

# **Etika stolování a stravování jako součást socializace jedince**

Kateřina Hudečková

---

Bakalářská práce  
2014



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta humanitních studií

---

  
INSTITUT  
MEZIOBOROVÝCH STUDIÍ BRNO

Univerzita Tomáše Bati  
Institut mezioborových studií Brno  
akademický rok: 2013/2014

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Kateřina HUDEČKOVÁ**  
Osobní číslo: **H118092**  
Studijní program: **B7507 Specializace v pedagogice**  
Studijní obor: **Sociální pedagogika**

Téma práce: **Etika stolování a stravování jako součást socializace jedince**

Zásady pro vypracování:

Zadané a zvolené téma bude zpracováno podle pokynů obsažených v materiálu IMS "Metodika psaní odborného textu a výzkum v sociálních vědách" (IMS 2009). Případně podle dalších materiálů, z nichž některé jsou obsaženy v literatuře připojené k tomuto studijnímu textu. Zejména bude dbáno na dodržování zásad publikační etiky a pravidel společenskovedního výzkumu. Průběžné výsledky práce budou pravidelně konzultovány s vedoucím diplomové práce. S vědomím těchto zásad a pravidel a po konzultaci s vedoucím práce bude zaměřena:

- na socializaci jedince
- na etiku a kulturu
- na historii stolování a stravování
- na veřejné stravování

Součástí BP bude výzkum zaměřený na úroveň stolování a stravování studentů policejních škol MV.

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická

Seznam odborné literatury:

Guth-Jarkovský, J. Společenský katechismus. Praha: Hejda a Tuček, 1921.

Guth-Jarkovský, J. Společenský slabikář. Praha: Hejda a Tuček, 1921.

Mlejnková, L. Služby společného stravování. Praha: VŠE, 2005.

Schmidtová, J. Hygienická péče a předpisy v zařízení potravinářského obchodu a společenského stravování. Praha: Merkur, 1990.

Špaček, L. Nová velká kniha etikety. Praha: Mladá Fronta, 2008.

Vedoucí bakalářské práce:

doc. PhDr. Miloslav Jůzl, Ph.D.

Katedra pedagogiky a psychologie


Datum zadání bakalářské práce:

11. listopadu 2013

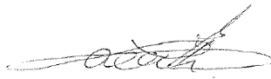
Termín odevzdání bakalářské práce:

30. dubna 2014

V Brně dne 11. listopadu 2013

  
doc. PhDr. Miloslav Jůzl, Ph.D.  
vedoucí ústavu



  
doc. PaedDr. Slavomír Laca, Ph.D.  
vedoucí katedry

## PROHLÁŠENÍ AUTORA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Beru na vědomí, že

- odevzdáním bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby <sup>1)</sup>;
- beru na vědomí, že bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k prezenčnímu nahlédnutí;
- na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 <sup>2)</sup>;
- podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – bakalářskou práci - nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- pokud bylo k vypracování bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tj. k nekomerčnímu využití), nelze výsledky bakalářské práce využít ke komerčním účelům.

Prohlašuji, že

- elektronická a tištěná verze bakalářské práce jsou totožné;
- na bakalářské práci jsem pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků budu uveden jako spoluautor.

*Kateřina Hudečková*  
.....  
Jméno, příjmení studenta

V Brně *26. 4. 2014*  
.....

*Hudečková*  
.....  
Podpis

1) zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47b Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevýdělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlédnutí veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

2) zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu, k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené zájemcem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

3) zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlíží k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

## **ABSTRAKT**

Práce se zabývá vlivem výchovy a socializace jedince od útlého dětství v rodině, později ve škole a koneckonců i v zaměstnání prostřednictvím dodržování kulturních a etických zásad chování při stolování. Výzkumnou otázkou bude zajištění úrovně stolování a stravování studentů policejních škol ministerstva vnitra. Vliv osobnostní dvorní etikety

Klíčová slova: socializace, etika, etiketa, kultura, stravování a stolování.

## **ABSTRACT**

The work deals with the influence of education and socialization of individuals from early childhood within the family, later in school and after all even in the workplace through respect for cultural and ethical behaviour during dining. The research question will be ensuring the level of dining of police students on schools of Ministry of Interior. The influence of personal court ethics.

Key words: socialization, ethics, etiquette, culture, food and dining.

Mé poděkování patří vedoucímu bakalářské práce doc. PhDr. Miloslavu Jůzlovi, Ph.D. za dohled, trpělivost a cenné rady. Dále vedoucímu a personálu proviantního oddělení VPŠ a SPŠ MV v Holešově pracoviště Brno, za umožnění výzkumu, všem respondentům, kteří byli ochotni strávit svůj čas nad dotazníky a podělit se se mnou o jejich postřehy. A v neposlední řadě děkuji své rodině a přátelům, kteří mi byli největší oporou.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

# OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>8</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>10</b>
<b>1 SOCIALIZACE</b> .....	<b>11</b>
1.1 SOCIALIZACE JEDINCE V RODINĚ .....	11
1.2 SOCIALIZACE VE ŠKOLE.....	12
1.3 VRSTEVNICKÉ SKUPINY .....	13
<b>2 ETIKA</b> .....	<b>15</b>
2.1 ETIKA JAKO SOUČÁST FILOZOFIE .....	15
2.2 KULTURA .....	17
2.3 KULTURA V ŠIRŠÍM SMYSLU .....	18
2.4 KULTURA V UŽŠÍM SMYSLU.....	18
2.4.1 Magdalena Dobromila Rettigová .....	19
<b>3 STOLOVÁNÍ</b> .....	<b>21</b>
3.1 HISTORIE STOLOVÁNÍ A STRAVOVÁNÍ .....	22
3.1.1 Specifikace stravovacích služeb.....	23
3.1.2 Význam společného stravování.....	24
3.1.3 Funkce společného stravování .....	25
3.1.4 Stravování zaměstnanců.....	26
3.1.5 Význam zaměstnaneckého stravování .....	27
3.2 JIŘÍ STANISLAV GUTH - JARKOVSKÝ .....	28
3.3 DALŠÍ OSOBNOSTI DVORSKÉ ETIKETY.....	29
3.3.1 Eliška Hašková Coolidge .....	29
3.3.2 30	
3.3.3 Ladislav Špaček .....	30
3.4 ZÁKLADNÍ PRAVIDLA KULTURNÍHO STRAVOVÁNÍ A STOLOVÁNÍ .....	30
3.5 HISTORIE STRAVOVÁNÍ ČETNICTVA.....	34
3.6 STRAVOVÁNÍ POLICISTŮ V SOUČASNOSTI .....	34
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST</b> .....	<b>36</b>
<b>4 CÍLE, HYPOTÉZY A ÚKOLY PRÁCE</b> .....	<b>37</b>
4.1 CÍL VÝZKUMU .....	37
4.2 POPIS ZKOUMANÉHO VZORKU .....	37
4.3 STANOVENÍ HYPOTÉZ .....	37
4.4 ANALÝZA A INTERPRETACE VÝSLEDKŮ .....	38
OVĚŘENÍ STANOVENÝCH HYPOTÉZ .....	51
<b>ZÁVĚR</b> .....	<b>52</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY</b> .....	<b>54</b>
<b>SEZNAM OBRÁZKŮ</b> .....	<b>56</b>

## ÚVOD

K základním projevům kulturnosti každého civilizovaného jedince patří jeho kultivované chování v průběhu požívání stravy, stravování, konzumování, stolování a náležité chování při jídle, o zachování stolní etikety a vůbec dodržování všech pravidel slušného stolování. Samozřejmě, že při stolování jsou rozhodující tradice národa a společnosti, jeho vyspělosti, etika a estetika, vzdělanost, případně normy stolování. Ten, kdo se umí při stolování přiměřeně bavit, komunikovat, dodržovat zásady slušného chování a stravování, o tom se dá předpokládat, že je socializován. Gastronomická společenská posezení mohou mít nedocenitelný psychologický aspekt. Umožňují a usnadňují navazování či prohlubování vztahů mezi lidmi. Stůl vytváří atmosféru shovívavosti. Neřešitelnosti některých problémů se prostě často při dobrém jídle na jazyku rozplyne. Společenské setkání přestává být soukromou věcí člověka a stává se nutnou pracovní podmínkou.

Způsob života společnosti se v průběhu jejího vývoje však neustále mění. Dnešní moderní společnost má oproti dřívějším generacím život díky pokroku, jenž se zrodil z vědeckého bádání, na straně jedné jednodušší, ale na straně druhé životní tempo člověka neustále zvyšuje. To se stává oproti předešlým generacím mnohem rychlejším, tím pádem náročnějším a jedince nutí přizpůsobit svůj život požadavkům, které na něj současná společnost klade.

Tak se děje ve zvýšeném tempu i v oblasti stravování, o stolování nemluvě. Mnozí lidé se přizpůsobili tomuto životnímu tempu, ve svém jídle se omezují na konzumování za chodu, ve fast foodech, často spíše nezdravě a v rychlosti. To snižuje jejich duševní pohodu, pracovní výkonnost a řadu dalších životních faktorů. To však není předmětem zkoumání bakalářské práce. Cílem práce je upozornit na vliv výchovy a socializace jedince již od útlého dětství v rodině, pak ve škole a koneckonců i v zaměstnání prostřednictvím dodržování kulturních a etických zásad chování při stolování.

Dané téma jsem si zvolila z důvodu toho, že již dlouhou dobu pracuji na proviantním oddělení Vyšší policejní školy MV v Holešově - pracoviště Brno a mám možnost sledovat vývoj tohoto oboru. Kuchař, tedy tvůrce produktů, které jsou nezbytné pro společné stravování i pro samotný vývoj etiky, estetiky a mající pozitivní vliv na přirozenou socializaci jedince. Je to profese, která musí být zároveň koníčkem a posláním, tady nelze nahradit lidský faktor žádným robotem, ani jiným přetechizovaným zařízením, protože jídlo musí připravit, uvařit, dochutit vždy člověk - mistr kuchař. Se zájmem sleduji neustále mě-



nící se vývoj přicházejících studentů, kdy z ostýchavých, málomluvných mladých mužů na počátku základní přípravy, odchází po ukončení odborné přípravy draví, sebevědomí a komunikativní policisté. Pokud zavzpomínám několik let pozpátku, tak musím zkonstatovat, že se postupně výrazně mění obliba jednotlivých druhů jídel. Přičítám to hlavně faktu vlivu rodiny, základům rodinné výchovy, osvěty a současně mediální informovanosti o zdravém životním stylu. Dnes dochází k tomu, že dříve oblíbená tradiční jídla ustupují do pozadí a nahrazují je pokrmy, o kterých bychom v minulosti sotva kdy slyšeli a zřídka je našli v kuchařských knihách a babiččiných receptech.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

## 1 SOCIALIZACE

Socializace je proces podobný učení, jedinec se jím socializuje, neboli začleňuje do prostředí určité kultury. Můžeme ji také chápat jako proces, díky kterému se jedinec stává součástí určité sociální skupiny. Tento proces probíhá po celý život, začíná v rodině, postupuje ve vrstevnických skupinách, ve škole a v zaměstnání, pokračuje i ve starším věku. Socializace můžeme rozdělit:

- Na primární socializaci, která probíhá v rodině. Průběh doprovázejí silné emoce, získané vědění je samozřejmostí, normality a má rozhodující vliv na budoucí identitu jednotlivce.
- Na sekundární socializaci: během dalšího života, jako ve škole nebo začleněním do pracovního kolektivu. Jde o osvojení si očekávání „druhých“. Oproti socializaci v rodině bývá vztah k druhým v těchto institucích méně emočně zatížen, nemá tak důležitý účinek na identitu vlastní osoby.
- Dále na resocializaci, dochází k ní v pozdějším věku pod silným vnějším tlakem. Příkladem jsou vězni v koncentračních táborech nebo vojáci ve válce.

V průběhu socializace se jedinec učí znát hodnoty a normy. Získává návyky a učí se určitým praktikám. Ale učí se také, kdy a jak tyto znalosti a dovednosti použít (Vavřík, 2011).

### 1.1 Socializace jedince v rodině

Rodina je většinou malá sociální skupina. Je příznačná hlavně vztahem rodičů a dětí na základě manželství a příbuzenství. Každý z nás pochází z nějaké konkrétní určité rodiny nebo nějakou konkrétní rodinu bude mít. Vzájemné vztahy jednotlivých členů rodiny jsou určeny především city, postoji, tradicemi a v moderních společnostech i právem, církví a dalšími institucemi. Každá rodina si vytváří své vlastní specifické duchovní i kulturní prostředí, v jehož rámci se jednotliví členové formují (Vavřík, 2011).

Chování francouzských dětí ve srovnání s americkými například překvapilo spisovatelku Pamelu Druckermanovou. Stále nemohla pochopit v čem je ten rozdíl a jak toho jejich rodiče dosáhli a tak se začala pít. Francouzští rodiče totiž nevědí, co dělají lépe. Dělají to intuitivně ve jméno tradice, jako to dělali jejich rodiče a jako to dělají skoro všichni ostatní.

Výchovné metody ve Francii nejvíce ovlivnili J. J. Rousseau se svým „Emilem čili o výchově“ a Françoise Doltoová, francouzská lékařka a psychoanalytička. Výrazným rysem dětí, které v Paříži poznala, byla trpělivost. Autorka vyzorovala, že rodiče záměrně oddalují vyplnění tužeb svých potomků. Důležitým slovem je jednoduché: „POČKEJ“, a ony opravdu čekají. Samozřejmě v omezené míře. Nikdo děti nedeptá. Naopak jsou přesvědčeni, že odmítnutí okamžitého uspokojení pomáhají dítěti vyrovnat se s frustrací do budoucna. Dítě se přirozeně začlení do chodu rodiny, nikdo se dětem nijak zvlášť nepřizpůsobuje. Neurychlují se vývojová stádia, nechává se dětem možnost přirozeného vývoje. Necháávají dítě se probouzet a objevovat místo soutěžení, kdo má vyspělejšího potomka. Celou výchovu chápou jako rámeček, který má pevné a neměnné hranice, ale uvnitř je svoboda (Druckerman, 2012).

Na tuto výchovu lze navázat i další knihou: *Francouzské děti jedí vše* od Karen Le Billonové. Ve své knize uvádí, že francouzské děti jedí v pohodě všechno a většinou je to zdravé. A nejen to: výskyt dětské obezity je Francii mnohem nižší než v Severní Americe, kde je nesprávný způsob stravování tak rozšířený, že ohrožuje zdraví dětí. Francouzská vláda a školský systém podporují rodiny, učitele a zemědělce, aby děti vzdělávali, pokud jde o stravování. Oproti jiným rozmlsaným dětem jedí francouzské děti bez problémů cokoli od červené řepy po brokolici, od salátu po špenát, od mušlí po müsli. Nepodstrkují svým povykujícím dětem něco na zub. „To je nejjistější cestak obezité“ říkají. Děti si ne nosí vlastní jídlo místo školního oběda. Je to moudrost obsažená v pravidlech stravování, která Francouzům pomáhá pěstovat u dětí zdravé stravovací návyky a způsoby. Od rozhodného zákazu „svačinek“ po postupy, které se používaly i dřív, ale nějak se na ně zapomnělo. Děti brzy přestanou být vybíravé a naučí se nadšeně zkoušet nová jídla (Le Billon, 2013).

## 1.2 Socializace ve škole

Ke školní docházce uvádí zajímavé shrnutí Doňková. Nástup do školy a pravidelná školní docházka představují důležitý mezník mladšího školního věku a podstatnou měrou ovlivňují jak psychický, tak sociální vývoj dítěte. Většina dětí je pro nástup do školy dostatečně zralá v šesti až sedmi letech. Pro děti i rodiče zpravidla bývá významná událost představující určitou prestiž (nová sociální role „školák“), tak i velkou zátěž. Pravidelná školní docházka výrazným způsobem mění denní režim dítěte, dítě si též musí zvyknout na nové

prostředí (školu, školní třídu, školní jídelnu, případně dužinu), učí se zvládat relativně dlouhodobé odloučení od rodiny, přijmout autoritu učitele, zapojit se do skupiny spolužáků, chopit se nové zodpovědnosti např. formě domácích úkolů, udržení pozornosti, osvojit si vědomosti. Dítě má silné tendence srovnávat se s ostatními a je také srovnáváno a hodnoceno učitelem, případně rodiči či kamarády. Vztahy k druhým se v rámci socializace a přibývajícím věku postupně mění. Autority jako rodiče, učitele uznává dítě na počátku mladšího školního věku nekriticky a maximálně se snaží dostat jejich očekáváním. Své chování hodnotí jako dobré či špatné dle odezvy autorit, neboť ty jsou pro něj, v rámci uspokojování potřeby jistoty, nejdůležitější. Od desátého věku začíná být dítě ve svých názorech více kritické. Tento vývoj lze dobře pozorovat ve školním kolektivu – děti jsou zprvu silně fixovány na učitele, postupně se však mnohem více významnými stávají druzí spolužáci (Doňková, 2010).

### 1.3 Vrstevnické skupiny

U dítěte se zvyrazňuje potřeba začlenit se do skupiny vrstevníků. Tyto skupiny dítě učí solidaritě, sounáležitosti, připravují jej na budoucí přátelství a intimní vztahy. Dospívání chápeme jako období kdy, dochází ke změně stylu komunikace v rodině. Důležité je zde sebezprosazování, čili možnost vyjádřit svůj názor tak, aby jej přijali i rodiče (stejně tak by měl ale prosazovat svoje stanoviska i rodič). Rodič by měl vzájemný kontakt chápat jako víceméně rovnocenný vztah (Doňková, 2010).

Moderní psychologické teorie mluví o tom, že člověk je hotovou osobností do 25 – 30 roku svého života. Můžeme si tedy tento názor vyložit tak, že po tomto období člověk jen výjimečně a obtížně může zásadně změnit strukturu své osobnosti. Dá se tedy jistou mírou nadsázky říci, že s výchovou etiky začínáme, ale také končíme u mladé generace. Základy etického chování vznikají nepochybně v rodině. V dnešní hektické době však nesmí škola rezignovat na svoji výchovnou funkci a je nutné, aby podpořila a upevnila etické vzorce chování, které si dítě přináší z rodiny.

Francouzský vychovatel G. Gilbert vidí hlavní problém současného mladého člověka v tom, že vyměnil své sny a ideály za peníze, kariéru a hmotný prospěch. A právě v hodinách etické výchovy bychom se neměli bát vracet mladým lidem jejich ideály a sny a skrze vhodné konkrétní příklady lidského jednání jim ukázat, že je možné jich také do-

sáhnout. Za základní faktor etické výchovy a výchovy vůbec můžeme považovat osobní příklad vychovatele. Co sami nemáme, jen stěží můžeme předávat druhým. Výuka etické výchovy se tak stává velmi náročnou pro samotného učitele, který může získat tolik důležitou důvěru žáků, ale při chování v rozporu s jeho prezentovanými etickými názory, může výchovný potenciál výchovy snížit na minimum.

Etická výchova přichází s jasnou vizí, kterou je: snaha formovat morálně vyzrálého člověka, který se vyznačuje empatií, kreativitou, zdravým sebevědomím, pozitivním hodnocením jiných a prosociálními formami chování. Existuje několik obecných koncepcí etické výchovy. V ČR byl zvolen přístup, jehož základním principem tohoto pojetí je proces, při kterém žákovi pomáháme najít identitu skrze zkušenosti a osobní zážitky. Žák svoji zkušenost reflektuje a hledá to, co mu může napomoci v jeho sebe-rozvoji. Etický rozměr tohoto konceptu spočívá v reflexi, při které žák společně s ostatními hledá základní životní hodnoty a normy a formuje tak svoje postoje a způsoby jednání. Etická výchovy v ČR by se tedy mohla zařadit především do oblasti aplikované etiky.

Náplní jednotlivých hodin etické výchovy je osvojování si sociální dovednosti, jako je komunikace, pozitivní hodnocení druhých, empatie. Každodenní příklady ovšem ukazují, že dobře zvládnuté sociální dovednosti mohou vést k antisociálním a egoistickým cílům.

Hlavním cílem etické výchovy je pro-sociálnost. Je to schopnost vykonat něco dobrého pro druhé, bez toho že bychom očekávali nějakou protislužbu. Nutno ovšem poznamenat, že prosociální osobnost se vyznačuje také tím, že umí prosadit své oprávněné nároky, aniž by poškodila druhého – jedná asertivně. Vyvrací se tím námitka některých lidí, že etická výchova představuje nedostižný ideál společensky angažovaného člověka, který stále zapomíná na sebe.

(<http://www.msmt.cz/vzdelavani/zakladni-vzdelavani/referaty-z-konference-eticka-vychova>, [online], 28. 3. 2014)

## 2 ETIKA

*„Etika nás stmeluje. Etika-ne etiketa, ale právě etika, ze které etiketa pramení, by se měla stát předmětem už na základních či dokonce mateřských školách“*

Eliška Hašková Coolidge

### 2.1 Etika jako součást filozofie

Eliška Hašková Coolidge na svých osobních internetových stránkách uvádí: Začít by se mělo již doma, a to klidně u dětí od dvou let věku, protože v patnácti už je skutečně pozdě měnit charakter člověka. Už malé dítě přeci musí znát své mantinely, učit se co může a co nesmí či jak se chovat, aby ho lidé měli rádi a aby se všichni okolo něj cítili dobře. Ne fyzické tresty. Je důležité dítěti vysvětlit, co udělalo špatně, proč to udělalo špatně či jaký dopad to má na jiné. Také je třeba ho přimět k tomu, aby se zamyslelo nad tím, co říká, a aby se zarazilo dříve, než něco řekne. Mnoho lidí tak dnes ve snaze dát svým dětem to co sami neměli, zapomíná dávat to, co by dávat měli. Materiálně poráží morálku na plné čáře

([http://www.studentsummit.cz/data/1329647540566chronicle\\_5\\_20.pdf](http://www.studentsummit.cz/data/1329647540566chronicle_5_20.pdf)). [online], 28. 3. 2014).

Podle Elišky Haškové Coolidge vychováváme děti, aby se učili jako roboti. Tím je omezujeme. Pozorovala Čechy v Americe, jak dokážou porazit tisíce stropů v různých oborech. „Jsme nadaný národ. Chybí nám ale umění se prosadit“ říká. Po čtyřiceti letech uzavření od světa to není překvapivé. Proto se tak na ty společenské způsoby soustřeďuje. Hrubost ve společnosti brzdí její vývoj. Je smutné, jak se veřejně naši představitelé urážejí a hádají. To je ostuda. Není ostuda ta pravda, či nepravda, o které se přou, ale způsoby, které používají“ Že se neumějí slušně sejít, domluvit na kompromisu, podat si ruku a dodržet slovo. Hrubost ve vedení společnosti vede k ještě větší hrubosti v jejím jádru. A k špatné výchově dětí, které jsou budoucností společnosti a kterým pak scházejí příklady.

V dnešní době e-mailů je například nutné si e-mail, který posílám, pořádně přečíst a dát si pozor, aby náhodou nemohl být pochopen jinak. A to všechno jsou věci, které by měly být součástí oné etické výchovy: zodpovědnost za dopad našich slov i činů.

Abychom zapůsobili na první dojem, co možná nejlépe, musíme dodržovat určité zásady. V první řadě naprostým základem je podívat se protějšku do očí a pozdravit ho. Může se to zdát samozřejmé, ale to jsou naprosté základy.

Nejdůležitější je vnímat:

- kde jsme,
- kdo jsme,
- co chceme dokázat.

To uvědomění si vlastní identity a cílů je absolutně nezbytné. A vše ostatní pak přijde samo. Když si budeme všimát našeho okolí a vnímat ne svými očima, ale očima druhých lidí, tak už to nám pomůže k tomu, aby ten první dojem byl dobrý. ([http://www.studentsummit.cz/data/1329647540566chronicle\\_5\\_20.pdf](http://www.studentsummit.cz/data/1329647540566chronicle_5_20.pdf)) [online], 28. 3. 2014) Etika není pouhá přetvářka, něco velmi nepřírozeného. Nejedná se pouze o povrchní úpravu zevnějšku, zatímco vnitřek člověka zůstává ukryt a třeba i nedoceněn. Etika je klíčová pro sebekázeň, zdvořilost, ohleduplnost a respektu vůči jiným. Tvoří základ k tomu, abychom mohli žít společně, aniž bychom se uráželi a nevhodným chování od sebe lidi odpuzovali. Etika nás stmeluje dohromady. Nejsou to pouze nějaká pravidla, ale způsob chování a vystupování. Je důležité uznat chybu. Každý z nás je omylný. Je nutné umět to přiznat omluvit se. A třeba to vzít s humorem a nadhledem.

Žádné vládní nařízení nevyřeší problémy dnešního dne, záleží na tisíci maličkostech okolo každého z nás a nesmíme čekat na to, až druhý začne: musíme začít sami u sebe. Je nezbytné prosit, děkovat, chválit budovat pozitivní energii ve společnosti. Je důležité vážit si svobody. Mladí lidé musí vědět, že svoboda vyžaduje obrovskou zodpovědnost, že ta zodpovědnost leží na každém z nás. Když o vás ostatní ví, že jste poctiví a transparentní a spolehlivý člověk, tak máte „entrée“ všude. Budete moci pro společnost něco udělat a dokázat. A to i díky tomu, že lidé budou vědět, že když někomu podáte ruku a podíváte se mu do očí, vaše dohoda bude platit

([http://www.studentsummit.cz/data/1329647540566chronicle\\_5\\_20.pdf](http://www.studentsummit.cz/data/1329647540566chronicle_5_20.pdf)). [online], 28. 3. 2014).



## 2.2 Kultura

Estetický přístup ke skutečnosti, jako smysl pro umění a krásu vůbec je součástí širšího vějíře lidských vztahů k okolnímu světu. Proto i estetika je speciální část kultury. V estetice i v kultuře jako celku je nejčastěji věnována pozornost fenoménu umění. Umění je považováno za nejvyšší formu estetického osvojování světa a nejpodstatnější složku kultury. V každodenní praxi však mnozí směřují k jednostrannému ztotožnění kultury s uměním. Ale kultura (podobně jako estetika) se zabývá i jevy mimouměleckými a příčinně protíná všechny oblasti lidské činnosti a jejich výtvorů. Pojem kultura se stal zejména ve 20. století jedním z nejfrekventovanějších slov a jednou z centrálních kategorií společenských věd.

Obecně se za kulturu považuje:

- vzdělanost,
- umění,
- schopnosti,
- dovednosti

ve spojení s kladnými charakterovými vlastnostmi. Kultura tak vyjadřuje orientaci lidské činnosti a myšlení (chování a jednání) na pozitivní hodnoty. Začala být chápána jako oblast společenského života, kde se především realizuje a projevuje „zlidšťování“ člověka v jeho způsobech vědění, myšlení, cítění a chování.

Historické osvětlení pojmu kultura vychází z cicerových *Tuskulských hovorů* (1. století př. n. l.), kde se tento pojem objevuje ve slovním výrazu poprvé. Latinské „cultus“ označující pěstování, vzdělávání (např. cultus agri = obdělávání půdy), starořímský řečník a filozof a politik Marcus Tullius Cicero je řadí do oblasti duchovní činnosti (cultus anmi = pěstění ducha). Slovo kultura ve svém moderním významu začalo být chápáno jako stav nebo podmínka určité úrovně života člověka a společnosti, na níž se podílejí všechny civilizované národy světa, ačkoli jejich konkrétní kultury mohou vykazovat značné rozdíly. Pojem kultura se ustálil ve dvou základních pojetích

(<http://www.ped.muni.cz/wphil/clenove/rybar/texty/vychova.htm>). [online], 28. 3. 2014).

### 2.3 Kultura v širším smyslu

V antropologickém smyslu je kultura souborem objektivních výsledků lidské činnosti. V užším smyslu se jedná o tzv. duchovní kulturu, která vytváří prostředky a podmínky pro rozvoj a činnost lidí a pracuje svým způsobem „do zásoby“. Jejími součástmi jsou například jazyk, mýtus, náboženství, umění, filozofie, společenské vědy v jejich bezprostřední formě každodenního života. Ovšem jádro kultury tvoří v idejích a hodnotách.

Podle příručního slovníku naučného, každé umění charakterizuje, výjimečná dokonalost výkonu určité činnosti, při níž je zpravidla angažovaná celá osobnost tvůrce složkami intelektuálními, citovými a mravními. Vedle neopominutelné základní podmínky, již je bezesporu talent a nadání, zde hraje roli také moment estetické, etický, dar objevovat nevěšednost v každodennosti

(<http://www.ped.muni.cz/wphil/clenove/rybar/texty/vychova.htm>) [online], 28. 3. 2014).

### 2.4 Kultura v užším smyslu

Základním podmínkám se nevymyká ani gastronomie – ne nadarmo se do češtiny překládá jako umění kuchařské, která nese i některé další význačné rysy z charakteristiky umění. Především již jmenovaný moment estetický (který by neměl chybět nikdy) a pečť prostředí, ze kterého vychází.

Každá národní kuchyně vždy zrcadlí charakter, temperament i tradice toho kterého národa, té které země. Platí to pochopitelně i o národní kuchyni naší, české. Jejími tvůrci nebyly a nejsou nikdo jiný než naše prababičky, babičky, maminky. Dokázaly jí nejen vtisknout krásu svého charakteru, svůj vkus, ale především lásku, onen nenahraditelný citový náboj, s nímž vždycky „svou“ gastronomii“ realizovaly a realizují.

Není nejmenší důvod se za takto pojatou českou kuchyni stydět. Její zdánlivá jednoduše je vyvažovaná chutností, kterou postrádají i mnohé slavné světové kuchyně.

### 2.4.1 Magdalena Dobromila Rettigová

Symbolem české kuchyně se stala Magdalena Dobromila Rettigová (1785 – 1845). V jejích kuchařských knihách se na rozdíl od jiných za neosobními pokyny a předpisy u ní zřetelně rýsuje osobnost autorky samé; dává najevo ohled na uživatele knihy, odvolává se na vlastní praxi a zkušenost, hodnotí různé možné postupy a ingredience, navíc předkládá čtenáři (či spíše čtenářce) nenápadně, ale účinně svůj etický, estetický a pedagogický ideál. Výsledek kuchařské práce má být podle Rettigové pochopitelně v první řadě chutný, kuchyně má být rozmanitá, ale chutnost zdaleka nestačí. Výrobky mají vypadat esteticky, především lahodit oku a proto se v jejích knihách stále a znovu opakují upozornění jak dosáhnout „ouhlednosti i „líbeznosti“. Rettigová navrhuje nejrozmanitější dodatky a ozdoby, vykládané věnce, hvězdy, věže z mandlových obloučků, iluzivní nápodob atd.; a to všechno podle ní „krásní“, ale nikoli jako zbytečný přídavek, jako luxus, ale jako projev úsilí vnášet i do každodenní, nejvšednější praxe estetické prvky. Apeluje na kuchařčin „vtip“, ba přímo pracovní hravost, když například radí jak upravit jídlo „pro větší žert“. Právě tato hravost v životě byla pro její dobu, dobu obrození, příznačná.

Podle Rettigové měla mít ideální „zkušená kuchařka“, zvědavá a tvořivá, ještě jednu vlastnost: měla být *šetrná* („hospodářská“, „hospodyňská“, nikoli „outratná“) To je asi pro dnešního člověka překvapivé neboť máme zafixovanou představu, že právě Rettigová je synonymum pro obžérné plýtvání kuchyňskými surovinami. Je to klam, podmíněný mimo jiné i tím, že původní texty Rettigové už vlastně dlouho nikdo nezná, a pak tím, že její slavné „vraž do toho 20 vajec a 2 libry másla“ není určeno pro dnešní jádrovou rodinu o 3-4 členech, ale pro patriarchální mnohočlennou domácnost, rozšířenou většinou o několik služebných, o tovaryše, učedníky atd., anebo o větší počet hostů při slavnostních příležitostech. Pravda je, že Rettigová chtěla, aby se vařilo dobře a výživně. Její úzkostlivá šetrnost mířila proti plýtvání, z něhož měla přímo hrůzu, aby vše, co se vyrobí, bylo rozumně a účelně spotřebováno. Rettigovou k tomu vedla i úcta k lidské práci a k jejím výsledkům. Aby se bez újmy na kvalitě zabránilo plýtvání, bylo zapotřebí přesvědčit hospodyni o tom, že je účelné nešetřit na kuchařčině trpělivosti, a proto Rettigová vymýšlela recepty určené k tomu, aby v dívkách a mladých hospodyních tuto vlastnost vypěstovala a to nejen v knize *Domácí kuchařka*, ale i ve speciálu z roku 1840 „dárek dcerkám československým“ pod titulem *Mladá hospodyňka jak sobě počínati má, aby své i manželovy spokojenosti došla*. Vliv na ohlas a přijetí *Domácí kuchařky* mělo i to, jak si Rettigová promyslela její určení. Orientovala se v ní ne na vrchnostenské domy, ale na menší do-

mácnosti a to nejen pro města, ale i pro venkovský lid a pro osamělá místa, jako byly fary mlýny a myslivny. Na domácnosti, kde se pořádají větší hostiny nejen o svatbách a poutích, posvíceních, ale i při duchovních slavnostech, všude kde se počítá s návštěvami vzácných hostů, tedy společenských událostí, při nichž se nejen jedlo, ale zároveň se spoluvytvářel společenský život nové obrozenecké společnosti. Tato formulace o „lidu venkovském“ je ovšem trochu zavádějící; Rettigová tím myslela příslušníky středního stavu žijící na venkově. Pro skutečné venkovanky tj. pro ženy a děvčata z menších rolnických rodin, napsala roku 1938 zvláštní dílko: *Dobrá rada slovanským venkovankám aneb Pojednání, kterak lze ony pokrmy prosté lacině a chutně připravit, a tak se buď pro budoucí svou domácnost, neb službu cvičiti*. Tato nová příručka byla, jak sama uvedla: „pro střídmeho venkovana při denním požívání“, zařadila sem pouze 42 předpisů, omezila dražší suroviny, i náročnost při přípravě jídel, nicméně podstatně rozšířila repertoár kuchyně venkovské domácnosti, aniž překročila možnosti venkovských rodin (Rettigová, 1986).

### 3 STOLOVÁNÍ

Konkrétní gastronomie je ovšem pouze jednou stránkou kuchařského umění. Druhou, nedílnou a nenahraditelnou stránkou gastronomie je umění stolovat. To se ovšem týká nejen samé konzumace, nejen vnímání chuťových kvalit toho kterého jídla, ale především atmosféry, která by měla doprovázet každé posezení u jídelního stolu.

Tak například mnoho lidí jí a pije jen proto, aby ukojili hlad a žízeň, a nepřipisuje tomuto čistě materiálnímu úkonu jiný smysl. Jsou však na druhé straně takoví, pro které má každé stolování význam daleko hlubší.

Stůl by měl být především oázou klidu. Abychom plně vychutnali atmosféru oddechu a uvolnění a nezávisí na tom, jak bohatý je tento stůl. Po návratu z práce, často těžké a vyčerpávající, je právě posezení u rodinného stolu, které posiluje a zahnání starosti a těžkosti. Gastronomická společenská posezení mohou však mít i nedocenitelný psychologický aspekt. Umožňují a usnadňují navazování či prohlubování vztahů mezi lidmi. Těm, kdo musí často absolvovat významná a složitá jednání, neušel jistě poznatek, že při posezení u stolu probíhá jednání snadněji a strana, se kterou se vyjednává, bývá přístupnější a tolerantnější. Bylo by ovšem dětinské domnívat se, že pohoštění lze dosáhnou polovičnických zázraků. To zdaleka ne. Vytváříme však v každém případě lepší ovzduší vzájemného pochopení a porozumění, atmosféru, která se mnohdy stává doslova předpokladem k dosažení dohody. Snad nejpřesněji by se dalo říci, že stůl vytváří atmosféru shovívavosti. Neřešitelnost některých problémů se prostě často při dobrém jídle na jazyku rozplyne.

Společenské pohoštění s větším počtem hostů se říká bankety. Bankety jsou možná tím nejkomplexnějším dokladem o úloze stolu v sociálním vývoji společnosti. Ale nemusí jít jen o bankety, o posezení u stolu s více méně oficiálním charakterem. I v rodinách je řada vhodných příležitostí – oslava narozenin, různá výročí, apod. Scházíme se se svými nejbližšími, ale i s dobrými známými, a při takovém posezení se násobí požitek materiální, s ničím nenahraditelným - pocitem přátelství. Kolem stolu přeskakují jako barevné jiskry vzpomínky, dávná dobrodružství či úsměvy, o kterých jste si mysleli, že už dávno zhasly. Gastronomie není jen záležitostí peněz či otázkou přepychu, jak by se někdy mohlo, podle poskytovaného pohoštění, soudit. Dobrá gastronomie se také podle přepychu neměří, nacházíme ji jen tam, kde byla správně realizována snaha o požitek z jídel a nápojů. Navíc je někdy takový „luxus“ jen neobratným pokusem o realizaci snobského hesla: „My na to máme“. Pravý gastronom, či také gurmán, labužník, prostě milovník dobrého jídla, dává

vždy přednost kvalitě před kvantitou a bývá obvykle také velmi dobře informován o zásadách správné výživy. Jistě že existuje stupnice znalostí gastronomie a že jsou rozdíly ve zkušenostech (Pinka, 1986).

### 3.1 Historie stolování a stravování

Pokud budeme sledovat vývoj forem stravování v dějinách lidské společnosti, potom můžeme konstatovat, že po nejdelší dobu byla výživa zajišťována individuálně, v rámci hospodaření rodin respektive rodů. Realizovaly se zde veškeré činnosti související s výrobou potřebných surovin i s jejich získáváním (vypěstováním), zpracováním do podoby základních surovin i jejich uskladněním a dalším využitím. Teprve v období rozvinutého feudalismu – s rozvojem měst, vznikem jednotlivých řemesel a zvýšení úrovně zemědělství, se odlučuje postupně z rodinného hospodářství část výroby a některé suroviny a produkty pro přípravu stravy se stávají předmětem směny. V této době také dochází při objevných cestách po mořích i souši k rozšíření druhů využívaných surovin např. jídelníček Evropanů byl obohacen o brambory, kukuřici, čaj, kávu, kakaové boby, různé druhy zeleniny a ovoce, koření, některé druhy drůbeže aj.

Vznik a rozvoj společného stravování souvisel s dalším hospodářským rozvojem. Období přechodu ke strojní velkovýrobě koncem 17. a počátkem 19. století – průmyslová revoluce, kdy lidé měnili svůj životní styl. Svůj vliv zde měl především proces urbanizace, lidé se stěhovali za prací do měst, měnili svůj životní styl, když stále více hodin trávili mimo domov, v práci a na přípravu pokrmů v domácnostech bylo již méně času. Nejdůležitější charakteristikou společného stravování bylo v té době (a je doposud), že šetří svým zákazníkům čas spojený s veškerými činnosti, nutnými k přípravě pokrmů. Po práci však někteří lidé hledali rozptýlení a zábavu, kterou rovněž nacházeli ve veřejných hostincích. Vedle tradičních krčem se ve městech postupně objevují i nová pohostinská zařízení jako kavárny, samostatné restaurace a hotelové restaurace. Tato místa se stala i prostředím nové komunikace mezi lidmi, nového životního stylu utvářející se vyspělé průmyslové kapitalistické společnosti.

V průběhu druhé poloviny 20. století se v ekonomicky vyspělých zemích stává gastronomie samostatným, prosperujícím odvětvím, které postupně vykazuje i většinu znaků rozvíjející se mezinárodní globalizace. V oboru začínají kromě drobných živnostníků podnikat i velké nadnárodní firmy zabývající se především hromadným, účelovým stravováním. V této formě vykazuje již stravování znaky velkovýroby pokrmů.

Míra využívání služeb společného stravování souvisí:

- s ekonomickou vyspělostí země,
- s životní úrovní obyvatel,
- se sociálním systémem,
- s životním stylem.

Podíl obyvatel, kteří využívají společné stravování se celosvětově i v České republice, stále zvyšuje. Přesto je třeba si uvědomit, že ve velké části světa dosud přetrvává příprava pokrmů v domácnostech, tedy individuální stravování, jako převažující forma zajištění výživy (Mlejnková, 2005).

### 3.1.1 Specifikace stravovacích služeb

Stravovací služby představují spojení tří samostatných sfér:

- sféry výroby,
- sféry oběhu,
- a přímé spotřeby.

Realizace formou výrobku není častá a v cestovním ruchu můžeme v tomto smyslu stravovací služby považovat za specifické. Jedná se o procesy náročné na materiální i personální zajištění, s vyhraněnou logistikou a organizací práce. Ve stravování představuje výroba proces kuchyňského opracování (teplou či studenou cestou) suroviny do podoby pokrmů a nápojů tak, aby byly vhodné ke konzumaci.

Charakter stravovacích služeb má řadu zvláštností, které jej odlišují od sféry většiny služeb cestovního ruchu, tak od obchodních služeb, ale i klasické výroby např. potravinářského zboží. Zjednodušeně lze uvedená specifika charakterizovat následovně:

- místní propojenost výroby, odbytu a spotřeby, která značně ovlivňuje organizaci práce, dispoziční řešení a vybavení provozoven,
- úzká časová kontinuita fází výroby, odbytu a spotřeby (ve většině případů),

- částečné změny výrobního programu i výroba na objednávku,
- kompletace prodeje výrobků s prodejem zboží a poskytování služeb

(Mlejnková, 2005).

### 3.1.2 Význam společného stravování

Společné stravování je samostatným úsekem ekonomických činností a jsou v něm zahrnuty jak provozy veřejného, tak i účelového stravování. Všechny provozy mají svůj specifický, společensko-ekonomický význam v rovině společenského působení:

- přispívají ke zvyšování fondu volného času, který je jedním z kritérií hodnocení životní úrovně,
- jejich prostřednictvím lze modifikovat skladbu výživy a uplatňovat v ní racionální prvky,
- výživové potřeby jednotlivých skupin, lze v systému společného stravování uspokojovat diferencovaně např. s ohledem na věk:
  - školní stravování,
  - zdravotní stav - stravování v nemocnicích,
  - energetický výdej – stravování ve firmách aj.

(Mlejnková, 2005).

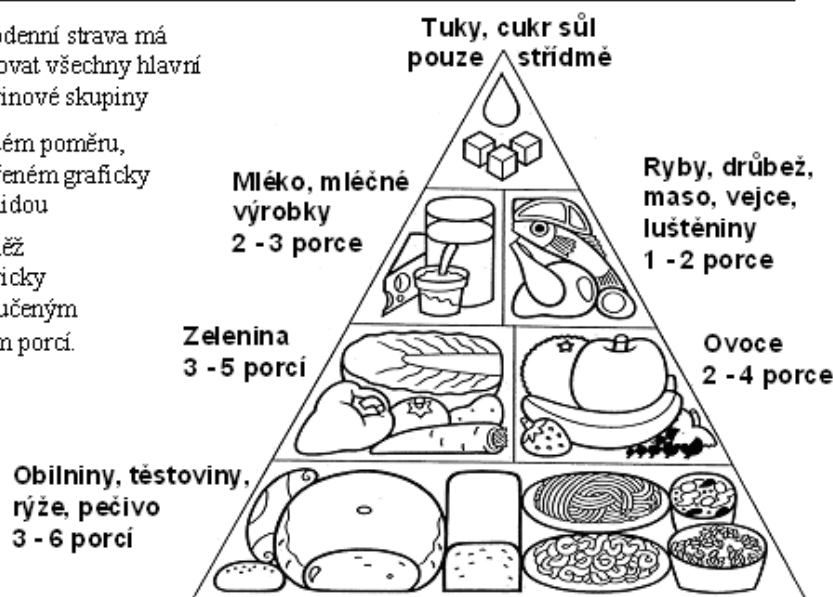


### Výživová doporučení ve formě potravinové pyramidy

Každodenní strava má obsahovat všechny hlavní potravinové skupiny

v určitém poměru, vyjádřeném graficky pyramidou

a rovněž numericky doporučeným počtem porcí.



obrázek č. 1 výživová pyramida <http://www.med.muni.cz/centrumprevence/informace-provas/zdravy-zpusob-zivota/13-vyziva.html> [online], 28. 3. 2014).

#### 3.1.3 Funkce společného stravování

Společenský význam stravování můžeme přiblížit i vymezením jeho tří hlavních funkcí, kterými reaguje na hlavní okruhy potřeb zákazníků.

Jedná se prvotně o potřebu nasycení – uspokojení hladu, ve vyšší formě můžeme hovořit o uspokojení potřeby adekvátní výživy. Tuto potřebu uspokojuje stravování prostřednictvím své základní – stravovací funkce, v provozech určených k přípravě pokrmů (restaurace, bufety, jídelny, provozy školního a zaměstnaneckého stravování, ústavního stravování, stravování v dopravě aj.) Jedná se především o výrobu a podávání hlavních jídel – snídaní, obědů a večeří.

V průběhu dne, mezi podáváním hlavních jídel, má většinou člověk potřebu menšího občerstvení. S měnícím se životním stylem a zrychlujícím se životním tempem jsou dokonce malá jídla během dne často náhradou za hlavní polední, či večerní pokrm. Funkci občerstvení – doplňkovou, považujeme za druhou funkci stravovacích zařízení, jako jsou občerstvení, bistra, stánky, automatový prodej, kantýny ve školách či firmách aj.

Třetí funkce je realizována pouze v zařízeních veřejného stravování a uspokojuje potřebu zábavy, společenského vyžití, rozptýlení, odpočinku, společenských kontaktů, poskytnutí prostor a služeb mimořádné příležitosti pracovní i soukromé. Tuto funkci označujeme jako společensko-zábavní a můžeme se s ní setkat v různých typech provozoven. Nabídka těchto služeb vhodně doplňuje základní poslání stravovací provozovny, umožňuje odlišení od konkurence a přináší i ekonomickou efektivnost. V evropské statistické evidenci jsou provozovny s převahou nabídky nápojů a společensko-zábavních služeb souhrnně označovány jako bary (Mlejnková, 2005).

### 3.1.4 Stravování zaměstnanců

Potřeba zajistit organizaci stravování na pracovištích vznikla s rozvojem průmyslové velkovýroby, kdy bylo třeba docílit vysoké produktivity práce s minimem časových ztrát. V období první republiky byl jedním z prvních organizátorů závodního stravování v Československu Tomáš Baťa ve svých závodech obuvnické výroby ve Zlíně. V době okupace Československa, během 2. Světové války, bylo pak hromadně zavedeno závodní stravování pro pracovní síly nasazené v muničních závodech, s cílem zvýšit jejich pracovní výkonnost.

Po skončení druhé světové války byl tento systém jako efektivní ponechán a dále rozvíjen. V prvním poválečném desetiletí byl zaznamenán rychlý rozvoj této formy stravování pod vedením Revolučního odborového hnutí. Počet závodních kuchyní se zvýšil v porovnání s rokem 1948 dvojnásobně (na 6800 provozů) a počet strážníků vzrostl na více než čtyřnásobek (462 tis. strážníků v roce 1955). Počátkem 60. let bylo závodní stravování organizačně předáno podnikům veřejného stravování (RaJ, řízené okresními národními výbory). Tento systém se však neosvědčil a vedl ke snížení úrovně závodního stravování a i snížení počtu strážníků. Bylo od něj ustoupeno a závodní stravování se vrátilo zpět do působnosti podniků. Počátkem 70. let byla rozšířena možnost závodního stravování o novou formu. Byly vydávány poukázky na stravování v restauracích, na které zaměstnavatel finančně přispíval. Závodní stravování se vrátilo zpět do působnosti podniků. Počátkem 70. let byla rozšířena možnost závodního stravování o novou formu. Byly vydávány poukázky na stravování v restauracích, na které zaměstnavatel finančně přispíval. Největšího rozmachu dosáhlo závodní stravování v 80. letech minulého století, kdy se ho zúčastnilo

více než 45% všech pracujících a bylo zde zaměstnáno na 125 tisíc osob (Mlejnková, 2005).

### 3.1.5 Význam zaměstnaneckého stravování

Stravování pracovníků v průběhu pracovního procesu je důležité z hlediska udržení pracovního výkonu a zajištění plynulého přísunu energetických a nutričních látek potřebných pro lidský organismus. Přispívá k vytváření spokojenosti zaměstnanců, jejich dobrého vztahu k zaměstnavateli a příznivé atmosféry na pracovištích. Nabídka kvalitního stravování je pro každého zaměstnavatele také dobrou příležitostí k posílení loajality zaměstnanců. Je to jistě jedna z cest, jak budovat prestiž a získat konkurenční výhodu na trhu práce. Možností jak, tyto služby zajistit je dnes již více. Hlavní způsoby zajištění stravování zaměstnanců jsou:

- vlastní kuchyně s jídelnou provozovaná vlastními zaměstnanci,
- vlastní kuchyně s jídelnou provozovaná externí firmou (catering),
- dovoz jídel

(Mlejnková, 2005).

### 3.2 Jiří Stanislav Guth - Jarkovský

*„Nožem a vidličkou nezacházej neobratně; obé dlužno chopiti za držadlo, nikoli blízko střenky a zubů, jako to dělají venkované! Nedotýkej se ničeho zbytečně a nepohrávej si s ničím, ani příborem, ani ubrouskem. Žmoliti z chleba kulička nebo dokonce házeti jimi po stolovnicích jest velmi neslušno. Nápojů nevypíjej do poslední kapky a neobracej sklenici dnem vzhůru aniž vysávej obsah. Nedotýkej se koleny nebo nohou suseda, ještě méně susedky. Jidel páchnoucích, jako je česnek nebo cibule, jez pokud jsi sám a zůstaneš sám i po obědě“* Jiří Guth-Jarkovský

(Špaček, 2008 str. 148)

Jiří Stanislav Guth-Jarkovský (1861 – 1943) pocházel z rodiny knížecího úředníka a po studiích byl několik let vychovatelem v rodině Schaumburg-Lippe. Obdiv a úctu k šlechtě si zachoval po celý život. Při studiu na pražské univerzitě zpíval v Hlaholu a navštěvoval varhanickou školu. Stal se prvním doktorem filosofie na české části Karlo-Ferdinandovy univerzity, která byla ustanovena roku 1882. V roce 1893 nastupuje dráhu středoškolského profesora, nejprve v Klatovech, později v Praze. Podstatné však je, že se při návštěvě Paříže setkává s baronem Coubertinem a jím zcela získán pro olympijskou myšlenku. Stává se zakládajícím členem Mezinárodního olympijského výboru a také prvním předsedou Českého olympijského výboru (1896 -1929). Spolu s přítelem Rösslerem-Ořovským svádí následně tvrdé boje s rakousko-uherskou vládou o olympijskou samostatnost Čechů. Je zvolen i předsedou Klubu československých turistů.

Působil rovněž v oblasti literatury literárně, zejména ho proslavily jeho příručky společenského chování, byl vnímán jako přední znalec etikety. Díky svým znalostem společenské morálky se Guth-Jarkovský stal ceremoniářem Kanceláře prezidenta republiky (1918), takže T. G. Masaryk byl ozdobou na mezinárodním politickém i společenském nebi. Jiří Guth-Jarkovský se s Masarykem znal již z dob svých studií; funkci přijal a svědomitě ji vykonával až do roku 1925. Navrhl Vyznamenání Řádu bílého lva. Poznatky ze svého působení na Pražském hradě zachytil v trilogii *Paměti* ve III. dílu *Na dvoře republikánském*. Málokdo asi tuší, že Stanislav Guth-Jarkovský přeložil do češtiny díla tří desítek zahraničních autorů (asi pod 17 pseudonimy).

Vznešené způsoby si Guth-Jarkovský osvojil od svého otce, knížecího úředníka. Jarkovského příručky společenského chování jsou všeobecně známé. (<http://www.olymp-sport.cz/files/Aktualniinformace/Guth-Jarkovsky-2013.swf>) [online], 28. 3. 2014).

*Společenský katechismus* je knihou starou více než padesát let a stejně staré jsou i její realie. Nemůže být doslovným vodítkem pro naše časy. Je to však do detailů promyšlený kánon pravidel, jejichž dodržování poskytlo soudobé společnosti bezproblémovou komunikaci a zajišťovalo jejím členům společenskou jistotu, bezpečnost, pocit svobody i vzájemné úcty. Tato pravidla plynula z dlouhodobého sledování chování novodobé evropské společnosti a jejich smysl není zanedbatelný. Pro nás může být přinejmenším inspirací a příkladem, který sice zčásti přizpůsobíme současným podmínkám, zčásti odmítneme, ale neměli bychom si dovolit ho neznat. (Guth-Jarkovský, 1992)

### 3.3 Další osobnosti dvorské etikety

#### 3.3.1 Eliška Hašková Coolidge

*„Češi patří k nejinteligentnějším a nejvzdělanějším lidem, ale ne vždy jsou ve světě tak vnímáni. Nitru je třeba dodat ten správný obal, který bude odpovídat kvalitě obsahu, a zde jsou ještě velké mezery“*

Eliška Hašková Coolidge se narodila r. 1941 v Praze. Její dědeček František Hašek byl prezidentem burzy a jedním z hlavních akcionářů tiskového podniku Melantrich. V roce 1942 byl popraven nacisty. Její otec Josef Hašek byl po komunistickém převratu donucen zůstat ve Spojených státech. Mamince se s Eliškou a jejím bratrem podařilo utéct v roce 1949. V roce 1950 odjela Eliška za otcem do USA. Na prestižní Georgetown University School of Foreign Service vystudovala s vyznamenáním obor diplomacie. Po studiích pracovala jako zvláštní asistentka pěti amerických prezidentů. Založila a řídila Kancelář prezidentských zpráv, jejímž úkolem je zajišťovat styk s veřejností. Po osmnácti letech přešla na ministerstvo zahraničních věcí USA, kde mimo jiné pracovala jako náměstkyně šéfa protokolu Spojených států a jako alternující zástupce velvyslance v Organizaci amerických států.

Eliška Hašková Coolidge hovoří pěti jazyky. V roce 1998 po rozpadu jejího manželství se po padesáti letech společně s těžce nemocným tatínkem vrátila natrvalo do rodné země.

Prostřednictvím své agentury Coolidge Consulting Services napomáhá společenským i podnikatelským kontaktům mezi Českou republikou a USA a poskytuje poradenství v otázkách personalistiky, gastronomie a turistiky a zabývá se otázkami protokolu a etikety. Podílí se na činnosti obecně prospěšných organizací a řadě dalších organizací. Byla oceněna cenou „Významná Češka v zahraničí“. Intenzivně se věnuje výuce etikety a společenského chování (<http://finmag.penize.cz/kaleidoskop/267471-eliska-haskova-coolidge-o-moralce-a-hodnotach-dvacet-let-jsme-proflakali-je-nejvyssi-cas-to-zmenit!> [online], 28. 3. 2014)

### 3.3.3 Ladislav Špaček

Ladislav Špaček (nar. 1949 v Ostravě) je původním povoláním pedagog. Vyučoval na Filozofické fakultě University Karlovy v Praze, v letech 1990 – 1992 byl redaktorem a moderátorem Československé televize. Od roku 1992 působil téměř jedenáct let na Pražském hradě jako ředitel tiskového oboru a mluvčí prezidenta Václava Havla. Účastnil se bezpočtu vrcholných a společenských událostí, doprovázel prezidenta republiky na návštěvách ve více než 50 zemích světa, setkal se s desítkami prezidentů a členů královských rodin. Je autorem několika knih o etiketě a společenském chování. Nyní působí jako konzultant v oboru komunikace a etikety (Špaček, 2008).

## 3.4 Základní pravidla kulturního stravování a stolování

Samotná pravidla stolování mají svá základní specifika, ať už se jedná o stolování slavnostní, oficiální neformální v rodinném kruhu. Formální akce mají samozřejmě poněkud přísnější kritéria, ale vhodné se umět chovat u stolu bez ohledu na prostředí.

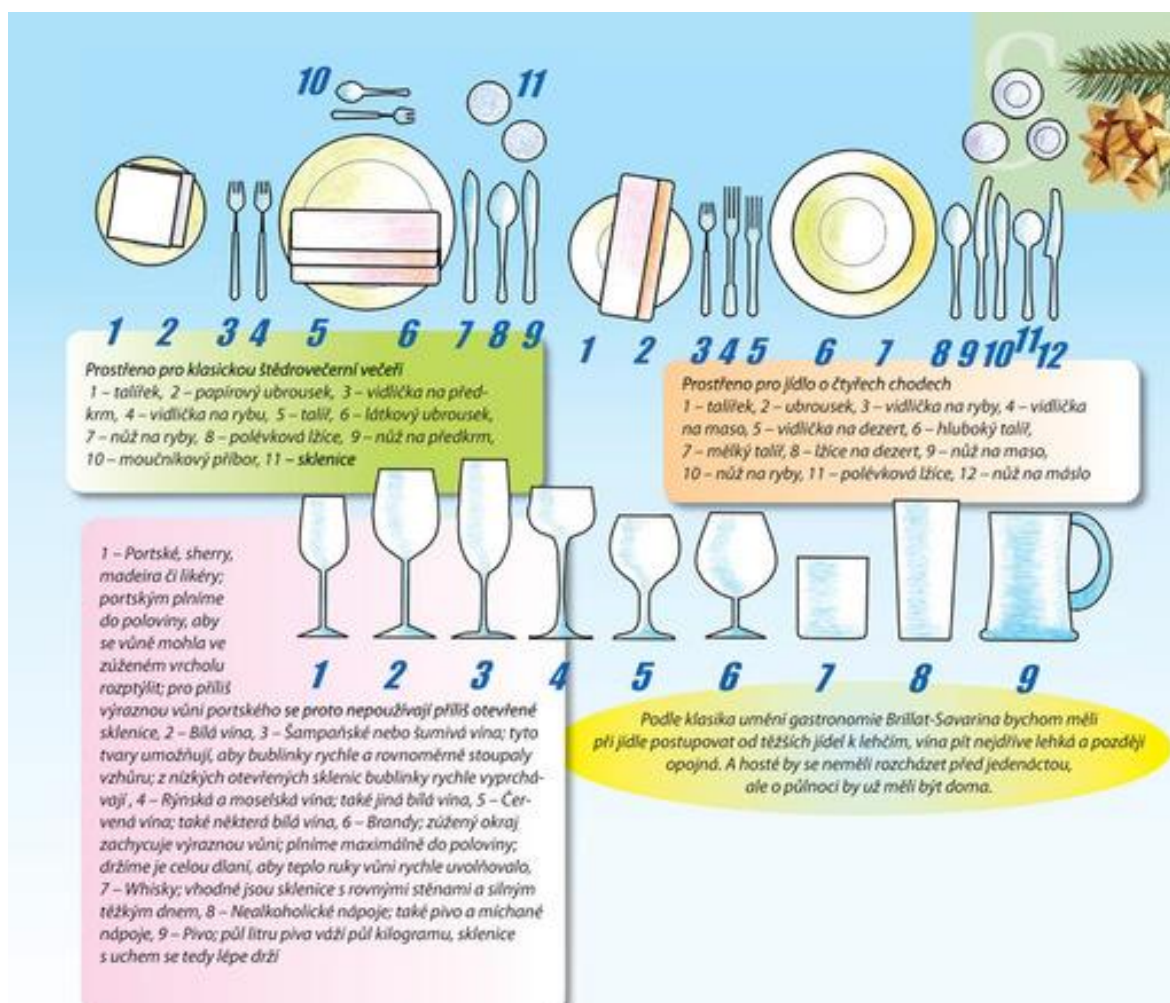
Podmínkou slušného stolování jsou jistě decentně upravený stůl (zde samozřejmě částečně záleží i na míře vkusu hostitele) a všeobecné základní znalosti o společenské etiketě, které by měl mít každý z nás. Umět držet správně nůž a vidličku přitom při vybraných společenských setkáních nemusí stačit k tomu, abychom „přežili“ večer bez duševní újmy. Abychom zjistili, že naše chování u stolu bude patřičné v každé situaci, připomeňme si společně, na co by se nemělo zapomínat a jak předejít faux paux.

Nezbytnou podmínkou každého správného stolování je správně založené prostírání společně s jídelním inventářem. Jednou jeho součástí, se kterou mnozí z nás neumí nakládat je ubrousek. Ubrousků je hned několik druhů, pro speciální slavnostní stolování bychom měli vybírat ubrousek o správné velikosti (např. 40x40 cm). Měl by být látkový nebo vyrobený ze speciální netkané textilie. Účelem ubrousku je ochrana před potřísněním oděvu, proto si ho neuvazujeme kolem krku, ale ihned po zasednutí si ho rozložíme na klín. Po skončení jídla nám poté poslouží k osušení rtů, následně po ukončení jídla ubrousek decentně přehneme neušpiněnou stranou nahoru a položíme vedle talíře. Pokládat ho do talíře mezi zbytky není vhodné, i když v našich končinách zel stále velmi rozšířené. Většina slavnostních stolování je zahájena stručným oficiálním přípitkem. Vhodné je proto zvolit takový aperitiv, který ve vás vzbudí chuť k jídlu a doslova naladí vaše chuťové pohárky. Samotná volba aperitivu je také velmi důležitá (zde má ale opět hlavní slovo hostitel). U slavnostně prostřeného stolu začínáme jíst zásadně všichni společně, přičemž u samotného jídla můžeme lehce konverzovat. Dávno již neplatí, že při jídle se nemluví. Při hostině nespěcháte, a tak i mezi jídlem lze vést přátelský dialog; rozhodně tak ale nečítejte s plnými ústy.

Pokud zasednete k prostřenému stolu, mělo by vám být už ze samotného založení příborů jasné, jaké menu vás čeká. Správně založená slavnostní tabule je při formálních akcích samozřejmostí, při rodinných oslavách je pravděpodobné, že rozložení příborů nebude tak „složitě“. Přesto by vám v každé situaci mělo již první obhlédnutí slavnostní tabule napovědět, který příbor vzít první do rukou. Stačí si zapamatovat vcelku jednoduché pravidlo: příbor, který je nejdál od talíře používáme jako první. Pokud vás čeká oslava o více chodech, složená například z polévky, předkrmu, hlavního jídla a dezertu, bude z pravé strany (z pohledu hosta) nejdále od talíře polévková lžice. Po odnesení dojedené polévky vám zbydou u talíře dva příbory – zprava dva nože a zleva dvě vidličky. Opět zvolíte nůž i vidličku více vzdálenou od talíře. Obvykle je příbor na předkrm menší. Na hlavní pokrm vám poté zůstane těsně u talíře poslední nůž a vidlička. Dezertní vidlička nebo lžička se zakládá nad samotný okraj talíře a ve chvíli, kdy přijde její čas, vám ji číšník sám naservíruje k donesenému dezertu. Důležitým pravidlem je nikdy neodkládat žádný z příborů na ubrus. Příbor také nikdy nesměruje hroty vzhůru, ani proti spolustolovníkovi. Pokud potřebujeme při jídle jen vidličku, nůž neodkládejte, ale stále jej držte. To, že nůž nepatří do úst, je pokládáno za samozřejmost. Stejně jako při stolování není vhodné vydá-

vat prapodivné zvuky, mlaskat nebo skřípat nožem po talíři. Pokud dojdíte, nůž s vidličkou dáte na talíř těsně k sobě. Překřížením naopak zdůrazníte, že se chcete k jídlu ještě vrátit.

(<http://www.gastronom.estranky.cz/clanky/novinky/jak-spravne-stolovat-aneb-zaklady-spolecenskeho-chovani-.html> [online], 16. 4. 2014).



Obrázek č. 2. Sváteční stolování (<http://www.ireceptar.cz/zajimavosti/svatecni-stolovani-ktere-pribory-talire-a-sklenice-prostrit/> [online], 2. 4. 2014).

Při servírování specialit se můžeme setkat s odlišnými typy příborů, než jaké jste zvyklí, nebo s pokrmy, jejichž konzumace přepokládá určitou znalost a zručnost. Při konzumaci rybích specialit můžete narazit na „rybí“ nůž s hranou zalomenou do mírné špičky, přičemž rybí maso se nekrájí, ale opatrně se nožem odděluje. Na hlemýždě se používají kleště a vidlička. V kleštích držíte ulitu a vidličkou vytáhnete vnitřek. Na chřest existují



opět kleště, kterými berete jednotlivé kousky a vidličkou je konzumujete. Někdy se vidličky na chřest nenabízejí, v tomto případě chřest napíchnete na vidličku a nad talířem ujídáte od hlavičky až k dřevnaté dužině. Konečný odpad odkládáte na zvláštní talíř. Zvláštní kapitolou jsou ústřice, humři, langusty a raci. Ústřice se podávají na misce s ledem většinou otevřené speciálním nožem. Poté se ústřice berou do ruky, zakapou citronem a opět pomocí vidličky. Maso pak vybíráte speciální nebo normální vidličkou. Pomáháte si přidržáním rukou nebo další vidličkou. Raky můžete jíst rukama nebo opět použít speciální přístroj. Každopádně je při konzumaci podobných speciálních pokrmů, kdy si pomáháte rukama, nezbytné, aby obsluha servírovala i nádoby s vodou a citronem k oplachování prstů.

Pokud jste hosty na slavnostní hostině, je důležité mít na paměti i určitá pravidla ze strany personálu. Pokud personál bude nabízet pokrmy z mís, přistoupí k vám zleva. Zleva vám obsluha přinese i saláty. Pokrmy, které jsou servírovány pro vás přímo na talíř, jsou podávány zprava. Ze stejné strany vám bude naléván nápoj do skleniček. Zprava odnáší personál použité nádoby a naopak zleva vám pokládá nové pro další chod. Samozřejmostí je, že při odklizení nádobí personálu nepomáháte, stačí se lehce naklonit doleva, aby obsluha měl více prostoru. Stejně si počínejte i při servírování jídel.

Při slavnostním stolování se můžete setkat i s možností, kdy jídlo sami nabíráte u stolu ze společných mís. K tomu slouží přiložené kleštičky, naběračky atp. Při oficiálních akcích by se měl pokrm nabírat pomocí vidličky a lžice. Správně by se v levé ruce měl držet talíř a v pravé ruce vidlička se lžicí. Vidlička je vložena do lžice a oba nástroje ovládáte prsty tak, aby sloužily jako kleště. Ukazovák s palcem ovládá vidličku, prostředník odklání lžici a do těchto improvizovaných kleští uchopíte pokrm, který si dáte na talíř. Nezoufejte, pokud vám tento doporučený postup připadá příliš náročný. Klidně si talíř odložte stranou a naberte si pokrm tak, že do levé ruky uchopíte lžici, kterou podložíte nabíraný pokrm, a pomůžete si při tom vidličkou v pravé ruce. Omáčky si nabírejte naběračkami a dávejte pozor, abyste neukápli na čistý ubrus.

Je pravidlem, že ve vybrané společnosti se párátko nepoužívá u stolu vůbec. Měli byste si ho proto vzít s sebou a poodejít do vedlejší místnosti. Mezi známými si může zuby opatrně vyčistit, přičemž si ústa vždy zakryjete dlaní.

Nejčastější prohřešky při stolování:

- odkládat použitý přístroj vedle talíře na ubrus,
- začít ihned jíst, když ostatní mají ještě prázdné talíře,

- dávat si nůž do úst,
- mluvit s plnými ústy,
- očichávat pokrmy nebo do nich foukat, aby se ochladily.

(<http://www.gastronom.estranky.cz/clanky/novinky/jak-spravne-stolovat-aneb-zaklady-spolecenskeho-chovani-.html> [online], 16. 4. 2014).

### 3.5 Historie stravování četnictva

Kapitolou samou pro sebe byly četnické kuchařky. Četnická správa vědoma si rčení, že hladový četník nevypátrá, podrobně upravila v kasárním předpise stravování příslušníků četnického sboru. Výkonní četníci se stravovali na vlastní útraty buď mimo kasárna, nebo společně v kasárnách. Za účelem společného stravování měla být vyčleněna zvláštní místnost, v níž si jeho účastníci sami spravovali kuchyni a měli o tom vést záznamy o příjmech a vydáních. Vklady na společné stravování byly vybírány vždy předem na celý následující měsíc. Uvedené záznamy měli pravidelně jedenkrát za měsíc kontrolovat účastníci společného stravování a nadřízený velitel se měl občas přesvědčit, zdali je správa kuchyně a s ní související hospodářství bez stížností. Kasární předpis upravoval i proceduru přijímání četnických kuchařek. Rozhodnutí o přijetí, či nepřijetí kuchařky záleželo na účastnících společného stravování a bylo vázáno na souhlas velitele. Pragmatický předpis zděděný po monarchii stanovil, že za kuchařky mají býti najímány především osoby starší a dobré pověsti. Ohledně věku četnických kuchařek se rakouská praxe ustálila na minimálním stáří 40 let. Kromě kuchařek působily na četnických stanicích i posluhovačky k zajištění úklidu či praní prádla, či hospodyně plnící úkoly kuchařek i posluhovaček. Mladí četníci tyto ženy nazývali četnickými babičkami a ony se o ně staraly jako o vlastní syny či vnuky. (<http://www.pozitivni-noviny.cz/cz/clanek-2009080017>, článek z Pozitivní noviny . [online], 23. 3. 2014)

### 3.6 Stravování policistů v současnosti

V současnosti se policisté na policejních školách MV stravují ve vlastních školních jídelnách. Proviantní oddělení zajišťuje výrobu, výdej a expedici celodenního stravování dle plánu práce, receptur, stanovených norem a technologických postupů. Stravování je poskytováno na základě platných předpisů a interních aktů řízení v oblasti stravování v rezortu

MV. Jedná se určitou formu zaměstnaneckého benefitu. Jinak je tomu již ve výkonu, kdy se policisté stravují většinou individuálně. V resortu jsou k tomuto účelu zřízena i „Zařízení služeb MV“. Stravování policistů probíhá po celé republice ČR rozdílně, podle pracovního zařazení, místa výkonu, dostupnosti stravovacích zařízení. Někde je stravování řešeno vlastní jídelnou, jinde formou stravovacích poukázek nebo hluboko zmraženou stravou. Ovšem málokde ve výkonu, oproti policejním školám již policisté naleznou takovýto ucelený servis.



Obrázek č. 3 Stravování policistů ve školní jídelně VPŠ a SPŠ MV v Holešově-pracoviště Brno. Zdroj: prezentace proviantního oddělení VPŠ a SPŠ MV v Holešově-pracoviště Brno.

## II. PRAKTICKÁ ČÁST

## 4 CÍLE, HYPOTÉZY A ÚKOLY PRÁCE

### 4.1 Cíl výzkumu

Cílem výzkumu je zodpovědět výzkumnou otázku na kvalitu a úroveň kultury stolování a stravování studentů policejních škol ministerstva vnitra. Porovnání míry hodnocení studentů s hodnocením pohledu jejich úrovně vzdělání etikety pracovníky proviantního oddělení s odbornou literaturou. Jak odstranit případné nedostatky nabízených služeb stravovacích zařízení policejních škol a pomoci sladit vzájemnou komunikaci studentů-policistů a pracovníků proviantního oddělení školy.

### 4.2 Popis zkoumaného vzorku

Výzkumným vzorkem byli náhodně oslovení studenti Základní odborné přípravy stravující se ve školní jídelně VPŠ a SPŠ MV v Holešově-pracoviště Brno a studenti kurzů, kteří u organizace vykonávají činnost, která je praktickým vyučováním nebo praktickou přípravou. Celkem šedesáti studentům byl rozdán dotazník. Z těchto šedesáti dotazníků se vrátilo 48, které byly pro potřeby práce vyhodnoceny. Respondenti byli ve věkovém rozmezí od 20 do 45 let. Studenti ZOP jsou v mladší věkové kategorii a studenti kurzů bývají střední, či starší věkové kategorie. Většina respondentů se poprvé setkala s veřejným stravováním ve 4-6 letech věku.

### 4.3 Stanovení hypotéz

**H1-** Policisté v ZOP a kurzech jsou s úrovní a kvalitou poskytované stravy ve školní jídelně spokojeni.

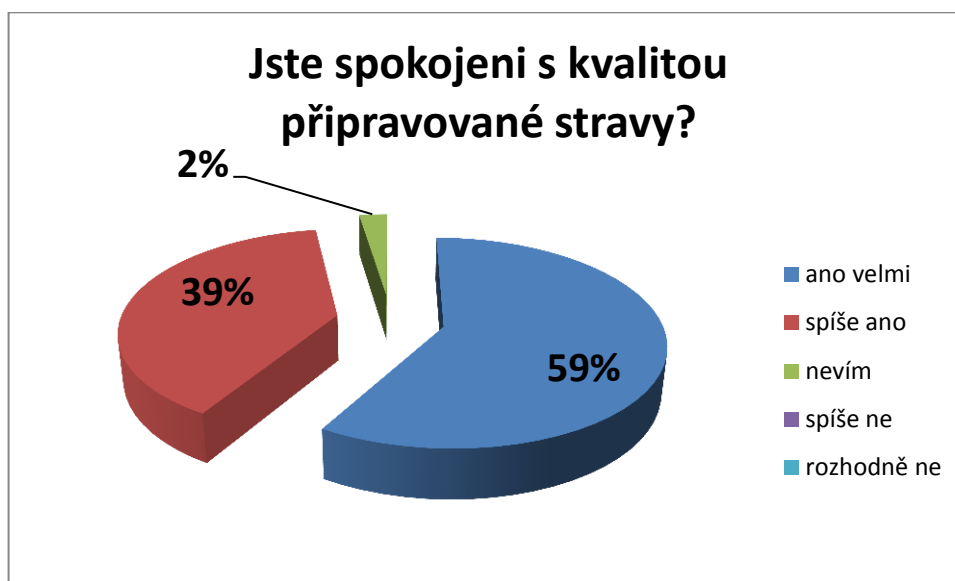
**H2-** Policisté v ZOP a kurzech jsou s prostory, ve kterých se podává strava (kulturou stolování a stravování, etikou a estetikou) nespokojeni.

**H3-** Policisté v ZOP a kurzech jsou s profesním přístupem personálu při výdeji stravy (slušností, čistotou a hygienou) spokojeni.

#### 4.4 Analýza a interpretace výsledků

Na otázku číslo 1: zda jsou policisté v ZOP a kurzech spokojeni s kvalitou připravované stravy spokojeni odpovědělo 59 % respondentů ano velmi, 39% respondentů odpovědělo spíše ano a 2% respondentů odpovědělo, že neví. Z výsledků lze usoudit, že většina respondentů je s kvalitou připravované stravy spokojena.

Graf č. 1



Na otázku číslo 2: zda jsou policisté v ZOP a kurzech spokojeni s velikostí porcí podávané stravy spokojeni odpovědělo 68 % respondentů ano velmi, 29% respondentů odpovědělo spíše ano a 3% respondentů neví. Z výsledků lze usoudit, že většina respondentů je s velikostí porcí podávané stravy spokojena. Vzhledem k fyzické zátěži těchto policistů a při finančním limitu hodnoty potravin, který byl stanoven aktuálním Pokynem ředitele odboru správy majetku MV. Výstupy šetření mohou odrážet výsledek dobře složeného jídelního lístku, dobrého nákupu surovin a profesního přístupu kuchařů. Zjištění je pro zaměstnance proviantního oddělení potěšující.

Graf č. 2



Na otázku číslo 3: zda jsou policisté v ZOP a kurzech spokojeni se složením jídelních lístků stravy spokojeni odpovědělo 34 % respondentů ano velmi, 59% respondentů odpovědělo spíše ano a 5% respondentů odpovědělo spíše ne a 2% neví. Z výsledků lze usoudit, že většina respondentů je se složením jídelních lístků spokojena. Jídelní lístky skládá vedoucí proviantní oddělení společně s vedoucími kuchaři. Je nutné, aby se jídla neopakovala, různě se střídaly přílohy, aby strava byla vyvážená, zohledňovala se sezónní nabídka pokrmů a finanční limit. Při skladbě jídel je třeba brát na zřetel vyčerpání lidských zdrojů a kapacitu velkokuchyňských zařízení.

Graf č. 3





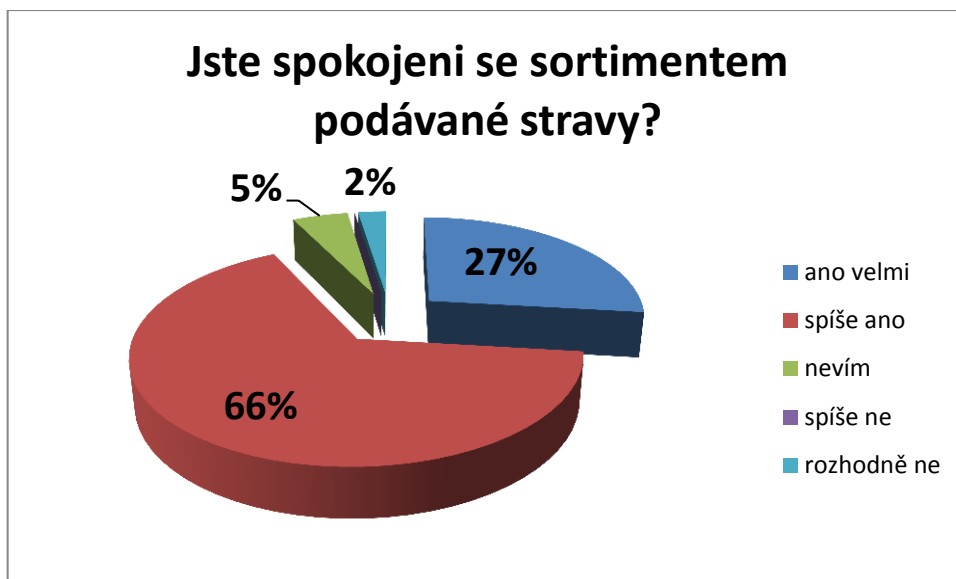
Na otázku číslo 4: zda jsou policisté v ZOP a kurzech spokojeni s profesním přístupem personálu při výdeji stravy, se slušností, čistotou a hygienou odpovědělo 68 % respondentů ano velmi a 32% respondentů odpovědělo spíše ano. Z výsledků lze usoudit, že většina respondentů je s přístupem personálu při výdeji stravy spokojena. Většina zaměstnanců proviantního oddělení má vzdělání v oboru kuchař číšník, jehož součástí je etiketa a stolování. Všichni zaměstnanci jsou vyškoleni v hygienických předpisech potravinářství a společného stravování. Pracují s evidencí HCCP tj. evidencí kritických bodů.

Graf č. 4



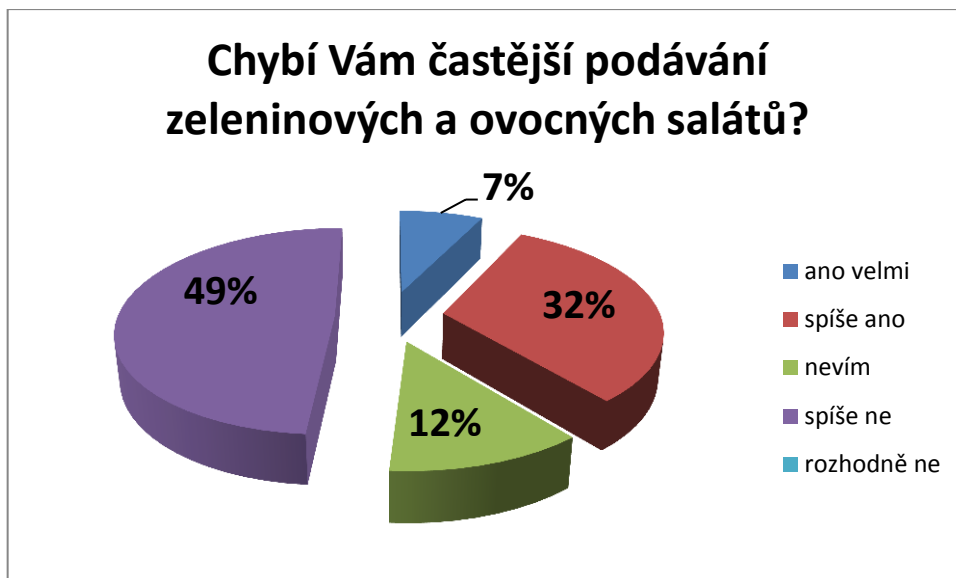
Na otázku číslo 5: zda jsou policisté v ZOP a kurzech spokojeni se sortimentem podávané stravy spokojeni odpovědělo 66 % respondentů spíše ano, 29% respondentů odpovědělo ano velmi a 5% respondentů odpovědělo, že neví a 2% rozhodně ne. Z výsledků lze usoudit, že většina respondentů je se sortimentem podávané stravy spokojená.

Graf č. 5



Na otázku číslo 6: zda policistům v ZOP a kurzech chybí častější podávání zeleninových a ovocných salátů odpovědělo 49 % respondentů ano velmi, 32% respondentů odpovědělo spíše ano a 12% respondentů odpovědělo, že neví a 7% rozhodně ne. Z výsledků lze usoudit, že větší část respondentů by častější podávání ovocných a zeleninových salátů uvítalo.

Graf č. 6



Na otázku číslo 7: zda by policisté v ZOP a kurzech uvítali zařazování exotických jídel do jídelníčků, odpovědělo 47 % respondentů spíše ne, 22% respondentů odpovědělo spíše ano a 12% respondentů odpovědělo ano velmi stejné procento (12%) odpovědělo rozhodně ne a 7% neví. Z výsledků vyplývá určitá nejednoznačnost, strážníci rádi čtou v jídelních lístcích exotické nabídky, ale lze doložit, že si nakonec většina zvolí klasická jídla. Otevřenou podotázkou byl dotaz, jaké pokrmy by ještě strážníci rádi uvítali na jídelním lístku. Na tuto podotázkou odpověděli jenom někteří respondenti a jejich odpovědi jsou uvedeny níže:

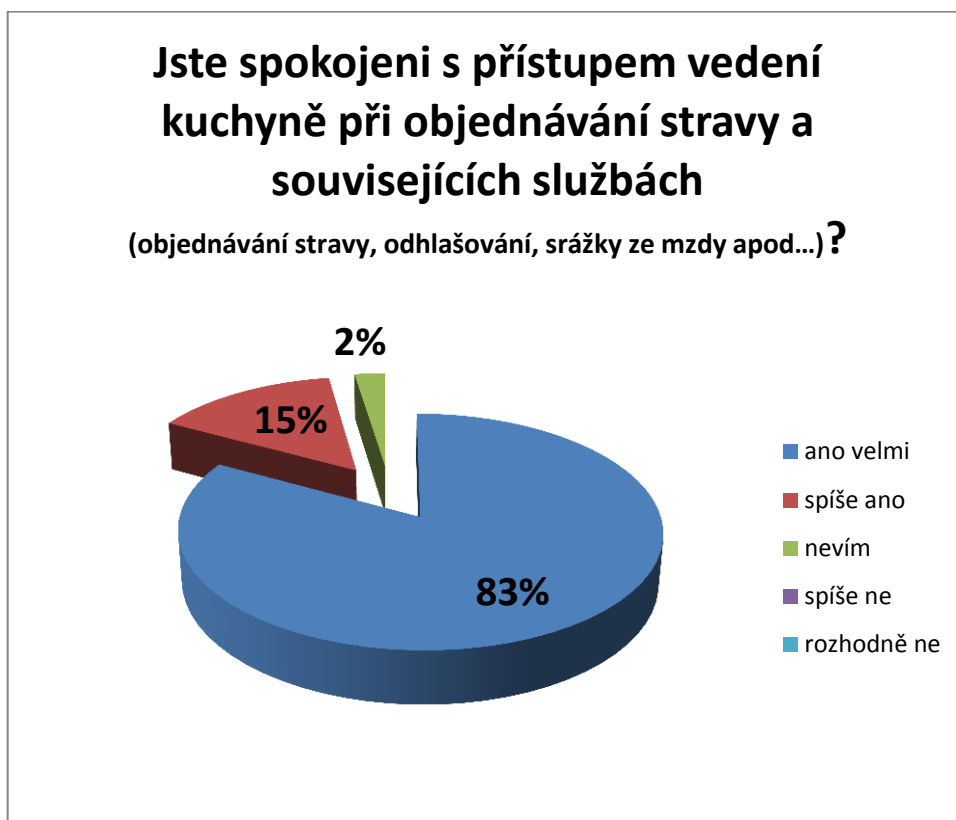
- mořské plody,
- ryby,
- čínská kuchyně,
- indická jídla,
- suši,
- úhoř,
- arabská jídla,
- židovská jídla,
- italská jídla.

Graf č. 7



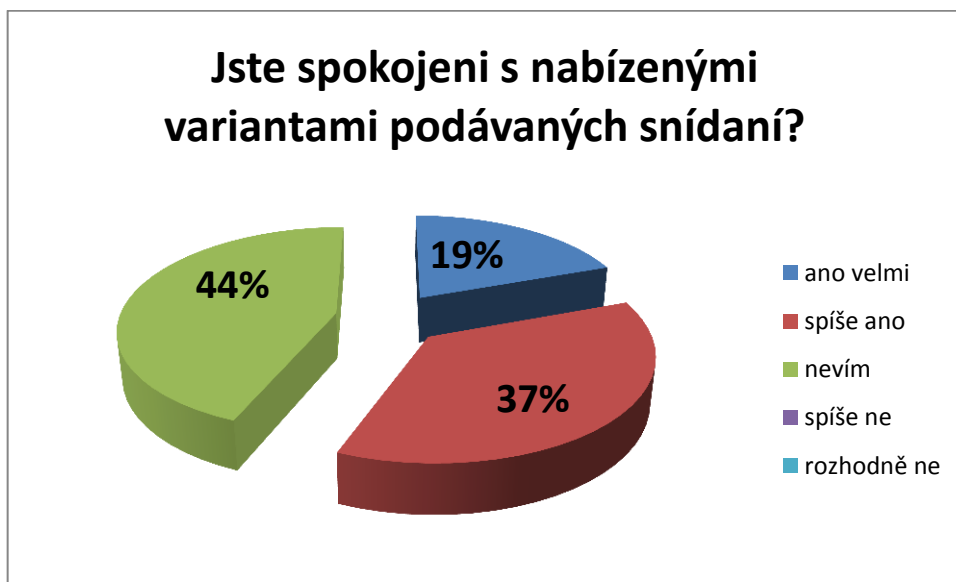
Na otázku číslo 8: zda jsou policisté v ZOP a kurzech spokojeni s přístupem vedení kuchyně při objednávání stravy a souvisejících službách, jako odhlašování stravy, srážky ze mzdy a jiné, spokojeni odpovědělo 83 % respondentů ano velmi, 15% respondentů odpovědělo spíše ano a 2% respondentů odpovědělo, že neví. Z výsledků lze usoudit, že velká většina respondentů je s přístupem vedení kuchyně spokojena. Na proviantním oddělení brněnské školy bylo vždy preferováno, že se jedná o službu. Vedení kuchyně se snaží vyjít strážníkům maximálně vstříc. V tomto je velmi nápomocna i výpočetní technika, která umožňuje vedoucím pracovníkům operativně vzhledem k nasazení policistů s jídly manipulovat. Vzhledem k tomu, že se jedná o specifické povolání a příslušníci policie ČR, jsou povoláváni k mimořádným akcím, jako jsou živelné pohromy, nasazení při pátrání po pohřešovaných osobách, opatření při sportovních akcích a dalších jiných událostí, je potřeba zajistit vydávání např. studené stravy, odkladu výdeje jídel.

Graf č. 8



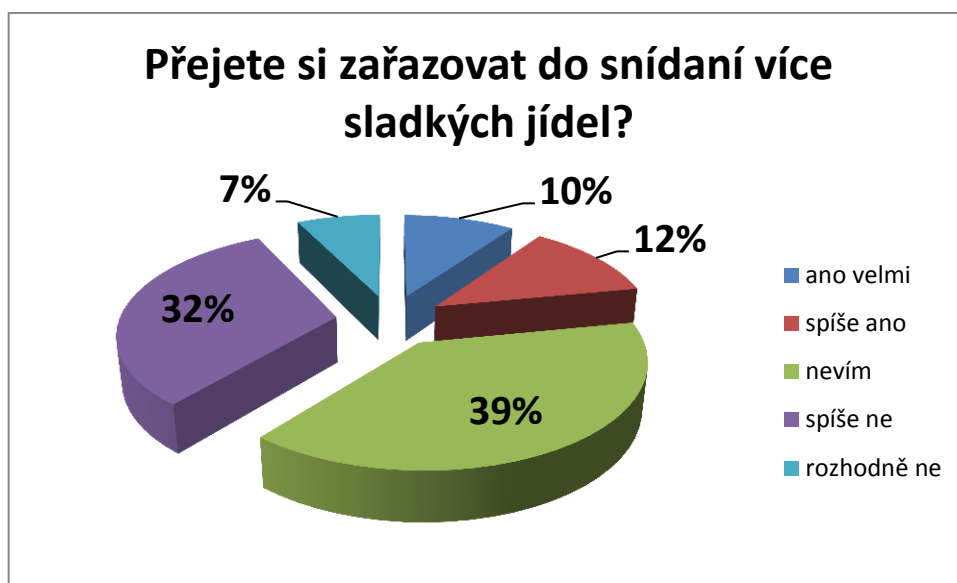
Na otázku číslo 9: zda jsou policisté v ZOP a kurzech spokojeni se sortimentem podávané stravy spokojeni odpovědělo 44 % respondentů, že neví, 37% respondentů odpovědělo spíše ano a 19% respondentů odpovědělo ano velmi. Jedná se o palčivou otázku proviantních oddělení MV, kdy každý má určité stravovací návyky z rodin a je velmi těžké vytipovat tu správnou snídani. Většina studentů jsou aktivní sportovci a vítají k snídani různé cereálie a celozrnné pečivo. Proto jsou zde nabízeny dva druhy snídaní, klasická a druhá varianta ve stylu zdravého stravování s vyváženým přísunem sacharidů a bílkovin.

Graf č. 9



Na otázku číslo **10**: zda si policisté v ZOP a kurzech přejí zařazovat do snídání pokrmy s vyšším obsahem sacharidů = sladší, odpovědělo 39 % respondentů, že neví, 32% respondentů odpovědělo spíše ne, 12% respondentů odpovědělo spíše ano, 10% respondentů odpovědělo rozhodně ne a 7% rozhodně ano.

Graf č. 10



Na otázku číslo **11**: zda jsou policisté v ZOP a kurzech spokojeni s prostory, v nichž se podává strava, spokojeni odpovědělo 59 % respondentů spíše ano, 29% respondentů odpovědělo ano velmi a 7% respondentů odpovědělo spíše ne a 5% neví. Z výsledků vyplývá, že většina respondentů je s kulturou stolování a stravování spokojená. Strávníci jsou spokojeni i s etikou zaměstnanců proviantního oddělení a kladně vnímají i estetickou stránku těchto prostor.

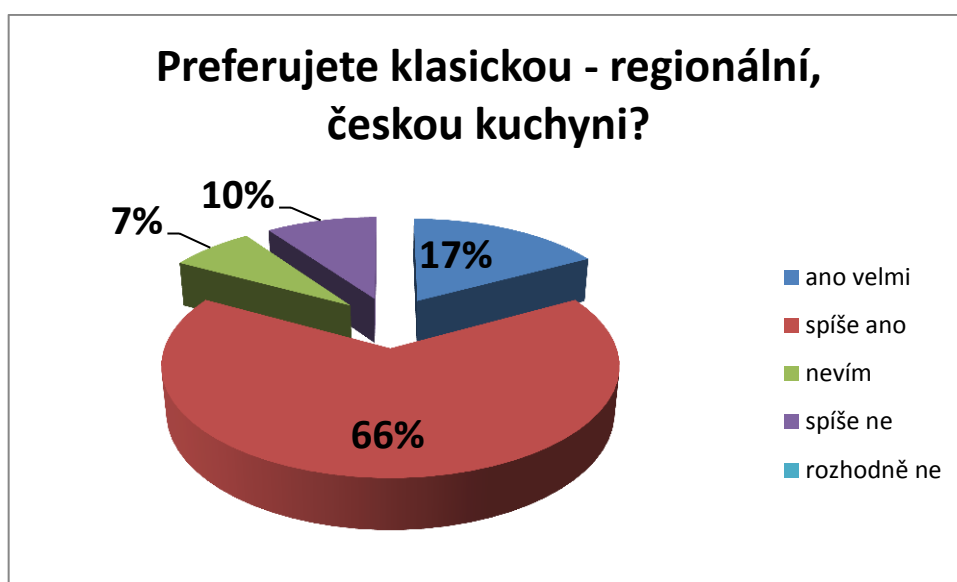
Graf č. 11





Na otázku číslo **12**: zda jsou policisté v ZOP a kurzech preferují spíše klasickou - regionální kuchyni odpovědělo 66 % respondentů spíše ano, 17% respondentů odpovědělo ano velmi a 10% respondentů odpovědělo spíše ne a 7% neví. Z výsledku vyplývá, že většina respondentů by dala přednosti klasické české, regionální kuchyni.

Graf č. 12



Na otázku číslo **13**: zda je pro policisty v ZOP a kurzech školní jídelna i místem pro neformální setkávání se spolužáky (spolupracovníky) odpovědělo 36 % respondentů spíše ano, 32% spíše ne 17% respondentů odpovědělo ano velmi, 10% neví a 5% odpovědělo rozhodně ne. Odpovědi na to, zda strážníci považují stravování ve školní jídelně za místo pro sociální kontakty, se rozcházejí. Velká část respondentů pravděpodobně považuje stravování i za společenskou záležitost, je i velké procento respondentů, kteří považují stravování za čistě soukromou věc, kdy si nerušeně užijí své osobní volno a v klidu se nají.

Graf č. 13



## Ověření stanovených hypotéz

**H1-** Výsledky prokázaly, že policisté v ZOP a kurzech jsou s úrovní a kvalitou poskytované stravy spokojeni. Kvalita podávané stravy je na vysoké úrovni v rámci resortu, tudíž tato hypotéza byla **verifikována**.

**H2-** Policisté v ZOP a kurzech jsou s prostory, ve kterých se podává strava (kulturou stolování a stravování, etikou a estetikou) nespokojeni. Tato hypotéza byla na základě výsledků **falzifikována** a 88% respondentů hodnotí kulturu stolování, stravování, etiku a estetiku kladně.

**H3-** Policisté v ZOP a kurzech jsou s profesním přístupem personálu při výdeji stravy (služností, čistotou a hygienou) spokojeni. Výsledky prokázaly, že tato hypotéza byla **verifikována** a respondenti jsou s profesním přístupem personálu při výdeji stravy spokojeni.

## ZÁVĚR

„Hladový policajt = naštvaný policajt = správný policajt“ – tak toto heslo už dávno neplatí. Naopak. Dnešní policista v postmoderní době pohybující se mezi lidmi musí jak osobnostně, tak formálně odpovídat požadavkům této éry. To znamená, že musí především znát své policejní řemeslo, musí být jednak empatický, ale zároveň i asertivní, musí být vybaven komunikačními dovednostmi, jednat rychle, flexibilně, a zároveň uvážlivě. Jeho prvním znakem je však uniforma, podle níž ho veřejnost posuzuje a klidný, kultivovaný projev i jeho celkový zevnějšek.

Pro povolání správného policisty musí být jedinec obdařen patřičnými předpoklady (vlohami), jež se pak rozvíjejí ve schopnosti. Tento úkol na sebe bere policejní škola zejména v základní odborné přípravě, ale i v různých typech doplňovacích a kvalifikačních kurzů. Tudíž kde jinde než ve škole by se měl policista naučit profesionálnímu jednání a chování podle etického kodexu. Škola dbá kromě na vštípení předepsaných vědomostí, dovedností a návyků také na hygienu, ústrojovou kázeň, na pořádek vnější i vnitřní, kázeň jako dobrovolné podřízení se požadavkům, předpisům, rozkazům a nařízením – na všeobecnou kultivovanost policisty.

Jednou z možností funkcionálního působení školy je její prostředí. Patří k němu prostředí přírodní, do něhož je škola zasazena, exteriér, což je vnější architektura školy a interiér. K interiéru školy řadíme ubikace a vnitřní prostory (chodby, foyer, WC apod.), tělocvična, střelnice, učebny a kabinety. Nedílnou součástí interiéru je školní kuchyně a jídelna. Zdánlivě nepodstatné zařízení, bez něhož sice nelze nikde existovat, avšak nepřikládá se mu taková váha jako samotné profesní přípravě policisty. A přece, jak dokazuje tato bakalářská práce, má svou výchovnou, etickou a estetickou dimenzi, jež působí funkcionálně na osobnost jedince obecně.

Cílem bakalářské práce bylo zjistit, zda dodržování kulturních a etických zásad chování při stolování má svůj význam v průběhu socializace jedince včetně jeho celkové kultivace a dotvoření jeho osobnosti v biodromální dráze života. Jako příklad bylo zvoleno prostředí policejní školy, respektive její stravovací zařízení, které se podílí nepřímo na výchově a profesionální přípravě mladého policisty. Do struktury teoretické části bakalářské práce byly vloženy hlavní kapitoly, které nás přivedly k části praktické a položily tak teoretický základ pro její řešení. Za podstatnou stať práce považuji kapitolu „Stolování“

a význačné osobnosti, které se touto problematikou zabývají (Rettigová, Guth-Jarkovský, Špaček aj.).

Praktická část je založena na zjišťování úrovně, kvality, spokojenosti a kulturnosti prostředí, v němž se mladí policisté stravují. K ověření tří hypotéz byl zvolen kvantitativní výzkum založený na statistické proceduře s dominantní technikou dotazníku. Z výsledků šetření vyplynulo, že kvalita podávané stravy je v policejní škole na vysoké úrovni, studenti – respondenti se cítí v kulturním prostředí jídelny velmi dobře a rovněž profesionální přístup personálu jídelny je na odpovídající úrovni.

Závěrem je třeba dodat, že v policejní škole je uplatňována jak výchova intencionální, tak výchova funkcionální. Obě součásti výchovy mají svůj význam a z tohoto hlediska je třeba k nim také přistupovat. Po absolvování základní odborné přípravy jsou studenti – mladí policisté „vhozeni do vody“, nastupují na kmenové součásti a jsou nasazováni do terénu, kde obědem je jim často salám z papíru a rohlík. Po třech letech osvědčování vykonávají tzv. služební zkoušku a teprve pak se stávají plnoprávními policisty. Mnozí proto vzpomínají na sice náročné, ale jinak klidné a kulturní prostředí policejní školy, v němž „vyrůstali“ do policejního řemesla.

**SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY**

- CIBULEC, J., *Psychologie obsluhy*, Praha: Merkur, 1984.
- DOŇKOVÁ, O., NOVOTNÝ, J. S., *Vývojová psychologie pro sociální pedagogy*, Brno: Bonny Press, 2010.
- DRUCKERMAN, P. *A dost! Francouzské děti nedělají scény*. Praha: Lucka Bohe-  
mia, 2012. ISBN 978-80-904302-5-9
- GUTH-JARKOVSKÝ, J. *Společenský katechismus*. Praha: Hejda a Tuček, 1921.
- HERZOGOVIČOVÁ, Z. *Základy filosofie a profesní etiky*. Praha: Policejní akademie  
České republiky. 1997 ISBN 80-859-8142-4
- LE BILLON, K. *Francouzské děti jedí všechno*. Brno: Jota, 2013. ISBN 978-807-  
4624-216
- MLEJNKOVÁ, L.. *Služby společného stravování*. Praha: Oeconomica, 2005. ISBN  
80-245-0870-2
- PINKA, K., PINKOVÁ A. *Úspěšný hostitel*. Praha: Práce, 1992. ISBN 80-208-  
0249-5
- PLANIČKOVÁ, V. *Nauka o vedení domácnosti a o potravinách*. Praha: Kalina  
a Dolenský, 1921.
- RETTIGOVÁ, M. D. *Domácí kuchařka*. Praha: Odeon, 1986. ISBN 01-083-86
- VAVŘÍK, M., JILČÍK, T. *Základy Sociologie*. Brno: Bonny Press, 2011.
- STRÁNSKÁ, O. *Praktická hospodyňka*. Praha: Strnadel a spol., 1928.
- SCHMIDTOVÁ, J.. *Hygienická péče a předpisy v zařízeních potravinářského ob-  
chodu a společného stravování*. Praha: Merkur, 1990. ISBN 80-703-2504-6
- ŠPAČEK, L. *Nová velká kniha etikety* Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-  
204-1954-5
- Centrum preventivní medicíny, při Ústavu preventivního lékařství LF MU  
(<http://www.med.muni.cz/centrumprevence/informace-pro-vas/zdravy-zpusob-zivota/13-vyziva.html>) [online], 2. 4. 2014).
- Finmag (<http://finmag.penize.cz/kaleidoskop/267471-eliska-haskova-coolidge-o-moralce-a-hodnotach-dvacet-let-jsme-proflakali-je-nejvyssi-cas-to-zmenit!>) [onli-  
ne], 2. 4. 2014).Gastronom gambrinus cz

(<http://www.gastronom.estranky.cz/clanky/novinky/jak-spravne-stolovat-aneb-zaklady-spolecenskeho-chovani-.html> [online], 16. 4. 2014).

- Katedra občanské výchovy IS MUNI

(<http://www.ped.muni.cz/wphil/clenove/rybar/texty/vychova.htm>). [online], 28. 3. 2014). Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy

(<http://www.msmt.cz/vzdelavani/zakladni-vzdelavani/referaty-z-konference-eticka-vychova>. [online], 2010).

- Pražský studentský summit, Asociace pro mezinárodní otázky

([http://www.studentsummit.cz/data/1329647540566chronicle\\_5\\_20.pdf](http://www.studentsummit.cz/data/1329647540566chronicle_5_20.pdf)). [online], 28. 3. 2014).

**SEZNAM OBRÁZKŮ**

▪ Obrázek č. 1 výživová pyramida.....	26
▪ Obrázek č. 2 sváteční stolování .....	39
▪ Obrázek č. 3 stravování policistů ve školní jídelně .....	40
▪ Graf č. 1 .....	39
▪ Graf č. 2 .....	40
▪ Graf č. 3 .....	41
▪ Graf č. 4 .....	42
▪ Graf č. 5 .....	43
▪ Graf č. 6 .....	44
▪ Graf č. 7 .....	45
▪ Graf č. 8 .....	46
▪ Graf č. 9 .....	47
▪ Graf č. 10 .....	48
▪ Graf č. 11 .....	49
▪ Graf č. 12 .....	50
▪ Graf č. 10 .....	51



- Seznam Příloh

Příloha č. 1 Dotazník na zkoumání spokojenosti policistů studujících v ZOP a policisté v kurzech.

## **PŘÍLOHA :**

Číslo 1

Dotazník: Zkoumání spokojenosti s úrovní služeb stravovacího zařízení VPŠ a SPŠ MV v Holešově-pracoviště Brno

**Otázka č. 1: Jste spokojeni s kvalitou připravované stravy?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 2: Jste spokojeni s velikostí porcí podávané stravy?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 3: Jste spokojeni se složením jídelních lístků?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 4: Jste spokojeni s profesním přístupem personálu při výdeji stravy (slušnost, čistota, hygiena)?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 5: Jste spokojeni se sortimentem podávané stravy?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 6: Chybí Vám častější podávání zeleninových a ovocných salátů?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 7: Uvítali byste zařazování exotických jídel (klokaní maso, pštrosí maso, indické a čínské pokrmy, mořské plody)?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 8 : Pokud jste odpověděli v otázce č. 7 ano/spíše ano, uveďte jaké**

Odpověď:

**Otázka č. 9: Jste spokojeni s přístupem vedení kuchyně při objednávání stravy a dalších souvisejících službách (objednávání stravy, odhlašování, srážky ze mzdy apod...)?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 10: Jste spokojeni s nabízenými variantami podávaných snídaní?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 11: Přejete si zařazovat do snídaní více sladkých jídel?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Pokud jste odpověděli v otázce č. 11 ano/spíše ano, uveďte jaké**

Odpověď:

**Otázka č. 12: Jste spokojeni s prostory, ve kterých se podává strava (kultura stolování a stravování, etika, estetika)**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 13: Preferujete klasickou – regionální, českou kuchyni?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 14: Je pro Vás školní jídelna i místem pro neformální setkávání se spolu-  
žáky (spolupracovníky)?**

- ano velmi
- spíše ano
- nevím
- spíše ne
- rozhodně ne

**Otázka č. 15: Uveďte Váš věk, kdy jste se poprvé setkali s veřejným stravováním?**

Odpověď:

**Otázka č. 16: Uveďte Váš současný věk.**

Odpověď:

Děkuji Vám za laskavé vyplnění dotazníku pro potřeby méj bakalářské práce

Kateřina Hudečková