



## VSTUPNÁ ÁŤŤST

### NÁzev komplexnÁ ŤŤlohy/projektu

ZÁkladnÁ inventÁŤ™ na podÁŤvÁŤnÁ nÁŤpojÁŤ

### KÁd ŤŤlohy

65-u-2/AB77

### VyuÁŤitelnost komplexnÁ ŤŤlohy

#### Kategorie dosaŤeno vÁŤlÁŤnÁ

E (dvouletÁ, EQF ÁroveÁ 2)

#### Skupiny oborÁŤ

65 - Gastronomie, hotelnictvÁ a turismus

#### Vazba na vzdÁŤlÁvacÁ modul(y)

#### Á kola

StÁŤmednÁ Ákola prÁŤmyslovÁ, hotelovÁ a zdravotnickÁ UherskÁ HradiÁŤ, KollÁrova, UherskÁ HradiÁŤ

#### KIÁovÁ kompetence

Kompetence k uÁenÁ

#### Datum vytvoÁŤenÁ

18. 05. 2019 21:41

#### DÁŤlka/ÁasovÁj nÁŤroÁnost - OdbornÁ vzdÁŤlÁvÁŤnÁ

12

#### DÁŤlka/ÁasovÁj nÁŤroÁnost - VÁeobecnÁ vzdÁŤlÁvÁŤnÁ

#### PoznÁŤmka k dÁŤlce ÁŤlohy

#### RoÁnÁk(y)

1. roÁnÁk

#### ÁeÁjenÁ ŤŤlohy

individuÁŤnÁ, skupinovÁ

#### DoporuÁenÁ½ poÁet ÁŤÁŤkÁŤ

10

#### Charakteristika/anotace

HlavnÁm cÁlem komplexnÁ ŤŤlohy je nauÁit ÁŤÁŤky rozdÁŤlit zÁkladnÁ nÁŤpojovÁ½ inventÁŤ™ dle rÁŤznÁ½ch hledisek, jednoduÁje ho popisovat, poznÁŤvat a urÁovat jeho sprÁŤvnÁ½ pouÁŤitÁ a oÁjetÁ™ovÁŤnÁ v podmÁnkÁŤch praxe v souvislosti s nabÁdkou nÁŤpojÁŤ na trhu v odbytovÁ½ch stÁŤmediscÁch. VychÁzÁme z bÁŤnÁ½ dostupnÁ½ho sortimentu a pouÁŤÁvanÁ½ho inventÁŤ™e. DÁŤlÁm cÁlem je seznÁŤmit ÁŤÁŤky se zÁkladnÁ½ odbornou terminologiÁ pro nÁŤpoje a nÁŤpojovÁ½ inventÁŤ™, nauÁit se tuto terminologii pouÁŤÁvat pÁŤmi svÁ½ prÁci. Á½ÁŤci si zÁroveÁ½ uvÁ-domujÁ cenu hodnotu inventÁŤ™e, pÁŤmi praktickÁ½ch cviÁenÁch (ukÁzkÁŤch) dodrÁŤujÁ zÁsady hygieny a BOZP.

## JÁDRO ÁŠLOHY

### OÁekÁŤvanÁ½ vÁ½sledky uÁenÁ

Á½ÁŤk:

- vysvÁŤlÁ pojem inventÁŤ™ na podÁŤvÁŤnÁ nÁŤpojÁŤ, jeho vÁ½znam a vyuÁŤitÁ v odbytovÁ½ch stÁŤmediscÁch,
- vysvÁŤlÁ vÁ½znam odbornÁ½ch pojmÁŤ z oblasti nÁŤpojovÁ½ gastronomie,

- rozlišuje jednotlivé druhy nápojů podle základních hledisek Alenky,
- popíše podle obrázků a fotografií druhy nápojů v konkrétních odbytových stáncích,
- vybere a použije adekvátní nápoj pro konkrétní účely stolování dle zadání pedagoga v souladu s dodržením zásad hygieny a BOZP,
- zkontroluje, přiveze a poádovaně nápojů inventářem prakticky cvičených,
- popíše možnosti zabezpečení a způsoby uskladnění nápojů inventářem,
- ošetřuje a udržuje inventář v bezvadném stavu a kvalitě, během praktických činností.

## Specifikace hlavních učebních činností a aktivit projektu v. doporučeného časového rozvrhu

Výuka probíhá formou frontálního výkladu s využitím prezentace a názorných ukázek k jednotlivým subtematům za použití pracovního sešitu a pracovních listů. Používají se například projektor, TV a PC, reálné inventáře a další pomůcky (obrázky, fotografie, ilustrace, pomocné inventáře).

Žáci se aktivně zapojují do nácviku dovedností pro práci s nápoji v inventářem, která tvoří rozdíl, popisují a používají prakticky cvičených. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno trénovat procvičování a pravidelně opakování ušiva s využitím názorných ukázek a prakticky cvičených. Pedagog je zde v roli asistenta, poradce i konzultanta zejména při řešení praktických ukázek a cvičených.

Žáci:

- sleduje odborný výklad učitele, prezentaci, ukázky
- práci si vyplňuje zadanými pracovními listy, učí se z nich
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, která využije pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
- spolupracuje s ostatními spolužáky dle pokynů pedagoga
- prezentuje a zdá vodná svá výsledky praktických činností pomocí využití a spolužáky, vzájemně učení a dává rá

1. vysvětlí pojem inventář na podání nápoje, jeho využití v jednotlivých odbytových stáncích (1 h.)

- seznamuje se s pojmem inventář na podání nápoje, jeho prakticky využití v obsluze; pomocí jsou prezentace pedagoga a konkrétní ukázky inventářem
- uvede konkrétní příklady inventářem z vlastních zkušeností

2. vysvětlí význam odborných pojmů z oblasti nápojů gastronomie (2 h.)

- seznámí se a vysvětlí odborné pojmy z oblasti nápojů gastronomie; pomocí je zadaný přehled
- odbornou terminologii bude nadále používat

3. rozlišuje jednotlivé druhy nápojů podle základních hledisek Alenky (2 h.)

- naučí se teoreticky rozdělovat nápoje podle základních hledisek; pomocí jsou prezentace pedagoga a konkrétní ukázky inventářem
- rozlišuje a zatřídí jednotlivé druhy inventářem podle zadání pedagoga,
- zvolí vhodný odbytový stánek pro použití konkrétních druhů inventářem pomocí praktických ukázek

4. popíše podle ukázek, obrázků a fotografií druhy nápojů v konkrétních odbytových stáncích (2 h.)

- jednoduše popíše/charakterizuje vybrané druhy nápojů inventářem, navrhne jeho konkrétní použití v provozu; pomocí jsou ilustrace inventářem
- navrhuje alternativní druh inventářem dle zadání pedagoga,

5. vybere a použije adekvátní nápoj pro konkrétní účely stolování dle zadání pedagoga v souladu s dodržením zásad hygieny a BOZP (2 h.)

- zvolí a použije nápoje inventářem na stůl pro hosty nebo na přání stůl dle pokynů pedagoga, dodržuje pomocí zásady hygieny a BOZP; svou volbu zdá vodná a obhájí,
- přivede způsoby správného uchopení inventářem včetně bezpečného zacházení a nůvaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygienu a BOZP,
- kontroluje pomocí své práci kvalitu, čistotu, nezávadnost inventářem; pomocí práci používají běžné rukavičky,
- odborně a opatrně zachází se zapůjčeným inventářem, během učebních činností, uvědomuje si jeho hodnotu

6. zkontroluje, přiveze a poádovaně nápojů inventářem (1 h.)

- podle předání si nápoje vybere správně nápoje inventářem, jeho počet, zkontroluje jeho nezávadnost a čistotu a přivede dle pokynů pedagoga na určené místo

7. popíše možnosti zabezpečení a způsoby uskladnění nápojů inventářem (1 h.)

- přivede a zdá vodná způsoby správného uskladnění konkrétních druhů nápojů inventářem,
- přivede, vysvětlí způsoby sdávání vody zabezpečení nápojů inventářem

8. ošetřuje a udržuje nápoje inventářem v bezvadném stavu a kvalitě, během praktických činností (1 h.)

- provede údržbu konkrétních druhů inventářem dle pokynů pedagoga, použije vhodný prostředek a pomůcky,
- popíše práci a o konkrétních druhy nápojů inventářem; své postoj zdá vodná,
- ukáže provedení kontroly kvality nápojů inventářem pomocí jeho použití a uskladnění

## Metodický doporučení

Provázanost úlohy je v rámci předmětu stolování a odborný výcvik a má přímý vztah k oborům vzdělávací kategorie H, LO a M.

Komplexní úloha je rozdělena metodicky do 4 částí:

1. část (obsahová část 1. + 2.)

- motivace prezentace a základní pojmy - odborná terminologie nápojů inventářem
- učitel pomůže prezentaci seznámí a motivuje žáky s obsahem úlohy, sleduje pomocí zájem žáků

- uAitel popisuje a ilustruje jednotlivA© odbornA© pojmy tA½kajAcA se nA½pojovA©ho inventA½Tme z gastronomickA©ho slovnAku (A½A½ci jej majA k dispozici)
- A½A½ci opakujA odbornA© vA½razy, sna½A½ si je osvojit
- v zA½vA½ru se motivujA a povzbuzujA pA½mi soutA½i v poznA½vA½nA½ a popisu odbornA½ch vA½razA½
- uAitel sleduje aktivitu A½A½kA½, A½roveA½ osvojenA½ novA½ch pojmA½
- na zaA½A½tku nA½sledujA hodiny A½A½ci pA½A½ pA½semnA½ test z odbornA© terminologie

## 2. dA½A½ A½A½st (obsahovA½ okruh A. 1 + 3 + 4 + 7)

- prezentace slou½A½ k teoretickA©mu vysvA½tlenA½ uA½iva a prA½bA½A½nA©mu osvojenA½ vA½ech druhA½ nA½pojovA©ho inventA½Tme, se kterA½m se mohou A½A½ci v praxi setkat
- A½A½ci sledujA vA½klad uA½itele, zapojujA se do diskuze pA½mi kladenA½ otA½zek
- uAitel vede A½A½ky k doplA½ovA½nA½ poA½adovanA½ch A½kolA½, k aktivnA½mu pA½A½stu
- A½A½ci si prA½bA½A½nA½ opakujA zA½skanA© teoretickA© znalosti a uplatA½ujA odbornou terminologii
- A½A½ci si zA½roveA½ bA½hem vA½kladu uA½itele s jeho pomocA½ vyplA½ujA zadanA½ pracovnA½ seA½it
- A½A½ci spoleA½nA½ konzultujA svA© vA½stupy (znalosti), kterA© uAitel prA½bA½A½nA½ kontroluje
- uAitel vede A½A½ky k samostatnA© A½nnosti, objasA½uje a zodpovA½A½ pA½A½padnA© dotazy A½A½kA½ k danA© problematice
- uAitel dohlA½A½ na prA½bA½h A½nnosti a konzultuje se A½A½ky jejich chyby
- A½A½ci zA½skA½vajA pA½Tmehled a orientaci v problematice rozdA½lenA½ nA½pojovA©ho inventA½Tme, jeho popisu, charakteristice, zpA½sobech pouA½itA½, manipulaci a oA½etA½movA½nA½, skladovA½nA½ podle druhu a potA½Tmeb provozu
- uAitel klade prA½bA½A½nA½ otA½zky v rA½mci opakovA½nA½ uA½iva, sleduje aktivitu A½A½kA½ a A½stnA½ovA½A½Tmeje, zda A½A½ci uA½ivo A½A½dnA½ pochopili

## 3. dA½A½ A½A½st (obsahovA½ okruh A. 3 + 4 + 5 + 6)

- A½A½ci si procviA½ujA prA½bA½A½nA½ osvojenA© teoretickA© uA½ivo na praktickA½ch ukA½zkA½ch A½ ilustracA½ch
- uAitel pA½mi vA½kladu pomocA½ prezentace pA½Tmedvede A½ pA½TmedstavA½ konkrA©tnA½ pA½TMA½klady nA½pojovA©ho inventA½Tme a odbornA© A½nnosti souvisejA½ s nA½m A½ sprA½vnA© uchopenA½, manipulace, zalo½A½enA½, vybA½A½j a vysvA½tluje alternativnA½ moA½nost pouA½itA½ jinA©ho inventA½Tme
- A½A½ci opakujA A½kol dle zadA½nA½ uA½itele, navzA½jem se sledujA a uvA½dA½nA½ chyby, kterA½ch se pA½mi prA½ci dopouA½tA½
- uAitel sleduje jak A½A½ci vhodnA½ a navzA½jem pA½TmemA½A½lA½ a aktivnA½ diskutujA na zadanA© tA©ma
- uAitel spolupracuje se A½A½ky, zodpovA½A½ na pA½A½padnA© dotazy
- spoleA½nA½ zhodnotA½ A½roveA½ osvojenA½ch znalostA½ a dovednostA½
- nA½sledujA hodinu pA½A½ A½A½ci samostatnA½ pA½semnA½ test

## 4. dA½A½ A½A½st (obsahovA½ okruh A. 2 + 5 + 6 + 7 + 8)

- praktickA½ A½A½st komplexnA½ A½lohy vychA½zA½ z nabytA½ch znalostA½, vA½domostA½ osvojenA½ch dovednostA½ pA½TmedeA½lA½ch 3 dA½A½ch A½A½stA½
- uAitel zadA½vA½j kompletnA½ souvislA½ praktickA½ pA½TMA½klad, kterA½ A½A½ci postupnA½, plnA½ dle pA½TmedloA½enA©ho zadA½nA½ a konkrA©tnA½ch pokynA½ uA½itele
- uAitel vysvA½tlA½ poA½adavky a podmA½nky zadanA©ho A½kolu, metodickA© pokyny
- A½A½ci se nejprve krA½tce poradA½ s uA½itelem, kterA½ je potA© celou dobu sleduje a zA½roveA½ hodnotA½
  - uAitel vede A½A½ky k samostatnosti, vlastnA½ iniciativA½ a aktivitA½
  - uAitel prA½bA½A½nA½ kontroluje A½roveA½ plnA½nA½ dA½A½ch A½kolA½, upozorA½uje na nedostatky a chyby, sna½A½ se usmA½rnit A½A½ky sprA½vnA½m smA½rem vedoucA½m k A½spA½A½nA©mu zvlA½dnutA½ celA©ho praktickA©ho cviA½enA½
  - uAitel nakonec zhodnotA½ vA½sledky prA½ce A½A½kA½
  - na zA½vA½r uAitel sumarizuje poznatky a zA½vA½ry ze splnA½nA½ komplexnA½ A½lohy nA½pojovA©ho inventA½Tme, odpovA½A½ na pA½A½padnA© dotazy A½A½kA½

A½A½ci se navzA½jem doplA½ujA½, diskutujA½ o moA½nostech dal½A½ho vyuA½itA½ konkrA©tnA½ho inventA½Tme v praxi, navrhujA½ pA½A½padnA½ alternativnA½ moA½nosti. Dojde tak k upevnA½nA½ nejen odbornA½ch znalostA½, dovednostA½, ale takA½ k rozvA½jenA½ komunika½nA½ch, sociA½lnA½ch a prezenta½nA½ch schopnostA½ A½A½kA½.

IndividuA½lnA½ A½A½st A½lohy: individuA½lnA½ uA½enA½ (vA½etnA½ vzA½jemnA©ho poradenstvA½) teoretickA½ch znalostA½ dA½lenA½ nA½pojovA©ho inventA½Tme, jeho poznA½vA½nA½, popis, zaA½mazenA½, oA½etA½movA½nA½ a sprA½vnA© vyuA½itA½ v provoznA½ch podmA½nkA½ch.

SkupinovA© A½A½st A½lohy: SkupinovA½ cviA½enA½ za asistence odbornA©ho pedagoga, konzultace s A½A½stnA½ky skupiny, zapojenA½ vA½ech A½A½kA½.

PATmedpokladem je zA½kladnA½ orientace v odbytovA½ch stA½mediscA½ch (napA½Tme. po jejich nA½vA½tA½vA½ / prohlA½ce v praxi).

## ZpA½sob realizace

Teoreticko-praktickA½ forma

- v odbornA© uA½ebnA½
- na A½kolnA½ odlouA½enA©m pracovA½jti
- na pracovA½jti smluvnA½ho partnera.

## PomA½cky

UA½ebnA½ (odbornA©) pomA½cky pro A½A½ka:

- pracovnA½ seA½it a listy
- psacA½ potA½Tmeby vA½etnA½ barevnA½ch zvA½razA½ovaA½
- ukA½zkovA½ inventA½Tme na podA½vA½nA½ nA½pojA½ dle moA½nostA½ uA½ebny / vA½ukovA©ho prostoru
- ilustrujA½ obrA½zky/fotografie nA½pojovA©ho inventA½Tme
- pomocnA© prA½dlo na pulA½ovA½nA½ inventA½Tme
- bA½A© rukavice

UA½ebnA½ (odbornA©) pomA½cky/zaA½mazenA½ pro uA½itele:

- pracovnA½ listy
- prezentace
- ukA½zkovA½ inventA½Tme na podA½vA½nA½ nA½pojA½ dle moA½nostA½ uA½ebny/vA½ukovA©ho prostoru
- ilustrujA½ obrA½zky/fotografie nA½pojovA©ho inventA½Tme
- vA½stavnA½ prostor a jA½delnA½ stoly na ukA½zky kuvA½ru
- skladovacA½A½loA½nA© prostory na inventA½Tme

- bAIA© rukavice

TechnickÁ vybavenÁ:

- poÁÁta s pÁ™ipojenÁm na internet
- dataprojektor
- -plÁitno na promÁtÁjnÁ

## VÁSTUPNÁ ÁĚÁST

### Popis a kvantifikace vÁjch plÁjnovanÁ½ch vÁ½stupÁ

- vyplnÁnÁ© pracovnÁ listy / seÁjit
- osvojenÁ teoretickÁ½ch znalostÁ a praktickÁ½ch dovednostÁ pomocÁ ukÁjek a splnÁnÁ½ch Á°kolÁ
- dokÁjzat v bÁ·Á¼nÁ½ch podmÁnkÁjch praxe pouÁ¼Ávat sprÁjvnÁ½ a vhodnÁ½ typ inventÁjÁ™me, uvÁ·domovat si jeho hodnotu i estetickÁ½ vÁ½znam
- adekvÁjtnÁ· a zodpovÁdnÁ· plnit zadanÁ© Á°koly pedagogem, obhajovat svÁ© postoje a stanoviska Á™meÁjenÁ jednotlivÁ½ch Á°loh, svÁ© vÁ½sledky porovnat se spoluÁ¼Ájky
- nadÁjle pouÁ¼Ávat osvojenou odbornou terminologii nÁjpojovÁ© gastronomie v navazujÁcÁch odbornÁ½ch pÁ™edmÁ·tech a v odbornÁ©m vÁ½cviku
- svÁ© znalosti a dovednosti nÁjpojovÁ©ho inventÁjÁ™me uplatÁ·ovat v reÁjlnÁ½ch podmÁnkÁjch praxe i v bÁ·Á¼nÁ©m Á¼ivotÁ· s ohledem na hygienu a BOZP
- Á°spÁ·ÁjnÁ· splnit vÁjchna kritÁria hodnocenÁ a oÁekÁjvanÁ½ch vÁ½sledkÁ uÁenÁ tÁ©to komplexnÁ Á°lohy

### KritÁria hodnocenÁ

SlovnÁ hodnocenÁ dosahovanÁ© Á°rovnÁ· prÁ·bÁ·Á¼nÁ©ho plnÁnÁ zadanÁ½ch Á°kolÁ a dodrÁ¼ovÁjnÁ zÁjsad hygieny a BOZP pÁ™mí praktickÁ½ch Á°kolech, individuÁjlnÁ i skupinovÁ½ pÁ™Ástup k zadanÁ½m Á°kolÁ™m (podle charakteru Á°lohy), vlastnÁ aktivita Á¼Ájka. DÁjle ovÁ·Á™ujeme teoretickÁ© znalosti formou uzavÁ™enÁ½ch a otevÁ™enÁ½ch otÁjek v pÁsemnÁ© Ái elektronickÁ© formÁ· testÁ. ÁšstnÁ zkouÁjenÁ je prÁ·bÁ·Á¼nÁ©, kombinujeme praktickÁ© Á°koly s Á°stnÁ obhajobou postoje Ái stanoviska Á¼Ájka, konzultujeme vÁ½sledky s nÁm i pÁ™ed ostatnÁmi Á¼Ájky ve skupinÁ·.

VÁ½slednÁ© hodnocenÁ vychÁzÁ z Á°stnÁho a pÁsemnÁ©ho zkouÁjenÁ/ovÁ·Á™ovÁjnÁ znalostÁ a dovednostÁ.

U Á°stnÁho zkouÁjenÁ jsou hodnoceny odbornÁ© znalosti a vÁ·domosti, vztahy mezi probranÁ½mi tÁ©maty, srozumitelnost, vÁ·cnÁj obhajoba praktickÁ½ch Á°loh.

PÁ™mí hodnocenÁ testÁ· je posuzovÁjna vÁ·cnÁj sprÁjvnost odpovÁ·di.

PÁ™epoÁet mezi procenty sprÁjvnÁ½ch odpovÁ·dÁ a znÁjmku:

- sprÁjvnÁ· je mÁ©nÁ· neÁ¼ 35 % znÁjmka 5
- sprÁjvnÁ· je alespoÁ· 35 a mÁ©nÁ· neÁ¼ 50 % znÁjmka 4
- sprÁjvnÁ· je alespoÁ· 50 a mÁ©nÁ· neÁ¼ 70 % znÁjmka 3
- sprÁjvnÁ· je alespoÁ· 70 a mÁ©nÁ· neÁ¼ 85 % znÁjmka 2
- sprÁjvnÁ· je alespoÁ· 85 % znÁjmka 1

Á½Ájk je Á°spÁ·ÁjnÁ½, pokud splnÁ nÁjsledujÁcÁ kritÁria:

- Á™ÁjdnÁj dochÁjzka min. 10 hodin vÁ½uky,
- min. 1 x Á°stnÁ zkouÁjenÁ teoretickÁ½ch znalostÁ (z tÁ©mat 1, 2, 3, 4, 5, 7 a 8)
- min. 1 x pÁsemnÁ© ovÁ·Á™enÁ znalostÁ (z tÁ©mat 1, 2, 3, 4, 7, 8)
- min. 1 x obhajoba praktickÁ© ukÁjzky / Á°kolu
- min. 1 realizovanÁ½ praktickÁ½ Á°kol dle zadÁjnÁ pedagoga (z tÁ©mat 3 a Á¼ 8)

HodnocenÁ slovnÁ + znÁjmku.

### DoporuÁenÁj literatura

SALAÁĚ, Gustav. *StolníÁenÁ*. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

Á INDELKOVÁ, Alena. *StolníÁenÁ á€“ uÁebnice pro odbornÁj uÁiliÁjtÁ*. Praha: Parta, 2012. ISBN 9788073201777.

HRBKOVÁ, ZdeÁ·ka. *NovÁ© stolníÁenÁ v kostce*. Praha: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2.

Katalogy firem ZIEHER professional (www.zieher.com) a SAHM GASTRO (www.sahm-gastro.cz)

### PoznÁjmký

Tato komplexnÁ Á°loha pÁ™edchÁjzÁ modulu á€žJednoduchÁj obsluha hostÁ·á€œ, prolÁnÁj se s odbornÁ½m vÁ½cvikem.

DoporuÁenÁ© rozvrÁ¼enÁ hodin:

- teoretickÁ© vyuÁovÁjnÁ: 8 hodin
- praktickÁ© vyuÁovÁjnÁ: 4 hodin

### ObsahovÁ© upÁ™esnÁnÁ

OV RVP - OdbornÁ© vzdÁ·lÁjvÁjnÁ ve vztahu k RVP

### PÁ™Álohy

- [gastronomicky-slovnicek-1.docx](#)
- [pisemny-test-terminologie.docx](#)
- [odborna-terminologie-reseni.docx](#)
- [pracovni-sesit-napoj-inventar-reseni.docx](#)

- [pisemny-test-souhrn.docx](#)
- [pisemny-test-souhrn-reseni.docx](#)
- [prakticka-cast.docx](#)
- [prezentace-zakladni-napojovy-inventar.pptx](#)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Martina Janáková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) "Uveďte původ a ře" Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.