooperativní výuka,
- partnerská výuka,
- kritické myšlení,
- výuka podporovaná počítačem,
- televizní výuka,
- otevřené učení,
- učení v životních situacích.

Obecně jde předpokládat, že každá výuková metoda může do určité míry podněcovat žáky k autoregulaci jejich učení a z tohoto hlediska je tedy hodnotná. Je třeba splnit zejména následující předpoklady, kdy učitel:

- pomáhá nalézt vztah mezi cíli učení a vhodnými učebními strategiemi žáků,
- podněcuje žáky k tomu, aby hledali svoji vlastní cestu k novým poznatkům,
- přispívá k tomu, aby si žáci uvědomili, co už znají a dovedou,
- motivuje žáky k tomu, aby zhodnotili, co se v dané vyučovací hodině (využitím různých výukových metod) naučili a čemu neporozuměli,
- poskytuje žákům příležitosti k monitorování a sebehodnocení jejich učebních aktivit,
- vytváří situace, které vyžadují, aby žák kontroloval a korigoval svoje učení.

3.9 Příprava učitele na výuku

Přípravě na vyučovací jednotku je přikládána velká důležitost⁷ zvláště pak, pro začínajícího učitele. Holeček (2014) uvádí⁸, že plánování a příprava učitele patří mezi důležité činnosti při jeho pedagogickém působení. Učitel by měl pracovat aktivně s

⁷ ZORMANOVÁ, Lucie. Výukové metody v pedagogice: tradiční a inovativní metody, transmisivní a konstruktivistické pojetí výuky, klasifikace výukových metod. Praha: Grada, 2012. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-4100-0. (s. 9).

⁸ HOLEČEK, Václav, 2014. Psychologie v učitelské praxi. Praha: Grada. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3704-1.(s.30).

informacemi a vycházet při projektování výuky především z činnostního učení. Měl by umožňovat žákům získání nových poznatků pomocí vlastní učební činnosti.

Obst (2002)⁹ se domnívá, že „čím je učitel zkušenější a čím více rozumí výuce, tím pečlivě ji plánuje“. Příprava učitele na vyučování je jednou z jeho primárních činností a svým způsobem je základem jeho každodenní pedagogické práce. Přípravě musí učitel věnovat značnou pozornost, protože má-li být celá jeho práce cílevědomá a koncepčně jasná, je nezbytné, aby byla i dobře naplánovaná.

Učíteli pomáhá příprava ve stanovení a zavádění určitého systému, koncepce, požadované struktury a plánovitosti ve výuce. Při přípravě učitele na výuku je nutné brát na zřetel Školní vzdělávací program a vlastní tematický učební plán.

Obst (2002)⁹ konstatuje, že příprava učitele je plně v kompetenci učitele, protože každý si vytváří své vlastní pojetí pedagogické práce a tedy i pojetí přípravy na výuku. Projektování výuky není pouze abstraktní představou o tom, ale jeho obsahem je i řada konkrétních činností k zajištění praktické realizace záměrů. Projektování výuky učitelem by mělo postupovat v několika krocích.

1. Studium kurikulárních dokumentů.
2. Zjištění potřeb žáků.
3. Tematický plán učiva.

Je možno rozlišit tři základní typy přípravy učitele na vyučovací jednotku, které mají základ v myšlenkových operacích nutných pro přípravu na konkrétní vyučovací jednotku:

První typ lze nazvat „bleskovou přípravou“, odpovídá na otázky „co“ a „jak“. V tomto případě pedagog vymezuje obsah, metody a prostředky. Jedná se vlastně o práci „podle učebnice“ a je předpokládáno, že výukové cíle jsou zahrnuty v učebnici.

- Druhý typ je typem přípravy, kdy učitel pracuje s cíli popisného charakteru, tj. čemu se mají žáci naučit a na jaké úrovni. V tomto případě je vyučovací jednotka zařazována do obsahových a časových souvislostí s tím, co bylo a co bude. Jedná se o nejčastější typ přípravy.

⁹ KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. Školní didaktika. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4.(s. 358-359).

- Třetí typ je poměrně náročný a lze jej charakterizovat jako didaktickou analýzu učiva, skládá se ze sousledu otázek a lze jej shrnout do následujících bodů.
 1. Cíle – co chci, čeho zamýšlím dosáhnout?
 2. Jakými prostředky chci těchto cílů dosáhnout? (Obsah učiva, volba vyučovacích metod, didaktických pomůcek a technik a metodický postup).
 3. Jaká jsou zvláštní didaktická hlediska?
 4. Jaké jsou výchovné možnosti?
 5. Organizace vyučovací jednotky.
 6. Časový projekt vyučovací jednotky.
 7. Realizace přípravy.

Podobně pohlíží na přípravu učitele i teorie formativního hodnocení, která také plánuje výuku od cílů a nazývá tento postup plánování pozpátku nebo odzadu. „plánování pozpátku začíná u cílů, pak formuje, jak se projeví, že žáci cílů dosáhli, a nakonec se plánují výukové postupy, kterými se očekávaného stavu nejlépe dosáhne.¹⁰

- Probíhá následovně: stanovíme cíl hodiny - cílový stav žáka, to znamená, co žák bude umět nového, čemu bude určitě rozumět, co si zapamatuje,
- určíme, co budou důkazy - důkazy o tom, že se žák učí (může to být až koncové zadání, ale může to být i činnost během celé hodiny)
- naplánujeme postup hodiny - jednotlivé kroky, které budeme praktikovat od začátku do konce hodiny

Nesdílňou součástí formativního hodnocení je reflexe na konci hodiny, zda bylo cílů dosaženo: Není třeba vždy hodnotit jenom konečný produkt. Lze žákovi podávat hodnocení i během práce. Například chceme žáky naučit týmové spolupráci - to na výsledném produktu nemusí (a nebude) vidět (jak se domlouvali, zda proběhla diskuse, jak si rozdělili úlohy atd.)

¹⁰ STARÝ, Karel a Veronika LAUFKOVÁ. Formativní hodnocení ve výuce. Praha: Portál, 2016. ISBN 978-80-262-1001-6. (s.128-129).

4 PRAKTICKÁ ČÁST

Jako učitelka si uvědomuji důležitost přípravy na výuku. Proto samotné přípravě věnuji dostatek času a na každou hodinu se připravuji.

Součástí vlastní výuky jsou ukázky konkrétních dezertů od přípravy po dohotovení na interaktivní tabuli, část výuky bude provedena prostřednictvím powerpointové prezentace. Samostatné úkoly, kde si žáci budou moci ověřit pochopení výkladu, budou vyhodnoceny písemným testem. Každý žák by měl být schopen osvojení látky prokázat nejen ústní prezentací, ale i prakticky, a to zhotovením dezertu. Soustavné sledování výkonů a aktivity žáků během vyučovací hodiny a výsledek písemného testu slouží jako podklady pro hodnocení žáka.

4.1 Metodické postupy a hodnocení výsledků výuky

Metodické postupy pro předmět Technologie, které dodržuji, byly vypracovány ve spolupráci s učitelem praktického vyučování, učitelem teoretického vyučování a odborníkem z praxe a jsou zakotveny v Školním vzdělávacím programu příslušného studijního oboru (*ŠVP Střední škola stravování a služeb příspěvková organizace Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary*).

Metodické postupy jsou následující:

- Žáci budou samostatně zpracovávat vybraný dezert a tím bude zajištěna jejich aktivita a kreativita.
- Žáci mohou získávat informace na internetu.
- Žáci se účastní teoretického vyučování a následně opakování a názorných ukázek ve cvičné kuchyni.
- Žáci se účastní opakování pobrané látky ve škole. Mohou pokládat otázky a vyjadřovat názory a připomínky.
- Každý žák má možnost konzultovat zadaný úkol individuálně s učitelem.
- Při výuce vyučující udržuje se žáky uvolněnou a pozitivní atmosféru.

- Zhotovení dezertu je názorně ukázáno, společně zhodnoceno a žáci mohou dezert ochutnat a zhodnotit.
- Probírané téma je opakováno a konzultováno.
- Žáci si osvojují poznatky o základních surovinách, pomocných látkách, přísadách, jejich vlastnostech a použití v různých kombinacích při přípravě dezertu.
- Žáci se seznamují s novými technologickými postupy při výrobě dezertů.
- V rámci praktických cvičení získají žáci potřebnou manuální zručnost.
- Formou prezentace výsledných dezertů a vyhlášení pěti nejlepších žáků prokazují žáci své schopnosti a dovednosti.
- Vyučující jsou přizváni k prezentaci a ochutnávce výsledných cukrářských výrobků.
- Získané teoretické znalosti žáků jsou zjišťovány závěrečným velkým písemným testem.
- Při odborném výcviku žáci samostatně dezerty připravují.

4.2 Příprava na vyučovací hodinu

V předmětu Technologie v části „Zvláštní speciální hmoty“ (celková hodinová dotace na toto téma činí 35 vyučovacích hodin) budou dvě celé vyučovací hodiny věnovány samotnému tématu „Dezert Pavlova a Makronky“. Pro přípravu výuky jsem zvolila doporučený postup, který stanovil Rys (1975 in Obst, 2002). Je dle mého názoru velmi názorný a mě osobně je mi velice blízký.

Předmět: Technologie

Téma: Zvláštní speciální hmoty – Dezert Pavlova, Makronky

Cíle:

Cílem této hodiny je, aby žáci získali znalost, jak se dezerty připravují a zdobí. Osvojení si těchto znalostí a získání dovedností bude prověřeno vyplněním pracovního sešitu a pracovních listů každým žákem. Výuka bude směřována tak, aby žáci měli důvěru ve vlastní schopnosti, dovednosti a kreativitu a o řešení se mnou vedli v diskuzi.

V rámci rozvoje klíčových kompetencí jsou žáci při vyučovací hodině předmětu Technologie vedeni tak, aby:

- měli pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- ovládali různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim a systém,
- uplatňovali různé techniky práce s textem,
- byli schopni s porozuměním poslouchat mluvený projev a pořizovat si poznámky,
- dokázali využívat k učení různé informační zdroje,
- byli schopni se přizpůsobit různým pracovním podmínkám, hledat potřebné informace, dokázali pracovat v týmu i samostatně a byli zodpovědní za splněný úkol,
- uvědomovali si vlastní a osobní identitu, dodržovali zákony a pravidla chování jak ve škole i v praxi,
- dodržovali zásady ochrany životního prostředí a chápali jeho význam pro člověka.
- Motivace žáků bude zajištěna prostřednictvím aktivizačních metod. Udržet pozornost žáků mi bude pomáhat powerpointová prezentace, která při vysvětlování tématu může žáky inspirovat ke kladení otázek.

Jako nástroje motivace používám ve vyučovacích hodinách:

- PC prezentace na interaktivní tabuli,
- prezentace ukázek z hotelů kde mají žáci praxi,
- filmy na konkrétní téma, které je probíráno,
- pozvání nejznámějších cukrářů a kuchařů „Asociace kuchařů a cukrářů“ (Lukáš Skála, Lukáš Paluska, Helena Fléglová).

Prostředky:

Volba výukových metod: skupinová a kooperativní výuka, diskuse, výuka podporovaná počítačem.

Didaktické pomůcky a technika: interaktivní tabule, počítače.

Rozvržení hodiny:

1. Úvodní část – přivítání žáků, seznámení žáků s tématem a průběhem hodiny, zopakování si základních znalostí získaných v průběhu minulé vyučovací hodiny a navázání nového tématu na témata z minulé hodiny a jeho uplatnění v praxi.
2. Vysvětlení nového učiva za pomoci powerpointové prezentace promítané na interaktivní tabuli technologické postupy v tištěné podobě dostanou žáci pro založení do pracovních sešitů.
3. Práce s pracovním listem – vysvětlení úkolů, zodpovězení otázek žáků, samostatná práce žáků, společná kontrola výrobků,
4. Závěrečná část – zopakování nejdůležitějších nových poznatků z této vyučovací hodiny, podle potřeby zadání domácího úkolu.
5. Zpětná vazba – diskuze, slovní hodnocení výkonů jednotlivých žáků.

Organizace výuky

Výuka je organizována následujícím způsobem:

- teoretická část výuky bude probíhat na odborné učebně střední školy,
- praktická část bude probíhat ve cvičné kuchyni na střední škole.

Průběh hodiny - probíhá v praktické učebně, která má žakovské lavice uspořádané do písmene U a to čelem k interaktivní tabuli a stolu pedagoga, což umožňuje přímý oční kontakt mezi učitelem a žákem. Mohu zde sledovat pozornost žáků během vyučovací hodiny.

Výuka je koncipována formou přednášek, praktických cvičení a samostatné práce účastníka.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Základem je efektivní výklad učiva, který probíhá na odborné učebně určené maximálně pro 15 žáků. Tato učebna má lavice uspořádané do tvaru U a učitel vyučuje v půlkruhu. Učebna je vyzdobena fotografiemi s výrobky, které žáci v rámci praktického vyučování vyrobili, je vybavena interaktivní tabulí, což umožňuje pedagogovi dodržovat jednu z nejdůležitějších didaktických zásad, a to názornost.

Díky interaktivní tabuli si mohu jako pedagog na každou vyučovací hodinu připravit PC prezentaci nejen s recepty a technologickými postupy, ale i s názornými fotkami z průběhu výroby dezertů.

- Názornost – powerpointová prezentace a pracovní listy, práce s internetem, prostřednictvím kterého mohou žáci získávat další informace o probírané látce, což napomáhá žákům uvědomit si, že jednotlivé poznatky je zapotřebí vzájemně propojovat, doplňovat a kombinovat s jinými.
- Soustavnost - výuka probíhá od těch nejjednodušších postupů ke složitějším.
- Trvalost – na začátku každé hodiny je zopakována látka z minulé hodiny a v předmětu Technologie - popis výrobků, žáci si nové recepty a technologické postupy vždy zkoušejí sami vyrobit s pomocí učitele tohoto předmětu.
- Individuální přístup – každého žáka obcházím a kontrolními otázkami zjišťuji, zda chápe jednotlivé dílčí postupy, pokud ne znovu vysvětlím.
- Přiměřenost – dokud není probrána látka, která je základem pro novou, nepokračuji dále.
- Propojení teorie s praxí – je zajištěno díky praktickým hodinám, které žáci mají zařazené do výuky 4krát týdně.
- Vědeckost – naplňuji tak, že studuji na internetu nové postupy a metody, sama dané výrobky zkouším doma upéct, uvařit, vyrobit a účastním se pravidelně „kulinářských“ konferencí, školení, seminářů.
- Komplexnost rozvoje žáka – je zajištěna tím, že žák se učí nejen technologický postup zhotovit výrobek, ale i ho prezentovat, obhájit si přidané ingredience a kreativně doplňovat recepty a technologické postupy dle svého uvážení.
- Aktivita žáků – při výuce je používána interaktivní tabule/ video/ fotky, což zpestřuje výklad, a ostatní žáci se k tomu mohou vyjádřit – vzhled, jak by to udělali oni.
- Zpětná vazba – vždy na konci každé vyučovací hodiny je určeno 5 minut na společnou diskuzi, kde se žáci mohou mimo jiné vyjádřit k obtížnosti daného technologického postupu, co by udělali jinak, jakou by ingredience přidali nebo vyměnili, jak by daný dezert prezentovali zákazníkům.

Tabulka č. 2.

Rozložení výuky - z hlediska času a jednotlivých činností.

Časové rozložení	Činnost
45 minut	úvodní část
45 minut	výklad učiva
45 minut	procvičení učiva
45 minut	samostatná práce žáků – pracovní listy, společná kontrola, pracovních listů
45 minut	zopakování, zpětná vazba, diskuze se žáky

4.3 Průběh praktické vyučovací hodiny

V této kapitole je popsána realizace přípravy a vlastní průběh konkrétní praktické vyučovací hodiny, kterou jsem s žáky oboru Cukrář, cukrářka na Střední škole stravování a služeb Karlovy Vary uskutečnila.

Celkem bylo ve třídě 12 žáků. Žáci seděli v lavicích seskupených do tvaru U v učebně praktické výuky s interaktivní tabulí a na policích byly vystavené výrobky žáků.

Po uvítání jsem zahájila hodinu výkladem nového technologického postupu prostřednictvím powerpointové prezentace na interaktivní tabuli, kterou jsem ve vytištěné podobě rozdala mezi žáky. Každý žák má pracovní sešit s kalkulací a pracovním listem, který obsahuje zadaný úkol k danému tematickému celku, které jsou určeny na 2 vyučovací hodiny. Ve všech zadaných tématech a pracovních listech naleznou žáci úkoly, které jim určují, co je po nich požadováno. Témata a pracovní listy jsou očíslovány. Žáci si zde určují suroviny, doplňují, popisují určité úkoly, surovinové výpočty a nákresy a průřezy daného tématu.

Pracovní sešit by měl být pro žáky zajímavý a mohly si do něj vkládat své poznatky a informace (např. receptury, které jsou pro ně zajímavé v souladu s cukrářskou výrobou).

Pracovní sešit by měl žákům napomáhat ke zdokonalení vědomostí, dovedností a upevnění žádoucích návyků žáků.

Žáci byli rozděleni do tří skupin po 4 osobách. Po krátkém úvodu jsem zahájila výklad nové látky “*Dezert Pavlova, Makronky*“, prostřednictvím prezentace na interaktivní tabuli, kterou jsem ve vytištěné formě rozdala i mezi žáky, aby si mohli dělat poznámky, popřípadě vložit do pracovních sešitů. Při výkladu jsem si dělala průběžnou kontrolu, zda žáci zatím rozumí novému učivu pokládáním otázek. Žáci si zapisovali poznámky sami do kalkulačních listů (**Příloha 2**), které měli k dispozici a navrhovali nové způsoby řešení ozdob a tvarů na dané dezerty (Pavlova, Makronky)

U některých složitějších názvů surovin, kterým žáci nerozuměli, jsme si vyhledali na internetu podobnou variantu. Žákům se tato práce s internetovým vyhledávačem velice líbila.

Poté následovalo procvičování kalkulací na potřebné množství surovin daného výrobku. Nejprve žáci ve skupinách samostatně počítali kalkulaci výrobku. Postupně jsem procházela třídu a sledovala jsem jednotlivé skupiny, kontrolovala jsem je a v některých případech jsem se je snažila navést na správné řešení. Nakonec si žáci ve skupinách zvolili jednoho zástupce a společně jsme si zkontrolovali výsledky kalkulací.

Další příklady kalkulací k následnému procvičení jsem promítla na interaktivní tabuli a žáci si je poznamenali do svých pracovních sešitů jako domácí úkol.

Následovalo vypracování obrázku řezu výrobku do pracovních listů. Někteří žáci projevili velikou fantazii, jiní měli přesně nakreslený řez výrobku, který jim byl modelem. Žákům jsem vysvětlila, důležitost pracovního listu, proč je tak důležitý pro ně i pro mě jako učitele. Zdůraznila jsem, že jde o ověření, zda učivo pochopili a co je třeba v příští vyučovací hodině zopakovat. Společně jsme zkontrolovali vše, co jsme si v dané hodině zapsali a diskutovali jsme o postupu a chybách, které žáci udělali během vyučovacích hodin. Žáci také ve skupinách vypracovali pracovní list (Příloha 3), který jsme společně zkontrolovali a provedli bodování.

Před závěrem hodiny jsem si s žáky pomocí otevřených otázek zopakovala hlavní body nového učiva (suroviny, kalkulace, ozdoby). Poté následovala diskuse o možnostech

využití technologických postupů v praxi. Závěrem hodiny jsme hovořili o tom, zda je tato látka pro ně těžká k pochopení, co nového se dozvěděli a co by udělali či připravili jinak. Žáci si většinou hodinu chválili, líbilo by se jim více času na procvičování formou hry a zároveň se shodli, že jim hodina velice rychle utekla.

Získaná zpětná vazba

Získala jsem zpětnou vazbu od žáků, od ředitele školy, který hodinu navštívil, a také jsem provedla své vlastní hodnocení vyučovací jednotky. Zpětná vazba od žáků:

- větší časový prostor pro vyhledávání nových složitých názvů,
- příjemná atmosféra v hodině,
- pozitivní hodnocení používání pracovních sešitů.

Zpětná vazba od ředitele školy, který hodinu navštívil:

- velmi dobře vypracované technologické postupy,
- udržovat rovnoměrné tempo v průběhu výuky.

Zpětná vazba pedagoga:

- úprava časového rozvržení hodiny,
- časový prostor pro spolupráci žáků, kteří látku nepochopili a s žáky, kterým probrané učivo není jasné,
- doplnění powerpointové prezentace

4.4 Anketa

Cílem ankety bylo zjistit, zda žáci mají povědomí o makronkách, dortu Pavlova, bezlepkové dietě, laktóze a kde nejraději kupují zákusky a dezerty. Zda poznají rozdíl mezi kvalitním a nekvalitním zákuskem, které druhy preferují a jestli si raději kupují dezerty a zákusky v kvalitních cukrárnách. Anketu naleznete v příloze 4.

Téma ankety: Nové trendy v cukrářství – makronky, dort Pavlova, bezlepkové dezerty, laktóza

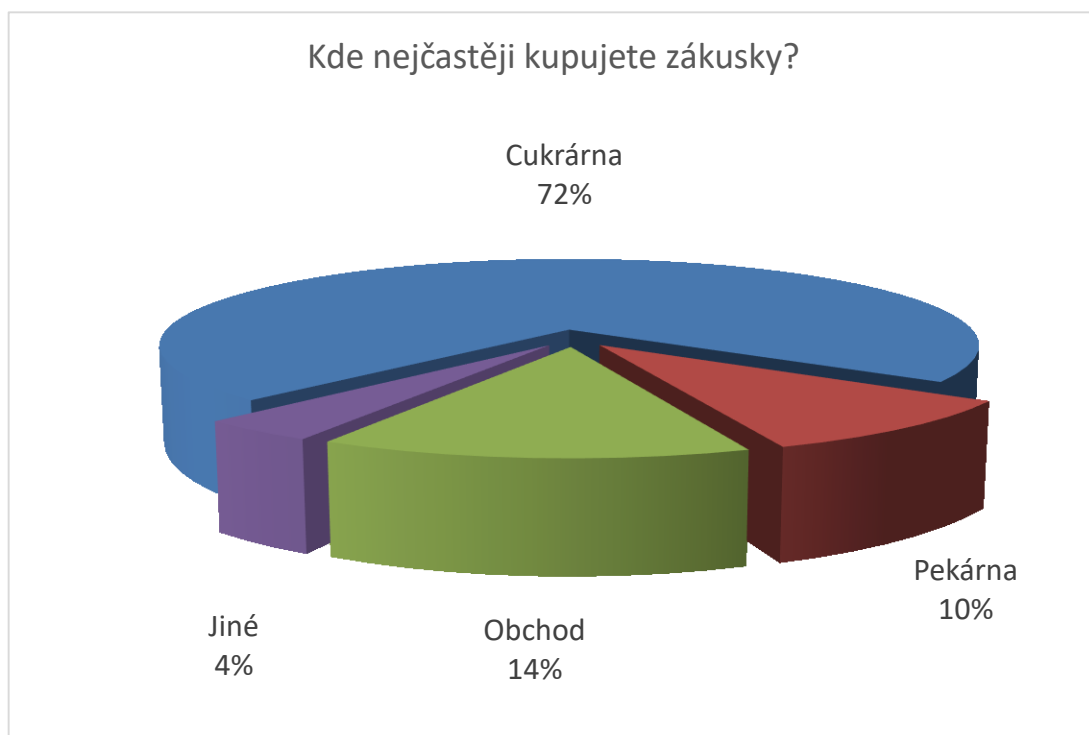
Anketa byla rozeslána v elektronické podobě. Obsahovala 10 otázek na toto téma.

Celkem bylo osloveno 50 žáků ze dvou Středních škol oboru cukrář/kam. Zpět se vrátilo 42 vyplněných a plně zodpovězených e-mailů.

4.5 Anketové šetření.

1/ Kde nejčastěji kupujete zákusky?

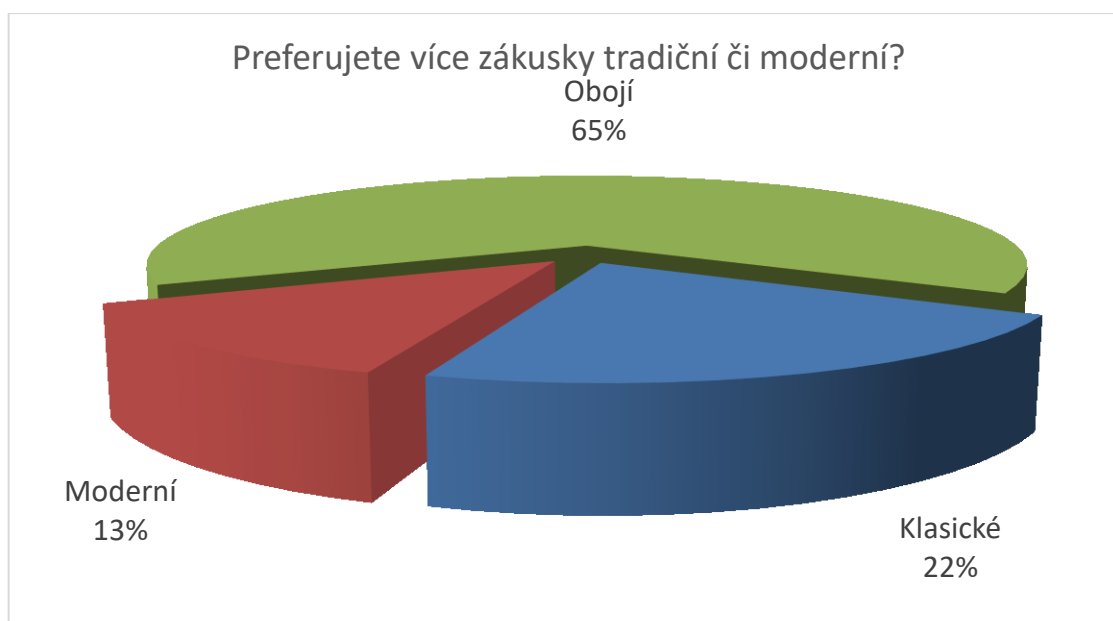
V otázce č. 1. respondenti (žáci) odpovídali na otázku, kde kupují zákusky. Z odpovědí vyplynulo, že většina je kupuje v "Cukrárně" (37 odpovědí). Další odpovědi byly "Obchod" a "Pekárna" se sedmi, respektive pěti odpověďmi. Dvě odpovědi se týkaly jiného provozu, kde nejčastěji zákusky nakupují. Je zde vidět, jak a kde respondenti nejčastěji nakupují a jaké jsou pro ně priority nákupu zákusků. Uvedené hodnocení je zobrazeno v příslušném grafu.



Graf č. 1 Kde nejčastěji nakupujete zákusky?

2/ Preferujete více zákusky tradiční či moderní?

V otázce č.2.respondenti hodnotili, jaké druhy zákusků preferují, zdali klasické, či moderní, případně oba druhy. Většina odpovědí vyhodnotila, že žáci mají rádi obojí druhy, deset jich preferuje klasické zákusky a šest má v oblibě moderní zákusky. Respondenti nám dokazují, že moderní trendy jim nejsou cizí a preferují je. Data jsou opět zpracována do grafu.

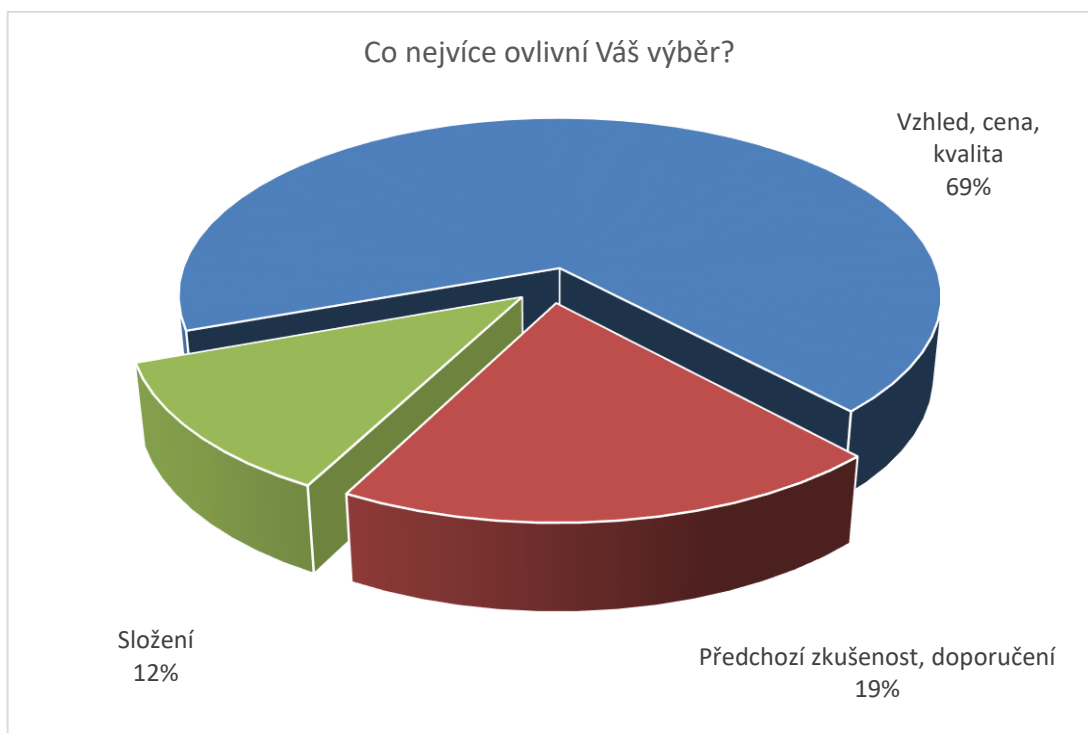


Graf č. 2 Preferujete více zákusky tradiční či moderní?

3/ Co nejvíce ovlivní Váš výběr?

Dotaz na respondenty se týkal, co ovlivňuje jejich rozhodnutí o výběru při nákupu dortů a cukrovinek. Jako dominantní s 69 % (37 odpovědí) ohodnotili, že je přesvědčí k nákupu vzhled, cena a kvalita.

Ve zbývajících odpovědích se téměř srovnatelně žáci vyjádřili, že jejich rozhodnutí ovlivňuje složení dezertů, např. i omezení na laktózu či jiné alergie, respektive předchozí zkušenost s prodejcem nebo výrobnou. Určitě vnímají dnešní dobu, a sami dokáží popsat a vyhodnotit tyto výrobky co se vzhledově a cenou týkají.

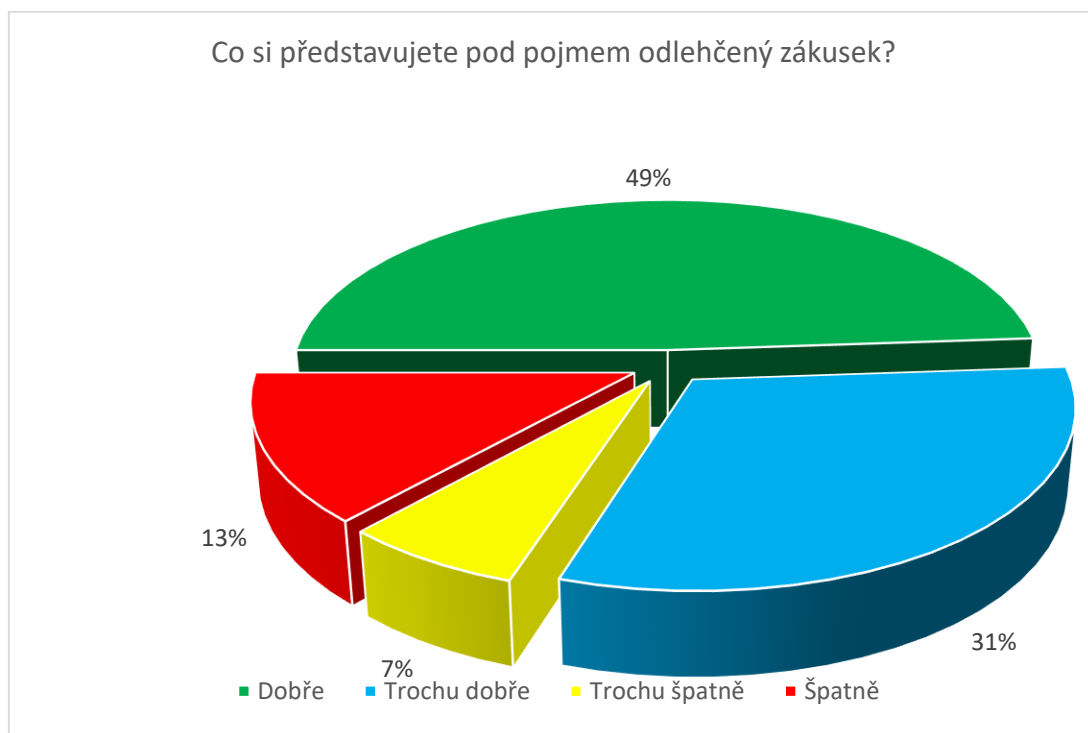


Graf č. 3 Co nejvíce ovlivní Váš výběr?

4/ Co si představujete pod pojmem odlehčený zákusek?

Zde jsem hodnotila jednotlivé odpovědi respondentů, podle kritérií ve čtyřech hodnotových stupnicích: dobře, trochu dobře, trochu špatně a špatně. Jako dobré odpovědi jsem hodnotila vyjádření typu: „Zákusek co obsahuje méně cukru anebo tuku - lehce stravitelný“ nebo „Méně smetany a tučných produktů, částečně bez čokolády“.

Jako přímo špatné byly odpovědi, že respondent uvedl „Nevím“ nebo „Kde je velice lehký krém třeba takový Indiánek“. Domnívám se, že si respondenti nevěděli rady s pojmem odlehčený zákusek, co si pod tímto pojmem mají představit. Určitě by bylo dobré se v teoretické výuce na „Téma odlehčené zákusky nebo krémy“ více zaměřit. Vyhodnocení odpovědí jsem zpracovala do grafu.

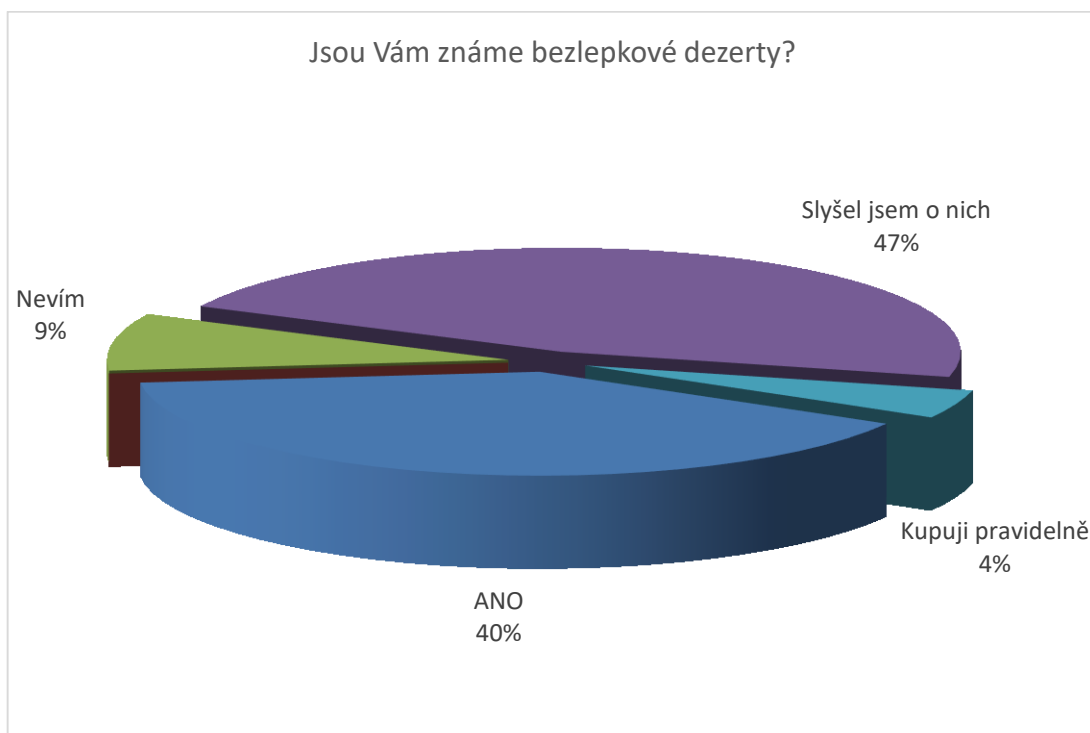


Graf č. 4 Co si představujete pod pojmem odlehčený zákusek?

5/ Jsou Vám známe bezlepkové dezerty?

Tato otázka se opět týkala znalosti bezlepkových dezertů. Za správné odpovědi lze hodnotit jak odpověď „ANO“, „Kupuji pravidelně“ tak „Slyšel jsem o nich“. Pouze 9% odpovědí (4 odpovědi) byly „Nevím“.

Z toho lze hodnotit, že žáci jsou seznámeni s bezlepkovými dezerty, případně je kupují nebo o nich slyšeli. Bezlepková strava jim určitě není neznámá, jistě jsou mezi nimi nějací, kteří takovou stravu mají. Velmi malé množství se vyjádřilo k tomu, že danou problematiku nezná.

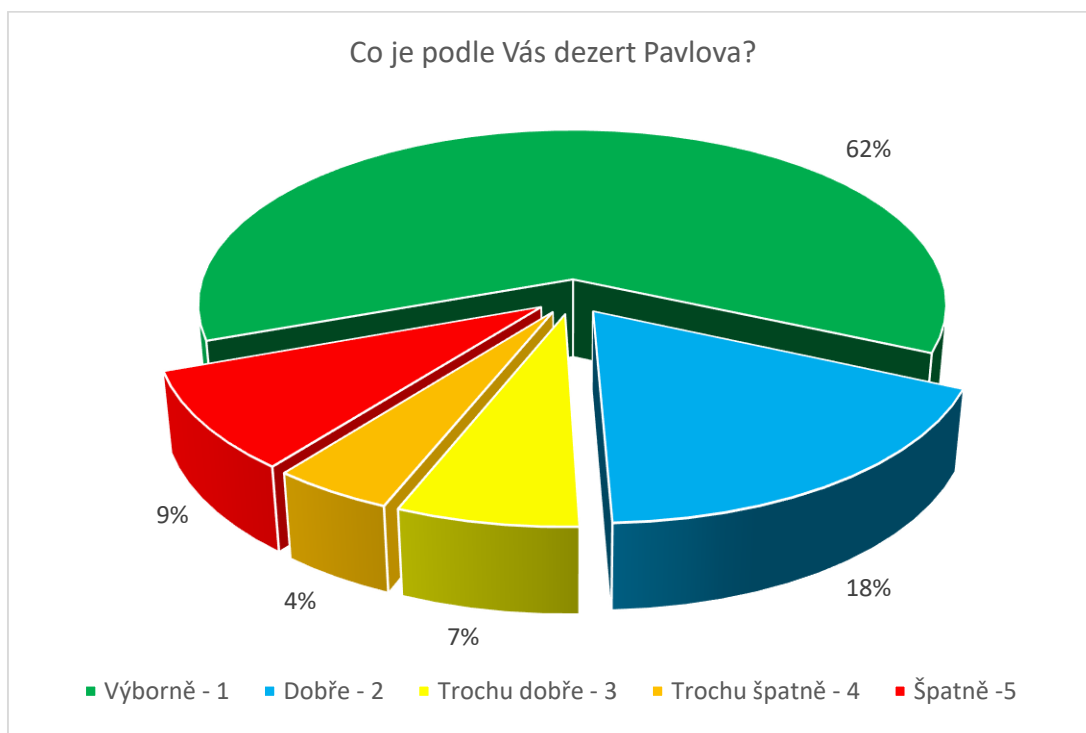


Graf č. 5 Jsou Vám známe bezlepkové dezerty?

6/ Co je podle Vás dezert Pavlova?

V této otázce jsem se soustředila na znalost jednoho z nejznámějších dezertů nebo ve tvaru dortu, a to dezert Pavlova, který je v současné době velmi populární. Znalost tohoto dezertu by měl být v daném studijním oboru kuchař/cukrář žákům známý.

Odpovědi jsem hodnotila podle pětibodového hodnocení (klasických známek). Na níže uvedeném grafu jsou vyhodnocené odpovědi respondentů. Z výsledků vyplývá, že žáci mají znalost tohoto dezertu, který je nový a moderní a velmi preferovaný na našem trhu. Pokud hodnotíme správné odpovědi (známka 1 a 2) jedná se o výsledek znalosti 80 %.

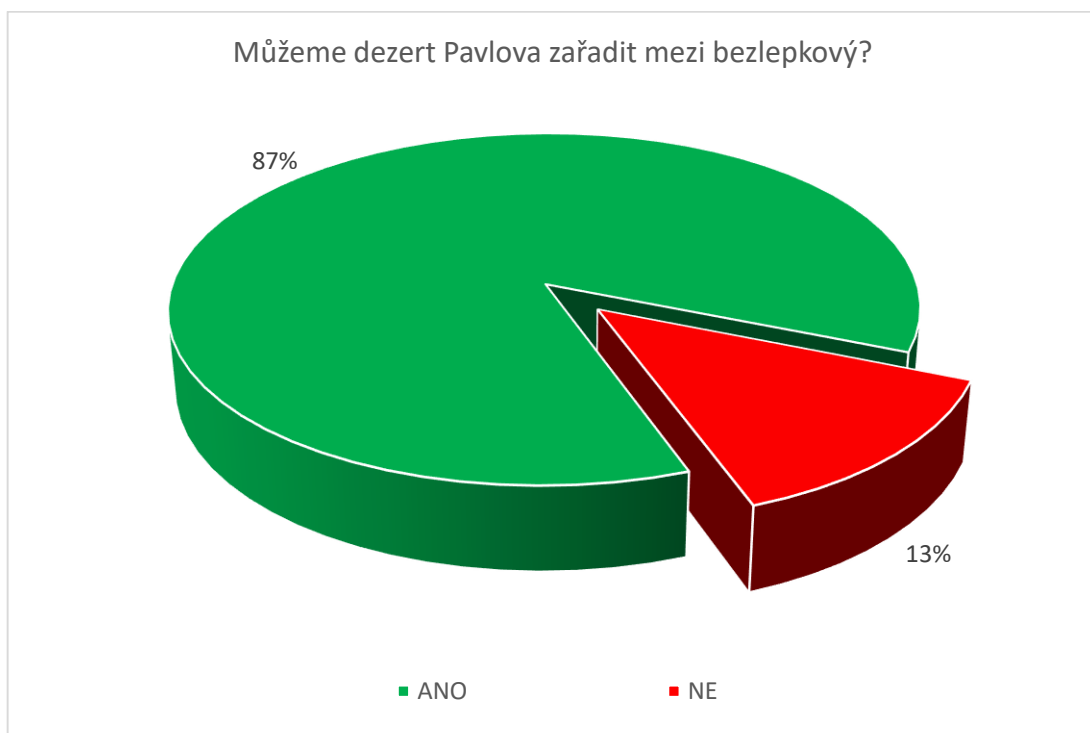


Graf č. 6 Co je podle Vás dezert Pavlova?

7/ Můžeme dezert Pavlova zařadit mezi bezlepkový?

Podobně jako v předchozí otázce jsem hodnotila, jestli respondenti znají složení dezertu, a tedy jestli je možné dezert Pavlova zařadit mezi bezlepkový, s ohledem na ŠVP je bezlepková dieta jeho součástí a pro žáky velice známá z tematických celků.

I mezi nimi nacházíme žáky, kteří mají bezlepkovou dietu, dokáží s ní i žít, a tedy si mohou také tento dezert bez problémů vychutnat. V této otázce žáci odpověděli správně v 87% (39 správných odpovědí), a špatně 13% (6 odpovědí)



Graf č. 7 Můžeme dezert Pavlova zařadit mezi bezlepkový?

8/ Makronka je:

V této otázce jsem se opět soustředila, na znalost dezertu Makronka, kterou by měli žáci umět přesně specifikovat. Tento moderní dezert je natolik známý, že i žáci už dokáží posoudit makronky svými hodnotícími smysly (vzhled, chuť, čich). Jak vzhled 80% žáků odpovědělo, že se jedná o mandlovou francouzskou pusinku. 20% žáků (9 špatných odpovědí) odpovědělo chybně.

Opět zde musím zase poukázat na to, že žáci vědí, proč lze ve výběru použít mandlovou mouku, která je bezlepková a tudíž ji může konzumovat člověk který má bezlepkovou dietu.

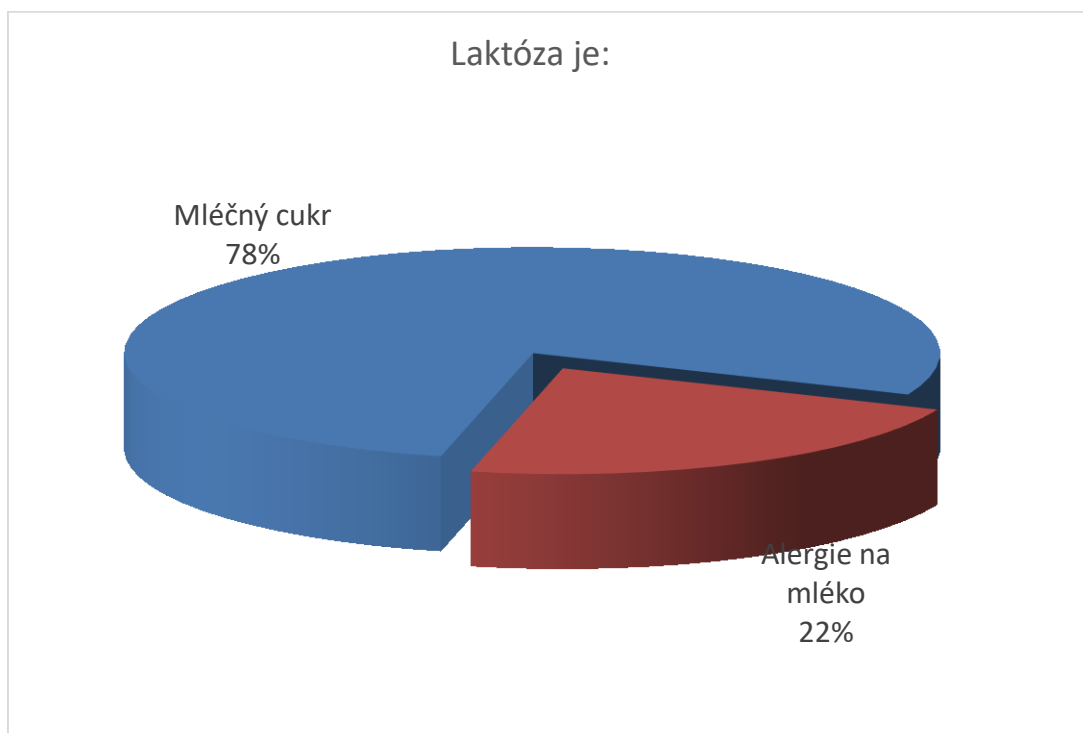


Graf č. 8 Makronka je:...

9/ Laktóza je:

Podobně jako v otázce číslo 8 byla testována znalost žáků. Otázka se týkala dotazu: Co je to laktóza? Tedy, zdali se jedná o mléčný cukr, alergii na mléko, závislost na mléko či tazatel nezná odpověď, tj. nevím. 78% žáků (35 odpovědí) se správně vyjádřilo, tj. správně odpovědělo, že se jedná o mléčný cukr. Zbývajících 10 žáků (22%) odpovědělo, že se jedná alergii na mléko.

Závislost na mléko, případně odpověď „Nevím“ nikdo neuvedl. I zde můžeme podle odpovědí vidět, že respondenti vědí, co laktóza je. Vědí také, že ji mohou nabídnout zákazníkům nebo hostům, kteří mají problémy s laktózou. Pokud na dezert nebo dort použijeme smetanu bez laktózy, laik to nepozná, ale žáci, nebo prodavači musí označit dezert cedulkou, že je zde použita smetana bez laktózy.

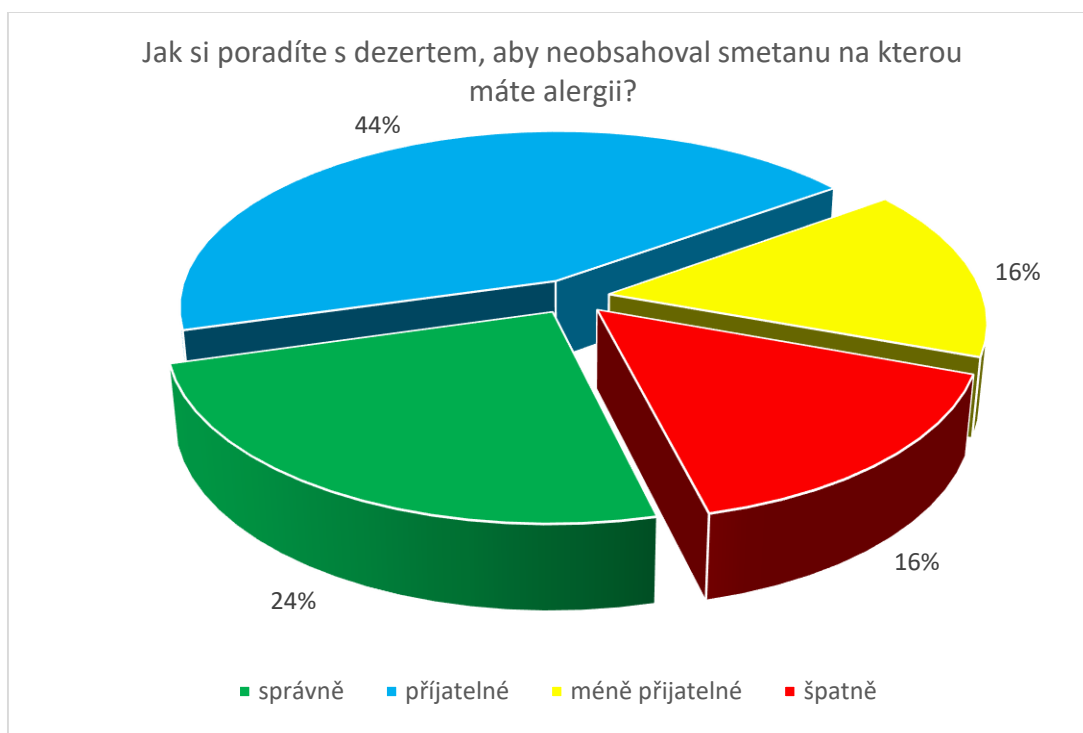


Graf č. 9 Laktóza je:...

10/ Jak si poradíte s dezertem, aby neobsahoval smetanu, na kterou máte alergii - popište.

Tuto otázku jsem koncipovala ve čtyřech bodech hodnotové stupnice, tedy v hodnotách odpovědí: správně, přijatelné, méně přijatelné a špatně. Odpovědi jsem hodnotila z odborného hlediska, jakým způsobem vyrobit nebo upravit dezert tak, aby neobsahoval smetanu. Jako správné odpovědi jsem označila například: „Zařídím si to tak, abych dostala dezert, který neobsahuje laktózu.“ nebo „Vyberu si zákusek, který neobsahuje smetanu.“ Za přijatelné hodnocení považuji i toto vyjádření: „Nebudu tento dezert dělat nebo ji tam nepřidám.“ či „Použiji čistě rostlinnou smetanu.“ Jako příklady méně přijatelných odpovědí uvedu: „Tak dám místo smetany něco podobného, třeba mléko, asi.“ nebo „Nahradíme rostlinnou.“ Jako špatné odpovědi hodnotím „Nebudu tam dávat šlehačku, ale třeba linecké těsto s nějakým krémem.“ nebo „Zkusím nahradit smetanu jogurtem.“ A samozřejmě odpověď typu „Nevím“. Podle mého názoru a názoru praktika, musím podotknout, že respondenti z nižších ročníků ještě nevědí, jak by se zachovali a poradili

zákazníkovi nebo hostu s výběrem bezlaktózového dezertu. Z toho vyplývá, že se učitelé odborných předmětů a odborného výcviku budou muset více zaměřit na vysvětlení termínu „bezlaktózový zákusek“, což je zákusek se smetanou bez laktózy (smetana bez mléčného cukru, proto si tento dezert mohou zákazníci vychutnat, aniž by se báli následné alergie).



Graf č. 10 Jak si poradíte s dezertem, aby neobsahoval smetanu, na kterou máte alergii - popište.

4.5.1 Rozdělení a typy moderního cukrářství

Novinky v cukrářském oboru většinou nevznikají v České republice. V cukrářském oboru zaujímá první místo především Francie, poté následují další cukrářské velmoci. My se je snažíme alespoň částečně dohnat a napodobit. I v České republice najdeme velmi šikovné a nadějné cukráře, kteří vytvářejí nádherná díla. Většinou si tyto lidé sami podstoupili zahraniční cukrářské kurzy či se vzdělávali pod dohledem vyhlášených cukrářů. Osobně se

domnívám, že právě díky těmto šikovným cukrářům se může česká cukrařina posunout novým směrem a otevřít se novým výrobkům.

K moderní cukrařině patří nové technologické postupy, suroviny, pomůcky a moderní praktické stroje. Dnes jsou u nás stále populární pralinky s různými příchutěmi, cupcaky, eclairs, francouzské větrníky, makronky a Pavlova dorty.

V této části bakalářské práce bych se ráda věnovala zmíněným výrobkům (makronky a dezert Pavlova), popisům surovin, výroby a dohotovení těchto cukrářských výrobků.

4.5.2 Makronky

Makronky považujeme za typický francouzský zákusek, ale jejich původ nalezneme překvapivě v Itálii. V okolí kláštera Cormery se jim podle tvaru říkalo „knězovy pupíky“ a jednalo se o cukrovinky z mandlí, cukru a vaječných bílků. (pozn. zmiňuje kulinářská encyklopedie Larousse Gastronomique - *který je znám a oblíben pro svou autoritativní a obsáhlou sbírku receptů - kulinářská příručka 2009*). Tato lahůdka se pak díky italským cukrářům přes dvůr dostala do Francie. Původně se makronky jedly jako **naše pusinky** – tedy bez náplně. Nápad spojit dvě sněhové pusinky směsí čokolády a smetany, neboli krémem ganache, dostal Pierre Desfontaines z pařížské cukrárny Ladurée někdy ve 30. letech 20. století. Byl to bratranec slavného cukráře a podnikatele Louise Ernesta Ladurée. Od té doby se recept na makronky příliš nemění. Pouze krém má různé příchutě a také jejich barvy jsou čím dál tím pestřejší.

O vaření se říká, že je uměním, kdežto pečení je věda. A u makronek to platí obzvlášť. Pro vykouzlení dokonalé chuti a vzhledu makronky skutečně není místo pro improvizaci a je nutné dodržovat přesný postup – ať už ten italský nebo francouzský. Makrónkové skořápky nejsou náročné na suroviny. K jejich výrobě je zapotřebí jen několika bílků, cukru a jemně mletých mandlí. Část nebo všechny mandle lze nahradit i jinými jemně mletými ořechy (pistácie, lískové ořechy, kešu, vlašské...), případně lze do těsta přimíchat trochu kakaa a ubrat malou část ořechů. Proto se makronky hodí i pro zákazníky, kteří mají bezlepkovou dietu.

Po otevření cukráren v New Yorku rázem tyto nadýchané mandlové pusinky zdomácněly i v USA, kde se dokonce staly *nejoblíbenější americkou cukrovinkou*. U nás se k prvním výrobcům makronek v Česku hlásí cukrářka Iveta Fabešová a její cukrárna Werichova vila.

4.5.3 Dezert Pavlova

Pavlova je dort z pečeného krému ze šlehaných bílků, zdobený šlehačkou a ovocem. Je populární zejména v Austrálii a na Novém Zélandu. V obou zemích je považován za národní jídlo, proto se obě země přou o jeho původ.

Dort je pojmenovaný na počest slavné ruské baleríny Anny Pavlovové, která v letech 1926 a 1929 navštívila Austrálii a Nový Zéland. Oba státy se dodnes o původu tohoto svěžího a lehkého dortu přou. Pravděpodobně však vznikl na Novém Zélandu. Keith Money, „*autor životopisu Pavlovové, uvedl, že dort připravil v roce 1926 šéfkuchař hotelu ve Wellingtonu, kde umělkyně bydlela*“ (*Anna Pavlova, její život a umění, kniha Barzov, Autor Keith Money*). (*obr.č.1*).

Šéfkuchař se inspiroval její **tutu** (*baletní sukně*) ze světlezeleného hedvábí. Sukni představoval krém ze šlehaných bílků ozdobený šlehačkou. K docílení zelené barvy, stejné jako balerínina **tutu**, ozdobil kuchař dort plátky kiwi, které znázorňovaly zelené růže, jimiž byl taneční kostým ozdoben. Mnohé může překvapit, že v cukrárnách i restauracích se objevuje dezert, kterému se jednou říká Pavlova a podruhé meringue.

Rozdíl mezi těmito pojmy vysvětluje cukrářský mistr z pražského CakeShopu Josef Maršálek: *Meringue jsou bílky a cukr v různém poměru. Pro stabilitu se přidává trocha soli či pár kapek citronu. Naopak Pavlova je obohacena o větší díl octa nebo citronové šťávy a nesmí chybět škrob, který výslednému korpusu zajišťuje stabilitu.* **Zdroj:** *CakeShop Prague - www.cakeshopprague.cz*. Správně upečená Pavlova je křupavá a uvnitř má spíše texturu jako marshmallow.

Na ozdobu jsou skvělé čerstvé maliny, ostružiny, vypeckované višně nebo třešně (*obr.č.2*). Zajímavou alternativou jsou meruňky, nektarinky nebo přezrálé broskve. Za zkoušku stojí i karambola, litchi, mango a močyně peruánská. Vždy je dobré sáhnout po kyselejších kouscích, abychom vyrovnali sladkost sněhového základu.



Obr.č.1 Balerína Anna Pavlovová - bing.com/images



Obr.č.2 (archiv autorky: dezerty Pavlova – zdobení)

4.5.4 Charakteristika tradičních surovin

4.5.5 Francouzské Makronky

V této kapitole je přiblížen postup výroby makronek. Jedná se o výrobní postup, se kterým jsou žáci seznámeni, a je následně od nich vyžadován. Jde o typ dezertu moderní cukrařiny hlavně proto, že mandlová mouka je jednou z nejoblíbenějších surovin bezlepkového

pečení. Mandle jsou bohatým zdrojem vitamínů a minerálů (hořčík, vápník, vitamín E), navíc obsahují nenasycené mastné kyseliny.

Používané suroviny:

Makronky jsou krásným moderním dezertem (**obr.č.3**), nesmí se však podcenit kvalita a jemnost mandlové mouky. Je důležité, aby mouka byla co možná nejjemnější, prosetí ji pomůže zbavit hrudek a provzdušnit ji. Mouku lze připravit doma i vlastní. Pomocí blenderu (kutru, sekáčku) pouze rozsekáme najemno blanširované mandle, které pak přesejeme přes jemné síto. Avšak makronková mouka je lehce odtučněná, dokonale jemná a na makronky jistě vhodnější. Také místo mandlí můžeme použít i jiné jádroviny např. vlašské ořechy nebo směs ořechů (vlašské + lískové). Můžeme ale i použít mletý mák. Samozřejmě je poměr s moučkovým cukrem stejný jako s mandlemi. Vaječné bílky musejí být starší. Pokud nevíme, jak staré jsou bílky, připravíme si je večer předem, dáme je do širší misky a přikryjeme papírovým ubrouskem. Přes noc se lehce odpaří a budou na práci vhodnější. Šlehání bílků má svou zákonitost. Šleháme sníh pomalu na nízké otáčky, zajistíme tak tvorbu menších bublinek, které jsou pevnější a tak zajistí i stabilnější sníh. (HF Masterclass,2021)



Obr.č.3. Makronky (archiv autorky: makronky různé druhy příchutě)

Pomůcky:

Stěrky, šlehač, pečicí folie, trezírovací sáčky, hladká trubička č.2, plechy na pečení, pečicí trouba, rendlík, teploměr a další.

Výrobní postup:

Mandlovou mouku spolu s moučkovým cukrem si dobře promícháme v blenderu (kutru, sekáčku), aby směs byla co nejjemnější. Pak ji ještě prosejeme přes jemné síto, abychom získali opravdu jemnou hladkou mandlovou mouku bez hrudek. V rendlíku smícháme cukr s vodou a dáme vařit na teplotu 118°C. Radím žákům, aby si dali pozor na přesnost teploty. Mohlo by se jim stát, že cukerný rozvar převaří, nebo nedovaří a tím pádem žákům nebude sníh držet. Při hodině chodím mezi žáky, kontroluji teplotu cukerného rozvaru, aby měli vše v pořádku. Zadáám také kontrolní otázku na správnou teplotu, která je napsána v TP (technologický postup). Pokud se nepovede cukerný rozvar, zkusíme znovu svařit cukr s vodou na určenou teplotu, aby žákům se povedl ušlehat správný sníh na makronky.

Bílky se špetkou soli začneme šlehat nízkou rychlostí (**obr.č.4**), která zaručí ušlehání stabilního sněhu, jenž je tvořen z malých bublinek díky nízké rychlosti. Když bílky začnou bublat, pomalu vléváme svařený cukr a šleháme tak dlouho, dokud se nevytvoří lesklý sníh, který ale ještě není úplně pevný. Pokud chceme použít potravinářské barvivo, nyní je ten správný okamžik pro jeho použití. V odstínech hnědé si vystačíme s trochou kakaá. Pokud ale chceme těsto rozdělit na více barev, bude lepší barvit, až přidáme mandlovou mouku.

Do vyšlehaných bílků lehce vmícháme směs mandlové mouky tak, abychom získali hmotu, ve které, když vytvoříme brázdu (lávu), se pomalu brázda uzavře. Názorně ukazují, jak má láva vypadat, opět obcházím žáky a kontroluji, popřípadě pomohu vytvořit lávu s jejich hmotou, kterou mají připravenou. Názorně mi jeden po druhém ukazují, jak se láva povedla či nepovedla. Připravíme si plechy vyložené pečicí folií. Také si připravíme zdobící sáček s hladkou trubičkou a můžeme začít stříkat těsto na plech. Snažíme se stříkat pravidelná kolečka o průměru 2 cm s dostatečnými rozestupy. Někteří žáci dokážou napoprvé vytvořit stejná kolečka. Těm, kterým se to příliš nedaří, názorně ukazují, jak je

nastříkat stejné velikosti. Jakmile je celý plech plný, jemně jím několikrát bouchneme o stůl nebo naopak o dno plechu pěstí. To celé proto, abychom se zbavili případných bublinek, jež by narušily povrch upečených makronek, a také je tím lehce zploštíme do požadovaného tvaru.

Nyní je potřeba hodně trpělivosti, protože musíme počkat, až povrch (*obr.č.5*) makronek zaschne. Povrch makronek, postupně, se žáky kontrolují. Přesný čas není možné určit, protože se liší v závislosti na teplotě a vlhkosti prostředí. Poznáme však ten správný moment tak, že se nebudou lepit k prstu, když se jejich povrchu dotkneme.

Předehřejeme si troubu na 150 °C a pečeme je cca 15 minut. V průběhu pečení troubu vyvětráme, a makronky dopečeme – je lepší péct na nízkou teplotu, jinak rády praskají. Vyndáme je z trouby dříve, než začnou růžovět. Zde si uděláme zkoušku, makronky nemůžeme vyndat moc brzy, a proto sáhneme prstem na makronky. Pokud se nám nehýbají, jsou hotové. Pokud se ještě hýbou, necháme je chvíli v troubě dopéct. A poté znovu zkusíme kontrolní zkoušku, zda jsou dopečené.



Obr.č.4. (archiv autorky – správně ušlehaný sníh - vlastní foto)



Obr.č.5. (archiv autorky – schnutí makronek před pečením - vlastní foto.)

Po vyndání makronek z trouby, necháme vychladnout na podložce, ale již ne na plechu. Kdyby makronky zůstaly na plechu, ještě by se dopekly, protože plech je stále teplý. Makronky by neměly vláčný vnitřek, ale dutý, právě z toho důvodu, že zůstaly na teplém plechu.

Po úplném vychladnutí sundáme z podložky a můžeme makronky naplnit, nebo si je uschovat v čisté plastové dóze s víkem. Žákům vysvětlím, proč je nutné, aby dóza měla víko. Makronky by mohly z hygienického hlediska pochytit na povrch prach, nebo jiné nečistoty.

Makronky plníme náplní ganache, která bude přiblížena v následující kapitole. Po naplnění makronek je můžeme zdobit dle naší fantazie. Zde zařadím opakování z tematického celku II. ročník - ozdoby z potahované hmoty, čokolády, s kousky lyofilizovaného ovoce, který si udržuje tvar, chuť, jádrovinami, kousky čokolády – filigrány. Po naplnění a ozdobení dáme makronky do chladu, kde se nám krásně rozleží. Samozřejmě můžeme makronky zamrazit, kde je můžeme mít dle HACCP cca 1 měsíc při teplotě -18°C . Pro expedici a balení makronek používáme krabičky se stužkou nebo průhledným obalem, kde makronky krásně vypadají a jsou opět uchovány dle hygienických předpisů (**obr.č.6**).

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) - neboli systém stanovení analýzy rizika a stanovení kontrolních bodů ve výrobě je jedním ze základních nástrojů, jak účinně předcházet rizikům ohrožujícím bezpečnost potravin. Jde o systém preventivních opatření, která slouží k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností souvisejících:

- S výrobou a se zpracováním
- Se skladováním
- S manipulací
- S přepravou a s prodejem konečnému spotřebiteli, a to s pomocí kritických bodů **CCP**.

Povinnost zavést tento systém je v současnosti ze zákona stanovena pro všechny výrobce a prodejce potravin a pokrmů.¹¹

Kritické body (CCP) – jsou technologické úseky, postupy nebo operace v procesu výroby, distribuce a prodeje potravin a pokrmů, ve kterých je nejvyšší riziko porušení zdravotní nezávadnosti výrobku, a to jak biologickými, fyzikálními, tak i chemickými činiteli. Pro každý kritický bod jsou stanoveny tzv. kritické meze (např. čas, teplota), které musí být sledovány a zaznamenány do protokolů.¹²

¹¹ BLÁHA, Ludvík, Věra CONKOVÁ a František KADLEC. *Cukrářská výroba I: pro 1. ročník oboru vzdělání Cukrář*. Páté, přepracované vydání. Praha: Informatorium, 2019. ISBN 978-80-7333-137-5 (s. 13).

¹² BLÁHA, Ludvík, Věra CONKOVÁ a František KADLEC. *Cukrářská výroba I: pro 1. ročník oboru vzdělání Cukrář*. Páté, přepracované vydání. Praha: Informatorium, 2019. ISBN 978-80-7333-137-5 (s. 14).



Obr.č.6. (archiv autorky – krabičky různých druhů a velikostí)

4.5.6 Ganache – náplň do makronek

Ganache [ganáš] pochází od francouzských mistrů cukrářů, své místo si našla i na české kulinářské půdě. Je oblíbená pro své univerzální použití.

Jak vznikla Ganache:

Jako mnoho dalších skvělých věcí – omylem. Traduje se, že na konci devatenáctého století jeden učeň ve francouzské cukrárně nedopatřením vylil mléko do rozehřáté čokolády. A aby to pan mistr nepoznal, mléko do čokolády rychle zamíchal.¹³

Ganache - využijeme ji jako polevu, na zdobení mini zákusků i dortů, plnění pralinek a makronek, při výrobě pařížské šlehačky, ale také jako čokoládovou „omáčku“ do fondue fontány. Lze ji libovolně ochutit a některou i obarvit.

Jak vytvořit ganache

Příprava ganache není nic složitého. Budeme potřebovat čokoládu a smetanu na šlehání. Žáci by již z prvního ročníku měli vědět, že cukráři používají smetanu živočišnou s 33 % tuku, což je vhodné v této fázi zopakovat. Do kastrolu si odměříme požadované množství

¹³ *Apetit* [online]. [cit. 2023-03-10]. Dostupné z: <https://www.apetitonline.cz/tipy-triky/ganache-jak-na-cokoladovy-krem-kteremu-nikdo-neodola>

smetany. Smetanu si odměřujeme na váze, vždy ve stejném poměru, ten si řekneme v další části, a ohřejeme ji na mírném plameni, dokud se nezačnou dělat na povrchu bublinky. Mezitím si do misky, která snese vyšší teplotu (používáme misky porcelánové nebo kovové), nalámeme požadované množství čokolády. Používáme vždy čokoládu s nejvyšším procentem kaka, to znamená nejlépe od 56%.

Jakmile smetana začne mírně vřít, nalijeme ji do misky s čokoládou a asi minutu počkáme, než čokoláda trochu povolí. Poté rozmícháme metličkou směs do hladka, přidáme příchut' – ovocnou, jádroviny, kávu atd. a ihned promixujeme ponorným šlehačem. Během chvíle vznikne homogenní lesklá hmota, kterou zakryjeme přímo na povrch hmoty fresch fólií (obr.č.7). Zakrýváme hmotu z důvodu, aby se na povrchu neudělal škraloup, který by ucpával trubičku na stříkání náplně do makronek. Hmotu dáme do chladu do druhého dne vychladit.

Druhy Ganache:

Klasická ganache

Připravujeme se smícháním stejného podílu čokolády a smetany. Je to poměr 1:1. Jednu tabulku čokolády o váze 100 g rozpustíme ve 100g smetany na šlehání, vždy to musí být přesné.

Hustá ganache

Připravíme si dva díly čokolády a jeden díl smetany. Je to poměr 2:1, který se používá jako náplň do makronek, laskonek, dortů.

Tekutější ganache

Na řidší ganache budeme potřebovat jeden díl čokolády a dva díly smetany. Je to poměr 1:2. Taková omáčka může posloužit jako „topping“ na zmrzlinové poháry i ovocno-smetanové dezerty, jako přeliv na „stékaný dort“, anebo ji můžeme nalít do fondue fontány. Přeliv znamená, že je ganache tekutější, než jsme zvyklí, a proto se z ní mohou

dělat na povrchu dortu stékance pomocí papírového kornoutku. Při této příležitosti s žáky zopakují, jak se používá kornoutek.

Ovocná ganache

Nejčastěji se používá jako náplň do makronek, pralinek, nebo s ní můžeme promazat jednotlivé korpusové pláty dortu. Přípravuje se ze dvou dílů ovocného pyré (nebo rozmixovaného ovoce), které dáme ohřát. Ideálním ovocem do ganache jsou bobule (borůvky, ostružiny, maliny), ale i meruňky nebo mango. Dle naší chuti můžeme také použít i alkoholické nápoje Aperol, Baileys, Bohemia sekt apod.

Jakmile se ovocné pyré začne vařit, nalijeme je na jeden díl čokolády a mícháme, dokud nevznikne hladká hmota. Abychom skutečně docílili ovocné chuti, použijeme bílou čokoládu, jež ganache zahustí a zároveň zachová skutečnou ovocnou chuť. Při přípravě a chlazení hmoty postupujeme stále stejně jako u klasické ganache.



Obr.č.7.(archiv autorky – hotová Ganache – připravena k odležení)

4.5.7 Dort Pavlova

V další kapitole bude přiblížen další trendový výrobek – dort Pavlova. Žáci se seznámí s technologickým postupem, dohotovením tohoto výrobku a naučí se její snadnou přípravu.

Nadýchaná Pavlova je skvělý lehký dezert, inspirovaný ruskou baletkou Annou Pavlovovou. Je stejně lehký a vzdušný jako pohyb této proslulé tanečnice. Bílkový korpus má křupavý povrch. Peče se při nízké teplotě, která se postará o to, že pěkně vyběhne, zatímco dlouhý pobyt v troubě vysuší krustičku dokřupava. Po naplnění je uvnitř vláčná, s neodolatelnou šlehačkovou náplní s chutí čerstvého nebo kompotovaného ovoce (dle sezony). Dort Pavlova patří k těm vůbec nejoblíbenějším dezertům. A zároveň patří také k těm nejkrásnějším. Hodí se na různé narozeninové oslavy i večírky, nadchne zkrátka každého, kdo se na něj jen podívá. Ještě elegantněji pak Pavlova vypadá ve své zmenšené podobě.

Na dezert Pavlova používáme vždy čerstvá slepičí vejce (opakování z II. ročníku). Nikdy nesmíme použít v cukrářské výrobě vejce jiná (např. kachní, pštroší nebo křepelčí), ta zásadně, dle hygienických předpisů, patří pouze do studené kuchyně. Vejce, která budeme používat, necháme odležet při pokojové teplotě, protože právě při ní pojmu bílky více vzduchu a ušlehají se na vyšší objem.

Bílky – Oddělujte od žloutků opravdu přepečlivě. Žloutek totiž obsahuje tuk, který i v minimálním množství brání našlehání bílku. Pozorně ukazuji žákům, že špatně oddělené bílky se nikdy neušlehají. Je také nutné použít ke šlehání dokonale odmaštěnou nádobu i metlu/y. Nejlepší je mísa nebo kotlík (*obr.č.8*), před šleháním vždy pečlivě vytřít citronem nebo octem. Vejce raději rozbíjíme po jednom do zvláštní nádoby a teprve s jistotou, že máte bílek čistý, je přelijeme do odměrky.

Cukr – Použijeme co nejjemnější krupicový, ale ne moučkový cukr. Ten patří do třených těst nebo na posypání povrchu dezertů či koláčů. Zopakujeme si technologický postup z I. ročníku na bílkovou polevu, kterou používáme při zdobení perníčků. Do sněhu ho přidáváme postupně, díky tomu se bude lépe rozpouštět. Správný stupeň spojení cukru a sněhu poznáme tak, že trochu hmoty promneme mezi prsty. Pokud necítíme krystalky, máme správně ušleháno. Správnou konzistenci sněhu s cukrem poznáme také podle toho, že směs ztrojnásobí svůj objem, a když vyjmeme metlu/y, tvoří se špičky.

Tužidla – Kukuřičný škrob a bílý vinný ocet se do Pavlovy přidávají, protože pomáhají stabilizovat bílek. My cukráři, používáme zásadně škrob kukuřičný – škrob bramborový by nám udělal takové šlemy a špatně by se nám s hmotou pracovalo.

Tvarování hmoty – Pravidelného kruhového tvaru Pavlovy dosáhneme tak, že si kruh předkreslíme např. podle ráfku, talíře nebo poklice na hrnec na pečicí papír. Pokud chceme velký dort, ovšem pozor: na plech pak papír přijde stranou, na niž jste kreslili, dolů. V opačném případě budeme mít korpus s obtisknutými čarami. V případě mini Pavlovy jsou tvary malé, jsou lepší na servírování. Dort Pavlova je běžně velkým dortem. Kvůli bílkovému korpusu je poměrně těžké celý dort rozkrájet. Zmenšená verze tohoto sladkého dezertu je na pohled krásnější a její servírování je podstatně jednodušší než u její dortové verze.

Nanášení hmoty – Sněhovou hmotu nanese se lžící doprostřed předkresleného kruhu (*obr.č.9*) a dotvarujeme cukrářskou špachtlí nebo plochým nožem. Pokud chceme menší tvary (*obr.č.10*), tvarujeme zdobícím sáčkem s řezanou trubičkou – nanášíme kolmo a bez trhavých pohybů.

Pečení – Troubu si předehřejeme na 150 ° C. Vždy si troubu předem rozpálíme, na určitou teplotu, nikdy nedáváme výrobky do nevyhřáté trouby. Znamenalo by to, že než by se trouba rozehrála na správnou teplotu, našlehané těsto by spadlo. Když máme Pavlovu nastříkanou a připravenou k pečení, ihned Pavlovu dáme do trouby a teplotu snížíme na 90°C, spíše sušíme přibližně 1 hodinu. Pak troubu vypneme a necháme Pavlovu v troubě úplně vychladnout, mezi dvířka dáme rukojeť od vařečky. Upečená Pavlova nám vydrží bez smetany a ozdoby ve vzduchotěsné nádobě pět dnů při pokojové teplotě.

Plnění I. – Pavlovu můžeme plnit s 33% smetanou se semínky z 1 vanilkového lusku, nebo troškou vanilkového extraktu (maximálně 1 lžičku). Nebo smícháním sýru Mascarpone, popřípadě sýru Philadelphia s 33% smetanou. Z předešlých témat z II. ročníku víme, že se v cukrářské výrobě používá vždy 33% smetana. Ostatní smetany s nízkým obsahem tuku se používají spíše v teplé kuchyni, protože by se nám vůbec nevyšlehala. Šlehačku vyšleháme a naplníme do trezírovacího pytlíku s řezanou trubičkou, nebo smícháme s mascarpone. Nesmíme nezapomenout, že přidáváme smetanu do mascarpone – protože, smetana je lehčí než sýr a pokud bychom hmoty smíchávali naopak, našlehaná smetana by rychle zřídla. Nastříkáme na každou Pavlovu náplň (*obr.č.11*) a nakonec dortíky ozdobíme čerstvým ovocem.

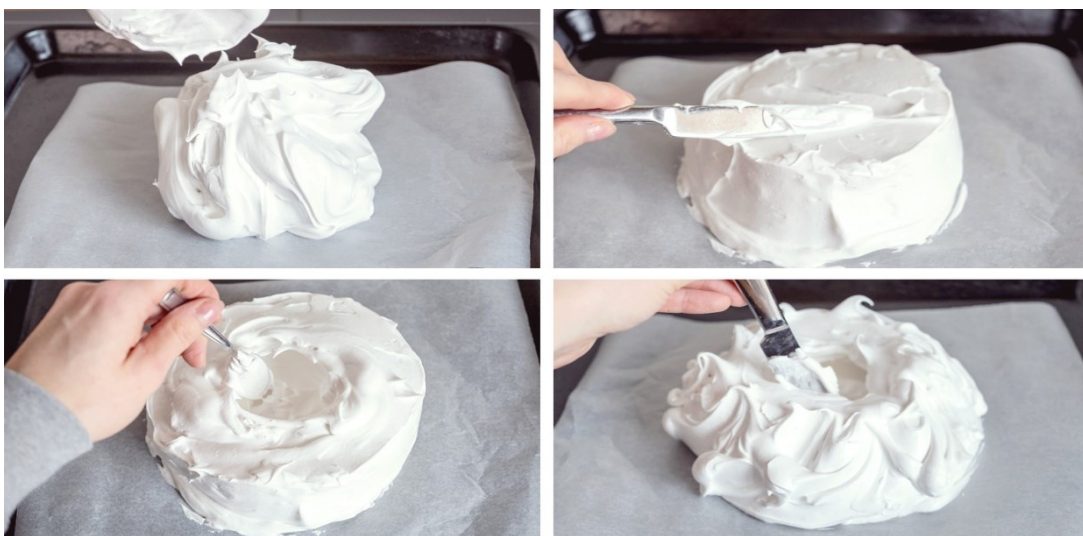
Plnění II. – Dezert Pavlova můžeme doporučit i lidem majícím bezlepkovou dietu (celiak), protože neobsahuje žádnou mouku, ale i těm, kteří trpí alergií na laktózu. Můžeme jim naplnit Pavlovu smetanou bez laktózy. Je to rostlinná smetana, která nahrazuje živočišnou smetanu tak, aby si také oni mohli vychutnat tuto lehkou pochoutku. Vždy je ale zapotřebí označit tyto výrobky, že jsou vhodné pro osoby s bezlepkovou a bezlaktózovou dietou.

Ozdoba – Na dezert Pavlova se na ozdobu hodí v podstatě jakékoliv ovoce. Skvělé jsou jahody a maliny, ale lze použít i borůvky, kiwi anebo pyré z mučenky. V sezoně je krásný červený rybíz, dobrou chuť udělají kompotované broskve, ale také čerstvé květy (lichorejšnice, violky, mini růže, máty, meduňky) (*obr.č.12*). Víme z předešlé hodiny, kdy jsme se učili o zdobení dezertů, že nemůžeme zdobit banánem – vždy zčerná a vůbec nevypadá na dezertech lákavě.

Odležení – Dezertu Pavlova svědčí odležení. Zdá se nelogické nechat křehkou a křupavou upečenou pusinku navlhnout a měknout v lednici. Když však Pavlovy předem spojíme šlehačkou a necháme několik hodin odležet v chladu, všechno se spojí dohromady v jeden nadýchaný celek. Dort půjde lépe krájet a nebude se to tolik drobit. Podle hygienických předpisů, které jsme si zopakovali, nesmíme v lednici dát odležet Pavlovy poblíž výrazných sýrů, cibule, protože načichne jejich vůní, což poté vůbec na skvělé chuti nepřidá.



Obr.č.8.(archiv autorky – příprava Pavlova – šlehání bílků)



Obr.č.9. (archiv autorky – rozetření těsta do tvaru Pavlova – větší tvar)



Obr.č.10. (archiv autorky – malé Pavlova nastříkané na plechu)



Obr.č.11. (archiv autorky – dohotovování mini Pavlova – zdobení smetanou)



Obr.č.12. (archiv autorky – finální dozdobení mini Pavlova)

Na závěr každého vyučovacího dne si s žáky hodnotíme celý pracovní den, co jsme udělali, co se nám nepovedlo a co naopak povedlo.

Díky poznatkům z praktické výuky žáků, mohu říci, že někteří žáci mají ještě problém s výrobou dezertu Pavlova. Jejich výroba není náročná, ale pečení nemají ještě vychytané a proto jsou dezerty buď vysušené, nebo málo dopečené.

Hovoříme také, jaké chyby a vady mohly vzniknout a jak bychom je mohli příště napravit. Samotní žáci, si zapisují do svých pracovních listů, jak příště udělat vše tak, aby jejich výrobky byly co nejlepší a bez chyb. Žáky na praxi motivuji, k důslednému dodržování klidu, pořádku a čistotě na pracovišti a také k prohlubování získaných dovedností z teorie, ale také k soustředěnosti a zodpovědnosti při své práci.

Vím také, že na většinu těchto dezertů nejsou potřeba nějaké zvláštní a drahé suroviny jde jen o nový název a přesto, si přeji, aby měli své výrobky krásné. Právě v těchto změnách shledávám nový trend, použití čerstvých a chutných surovin, vrácení se k tradičním receptům a výsledným výrobkům dát novou tvář.

ZÁVĚR

Ve své bakalářské práci jsem se z velké míry věnovala novým cukrářským výrobkům, které jsou trendem současné doby. I když by se mohlo zdát, že je z určité části známe (u nás dobře známé sněhové pečivo), začalo být však opomíjeno, nová doba jim dala nový kabát, nové náplně a zdobení. Neméně důležitou částí bakalářské práce je rovněž stručná historie cukrářské výroby, protože s inovací souvisí.

Cílem mé bakalářské práce byl popis nových metod, technologií v cukrářské výrobě a způsob jejich zařazení do praktické výuky a jejich využívání, protože nové trendy mají nové technologické postupy, plnění, zdobení a balení. Také možnosti, jež jsem při psaní bakalářské práce měla, mi pomohly zhodnotit, jak některé cukrářské pomůcky pomáhají a ulehčují samostatnou práci žákům a učitelům odborného výcviku, než tomu bylo dříve.

Dalším mým cílem bylo zpracovat téma, které je v dnešní době velmi aktuální a častokrát omílané. Snažila jsem se především zaměřit na bezlaktózové a celiakové diety. Toto téma zůstává i v dnešní moderní době pro některé žáky, ale i dospělé velkou neznámou. Hovoří se o něm nejen v odborných, ale i v praktických výukách.

Práci jsem se snažila vypracovat podle svého materiálu učitele teorie a odborného výcviku, také jako pomocný materiál pro ostatní učitele odborného výcviku a teorie pro žáky oboru cukrář/ka. Materiál může sloužit zároveň i pro ostatní příbuzné obory.

V celé své práci jsem čerpala především z odborné literatury a ze svých osobních zkušeností a vědomostí. Práce je obohacena o obrázky, technologické postupy a kalkulaci, které se mohou zařadit do teoretické nebo praktické části výuky a zároveň mají pomoci pochopit jejich využití. V cukrářském oboru se odborně pohybuji spoustu let, proto se stále školím na různých kurzech. Svě vědomosti ráda předávám a nabízím dál, jak žákům, tak i učitelům odborného výcviku. Mým cílem je, aby žáci i učitelé byli schopni tyto nové trendy využít v odborném výcviku i dále v praktickém životě, pokud je práce bude bavit nebo jim bude koníčkem, jako je to u mne.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

BLÁHA, Ludvík, Věra CONKOVÁ a František KADLEC. *Cukrářská výroba I: pro 1. ročník oboru vzdělání Cukrář*. Páté, přepracované vydání. Praha: Informatorium, 2019. ISBN 978-80-7333-137-5.

BLÁHA, Ludvík, Věra CONKOVÁ a František KADLEC. *Cukrářská výroba II: pro 2. ročník oboru vzdělání Cukrář*. Páté, přepracované vydání. Praha: Informatorium, 2019. ISBN 978-80-7333-138-2.

BLÁHA, Ludvík, Věra CONKOVÁ a František KADLEC. *Cukrářská výroba III: pro 3. ročník oboru vzdělání Cukrář*. Páté, přepracované vydání. Praha: Informatorium, 2019. ISBN 978-80-7333-139-9.

BLÁHA, Ludvík, Ivana KOPOVÁ a František ŠREK. *Suroviny pro obor vzdělání Cukrář*. 5., aktualiz. vyd. Praha: Informatorium, 2014. ISBN 978-807-3331-085

ČADÍLEK, Miroslav. *Didaktika odborných předmětů*. Brno,: Akademické nakladatelství CERM, 2009.

DOLEŽAL a KADLEC. *Stroje a zařízení — pro UO Cukrář: pro cukráře*. Nakladatelství Informatorium, 2002. ISBN 80-86073-95-5.

HOLEČEK, Václav, 2014. *Psychologie v učitelské praxi*. Praha: Grada. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3704-1.

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

KOLÁŘ, Zdeněk. *Výkladový slovník z pedagogiky: 583 vybraných hesel*. Praha: Grada, 2012. ISBN 978-80-247-3710-2.

KOLÁŘ, Zdeněk a Renata ŠIKULOVÁ. *Vyučování jako dialog*. Praha: Grada, 2007. Pedagogika (Grada). ISBN 978-802-4715-414

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

MARŠÁLEK, Josef. *Moderní česká cukrařina*. 2. vydání. Praha: XYZ, 2022. ISBN 978-80-7683-152-0.

POKORNÁ, Blanka. *Nové školské zákony: úplná znění*. 2004. ISBN 80-7357-059-9.

PŮLPÁNOVÁ, Alena. *Cukrářská technologie*. 3. vyd., (2. vyd. v nakl. R plus). Hradec Králové: R plus, 2013. ISBN 978-80-904093-1-6.

RYS, Slavomír. *Hospitace v pedagogické praxi: vysokoškolská příručka pro pedagogické fakulty*. Praha: SPN, 1975. Pedagogická teorie a praxe. ISBN 4-01-16/3.

STARÝ, Karel a Veronika LAUFKOVÁ. *Formativní hodnocení ve výuce*. Praha: Portál, 2016. ISBN 978-80-262-1001-6.

ZORMANOVÁ, Lucie. *Výukové metody v pedagogice: tradiční a inovativní metody, transmisivní a konstruktivistické pojetí výuky, klasifikace výukových metod*. Praha: Grada, 2012. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-4100-0.

ŽÁK, Vojtěch. *Metody a formy výuky: hospitační arch*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, 2012. ISBN 978-80-87063-61-3.

SEZNAM ELEKTRONICKÉ LITERATURY

Apetit [online]. [cit. 2023-03-10]. Dostupné z: <https://www.apetitonline.cz/tipy-triky/ganache-jak-na-cokoladovy-krem-kteremu-nikdo-neodola>

Asociace kuchařů a cukrářů [online]. [cit. 2023-03-05]. Dostupné z: <http://www.akc.cz>

Iveta Fabešová [online]. [cit. 2023-03-20]. Dostupné z: <https://www.akademiegrosseto.cz/kuchari/iveta-fabesova>

Helena Fléglová [online]. [cit. 2023-03-05]. Dostupné z: <https://www.hfpastryacademy.cz>

Kniha Masterclass [online]. [cit. 2023-03-20]. Dostupné z: <https://www.pastry.cz/kniha--masterclass-by-helena-fleglova>

Kniha pro cukráře [online]. [cit. 2023-04-01]. Dostupné z: <https://www.knihydobrovsky.cz/kniha/new-larousse-gastronomique>

Josef Maršálek [online]. [cit. 2023-03-20]. Dostupné z: <https://www.lp-life.cz/brand/josef-marsalek-cakeshop>

Pavlova [online]. [cit. 2023-03-18]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Pavlova>

Lukáš Paluska [online]. [cit. 2023-03-05]. Dostupné z: <https://www.akc.cz/lukas-paluska>

Lukáš Skála [online]. [cit. 2023-03-05]. Dostupné z: <https://www.cukrarskala.cz>

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary [online]. [cit. 2023-03-10]. Dostupné z: <https://www.ssstravovani.cz/wp-content/uploads/2021/09/SVP-text-Cukrar-18.pdf>

ZDROJ FOTOGRAFII

Vlastní zdroj – veškeré fotografie použité v této bakalářské práci, jsem získala vlastním pořízením

obr. č. 1 Balerína Anna Pavlovová - [bing.com/images](https://www.bing.com/images)

obr. č. 2 Dezerty Pavlova – zdobení (zdroj vlastní)

obr. č. 3 Makronky (zdroj vlastní)

obr. č. 4 Správně ušlehaný sníh (zdroj vlastní)

obr. č. 5 Schnutí makronek před pečením (zdroj vlastní)

obr. č. 6 Krabíčky různých druhů a velikostí Databáze online-
<https://www.pastery.cz/krabicky-na-makronky-2>

obr. č. 7 Hotová Ganache (zdroj vlastní)

obr. č. 8 Příprava Pavlova – šlehání bílků (zdroj vlastní)

obr. č. 9 Rozetření těsta do tvaru Pavlova – větší tvar (vlastní zdroj)

obr. č. 10 Malé Pavlova stříkané na plechu (zdroj vlastní)

obr. č. 11 Dohotovování mini Pavlova – zdobení smetanou (vlastní zdroj)

obr. č. 12 Finální zdobení mini Pavlova (vlastní zdroj)

PŘÍLOHY

Příloha 1

POTVRZENÍ

O ošetření zraněného – žáka – studenta* pro školní úraz

I. (vyplní škola – výchovné zařízení)

Jméno a příjmení zraněného

Datum narození

Bydliště zraněného

Název a adresa školy

Třída – ročník *

utrpěl dne měsíc 20..... zranění při školní – výchovné činnosti**

a byl poslán k lékařskému ošetření

Datum:

Razítko školy

II. (vyplní ošetřující lékař)

Při ošetření zraněného ve zdravotnickém zařízení

Dne20...bylo zjištěno, že zranění utrpěl * * *

.....

Pro následky tohoto zranění se bude – nebude* moci zúčastnit školní činnosti a jeho absence potrvá do:

.....

Případné další sdělení nebo doporučení lékaře.....

Datum:

Podpis ošetřujícího lékaře

.....

.....

* nehodící se škrtněte

** škola uvede činnost, při níž k úrazu došlo

*** lékař uvede druh a závažnost úrazu

Příloha 2

Pracovní list skupinový č. 2

Předmět: Technologie

3. ročník – obor Cukrář, denní studium, Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary



Jméno a příjmení:

Datum:

Třída:

Úspěšnost v %:

Speciální moučníky – tvarování, pečení, vady

Označte správnou odpověď:

- 1. Můžeme makronky zařadit mezi bezlepkové dezerty?** **/3.body/**
a/ ano
b/ ne
c/ ano – protože neobsahují mouku
- 2. Jakou barvu používáme na barvení těsta na makronky?** **/3.body/**
a/ práškovou
b/ gelovou
c/ můžeme oběma – gelovou do těsta, práškovou na povrch
- 3. Urči správnou teplotu pečení makronek.** **/2.body/**
a/ po zaschnutí na 135°C – 15 minut
b/ po zaschnutí na 120°C – 15 minut
c/ po zaschnutí na 140°C – 15 minut
- 4. Jak dlouho a jak skladujeme makronky?** **/2.body/**
a/ na pečícím papíru a volně v suchém skladu
b/ v uzavřené dóze s víkem
c/ v uzavřené dóze s víkem v suchém skladu
- 5. Jaká vada je správná pro makronky.** **/3.body/**
a/ spadlé, duté, spálené, vysušené
b/ spadlé, duté, bez nožičky, vysušené
c/ spadlé, duté, bez nožičky, vysušené, ploché

Příloha 3**Kalkulační list – Mini Pavlova**

Suroviny na korpus	Hmotnost (kg)
Bílky	0,120
Cukr krystal	0,200
Vanílinový cukr	0,012
Sůl	0,001
Vinný ocet	0,004
Kukuřičný škrob	0,025
Vanilková esence	0,008
Suroviny celkem	0,370
Ztráty výrobní	-0,010
Ztráty pečením	-0,020
Hotový výrobek 40 ks á 30 g	0,340

Smetanová náplň	Hmotnost (kg)
Smetana 33 %	0,300
Suroviny celkem	0,300
Ztráty výrobní	-0,010
Hotová náplň	2,250

Ovoce na ozdobu	Hmotnost (kg)
Jahody čerstvé	0,200
Borůvky čerstvé	0,125
Maliny čerstvé	0,125
Máta čerstvá	0,001
Suroviny celkem	0,451
Ztráty výrobní	-0,031
Ovoce celkem na ozdobu	0,420

Příloha 4

Anketní otázky pro respondenty oboru Cukrář/ka

1/ Kde nejčastěji nakupujete zákusky?

- Cukrárna
- Pekárna
- Obchod
- Jiné – specifikujte.....

2/ Preferujete více zákusky tradiční či moderní?

- Klasické
- Moderní
- Obojí
- Proč? – vysvětlete.....

3/ Co nejvíce ovlivní Váš výběr?

- Vzhled, cena, kvalita
- Předchozí zkušenost, doporučení
- Složení
- Jiné – specifikujte.....

4/ Co si představujete pod pojmem odlehčený zákusek? Vysvětlete a uveďte příklady.

5/ Jsou pro Vás známé bezlepkové dezerty?

- Ano
- Ne
- Nevím
- Slyšel/a jsem o nich
- Kupuji je pravidelně

6/ Co je podle Vás dezert Pavlova? Zkuste popsat.

7/ Můžeme dezert Pavlova zařadit mezi bezlepkový? - Proč popište.

8/ Makronka je:

- Sněhová pusinka
- Dezert plněný krémem
- Mandlové francouzské pusinky

9/ Laktóza je:

- Nevím
- Mléčný cukr
- Alergie na mléko
- Závislost na mléku

10/ Jak si poradíte s dezertem, aby neobsahoval smetanu, na kterou máte alergii – popište.