

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta
BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vývoj výuky učebního oboru cukrář

**The Development of the teaching of the
confectioner's apprenticeship**

Autor: Jana Květová

Vedoucí práce:
Studijní program:
Studijní obor:

PhDr. Helena Marinková, Ph.D.
Specializace v pedagogice (B7507)
Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

Rok 2021

Odevzdáním této bakalářské práce na téma Vývoj výuky učebního oboru cukrář potvrzuji, že jsem ji vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále potvrzuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Kosově Hoře 19.4.2021

Jana Květová

Ráda bych touto cestou vyjádřila poděkování. paní PhDr. Heleně Marinkové, Ph.D za její cenné rady, odbornou pomoc a trpělivost při vedení mé bakalářské práce.

ABSTRAKT

Práce bude zaměřena na historii cukrářské výroby, historii učňovského školství, učební obor cukrář, vývoj závěrečných zkoušek a seznámení se SOU Sedlčany. Svůj výzkum jsem zaměřila na školní úspěšnost a neúspěšnost žáků. Cílem je ukázat vliv sociálního klima na vzdělávání žáka.

KLÍČOVÁ SLOVA

Pekař, perníkář, cukrář, výuka, vzdělání, závěrečné učňovské zkoušky, úspěšnost žáka

ABSTRACT

The work will focus on the history of confectionery production, the history of apprentice education, the apprenticeship of a confectioner, the development of final exams and the introduction to SOU Sedlčany. I focused my research on the school success and failure of pupils. . The aim of my work is to show the influence of the social climate on the education of the pupil.

KEYWORDS

baker, a gingerbread man, a confectioner, teaching, education, final apprenticeship exams, pupil success

Obsah

Obsah.....	5
1 Úvod.....	6
2 Historie cukrářské výroby.....	7
3 Spolky.....	10
3.1 AK ČR - Agrární komora České republiky.....	10
3.2 Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC ČR).....	11
3.2.1 Hlavní cíle:.....	11
3.3 Svaz pekařů a cukrářů.....	12
3.3.1 Hlavní činnosti.....	13
4 Historie učňovského školství u nás.....	14
5 Vývoj učňovských závěrečných zkoušek.....	17
5.1 Středověká obdoba výučního listu.....	17
5.2 Dřívější podoba závěrečných zkoušek.....	17
5.2.1 Písemná zkouška.....	18
5.2.2 Praktická zkouška.....	18
5.2.3 Ústní zkouška.....	19
5.3 Jednotná státní závěrečná zkouška.....	19
5.3.1 Samostatná odborná práce.....	19
5.3.2 Písemná zkouška.....	20
5.3.3 Praktická zkouška.....	21
5.3.4 Ústní zkouška.....	21
5.4 Srovnání.....	22
5.4.1 Europass.....	22
6 Střední odborné učiliště Sedlčany.....	24
6.1 Historie.....	24
6.2 Současnost.....	28

6.2.1	Zemědělské obory	28
6.2.2	Potravinářské obory	28
6.2.3	Strojírenské obory	28
6.2.4	Služby	28
6.2.5	Nástavbové studium.....	28
6.3	Počet absolventů	29
7	Učební obor cukrář	30
7.1	Podmínky pro přijetí.....	30
7.2	Pojetí vzdělávání.....	31
7.3	Učební obor cukrář ve SOU Sedlčany.....	32
7.3.1	Sortiment.....	32
7.3.2	Uplatnění absolventů v praxi	33
8	Školní úspěšnost.....	34
8.1	Počty absolventů.....	35
8.2	Příčiny nekázně.....	37
8.2.1	Důvody nevhodného chování	37
8.2.2	Skupiny žáků, kteří potřebují zvýšenou pozornost.....	39
8.2.3	Příčiny neúspěchu	39
8.3	Strategie prevence školní neúspěšnosti	40
8.4	Počet žáků podle školního ročníku	41
8.4.1	Školní rok 2014/2015.....	42
8.4.2	Školní rok 2015/2016.....	42
8.4.3	Školní rok 2016/2017.....	43
8.4.4	Školní rok 2017/2018.....	43
8.4.5	Školní rok 2018/2019.....	44
8.4.6	Pětileté období celkem.....	44
9	Dotazník.....	45

9.1	Dotazníkové šetření	45
9.2	Popis použité výzkumné metody	45
9.3	Výzkumný vzorek.....	45
9.4	Otázka 1:.....	46
9.5	Otázka 2.....	47
9.6	Otázka 3.....	48
9.7	Otázka 4.....	49
9.8	Otázka 5.....	50
9.9	Otázka 6.....	51
9.10	Vyhodnocení	52
10	Závěr.....	53
	Seznam použitých informačních zdrojů	55
	Seznam použité literatury	57
	Zkratky	58
	Seznam grafů.....	59
	Seznam tabulek.....	59
	Seznam příloh.....	60

1 Úvod

Práce se zaměřuje na obor vzdělání Cukrář, který je úzce spjatý s mým profesním životem. Pracuji jako učitelka odborného výcviku oboru Cukrář, v tomto oboru jsem se vyučila, pracovala jsem a nyní se snažím předávat své znalosti a dovednosti žákům. Zajímá mě proto vývoj oboru Cukrář stejně jako mě zajímá proměna oborů vzdělání ve škole, ve které působím; zajímají mě žáci, se kterými pracuji a snažím se je blíže poznat. Bakalářská práce mi poskytla prostor pro to, abych se ve svých zájmech zorientovala, získala informace, ne jejichž získání v běžném provozu školy skutečně nemám dostatek času.

Úvodní část práce stručně zachycuje vývoj cukrářské výroby. Jádrová část práce je zaměřena na výuku oboru Cukrář ve Středním odborném učilišti Sedlčany. Je popsán vývoj oborů v uvedené škole, ve které mezi stěžejní obory patří i obor Cukrář. Je provedeno stručné srovnání závěrečných zkoušek – původní realizace, která byla zcela v gesci jednotlivých škol a stávající situace tzv. jednotného zadání, které vyjadřuje požadavky státu a sjednocuje náročnost i způsoby hodnocení.

Další část práce je zaměřena na problematiku úspěšnosti a neúspěšnosti žáků konkrétní školy v konkrétním oboru vzdělání, tedy v učebním oboru cukrář. Práce ukazuje sociální vlivy na studium, důvody odchodu ze vzdělání, možné předcházení školní neúspěšnosti a vytvoření určitého syntetického přehledu o učebním oboru cukrář..

Součástí práce je i dotazníkové šetření absolventů zaměřené na zjištění jejich volby oboru vzdělání a jejich perspektivní orientaci. Výsledky šetření jsou zpracovány do tabulek a grafů. V rámci šetření je předpokládáno, že větší část respondentů si aktivně zvolila obor vzdělání či se na volbě alespoň aktivně podílela. Dále je předpokládáno, že většina absolventů nepředpokládá, že se dále uplatní ve zvoleném oboru.

2 Historie cukrářské výroby

Přesný čas vzniku cukrářského řemesla je obtížné stanovit. Chut' čokolády objevili Mayové. Tyčinky z cukrové třtiny vyráběli Indiáni. Staří Egypťané ručně vyráběli sladkosti z datlí.. To vše se zjistilo, ale neví se přesně kdo byli první předchůdci cukrářů.

Cukráři byli v různých historických obdobích velmi vážení. Na evropských královských dvorech a v domovech nejvyšší šlechty patřili cukráři mezi privilegované služebníky. Dnes se toto odvětví rychle rozvíjí, osvojuje si nejnovější technologie, spolupracuje s dalšími oblastmi kulinářských a obnovuje národní tradice¹.

Velkou chybou je, že nemáme zachycené celé dějiny všech řemesel a živností. Zikmund Wintr byl jediný, který sepsal a zanechal větší literární historické dílo o cechu. Jeho spisy jsou velice cenné, přestože historické dílo se netýká všech století.

Zdrojů, které by se věnovaly historii cukrářství u nás, není mnoho. Několik spisů o staročeském perníkářství vydal dr. Čeněk Zibrt.

Josef Reitman vydal knížku „Kniha českých cukrářů“- zajímavý historický dokument o cechu ze století XII. – XVIII.

Co bylo před XII. stoletím a zda již tenkrát existovali samostatní perníkáři a cukráři v Čechách, zjištěno není. Také s určitostí nevíme, zdali se v té době cukroví vyrábělo po živnostensku. O tom existují více nebo méně jakési dohady. Výroba sladkého pečiva je hodně stará. Sladké a perníkové pečivo nejprve začali po živnostensku vyrábět pekaři.

Tovaryši, kteří speciálně vyráběli perník a perníkové zboží u pekařů, dostali pak jméno perníkáři.

V začátcích perníkáři i cukráři byli spojeni v jednom cechu s pekaři. Po nějakém čase se perníkáři a cukráři odtrhli a každá skupina založila svůj vlastní cech perníkářský nebo cukrářský. Podle zjištěných dat časem tyto cechy perníkářské a cukrářské v Čechách zanikly a musely se po nějaké době zakládat zase nově. Bylo to hlavně v dobách válečných.

Spisovatel Winter zjistil, že první cech perníkářský byl založen v Praze v r. 1524 a nová statuta dostal tento cech v roce r. 1613.

Naproti tomu Josef Reiman ve své knize uvádí, že zakladatelem prvního cechu perníkářského v Čechách byl Mikuláš Škoda v Praze v r. 1724.

Z toho je patrné, že cechy perníkářské a cukrářské časem asi zanikly a musely se znova zakládat.

¹ <https://duslyk.ru/cs/lymphoma/kto-takoi-konditer-konditer---professiya-opisanie-i-osobnosti.html>

V roce 1724 byl v Praze opět obnoven samostatný cech pernikářský a cukrářský. Jeho tvůrce a zakladatel byl pražský pernikář Mikuláš Škoda.²

Teprve v 17. století se začínají objevovat tradiční cukrářské výrobky jako dorty, piškoty coby drobné cukroví a sladké rosoly. Sladké dobroty až do roku 1859 dodávali řemeslníci pernikářského cechu.

Po zrušení cechů vznikla tzv. společenstva, která sdružovala pernikáře i cukráře, výrobce kandidů, často i zmrzlináře a výrobce sodové vody. Jednou z hlavních náplní společenstva cukrářů byla výchovná činnost jak mladých cukrářů, tak širšího okruhu odborníků, pro které vydávali časopisy a publikace.

Novodobé dějiny cukrářství souvisí především se zaváděním strojů do výroby. Ještě v roce 1880 se v Praze nacházely pouze dva velmi primitivní třecí stroje.

Vzniká také první odborný časopis „Labužník“ jehož redaktorem byl J. Reiman. Na konci 19. století pracovalo mnoho z našich zručných cukrářů v cizině, odtud si přivezli nové zkušenosti na jejichž základě zlepšovali a zdokonalovali cukrářské řemeslo.

Cukrářské dílny se rozvíjely až po 1. světové válce, kdy nastalo období emancipace žen: trh nabízí více druhů zákusků, které se v domácnosti často nedělaly pro svou náročnost i nákladnost.³

Na začátku 20. století bylo na našem území mnoho cukrářských výroben, které dosahovaly vysoké odborné úrovně. Jména firem jako Mysák, Štěrba, Dejmal, Pechek, Štaft a publicistů odborné literatury, Hlavsy a Reimana, byla uznávaná nejen u nás, ale i daleko za hranicemi.

V té době patřilo české cukrářství mezi nejlepší v celé Evropě. Tento stav se udržel až do 2. světové války, kdy byla činnost cukrářských provozoven omezena nedostatkem kvalitních surovin, stagnací výroby a odchodem kvalitních odborníků.⁴

Po roce 1948 byla cukrářská výroba znárodněna, znárodněna byla i maloživnotenská výroba což vedlo ke snížení úrovně celého oboru. V té době byly vytvořeny jednotlivé receptury a normy jakosti a výroba byla řízena centrálně. Zavedly se výrobní linky, objevily se nové stroje. Zvyšovala se odborná úroveň pracovníků.

Často však chyběly kvalitní výchozí suroviny a musely se využívat různé náhražky, Výborné jméno a povědomí o kvalitě českého cukrářství ve světě se stalo minulostí. Došlo k nedostatku konkurence a postupně došlo k zastavení vývoje řemesla.⁵

² <http://www.cukrarstvi-viktoria.cz>

³ <https://www.cms-kh.cz/rozvoj-cukrarstvi-v-cechach>

⁴ <http://www.muzeumprahy.cz/289-cukrari-a-cukrarny/>

Teprve po převratu v roce 1989 se řada odborníků i nadšenců pokouší obnovit cukrárny a zaujmout specifickým sortimentem zboží. Je však velmi obtížné konkurovat velkovýrobcům.⁶

Správná výživa je dnes uznávána jako jeden z podstatných činitelů ovlivňujících nejen zdraví člověka, ale i jeho fyzické a duševní schopnosti.

Vývoj nových cukrářských výrobků je proto potřeba směřovat tak, aby se v nich uplatnily alespoň některé nutričně hodnotné suroviny jako ovoce, tvaroh, ořechy, rostlinné tuky a omezilo množství těžkých tukových náplní s vysokým obsahem cukru. Roste poptávka po svěžích, lehkých a přírodních výrobcích.

Jestliže se ohlédneme na vývoj cukrářského řemesla ve světě, vidíme snahu spodobnit krásu věci a události lépe než dosud, ale při menší námaze a s větší rychlostí, jak to odpovídá současnému životnímu tempu i vkusu nastupující mladé generace.

Do běžné cukrařiny vstupují i umělecká díla. Využívá se moderní technika. Domnívám se, že pro umělecký vkus a zdobící schopnost cukráře je zde větší prostor, než byl předtím.

⁵ <https://sladka-tajemstvi.webnode.cz/historie-cukrarske-vyroby>

⁶ https://cs.wikipedia.org/wiki/Dějiny_cukrářství_v_Česku

3 Spolky

3.1 AK ČR - Agrární komora České republiky

Agrární komora České republiky (AK ČR) byla zřízena zákonem č. 301/1992 Sb. České národní rady o Hospodářské komoře České republiky a Agrární komoře České republiky. Sdružuje většinu podnikatelů v zemědělství, lesnictví a potravinářství, prosazuje a obhajuje zájmy svých členů, kterým poskytuje poradenství a informační služby na celém území ČR. Komora svojí každodenní činností již od roku 1993 pomáhá zachovat tradiční kvalitu českého zemědělství. AK svým jednáním pomáhá rozvoji zemědělství a venkova České republiky.⁷Sídlo má v Olomouci a detašované pracoviště v Praze.

Členů je přes 100 tisíc, přičemž členství v komoře je dobrovolné.

Cílem je poskytovat poradenství a informační služby na celém území České republiky v následujících oblastech:

- Oblast právní a legislativní

V této oblasti zajišťuje poradenské a konzultační služby v otázkách spojených s podnikatelskou činností, organizuje přednášky a semináře k prohloubení právního vědomí a obchodní spory mezi svými členy řeší pomocí Rozhodčího soudu, který založila ve spolupráci s Hospodářskou komorou České republiky. Také připomínkuje návrhy právních norem a iniciuje jejich vypracování.

- Oblast konzultační, poradenské a praktické přípravy na povolání

Zabezpečuje propagaci a šíření informací o podnikatelské činnosti svých členů, organizuje vzdělávací činnosti a spolupracuje s orgány státní správy v zajišťování informačního servisu a spolupracuje se státními a zastupitelskými orgány a dalšími institucemi v České republice.

- Oblast zahraničních vztahů

Komora je členem Výboru profesních zemědělských organizací v EU – Všeobecného výboru zemědělských družstevních organizací v EU (COPA-COGECA). Navazuje a rozvíjí styky s dalšími agrárními komorami a obdobnými institucemi v zahraničí a uzavírá s nimi dohody. Účastní se mezinárodních veletrhů a výstav a prezentuje se na nich, navazuje kontakty zahraničních odběratelů s našimi výrobci, vydává o sobě pro zahraniční partnery informační materiály, pořádá mezinárodní konference a kongresy.

⁷ <http://www.akcr.cz/>

- Oblasti informační

Komora informuje své členy pomocí e-mailových zpráv a portálu Agrárního poradensko informačního centra. V týdeníku Zemědělec na vlastní stránce, označené AGRObase, jsou čtenáři seznamováni s aktuální situací v oblastech, důležitých pro zemědělce; taktéž vydává vlastní dvouměsíčník AGRObase, který je distribuován i do zahraničí.⁸

3.2 Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC ČR)

Asociace kuchařů a cukrářů má svůj název od roku 1993, kdy se rozdělila republika. AKC ČR je dobrovolnou nepolitickou organizací.

V současné době sdružuje AKC v osmi regionálních pobočkách přes 800 kuchařů a cukrářů z celé České republiky. Toto moderní společenství navazuje na historickou tradici, zabývá se gastronomií i v jejích širších souvislostech a podporuje veškeré formy spolupráce, které vedou k naplňování jejích hlavních cílů.

Mimo jiné organizuje pro své členy i veřejnost gastronomické odborné přednášky, semináře a tréninky, celonárodní soutěže i soutěže s mezinárodní účastí, výstavy i další kulturní akce.

Svou tradici již mají soutěže jako je Kuchař roku, Cukrář roku, Gastro Junior či Gastro Hradec nebo gastronomicko-společenská přehlídka Oslavy sv. Vavřince. V roce 2007 se poprvé Asociace zapojila do celosvětových Oslav Dne kuchařů 20. října.

AKC ČR je členem WACS – Světové federace kuchařských sdružení, která rozvíjí aktivní činnost i v zahraničí.

3.2.1 Hlavní cíle:

- Zabývá se problematikou kulinářství a gastronomie jako celku v ČR i ve vztahu k zahraničí s cílem zvyšovat jeho úroveň na profesionální bázi
- Chrání a podporuje oprávněné zájmy svých členů a prosazuje je u orgánů státní správy, organizací a institucí
- Podílí se na tvorbě a novele právních předpisů souvisejících s obory: gastronomií, výchovnou činností apod.
- Soustřeďuje, analyzuje a zpracovává důležité poznatky a zkušenosti z gastronomie doma i v zahraničí, aby mohly být účelně využívány v praxi.

⁸ *Agrární komora České republiky – Wikipedie (wikipedia.org)*

- Poskytuje členům odborné informační, konzultační a poradenské služby a podle množství a podmínek napomáhá i dalšími způsoby rozvoji jejich odbornosti.
 - Zasazuje se o zvýšení autority a prestiže oborů kuchař a cukrář v pohostinství jako celku
 - Navazuje vztahy s obdobnými gastronomickými asociacemi, odbornými institucemi, živnostenskými a cechovními společenstvy doma i v zahraničí k výměně zkušeností
 - Zúčastňuje se a organizuje gastronomické akce, soutěže, výstavy, semináře apod.
 - jako člen WACS – Světové federace kuchařů
 - vyvíjí aktivní činnost i na mezinárodním poli, zvláštní pozornost věnuje výchově a vzdělávání mládeže
 - Napomáhá k plnění úkolů a k informovanosti svých členů i další odborné veřejnosti vydáváním periodických i neperiodických publikací podle platných právních norem.
- Členem se může stát fyzická osoba starší 18ti let vyučená kuchařem nebo cukrářem, absolvent odborných škol, osoba zabývající se v přítomnosti, minulosti či budoucnosti gastronomickou činností nebo která s touto činností sympatizuje nebo kolektivy škol, podniků nebo institucí.⁹

3.3 Svaz pekařů a cukrářů

Společnost Pekař a cukrář s.r.o. byla založena v roce 1999 za účelem rozvoje vybraných podnikatelských aktivit na podporu činnosti Svazu pekařů a cukrářů v ČR. Je významné potravinářské profesní sdružení, které hájí zájmy a podporuje činnost firem podnikajících v pekařském a cukrářském oboru. V současné době sdružuje 125 členů pekáren a cukráren, dodavatelů strojního zařízení, surovin a služeb pro tyto obory a potravinářských škol.

V čele svazu stojí předseda, který řídí jeho činnost a realizuje strategické cíle stanovené představenstvem svazu. Podnikatelské a organizační úkoly svazu jsou zajišťovány prostřednictvím servisní organizace Pekař cukrář s.r.o.

Svaz je členem Potravinářské komory ČR. Podařilo se mu úspěšně navázat na bohaté historické cechovní tradice českých pekařů a cukrářů.

⁹ <https://akc.cz/>

3.3.1 Hlavní činnosti

- Vytváří příznivé podmínky pro prohloubení odborné spolupráce, soudržnosti a podporuje společné zájmy firem působících v oboru. Reprezentuje své členy při jednání s profesními potravinářskými svazy v tuzemsku i zahraničí.
- Prosazuje oprávněné zájmy firem v pekařském, cukrářském a jiných souvisejících oborech vůči vnějšímu prostředí, orgánům státní správy, dozorovým orgánům, odborovým organizacím, hlavním odběratelským a dodavatelským subjektům.
- Plní funkci konzultačního, poradenského a informačního centra pro členy Svazu v oblasti technologické, technické, výrobní, ekonomické, organizační, právní a v zahraničních stycích.
- Pro zvýšení technické a technologické úrovně svých členů organizuje Svaz odborné semináře a workshopy, kde seznamuje účastníky s novými trendy a pořádá výjezdy na potravinářské výstavy a veletrhy v zahraničí. Zajišťuje podmínky pro setkávání profesních odborníků, pravidelnou výměnu a sdílení zkušeností a navazování nových kontaktů.
- Ke zvýšení prestiže oboru a udržení řemeslné zručnosti pořádá Svaz národní soutěž „Chléb roku ČR“ a soutěže odborných dovedností o tituly „Český pekař roku“ ve všech kategoriích.
- Svaz realizuje dva bezplatné vzdělávací projekty, ve kterých školí pekaře a cukráře. Cílem je zvýšení jejich konkurenceschopnosti a zvýšení adaptace na podmínky otevřeného evropského trhu potravin.
- Svaz vydává měsíční odborný časopis Pekař, cukrář a ročenku Pekař, cukrář.
- Podporuje výchovu mladých potravinářských odborníků, propaguje učňovské profese pekař a cukrář. Snaží se o zvýšení atraktivity oboru pro mládež.
- Svaz prohlubuje osvětu spotřebitelů v oblasti nových výživových a stravovacích trendů, propaguje výrobky vyráběné z tuzemských surovin a s použitím tradičních, českých technologických postupů.¹⁰

¹⁰ <https://www.svazpekaru.cz/>

4 Historie učňovského školství u nás

V roce 1739 byly vydány Generální cechovní artikule, které mimo jiné stanovily délku učební doby pro všechny cechy. Do té doby byla příprava učňů a tovaryšů v pravomoci cechů.

Současně se rozvíjely nedělní opakovací školy, ve kterých si učni - jak vyplývá z názvu – opakovali látku z triviální školy a doplňovaly nové poznatky. Nedělní opakovací školy vznikaly u škol triviálních a učni se měli vzdělávat 2 až 3 hodiny týdně.

Koncem 18. století docházelo také k rozšiřování škol hlavních a normálních o další ročník, který býval zaměřen na rýsování, kreslení, stavitelství. Z nich se postupně vyvinuly školy pro průmyslové vzdělání.

V roce 1859 byla Živnostenským zákonem pevně stanovena povinnost uzavírat s učni učební smlouvy na maximálně čtyřletou učební dobu. Další povinností učňů bylo docházet do tzv. „školy pro průmyslové vzdělání“, což již nebyly školy opakovací, neboť připravovaly žáky teoreticky na budoucí profesi, ale říkalo se jim „školy pokračovací“.

Zdá se, že předpokladem vyučení u nás bylo od konce 18. století i cílené vzdělávání ve škole.

Pokračovací školy procházely postupně vývojem, v roce 1930 staly školami odbornými, v roce 1946 byly do jejich výukových plánů přidány všeobecně vzdělávací předměty. Od té doby bylo učňovské školství považováno za zvláštní druh vzdělávání.¹¹

Dalším přelomovým rokem byl rok 1948, kdy byl vydán zákon o základní úpravě jednotného školství, díky němuž se učňovské vzdělávání stalo součástí školského systému, kdy byla vyhlášena soustava učebních oborů, ve kterých bylo možno získat odbornou kvalifikaci.

Od 50. let 20. století se počet obyvatel s výučním listem zvyšoval. V zemi docházelo k obnově hospodářství zdevastovaného válkou a klíčovou oblastí socialistického hospodářství vzhledem k nerostnému bohatství a tradici byl právě průmysl. Spolu s růstem průmyslové sféry rostly i nároky na počet kvalifikovaných dělníků.¹²

V 70. a 80. letech zažívalo odborné školství veliký rozmach. Vzhledem k industriální orientaci socialistického hospodářství rostl nárok na vzdělanou a kvalifikovanou dělnickou třídu. Manuální práce byla nejen vážená, ale i dobře finančně ohodnocená a zajišťovala tak dělnickým rodinám slušnou životní úroveň.

¹¹ <http://www.ceskenarodnilisty.cz/clanky/osveta-v-obdobi-narodniho-obrozeni-2.html>

¹² <http://www.remoslozije.cz/o-projektu/ucnovske-skolstvi/situace-po-roce-1989>

V reformě z roku 1976 došlo k zavedení povinné desetileté školní docházky, která byla 8 let realizována v základní škole a 2 roky v některém druhu střední školy. Předpokládalo se, že každý po splnění povinné desetileté školní docházky, dokončí střední školu a opustí vzdělávací systém s kvalifikací uznávanou na pracovním trhu.

Žáci středních odborných učilišť mohli získat plnou odbornou kvalifikaci pro výkon dělnických profesí završenou získáním výučního listu nebo úplné střední vzdělání zakončené maturitní zkouškou, které jim umožňovalo pokračovat v dalším studiu na vysoké škole.¹³

Po roce 1989 dochází v naší zemi k významným socioekonomickým změnám, což se pochopitelně promítlo i do oblasti školství. Rozšiřuje se vzdělávací nabídka, a to nejen o nové obory vzdělání, ale i o nové zřizovatele škol; vznikají školy soukromé a církevní.

Nejpodstatnější změnou pro učňovské školství byl přechod zřizovatelské povinnosti vůči učilištím ze státních podniků na ústřední orgány státní správy a současně vznik subjektivní právní existence škol, což znamenalo faktickou samostatnost se všemi právy a povinnostmi, včetně povinností v oblasti marketingu a ekonomiky. Podnikům pak byla určena povinnost převést dispoziční právo k majetku sloužícímu k přípravě na povolání a odborné přípravě na ústřední správní orgány a jejich prostřednictvím na samotná střední odborná učiliště.

Jedním z negativních důsledků transformace je nedostatek či dokonce absence některé skupiny řemesel a naopak nadbytek jiných.

Učňovské školy však nemají ani dostatečnou zpětnou vazbu týkající se nezaměstnanosti svých absolventů ani nejsou schopny pružně reagovat na potřebu zvýšení nebo snížení počtu absolventů určitého oboru nebo zavedení oboru jiného.

Problémem je provázanost teoretických i praktických znalostí a dovedností s konkrétními potřebami výrobní praxe, jež byla v důsledku oddělení učňovských škol od mateřských podniků z velké části přerušena. Zaměstnavatelé si také často stěžují, že praktické dovednosti, ale i sociální kompetence absolventů jsou na velmi nízké úrovni.

Učňovské školství bylo řízené různými ministerstvy. Nejprve tzv. učňovské školy byly řízeny ministerstvem vnitra, poté spadaly do působnosti jednotlivých ministerstev.

Zde docházelo k paradoxní situaci, kdy škola, kde probíhala teoretická výuka, patřila pod jiné ministerstvo než střediska praktického vyučování, které daný obor spravovalo.

¹³ <http://www.remeslozije.cz/oprojektu/ucnovske-skolstvi/situace-po-roce-1989>

U našeho oboru to bylo ministerstvo vnitra, ministerstvo obchodu, ministerstvo hospodářství a ministerstvo zemědělství. Až po roce 1991 se začínalo volat po jednotném řízení učňovského školství a koncem dvacátého století k němu dochází. Všechny školy začíná řídit ministerstvo školství.

5 Vývoj učňovských závěrečných zkoušek

5.1 Středověká obdoba výučního listu

Žák se většinou připravoval přímo pod vedením příslušného mistra svého řemesla nejčastěji v jeho vlastní řemeslné dílně, kde také zpravidla bydlel a žil.

Po složení tovaryšských zkoušek se z něho stal tovaryš. Tovaryš byl učeň, který úspěšně splnil tovaryšské zkoušky. Pak mohl samostatně vykonávat práce ze svého oboru. Z tovaryše se stal mistr po složení mistrovské zkoušky. Počet tovaryšů určoval cech.

V dnešní době se toto slovo již nepoužívá, tovaryš se dnes nazývá učeň.

Často se dodnes zachovaly cechovní regule tzv. cechovní pořádky, takže například víme, co musel zájemce splnit, aby byl přijat. Cech také například omezoval počet učedníků a tovaryšů. Zájemce o členství v cechu musel být vyučen u jiného člena cechu. Musel však také předložit tzv. „zachovací list“, který potvrzoval, že zájemce byl splozen v řádně uzavřeném manželském svazku a byl pokřtěn. Zájemce pochopitelně také musel být měšťanem daného města, tj. musel v něm vlastnit dům.

Cech měl své vnitřní uspořádání, které se zakládalo na třech základních stavech v jeho rámci. První byl nejnižší učednický stav, druhý stav tovaryšský a třetím nejvyšším byl stav mistrovský. (Winter, 1913)

5.2 Dřívější podoba závěrečných zkoušek

Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České socialistické republiky ze dne 17. října 1989 vydalo vyhlášku 119/1989, která stanovovala ukončování studia ve středních školách a o ukončování přípravy ve zvláštních odborných učilištích

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy České socialistické republiky stanovilo v dohodě s ministerstvem zdravotnictví a sociálních věcí České socialistické republiky podle § 25 odst. 7, po projednání se zúčastněnými ústředními orgány podle § 26 odst. 3 a § 32 odst. 5 zákona č. 29/1984 Sb., o soustavě základních a středních škol (školský zákon), a podle § 14 odst. 2 písm. f) zákona České národní rady č. 77/1984 Sb., o státní správě ve školství, ve znění pozdějších předpisů (úplné znění č. 48/1984 Sb.):

V § 3 bylo udáno, jak mají vypadat závěrečné zkoušky. Podmínkou pro vykonání závěrečné zkoušky bylo úspěšné ukončení posledního ročníku studia. Závěrečná zkouška se dělila na část písemnou, část praktickou a závěrečný rozhovor.

V písemné práci žák vypracoval postup práce z vylosovaného úkolu. Její součástí byly 3 doplňující otázky k vylosovanému tématu.

Praktická část měla ukázat dovednosti ve vylosovaném tématu. Závěrečný rozhovor byl zaměřen na rozbor nedostatků žáka v písemné a praktické části závěrečné zkoušky.

Závěrečná zkouška trvala v jednom dni nejvýše 8 hodin. Obsah a rozsah písemné části a praktické části a dobu k jejímu vykonání stanovil ředitel školy a musel být obsažena v zadání témat. Maximální délka závěrečné zkoušky byla tři dny.

Tak zvaná nová koncepce zahrnovala desetiletou povinnou školní docházku a vyučení v trvání 40 měsíců, vycházela ze zákona č. 29/1984 Sb. V té době přijímal žáka do učebního oboru podnik, se kterým zákonní zástupci žáka uzavírali smlouvu o tom, že podnik bude hradit náklady spojené s vyučením. Žák za to musel po vyučení nejméně 2 roky pracovat v podniku. Výuku všeobecně vzdělávacích předmětů hradil stát prostřednictvím krajských národních výborů. Podle tohoto zákona žák ukončil školní docházku v červnu, od září do prosince procházel tzv. obdobím odborného rozvoje, který absolvoval v podniku, se kterým rodiče při přijetí do učebního oboru uzavřeli smlouvu. V prosinci žák vykonal závěrečné zkoušky.

Závěrečné zkoušky byly upraveny vyhláškou č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělání ve středních školách závěrečnou zkouškou.

Tato vyhláška stanovuje v §2 – Závěrečná zkouška v oborech vzdělání, v nichž se dosahuje stupně středního vzdělání s výučním listem.

Závěrečná zkouška se konala v červnu v termínech stanovených ředitelem školy, který měl celé závěrečné zkoušky ve svých rukách. Konaly se v pořadí písemná zkouška, praktická zkouška a ústní zkouška.

5.2.1 Písemná zkouška

Ředitel školy stanovil nejméně tři témata, z nichž si žák jedno téma zvolí. V této práci popsal vše o tématu-výrobní postup, použité suroviny, výrobky. Písemná zkouška trvala nejdéle 240 minut.

5.2.2 Praktická zkouška

Ředitel školy stanovil zadání pro praktickou zkoušku. Žák si jedno vylosoval. V každém zadání byly určeny dva výrobky, které musel při praktické zkoušce vyrobit. K těmto dvěma výrobkům musel vyrobit dort na určené téma s využitím vlastní fantazie. Hmotnost dortu byl stanoven do 2kg. Praktická zkouška trvala nejdéle tři dny. V jednom dni nejvýše 7 hodin. Své výrobky a dort pak prezentoval a obhajovali před komisí.

5.2.3 Ústní zkouška

Ředitel školy stanovil 25 až 30 témat, z nichž si žák jedno téma vylosoval. Příprava k ústní zkoušce trvala 15 minut a samotná zkouška také 15 minut.

Každá škola si ZZ určovala sama. Při ZZ chyběla jednotnost v rámci oborů a docházelo k různé náročnosti zkoušek. Aby se sjednotil obsah ZZ v témže oboru na různých školách, začala se vytvářet nová podoba ZZ.

Jednotné zadání mělo zaručit, že žádná škola nevynechá nic, co je pro obor podstatné a co budou žáci potřebovat pro výkon svého povolání. Výsledky zkoušek prováděných na různých školách také budou mnohem lépe srovnatelné. Při použití jednotného zadání může škola zjistit, zda má dostatečnou úroveň. (Jezberová, 2006)

5.3 Jednotná státní závěrečná zkouška

„Koncepce nové závěrečné zkoušky 2012 byla postupně vytvářena v rámci řešení systémového projektu ESF KVALITA I (2005 – 2008) a následně v národním projektu Nová závěrečná zkouška (2009 – 2012) Její stávající podoba vznikala na základě několikaletého širšího ověřování pracovních verzí v pilotních školách obou z uvedených projektů a zaznamenala v průběhu svého vývoje řadu upřesnění a změn“.¹⁴

Nová závěrečná zkouška představuje systémovou změnu v odborném vzdělávání, která zásadně mění zavedený stav, kdy si zadání závěrečných zkoušek připravovala každá škola pro sebe, takže zkouška měla v různých školách výrazně odlišnou úroveň. Využití jednotného zadání ovlivňuje kvalitu výuky ve školách, přípravu zkoušek i vybavení školních pracovišť.

Jednotná učňovská zkouška se připravovala od roku 2005. Zadání všech tří částí i hodnocení bylo pevně stanoveno Národním ústavem pro vzdělávání. Tím je zaručena stejná úroveň zkoušek na všech školách.

5.3.1 Samostatná odborná práce

Jedním z nových prvků závěrečných zkoušek podle jednotného zadání je samostatná odborná práce. Na jednotlivé školy jsou rozeslány pokyny k organizaci jejího zadávání, zpracování, odevzdání a způsobu hodnocení. Jejich upřesnění je v kompetenci ředitele školy.

Jde o práci, která je žákům zadávána s předstihem, nejdříve v lednu daného školního roku, a na její zpracování je jim poskytován delší časový prostor – minimálně jeden měsíc.

¹⁴ Národní pedagogický institut České republiky (dříve Národní ústav pro vzdělávání) (nuv.cz)

Žáci práci samostatně tvoří a průběžně konzultují s vyučujícími ve stanoveném časovém rozpětí..

Odevzdají ji nejpozději 3 týdny před závěrečnou klasifikací v termínu určeném ředitelem školy. Škola zajistí, aby samostatná odborná práce byla k dispozici zkušební komisi. Pokud žák samostatnou odbornou práci neodevzdá, je u závěrečné zkoušky výrazně znevýhodněn.

Žáci řeší dva úkoly.

Prvním úkolem je navrhnout slavnostní dort na vylosované téma, vylosovaný korpus a náplň. Dohotovení může být libovolné. Žáci musí dodržet hmotnost dortu do 3000 gramů.

Druhým úkolem je navrhnout specifický cukrářský výrobek dle vlastní receptury za použití stanovených surovin. Vyrobí 10 ks a hmotnost jednoho výrobku nesmí přesáhnout 60gramů.

Smyslem využívání samostatné odborné práce u závěrečné zkoušky je to, že žáci při jejím zpracování mohou prokázat hlubší a ucelenější znalost určité odborné problematiky, kterou řeší na základě samostatného a tvůrčího přístupu.

Při vypracovávání samostatné odborné práce žáci ukážou, že ovládají odbornou problematiku, umí pracovat s informacemi, ovládají výpočetní techniku, jsou schopni komunikovat a prezentovat výsledky své práce. Takové dovednosti jim usnadní vstup na trh práce a přispějí k tomu, aby i v dospělosti měli chuť se dále vzdělávat. Díky samostatné odborné práci mohou zkoušející lépe posoudit komunikativní, personální a sociální kompetence žáků a jejich schopnost pracovat s informacemi.

Při zpracování této práce žák využívá svých znalostí z předmětů všeobecně vzdělávacích i odborných. Musí ukázat, že dokáže teoretické vědomosti spojit s praktickým využitím.

5.3.2 Písemná zkouška

Témata písemné zkoušky jsou řešena tak, aby žák mohl uplatnit své teoretické i praktické znalosti související s praktickým výkonem povolání – od návrhu technologických postupů, plánování práce až po technické výpočty.

Otázky písemné zkoušky obsahují několik podotázek z jednotlivých odborných předmětů - surovin, cukrářské technologie, strojů a zařízení, ale i otázku z odborného kreslení. Otázka z odborného kreslení umožňuje žákům plně rozvinout svůj smysl pro krásno a estetiku s tím, že výrobek, který navrhnu v rámci zadaného tvaru by měl být zhotovitelný mistrem cukrářem, nebo i samotným žákem.

Dalším odborným předmětem, který je zahrnutý do písemné části je ekonomika, kde žáci v zadání tohoto předmětu musí zpracovat surovinovou normu.

Součástí písemné části je jazykový test, skládající se z odborné části, kde žáci překládají odborné výrazy a výrazy z běžné konverzace. Jazykový test je pro žáky připravený v anglické i německé verzi podle toho, jaký jazyk studuje. Zkouška trvá nejdéle 240 minut.¹⁵

5.3.3 Praktická zkouška

Žáci vyrobí dort a specifický výrobek, který zpracovali v samostatné práci. Zhotovené výrobky by měly odpovídat nákresům, recepturám a hmotnostním propočtům z písemného zpracování projektu.

Jako třetí výrobek vyrobí výrobek, který si vylosuje těsně před začátkem praktické zkoušky. Tento výrobek si přepočte na zadaný počet. Druhy výrobků jsou sestaveny ze seznamu daného Národním ústavem pro vzdělávání a každá škola má možnost si ze seznamu vybrat druhy.

Žák může konat praktickou zkoušku maximálně tři dny, každý den maximálně 7 hodin. Minimální délka praktické zkoušky je poté pět hodin.

Součástí hodnocení zkoušky je i dodržování Bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) při činnostech. Je důležité používat ochranné pomůcky.

Své výrobky představí v připravené prezentaci a obhájí před zkušební komisí. Je zde zařazena jednoduchá komunikace žáka s učitelem o výrobcích v českém jazyku i v anglickém jazyku..

5.3.4 Ústní zkouška

Před zahájením ústní zkoušky se žáci neúčastní vyučování po dobu 5 vyučovacích dnů stanovených ředitelem školy

Pro jednotlivé ústní zkoušky vybere ředitel školy nejméně 25 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje. Příprava ke každé zkoušce trvá 15 minut. Jednotlivé ústní zkoušky trvají nejdéle 15 minut. Při ústní zkoušce nelze v jednom dni losovat dvakrát stejné téma.

Témata pro ústní část jsou formulována tak, aby žák by při nich prokázal, do jaké míry je schopen se orientovat v odborné problematice a nalézat její řešení. Jsou zde otázky z cukrářské technologie a podotázky z předmětů „Suroviny“ a „Stroje a zařízení“.

¹⁵ <https://zkouska.cermat.cz/menu/zaverecna-zkouska/pisemna-zkouska>

Novým prvkem této části jsou podotázky „Obecný přehled ze světa práce“, které byly zaměřeny, jak název napovídá, na řešení nejčastějších problémů, se kterými se můžeme setkat při vstupu na trh práce.

Cílem zadavatele bylo zjistit, jestli jsou žáci, kteří ukončují vzdělání na střední škole, dostatečně připraveni k získání pracovního místa přes Úřad práce, jestli byli ve škole dostatečně poučeni. Měli by mít přehled o možných výhodách i povinnostech, které jim předkládá Zákoník práce a další zákony a vyhlášky

5.4 Srovnání

Dříve měla každá škola ve své kompetenci, jak budou vypadat závěrečné zkoušky. Nebylo možné porovnat u žáků výuku a výsledky. Některá škola se zaměřila u zkoušek více na teoretickou část než na praktickou část. Náročnost zkoušek byla různá.

V dnešní podobě musí žák prokázat u závěrečné zkoušky kompletní znalosti, i to, jak své znalosti využije v praxi.

Dnešní podoba má mnoho výhod:

- Zadání je pro všechny jednotné.
- Lze ověřit připravenost žáka.
- Hodnocení je objektivní, neboť je pro všechny zadáno i jak hodnotit.
- Pro všechny je zařazená i znalost a používání cizího jazyka.

Podle mého je dobře, že se závěrečné zkoušky zadávány státem staly pro všechny školy povinné, i když každá škola má jinou úroveň materiálního vybavení a různou úroveň výuky.

Některá učiliště vydávají s výučním listem i europass – dodatek k osvědčení.

5.4.1 Europass

Europass je soubor dokumentů, kterým se dokládá kvalifikace pro práci či studium v zahraničí. Slouží k podpoře volného pohybu lidí. Přeložené maturitní zkoušky nebo výuční listy do němčiny nebo angličtiny většině majitelů firem v cizině nestačí

Dokumenty Europassu tvoří strukturovaný životopis, motivační dopis, dodatek k osvědčení, dodatek k diplomu, dodatek profesní kvalifikaci, doklad o stáži, doklad o dobrovolnictví. Vydávají se ve všech zemích EU od roku 2005. Europass využije každý, kdo potřebuje zaznamenat a ukázat své schopnosti a dovednosti. doma i v zahraničí.¹⁶

¹⁶<https://europass.cz/o-nas/pro-koho-je-europass>

Od podzimu 2019 si mohou o dodatek k profesní kvalifikaci zažádat všichni, kdo složili zkoušku v rámci Národní soustavy kvalifikací a obdrželi osvědčení o získání profesní kvalifikace. Je vystavován zdarma.¹⁷

Dokumenty Europassu: .

- životopis; motivační dopis, ve kterém člověk popíše svoje silné stránky, své zkušenosti a dovednosti;
- doklad o stáži, který slouží především pro evropskou mobilitu .Doklad o stáži vyplňuje vysílající organizace (např. škola, zaměstnavatel, nevládní organizace, agentura) a přijímající organizace (škola, firma, nevládní organizace apod.).
- dodatek k osvědčení doplňuje osvědčení o středním a středním odborném vzdělání, tedy vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list a vysvědčení o maturitní zkoušce; dodatek k osvědčení dostává zhruba 70% absolventů středních škol;
- dodatek k diplomu je vydáván spolu s vysokoškolským diplomem nebo diplomem z vyšší odborné školy, absolventi českých vysokých škol získávají dodatek k diplomu od roku 2006 automaticky, také většina vyšších odborných škol vydává dodatky k diplomu absolventům spolu s vysvědčením o absolutoriu a diplomem;
- dodatek k profesní kvalifikaci je určen těm, kteří úspěšně sloužili zkoušku podle zákona č. 179/2006 Sb. A získali některou z profesních kvalifikací;
- .doklad o dobrovolnictví zaznamenává dobrovolnickou stáž, práci nebo zkušenost u nás i v zahraničí,

Europass není povinný doklad, používá se dobrovolně. Jeho pořízení je bezplatné a ve všech zemích má jednotný formát. Formulář je možné stáhnout z internetu anebo si ho vyzvednout v Národním centru Europass ČR.

Při vyplňování elektronického formuláře je možné jej upravovat podle potřeby, třeba přidávat kolonky, pokud má žadatel více pracovních zkušeností. Je možné tam odstranit i kolonky, které jeho majitel nechce vyplnit.

¹⁷<https://europass.cz/co-je-europass/dodatek-k-profesni-kvalifikaci>

6 Střední odborné učiliště Sedlčany

6.1 Historie

V 19. století existuje a také vzniká v českých zemích celá řada hospodářských škol, ale ty jsou většinou zaměřené na vyučení úřednictva. Jde o školy vyšší.

Veřejná škola zaměřená na studium pro drobné rolníky v jižních Čechách de facto chybí. Sedlčanská škola tak patří mezi první školy takto orientované. (Sborník věnovaný 100 výročí založení zemědělské školy v Sedlčanech, Příbram 1987, s. 31).

První návrhy založení zemědělské školy na Sedlčansku byly zveřejněny v roce 1875, ale tyto myšlenky se však hned neujaly.

Teprve 4. května 1884 znovu navrhl tehdejší předseda hospodářského spolku Jan Křtitel Pecánek založit tzv. zimní hospodářskou školu. Návrh byl schválen a byla odeslána žádost tehdejší České zemědělské radě v Praze dne 18. ledna 1885. Žádost byla schválena, finanční prostředky nutné k výstavbě a k provozu školy si museli občané Sedlčanska získat sami.

Shánění financí trvalo téměř dva roky. V prosinci 1886 byl ředitelem zimní hospodářské školy v Sedlčanech jmenován pan Adolf Hevrdle. Vyučování bylo zahájeno dne 3. ledna 1887 za účasti dvaadvaceti žáků. Vyučovalo se v propůjčených místnostech staré budovy obecné školy v Sedlčanech. Vyučování bylo na tehdejší dobu velmi názorné a pokrokové.

1. listopadu 1900 vznikla nová budova přestavbou obytného domu v Pražské ulici. Dnes patří budova Městu Sedlčany a dodnes při delším deštivém počasí prosvítá v horní části fasády nápis „Zimní hospodářská škola“.

Po smrti A. Hevrdleho byl na místo ředitele jmenován pan Vojtěch Prášek. Za jeho působení se škola opět rozrostla. (Janů J., Sedlčany 2007)

Již v roce 1901 byl zahájen první „kurz hospodyňský letní“. Byl to kurz, který měl venkovským dívkám nahradit dívčí penzionáty a poskytnout jim praktičtější vzdělání. V dalších letech byla teoretická výuka přesunuta z letních do zimních měsíců stejně jako u chlapců. (Habart Č., Sedlčany 1995).

Jak se škola rozrůstala a stávala se důležitým střediskem zemědělského pokroku na okrese, přestala budova vzniklá přestavbou staršího objektu stačit. Proto bylo již roku 1905 započato s úsilím o výstavbu zcela nové budovy.

Pozemek pro novou budovu byl vybrán v Sadové ulici, tehdy na konci města. Stavitel pan Poustka započal stavbu v roce 1906 a dokončil ji v roce následujícím.

Nová budova, ve které sídlí škola dodnes, byla slavnostně otevřena dne 28. září 1907.

V roce 1910 byl pro výuku zřízen školní statek jako vedlejší budova školy a ke škole patřila řada pozemků.

Po roce 1914 přerušila život školy první světová válka. Ze školy se stal polní lazaret. Výuka se rozběhla až v roce 1921.

Správu školy vykonával ředitel za spoluúčasti tzv. kuratoria školy složeného ze zemědělských, pedagogických a státních činitelů okresu (obdoba dnešní školské rady). Dozor nad školou vykonávaly orgány ministerstva zemědělství. Finance na provoz byly získávány na různých místech – subvence státu a hlavně dary okresních institucí a spolků.

V roce 1939 dochází k nacistické okupaci. V roce 1943 došlo k vystěhování poloviny sedlčanského okresu včetně samotných Sedlčan. Musela se stěhovat i škola. Z její budovy byla zřízena kasárna pro jednotky SS, školní statek sloužil za vojenskou kuchyni a jídelnu.

Zimní hospodářské škole poskytla přístřeší tehdejší měšťanská škola v nedaleké Jesenici.

I za těžkých provizorních podmínek se podařilo zajistit hladký průběh vyučování. Ihned po skončení druhé světové války se začalo s přípravou výuky. Zimní hospodářská škola se přestěhovala zpět do původních budov a začalo se s odstraňováním válečných škod. Pravidelná výuka byla zahájena v zimě na přelomu roku 1945–1946. Škola se nazývala Zemská zimní rolnická škola.

Po roce 1948 procházela společnost bouřlivými změnami. Ty se projeví i v náplni zemědělských škol. Název školy se rok od roku měnil.

V roce 1952 byla zřízena zemědělská mistrovská škola, která až do roku 1960 vychovávala střední zemědělský personál. Vrcholem zemědělského vzdělávání v Sedlčanech bylo zřízení Střední zemědělské technické školy v Sedlčanech. Vyučování ve čtyřletém maturitním oboru bylo zahájeno v roce 1958, mělo však jen krátký život.

Se zavedením nové školské soustavy v roce 1960 dostala škola nový název Zemědělské odborné učiliště.

S novým školským zákonem se v roce 1980 změnil i název školy na Střední odborné učiliště zemědělské.

Dnem 31. srpna 1984 školský zákon o soustavě základních a středních škol - Předpis č. 29/1984 Sb. současně stanovil zánik základní devítileté školy a současně již zakotvil desetiletou povinnou školní docházku pro žáky základní školy, která bude mít osm ročníků a všichni žáci splní povinnou školní docházku v prvním a druhém ročníku středních škol. Tímto desetiletým cyklem se vytvořila možnost, aby veškerá mládež získala střední vzdělání.

V podstatě došlo pouze ke zrušení základní devítileté školy a zůstala desetiletá povinná školní docházka. Ke zrušení zákona došlo až v lednu 2005.(Vališová Alena, Kasíková Hana, 2011)

Od 1.9.1980 se délka učebních oborů prodloužila na tři roky a čtyři měsíce, nebo-li na 40 měsíců. Na tříletý učební obor navazoval tzv. „období odborného rozvoje“ na budoucích pracovištích.

Žáci konali závěrečné zkoušky v prosinci. Prvním ročníkem s „období odborného rozvoje“ byli absolventi v roce 1983. Období odborného rozvoje trvalo až do roku 1990. V roce 1991 již firmy, které procházely obtížným obdobím restrukturalizace odmítaly sponzorování žáků. Postupně se ze všech žáků stali tzv. státní učni, veškeré náklady na jejich přípravu hradil stát.

Zákon č. 171/1990 vrátil délku vzdělávání v oborech ukončených výučním listem na 3 roky a konání závěrečných zkoušek na červen posledního ročníku.

Od roku 1980 byli žáci přijímáni ke studiu z osmých tříd základních škol. Mláďa a celková nevyzrálость žáků působila problémy především v odborném výcviku v některých činnostech omezených věkem šestnácti let. V roce 1996 se vrátilo k devítileté školní docházce

Po roce 1990 došlo ke stagnaci a později i k poklesu zájmu o učební obory v zemědělství. Nabídka oborů vzdělání se ve škole začala proměňovat-od 1. 9. 1987 byl přidán učební obor „Zahradník“.

V roce 1991 byl obor „Mechanizátor“ přejmenován na obor „Zemědělec“. Zájem však o tento učební obor upadal velmi rychle, poslední žáci oboru „Zemědělec“ končili závěrečnými zkouškami v roce 1996.

Také učební obor „Chovatel hospodářských zvířat“ skončil. Poslední absolventky oboru opustily školu v roce 1994.

V roce 1992 byl pro dívky otevřen nově obor „Provoz služeb pro domácnost“, později byl název zkrácen na „Provoz služeb“. Obor měl zajistit jako universální obor uplatnění pro dívky. Obor byl velmi úspěšný, byl však brzy vytlačen z trhu práce maturitními obory Rodinné školy a Obchodní akademie. V roce 2000 byl obor vyřazen z rejstříku školy a není již dále nabízen.

V roce 1993 byl pro chlapce otevřen obor „Klempíř pro strojírenskou výrobu (karosář)“. Součástí oboru byly svářečské kurzy a výcvik v řízení vozidel skupiny B.

Rok 1994 přinesl další z úspěšných oborů – obor „Cukrář“. Obor se stal na dlouhou dobu nosným oborem školy.

Nejúspěšnější obor posledních let byl otevřen v roce 1995. Obor „Kuchař-číšník pro pohostinství“. Obor je doplňován pořádáním barmanského kurzu, kurzu studené kuchyně a dalších kurzů.

Dne 1.7.1996 došlo ke sloučení SOU zemědělské Sedlčany (zřizovatel IVV Praha) a SOU lesnické a U Třebnice (zřizovatel SVV Benešov) do nově vzniklého Středního odborného učiliště a Učiliště Sedlčany. Nový subjekt po drobných sporech zůstal ve zřizovací působnosti IVV Praha (od SVV Benešov delimitován).

Učební obor „Řezník – uzenář“ byl otevřen nově v roce 1997. Tento obor není v posledních letech otevírán pro malý zájem uchazečů.

Historie učebního oboru „Kadeřník“ se v Sedlčanech počítá od roku 1997, kdy byly dva první ročníky tohoto oboru otevřeny na bývalém SOU oděvním v Sedlecké ulici.

Toto učiliště zřizované Ministerstvem hospodářství ČR však bylo k 30. 6. 1998 zrušeno a jeho právním nástupcem je ISS HP Příbram. Tehdejší SOU a U Sedlčany nemohlo být právním nástupcem, protože mělo jiného zřizovatele. Po silném nátlaku ze strany rodičů se dosáhlo toho, že obor „Kadeřník“ a nástavbový obor „Oděvnictví“ zůstal rozhodnutím Školského úřadu v Příbrami a následně MŠMT součástí SOU a U Sedlčany.

Učební obor „Kadeřník“ je od svého otevření nejžádanějším oborem školy.

Nabídka učebních oborů byla naposledy doplněna v roce 2004. Do sítě školy byl tehdy zařazen tříletý učební obor „Zámečnick“ a s ním dva čtyřleté učební obory poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou, „Zemědělský podnikatel“ a „Mechanik strojů a zařízení“. Od obou maturitních oborů si vedení školy mnoho slibovalo. Měly uspokojit zájemce o tzv. černá řemesla a současně poskytnout maturitu.

Od 1.10.2001 přešly zřizovací pravomoce pod Středočeský kraj. Škola je metodicky řízena Odborem školství, mládeže a sportu Středočeského kraje, finančně je navázána na státní rozpočet (mzdy) a rozpočet kraje (provoz). Škola je nadále příspěvkovou organizací s právní subjektivitou, její majetek je však majetkem kraje. Pro hospodaření školy platí poměrně přísná pravidla vydávaná zřizovatelem. Se školským zákonem platným od 1.1.2005 se změnil dosud naposledy název školy na dnešní Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364.

Název školy se mnohokrát změnil, ale škola, ve které se vzdělávalo mnoho generací, zůstává a plní svůj úkol - vzdělává žáky Sedlčanska v učebních oborech s různým zaměřením. Struktura učebních oborů se od historického poslání školy změnila, ale těch zemědělských se nevzdala. (Janů J., a kol, 2007)

6.2 Současnost

Ve SOU Sedlčany se snažíme zaujmout žáky osmých a devátých tříd, aby si vybrali pro svou budoucnost učební obor na našem učilišti. Na přelomu září a října pro ně připravujeme projekt „Zkuste si to“.

Žáci osmých a devátých tříd si na jednotlivých stanovištích v areálu školy mohou zkusit práce v různých oborech. Nejoblíbenější je zdobení perníčků, vytvořit si suchou vazbu, vyrobit si přívěšek se svým jménem. Dále si mohou prohlédnout moderní traktory a zajezdit si ve šlapacím autě s vozíkem, připravit předkrm na lžici. Doufáme, že některé žáky tak budeme motivovat, aby šli k nám studovat.

Dnes má Střední odborné učiliště Sedlčany učební obory, které by se daly rozdělit na obory zemědělské, potravinářské, strojírenské, služby.

6.2.1 Zemědělské obory

K zemědělským oborům patří „Zahradník“ a „Lesní mechanizátor“. Od školního roku 2017/2018 se otevřel opět zemědělský učební obor s technickým zaměřením „Opravář zemědělských strojů“. Pro žáky méně zdatné se otevřel učební obor „Zahradnické práce“.

6.2.2 Potravinářské obory

Z nabídky potravinářských oborů zmizel „Mlékař“ a nahradil jej učební obor „Operátor průmyslové výroby potravin“. V nabídce zůstává učební obor „Kuchař-číšník“, „Cukrář“ a „Potravinářská výroba“.

6.2.3 Strojírenské obory

Mezi strojírenské obory patří učební obor „Zámečnick“.

6.2.4 Služby

Do oboru služeb patří velice oblíbený obor nejen pro děvčata „Kadeřník“. Po ukončení SOU Sedlčany o.p.s. Červený Hrádek jsme převzali od tohoto učiliště učební obor „Instalatér“.

6.2.5 Nástavbové studium

Na všechny obory navazuje nástavbové studium v oboru „Podnikání“. Střední odborné učiliště má v sedlčanském regionu dlouhou tradici a své pevné místo.

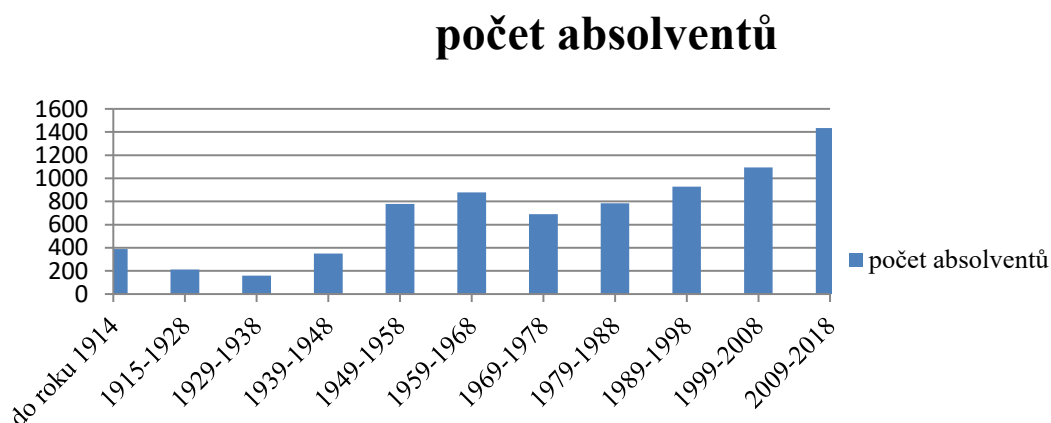
6.3 Počet absolventů

Jako na každém učilišti bojujeme o každého žáka. Dnes je doba, že rodiče přesvědčují své děti, aby šly raději na střední školy ukončené maturitou, než na střední odborná učiliště. Doufám, že se to změní, neboť řemeslo má zlaté dno a stále budou potřeba odborníci v dělnických profesích.

V tabulce jsem zaznamenala počty absolventů ve všech oborech. Počet je vždy za určité období. Vše je zaznamenáno i v grafu

	do roku 1914	1915-1928	1929-1938	1939-1948	1949-1958	1959-1968	1969-1978	1979-1988	1989-1998	1999-2008	2009-2018
počet absolventů	389	213	160	349	780	879	691	784	928	1093	1434

Tabulka 1



Graf 1

Podle grafu je vidět, že počet absolventů se zvedl nejvíce po sloučení SOU Sedlčany s U Třebnice, kdy se i zvýšil počet nabízených oborů vzdělání.

7 Učební obor cukrář

Učební obor má kód 29-54-H/01 je tříletý zakončený závěrečnou zkouškou s výučním listem „Cukrář“.

V odborném výcviku (dále OV) si žáci ujasní vazby mezi technologickým postupem a použitým výrobním zařízením a získávají přehled o jednotlivých výrobních úsecích a jejich účelu .

Žáci získávají manuální zručnost v cukrářské výrobě (dále CV), naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět základní provozní výpočty, posuzovat kvalitu polotovarů a konečných produktů, dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany, hygieny a sanitace na pracovišti

Odborný výcvik je základem pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných vědomostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné pro získání profesionálních návyků v cukrářských provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností i teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají se první zkušenosti.

Žáci se učí účelné organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby cukrářských provozů, dodržování bezpečnosti práce a hygienických a ekologických norem.

V odborném výcviku jsou žáci vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce. Odborný výcvik je vykonáván ve vhodně vybavených zařízeních pod vedením pedagogických pracovníků nebo kvalifikovaných instruktorů.

7.1 Podmínky pro přijetí

Předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky. Uchazeči o studium musí vyhovovat též zdravotním požadavkům stanoveným pro tento obor vzdělání. Při přijímání ke studiu se dále hodnotí dosažené studijní výsledky, zájem uchazečů o obor a předpoklady pro jeho vykonávání po stránce fyzické a osobnostní.

7.2 Pojetí vzdělávání

Příprava ve školním vzdělávacím programu se zaměřením Cukrář zahrnuje teoretické a praktické vyučování. Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku.

Tříletý obor vzdělání je koncipován homogenně jako obor profesní přípravy pro výrobu cukrářských výrobků, dortů a přípravu restauračních moučníků se všeobecným přehledem pro obor cukrářství, prostor pro rozvoj nejen odborných, ale i klíčových a občanských kompetencí.

Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení.

Škola ve výukové strategii upřednostňuje ty výukové metody, které vedou k harmonizaci teoretické i praktické přípravy jak pro profesní život, tak i pro život ve společnosti, mezi lidmi.

Z metodických přístupů se nejčastěji uplatňují: výklad s návazností na předchozí znalosti, řízený rozhovor, řešení úkolů, týmová práce a práce s počítačem. Vlastní práce žáků se realizuje formou diskuze, písemné a ústní prezentace, referátů, praktických cvičení, soutěží a projektů. Učí žáky komunikovat s druhými lidmi na bázi lidské slušnosti a ohleduplnosti. Tyto metody dávají žákům prostor pro vytváření vlastního názoru založeného na osobním úsudku.

Dále učí žáky chápat složitost mezilidských vztahů a nutnost tolerance.

Výukové metody, byť sebelepší, by však neměly šanci na úspěch bez motivace žáků. Velký důraz je proto kladen na motivační činitele.

Metodické přístupy jsou průběžně vyhodnocovány a modifikovány dle potřeb na základě zkušenosti vyučujících. Zařazování jednotlivých metod do školního vzdělávacího programu bude konkretizováno až na úrovni vyučovacích předmětů.

Občanské, klíčové a odborné kompetence jsou rozvíjeny průběžně a způsob jejich rozvoje je konkretizován v jednotlivých vyučovacích předmětech. Dále jsou tyto kompetence rozvíjeny v rámci schopnosti, autonomního rozhodování, komunikativních dovedností, posilování sebejistoty a sebevědomí, schopnosti řešit problémy a chovat se odpovědně .

Průřezová témata se prolínají po celou dobu studia a jsou začleňována do jednotlivých tematických celků v každém vyučovaném předmětu. (ŠVP, 2018)

7.3 Učební obor cukrář ve SOU Sedlčany

Ve SOU Sedlčany byl učební obor Cukrář otevřen v roce 1994. Pravidelně je přijímáno každý rok okolo 15 žáků. Pro odborný výcvik byly upraveny prostory přízemí bývalých dílen. Od roku 2000 slouží k prodeji cukrářských výrobků prodejní buňka u hlavního vjezdu do areálu školy.

Žáci I. ročníku vykonávají odborný výcvik ve cvičné cukrářské dílně. Učitel odborného výcviku, vede žáky k přesnému plnění pracovních povinností, dodržování technologických postupů při přípravě cukrářských výrobků a k dodržování správných zásad při přípravě. Žáci se učí hospodárnosti při spotřebě surovin, paliv a energie. Učitel odborného výcviku jde žákům osobním příkladem při dodržování osobní i pracovní hygieny a bezpečnosti při práci v oblékání a vystupování. Tyto požadavky od žáků soustavně vyžaduje. Průběžně s nimi procvičuje receptury, kalkulace a práce s normami.

V druhém a třetím ročníku praktická výuka žáků probíhá na pracovištích školní cukrářské dílny. Zdokonalují se při výrobě cukrářských výrobků, restauračních moučníků a zmrzlin. Žáci své výrobky prodávají spotřebiteli ve školní prodejně, tím získávají dovednosti při prodeji, balení a komunikaci se zákazníkem.

OV se provádí na produktivní práci. Ve všech ročnících se provádí ve skupinách pod přímým vedením učitele OV v dílnách, které jsou součástí SOU.

Při nácviu a provádění jednotlivých pracovních činností žák využívá vědomostí získaných v teoretických předmětech cukrářské výroby, surovin, strojů a zařízení, odborného kreslení, ekonomiky a organizace.

Učitelé OV jako přímí organizátoři práce na pracovišti musí vytvářet podmínky pro ochranu zdraví a bezpečnost při práci.

Teoretická výuka je realizována v budově školy v ulici Petra Bezruče 364, v Sedlčanech.

7.3.1 Sortiment

Naše učiliště je zaměřeno nejvíce na klasickou cukrařinu. ale nebráníme se ani novým trendům.

7.3.2 Uplatnění absolventů v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance malých, středních i větších cukrářských provozoven, v hotelech a obchodních zařízeních, které se zabývají výrobou cukrářských výrobků.

Umí zpracovávat pomocné látky, suroviny a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, dodržuje zásady jejich správného skladování. Dokonale dodržuje hygienické zásady a technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků. Dokáže obsluhovat stroje a zařízení v cukrářských provozovnách včetně balení a etiketace výrobků. Přesně plní pracovní úkoly spojené s objednávkami a prodejem různého sortimentu cukrářských výrobků a zajišťuje služby související s prodejem.

Je připraven pro přímý kontakt se zákazníky a dodavateli. Umí efektivně a hospodárně využívat všechny surovinové a energetické zdroje, dodržuje při práci zásady správného hospodaření a nakládání s odpady v potravinářském průmyslu.¹⁸

Po úspěšném absolvování závěrečné zkoušky a získání výučního listu a vysvědčení se může ucházet o přijetí do dvouletého nástavbového oboru ukončené maturitní zkouškou, po úspěšném absolvování maturitní zkoušky může pokračovat ve studiu na vyšší odborné škole nebo vysoké škole. Po nezbytném zapracování je připraven i pro činnost v podnikatelské sféře.

Dnešní žáci po vyučení mají celkem problém najít uplatnění ve své profesi vzhledem k nedostatku praktických zkušeností. Většina zaměstnavatelů, chce pracovníky s praxí.

Kde však má čerstvě vyučený praxi získat? Praxe získaná ve školních dílnách se pro řadu zaměstnavatelů jeví jako nedostačující. Žáci proto často pracují v jiném oboru, kde nepotřebují praxi. Je to škoda. Tak stát ztrácí kvalifikované lidi.

¹⁸1 (sousedlcany.cz)

8 Školní úspěšnost

Školní úspěšnost je zvládnání požadavků kladených školou na žáka, která se odráží v dobrém hodnocení jeho prospěchu. Zahrnuje míru, do které daný žák rozvíjí ve škole svoje schopnosti a dovednosti. Žák by měl vnímat svoji úspěšnost. Školní úspěšnost není dílem pouze žáka, ale svůj podíl na ní má i učitel, rodinné prostředí, klima třídy a školy, a prostředí kolem něho. Školní úspěšnost nejsou jen školní známky. Důležité je, zda žák sám sebe považuje za úspěšného nebo neúspěšného. (Průcha, J., Walterová, E., & Mareš, J. 2008)

Školní neúspěšnost je nezvládnání nároků školy, z pohledu tradiční pedagogiky i laické veřejnosti jde především o nevyhovující výsledky a nedostatečný prospěch, vytváření negativních postojů k samotnému učení, učitelům a celkově vzdělávání..(Průcha, J., Walterová, E., & Mareš, J. 2008).

Před léty studovali na středních školách jen ti nejlepší. Průměrní a podprůměrní žáci mířili do učebních oborů. Dnes se absolventi základních škol moc do středních odborných učilišť nehrnou. Rodiče chtějí, aby měli jejich děti nejméně střední vzdělání s maturitou. Dnešní střední školy jim bohužel vycházejí vstříc. Na střední školy se dnes dostávají téměř všichni zájemci. Do učebních oborů míří většinou žáci z neúplných rodin, žáci s horším prospěchem, žáci ze sociálně slabých rodin či žáci s rizikovým chováním. Občas se najdou i výjimky, ale těch je minimum.

8.1 Počty absolventů

Zpracovala jsem statistiku žáků učebního oboru cukrář od školního roku 1994, kdy byl na SOU Sedlčany tento učební obor zaveden.

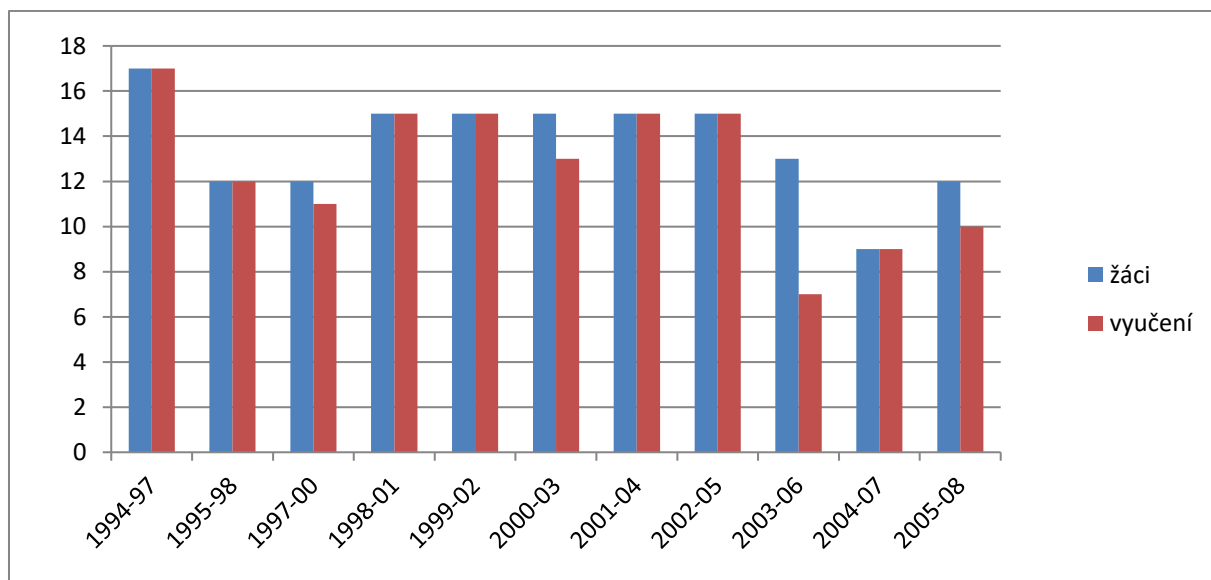
V první řádce je zaznamenán počet přijatých žáků-(od 1.ročníku do vyučení).

V druhé řádce je počet žáků, kteří se z nich skutečně vyučili.

Ve třetí je úspěšnost zaznamenána v procentech.

	1994-97	1995-98	1997-00	1998-01	1999-02	2000-03	2001-04	2002-05	2003-06	2004-07	2005-08
žáci	17	12	12	15	15	15	15	15	13	9	12
vyučení	17	12	11	15	15	13	15	15	7	9	10
%	100	100	91,66	100	100	86,66	100	100	53,84	100	83,33

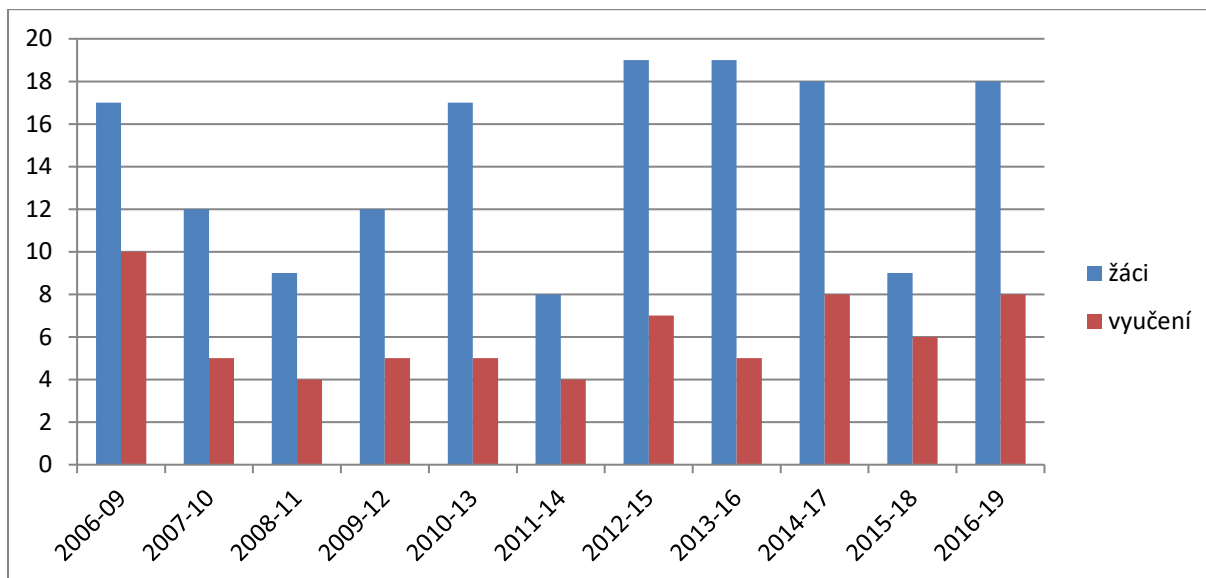
Tabulka 2



Graf 2

	2006-09	2007-10	2008-11	2009-12	2010-13	2011-14	2012-15	2013-16	2014-17	2015-18	2016-19
žáci	17	12	9	12	17	8	19	19	18	9	18
vyučení	10	5	4	5	5	4	7	5	8	6	8
%	58,82	41,66	44,44	41,66	29,41	50	36,84	26,31	44,44	66,66	44,44

Tabulka 3



Graf 3

Jak je vidět tak od roku 1994 do roku 2005 byla úspěšnost vysoká. Do učení chodili většinou žáci, kteří byli citliví a měli touhu něčeho dosáhnout. Také většina se tomuto řemeslu věnuje dodnes.

Učební léta 2003-2006 bylo období, kdy se úspěšnost snížila na 53,84%. V tomto období se k nám přihlásilo víc žáků z výchovných ústavů a dětských domovů. Ti po dovršení plnoletosti opustili studium. Další dvě tříletá období byla úspěšnost vysoká.

Od závěrečných zkoušek 2009 je přibližně průměr necelých 50%. Nejhorší bylo období 2013-2016, kdy úspěšnost klesla na 26,31%.

Jak je vidět, tak od roku 2006 je pohyb žáků citelný. I když tabulka ukazuje malá procenta vyučení, tak důvod nevyučení je většinou odchod žáků na vlastní žádost. Většinou po dovršení 18. roku odchází z učení.

8.2 Příčiny nekázně

Velká většina škol se v současnosti potýká s nevhodným chováním a nekázní svých žáků. V dnešní době, kdy rodiče nevěnují dostatek času svým dětem, kdy příliš nedohlíží na to, jak tráví děti svůj volný čas, mají tyto faktory vliv na jejich chování. V současných rodinách v poslední době ubývá společně stráveného času. Rodina má pro děti důležitý a nezastupitelný význam. Rodiče jsou pro své děti vzorem a jsou jejich zrcadlem. Kdybychom chtěli změnit chování žáků, mnohdy bychom měli začít u jejich rodičů. Nedůslednost v rodině způsobuje častější neschopnost žáků se řídit jakýmikoliv pravidly a ovládat dovednosti, které přísluší jejich věku. V současné době mají žáci právo na všechno a neznají povinnosti. Při kázeňských přestupcích je důležitá spolupráce rodiny a školy.

Učitelé se musí každý den vyrovnávat s řadou překážek. Nejvíce bojují s absencí žáků, jejich nevhodným chováním a nechutí cokoli dělat.

Za neprospívajícího žáka se pokládá žák, který z jednoho nebo více učebních předmětů soustavně nedosahuje stanovených výsledků v učení a který nedosahuje výsledků přiměřených svým schopnostem¹⁹

Příčin nekázně je mnoho. Nevhodně se budou chovat jenom tehdy, když k tomu budou mít nějaké důvody

8.2.1 Důvody nevhodného chování

- Nuda

Je jedním z nejčastějších důvodů nekázně. Je třeba zaměstnat žáka tak, aby měl dostatek činnosti dle schopnosti žáka.

- Nezájem o školu nebo špatná volba

Žák, který vychází ze základní školy většinou nemá představu, co chce dělat. Někdy má jiné představy o budoucím povolání a vybraný obor ho nebaví a chce studovat něco jiného

- Nezájem o vzdělání

Jsou to žáci, kteří mají laxní přístup ke vzdělání. Většinou přecházejí z jedné školy do druhé, ale nikde nevydrží.

- Špatný prospěch

Příčiny jsou různé. Je třeba zjistit důvod. Mezi nejčastější důvody jsou specifické poruchy učení, nízká inteligence, nevhodný styl učení, špatné rodinné zázemí

¹⁹ Příčiny neprospěchu (zcu.cz)

- **Nezájem rodiny a plnoletost**

Rodinné prostředí má velký vliv na studium. Když chybí kontrola docházky ze strany rodiny nebo rodiče dítě nezvládají je to jeden z důvodů, proč žák končí ve škole.

Pokud je žák plnoletý a není motivovaný k dokončení školy, rodina často nemá možnosti, jak ho k docházce do školy a plnění povinností přimět. V těchto případech rodiče podle vyjádření poradenských pracovníků mají tendenci přenášet odpovědnost za dokončení vzdělání na školu nebo samotného žáka

- **Výchovné problémy, agrese**

Nemalým problémem jsou žáci, kteří mají problémy výchovné, jsou agresivní, kradou, ohrožují ostatní žáky. Většina není schopna se přizpůsobit školním povinnostem, neplní je a mají vysokou absenci.

- **Drogové nebo jiné závislosti**

Drogová závislost není příliš častým důvodem odchodu ze zaměstnání, ale je důvodem závažným, který návrat do vzdělávání výrazně ztěžuje. Žáci, kteří patří do této skupiny mají velké problémy se vzděláním a s chováním. Často mají absenci.

- **Zdravotní důvody**

Zdravotní problémy mohou být rovněž příčinou odchodu ze školy nebo vzdělávání. V těchto případech je často řešením individuální vzdělávací plán, který žákovi pomůže překlenout obtížné období. Podobně je tomu v případě těhotenství nebo porodu. Dokončit studia škola většinou umožňuje a vychází žákyním vstříc nabídkou individuálního vzdělávacího plánu. Minimální množství tuto nabídku využije.

- **Finanční problémy**

Žáci většinou ze sociálně znevýhodněného prostředí mívají potřebu si přivydělávat a osamostatnit se. Jejich motto je “výuční list je jen papír, který nepotřebuji”.

Finanční důvody a nezaměstnanost rodičů jsou důležitým aspektem rodinného zázemí a představují významný rizikový prvek. Problém nastává zejména v situacích, kdy rodina předpokládá, že se mladistvý bude podílet na finančním zajištění rodiny, Nezaměstnanost vede i k tomu, že rodiče nutí dítě vydělávat. Někdy se to děje na úkor školy.

- **Psychické charakteristiky žáka**

Někteří žáci trpí sociální fobií, úzkostí, ve škole se cítí špatně. Mají se školou špatné zkušenosti, jsou neúspěšní. Neumějí překonat nechuť ke škole a opouští jí.²⁰

²⁰*Prede_odch_rozh_dobre_praxe_pro_www.pdf (nuv.cz)*

8.2.2 Skupiny žáků, kteří potřebují zvýšenou pozornost

V každé třídě se objeví žáci, kteří zaslouží zvýšenou pozornost kvůli jejich studiu, vztahům se spolužáky a učiteli nebo mají problém zapadnout do třídy.

Mezi tyto skupiny patří:

- Žák, který je oproti ostatním starší bývá zralejší a těžko se začleňuje mezi ostatní žáky
- Žák, který propadl má pocit, že selhal a snaží se ukázat a vyniknout v jiném duchu, třeba vyrušování, zlobení.
- Studijně neúspěšný žák je ostatními vnímán jako hloupý, sám si nevěří.
- Integrovaný žák, který potřebuje individuální přístup, učitelé se mu musí více věnovat. Někdy se stává, že ho děti litují nebo žárlí na pozornost, kterou mu učitel věnuje.
- Velký problém má také žák talentovaný. Talentovaný žák by se neměl posuzovat podle školního prospěchu, ale i podle toho jak rozvíjí své schopnosti a dovednosti.
- Žák hyperaktivní potřebuje pomoc nejenom od učitele, ale i od školního psychologa.
- Žák z dětského domova má jiné priority, někdy závidí ostatním domov. Některým chybí city a neumí komunikovat v sociálním duchu.
- Žák s jinou než heterosexuální orientací.

8.2.3 Příčiny neúspěchu

Neúspěšný žák se často utvrzuje v přesvědčení, že si na něj učitel zasedl. Nastává mezi žákem a učitelem atmosféra nedůvěry. Příčiny neúspěchu žáka by se daly rozdělit na příčiny podmíněné rodinou nebo i osobností učitele.

- Příčiny podmíněné rodinou

Příčiny rodinné jsou nečastější. Záleží na tom, jakou váhu a důležitost rodina vzdělání přisuzuje. To ovlivňuje to, jaké podmínky rodina dítěti pro vzdělávání vytváří, jak jej formuje, na co při jeho výchově klade důraz,

Mezi největší problémy patří ekonomická situace rodiny, bytová situace a hlavně kulturní úroveň a struktura rodiny. Kde je více dětí, snižuje se často kvalita učení žáka. Je také špatná spolupráce rodiny se školou.

- Příčiny v přístupu učitele

Chyby v přístupu učitele k neprospívajícím žákům mají také velký vliv na jejich úspěšnost. Učitel by měl mít s takovými žáky trpělivost, měl by se zaměřit na jejich pozitivní stránky. Hlavně by měl zjistit příčiny jejich neprospěchu a průběžně je motivovat ke zlepšení.

- Vliv školy

Vliv na úspěšnost žáka má i samotná škola. Záleží na jejím vybavení, velikosti školy, zasazení do okolního prostředí i složení žáků.

Pozitivně působí na žáky i atmosféra ve škole. Je nutné v žácích posilovat vědomí, že s důvěrou se mohou kdykoliv obrátit na svého třídního učitele, výchovného poradce nebo jiného výchovného pracovníka, ke kterému mají důvěru a věří v jeho empatii v případě studijních neúspěchů nebo při řešení jiných, například záškoláckých průšvihů.

8.3 Strategie prevence školní neúspěšnosti

V rámci předcházení školní neúspěšnosti škola:

- volí formu vzdělávání dle věku žáka respektuje vzdělávací potřeby nebo jiné závažné důvody na straně žáka
- snaží se začlenit žáka do kolektivu a adaptovat na nové prostředí
- zpracovává plány pedagogické podpory
- posiluje sebevědomí žáka a poskytuje možnost zažít úspěch
- snaží se o neustálou motivaci, častou pochvalu
- toleruje vlastní tempo žáka
- poskytuje pedagogickou podporu
- úzce spolupracuje se zákonnými zástupci
- spolupracuje dle potřeby se subjekty, které se podílejí na výchově a vzdělávání žáka

8.4 Počet žáků podle školního ročníku

Zpracovala jsem počet žáků učebního oboru cukrář za období pěti školních roků V každém sloupci je udán vždy jeden školní rok.

V 1.řádku jsou zaznamenáni-všichni žáci 1.až 3. ročníku učebního oboru cukrář ve školním roce, kteří byli žáky školy v září

2.řádek uvádí počet žáků, kteří přestoupili na vlastní žádost od nás na jinou školu nebo učiliště během školního roku.

3.řádek zachycuje počet žáků, kteří přerušili vzdělání ze zdravotních důvodů, nejčastěji z důvodu nástupu na mateřskou dovolenou.

4.řádek zaznamenává počet žáků, kteří přestoupili během školního roku z jiných škol a učilišť k nám

5.řádek uvádí počet žáků, kteří zanechali během školního roku studia na vlastní žádost

6.řádek udává počet žáků, kteří zanechali studia během školního roku z výchovných či vzdělávacích důvodů z podnětu školy

7.řádek zachycuje všechny žáky 1. až 3 ročníku, kteří dokončili školní rok

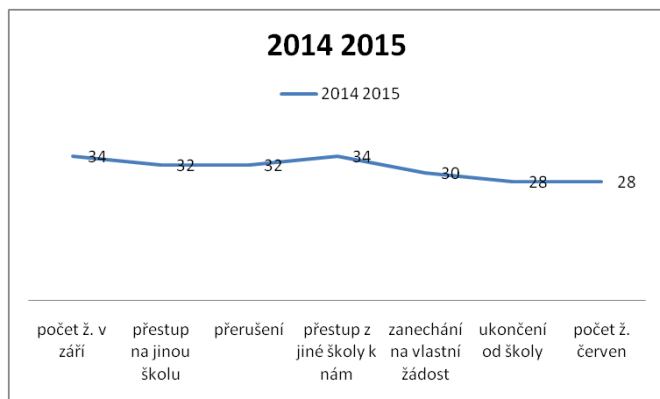
8.řádek uvádí počet žáků, kteří se vyučili

Každý školní rok je potom vyjádřen v grafu

		2014	2015	2016	2017	2018	celkem
		2015	2016	2017	2018	2019	
1	počet ž. v září	34	25	31	31	34	155
2	přestup jinam	2	1	0	2	3	8
3	přerušeni	0	1	1	0	1	3
4	přestup k nám	2	0	1	2	0	5
5	zanechání na vlastní žádost	4	1	2	3	1	11
6	ukončení od školy	2	0	1	1	1	5
7	počet ž. červen	28	22	28	27	28	133
8	vyučení žáci	7	5	8	6	8	34

Tabulka 4

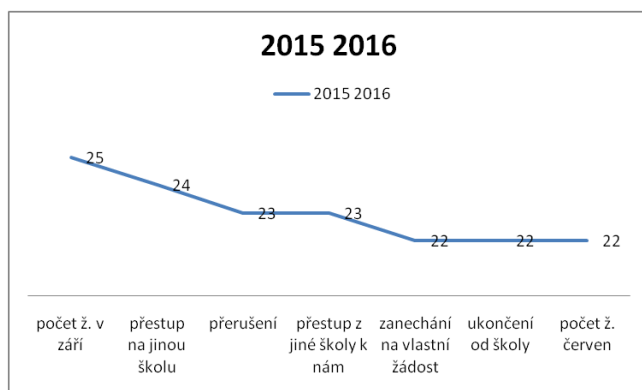
8.4.1 Školní rok 2014/2015



Graf 4

V září ve školním roce 2014/2015 nastoupilo 34 žáků ve třech ročnících a na konci školního roku jich zůstalo 28. Za celý školní rok 8 žáků odešlo a 2 přišli. Úbytek byl celkem 6 žáků. Vyučilo se 7 žáků.

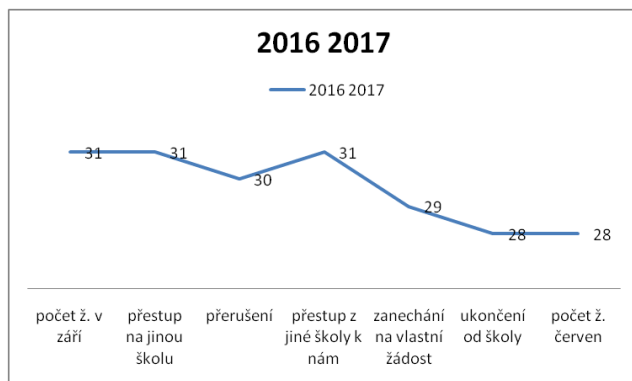
8.4.2 Školní rok 2015/2016



Graf 5

V září ve školním roce 2015/2016 nastoupilo ve všech třech ročníkách 25 žáků, na konci jich bylo 22. Za celý školní rok odešli 3 žáci. Jeden přestoupil na jiné učiliště, jedna odešla na mateřskou a jedna odešla na vlastní žádost z rodinných důvodů. Úbytek byl 3 žáci. V tomto školním roce se vyučilo 5 žáků

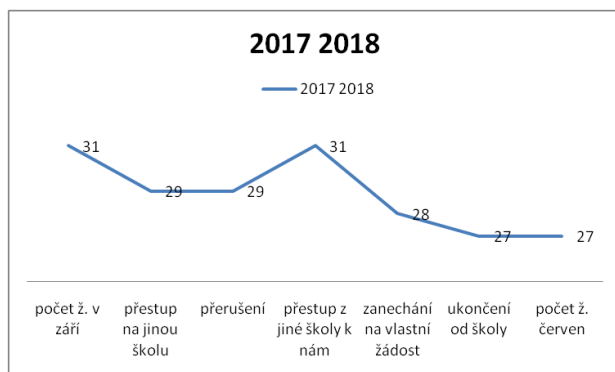
8.4.3 Školní rok 2016/2017



Graf 6

Na začátku školního roku 2016/2017 bylo ve všech ročníkách 31 žáků . Během školního roku jedna žačka odešla na mateřskou dovolenou, jeden žák přišel z jiné školy, dva žáci zanechali studia na svou žádost a jeden opustil studium kvůli své absenci. Na konci školního roku bylo 28 žáků. Vyučilo se 8 žáků.

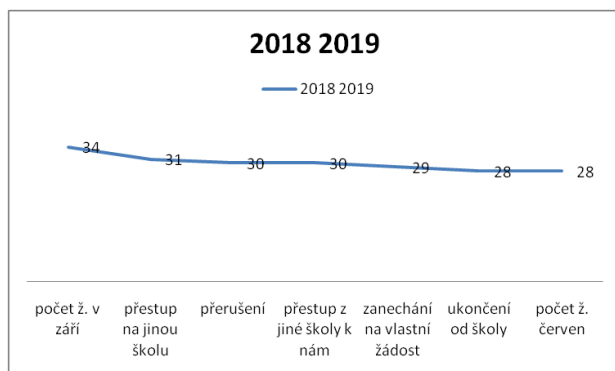
8.4.4 Školní rok 2017/2018.



Graf 7

Ve školním roce 2017/2018 v září nastoupilo 31 žáků . Během roku dva žáci přestoupili na jiné učiliště, dva přestoupili k nám z jiného učiliště, tři zanechali vzdělávání na vlastní žádost a jeden opustil z výchovných důvodů. V červnu zůstalo 27 žáků, z toho 6 bylo vyučených.

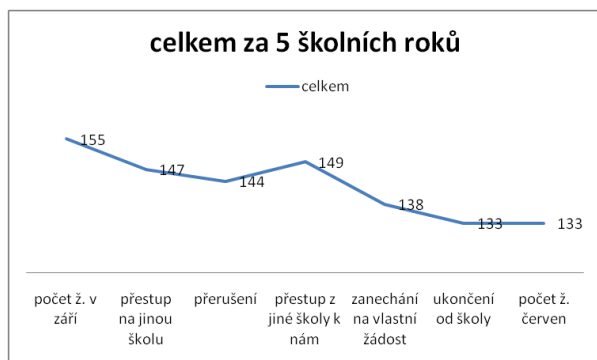
8.4.5 Školní rok 2018/2019



Graf 8

Na začátku školního roku nastoupilo 34 žáků . Během školního roku tři přestoupili na jiné učiliště, jedna přerušila kvůli těhotenství, jedna ukončila na vlastní žádost a jedna opustila z kázeňských důvodů. Závěrečné zkoušky zdárně vykonalo 8 žáků.

8.4.6 Pětileté období celkem



Graf 9

Za období pěti školních roků prošlo vzděláváním ve škole celkem 155 učňů cukrářů, z toho odešlo 24, 3 vzdělávání přerušili, z jiných učilišť přišlo 5, takže zůstalo 133. Ze 133 žáků odešlo za pětileté období 34 žáků. Průměrná úspěšnost je 85,8%.

9 Dotazník

9.1 Dotazníkové šetření

Nízká časová a finanční náročnost patří mezi výhody dotazníkového šetření. Je třeba zajistit respondentům anonymitu. Je to metoda časově nenáročná. Výsledky lze statisticky zpracovat a dotazník může být použit i opakovaně pro srovnávací šetření. Odpovědi z dotazníkového šetření je nutné analyzovat a interpretovat.

Individuální pohled respondentů na danou situaci může být nevýhodou dotazníku. Pohled může být zkreslený, neboť se mohou vykreslit v lepším světle či na otázky odpovědět lživě

Pro své šetření jsem si stanovila dvě hypotézy.

H1 Větší část respondentů si aktivně zvolila obor vzdělání či se na volbě alespoň aktivně podílela.

H2 Většina absolventů nepředpokládá, že se dále uplatní ve zvoleném oboru.

Ze stanovení této hypotézy jsem smutná, byla bych ráda, kdyby se nenaplnila.

9.2 Popis použité výzkumné metody

Pro výzkumnou část je zvolen kvantitativní výzkum metoda dotazníková, technika dotazníku.

Dotazník je tvořen z otázek, které umožňují výběr z několika variant odpovědí. Je určen bývalým žákům třetího ročníků (absolventům). V dotazníku pro žáky je šest otázek.

Dotazníková metoda je založena na principu nepřímého řízeného rozhovoru písemnou formou. Je charakteristická pro hromadné získávání údajů. Objektivita dotazníkové metody je založena na motivování respondentů ochotných vypovídat pravdivě a přesně, což je zajištěno anonymitou respondentů při vlastním výzkumu

Pomocí dotazníku lze celkem snadno a sesbírat velké množství dat. Pro tuto práci je zvoleno písemné dotazování – je méně finančně a časově náročné a umožňuje kontaktovat osoby jinak nedosažitelné. Výhodou písemného dotazníku je také to, že dotazovaný může věnovat zodpovězení otázek dostatek času, je vyloučen jakýkoliv vliv tazatele na odpovědi.

9.3 Výzkumný vzorek

Jako výzkumný vzorek byli zvoleni absolventi třetího ročníků učebního oboru cukrář.

Cílem dotazníkového šetření bylo zjistit, zda si obor vybral žák sám, zda rozhodnutí stát se cukrářem nelituje a jeho plány do budoucna.

V tabulkách jsou zaneseny a graficky odlišeny počty odpovědí z jednotlivých dotazníků a procentuální podíl těchto odpovědí. Všechny získané hodnoty z jednotlivých otázek jsou zpracovány do grafů.

Na tento dotazník odpovídalo 12 žáků – absolventů učebního oboru cukrář. Obsahuje šest otázek o jejich studiu, jak se na volbu svého povolání dívají po absolvování tříleté učební doby

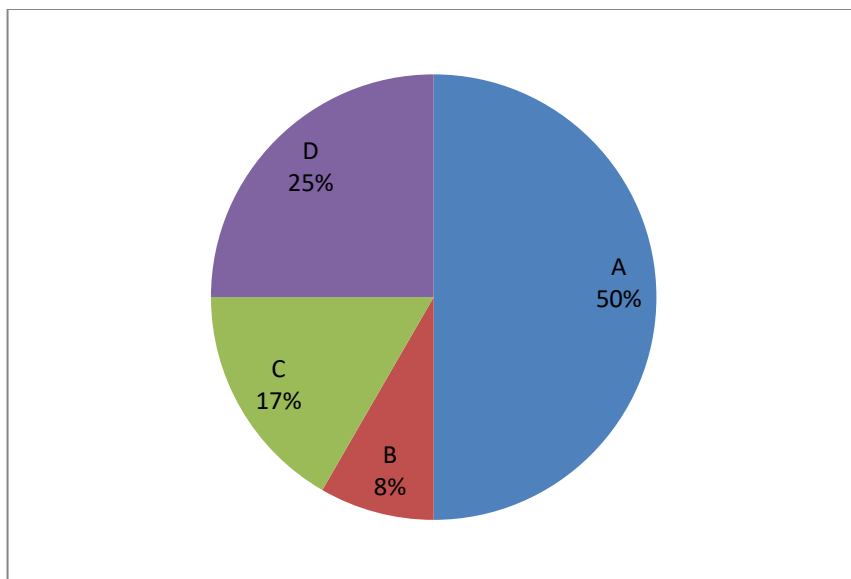
9.4 Otázka 1:

SOU Sedlčany jsem si vybrala na základě:

- a) doporučení rodičů a přátel
- b) informace z internetu
- c) informace ze dne otevřených dveří
- d) je blízko mého bydliště

	počet žáků
A	6
B	1
C	2
D	3

Tabulka 5



Graf 10

Podle odpovědí nastoupila polovina žáků na doporučení rodičů a přátel. Nejméně žáků našlo informace na internetu. Zjištění z těchto odpovědí napomohlo k internetové upoutávce na školu.

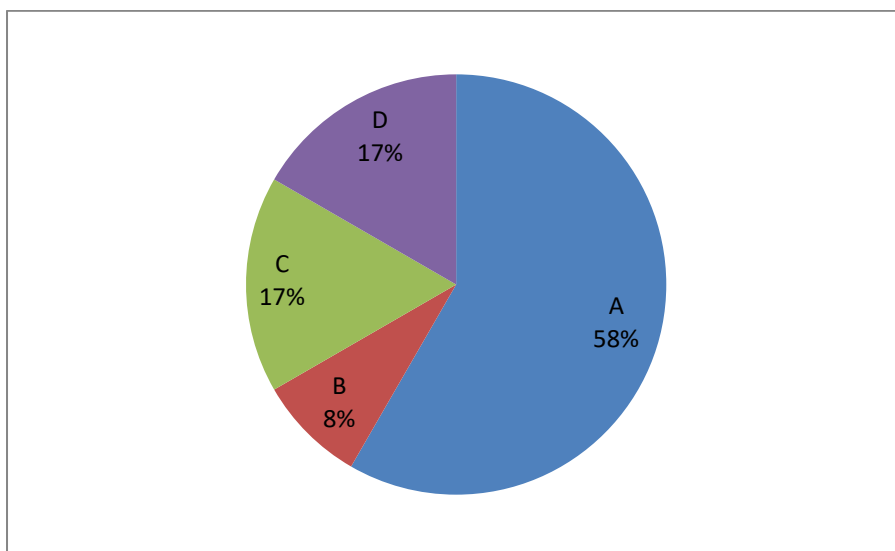
9.5 Otázka 2

Učební obor cukrář

- a) jsem si vybrala sama
- b) mi vybrali rodiče
- c) jsem si vybrala, protože tam mám kamarádku
- d) nevím proč jsem si vybral

	počet žáků
A	7
B	1
C	2
D	2

Tabulka 6



Graf 11

Většina respondentů – 58 % uvedla, že si učební obor vybrala sama. To je potěšující zjištění.

Data ukazují, že 50 % respondentů volilo školu na základě doporučení rodičů a přátel, současně 58 % respondentů uvádí, že obor vzdělání byl jejich vlastní volbou. Je tedy otázkou, zda respondent nejdřív volil školu či obor.

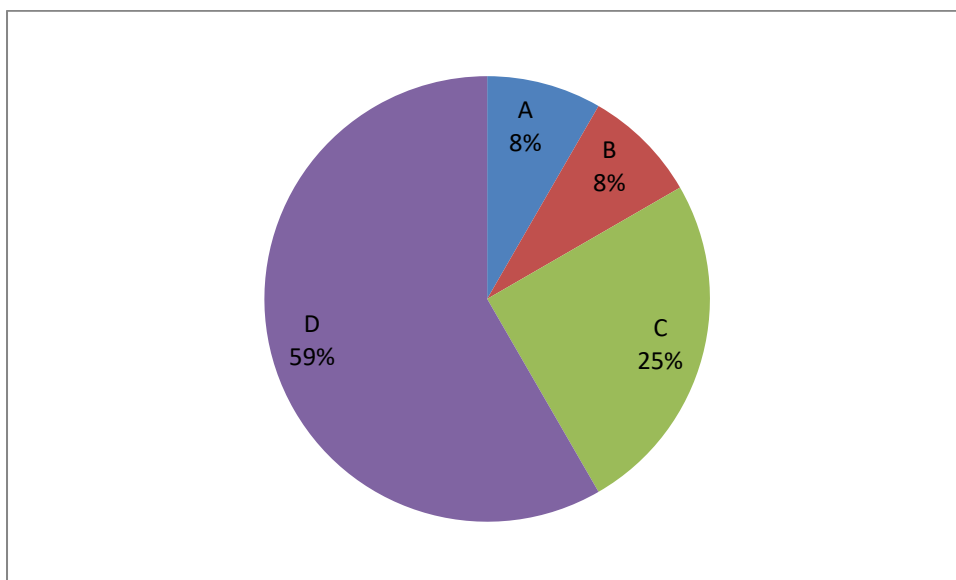
9.6 Otázka 3

Chtěla jsem odejít z oboru?

- a) ano z rodinných důvodů
- b) ano , ale rodiče mi to nedovolili
- c) ano, z jiných důvodů
- d) ne

	počet dětí
A	1
B	1
C	3
D	7

Tabulka 7



Graf 12

Víc než polovina žáků odpověděla, že nechtěli odejít, což je dobré zjištění. Ovšem zbývající žáci o odchodu uvažovali, jednomu z nich to nedovolila rodina. Zjištěná data lze interpretovat i tak, že 33 % respondentů o odchodu sice uvažovalo, ale na konec se rozhodlo ve škole zůstat.

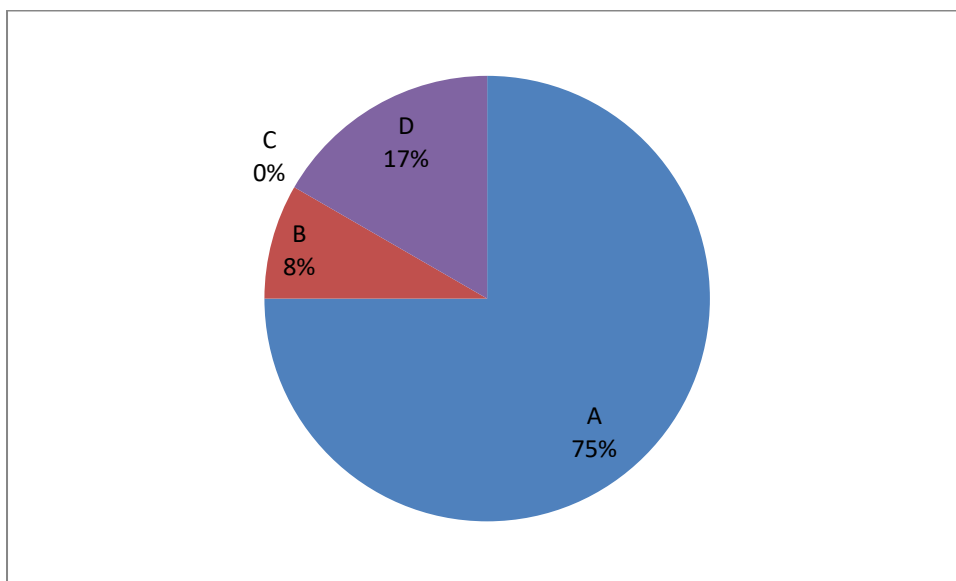
9.7 Otázka 4

Jak dnes posuzují svou volbu zůstat

- a) byla správná
- b) měla jsem jít na jiný učební obor ve stejné škole
- c) měla jsem si vybrat jinou školu se stejným učebním oborem
- d) měla jsem si vybrat jinou školu s jiným zaměřením

	počet děti
A	9
B	1
C	0
D	2

Tabulka 8



Graf 13

75 % respondentů uvádí, že jejich volba učebního oboru cukrář byla správná a jsou rádi, že si ho vybrali.

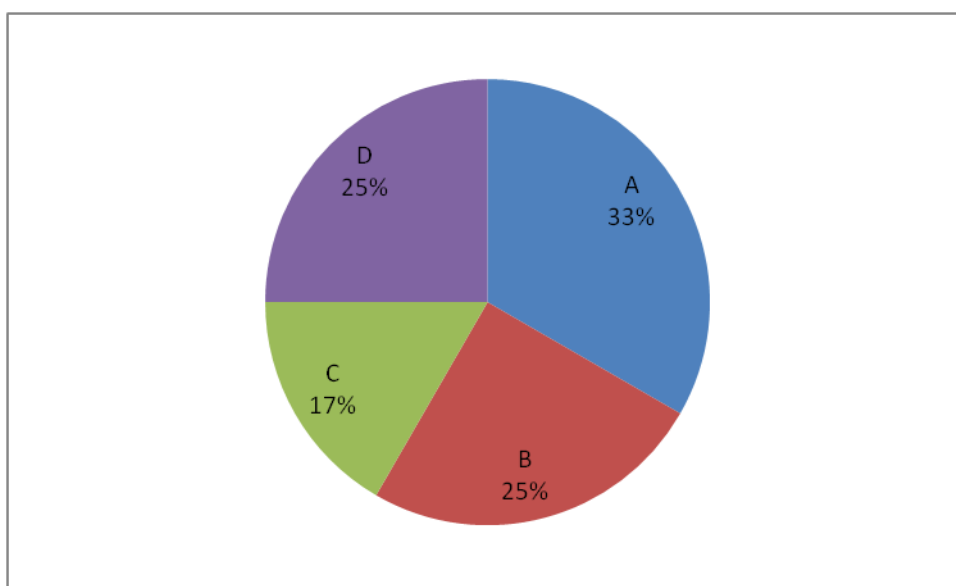
9.8 Otázka 5

Která část závěrečné zkoušky se mi zdála nejtěžší?

- a) písemná
- b) samostatná práce
- c) praktická
- d) ústní

	počet děti
A	4
B	3
C	2
D	3

Tabulka 9



Graf 14

Za nejobtížnější označilo 33 % respondentů písemnou část závěrečné zkoušky. Pouze 2 respondenti, tedy 17 % z nich, označili jako nejobtížnější část závěrečné zkoušky část praktickou. Samostatná práce stejně jako ústní zkouška se jevila jako nejobtížnější pro 25 % respondentů. Je tedy možné předpokládat, že většina respondentů si je jistá spíše svým praktickým výkonem, a tedy získanými praktickými dovednostmi, než teoretickými znalostmi.

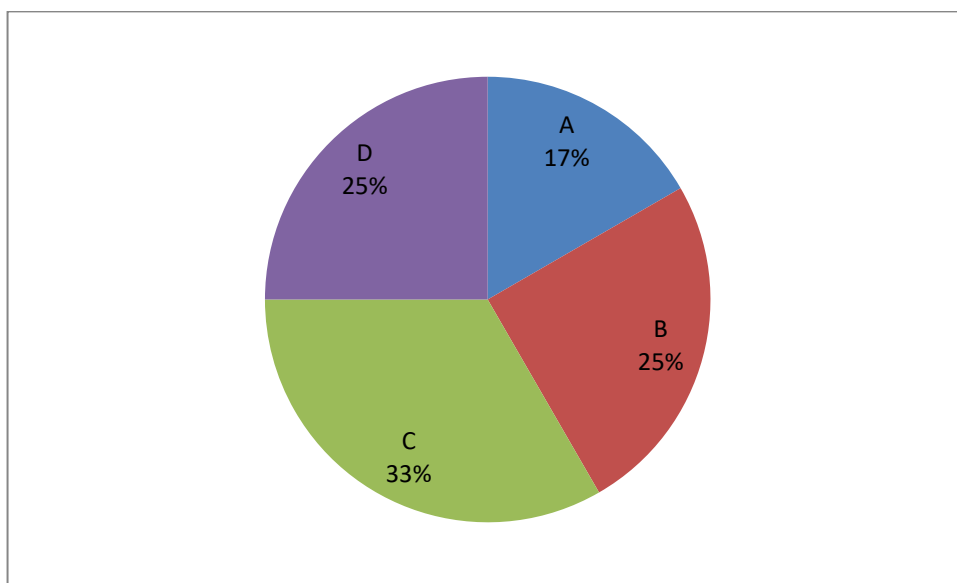
9.9 Otázka 6

Po absolvování školy

- a) budu dál studovat
- b) budu pracovat v oboru
- c) budu pracovat v jiném oboru než jsem se vyučila
- d) nevím co budu dělat

	počet dětí
A	2
B	3
C	4
D	3

Tabulka 10



Graf 15

Pouze 25 % respondentů uvedlo, že v budoucnu hodlá pracovat ve svém oboru. Zbýlých 75 % má jiné plány. 17 % respondentů hodlá pokračovat ve studiu, 33 % hodlá pracovat v jiném oboru, 17 % respondentů zatím své budoucí směřování nezná.

Kde se ztratila motivace respondentů k práci ve zvoleném oboru? 58 % respondentů uvedlo, že volba oboru byla jejich vlastní volbou.

9.10 Vyhodnocení

Statistické hodnocení dotazníku a návratnost

Dotazník pro žáky obsahoval 6 otázek (viz příloha č. 2). Odpovídalo 12 žáků, všechny dotazníky se mi vrátily.

Cílem bylo zjistit, zda si obor vybral žák sám, jestli rozhodnutí nelituje a jaké má plány do budoucna. Jednotlivé otázky z navracených dotazníků jsou vyhodnoceny a zpracovány do tabulek.

	1	2	3	4	5	6
A	6	7	1	9	4	2
B	1	1	1	1	3	3
C	2	2	3	0	2	4
D	3	2	7	2	3	3

Tabulka 11

Níže jsou uvedeny nejčastější odpovědi.

1. SOU Sedlčany jsem si vybrala na základě:
 - a) doporučení rodičů a přátel
2. Učební obor cukrář jsem si
 - a) vybrala jsem si ho sama.
3. Chtěla jsem odejít z oboru?
 - d) ne
4. Jak dnes posuzuji svou volbu zůstat
 - a) byla správná
5. Která část závěrečné zkoušky se mi zdála nejtěžší
 - a) písemná
6. Po absolvování školy
 - c) budu pracovat v jiném oboru než jsem se vyučil

Obě mnou stanovené hypotézy se naplnily. Z odpovědi, ve kterých žáci udávají, že budou pracovat v jiném oboru, jsem velmi zklamaná. Je třeba se zamyslet, z jakých důvodů

10 Závěr

Cílem mé bakalářské práce bylo zmapovat historii, současnost a předpokládaný vývoj odborného učňovského školství. v oboru cukrář. Cíl byl v průběhu práce postupně naplňován.

V závěru své práce bych chtěla zhodnotit, čím jsem se ve své bakalářské práci zabývala, a k jakým závěrům jsem dospěla. Ze zdrojů, pramenů o oboru se mi podařilo sestavit celistvý pohled na historii, současnost a předpokládaný vývoj odborného učňovského školství se zaměřením na učební obor cukrář .

Úkolem bylo zachytit změny v odborném učňovském školství.

V úvodní části jsem nastínila historii cukrářské výroby.

V následující části bakalářské práce se věnovala historii odborného učňovského školství od nejstarších dob až po specializaci výrobních odvětví. Velkou pozornost jsem zde věnovala počátkům vzdělávání učňů. Z dochovaných historických materiálů je patrné, že cechy jsou předchůdci učňovských oborů. I když byly cechy zrušeny, v současné době se obnovují cechy-profesní společenstva. Ti se podílejí i na rozvoji odborného učňovského školství.

Důležitým impulsem pro učňovské školství bylo zavedení nových závěrečných zkoušek. Pokud současné učňovské odborné školství, chce připravovat své absolventy tak, aby obstáli na trhu práce, musí rozvíjet spolupráci se sociálními partnery.

V učňovských oborech vzdělávání je důležitým poznatkem požadavek správného skloubení teorie a praxe.

Je nutné, aby pedagogičtí pracovníci sledovali vývoj situace v praxi a navázali spolupráci se zaměstnavateli i profesními sdruženími. Důležitost má i vzdělanost pedagogického sboru a jeho schopnost předat žákům maximum odbornosti.

Druhá část bakalářské práce jsem věnovala historii a rozvoji Středního odborného učiliště v Sedlčanech od jejího vzniku až po její současnou podobu. V historickém sledu jsou zde uváděny učební obory, které se na tomto učilišti učily a které se učí v současnosti.

Pak už jsem se věnovala učebnímu oboru cukrář a hlavně žákům tohoto oboru na Středním odborném učilišti v Sedlčanech.

Cílem bylo zachytit pohyb žáků v tomto oboru, jejich úspěšnost a neúspěšnost a možnosti předcházení školní neúspěšnosti.

Pro výzkum jsem použila dotazník, který mi vyplnili absolventi. Odpovědi jsem zpracovala do tabulek a grafů

Potvrzuje se tedy, že učňovské školství má v našem vzdělávacím systému dlouholetou tradici a v minulosti významně přispívalo k hospodářskému růstu naší země.

Pro část populace je vyučení stále vyhledávanou a dobrou možností k získání kvalifikace a uplatnění. Dobří cukráři i pracovníci v potravinářském průmyslu budou potřeba i v budoucnu. Bude potřeba pro ně zajistit kvalitní vzdělání na kvalitních odborných školách. Avšak kvalitní odborné školy ani kvalitní absolventy nezískáme tím, že budeme zavírat oči před současnými fakty a trendy. Optimismus ve mně vzbuzují projekty, které jsou zaměřené na podporu odborného učňovského školství a na změnu vnímání těchto oborů širokou veřejností.

České školství si v současné době zaslouží více pozornosti a zejména odborné učňovské. Je třeba vychovávat dostatek nových kvalitních kvalifikovaných odborníků řemesel.

Seznam použitých informačních zdrojů

1. Kdo je cukrář? Cukrář je povolání. Popis a funkce. <https://duslyk.ru/cs/lymphoma/kto-takoi-konditer-konditer---professiya-opisanie-i-osobnosti.html> [online]. 15.10.2019 [cit. 2021-03-07].
2. Okénko do minulosti: Historie cechu cukrářského a perníkářského v Čechách (B.Hlavsa 1930). <https://cukrarstvi-viktoria.cz/clanky/okenko-do-minulosti-historie-cechu-cukrarskeho-a-pernikarskeho-v-cechach-b-hlavsa-1930> [online]. 25.11.2014 [cit. 2021-01-07].
3. VOBOŘILOVÁ, Kateřina. Rozvoj cukrářství v Čechách. <https://www.cms-kh.cz/rozvoj-cukrarstvi-v-cechach> [online]. 2010 [cit. 2021-01-05].
4. MUZEUM HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY: Cukráři a cukrárny. <http://www.muzeumprahy.cz/289-cukrari-a-cukrarny/> [online]. 2014 [cit. 2021-02-10].
5. Sladké tajemství: Historie cukrářské výroby. *Cukrářská výroba I; L. Bláha, V. Conková, F. Kadlec; nakladatelství Informatorium Více zde: https://sladka-tajemstvi.webnode.cz/historie-cukrarske-vyroby/* [online]. 2012 [cit. 2021-01-07].
6. Wikipedia: Dějiny cukrářství v Česku. https://cs.wikipedia.org/wiki/Dějiny_cukrářství_v_Česku [online]. editována 22. 10. 2020 [cit. 2021-01-07].
7. Agrární komora České republiky. <http://www.akcr.cz/> [online]. [cit. 2021-01-07].
8. Wikipedie: Agrární komora České republiky. https://cs.wikipedia.org/wiki/Agr%C3%A1rn%C3%AD_komora_%C4%8Cesk%C3%A9_republiky [online]. 2020 [cit. 2021-04-16].
9. Asociace kuchařů a cukrářů České republiky: Kdo jsme. <https://akc.cz/kdo-jsme.php> [online]. 2001-2021 [cit. 2021-03-07].
10. Svaz pekařů a cukrářů v České republice: základní informace. <https://www.svazpekaru.cz/o-nas/> [online]. [cit. 2021-01-07].
11. *Frajdl, J. Osvěta v období národního obrození 1781 – 1848, ČNL. [online]. 2015 [cit. 2015-12-06]. Dostupný z < <http://www.ceskenarodnilisty.cz/clanky/osveta-v-obdobi-narodniho-obrozeni-2.html> >*
12. Řemeslo žije, MHMP, [online]. 2005 [cit. 2015-12-06]. Dostupný z < <http://www.remeslozije.cz/oprojektu/ucnovske-skolstvi/situace-po-roce-1989> > [online]. [cit. 2021-03-07].

13. Řemeslo žije, MHMP, [online]. 2005 [cit. 2015-12-06]. Dostupný z <
<http://www.remeslozije.cz/oprojektu/ucnovske-skolstvi/situace-po-roce-1989> >
[online]. [cit. 2021-03-07].
14. Národní ústav pro vzdělání. [Http://www.nuv.cz/](http://www.nuv.cz/) [online]. 2021 [cit. 2021-03-16].
15. Centrum pro zjišťování výsledků vzdělávání: závěrečné
zkoušky. [Https://zkouska.cermat.cz/](https://zkouska.cermat.cz/) [online]. 2019 [cit. 2021-03-04].
16. Europass. [Https://europass.cz/o-nas/pro-koho-je-europass](https://europass.cz/o-nas/pro-koho-je-europass) [online]. 2021 [cit. 2021-
02-12].
17. Europass. [Https://europass.cz/co-je-europass/dodatek-k-profesni-kvalifikaci](https://europass.cz/co-je-europass/dodatek-k-profesni-kvalifikaci) [online].
2021 [cit. 2021-02-12].
18. Střední odborné učiliště, Sedlčany: školní vzdělávací
program. [Http://www.sousedlcany.cz/wp-content/uploads/2021/01/SOU-Sedl%C4%8Dany-
%C5%A0VP-Cukr%C3%A1%C5%99-%C4%8Derven.pdf](http://www.sousedlcany.cz/wp-content/uploads/2021/01/SOU-Sedl%C4%8Dany-%C5%A0VP-Cukr%C3%A1%C5%99-%C4%8Derven.pdf) [online]. 2018 [cit. 2021-03-16].
19. Příčiny neúspěšnosti: Mgr. Kateřina Kubíková,
Ph.D. [Https://bezbarier.zcu.cz/images/Dobra-praxe/20181018/Priciny-neuspesnosti-
pri-adaptaci-na-nove-prostredi.pdf](https://bezbarier.zcu.cz/images/Dobra-praxe/20181018/Priciny-neuspesnosti-pri-adaptaci-na-nove-prostredi.pdf) [online]. 2018 [cit. 2021-03-25].
20. Předčasné odchody ze vzdělávání na středních
školách. [Http://www.nuv.cz/uploads/Vzdelavani_a_TP/Predc_odch_rozh_dobre_prax
e_pro_www.pdf](http://www.nuv.cz/uploads/Vzdelavani_a_TP/Predc_odch_rozh_dobre_praxe_pro_www.pdf) [online]. 2012 [cit. 2021-03-22].

Seznam použité literatury

BLÁHA, Ludvík, Věra CONKOVÁ a František KADLEC. *Cukrářská výroba I: pro 1. ročník oboru vzdělávání Cukrář*. 4., přeprac. vyd. Praha: Informatorium, 2013. ISBN 978-80-7333-096-5.

ČERNOHORSKÝ, Zdeněk. *Vývoj učňovského školství v Československu*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1973. Dějiny školy a výchovy.

DOLEŽAL, Vladimír a František KADLEC. *Stroje a zařízení pro učební obory Cukrář a Pekař*. 2., dopl. vyd. Praha: Informatorium, 2002. ISBN 80-86073-95-5.

GIDDENS, Anthony, SUTTON, Philip W., ed. *Sociologie*. Praha: Argo, 2013. ISBN isbn978-80-257-0807-1.

JEZBEROVÁ, Romana. *Impuls pro učňovské školství: nová závěrečná zkouška*. Praha: Národní ústav odborného vzdělávání, 2008. ISBN 978-80-87063-09-5.

JEZBEROVÁ, Romana. *Koncepce nové závěrečné zkoušky v oborech středního vzdělání s výučním listem: 2005-2008*. Praha: Národní ústav odborného vzdělávání, 2008. ISBN 978-80-87063-10-1.

PRŮCHA, Jan, Eliška WALTEROVÁ a Jiří MAREŠ. *Pedagogický slovník*. 4., aktualiz. vyd. [i.e. Vyd. 5.]. Praha: Portál, 2008. ISBN 978-80-7367-416-8.

PRŮCHA, Jan. *Odborné školství a odborné vzdělávání: fungování systému, problémy praxe a výzkum*. Praha: Wolters Kluwer, 2019. ISBN 978-80-7598-158-5

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

VALIŠOVÁ, Alena, Hana KASÍKOVÁ a Miroslav BUREŠ. *Pedagogika pro učitele*. 2., rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, 2011. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3357-9.

VAVŘÍKOVÁ, Blanka a Zuzana GERŠICOVÁ. *Metodická příručka pro učitele praktické přípravy v oboru cukrář: didaktické hry*. Brno: Tribun EU, 2016. ISBN 978-80-263-1076-1.

WINTER, Zikmund. *Český průmysl a obchod v 16. věku*. Praha: Česká akademie, 1913.

120 let sedlčanské střední školy. Sedlčany: *Střední odborné učiliště*, 2007. ISBN 978-80-254-1089-9.

Zkratky

AK – Agrární komora

AKC – Asociace kuchařů a cukrářů

apod. – a podobně

BOZP – Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

COPA-COGEPA – Všeobecný výbor zemědělských družstevních organizací v EU

CV – cukrářská výroba

ČR – Česká republika

EU – Evropská unie

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points

ISŠ HP – Integrovaná střední škola hotelového provozu, obchodu a služeb, Příbram

IVV - Institut pro výzkum a vzdělávání,

MŠMT - Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy České republiky

o.p.s. – obecně prospěšná společnost

OV – odborný výcvik

s.r.o. – společnost s ručením omezeným

SOU – střední odborné učiliště

SVV – správa pro výchovu a vzdělávání pracovníků v lesním hospodářství

ŠVP - Školní vzdělávací program

tzv. – tak zvaných

U – učiliště

WACS – Světová federace kuchařských sdružení

ZZ – závěrečná zkouška

Seznam grafů

Graf 1 – Počet absolventů 1994-2008

Graf 2 – Počet absolventů 1994-2008

Graf 3- Počet absolventů 1994-2008

Graf 4 – Školní rok 2014/2015

Graf 5 –Školní rok 2015/2016

Graf 6 – Školní rok 2016/2017

Graf 7 – Školní rok 2017/2018

Graf 8 – Školní rok 2018/2019

Graf 9 – Pětileté období celkem

Graf 10 – Dotazník otázka 1

Graf 11 – Dotazník otázka 2

Graf 12 – Dotazník otázka 3

Graf 13 – Dotazník otázka 4

Graf 14 – Dotazník otázka 5

Graf 15 – Dotazník otázka 6

Seznam tabulek

Tabulka 1 - Počet absolventů 2006/20

Tabulka 2 - Počet žáků cukrářů 1994-2008

Tabulka 3 - Počet žáků cukrářů 2009-2019

Tabulka 4 – Počet žáků podle školních roků

Tabulka 5 – Dotazník otázka 1

Tabulka 6 – Dotazník otázka 2

Tabulka 7 – Dotazník otázka 3

Tabulka 8 – Dotazník otázka 4

Tabulka 9 – Dotazník otázka 5

Tabulka 10 – Dotazník otázka 6

Tabulka 11 – Vyhodnocení dotazníku

Seznam příloh

Příloha 1 – Ukázka výučních listů

Obrázek 1 - Výuční list 1911–(zdroj <http://www.vasicekzabreh.cz/>)

Obrázek 2 - List tovaryšský 1923 (zdroj <http://www.vasicekzabreh.cz/>)

Obrázek 3 – Výuční list 1922 <https://aukro.cz/vyucni-list-stary-rok-1922-cukrar-pisek-46-x-31cm-6964949611>

Obrázek 4 Výuční list 1981 – (vlastní zdroj)

Obrázek 5 - Výuční list 2019 (vlastní zdroj)

Obrázek 6 - Vysvědčení o závěrečné zkoušce.2019 (vlastní zdroj)

Obrázek 7 - Dodatek k osvědčení 1.strana– europass (vlastní zdroj)

Obrázek 8 - Dodatek k osvědčení 2.strana– europass (vlastní zdroj)

Příloha 2 – Ukázka dotazníku

Příloha 3 – Ukázka klasických zákusků

Obrázky vlastní zdroje

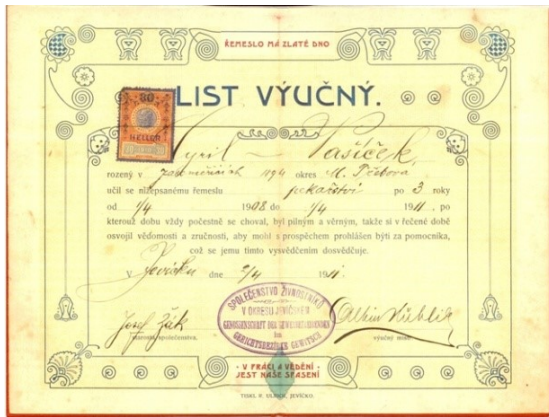
Příloha 4 – Ukázka zákusků nové trendy

Obrázky vlastní zdroje

Příloha 5 – Ukázka dortů

Obrázky vlastní zdroje

Příloha 1 - Ukázka výučních listů



Obrázek 1



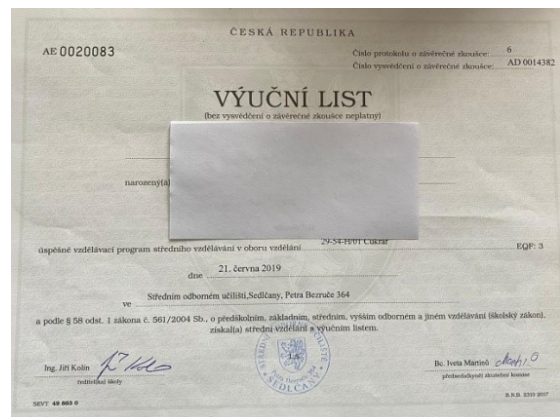
Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4



Obrázek 5

Příloha 2 – Ukázka dotazníku

1. SOU Sedlčany jsem si vybrala na základě:

- a) doporučení rodičů a přátel
- b) informace z internetu
- c) informace ze dne otevřených dveří
- d) je blízko mého bydliště

2. Učební obor cukrář

- a) jsem si vybrala sama
- b) mi vybrali rodiče
- c) jsem si vybrala, protože tam mám kamarádku
- d) nevím proč jsem si vybrala

3. Chtěla jsem odejít z oboru?

- a) ano z rodinných důvodů
- b) ano, ale rodiče mi to nedovolili
- c) ano, z jiných důvodů
- d) ne

4. Jak dnes posuzuji svou volbu zůstat

- a) byla správná
- b) měla jsem jít na jiný učební obor ve stejné škole
- c) měla jsem si vybrat jinou školu se stejným učebním oborem
- d) měla jsem si vybrat jinou školu s jiným zaměřením

5. Která část závěrečné zkoušky se mi zdála nejtěžší

- a) písemná
- b) samostatná práce
- b) praktická
- c) ústní

6. Po absolvování školy

- a) budu dál studovat
- b) budu pracovat v oboru
- c) budu pracovat v jiném oboru než jsem se vyučil
- d) nevím co budu dělat

Příloha 3 - ukázka klasických zákusků



linecký oválek



punčový řez



žloutkové věnečky



koňaková špička



ovocný košíček



laskonka

Příloha 4 - ukázka zákusků nové trendy



krehulky



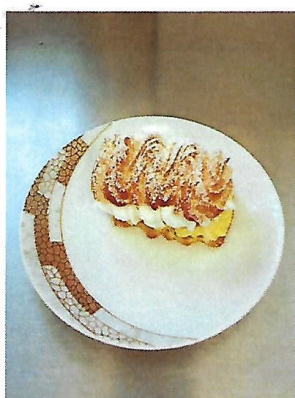
limetkový cheesecake



pařížský komín



šlehačková střecha



pálený sendvič



pohárek pomelo

Příloha 5 - ukázka dortů

