

Diplomová práce hotová

Společenská
setkání a
gastronomická
pravidla
uplatňována v
rámci
poskytování
služeb
ve
společném
stravování.

Bc.
Sabina
Seidlerová

Diplomová
práce

□

ABSTRAKT

Cílem diplomové práce je vypracovat studijní pomůcku pro předmět technika obsluhy a služeb. Práce je zaměřena na gastronomická pravidla, slavnostní hostiny, společenská setkání, obsluhu v restauraci, inventář na úseku obsluhy. Větší část práce je věnována gastronomii ČR a cizích zemí, kde se srovnávají jednotlivé gastronomie. Na základě vypracovaných témat jsou vytvořeny jednotlivé prekoncepty vyučování. Daná témata jsou zpracována do podoby multimediálního CD, které bude sloužit studentům pro výuku předmětu technika obsluhy a služeb.

Klíčová slova: gastronomické pravidlo, hostina, společenské setkání, obsluha, inventář, gastronomie

ABSTRACT

The goal of this graduation paper is to produce a study aid for the subject Technique of service and attendance. The paper focuses on gastronomic rules, festive banquets, social meetings, restaurant service, and fixtures in the service department. A larger part of my work is dedicated to gastronomy in the Czech Republic and foreign countries, while the particular gastronomies are compared. Respective learning preconceptions are then created based on the formulated themes. The particular themes are compiled into a multimedia CD format, which will serve students of the subject Technique of service and attendance.

Keywords: gastronomic rule, banquet, social gathering, service, inventory, gastronomy

Diplomová práce hotová

□

Děkuji tímto vedoucí diplomové práce Ing. Pavlíně Pečivové za odborné vedení, cenné připomínky a trvalý zájem, který věnovala mé práci. Dále bych chtěla poděkovat paní Ing. Evě Lukáškové, Ph.D. za cenné připomínky, které věnovala mé práci.

Souhlasím s tím, že s výsledky mé práce může být naloženo podle uvážení vedoucího diplomové práce, v případě publikací budu uvedena jako spoluautorka.

Prohlašuji, že jsem tuto práci vypracovala samostatně s použitím literatury uvedené v příloženém seznamu.

Zlín 2008
podpis autora

□

OBSAH

ÚVOD.....	8
I TEORETICKÁ ČÁST.....	10
1 TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽEB.....	11
1.1 VÝUKA TECHNIKY OBSLUHY A SLUŽEB.....	11
1.2 ANOTACE PŘEDMĚTU	11
1.3 TÉMATICKÝ PLÁN VÝUKY.....	11
1.4 POUŽITÁ LITERATURA.....	12
1.5 METODY VÝUKY.....	13
1.6 VZOR FORMULÁŘE PREKONCEPTU VYUČOVÁNÍ.....	14
2 METODIKA VYUČOVÁNÍ.....	16
2.1 CÍL PRÁCE	16

2.2 METODY VYUŽÍVANÉ PŘI SESTAVOVÁNÍ MULTIMEDIÁLNÍHO CD.....	16
2.3 VYTVOŘENÍ MULTIMEDIÁLNÍHO CD DIPLOMOVÉ PRÁCE.....	19
II PRAKTICKÁ ČÁST.....	20
3 PREKONCEPTY VYUČOVÁNÍ.....	21
3.1 PREKONCEPT VYUČOVÁNÍ GASTRONOMICKÝCH PRAVIDEL	21
3.1.1 Shrnutí gastronomických pravidel v českém jazyce.....	25
3.1.2 Shrnutí gastronomických pravidel v anglickém jazyce.....	26
3.2 PREKONCEPT VYUČOVÁNÍ SLAVNOSTNÍCH HOSTIN	27
3.2.1 Shrnutí slavnostních hostin v českém jazyce.....	32
3.2.2 Shrnutí slavnostních hostin v anglickém jazyce.....	32
3.3 PREKONCEPT VYUČOVÁNÍ SPOLEČENSKÝCH SETKÁNÍ.....	33
3.3.1 Shrnutí společenských setkání v českém jazyce	38
3.3.2 Shrnutí společenských setkání v anglickém jazyce.....	39
3.4 PREKONCEPT VYUČOVÁNÍ OBSLUHY V RESTAURACI.....	40
3.4.1 Shrnutí obsluhy v restauraci v českém jazyce.....	47
3.4.2 Shrnutí obsluhy v restauraci v anglickém jazyce	47
3.5 PREKONCEPT VYUČOVÁNÍ INVENTÁŘE NA ÚSEKU OBSLUHY	48

Diplomová práce hotová

3.5.1 Shrnutí inventáře na úseku obsluhy v českém jazyce	53
3.5.2 Shrnutí inventáře na úseku obsluhy v anglickém jazyce.....	53
3.6 PREKONCEPT VYUČOVÁNÍ GASTRONOMIE ČESKÉ REPUBLIKY A CIZÍCH ZEMÍ	54
3.6.1 Shrnutí gastronomie České republiky a cizích zemí v českém jazyce.....	66
3.6.2 Shrnutí gastronomie České republiky a cizích zemí v anglickém jazyce.....	66
ZÁVĚR	67
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	68
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK.....	82



SEZNAM OBRÁZKŮ	83
SEZNAM TABULEK.....	84
SEZNAM PŘÍLOH.....	85



UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

ÚVOD

Cílem diplomové práce je vypracovat studijní pomůcku pro předmět Technika obsluhy a služeb.

V práci jsou popsány gastronomická pravidla, slavnostní hostiny, společenská setkání, obsluhy v restauraci, inventáře na úseku obsluhy. Větší část diplomové práce je věnována gastronomii České republiky a cizích zemí. Na základě zpracovaných témat je vytvořeno multimediální CD.

Gastronomie je nauka o kuchařském umění, chutném jídle a o labužnictví. Gastronomie mimo jiné je považována za ustálenou potřebu dobře se najíst, uspokojit jazyk i oko člověka, proto má vytvářet kulinařské hodnoty z toho, co poskytuje půda, příroda, co vyrábí zemědělství pod vlivem různého podnebí a v různorodých krajinných podmínkách.

Při stravování se stává gastronomie činitelem ovlivňujícím lidské zdraví. Učí, jak připravovat pokrmy, jaké k nim podávat nápoje, jak vyloučit nežádoucí škodlivé vlivy, které narušují činnost

Diplomová práce hotová

zařívacího ústrojí. Souhrn zkušeností a znalostí v oblasti výživy a technologie výroby vyjadřují gastronomická pravidla, podle kterých se sestavují jídelní, nápojové lístky a menu.

Společenské akce jsou poskytnuty za účelem setkání většího počtu hostů s určitou obřadností. Jejich charakter je ovlivňován krajovými a národními zvyklostmi v pojetí gastronomie, jejich náplň, průběh a organizace je řízena podle pokynů a objednávky pořadatele.

Obsluhující projevují přitěchto akcích zvýšenou péči o hosta. Každá společenská akce je prováděná určitým způsobem obsluhy, která je dána technikou práce číšníka. Mezi základní typy patří jednoduchá nebo složitá obsluha.

Každé pracoviště

musí být pro vykonávání prací, poskytování služeb vybaveno patřičným zařízením – inventářem. Díky dostatečnému množství potřebného inventáře v závodech společného stravování je obsluha rychlá a plynulá.

Gastronomie každého národu, velmi často každého kraje nebo oblasti má svou vlastní kuchyni a její recepty se předávají z generace na generaci. Národní kuchyně jsou obrazem země, jejich poměrů a zvyklostí. Rozličnost národních kuchyní je dána zeměpisnou polohou, národními tradicemi, zvyklostmi, náboženskými vlivy, pověrami, přírodním bohat

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

stvím a v poslední řadě i hustotou osídlení. Všechny národní kuchyně se časem mění, prolínají a vzájemně na sebe působí.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

I. TEORETICKÁ ČÁST

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

1 TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽEB

Práce v pohostinství je velice náročná. Často se pracuje v nepřetržitých provozech, v různých směnách. Zatímco většina obyvatel o sobotách, nedělích či svátcích odpočívá, pracovníci v gastronomii jsou nejvíce vytíženi [1]. K dobrému zvládnutí těchto situací je zapotřebí mít odborné znalosti, dobré vztahy k lidem, pracovitost a komunikativnost.

1.1 Výuka techniky obsluhy a služeb

Technika obsluhy a služeb je součástí studijního programu chemie a technologie potravin.

Diplomová práce hotová

Je vyučována jak v prezenční, tak i v kombinované formě studia. Je součástí vyučovaných předmětů bakalářského studia 1. ročníku v zimním semestru.

Technika obsluhy a služeb je vyučována v oboru chemie a technologie potravin a v oboru se zaměřením na konzervářské technologie, v prezenční formě studia. V této formě je její rozsah naplánován do 14. týdnů a to každý týden po 2. hodinách. Ukončení tohoto předmětu je prováděno formou zápočtu.

V oboru chemie a technologie potravin se zaměřením na technologii a řízení v gastronomii při kombinované formě je výuka naplánovaná na 8. hodin a je zakončena zápočtem.

1.2 Anotace předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout studentům základní znalosti z oblasti společenské výchovy, hygieny a estetiky, sociální psychologie. Studenti se seznámí s pracovním inventářem na úseku obsluhy včetně organizace práce.

Při obsluze hostů, vzájemné spolupráci a řešení různých pracovních situací, jsou v tomto předmětu rozvíjeny klíčové dovednosti jako jsou personální a interpersonální, dále komunikativnost a řešit problémy a problémové situace.

1.3 Tématický plán výuky

Předmět je v prezenčním studiu vyučován ve 14. týdnech a celý učební plán je rozdělen do jednotlivých týdnů.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Tab. 1. Tématický plán výuky

Týden Přehled tématických celků

- 1 Úvod do studia
- 2 Historie pohostinství, společenská výchova
- 3 Zásady hygieny a bezpečnost práce
- 4 Inventář na úseku obsluhy
- 5 Pravidla techniky obsluhy, způsoby obsluhy
- 6 Systémy obsluhy, způsoby nabídky prodeje a placení
- 7 Sklepní hospodářství, obsluha v restauracích – jednoduchá obsluha
- 8 Obsluha v restauracích – složitá a vyšší forma složitě obsluhy
- 9 Gastronomická pravidla
- 10 Slavnostní hostiny
- 11 Společenská setkání
- 12 Opakování témat

Diplomová práce hotová

13 Gastronomie České republiky

14 Gastronomie cizích zemí

1.4 Použitá literatura

Pro předmět technika obsluhy a služeb se využívá literatura:

SALAČ, G. Stolničení. 1. vydání. Praha: Fortuna, 1996. 224s. ISBN 80 – 7168 – 333 – 7.

ŠPAČEK, L. DVD Etiketa. 1. část, 2. část. Česká televize, 2004. 8595007025542.

Seriál Etiketa nabízí jednoduchou, přehlednou, poučnou a vtipnou formou základní orientaci při společenských událostech všech úrovní – od soukromé návštěvy přátel po večeři u hlavy státu, tudíž od každodenních aktivit až k „výjimečným“ událostem, na které by však měl být každý alespoň trochu připraven.

V posledních letech se zmnohonásobil počet lidí, kteří chodí na nejrůznější společenské akce – mnohem více než dříve se navštěvují restaurace, párty, recepce, společenské večírky, prezentace různých firem, vernisáže, divadla, bály, koncerty, kina. Taková demokratizace společenského života sebou nese nejen potřebu znát společenská pravidla, ale i změny v tradičním rejstříku oblečení. Seriál dává před přísnými normami přednost zdravému ro

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

zumu

a prezentuje současný standard a ideál etikety.

1.5 Metody výuky

Výuka je prováděna formou seminářů, kde se používají nejrůznější pomůcky: televize, video, tabule, data projektor, odborné časopisy a knihy, stolní inventář katalogy s obrázky daných problematik.

Používají se monologické metody, tj. takové, kdy vyučující sám vykládá látku, tj. výklad ve formě vyprávění, vysvětlování a přednášky.

Dialogické metody, při nichž dochází k výměně myšlenek mezi vyučujícím a studenty i mezi studenty navzájem.

Metody písemných prací, kdy si studenti připraví na daná témata seminární práce.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

1.6 Vzor formuláře prekonceptu vyučování

Tab. 2. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování

Škola – výchovné zařízení: Třída:
Školní rok: Předmět: Vyučovací hodina:
Typ hodiny:
Den: Měsíc: Rok: Poznámky:
Používané učebnice a materiály:
Data projektor, tabule, zpětný projektor
Cíle vzdělávací:
Cíle výchovné:
Konkrétní učivo:
Pojmy:
Výstupní znalosti:
Poznámky:

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Fáze a stručný obsah uvažovaného vyučování

.

PROLOG (úvod)

MOBILIZACE předchozího poznatkového systému

MOTIVACE (stimulace)

EXPONOVÁNÍ nových
poznatků

FIXACE nového učiva

PROCVIČENÍ opakování

PRAKTICKÉ aplikace

KOMPARACE

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

2

METODIKA VYUČOVÁNÍ

2.1 Cíl práce

Cílem diplomové práce je popsat gastronomická pravidla a obsluhu v restauraci. Zaměřena je i na společenská setkání a slavnostní hostiny. Je podrobně

Diplomová práce hotová

rozeepsán používaný inventář
na úseku obsluhy. Největší část je věnována gastronomii České republiky a zemím celého světa.

2.2 Metody využívané při sestavování multimediálního CD

Metody využívané v diplomové práci a při sestavování multimediálního CD:

- Analýza – je myšlenkový postup rozkládající vymezený celek na jeho části. Odděluje se podstatné od nepodstatného, vede se od složitějšího k jednoduchému, od mnohosti k jednotě. Analýza je každá metoda, která se snaží nějaký předmět či jev vysvětlit myšlenkovým či faktickým rozbořením jeho složek [2]. Analýza v teoretické části rozebírá předmět techniky obsluhy a služeb. Je zde zaveden postup od abstraktního ke konkrétnímu, což znamená, že je zde uvedeno, co je to za předmět, kdyse učí, tematický plán výuky, jaká se používá literatura pro výuku daného předmětu a metody, které se při výuce využívají. Tato metoda je využita také v praktické části diplomové práce při tvorbě multimediálního CD. Jednotlivé kapitoly jsou rozebírány od abstraktního postupu ke konkrétnímu. Jeho význam spočívá v tom, že přispívá k hlubšímu pronikání do podstaty vzdělávacího procesu a ke spojení teoretické výuky s praxí. Analyzuje se nejen kvalita uplatněných zásad, metod, struktur, ale i kvalita zprostředkovaných poznatků a pracovních dovedností [3].

- Syntéza – je proti analýze opačný proces, nebo doplňující. Jde o sjednocování, složení nějakého předmětu, jevu či procesu z jeho základních prvků, ať již myšlenkově či prakticky v nějaký celek [4]. Syntéza umožňuje poznání předmětů v jeho úplnosti. Syntéza je obecné označení pro proces spojení dvou nebo více částí do jednoho celku. Tato metoda je využita jak v teoretické, tak i praktické části, kde na základě posbíraných dat, ať již čerpáním z literatury, internetu, časopisu jsou dány dohromady jednotlivé kapitoly jako celek pro tvorbu multimediálního CD. Syntéza

□
UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

je základní myšlenková operace, myšlenkové sjednocování, spojování jednotlivých částí a stránek jevů skutečnosti. Syntéza probíhá v nerozlučné souvislosti s analýzou a navzájem se podmiňují.

- Indukce – je forma úsudku, která vyvozuje obecné závěry na základě znalosti jednotlivých předmětů a jevů. V tradiční logice se rozlišuje indukce úplná a neúplná. Úplná indukce (shrnující) dává obecný závěrotřídě předmětů na základě jejich úplné znalosti [3]. Ve vědě

Diplomová práce hotová

i v praxi se daleko častěji uplatňuje pravá neboli neúplná indukce, která dospívá k obecnému závěru o celé třídě předmětů na základě

znalosti jen některých z nich. Indukce jako metoda je využita v teoretické i v praktické části diplomové práce, kdy se postupuje od jednotlivého úsudku k obecnému. Při tvorbě

jednotlivých kapitol je vybrán omezený počet vhodných faktů nebo dílčích

znalostí, aby se zkrátila cesta k vyvození a osvojení nových poznatků, při tvorbě multimediálního CD. Nikdy se nevyvozuje obecný závěr příliš malého počtu příkladů nebo dokonce z jediného faktu, aby si studenti nenavykali dělat závěry nekriticky. Indukce je metoda, jak odvodit obecné pravidlo z několika případů. Indukce nemusí vést k pravdivým závěrům, jejím výsledkem ve vědeckém zkoumání.

•

Dedukce – je proces usuzování, ve kterém se od předpokladů (premis) dochází

k závěru z těchto předpokladů

vyplývajících, přičemž odvozování je jisté, nikoliv jen pravděpodobné. Tradičně

se dedukce srovnává s indukcí. Standardy deduktivního usuzování formuluje logika [5]. Logicky správná dedukce má podobu posloupnosti kroků, které splňují přesně stanovená kritéria, zabezpečující, že jsou-li

premisy pravdivé, je pravdivý i závěr. Dedukce je využita v praktické části, při tvorbě

jednotlivých kapitol, ze kterých je vytvořeno multimediální CD. Předpokládá se, že pravdivost základních vět v praktické části byla dokázána, třeba odvozením z jiných dostupných zdrojů, např. z literatury nebo internetu na danou problematiku. Je zřejmé, že k základním větám se nemůže dospět jen odvozováním, nýbrž i jiným poznáním skutečnosti, jehož východiskem je prozkoumání literatury na

dané téma, popřípadě

internetových odkazů

a v neposlední řadě

se jedná i o praxi

v oboru. Dedukce ve vyučování se využívá při aplikaci nebo ověřování zákonů,

pouček a pravidel, k nimž studenti dospívají pod vedením učitele zpravidla indukci, při řešení konkrétních úkolů, přídůkazech, ale má menší význam i při osvojo

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

vání, vytváření a rozvíjení pojmů. Dedukce je metoda, jak ukázat, že jedna teorie vyplývá z druhé.

•

Sběr dat -shromažďování dat z jednoho nebo více míst vzniku za účelem jejich centralizace, přenosu nebo zpracování. Zahrnuje tyto základní činnosti: indikaci, prvotní informace, vytvoření sdružené informace, přenos, přípravu pro zpracování (ruční, mechanickou, poloautomatickou, automatickou). Sběr dat se provádí technickými prostředky (a pořizováním médií), jejich číslíkovým zobrazením a případnou přípravou k dalšímu zpracování

Diplomová práce hotová

včetně

přenosu [6]. Prostředky pro sběr dat se

člení podle různých hledisek: způsobu záznamu, možnosti pořízení tištěného záznamu (souvislé texty, tabulky, grafy, obrázky), způsobu zpracování vstupních dat,

jejich kontroly. Patří sem stroje pro záznam dat na papírová média (děrovače štítků

a pásek), pro záznam dat na magnetická média (jednoklávesnicové a víceklávesnicové záznamníky), snímače značek, čtecí zařízení, terminály. Tato metoda je využita v teoretické i v praktické části.

Pro zpracování diplomové práce bylo zapotřebí

posbírat co nejvíce sběrových dat. Mezi nejčastější sběrová data, která byla použita

pro zpracování diplomové práce patří zejména dostupná literatura, internetové odkazy, odborné časopisy, odborné obrázky. Na základě

těchto sesbíraných dat byla

sepsána jak teoretická tak i praktická část diplomové práce.

•

Analogie – jde o úsudek opírající se o podobnost nebo stejné vlastnosti rozdílných objektů. Jde o logický postup, kterým se ze shody některých vlastností dvou i více předmětů

nebo jevů

usuzuje na jejich shodu též v jiných vlastnostech. Je příbuzná

indukci. Na rozdíl od deduktivních úsudků, jejichž závěry jsou logicky nutné

a pravdivost při správnosti předpokladů

bezpečně

zajištěna, obsahuje analogie i indukce moment pravděpodobnosti [3]. Tato metoda je stejně

jako indukce využita

jak v teoretické tak i praktické části diplomové práce. Její využití je více orientováno v praktické části, kdy kromě

podobných a shodných jevů

jsou uvedeny i podstatné rozdíly, zejména při gastronomii České republiky a jiných cizích zemí.

•

Ilustrace -je výtvarný doprovod, který má text osvětlit a vysvětlit, učinit srozumitelnějším. Tato metoda je využita zejména v praktické části, kde jednotlivé kapitoly jsou doplněny o ukázkové obrázky tak, aby si čtenáři mohli danou problematiku lépe představit. Ilustrace je hlavní součástí při tvorbě multimediálního CD.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

2.3 Vytvoření multimediálního CD diplomové práce

Úvodní video bylo vytvořeno v 3D grafickém programu. Video obsahuje 100 snímků

(25 snímků

za vteřinu = 4 vteřiny úvodní video). Vykonvertování finálního AVI souboru

trvalo cca 5 hodin.

AVI soubor byl importován a poté exportován do formátu SWF (známé jako flashové hry).

Samotná diplomová práce byla tvořena v programu na tvorbu a úpravu webových stránek a prezentací.

Obrázky byly upravovány v programu na úpravu fotek. Vypálení CD bylo provedeno v NERO. Potisk CD byl vytvořen na tiskárně

CANNON a v programu NERO cover design.

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

II. PRAKTICKÁ ČÁST

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

3 PREKONCEPTY VYUČOVÁNÍ

3.1 Prekoncept vyučování gastronomických pravidel

Tab. 3. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování gastronomických pravidel

Škola: UTB ve Zlíně

Třída: 1 roč. CHTP

Školní rok:

2007/2008

Předmět: Technika obsluhy
a služeb

Vyuč. hodina: Typ hodiny: smíšený

Den: Měsíc: Rok: 2007 Poznámky:

Používané učebnice a materiály:

SALAČ, G. Stolničení. 1. vydání. Praha: Fortuna, 1996. 224 s.

ISBN 80 – 7168 – 333 – 7.

ČERNÝ, J; SRKALA, A. Moderní obsluha. 1. vydání. Praha: Merkur, 1993.

326 s. ISBN 80 – 7032 – 961 – 0.

ZÁHORSKÝ, M; HALMAY, J; REPICKÝ, L. Stolovanie. 1. vydání. Bratislava: SPN,

1977. 368 s. ISBN 67 – 177 – 77.

Data projektor, tabule, odborné knihy, jídelní a nápojové lístky

Cíle vzdělávací: Cílem je charakterizovat gastronomii, gastronomická pravidla. Studenti budou seznámeni s jídelním a nápojovým lístkem. Budou jim sděleny jejich druhy, náležitosti, pořadí pokrmů

a nápojů

na lístcích. Studentům bude definováno menu, pravidla pro sestavení menu a sled chodů.

Cíle výchovné: Studentům budou prezentovány poznatky z gastronomie, týkající se jídelního, nápojového lístku a menu. Studenti by se měli seznámit hlavně s jídelními a nápojovými lístky, s jejich skladbou jídel a nápojů a jednotlivými chody v menu.

Konkrétní učivo: **GASTRONOMICKÁ PRAVIDLA**

Pojmy: Gastronomie, gastronomická pravidla, jídelní a nápojový lístek, menu

Výstupní znalosti: Studenti musejí být schopni definovat gastronomii a gastronomická

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

pravidla. Měli by být schopni orientovat se v jídelních a nápojových lístcích, menu a umět dané lístky a menu sestavit.

Poznámky:

Fáze a stručný obsah uvažovaného vyučování

Gastronomie je nauka o kuchařském umění, chutném jídle a o labužnictví. Zabývá se vším co souvisí se stravováním [7]. Při stravování se stává gastronomie činitelem ovlivňující zdraví. Učí jak připravovat pokrmy, jaké k nim podávat nápoje, jak vyloučit nežádoucí škodlivé vlivy, které narušují činnost zažívacího ústrojí. Souhrn zkušeností a znalostí v oblasti výživy a technologie výroby vyjadřují gastronomická pravidla.

PROLOG (úvod)

Na základě gastronomických pravidel se sestavují jídelní a nápojové lístky, menu. Jedná se o soubor pravidel a zvyklostí při podávání pokrmů a nápojů apři stolování.

Tyto zvyklosti se odlišují podle národních tradic, náboženství či jiných specifických potřebách strávnicka.

Jídelní lístek je seznam nabízených pokrmů apříloh. Svoji formou reprezentuje především kuchaře, ale i ostatní zaměstnance včetně podnikatele [1].

Nápojový lístek je seznam nabízených nápojů.

Menu je pevná sestava pokrmů, doplněna podle okolností vhodnými nápoji. Používá se k určité události, na kterou se vhodně prostírá slavnostní tabule.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Obr. 1. Slavnostní tabule [10]

MOBILIZACE předchozí

1.
Jak by jste charakterizovali gastronomii?
ho poznatkového systému

2.

Co je pro Vás jídelní a nápojový lístek?

1.
Setkali jste se někdy se slavnostním menu?
MOTIVACE (stimulace)

2.
Jaké jídelní a nápojové lístky znáte?
EXPONOVÁNÍ nových
poznatků

V průběhu výkladu budou kladeny studentům otázky, na které by měli být schopni odpovědět.

FIXACE nového učiva

Mezi nejdůležitější gastronomická pravidla patří:

1. sestavovat jídelní lístky a slavnostní menu tak, aby vytvářely jednotný harmonický celek zahrnující jídla různé výživné hodnoty [8],
2. jednotlivé chody uvádět ve správném sledu, neopakovat tytéž druhy úprav – smažení, pečení, dušení, stejné či velmi podobné suroviny a nápoje,
3. v sestavě jídel na začátek uvádět pokrmy sytější a vydatnější, přecházet k chodům lehčím a stravitelnějším, dávat přednost slaným a kořeněným pokrmům před sladkými, nabízet z počátku

□
UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

lehké nápoje a postupně
přecházet k silnějším,

4. sledovat uplatnění chuti a zraku při jídle,
5. dodržovat potřebnou teplotu pokrmů a temperování nápojů [8].

Druhy jídelních lístků:

1. restaurační – mohou být stále, denní a kombinované,
2. kavárenský,
- 3.

vinárenský,

4.

barový,

5.

dětský – má být atraktivní, rozdělený pro děti od 3 a 12 let [1],

6.

hotelový – bývá rozdělen na snídaně a ostatní denní

jídla, jídla non – stop,

7.

speciální – je používán při mimořádných událostech,

8. cizojazyčný – nutné v mezinárodních provozovnách.

Pořadí pokrmů

na jídelním lístku: studené předkrmy,

polévky, teplé předkrmy, ryby, drůbež, zvěřina, dětské

pokrm, lehká a zdravotní jídla, speciality, hotové pokrmy, pokrmy na objednávku, zeleninové pokrmy, teplé

přílohy (zeleniny, kompoty, saláty), studené pokrmy, sýry,

teplé moučníky, studené moučníky, zmrzlina, ovoce [1].

Pořadí nápojů

na nápojovém lístku: aperitivy, přírodní

vína, dezertní vína, šumivá vína, destiláty, likéry, nealkoholické nápoje, pivo [1], teplé nápoje.

Sled chodů

v menu: studený předkrm, polévka, teplý

předkrm, ryba, hlavní chod, sýr, teplý moučník, studený moučník, zmrzlina, ovoce [9].

Pořadí nápojů

v menu: aperitiv, pivo, víno, káva, digestiv.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

1. Co je to gastronomie?

PROCVIČENÍ opakování

2. Jaké znáte gastronomická pravidla?

3. Rozdělte jídelní lístky.

4. Jaké jsou náležitosti jídelních a nápojových lístků?

5. Vyjmenujte pořadí jídel a nápojů na lístcích?

6. Jak by jste charakterizovali menu?

7. Popište sled jídel a nápojů v menu.

Studenti jsou schopni definovat gastronomii a na základě znalostí charakterizovat gastronomická pravidla. Umí

Diplomová práce hotová

vyjmenovat náležitosti jídelních a nápojových lístků. Znají pořadí jídel a nápojů v lístcích i v menu.

PRAKTICKÉ aplikace

Formou diskuse se studenty se ověří jejich znalosti.

KOMPARACE

3.1.1 Shrnutí gastronomických pravidel v českém jazyce

Gastronomie je nauka o kuchařském umění, chutném jídle a o labužnictví. Výraz gastronomie vychází z řeckého „gaster“ – žaludek a „nomen“ – nauka a zahrnuje teoretickou a praktickou znalost všeho, co se vztahuje k lidské výživě. Souhrn zkušeností a znalostí v oblasti výživy a technologie výroby vyjadřují gastronomická pravidla. Na jejich základě se sestavují jídelní a nápojové lístky, menu. Jedná se o soubor pravidel a zvyklostí při podávání pokrmů a nápojů při stolování. Každý jídelní a nápojový lístek má své pořadí pro jednotlivé pokrmy a nápoje a jejich sled musí být dodržen. Mezi nejdůležitější gastronomická pravidla patří:

1. sestavovat jídelní lístky a slavnostní menu, aby vytvářely harmonický celek,
2. jednotlivé chody uvádět ve správném sledu, neopakovat tytéž druhy úprav,
3. v sestavě

jídel:

- na začátek uvádět pokrmy sytější a vydatnější,
 - přecházet k chodům lehčím a stravitelnějším,
 - dávat přednost slaným a kořeněným pokrmům před sladkými,
 - nabízet zpočátku lehké nápoje a postupně přecházet k silnějším, výraznějším,
4. sledovat uplatnění chuti a zraku při jídle,

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

5.

dodržovat potřebnou teplotu pokrmů a temperování nápojů.

3.1.2 Shrnutí gastronomických pravidel v anglickém jazyce

Gastronomy is the teaching of culinary arts, tasty foods and of epicureanism. The word gastronomy comes from the Greek “gaster” – stomach – and “nomen” – teaching – and includes theoretical and practical knowledge of everything that concerns human nutrition. The sum of experience and knowledge in the field of nutrition and technology of manufacture is expressed by gastronomic rules. Food menus and drinks lists are composed on the basis of these rules. This concerns a set of rules and customs when serving meals and beverages and when dining. Each food menu and drinks list has its order for individual dishes

Diplomová práce hotová

and drinks and their sequence must be adhered to. The most important gastronomic rules include:

1. compose menus and celebratory menus so that they form a harmonious whole,
2. serve the individual courses in the correct sequence; do not repeat the same methods of cooking,
3. in an arrangement of meals:
 - serve more substantial and filling meals at the beginning,
 - transition to dishes that are lighter and easier to digest,
 - give preference to savoury and spicy dishes before sweet,
 - offer light beverages in the beginning and gradually transition to stronger more pronounced beverages.
4. consider the taste and visual aspects when eating,
5. keep the dishes at the necessary temperature and serve beverages at the correct temperature.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

3.2 Prekoncept vyučování slavnostních hostin

Tab. 4. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování slavnostních hostin

Škola: UTB ve Zlíně

Třída: 1 roč. CHTP

Školní rok:

2007/2008

Předmět: Technika obsluhy
a služeb

Vyuč. hodina: Typ hodiny: smíšený

Den: Měsíc: Rok: 2007 Poznámky:

Používané učebnice a materiály:

SALAČ, G. Stolničení. 1. vydání. Praha: Fortuna, 1996. 224 s.

ISBN 80 – 7168 – 333 – 7.

ČERNÝ, J; SRKALA, A. Moderní obsluha. 1. vydání. Praha: Merkur, 1993. 326 s.

ISBN 80 – 7032 – 961 – 0.

PINKA, K; RUBÁŠ, B; SVÁČEK, J. Jednotné zásady obsluhy. 2. vydání. Praha: Merkur, 1986. 167 s. ISBN 51 – 534 – 86.

SIEGEL, S; GALLAUN, W. Umění obsluhy. 1. vydání. Praha: Merkur, 1972. 270 s.

ISBN 51 – 048 – 1972.

ČIPERA, P; KREUZIGER, J. Základy technologie přípravy pokrmů. Vyškov: VVŠ PV, 2001. 49 s. EP 2000/D 08.

Diplomová práce hotová

RABEOVÁ, B. Stolování na úrovni. 1. vydání. Praha: Ikar, spol.s.r.o. 1998. 117 s.
ISBN 80 – 7202 – 254 – 7.

Data projektor, tabule, odborné knihy, obrázky slavnostních hostin

Cíle vzdělávací: Cílem je definovat základní pojmy jako např. slavnostní hostina, banquet, raut, koktejl párty a umět dané hostiny správně objednat.

Cíle výchovné: Studentům budou prezentovány poznatky ze slavnostních hostin, jejich rozdělení a správné objednání.

Konkrétní učivo: SLAVNOSTNÍ HOSTINY

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Pojmy: Slavnostní hostina, druhy hostin a společensko – gastronomických akcí, banquet, raut, koktejl párty, objednávání hostin, slavnostní tabule.

Výstupní znalosti: Studenti musejí být schopni definovat slavnostní hostinu a umět ji správně objednat.

Poznámky:

Fáze a stručný obsah uvažovaného vyučování

Společenské akce jsou pořádány za účelem setkání většího počtu osob surčitou obřadností. Jsou organizovány

v rámci konferencí, symposií, u příležitosti politických a celostátních událostí, různých oslav, na počest státních svátků, výročí, životních jubileí [11]. Jednou ze společenských akcí může být banquet – tímto výrazem se dnes

označuje společné stolování při mimořádných, oficiálních nebo slavnostních příležitostech, při kterých jsou jídla a nápoje podávány sedícím hostům.

PROLOG (úvod)

Obr. 2. Banketní tabule [12]

Raut je společenské akce, kde je více než 30 osob a pořádá se nejčastěji ve večerních hodinách, konzumace probíhá samoobslužným způsobem u bufetových a nápojových stolů.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Obr. 3. Nabídka rautové tabule [13]

Koktejl párty je společenská akce organizována

v dopoledních i odpoledních hodinách s jednodušším pohoštěním, trvající asi 2 hodiny, jsou

Diplomová práce hotová

podávány jen chuťovky, chlebíčky, dezerty a širší nabídka nápojů.

MOBILIZACE předchozí

1.
Jak by jste charakterizovali společenskou akci?
ho poznatkového systému

2.
Co je pro Vás slavnostní hostina?

1.
Jaké znáte společenské akce?
MOTIVACE (stimulace)

2.
Zúčastnili jste se nějaké slavnostní hostiny?
V průběhu výkladu budou studentům kladeny otázky, na

EXPONOVÁNÍ nových

které by měli být schopni odpovědět.

poznatků

Druhy a základní členění hostin:

FIXACE nového učiva

1.
podle společenského účelu – hostiny pořádané státními orgány a institucemi, hostiny organizované výrobními a obchodními podniky, akciovými společnostmi, soukromé oslavy,

2.
podle způsobu obsluhy – slavnostní oběd, večeře, večeře s tancem, hostiny s bufetovým provozem, koktejl

párty, recepce, raut, piknik,

3.
podle způsobu stolování a národních zvyklostí – hos

□
UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

tiny české, anglické, francouzské, americké, ruské,

4.
podle provozních hledisek a formy obsluhy – diplomatická, mezinárodní, anglická,

5.
podle kulturního nebo zájmového zaměření – hostiny rybářské, lovecké, včelařské [9].

Objednávání hostin –přesná a věcně

Diplomová práce hotová

správná objednávka je základním předpokladem k uspořádání hostiny. Obvyklý průběh objednávání bývá, že po telefonickém dotazu následuje písemná objednávka s nejnútnejšími údaji, jako je datum a hodina zahájení hostiny, účel pohoštění a počet účastníků, finanční záležitosti, adresa objednavatele, razítko a podpis.

Hostina pro společnost od 5 do 15 hostů

– v menu

i v nabídce by měla být zařazena jedna specialita, kterou

číšník nebo kuchař

připravuje před zraky hostů

u jejich

stolu, nebo jeden atraktivní pokrm připravený šéfkuchařem [9].

Hostina pro společnost od 16 do 30 hostů

– menu by

mělo obsahovat nabídku jedné speciality a jednoho speciálně upraveného moučníku.

Hostina pro společnost od 31 do 100 hostů

– menu se

doporučuje sestavovat tak, aby příprava jídel i obsluha hostů

mohla být jednoduchá. Menu by mělo obsahovat

jeden chod, který byl již v kuchyni připraven na talíř.

Hostina pro společnost nad 100 hostů

– menu se doporučuje sestavit kvůli jednoduché obsluze tak, aby více než polovina chodů

byla servírována na talířích, moučník byl

podáván v poháru [9].

Slavnostní tabule je prostírána moderně

a zároveň

efek

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

tivně. Tabule je poskládaná z několika stolů, obvyklá šíře

je 120 – 160 cm, na stůl se nejprve pokládá molton a na ní

se dávají ubrusy. Z levé i pravé strany je 40 cm šířky vyhrazeno pro prostírání nádobí. Střed tabule slouží pro dekoraci stolu.

Obr. 4. Slavnostní prostření stolu [14]

PROCVIČENÍ opakování 1. Co je slavnostní hostina?

2. Vyjmenujte druhy hostin a společenskogastronomických akcí.

3. Jak se dělí hostiny podle formy stolování a denní doby?

4. Jak se správně

objednávají slavnostní hostiny?

5. Jaké znáte typy hostin podle počtu hostů?

6. Charakterizujte slavnostní tabuli.

7. Jak by měla být správně uspořádaná slavnostní tabule?

PRAKTICKÉ aplikace Studenti jsou schopni definovat slavnostní hostiny, umí je správně

objednat a prostřít slavnostní tabuli. Na základě

znalosti rozeznávají i druhy společenských akcí.

KOMPARACE Formou diskuse se studenty se ověří jejich znalosti.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

3.2.1 Shrnutí slavnostních hostin v českém jazyce

Společenské akce jsou pořádány za účelem setkání většího počtu osob s určitou obřadností.

Slavnostní hostiny se dělí podle společenského účelu, podle způsobu obsluhy, způsobu stolování a národních zvyklostí, podle provozních hledisek a formy obsluhy a podle kulturního nebo zájmového zaměření. Mezi nejznámější společenské akce patří bankety, rauty a koktejlové párty. Každá taková společenská událost musí být správně naplánovaná

a dobře objednána. Díky správné objednávce se dá určit o jakou společenskou akci se bude jednat, kolik bude mít hostů, jaké se budou nabízet pokrmy a nápoje, kde se bude akce konat, jak dlouho bude akce probíhat.

3.2.2 Shrnutí slavnostních hostin v anglickém jazyce

Social events are held for the purpose of acquainting a greater number of individuals with a certain ceremony. Ceremonial feasts are classified according to social purpose, according to the method of serving, the method of dining and national custom, according to the service aspects and the form of service and according to the cultural or interest focus. The most well-known social events include banquets, parties and cocktail parties. Each such social event must be correctly planned and well ordered. The correct order makes it possible to distinguish what type of social event is to be held and how long it will take.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

3.3 Prekoncept vyučování společenských setkání

Tab. 5. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování společenských setkání

Škola: UTB ve Zlíně

Třída: 1 roč. CHTP

Školní rok:

2007/2008

Předmět: Technika obsluhy

a služeb

Vyuč. hodina: Typ hodiny: smíšený

Den: Měsíc: Rok: 2007 Poznámky:

Používané učebnice a materiály:

ČERNÝ, J; SRKALA, A. Moderní obsluha. 1. vydání. Praha: Merkur, 1993.

Diplomová práce hotová

326 s. ISBN 80 – 7032 – 961 – 0.

RABEOVÁ, B. Stolování na úrovni. 1. vydání. Praha: Ikar, spol.s.r.o. 1998. 117 s. ISBN 80 – 7202 – 254 – 7.

BRÁZDOVÁ, D. Zásady společenského chování. 1. vydání. Praha: Road. 1991. 103 s. ISBN 80 – 85385 – 09 – 0.

LUŠOVSKÝ, H.J. Stolování pro každého. 1. vydání. Praha: MAC. 2006. 72 s. ISBN 80 – 86783 – 15 – 4.

DÖBBELIN, J.H; BULLING, H. Rodinné oslavy. Bratislava: Slováry. 2002. 187 s. ISBN 80 – 7209 – 359 – 2.

JÁNOŠOVÁ, M. Slávnostné príležitosti. 1. vydání. Bratislava: Obzor, n.p. 1978. 232 s. ISBN 65 – 013 – 78.

DUFEK, O; SVEJKOVSKÁ, M. Připravujeme pohoštění. 2. vydání. Praha: Avicenum, n.p. 1990. 224 s. ISBN 08 – 004 – 90.

Data projektor, tabule, odborné knihy, obrázky z časopisů, fotografie

Cíle vzdělávací: Cílem je definovat společenskou akci a tyto události umět rozdělit.

Cíle výchovné: Studentům budou prezentovány poznatky ze společenských setkání a jejich správné rozdělení.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Konkrétní učivo: **SPOLEČENSKÁ SETKÁNÍ**

Pojmy: Společenská setkání, události rodinné, události společenské, hostiny v soukromí

Výstupní znalosti: Studenti musejí být schopni definovat společenská setkání a umět je správně rozdělit a definovat.

Poznámky:

Fáze a stručný obsah uvažovaného vyučování

Mezi pozvání na různé společenské akce, u příležitosti významných, zejména mezinárodních akcí, veletrhů nebo

výstav může patřit: společenský oběd, společenská večeře, recepce, koktejl, číše vína, čaj, buffet lunch, buffet dinner, garden party.

PROLOG (úvod)

Je nutno se zorientovat, o kterou společenskou akci jde a k tomu se využívá několik následujících kroků:

1.

pečlivě

si přečíst pozvánku, z ní se dá zjistit většinu podstatných informací, které jsou organizátorem sděleny,

2.

na každé pozvánce hostin uvádí podstatné informace, většinou se nachází v levém dolním rohu [15].

Společenské podniky se dělí na události rodinné a události společenské.

Diplomová práce hotová

Na události rodinné, se zvou nanejvýše členové rodiny adůvěrní známí. Mezi tyto akce patří: narozeniny, jmeniny, maturita, promoce, křest, biřmování (konfirmace), zasnoubení, svatba.

Události společenské jsou hostiny pořádané státními orgány a institucemi, diplomatickými misemi. Jedná se

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

o vernisáže výstav, premiéry filmů a divadel, křty knih,

otevření nové kanceláře, dobročinné večírky. U těchto příležitostí se organizují podniky typu: snídaně, přesnídávka, oběd, večeře, společenská slavnostní večeře, pozdní večeře, půlnoční večeře, večírek, ples, banket, recepce, raut, koktejl párty, garden party, river party, čaj o páté, pozvání na kávu, číše vína.

MOBILIZACE předchozího poznatkového systému

1. Co jsou společenská setkání?
2. Jak se rozdělují společenské podniky?
3. Jak zjistíme o jakou společenskou akci jde?

MOTIVACE (stimulace) 1. Jaké znáte společenské události?

2. Zúčastnili jste se nějaké společenské nebo rodinné události?

EXPONOVÁNÍ nových

poznatků

Studentům budou během výkladu kladeny otázky, na které by měli být schopni odpovědět.

FIXACE nového učiva O významu společenské akce nevypovídá pouze její druh, ale také místo, kde se akce koná a doba jejího začátku.

Tyto skutečnosti určují nejen význam, ale také vše ostatní:

1. výjimečnost, účel,
2. jak se na akci obléci,
3. časový rozsah,
4. co se od nás očekává [15].

Pokud se chce, aby se akce vydařila, musí se dbát tří zásad:

1. přibližně stejné stáří hostů,
2. vhodný počet hostů,
3. přibližné shody zájmů hostů.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Mezi hostiny v soukromí patří:

Křtiny – jedná se o první slavnostní příležitost novorozence. Vrcholnou události je sám obřad se symbolickým

Diplomová práce hotová

významem vody. Musí tomu odpovídat dané prostředí,
výzdoba stolů
všech pozvaných na oslavu po obřadu [14].
Vše se má točit kolem malého novorozence.

Obr. 5. Stůl pro malého pokračovatele rodu [14]

Dětské narozeniny – jsou veselá i bláznivá oslava pro
všechny – pro rodiče, tetičky, strýce, kmotry, susedky,
babičky a vůbec pro všechny, kteří se účastní příprav,
pomáhají s výzdobou, pečením, vařením, výrobou dekorací, prostíráním stolu a psaním jmenovek
[16]. A pochopitelně
pro děti, které často na takovou událost nemohou
ani dospát.

Konfirmace a biřmování – tyto náboženské obřady
a následně
oslavují nejsou dnes u nás zdaleka tak obvyklé,
jak bývaly dříve a jak jsou běžné u mnoha našich západních susedů. Pokud má tato oslava
skutečně
náboženský
ráz, může být v záhlaví jmenovek a jídelního lístku některý vhodně
vybraný úryvek z bible.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Loučení se svobodou – jde již výlučně
o chlapeckou záležitost, kdy ženich spolu se svými kamarády několik dnů
před svatbou se loučí se svobodou, což se též řádně
zapíjí.

Svatba – jak pro nevěstu, tak i pro ženicha a pozvané
hosty to má být skvělá, nádherná a nezapomenutelná slavnost. Svatební hostina je vedle obřadu
jedním
z nejdůležitějších zážitků
[14]. Svatba sahá hluboko do
historie, tato společenská událost se koná už několik století.

Obr. 6. Svatební dort [17]

Stříbrná svatba – slaví se po 25. letech manželství. Záleží jen na oslavencích, jestli budou slavit
doma, nebo
v restauraci a koho si na danou oslavu pozvou [16].

Zlatá svatba – je víc než svatba, je to oslava dobře vykonané práce, která je za námi, oslava života,
který se nežil

zbytečně
[18].

Oslava jubilea – padesátiny jsou v životě ženy významným životním jubileem i příležitostí k přípravě rodinné

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

oslavy, na které se shromáždí okruh rodiny a přátel [19].

Padesátiny v životě

může jsou významným výročím. Obvykle se pořádají oslavy dvě, a to jednak v kruhu své rodiny, příbuzných a přátel a jednak v zaměstnání mezi spolupracovníky.

PROCVIČENÍ opakování 1. Co jsou společenská setkání?

2. Vyjmenujte rodinné události.

3. Rozdělte události společenské.

4. Co udělat, aby se společenská událost vydařila?

5. Charakterizujte křtiny.

6. Co jsou pro Vás dětské narozeniny?

7. Popište jak si představujete svatební hostinu.

8. Definujte oslavu jubilea.

PRAKTICKÉ aplikace Studenti jsou schopni na základě

znalosti definovat společenská setkání a umí správně

rozdělit společenské události na oslavy rodinné a společenské.

KOMPARACE Formou diskuse se studenty se ověří jejich znalosti.

3.3.1 Shrnutí společenských setkání v českém jazyce

Mezi pozvání na různé společenské akce u příležitosti významných, zejména mezinárodních akcí, veletrhů

nebo výstav může patřit: společenský oběd, společenská večeře, recepce, koktejl, číše vína, čaj, buffet lunch, buffet dinner, garden party.

Společenské podniky se dělí na události společenské a události rodinné. Do události společenských se zařazují hostiny pořádané státními orgány a institucemi, vernisáže výstav, premiéry filmové a divadelní, a to v pořádání hostin jako: snídaně, přesnídávky, obědy, večeře, slavnostní večeře, plesy, bankety, recepce, rauty, koktejl párty, garden party, river party, čaj o páté, číše vína.

Do události rodinných se zařazují křtiny, dětské narozeniny, konfirmace a biřmování, loučení se svobodou, svatby, stříbrné a zlaté svatby a různé oslavy životních jubileí.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

O významu společenské akce nevypovídá pouze její druh, ale také místo, kde se akce koná a doba jejího začátku. Tyto skutečnosti určují nejen význam, ale také vše ostatní: výjimečnost, účel, jak se na akci obléci, časový rozsah, co se od nás očekává.

Diplomová práce hotová

3.3.2 Shrnutí společenských setkání v anglickém jazyce

Invitations to various social events on the occasion of important and particularly international events, trade fairs or exhibitions can include: social lunches, social dinners, receptions, cocktails, wine receptions, tea, buffet lunch, buffet dinner, garden party.

Social enterprises are divided into social events and family events. Social events include events held by state bodies and institutions, exhibition openings, film and theatre premieres, by holding events such as: breakfasts, brunches, lunches, dinners, celebratory dinners, balls, banquets, receptions, parties, cocktail parties, garden parties, river parties, afternoon teas and wine receptions.

Family events include christenings, children's birthdays, confirmations, stag nights, weddings, silver and gold weddings and various celebrations of jubilees.

The significance of a social event is not only implied by its type, but also everything else: the uniqueness, the purpose, how to dress for the event, the time it is held and what is expected of us.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

3.4 Prekoncept vyučování obsluhy v restauraci

Tab. 6. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování obsluhy v restauraci

Škola: UTB ve Zlíně

Třída: 1 roč. CHTP

Školní rok:

2007/2008

Předmět: Technika obsluhy
a služeb

Vyuč. hodina: Typ hodiny: smíšený

Den: Měsíc: Rok: 2007 Poznámky:

Používané učebnice a materiály:

SALAČ, G. Stolničení. 1. vydání. Praha: Fortuna, 1996. 217 s.

ISBN 80 – 7168 – 333 – 7.

SALAČ, G; PRIBULA, M; SEDLÁČKOVÁ, H. Technika obsluhy a služeb.

1. vydání. Praha: SPN, a.s. 1995. 120 s. ISBN 80 – 85937 – 09 – 3.

PINKA, K; RUBÁŠ, B; SVÁČEK, J. Jednotné zásady obsluhy. 2. vydání. Praha: Merkur, 1986. 160 s. ISBN 51 – 534 – 86.

SALAČ, G; PRIBULA, M; SEDLÁČKOVÁ, H. Technika obsluhy a služeb.

1. vydání. Praha: SPN, 1989. 144 s. ISBN 80 – 04 – 23430 – 5.

ČERNÝ, J; SRKALA, A. Moderní obsluha. 1. vydání. Praha: Merkur, 1993.

326 s. ISBN 80 – 7032 – 961 -0.

SRKALA, A; ČERNÝ, J. Práce číšníka u stolu hosta. 2. vydání. Praha: Merkur, 1987.

195 s. ISBN 51 – 601 – 87.

SEDLÁČKOVÁ, H; NODL, L; ŘEŠÁTKO, J. Technologie přípravy pokrmů
4. 1. vydání.

Praha: Fortuna, 2005. 93 s. ISBN 80 – 7168 – 788 – X.

WITT, U. Správné chování u stolu. 1. vydání. Praha: Grada Publishing, a.s. 2006. 132 s.

ISBN 80 – 247 – 1797 – 2.

Diplomová práce hotová

VERGNE, B. Vaříme přímo na stole. Praha: Euromedia Group, k.s. 2001. 96 s.

ISBN 80 – 242 – 0543 – 2.

ZÁHORSKÝ, M; HALMAY, J; REPICKÝ, L. Stolovanie. 1. vydání. Bratislava: Slovenské

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

pedagogické nakladatelství, 1977. 368 s. ISBN 67 – 177 – 77.

Data projektor, tabule, odborné knihy, obrázky z časopisů, fotografie, video

Cíle vzdělávací: Cílem je charakterizovat obsluhu v restauraci a popsat jednotlivé techniky

obsluhy.

Cíle výchovné: Studentům budou prezentovány poznatky z oblasti techniky obsluhy

v restauraci. Seznámí se hlavně

s úkony obsluhujících a jejich činností.

Konkrétní učivo: OBSLUHA V RESTAURACI

Pojmy: Obsluha v restauraci, anglický způsob obsluhy, francouzský způsob obsluhy, ruský způsob obsluhy, technika obsluhy, způsoby obsluhy.

Výstupní znalosti: Studenti musejí být schopni interpretovat základní pojmy a měli by se orientovat ve způsobech obsluhy.

Poznámky:

Fáze a stručný obsah uvažovaného vyučování

Pohostinství v rámci historického vývoje se může chápat jako veškerá činnost spojená s poskytováním ubytování a občerstvení. Tak jako vše i pohostinství procházelo svým historickým vývojem. Musí se začít v samotném

STAROVĚKU – bylo povinností poskytovat pohostinství

zdarma, na dobu starověku to bylo nezvyklé a na dobu

dnešní naprosto nepřizpůsobitelné. V Egyptě

vznikly první

zábavní střediska a byly zaznamenány 4 druhy piva

a 2 druhy vína. V Řecku došlo k rozvoji cestovního ruchu,

což vedlo ke vzniku nových typů

pohostinských domů

[20].

Vznikly první herny a docházelo k prvnímu omezení hostinské činnosti, jednalo se zejména o

stanovení zavírací

doby, používání odměrek.

PROLOG (úvod)

Diplomová práce hotová

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

STŘEDOVĚK – venkovské hostince byly prosté zařízení, jednalo se o velkou místnost, kde se jedlo, pilo, vařilo i spalo [1]. Naopak městské hostince byly větší a honosnější, rozdělovaly se na pánské, střední a zájezdní. Hostinská činnost byla regulována, a to platit daně, dodržovat pořádek a zavírací dobu, dodržovat správnost měr, vah i cen.

Ve šlechtických sídlech vznikla určitá pravidla stolničení a stolování, byl zaveden anglický, francouzský a ruský způsob obsluhy.

NOVOVĚK – zaznamenal rychlý rozvoj průmyslu a cestovního ruchu. Vznikly nové typy středisek jako byly kavárny, cukrárny, bary, vinárny [20].

MOBILIZACE předcho

1. Jak by jste charakterizovali obsluhu v restauraci?
zího poznatkového systé

2. Znáte historii pohostinství?
mu

1. Jaké znáte základní způsoby obsluhy?
MOTIVACE (stimulace)

2. Co je to technika obsluhy?
EXPONOVÁNÍ nových
poznatků

V průběhu výkladu budou studentům kladeny otázky, na které by měli být schopni odpovědět.

FIXACE nového učiva Mezi úkony obsluhujících a jejich činnost patří:

1. základní pracovní úkony – kde se zařazuje nošení talířů, používání podnosů, sklízení talířů, zakládání příborů, talířů a skla, překládání a servírování jídel a nápojů, používání překládacích příborů, nalévání, dolévání, prezentování a používání příručníku,

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Obr. 7. Běžné držení překládacího příboru [9]

Obr. 8. Klešťové držení překládacího příboru [9]

Obr. 9. Držení překládacího
příboru naplocho [9]

2.

vyšší formy obsluhy -jedná se o součást služeb při
přípravě

jídel před zraky hosta, zvyšují odbornost
v gastronomii a stolničení [11],

3.

flambování -je způsob ochucování jídel zapálením
alkoholického nápoje. Hlavním důvodem obliby těchto pokrmů
je vizuální a zrakový efekt [11]. Základní
výhodou flambovaných jídel je, že jsou vždy čerstvá,
připravená z těch nejlepších surovin a přísad,

4.

dochucování -patří mezi služby prováděné před zrakem hosta. Ochucováním se jídlo upravuje nebo
chu

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

řově

ukončuje,

5.

míchání salátu a zálivky před zrakem hosta je důležité z gastronomického hlediska, protože je
zaručeno, že

suroviny jsou čerstvé,

6.

vykoštění a krájení se provádí na dřevěné desce
s největší zručností a je podmíněno:

- odbornou znalostí anatomie masa, které se vykostí a krájí,

- rozlišením vláknitosti a zachování šťavnatosti masa,

- používáním předehřátých nádob a talířů,

- rychlostí úkonu nutnou pro zachování teploty masa,

- prezentováním objednaného masa, drůbeže i ryb
v celku před porcováním [11],

Obr. 10. Dělení humra [21]

7. podávání sýrů

-nabízený sortiment sýrů
znamená

zpestření a je důkazem kulturnosti gastronomických

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

služeb,

8.

moderní formy stolování -v zahraničních restauracích bývá odklon od klasického zapojení obsluhy.

Ke

stolůmpřístupují samostatní kuchaři s nabídkou specialit v teplém vozíku,

Obr. 11. Nádoba na fondue [22]

9.

podávání ovoce

Způsobem obsluhy se rozumí technika práce číšníka, neboli jak se obsluhuje. Rozeznávají se tyto způsoby obsluhy:

- restaurační – nejrozšířenější způsob obsluhy, který se dále dělí na základní formu jednoduché obsluhy, vyšší formu jednoduché obsluhy, základní formu složité obsluhy, vyšší formu složité obsluhy [20],

- kavárenský, který se používá především v kavárnách, cukrárnách, hernách, hotelových halách,

- barový používaný v denní i nočních barech,

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

- slavnostní, kde se rozeznávají dvě platformy tohoto způsobu obsluhy a to banketní a rautová obsluha,

- etážový způsob se používá v hotelových pokojích [20].

Základem je buď

jednoduchá nebo složité obsluha, která se zavádí podle druhu provozovny.

Jednoduchá obsluha se zavádí tam, kde hosté vyžadují rychlou obsluhu, nízké ceny jídel a nápojů a tam, kde z provozních důvodů nelze provádět složitou obsluhu.

Složité obsluha, nazývaná také jako francouzská obsluha je založena na dělbě

Diplomová práce hotová

práce obsluhujícího personálu.

1.
Charakterizujte historii pohostinství.
PROCVIČENÍ opakování
2.
Kdy vznikly základní způsoby obsluhy?
3.
Jaké znáte základní způsoby obsluhy?
4.
Co patří mezi úkony obsluhujících?
5.
Jak by jste charakterizovali jednotlivé činnosti obsluhujících?
6.
Jaksedělí restaurační způsob obsluhy?
7.
Co je to jednoduchá obsluha?
8.
Popište složitou obsluhu.
Studenti jsou schopni na základě svých znalostí popsat historii pohostinství a umí definovat jednotlivé druhy obsluhy.

PRAKTICKÉ aplikace

Formou diskuse se studenty se ověří jejich znalosti.

KOMPARACE

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

3.4.1 Shrnutí obsluhy v restauraci v českém jazyce

Pohostinství v rámci historického vývoje může být chápána jako veškerá činnost spojená s poskytováním ubytování a občerstvení. Není tomu tak dávno, co se vařilo, stolovalo a jedlo poněkud odlišným a zajímavým způsobem, od současných norem gastronomických zvyklostí. Tak jako vše procházelo i pohostinství svým historickým vývojem od starověku až po novověk. Vysoká úroveň pohostinství byla zaznamenána ve šlechtických sídlech, kde vznikla pravidla pro stolničení a stolování. Došlo ke vzniku základních způsobů obsluhy:

anglický, francouzský a ruský způsob. Dnes se obsluha dělí na jednoduchou a složitou formu podle druhu provozovny. Jednoduchá obsluha se zavádí tam, kde hosté vyžadují rychlou obsluhu, nízké ceny jídel a nápojů

a tam, kde z provozních důvodů nelze provádět složitou obsluhu. Složitá obsluha, nazývaná jako „francouzská“, je založena na dělbě

práce obsluhujícího personálu.

Diplomová práce hotová

3.4.2 Shrnutí obsluhy v restauraci v anglickém jazyce

Within the scope of historical development the catering trade can be taken to mean all activities connected with provision of accommodation and refreshments. It is not so long ago that cooking, dining and eating took place in a fairly different and interesting manner in comparison to today's gastronomic customs. The catering trade also underwent its historical development from medieval to modern times. A high quality of catering was recorded at the residences of noblemen, where the rules for dining were created. The key methods of service were created: the English, French and Russian methods. Today service is divided into a simple and complicated form according to the type of business premises. Simple service is provided in places where the guests require rapid service, low prices for meals and beverages and in places where complicated forms of service cannot be provided for operating reasons. Complicated service, also called "French" service, is based on division of work by the serving staff.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

3.5 Prekoncept vyučování inventáře na úseku obsluhy

Tab. 7. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování inventáře na úseku obsluhy

Škola: UTB ve Zlíně

Třída: 1 roč. CHTP

Školní rok:

2007/2008

Předmět: Technika obsluhy
a služeb

Vyuč. hodina: Typ hodiny: smíšený

Den: Měsíc: Rok: 2007 Poznámky:

Používané učebnice a materiály:

ZÁHORSKÝ, M; HALMAY, J; REPICKÝ, L. Stolovanie. 1. vydání. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladatelství, 1977. 368 s. ISBN 67 – 177 – 77.

SALAC, G. Stolničení. 1. vydání. Praha: Fortuna, 1996. 217 s.

ISBN 80 – 7168 – 333 – 7.

ČERNÝ, J; SRKALA, A. Moderní obsluha. 1. vydání. Praha: Merkur, 1993. 326 s.

ISBN 80 – 7032 – 961 -0.

MLEJNKOVÁ, L; VALENTOVÁ, J; INDROVÁ, J; KOTEK, P. Služby společného stravování. 1. vydání. Praha: Oeconomica, 2005. 102 s. ISBN 80 – 245 – 0870 – 2.

SALAC, G; PRIBULA, M; SEDLÁČKOVÁ, H. Technika obsluhy

a služeb. 1. vydání. Praha: SPN, a.s. 1995. 120 s. ISBN 80 – 85937 – 09 – 3.

Data projektor, tabule, odborné knihy, obrázky z časopisů, fotografie, velký a malý stolní inventář

Cíle vzdělávací: Cílem je seznámit se z velkým, malým stolním inventářem a pomocným inventářem, používaným na úseku obsluhy.

Cíle výchovné: Studentům budou ukazovány jednotlivé inventáře, používané na úseku obsluhy.

Konkrétní učivo: Inventář

na úseku obsluhy

Pojmy: Inventář, velký stolní inventář, malý stolní inventář, pomocný inventář

Diplomová práce hotová

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Výstupní znalosti: Studenti jsou schopni rozeznat restaurační inventář.

Poznámky:

Fáze a stručný obsah uvažovaného vyučování

Každé pracoviště

musí být pro vykonávání prací, poskytování služeb vybaveno patřičným zařízením – inventářem.

Inventář

se dělí zněkolika hledisek, zejména podle toho, ve kterém zařízení se používá na:

PROLOG (úvod)

- hotelový,
- restaurační,
- kavárenský,
- vinárenský,
- barový,
- bufetový [23].

Inventářem se rozumí předměty používané při obsluze. Všechny inventáře

vyžaduje pečlivé ošetřování, udržování a skladování ve vymezených prostorech.

Restaurační inventář

se rozděluje na:

1. velký stolní inventář,
2. malý stolní inventář,
3. pomocný inventář [23].

MOBILIZACE předchozí

1. Co je to inventář?
základního poznatkového systému

2. Podle jakých hledisek je inventář rozdělen?
téma

1. Jak rozdělíte restaurační inventář?

MOTIVACE (stimulace)

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

V průběhu výkladu a ukázek inventáře budou studentům kla-

EXPONOVÁNÍ nových
deny otázky, na které na základě
svých znalostí jsou schopni
odpovědět.

poznatků

FIXACE nového učiva Velký stolní inventář
– je skupina potřeb, které potřebuje
obsluhující při servise a podávání jídel a nápojů
[23]. Mezi
základní předměty na podávání jídel patří: jídelní talíř, tzv.
masový, talíř
hluboký, talíř
dezertní, talíř
na moučník, talíř
pečivový, šálek s podšálkem na moka kávu, šálek
s podšálkem na kávu, šálek na polévky, speciální šálky na
vývary s dvěma oušky, polévkové mísy – teriny, kompotové
misky, popelníky s výřezy, vázy.

Obr. 12. Porcelánový inventář
[24]

Inventář
pro podávání nápojů
představují různé druhy sklenic
vyrobených z čirého skla, aby vynikla barva
a čírost nápoje. Provozní nápojové sklo musí být označeno
cejchovní značkou [9].

Příbory se podle účelů
dělí na:

- jídelní – velký, tzv. masový, dezertní, příbor na ryby,
na ovoce, na steaky, na raky, na hlemýždě, na ústřice,
na humry, kávová lžička, moka lžička, lžička na

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

zmrzlinu, na limonádu, na kompot, na vajíčka, na

grapefruity, nůž na kaviár, na máslo, na krájení sýra,
kleště
na chřest, vidlička na fondue, vidlička na
moučník, koktejlový příbor,

Obr. 13. Příbor na šneky [25]

- překládací – velký překládací příbor, běžný překládací příbor, překládací příbor na ryby, na saláty,
lopatka

na dorty, naběračka na polévku, na omáčky,

Obr. 14. Příbor na salát [26]

- pomocné přístroje – kleště
na zákusky, na cukr, na led,
louskáček na ořechy, dranzírovací příbor, nůžky na
drůbež, nůž na dort, kleště
na špagety.

Obr. 15. Nůžky na drůbež [27]

Malý stolní inventář

– musí být vždy čistý a vkusně
upra

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

vený. Jisté druhy jsou na stole, některé druhy se připravují na
příručním stole [23]. Do této skupiny se řadí drobný inventář,
který hosté méně

používají a to: vázičky, popelníky, slánka

a kořenky, karafy, menážky, cukřenky a parátník [9].

Pomocný inventář

– do této skupiny patří potřeby, které
pomáhají obsluhujícím při práci. Jsou zde podnosy, plata,
tácky, chladiče a ohřívače.

Do pomocného inventáře se započítává i prádlo restaurační
a pracovní a ostatní inventář, kde se zařazují jídelní stoly,
sedací nábytek, pracovní stůl.

Pomocné stoly a vozíky ulehčují a usnadňují obsluhu. Mezi
pomocné stoly patří příruční, servírovací, ohřívací, chladičí,
odkládací a nabídkové stoly. Základní druhy pomocných
vozíků

jsou: nápojový, předkrmový, flambovaní, tranšírovací

teplý, univerzální a přepravní skříňe
[28].

1. Co je to inventář?

PROCVIČENÍ opaková

2. Jak seděl inventář

podle středisek?

ní

3. Jak se rozděluje restaurační inventář?

4. Co patří mezi velký stolní inventář?

5. Charakterizujte malý stolní inventář.

6. Jaké znáte příbory?

7. Popište malý stolní inventář.

8. Vyjmenujte pomocný inventář.

9. Co jsou pomocné stoly a vozíky?

Studenti jsou schopni na základě

znalostí rozeznávat restaurační inventář

avědí kdy ho správně

používat.

PRAKTICKÉ aplikace

Formou diskuse se studenty se ověří jejich znalosti.

KOMPARACE

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

3.5.1 Shrnutí inventáře na úseku obsluhy v českém jazyce

Každé pracoviště

musí být pro vykonávání prací, poskytování služeb vybaveno potřebným

zařízením – inventářem. Inventář

je rozdělen podle toho, v kterém provozu se používá, a to

na: hotelový, restaurační, kavárenský, vinárenský, barový a bufetový. Inventářem se rozumí

předměty používané při obsluze. Nejpoužívanější je inventář

restaurační, který je rozdělen

na:

1.

velký stolní inventář, kde patří porcelánový inventář, jídelní příbory, překládací
a pomocné příbory,

2.

malý stolní inventář, kde patří vázy, popelníky, slánky a pepřenky, cukřenky, parátníky,

3.

pomocný inventář, který zahrnuje prádlo (restaurační, pracovní), pomocné stoly
a vozíky.

Diplomová práce hotová

3.5.2 Shrnutí inventáře na úseku obsluhy v anglickém jazyce

Each workplace must be equipped with the necessary equipment – inventory for performing work, providing services. The inventory is divided according to which business premises it is used in, into: hotel, restaurant, coffee shop, wine bar, bar and buffet. The inventory means items used during service. The most frequently used inventory is a restaurant inventory, which is divided into:

1. large table inventory, which includes the porcelain inventory, cutlery, serving and secondary cutlery,
2. small table inventory, which includes vases, ashtrays, salt and pepper pots, sugar pots, toothpick holders,
3. secondary inventory, which includes apparel (restaurant and working), secondary tables and carts.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

3.6 Prekoncept vyučování gastronomie České republiky a cizích zemí

Tab. 8. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování gastronomie České republiky a cizích zemí

Škola: UTB ve Zlíně

Třída: 1 roč. CHTP

Školní rok:

2007/2008

Předmět: Technika obsluhy
a služeb

Vyuč. hodina: Typ hodiny: smíšený

Den: Měsíc: Rok: 2007 Poznámky:

Používané učebnice a materiály:

KASTNER, J; HOLEČEK, M; KRAJÍČEK, L. Zeměpis naší vlasti.

2. vydání. Praha: Česká geografická společnost, s.r.o. 2005. 104 s.

ISBN 80 – 86034 – 48 – 8.

CVEJNOVÁ, J. Co chcete vědět o České republice. 2. vydání. Praha: Karolinum, 2005.

157 s. ISBN 80 – 246 – 0255 – 5.

ŘEŠÁTKO, J; NODL, L. Kuchařská technologie. 1. vydání. Praha: Merkur, 1985.

313 s. ISBN 51 – 451 – 85.

MARTINICOVÁ, J. Francouzská kuchyně. 1. vydání. Praha: Merkur, 1972.

319 s. ISBN 51 – 082 – 72 – 08/26.

SEDLÁČKOVÁ, H. Výživa a příprava pokrmů

III. 1. vydání. Praha: Fortuna, 1993. 104 s.

ISBN 80 – 7168 – 064 – 8.

JÁČ, I. Hospodářská geografie evropské unie. 3. vydání. Liberec: Technická univerzita
v Liberci, 2001. 317 s. ISBN 80 – 7083 – 507 – 9.

KARAS, P. Zahraniční kuchyně

ve veřejném stravování. 1. vydání. Praha: Merkur, 1991.

383 s. ISBN 80 – 7032 – 600 – X.

Diplomová práce hotová

NETUŠIL, J; HOLAS, J; KŘIVÁNKOVÁ, E. Technologie přípravy pokrmů. 1. vydání. Praha: SPN, n.p. 1989. 272 s. ISBN 80 – 04 – 23431 – 3.
PÖSINGEROVÁ, M. Italská kuchyně. 2. vydání. Praha: Merkur, 1987.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

194 s. ISBN 51 – 580 – 87.

ČERNÝ, J. Italská vína racionálně. Food Service. Praha: české a slovenské odborné nakladatelství spol.s.r.o. 2006/11. 43 – 45 s.

FALLON, S; BEDFORD, N. Maďarsko. 1. vydání. Praha: Svojtka & Co., s.r.o. 2007. 408 s. ISBN 80 – 7352 – 475 – 3.

HERMANOVÁ, I. Maďarská kuchyně. 1. vydání. Praha: Merkur, 1989. 180 s. ISBN 51 – 596 -89.

FAKTOR, V. 100 nejzajímavějších kuchyní z celého světa. 1. vydání. Praha: Columbus, spol. s.r.o.2001. 107 s. ISBN 80 – 7249 -125 – 3.

GRAY, P; RIDOUT, L. Turistický průvodce Thajsko. 1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2001. 720 s. ISBN 80 – 7217 – 045 – 7.

LEHMANNOVÁ, I. Cestovní průvodce Polyglott Maroko. 1. vydání. Praha: Redakce Polyglott, 1997. 96 s. ISBN 3 – 493 – 62719 – X.

ELLINGHAM, M; GRISBROOK, D; Mc VEIGH, S. Turistický průvodce Maroko.

1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2001. 688 s. ISBN 80 – 7217 – 046 – 5.

TRILLO, R. Turistický průvodce Keňa. 1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2003. 768 s. ISBN 80 – 7217 – 214 – X.

SCHÜMANNOVÁ, B. Kuba. 1. vydání. Praha: Jan Vašut, s.r.o. 2004. 128 s. ISBN 80 – 7236 – 301 – 8.

CLEARY, D; JENKINS, D; MARSHALL, O. Turistický průvodce Brazílie.

1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2004. 1032 s. ISBN 80 – 7217 – 302 – 2.

DALY, M; DEHNE, A; LEFFMAN, D; SCOTT, Ch. Turistický průvodce Austrálie.

1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2003. 1315 s. ISBN 80 – 7217 – 204 – 2.

Data projektor, tabule, odborné knihy a časopisy, obrázky a fotografie, turistické průvodce

Cíle vzdělávací: Cílem je definovat gastronomii České republiky a gastronomie cizích zemí, např. Francii, Itálii, Maďarsko, Japonsko, Thajsko, Rusko, Maroko, Keni, Tunisko, Mexiko, Kuby, Floridy, Brazílie, Chile, Argentiny a Austrálie.

Diplomová práce hotová

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Cíle výchovné: Studentům budou sděleny informace z oblasti zeměpisu a gastronomie.

Konkrétní učivo: GASTRONOMIE ČESKÉ REPUBLIKY A CIZÍCH ZEMÍ

Pojmy: Kuchyně České republiky, kuchyně cizích zemí

Výstupní znalosti: Studenti jsou schopni se orientovat v gastronomii cizích zemí a České republiky.

Poznámky:

Fáze a stručný obsah uvažovaného vyučování

Každý národ, velmi často každý kraj nebo vlast má svou vlastní kuchyni a její recepty se předávají z generace na generaci. Národní kuchyně

jsou obrazem země, jejich

poměrů

a zvyklostí. Rozličnost národních kuchyní je dána zeměpisnou polohou, národními tradicemi, zvyklostmi, náboženskými vlivy, pověrami, přírodním bohatstvím

a v neposlední řadě

i hustotou osídlení.

PROLOG (úvod)

Základem České kuchyně

jsou suroviny, které bylo možné vypěstovat doma, zejména obilí, luštěniny, brambory a maso. Mezi České speciality patří české knedlíky, bohatý výběr omáček a polévek, svíčková na smetaně

nebo

vepřo knedlo zelo [29]. Stravovací návyky obyvatel České republiky se rozdělují na trojici jídel: snídaně, oběd,

večeře. Hlavním jídlem dne je oběd, který má tři části:

polévku, hlavní jídlo a dezert (případně salát).

Gastronomie Evropy – Evropa zaujímá rozlohu

10 180 000 km². Ze severu je ohraničená Severním ledovým oceánem, ze západu Atlantským oceánem, z jihu

Středozemním a Černým mořem a z východu Asii.

Kuchyně

Francie je označována jako jedna z nejvíce kultivovaných a elegantních stylů

na světě. Do této ku

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

chyně

patří především čerstvá zelenina. Národním pokrmem se stal králík, ovšem v neposlední řadě také skopové, drůbeží maso či mořské plody. Velmi oblíbené jsou

Diplomová práce hotová

polévky a na stole nesmí chybět výborné francouzské sýry a bílý chléb s křupavou kůrkou. Stolování se stalo ve Francii obřadem, o který se nenechají jen tak připravit [30].

Kuchyně

Itálie vychází z gastronomie starověkého Říma a ovlivňovala i další evropské kuchyně. Zachovává si

svůj ryze národní charakter, je typická, pestrá. Vyznačuje se celkem jednodušší přípravou pokrmů, používá se méně

přísad a vše závisí na dobré kvalitě

potravín a dokonalém

vaření a pečení [31]. Italská kuchyně

obohatila světové

jídelníčky i o slaný koláč

zvaný „pizza“. Přípravě

jídel

se používá tradiční olivový olej a velmi často loupaná

a semen zbavená rajčata. Italská kuchyně

je vyhlášená

především svými těstovinami, rybami, pečivem a zmrzlinou [32].

Kuchyně

Maďarska se utvářela a nechala se ovlivňovat

zejména kuchyni bulharskou, slovenskou i rakouskou.

Synonymem pro maďarskou kuchyni je paprika jako nezbytné koření do guláše, perkeltu, pro

přípravu halaszle

a dalších specialit. Mezi další oblíbené suroviny maďarské kuchyně

patří zelí, mleté maso a zajímavou specialitou je pečivo z tučného kvasnicového těsta pagácsa [33].

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Obr. 16. Kuřecí paprikáš [34]

MOBILIZACE předchozího

poznatkového systému

1. S kým sousedí Česká republika?

2. Jaké znáte speciality české kuchyně?

3. Co víte o gastronomii Evropy?

MOTIVACE (stimulace) 1. Jaké maso se využívá v české kuchyni?

2. Jaké znáte nápoje v České republice?

3. Co nesmí chybět na stole ve Francii?

4. Vyjmenujte polévky podávané v Itálii.

5. Rozdělte nápoje podávané v Maďarsku.

EXPONOVÁNÍ nových po-

znatků V průběhu výkladu budou studentům kladeny otázky, na

které by měli být schopni odpovědět.

FIXACE nového učiva Gastronomie Asie – Asie je nejrozlehlejší a nejlidnatější světadí, který tvoří součást kontinentu zvaného Eurasie.

Diplomová práce hotová

Zaujímá celkem 55 států.

Kuchyně Japonska je trochu exotická, ale hlavně velmi zdravá. Základem jsou ryby na všechny možné způsoby úprav, krátkozrná rýže a zelenina v nejrůznějších proměnách a úpravách [35]. Symbolem japonské kuchyně je

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

„suši“ Je připraveno ze syrových nebo marinovaných mořských ryb nebo živočichů, spolu s rýží a dalšími ingrediencemi vytváří zajímavé chuťové a velmi zdravé kombinace.

Kuchyně

Thajska je světově

proslulá svými ostrými

jídly. Chuťové spektrum je nesmírně

rozmanité, najde se

zde mezi feferonkami i řada dalších charakteristických příchutí, jejichž původcem je několik nepostradatelných ingrediencí: citronela, bazalka, koriandr, galangal, chilli, česnek, limetková šťáva, kokosové mléko a fermentovaná rybí omáčka [36]. Nedílnou součástí každého jídla je rýže.

Kuchyně

Ruska základem je maso, převládá hovězí,

vepřové, telecí a zvěřina. Rusové dokážou královsky pohostit mimojdoucím a na přípravu pohoštění neváhají

obětovat

i poslední peníze. Na slavnostně

prostřeném stole většinou nechybí slané okurky, klobása, ryby, studená masa,

pirožky, nakládané houby a kukuřice, černý chléb, zeleninové saláty, sýry, ovoce, dochucovací omáčky, aspiky a

rosoly. Dále se přináší masa v nejrůznějších tepelných

úpravách, národní polévky, pelmeně

a pirožky, vareniky a

sirníky (sladké tvarohové smažené placky). Mezi tradiční

ruská jídla patří kaše.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Obr. 17. Šašlík opékaný na skládacím mangalu [37]

Gastronomie Afriky – Afrika je třetím největším kontinentem. Skládá se z 53 států.

Kuchyně

Maroka je velmi pestrá, její základy tvoří nepřeborné množství chutných a osvěžujících salátů,

pomalou vařené maso v chuťově

dokonale vyvážených omáčkách, obiloviny a spousta ovoce. Tradiční jídla jsou založená na širokém

Diplomová práce hotová

používání kuskusu. Marocké jídlo zahajují teplé a studené saláty, následuje tajine a jehněčí nebo kuřecí maso, na závěr se podává šálek sladkého mátového čaje.

Obr. 18. Tajine [38]

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Kuchyně

Keni nemá národní jídlo, životní úroveň

většiny lidí nedovoluje žádné výstřelky a jídlo je většinou jednoduché a vydatné. Hlavním jídlem je maso, k němuž se

podávají brambory, rýže, nekvašená chlebová placka,

rozmačkané banány nebo kukuřičná kaše. Oblíbené je

pečené maso, podávané se zeleninovou směsí. Národním

nápojem v Keni je čaj, pije se vždy ráno a jako povzbuzující nápoj po celý den.

Kuchyně

Tuniska je kombinací dvou velkých pozitiv: je

jednak velmi zdravá a velmi chutná. Inspirovala se kuchyní Francie a Turecka [39]. Tuniská kuchyně

kombinuje v sobě

středomořské pochoutky s tradičními arabskými

pokrmami. Nejznámějším tuniským jídlem je kuskus připravený z pšeničné nebo ječné mouky.

Obr. 19. Kuskus [40]

Gastronomie Severní Ameriky – Severní Amerika je

kontinent na severní zemské polokouli a hlavně

na západní polokouli. Na severu je ohraničena Severním ledovým oceánem, na východě

Atlantským oceánem, na jihovýchodě

Karibským mořem a na jihu a na západě

Pacifickým oceánem.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Kuchyně

Mexika je velmi různorodá. Většina jídel není

pálivá, ale ke všemu se podávají salsy (omáčky). Klasickým mexickým jídlem jsou tacos, kukuřičné placky, ve

tvaru mušle, bývají plněné hovězím, vepřovým a kuřecím

masem a obložené cibulí a zeleninou. Základem mexického jídelníčku je kukuřice a vše, co se z ní dá vyrobit.

Nejběžnějším mexickým nápojem alkoholickým je

tequila. Je to nápoj vyrobený z kaktusu agáve. Nejčastěji

se pije neředěný s limetkou a solí [41].

Obr. 20. Tortilla [44]

Kuchyně

Kuby není typickou tropickou kuchyní, zachovala si ráz španělské kuchyně [42]. Typické menu tvoří

nejprve ovocný salát, většinou z grapefruitu, pomeranče nebo z ananasu. Před hlavním jídlem se podává čerstvý

salát z bílého zelí, okurek a rajčat. Hlavním jídlem je kuřecí a vepřové maso, oblíbené je sele, které se udí, dusí

nebo peče. Nejdůležitější přílohou je bílá rýže s malými černými fazolemi. Mezi nejoblíbenější nápoje patří káva,

která je nejlepší na světě. Podává se ale značně

přeslazená. Neznámějším nápojem je bezesporu kubánský rum pálený z cukrové třtiny [43].

Kuchyně

Floridy – různé chutě

avůně

se vzájemně

pro

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

línají, aniž by tvořily nějaký jednotný styl označen jako

„typický floridský“. Na Floridě

je spousta restaurací

s velkým výběrem ryb a koryšů, které si mohou hosté

vychutnat grilované, vařené, pečené, dušené, ostře kořeněné nebo srůznými omáčkami [45]. Na Floridě

jsou

v nabídce zejména jídla americké kuchyně. Mnohým

hlavním jídlům dominuje obří karbanátek, hromada žebírek nebo polovina kuřete, k čemuž se přidává zelenina

nebo různě

upravené brambory.

Gastronomie Jižní Ameriky – Jižní Amerika je kontinent ležící větší části na jižní polokouli. Jižní Amerikou

prochází rovník, kontinent je ohraničen Tichým oceánem

ze západu a Atlantským oceánem z východu. Jižní Amerika je spojena se Severní Amerikou úzkou pevninskou

úžinou, obvykle nazývanou Střední Amerika.

Kuchyně

Brazílie – v Brazílii existují čtyři hlavní regionální kuchyně: Comida mineira z oblasti Minas Gerais

Diplomová práce hotová

jejímž základem je vepřové maso, zelenina a směs tuku, což jsou zpracované fazole vařené s maniokovou moukou, které se používají jako hustá omáčka. Comida baiana ze salvadorského pobřeží, která je pro chuťové buňky nejexotičtější, jejím základem jsou ryby, různé mlži, pálivá paprika, palmový olej, kokosové mléko a čerstvý koriandr. Comida do sertao z vnitrozemí severovýchodního regionu, využívající sušené nebo nasolené maso a ovoce, fazole a různé místní hlízy. Comida gaúcha z oblasti Rio Grande do Sol, snad nejmasitější kuchyně světa, která se soustředí na grilované maso všech myslitelných druhů [46].

Kuchyně

Chile je naprosto jedinečnou kuchyní. Proslulé je kuranto, vydatná směs koryšů, kuřecího, vepřového,

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

je hovězího a hovězího masa, brambor, podávaná v chapalele nebo milcao (bramborový chléb). Chilané pijí velké množství nealkoholických nápojů. Typický chilský nápoj je ze sušených a znovu namočených broskví, který se podává se zrnky ječmene. Z alkoholických nápojů je oblíbená pálenka pisco [47], vyráběná z destilovaného hroznového vína, která má vysoký obsah cukru.

Kuchyně

Argentiny její hlavní charakteristikou jsou velké porce. Neodmyslitelnou součástí kuchyně je hovězí maso a těstoviny. Argentinským nejoblíbenějším nápojem je víno, které patří mezi nejlepší v celosvětovém měřítku. Nejvýznamnější vinařskou oblastí je Mendoza [42], kde se pěstuje 70 % celonárodní produkce.

Gastronomie Austrálie – Austrálie, oficiálně

Australský svaz, je stát na jižní polokouli tvořený stejnojmenným kontinentem, dále pak velkým ostrovem Tasmánií a množstvím malých ostrůvků v Jižním, Indickém a Tichém oceánu.

Australská kuchyně

nabízí zejména steaky a nesmí se zapomenout na tolik oblíbené grilování („barbecue“). Kromě

Diplomová práce hotová

hovězího a skopové masa, se hosté setkají i s exotickými druhy mas jako např. s emu, buvolem a velbloudím. Nabízí se i klokaní a krokodýlí maso, mořští živočichové [48].

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

Obr. 21. Mořský koktejl [49]

Z nápojů je oblíbené horká káva. Alkohol se dá pořídit pouze ve specializovaných prodejnách.

PROCVIČENÍ opakování 1. Co je charakteristické pro Českou kuchyni?

2. Co víte o gastronomii Evropy?

3. Ochutnali jste gastronomii Asie?

4. Definujte marockou kuchyni.

5. Jaké znáte nápoje konzumované v Keni?

6. Charakterizujte gastronomii Severní Ameriky.

7. Popište brazilskou kuchyni.

8. Znáte nějaká chilská jídla?

9. Charakterizujte Austrálii a australskou kuchyni.

PRAKTICKÉ aplikace Studenti jsou schopni na základě znalostí charakterizovat gastronomii různých zemí.

KOMPARACE Formou diskuse se studenty se ověří jejich znalosti.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

3.6.1 Shrnutí gastronomie České republiky a cizích zemí v českém jazyce

Každý národ, velmi často každý kraj nebo oblast mají svoji vlastní kuchyni a její recepty se předávají z generace na generaci. Národní kuchyně

jsou obrazem země, jejích poměrů

a zvyklostí. Rozličnost národních kuchyní je dána zeměpisnou polohou, národními tradicemi, zvyklostmi, náboženskými vlivy, pověrami, přírodním bohatstvím a v neposlední řadě

i hustotou osídlení. Všechny národní kuchyně

se časem mění, prolínají a vzájemně

na sebe

působí. Jsou zde popsány gastronomie České republiky, Evropy, Asie, Afriky, Severní

a Jižní Ameriky a Austrálie. Každá z uvedených gastronomií je nějak odlišná, má své národní jídla a nápoje.

3.6.2 Shrnutí gastronomie České republiky a cizích zemí v anglickém jazyce

Each nation, very frequently each region or district, has its own cuisine and its recipes are handed down from generation to generation. National cuisine is the representation of the

country, its circumstances and customs. The difference in national cuisines is given by the geographical location, the national traditions, customs, religious influences, superstitions,

natural resources and not least also the settlement density. All national cuisines change

over time; they mingle and mutually affect each other. The gastronomy of the Czech Republic,

Europe, Asia, North and South America and Australia are described here. Each of

the mentioned gastronomies is different in some way, having its national dishes and beverages.

Diplomová práce hotová

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

ZÁVĚR

V souladu s cíli diplomové práce byla vytvořena studijní pomůcka pro předmět Technika obsluhy a služeb. V teoretické části bylo popsáno v jakém studijním programu se předmět učí, pro koho, v jakém rozsahu, anotace předmětu, formy výuky a byl znázorněn i prekoncept daného vyučovaného předmětu.

Cílem práce bylo popsat jednotlivé kapitoly, podle daných témat a podrobně se seznámit s danou problematikou. Témata zahrnovala gastronomická pravidla, slavnostní hostiny, společenská setkání, obsluhu v restauraci a inventář na úseku obsluhy. Větší část diplomové práce byla věnována gastronomii České republiky a cizích zemí.

Tato práce je přínosem, protože si myslím, že v dnešní uspěchané době hodně lidí neví, jak správně stolovat, jak pořádat slavnostní hostiny, jak udělat objednávku daných hostin, který příbor v dané situaci použít. Na základě čerpání znalostí z odborných literatur jsem sestavila jednotlivé kapitoly tak, aby i lidé, kteří o této problematice mnoho nevědí, si uměli v daných situacích poradit.

Větší část své práce jsem věnovala gastronomii různých zemí, protože v dnešní době se hodně cestuje po celém světě, a tak je velmi důležité se seznámit nejen s kulturou dané země, ale i s její gastronomií. Myslím si také, že v daných zemích by bylo chybou neochutnat jejich národní jídla.

Na základě daných témat byly vytvořeny jednotlivé prekoncepty vyučování, které představují, co daná hodina obnáší a s čím by měli být studenti seznámeni.

Všechna vypracovaná témata jsou zpracována do podoby multimediálního CD, které bude sloužit studentům prvních ročníků oboru Chemie a technologie potravin jako studijní pomůcka pro předmět Technika obsluhy a služeb.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

[1]

SALAČ, G. Stolničení. 1. vydání. Praha: Fortuna, 1996. 224 s.

Diplomová práce hotová

ISBN 80 – 7168 – 333 – 7.

[2]

BULISOVÁ, J. Ottova všeobecná encyklopedie. 1. vydání. Praha: Ottovo, 2003. 735 s. ISBN 80 – 7181 – 959 – X.

[3]

KUJAL, B. Pedagogický slovník 1. díl. 1. vydání. Praha: SPN n.p., 1965. 350 s. ISBN 14 – 026 – 65.

[4]

Vse [online]. 2008 [cit. 2008 – 04 – 12; 15:46 SEČ]. Dostupné z: <http://nb.vse.cz/kfil/win/atlas1/analyza.htm>.

[5]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 03 -12; 09:45 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Dedukce>.

[6]

Seznam [online]. 1996 [cit. 2008 – 03 -12; 09:49 SEČ]. Dostupné z: <http://encyklopedie.seznam.cz/heslo/92389-sber-dat>.

[7]

Souss [online]. 2006 [cit. 2007 – 10 -20; 18:53 SEČ]. Dostupné z: <http://www.souss.cz/kpucebnice/plst/index.htm>.

[8]

Hotelrevue [online]. 2002 [cit. 2008 – 01 -11; 22:13 SEČ]. Dostupné z: <http://www.hotelrevue.cz/clanky.php?vstup=553>.

[9]

ČERNÝ, J; SRKALA, A. Moderní obsluha. 1. vydání. Praha: Merkur, 1993. 326 s. ISBN 80 – 7032 – 961 – 0.

[10]

Hshronov [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -02; 21:12 SEČ]. Dostupné z: <http://www.hshronov.cz/images/PraktZavZkStu/4.jpg>.

[11]

PINKA, K; RUBÁŠ, B; SVÁČEK, J. Jednotné zásady obsluhy. 2. vydání. Praha: Merkur, 1986. 167 s. ISBN 51 – 534 – 86.

[12]

Intercatering [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -12; 13:57 SEČ]. Dostupné z: http://www.intercatering.cz/cz/event_char.php?cid=3.

[13]

Floret [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -13; 15:44 SEČ]. Dostupné z: http://www.floret.cz/images/restaurace_raut.jpg.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[14]

RABEOVÁ, B. Stolování na úrovni. 1. vydání. Praha: Ikar, spol. s.r.o. 1998. 117 s. ISBN 80 – 7202 – 254 – 7.

[15]

Jídlo, pití, žití [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -03; 19:47 SEČ]. Dostupné z: http://www.jidlo-piti-ziti.cz/kdyz_prijde_pozvani.html.

[16]

DÖBBELIN, J.H; BULLING, H. Rodinné oslavy. 1. vydání. Bratislava: Slováry, 2002. 187 s. ISBN 80 – 7209 – 359 – 2.

[17]

Italská cukrárna [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -12; 21:56 SEČ]. Dostupné z: http://italskacukrarna.cz/images/goods/m_1680_2516.jpg.

[18]

JÁNOŠOVÁ, M. Slávnostné příležitosti. 1. vydání. Bratislava: Obzor, n.p. 1978. 323 s. ISBN 65 – 013 – 78.

[19]

DUFEK, O; SVEJKOVSKÁ, M. Připravujeme pohoštění. 2. vydání. Praha: Avicenum, n.p. 1990. 224 s. ISBN 08 – 004 – 90.

[20]

Vracov [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -17; 22:02 SEČ]. Dostupné z: <http://www.vracov.cz/gastro/>.

[21]

WITT, U. Správné stolování u stolu. 1. vydání. Praha: Grada Publishing, a.s. 2006. 132 s. ISBN 80 – 247 – 1797 – 2.

[22]

VERGNE, B. Vaříme přímo na stole. 1. vydání. Praha: Euromedia Group, k.s. 2001. 96 s. ISBN 80 – 242 – 0543 – 2.

[23]

ZÁHORSKÝ, M; HALMAY, J; REPICKÝ, L. Stolovanie. 1. vydání. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladatelství, 1977. 368 s. ISBN 67 – 177 – 77.

[24]

Sweb [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -21; 20:08 SEČ]. Dostupné z: <http://www.sweb.cz/vosklo/files/praktik/praktik.htm>.

[25]

Bottegaonline [online]. 2007 [cit. 2007 – 12 -21; 08:22 SEČ]. Dostupné z: <http://www.bottegaonline.cz/shop/detail/svet-nacini-17:1:1/bistro-pribor-nasneky-1764.html>.

[26]

Gastrodom [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -23; 09:15 SEČ]. Dostupné z: http://www.gastrodom.eu/images/sklady/1586_2702.jpg.

[27]

E – nádobí [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -12; 12:112 SEČ]. Dostupné z: <http://www.e-nadobi.cz/Porcovaci-nuzky/>.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[28]

SALÁČ, G; PRIBULA, M; SEDLÁČKOVÁ, H. Technika obsluhy a služeb. 1. vydání. Praha: SPN, a.s. 1995. 120 s. ISBN 80 – 85937 – 09 – 3.

[29]

Czecot [online]. 2002 [cit. 2007 – 12 -27; 13:54 SEČ]. Dostupné z: http://www.czecot.com/cz/?id_tema=369.

[30]

Royal menu [online]. 2005 [cit. 2008 – 02 -05; 18:55 SEČ]. Dostupné z: http://www.royalmenu.cz/clanek/128/recepty/kuchyne/francouzska_kuchynehtml.

[31]

NETUŠIL, J; HOLAS, J; KŘIVÁNKOVÁ, E. Technologie přípravy pokrmů. 1. vydání. Praha: SPN, n.p. 1989. 272 s. ISBN 80 – 04 – 23431 – 3.

[32]

Diplomová práce hotová

PÖSINGEROVÁ, M. Italská kuchyně. 2. vydání. Praha: Merkur, 1987. 194 s. ISBN 51 – 580 – 87.

[33]

Kotanyi [online]. 2005 [cit. 2008 – 02 -07; 19:56 SEČ]. Dostupné z: <http://www.kotanyi.cz/svetkuchyne.phtm/?svkid=7>.

[34]

HERMANOVÁ, I. Maďarská kuchyně. 1. vydání. Praha: Merkur, 1989. 180 s. ISBN 51 – 596 – 89.

[35]

Rozhlas [online]. 2000 [cit. 2008 – 02 -12; 19:34 SEČ]. Dostupné z: http://www.rozhlas.cz/leonardo/svet/_zprava/307369.

[36]

Thajsko [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -13; 19:54 SEČ]. Dostupné z: <http://www.thajsko.com/jidlo/jidlo/jidlo.htm>.

[37]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -22; 19:18 SEČ]. Dostupné z: <http://www.upload.wikipedia.org/wikipedia/commons/thumb/9/96/Shaslyk.jpg/180px-Shaslyk.jpg>.

[38]

Rozhlas [online]. 2000 [cit. 2008 – 02 -26; 18:33 SEČ]. Dostupné z: http://www.rozhlas.cz/brno/recepty/_zprava/325413.

[39]

Tunis [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -22; 18:42 SEČ]. Dostupné z: <http://tunis.eu/co-jinde-nenajd/tuniska-kuchyne>.

[40]

Boo [online]. 2006 [cit. 2008 – 02 -15; 09:34 SEČ]. Dostupné z: <http://www.boocooking.cz/vege%20web/recepty/kuskusbazalka.jpg>.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[41]

FISHER, J. Turistický průvodce Mexiko. 1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2003. 912 s. ISBN 80 – 7217 – 218 – 2.

[42]

FAKTOR, V. 100 nejzajímavějších kuchyní celého světa. 1. vydání. Praha: Columbus, spol. s.r.o. 2001. 107 s. ISBN 80 – 7249 – 125 – 3.

[43]

HORKÝ, P; NÁPLAVA, M. Cuba libre. 1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2006. 336 s. ISBN 80 – 7217 – 451 – 7.

[44]

Texmex restaurant [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -18; 21:56 SEČ]. Dostupné z: <http://texmexrestaurant.cz/mexican-restaurant/mexican-restaurantspeciality.html>.

[45]

COHEN, S. Florida. 1. vydání. Praha: Divadelní a literární agentura Praga, 1998. 256 s. ISBN 80 – 86169 – 25 – 1.

[46]

CLEARY, D; JENKINS, D; MARSHALL, O. Turistický průvodce Brazílie. 1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2004. 1032 s. ISBN 80 – 7217 – 302 – 2.

[47]

Diplomová práce hotová

HUBBARD, C; BARTA, B; DAVIS, J. Chile a Velikonoční ostrov. 1. vydání. Praha: Svojtka & Co., 2004. 477 s. ISBN 80 – 7237 – 874 – 0.

[48]

DALY, M; DEHNE, A; LEFFMAN, D; SCOTT, Ch. Turistický průvodce Austrálie. 1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2003. 1315 s. ISBN 80 – 7217 – 204 – 2.

[49]

HALMOVÁ, H. Tajemství Australské kuchyně. 1. vydání. Praha: Svoboda, 1994. 106 s. ISBN 80 – 205 – 0436 – 2.

Seznam dalších zdrojů

v diplomové práci při zpracování multimediálního CD:

[1]

BRÁZDOVÁ, D. Zásady společenského chování. 1. vydání. Praha: Road. 1991. 103 s. ISBN 80 – 85385 – 09 – 0.

[2]

CVEJNOVÁ, J. Co chcete vědět o České republice. 2. vydání. Praha: Karolinum, 2005. 157 s. ISBN 80 – 246 – 0255 – 5.

[3]

ČERNÝ, J. Italská vína racionálně. Food Service. Praha: české a slovenské odborné nakladatelství spol.s.r.o. 2006/11. 43 – 45 s.

[4]

ČIPERA, P; KREUZIGER, J. Základy technologie přípravy pokrmů. Vyškov: VVŠ PV, 2001. 49 s. EP 2000/D 08.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[5]

ELLINGHAM, M; GRISBROOK, D; Mc VEIGH, S. Turistický průvodce Maroko. 1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2001. 688 s. ISBN 80 – 7217 – 046 – 5.

[6]

ELLWOOD, M; SICILIANO-ROSENOVÁ, L. Florida. 1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2007. 572 s. ISBN 978 – 80 – 7217 – 517 – 8.

[7]

FALLON, S; BEDFORD, N. Maďarsko. 1. vydání. Praha: Svojtka & Co., s.r.o. 2007. 408 s. ISBN 80 – 7352 – 475 – 3.

[8]

GRAY, P; RIDOUT, L. Turistický průvodce Thajsko. 1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2001. 720 s. ISBN 80 – 7217 – 045 – 7.

[9]

HOFMANN, J. Západní království. Země Světa. Praha: Goe Bohemia, s.r.o. 2005/01. 2 s. ISSN 1213 – 8193.

[10]

HRABICA, Z; STRÁNSKÝ, L. Kuba neznámá a objevovaná. 1. vydání. Praha: Akcent, 2004. 138 s. ISBN 80 – 7268 – 293 – 8.

[11]

JÁČ, I. Hospodářská geografie evropské unie. 3. vydání. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2001. 317 s. ISBN 80 – 7083 – 507 – 9.

Diplomová práce hotová

[12]

KARAS, P. Zahraniční kuchyně ve veřejném stravování. 1. vydání. Praha: Merkur, 1991. 383 s. ISBN 80 – 7032 – 600 – X.

[13]

KASTNER, J; HOLEČEK, M; KRAJÍČEK, L. Zeměpis naší vlasti. 2. vydání. Praha: Česká geografická společnost, s.r.o. 2005. 104 s. ISBN80–86034 – 48–8.

[14]

LEHMANNOVÁ, I. Cestovní průvodce Polyglott Maroko. 1. vydání. Praha: Redakce Polyglott, 1997. 96 s. ISBN 3 – 493 – 62719 – X.

[15]

LUŠOVSKÝ, H.J. Stolování pro každého. 1. vydání. Praha: MAC, 2006. 72 s. ISBN 80 – 86783 – 15 – 4.

[16]

MARTINICOVÁ, J. Francouzská kuchyně. 1. vydání. Praha: Merkur, 1972. 319 s. 51 – 082 – 72 – 08/26.

[17]

MLEJNKOVÁ, L; VALENTOVÁ, J; INDROVÁ, J; KOTEK, P. Služby společného stravování. 1. vydání. Praha: Oeconomica, 2005. 102 s. ISBN 80–245–0870–2.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[18]

ŘEŠÁTKO, J; NODL, L. Kuchařská technologie. 1. vydání. Praha: Merkur, 1985. 313 s. ISBN 51 – 451 – 85.

[19]

SALAČ, G; PRIBULA, M; SEDLÁČKOVÁ, H. Technika obsluhy a služeb. 1. vydání. Praha: SPN, 1989. 144 s. ISBN 80 – 04 – 23430 – 5.

[20]

SEDLÁČKOVÁ, H. Výživa a příprava pokrmů III. 1. vydání. Praha: Fortuna, 1993. 104 s. ISBN 80 – 7168 – 064 – 8.

[21]

SEDLÁČKOVÁ, H; NODL, L; ŘEŠÁTKO, J. Technologie přípravy pokrmů 4. 1. vydání. Praha: Fortuna, 2005. 93 s. ISBN 80 – 7168 – 788 – X.

[22]

SCHETAR-KÖTHOVÁ, D; KÖTHER, F. Cestovní průvodce Polyglott Tunisko. 1. vydání. Praha: Geo Media, 2003. 96 s. ISBN 80 – 86196 – 07 – 3.

[23]

SCHÜMANNOVÁ, B. Kuba. 1. vydání. Praha: Jan Vašut, s.r.o. 2004. 128 s. ISBN 80 – 7236 – 301 – 8.

[24]

SIEGEL, S; GALLAUN, W. Umění obsluhy. 1. vydání. Praha: Merkur, 1972. 270s. ISBN 51 – 048 – 1972.

[25]

SRKALA, A; ČERNÝ, J. Práce číšníka u stolu hosta. 2. vydání. Praha: Merkur, 1987. 195 s. ISBN

51 – 601 – 87.

[26]

ŠŤAHLAVSKÝ, D. Rusko mezi řádky. 1. vydání. Praha: Radioservis, a.s. 2000. 253 s. ISBN 80 – 86212 – 14 – 9.

[27]

TRILLO, R. Turistický průvodce Keňa. 1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2003. 768 s. ISBN 80 – 7217 – 214 – X.

[28]

TRILLO, R. Turistický průvodce Keňa. 1. vydání. Brno: Jota, s.r.o. 2007. 732 s. ISBN 978 – 80 – 7217 – 522 – 2.

[29]

Albert [online]. 2005 [cit. 2008 – 02 -07; 19:44 SEČ]. Dostupné z: <http://www.ialbert.cz>.

[30]

Anz [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -15; 17:28 SEČ]. Dostupné z: <http://www.anz.cz/australie/index.htm>.

[31]

Argentina [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -28; 15:37 SEČ]. Dostupné z: <http://www.argentina-info.cz/>.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[32]

Ariana [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -02; 13:13 SEČ]. Dostupné z: <http://www.ariana.cz/ubytovani/voronez-1/voronez-1raut.jpg>.

[33]

Australie [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -11; 18:59 SEČ]. Dostupné z: <http://www.australie-australie.info/>.

[34]

Blog za rohem [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -08; 07:23 SEČ]. Dostupné z: <http://blog.zarohem.cz>.

[35]

Bottegaonline [online]. 2007 [cit. 2007 – 12 -21; 08: 25 SEČ]. Dostupné z: <http://www.bottegaonline.cz/shop/content/catalog/1881726040.jpg>.

[36]

Bottegaonline [online]. 2007 [cit. 2007 – 12 -21; 08: 28 SEČ]. Dostupné z: <http://www.bottegaonline.cz/shop/content/catalog/00858.jpg>.

[37]

Brazílie [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -17; 08:38 SEČ]. Dostupné z: <http://www.brazilie-info.cz/>.

[38]

Brazílská kuchyně [online]. 2008 [cit. 2008 – 03 -01; 12:56 SEČ]. Dostupné z: <http://brazilska-kuchyne.wz.cz/fejjoada.php>.

[39]

Brazílská kuchyně [online]. 2008 [cit. 2008 – 03 -01; 12:58 SEČ]. Dostupné z: <http://brazilska-kuchyne.wz.cz/manioka.php>.

[40]

Diplomová práce hotová

Catering Prag [online]. 2001 [cit. 2007 – 10 -06; 21:43 SEČ]. Dostupné z: <http://www.cateringprag.cz/>.

[41]

Centrum [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -18;14:38 SEČ]. Dostupné z: <http://recepty.centrum.cz/svetove/clanek.phtm/?id=751>.

[42]

Czechtourism [online]. 2005 [cit. 2007 – 12 -27; 13:59 SEČ]. Dostupné z:<http://www.czechtourism.com/cze/cz/docs/interesting/gastronomy/czechcuisine-drinks/berr/index.html>.

[43]

Czechtourism [online]. 2005 [cit. 2007 – 12 -27; 14:12 SEČ]. Dostupné z:<http://www.czechtourism.com/cze/cz/docs/interesting/gastronomy/czechcuisine-drinks/wine/index.html>.

[44]

Czechtourism [online]. 2005 [cit. 2007 – 12 -27; 14:15 SEČ]. Dostupné z:<http://www.czechtourism.com/cze/cz/docs/interesting/gastronomy/czechcuisine-drinks/becherovka/index.html>.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[45]

Czechtourism [online]. 2005 [cit. 2007 – 12 -27; 14:20 SEČ]. Dostupné z:<http://www.czechtourism.com/cze/cz/docs/interesting/gastronomy/czechcuisine-drinks/sweets/index.html>.

[46]

Czechtourism [online]. 2005 [cit. 2007 – 12 -27; 14:22 SEČ]. Dostupné z:<http://www.czechtourism.com/cze/cz/docs/interesting/gastronomy/czechcuisine-drinks/festive-specialtis/index.html>.

[47]

Čedok [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -24; 22:39 SEČ]. Dostupné z: <http://www.cedok.cz/destinace/kena.htm>.

[48]

Česká televize [online]. 1996 [cit. 2007 – 10 -13; 22:15 SEČ]. Dostupné z:<http://www.ceskatelevize.cz/specialy/etiketa/204522161300015/narozny2.jpg>.

[49]

Česká televize [online]. 1996 [cit. 2007 – 10 -13; 22:18 SEČ]. Dostupné z:<http://www.ceskatelevize.cz/specialy/etiketa/204522161300015/narozny3.jpg>.

[50]

Česká televize [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -11; 12:36 SEČ]. Dostupné z:<http://www.ceskatelevize.cz/specialy/etiketa/204522161300018/narozny1.jpg>.

[51]

Do kuchyně

[online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -01; 09:22 SEČ]. Dostupné z: http://www.dokuchyne.cz/data/katalog/WUS/small/wus0022_01n1.jpg.

[52]

Dům a byt [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -17; 07:34 SEČ]. Dostupné

Diplomová práce hotová

z:<http://www.dumabyt.cz/clanek/kuchyne/jidelna/tajemstvi-kubanskegastronomie/>.

[53]

E-svatba [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -14; 8:12 SEČ]. Dostupné

z:<http://www.e-svatba.eu/informace-o-svatbe-vse-co-potrebuujete-vedet-predsvatbou-svatebni-zvyky.html>.

[54]

Exotika Orbion [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -13; 09:54 SEČ]. Dostupné

z: <http://exotika.orbion.cz/brazilie/jidlo/>.

[55]

Exotika Orbion [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -15; 09:54 SEČ]. Dostupné

z: <http://exotika.orbion.cz/chile/zakladni-udaje/>.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[56]

Exotika Orion [online]. 2007 [cit. 2008 -02 – 22; 19:00 SEČ]. Dostupné

z: <http://exotika.orbion.cz/thajsko/>.

[57]

Firemní partner [online]. 2006 [cit. 2007 – 12 -04; 13:11 SEČ]. Dostupné

z: <http://www.firemnipartner.cz/olomouc/upload/022007-vzdelani.jpg>.

[58]

Gastro shop Hofmann [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 – 12; 17:58 SEČ]. Dostupné z:

<http://www.gastro-shop.hofmann.cz/zbozi/1797-podnos-pivni>.

[59]

Gastro shop Hofmann [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 – 12; 18:02 SEČ]. Dostupné z:

<http://www.gastro-shop.hofmann.cz/zbozi/16-chladic-vinamodry>.

[60]

Gastro shop Hofmann [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 – 12; 18:10 SEČ]. Dostupné

z:<http://www.gastro-shop.hofmann.cz/zbozi/35-chafing-dish-elektrickyse-zabudovany-m-topenim-standard>.

[61]

Gastroart [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -11; 14:56 SEČ]. Dostupné

z:<http://www.gastroart.cz/gastro/cukrarske-potreby-gt/nuz-na-dort-delka-31cm-tomgast-tg.html>.

[62]

Gastrodom [online]. 2008 [cit. 2008 -01 -23; 09:18 SEČ]. Dostupné

z: http://www.gastrodom.eu/images/sklady/506_0002.jpg.

[63]

Gastrodom [online]. 2008 [cit. 2008 -01 -23; 09:19 SEČ]. Dostupné

z: http://www.gastrodom.eu/images/sklady/1744_190.jpg.

[64]

Gastrodom [online]. 2008 [cit. 2008 -01 -23; 09:22 SEČ]. Dostupné

z: http://www.gastrodom.eu/images/sklady/1447_0012.jpg.

[65]

Hermanweb [online]. 2006 [cit. 2008 – 02 -12; 19:45 SEČ]. Dostupné

z: <http://hermanweb.wz.cz/html/kuchyne.htm>.

[66]

Hrnce [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -11; 12:03 SEČ]. Dostupné

z: <http://www.hrnce.cz/fotky/hlavni/695820.jpg>.

[67]

Diplomová práce hotová

Images Google [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -13; 20:05 SEČ]. Dostupné z: <http://images.google.cz>.

[68]

Intercatering [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -12; 12:32 SEČ]. Dostupné z: http://www.intercatering.cz/cz/event_char.php?cid=7.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[69] Intercatering [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -12; 14:06 SEČ]. Dostupné z: http://www.intercatering.cz/cz/event_char.php?cid=4.

[70] Invia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -16; 23:12 SEČ]. Dostupné z: <http://www.invia.cz/kuba/informace/>.

[71] Jahelka [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 – 21; 19:54 SEČ]. Dostupné

z: http://www.jahelka.cz/fotky/jidlo_a_napoje/07_pivo_svetly_lezak_orosena_sklenice_s_kapkou.jpg.

[72] Kenya [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -26; 10:34 SEČ]. Dostupné

z: http://kenya2004.blacksuns.net/3_jidlo.htm.

[73] Ketubah [online]. 2007 [cit. 2007 – 12 -13; 21:20 SEČ]. Dostupné

z: <http://www.ketubah.cz/CZ/zidovska-svatba.php>.

[74] Krásný byt [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -02; 09:12 SEČ]. Dostupné

z: http://www.krasnybyt.cz/obrazky/big_63097.jpg.

[75] Květiny Bojková [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -12; 22:11 SEČ]. Dostupné

z: <http://www.kvatinybojkova.estranky.cz/stranka/zvyky-patrici-ke-svatbe->

[76] Last minute Thajsko [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -13; 19:57 SEČ]. Dostupné

z: <http://last-minute-thajsko.cz/menu/zajimavosti/thajska-kuchyne/>.

[77] Mexičanka [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -17; 8:35 SEČ]. Dostupné

z: <http://mexicanka.blog.cz/rubriky/mexicka-kuchyne>.

[78] Mexiko [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -23; 17:56 SEČ]. Dostupné

z: <http://mexiko.xf.cz/zinfo.php>.

[79] Naše svatba [online]. 2002 [cit. 2007 – 12 -13; 21:35 SEČ]. Dostupné

z: <http://nasesvatba.webz.cz/historie.html>

[80] Podravka – přísada [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -19; 23:49 SEČ]. Dostupné

z: <http://www.podravka-prisada.cz/articles/australie>

[81] Půjčovna nádobí [online]. 2005 [cit. 2007 – 11 -10; 12:45 SEČ]. Dostupné

z: <http://www.nadobi.pujcovna.cz/html/glass/limo.htm>.

[82] Půjčovna nádobí [online]. 2005 [cit. 2007 – 11 -10; 12:47 SEČ]. Dostupné

z: <http://www.nadobi.pujcovna.cz/html/glass/drink.htm>.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[83] Půjčovna nádobí [online]. 2005 [cit. 2007 – 11 -10; 12:51 SEČ]. Dostupné z: <http://www.nadobi.pujcovna.cz/html/glass/panak.htm>.

[84] Půjčovna nádobí [online]. 2005 [cit. 2007 – 11 -10; 12:53 SEČ]. Dostupné z: <http://www.nadobi.pujcovna.cz/html/glass/whisky.htm>.

[85] Půjčovna nádobí [online]. 2005 [cit. 2007 – 11 -10; 12:56 SEČ]. Dostupné z: <http://www.nadobi.pujcovna.cz/html/glass/likerka.htm>.

[86] Půjčovna nádobí [online]. 2005 [cit. 2007 – 11 -10; 12:59 SEČ]. Dostupné z: <http://www.nadobi.pujcovna.cz/html/glass/vino.htm>.

[87] Půjčovna nádobí [online]. 2005 [cit. 2007 – 11 -10; 13:02 SEČ]. Dostupné z: <http://www.nadobi.pujcovna.cz/html/glass/smiska.htm>.

Diplomová práce hotová

- [88] Půjčovna nádobí [online]. 2005 [cit. 2007 – 11 -10; 13:07 SEČ]. Dostupné z: <http://www.nadobi.pujcovna.cz/html/glass/sfletna.htm>.
- [89] Půjčovna nádobí [online]. 2005 [cit. 2007 – 11 -10; 13:10 SEČ]. Dostupné z: <http://www.nadobi.pujcovna.cz/html/glass/pivo.htm>.
- [90] Půjčovna nádobí [online]. 2005 [cit. 2007 – 11 -10; 13:13 SEČ]. Dostupné z: <http://www.nadobi.pujcovna.cz/html/glass/pullitr.htm>.
- [91] Recepty online [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -04; 10:20 SEČ]. Dostupné z: http://receptyonline.cz/file_img1.1123.jpg.
- [92] Seznam [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -26; 11:34 SEČ]. Dostupné z: <http://search.seznam.cz/?q=brazilsk%C3%A1+kuchyn%C4%9B&mod=f>.
- [93] Skladové výprodeje [online]. 2003 [cit. 2007 – 11 – 12; 13:02 SEČ]. Dostupné z: <http://www.skladove-vyprodeje.cz/detaily.php?id=1247>.
- [94] Sklenička [online]. 2002 [cit. 2007 – 10 -13; 22:12 SEČ]. Dostupné z: <http://www.sklenicka.cz/images/products/pribory-popis.jpg>.
- [95] Sklenička [online]. 2002 [cit. 2007 – 10 -13; 22:14 SEČ]. Dostupné z: <http://www.sklenicka.cz/kleste-na-chrest:p:1168>.
- [96] Svatby [online]. 2007 [cit. 2007 – 12 -13; 8:15 SEČ]. Dostupné z: <http://www.svatby.biz/svatebni-cukrovi/>.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[97]

Swab [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -14; 16:58 SEČ]. Dostupné z: <http://www.swab.cz/thajska-kucharka/thajsk-prsa.htm>.

[98]

Temere [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -24; 12:12 SEČ]. Dostupné z: <http://www.temere.com/view.php?nazevclanku=&cis/oclanu=2005070101>.

[99]

Tourism [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -03; 09:28 SEČ]. Dostupné z: <http://www.tourism.cz/fotky/obr.php?name=Tvar1.JPG&id=35071&width=570>.

[100]

Tunisko [online]. 2005 [cit. 2008 – 02 -23; 22:46 SEČ]. Dostupné z: <http://www.tunisko2005.wz.cz/>.

[101]

Tunisko [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -22; 17:56 SEČ]. Dostupné z: <http://www.tunisko.net/>.

[102]

U zlatého lva [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -03; 09:25 SEČ]. Dostupné z: http://www.uzlateholva.eu/menu_pic/image011.jpg.

[103]

Upol info [online]. 2008 [cit. 2008 – 01 -11; 12:47 SEČ]. Dostupné z: <http://www.upol.info/portal/images/helena/sekt.jpg>.

[104]

Valašský frgál [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -04; 10:18 SEČ]. Dostupné z: http://www.valasskyfrgal.cz/obr/kolace_1.jpg.

[105]

Vaření [online]. 2000 [cit. 2008 – 02 -19; 17:56 SEČ]. Dostupné z: <http://www.vareni.cz/trendy/evropske-kuchyne-2dil/>.

[106]

Vidma [online]. 2005 [cit. 2007 – 12 -13; 21:26 SEČ]. Dostupné z: <http://www.vidmat.cz/clanky/svatebni-video/vyroci-svatby>.

[107]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -05; 17:56 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Evropa>.

[108]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -05; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Francie>.

[109]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -06; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Italie>.

[110]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -07; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Madarsko>.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[111]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -17; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Asie>.

[112]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -19; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Thajsko>.

[113]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -22; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Rusko>.

[114]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -22; 18:45 SEČ]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Rusk%C3%A1_kuchyn%C4%9B#N.C3.A1poje.

[115]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -22; 18:54 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Bor%C5%A1%C4%8D>.

[116]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -24; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Afrika>.

[117]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 -02 -24; 19:45 SEČ]. Dostupné z: http://wikipedia.infostar.cz/a/af/afrika_1.html.

[118]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -26; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Maroko>.

[119]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -27; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Japonsko>.

[120]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -27; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Ke%C5%88a>.

[121]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -27; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Kuba>.

[122]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -28; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Severn%C3%AD_Amerika.

[123]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -29; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Mexiko>.

[124]

Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 03 -02; 09:57 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Austr%C3%A1lie>.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

[125] Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 03 -03; 09:57 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Chile>.

[126] Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 03 -03; 09:57 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Argentina>.

[127] Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 03 -03; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Ji%C5%BEn%C3%AD_Amerika.

[128] Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 03 -03; 18: 56 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Braz%C3%ADlie>.

[129] Wikipedia [online]. 2008 [cit. 2008 – 03 -05; 18: 23 SEČ]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Florida>.

[130] Země

sopka [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -23; 19:57 SEČ]. Dostupné z: http://zeme.sopka.cz/zeme_kapitola.php?idZeme=234&klic%1241.

[131] Země

sopka [online]. 2008 [cit. 2008 – 02 -24; 21:23 SEČ]. Dostupné z: http://zeme.sopka.cz/zeme_detail.php?idZeme=123.

[132] Zeměpis [online]. 2005 [cit. 2008 – 02 -22; 18:31 SEČ]. Dostupné z: <http://www.zemepis.net/zeme-rusko>.

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

AVI Formát video souboru

SWF Výstupní formát pro flashovou aplikaci

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1. Slavnostní tabule.....	21
Obr. 2. Banketní tabule.....	26
Obr. 3. Nabídka rautové tabule.....	27

Diplomová práce hotová

Obr. 4. Slavnostní prostření stolu.....	29
Obr. 5. Stůl pro malého pokračovatele rodu.....	34
Obr. 6. Svatební dort.....	35
Obr. 7. Běžné držení překládacího příboru.....	41
Obr. 8. Klešťové držení překládacího příboru.....	41
Obr. 9. Držení překládacího příboru naplocho.....	41
Obr. 10. Dělení humra.....	42
Obr. 11. Nádobu na fondue.....	43
Obr. 12. Porcelánový inventář.....	48
Obr. 13. Příbor na šneky.....	49
Obr. 14. Příbor na salát.....	49
Obr. 15. Nůžky na drůbež.....	49
Obr. 16. Kuřecí paprikáš.....	56
Obr. 17. Šašlík opékaný na skládacím manganu.....	58
Obr. 18. Tajine.....	58
Obr. 19. Kuskus.....	59
Obr. 20. Tortilla.....	60
Obr. 21. Mořský koktejl.....	63

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

SEZNAM TABULEK

Tab. 1. Tématický plán výuky.....	12
Tab. 2. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování.....	14
Tab. 3. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování gastronomických pravidel.....	21
Tab. 4. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování slavnostních hostin.....	27
Tab. 5. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování společenských setkání.....	33
Tab. 6. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování obsluhy v restauraci.....	40
Tab. 7. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování inventáře na úseku obsluhy.....	48
Tab. 8. Základní charakteristiky uvažovaného vyučování gastronomie České republiky a cizích zemí	54

□

UTB ve Zlíně, Fakulta technologická

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha P I. Multimediální CD

□