

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta
Katedra pedagogiky

Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Propojení teoretické výuky, odborného výcviku a praxe v učebním oboru
Kuchař na vybrané škole

Connection theoretical teaching, professional training and practice in the
Culinary field at a selected school

Romana Pelikánová

Vedoucí práce: PhDr. Martin Čapek Adamec, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice

Odevzdáním této seminární práce na téma Propojení teoretické výuky, odborného výcviku a praxe v učebním oboru Kuchař na vybrané škole potvrzuji, že jsem ji vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Prohlašuji, že jsem při její tvorbě nepoužila nástrojů umělé inteligence. Dále potvrzuji, že tato práce nebyla využita k absolvování jiného nebo stejného titulu.

Karlovy Vary 2025

Poděkování:

Chtěla bych poděkovat vedoucímu mé bakalářské práce PhDr. Martinu Čapkovi Adamcovi, Ph.D., za hodnotné obecné i odborné rady, připomínky a lidskost, s jakou přistupoval při našich setkáních.

Ráda bych poděkovala i mé rodině za podporu a trpělivost během mého studia.

ABSTRAKT

Práce se zabývá porovnáním teoretické výuky, odborného výcviku a praxe učebního oboru kuchař na vybrané škole. Tato práce přibližuje práci kuchařů, náplň jejich práce, cíle, co všechno by měli ovládat, jaké je uplatnění kuchařů na trhu práce, dále popisuje vybranou školu a praktické vyučování na odloučených pracovištích této školy – na výcvikových pracovištích i na praxích ve vybraných hotelech a restauracích. Byla vybrána Střední škola stravování a služeb v Karlových Varech, kde bylo osloveno vedení, které bylo velmi vstřícné a nápomocné. Pan ředitel umožnil porovnat hodiny teoretické výuky s následnou praktickou výukou žáků pod vedením zkušených mistrů – učitelů odborného výcviku ve střediscích odborného výcviku a ve stravovacích provozech renomovaných hotelových společností a restaurací. Tato práce rozebírá školní vzdělávací program této školy a školní vzdělávací program Střední školy živnostenské v Sokolově pro obor Kuchař, a porovnává oba školní vzdělávací programy, v čem se liší nebo naopak v čem se shodují.

Teoretická část je zaměřena na učební obor kuchař jako takový, cíle vzdělávání, jaké kompetence, znalosti a dovednosti by měli absolventi mít, jejich uplatnění na trhu práce. Praktická část se zaměřuje na pozorování a rozhovory se žáky na pracovištích a formou dotazníkového šetření zjišťuje, proč si zvolili studium právě tohoto oboru, zda praktický výcvik navazuje na teorii a zda je práce baví. Práce vypovídá o pohledu na tento obor, o nedostatku kvalitních kuchařů a v neposlední řadě i malém zájmu vykonávat toto povolání a také o zjištěných nedostatcích při kontrolách stravovacích provozů z hlediska státního zdravotního dozoru hygieniků.

KLÍČOVÁ SLOVA

Učební obor kuchař; odloučená pracoviště odborného výcviku; učitelé odborného výcviku; Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary

ABSTRACT

The thesis deals with the comparison of theoretical teaching, professional training and practice of the culinary field at a selected school. This thesis describes the work of chefs, their content, goals, what they should know, what is the application of chefs on the labor market, and also describes the selected school and practical teaching at separate workplaces of this school – at training workplaces and at internships in selected hotels and restaurants. The Secondary School of Catering and Services in Karlovy Vary was selected, where the management was approached, who were very accommodating and helpful. The director allowed us to compare the hours of theoretical instruction with the subsequent practical instruction of students under the guidance of experienced masters–teachers of vocational training in vocational training centers and in catering operations of renowned hotel companies and restaurants. This work analyzes the school educational program of this school and the school educational program of the Secondary School of Trades in Sokolov for the field of Cook, and compares both school educational programs, in what they differ or, conversely, in what they agree.

The theoretical part focuses on the culinary field as such, the goals of education, what competencies, knowledge and skills graduates should have, whether practical training follows theory, their application in the labor market. The practical part focuses on observations and interviews with students in the workplace and, through a questionnaire survey, finds out why they chose to study this particular field and whether they enjoy the work. The work speaks about the view on this field, the lack of quality chefs and, last but not least, the low interest in practicing this profession, as well as the identified shortcomings in the inspections of catering establishments from the point of view of state health supervision of hygienists.

KEYWORDS

Curriculum field of study; separate professional training workplaces; vocational training teachers; High school catering and services Karlovy Vary

Obsah

Úvod	7
1 Teoretická část	8
1.1 Charakteristika oboru Kuchař	8
1.1.1 Rámcové vzdělávací programy	8
1.2 Kompetence absolventa	9
1.2.1 Teoretické znalosti:	10
1.2.2 Praktické dovednosti:	10
1.2.3 Osobní a profesní vlastnosti:	10
1.3 Cíle vzdělávání	11
1.3.1 Odborné znalosti a dovednosti	11
1.3.2 Technické dovednosti	11
1.3.3 Podnikatelské a ekonomické znalosti	11
1.3.4 Hygiena a bezpečnost práce	11
1.3.5 Osobní a profesní rozvoj	12
1.3.6 Uplatnění na trhu práce	12
1.4 Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary	12
1.4.1 Školní vzdělávací program	14
1.4.2 ŠVP Střední školy stravování a služeb v Karlových Varech	15
1.4.3 Školní vzdělávací program Střední školy živnostenské v Sokolově	22
1.4.4 Porovnání obou ŠVP	26
2 Praktická část	31
2.1 Dotazníkové šetření	31
2.2 Návštěvy (hospitace) na odloučených pracovištích	38

2.2.1 Školní cvičná kuchyně Střední školy stravování a služeb, Ondřejská 1122/56 v Karlových Varech.....	38
2.2.2 Hotel Ambassador, T. G. Masaryka, Karlovy Vary	38
2.2.3 GH Pupp, Mírové náměstí 2, Karlovy Vary	39
2.2.4 Hotel Carlsbad Plaza, Mariánskolázeňská 25, Karlovy Vary	39
2.2.5 Hotel Olympic Palace, Zámecký Vrch 41, Karlovy Vary	39
2.2.6 La Hospoda, nábřeží Jana Palacha 1024/26, Karlovy Vary	40
3 Diskuze výsledků.....	42
4 Závěr.....	45

Úvod

Téma propojení teoretické výuky, odborného výcviku a praxe v učebním oboru kuchař na vybrané škole jsem si zvolila proto, že již dlouho pracuji na Krajské hygienické stanici v Karlových Varech a kontroluji všechny typy stravovacích provozů z hlediska osobní a provozní hygieny, manipulace s potravinami a jejich skladování, dodržování teplotních řetězců u pokrmů, včetně dodržování hygienických standardů, tedy zda kuchaři provádějí vše tak, aby zákazník obdržel zdravotně nezávadný a chutný pokrm, a dále na povinnost mít zpracovaný tzv. systém kritických kontrolních bodů a jeho dodržování v praxi. Vytvoření a zavedení systému HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) je vyžadováno povinně u všech výrobců potravin na základě Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin. Je to jeden ze základních nástrojů, jak účinně předcházet rizikům ohrožujícím bezpečnost potravin. Téměř při každé kontrole zjišťuji, že většina kuchařů – absolventů oboru kuchař má nedostatečné znalosti o tom, jak zacházet s potravinami, jak skladovat potraviny a suroviny a jak je správně zpracovat. Strava je jednou z nejzákladnějších potřeb člověka, proto je důležité, aby připravovaná strava byla zdravotně nezávadná a kvalitní. Touto prací bych chtěla zjistit, zda budoucí kuchaři získají během absolvování školní docházky základní a důležité informace, znalosti a dovednosti v oboru gastronomie nebo je to pouze pohodlnost kuchařů nedodržovat zásady výrobní a hygienické praxe.

Zaměřím se na analýzu školních vzdělávacích programů na vybrané škole, na cíle vzdělávání, jaké kompetence by měli kuchaři ovládat a v praktické části na pozorování žáků, na rozhovory s nimi i s učiteli praktického výcviku či instruktory přímo v praktickém výcviku na odloučených pracovištích odborného výcviku a formou dotazníkového šetření bych chtěla zjistit motivaci žáků pro daný obor, zda praktické vyučování navazuje na teoretické, jaký mají vztah k profesi kuchař a zda se chtějí po studiu tomuto oboru věnovat.

1 Teoretická část

V České republice je možné studovat učební obor kuchař na mnoha odborných školách, hotelových školách a gastronomických školách. Některé z nich zahrnují Střední školu hotelovou a služeb, Střední školu gastronomickou, Střední školu obchodu, gastronomie a služeb nebo střední odborná učiliště. Každá škola může mít trochu odlišný název oboru, ale všechny se zaměřují na výuku gastronomie a kuchařství. Žáci se vyučují podle schválených školních vzdělávacích programů, a v průběhu studia absolvují všeobecně vzdělávací předměty a řadu odborných předmětů jako je technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, ekonomika, nauka o výživě a o potravinách, hotelový provoz a kromě učební praxe konají žáci povinnou odbornou praxi. Žáci se účastní odborných soutěží v České republice i zahraničí, zajišťují obsluhu a servis při různých slavnostních banketech a rautech, účastní se odborných seminářů o moderní gastronomii, nejnovějších trendech obsluhy a stolování. Teoretická výuka se střídá s praktickým vyučováním v pravidelných intervalech.

1.1 Charakteristika oboru Kuchař

V Národní soustavě kvalifikací (NPI ČR, [2025]) se uvádí, že učební obor kuchař (nebo kuchař-číšník) se může studovat na 116 středních školách nebo středních odborných učilištích v České republice. Tento učební obor je tříletý s výučním listem formou denního studia vzdělávání, úroveň vzdělávání EQF: 3. Existuje i studium na dva roky – pomocný kuchař a čtyřletý obor s maturitou. Zaměřím se však na obor tříletý s výučním listem. Každá škola vytváří tzv. školní vzdělávací programy, které musejí být v souladu s rámcovými vzdělávacími programy.

1.1.1 Rámcové vzdělávací programy

Pro každý obor vzdělání existují Rámcové vzdělávací programy středního odborného vzdělávání (dále jen „RVP“), (MŠMT, 2024). RVP byly do vzdělávání v České republice zavedeny zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školský zákon), (Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, 2004). RVP jsou zpracovány pro obory vzdělání zařazené v soustavě oborů vzdělání (Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o

soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, 2010).

Rámcové vzdělávací programy jsou:

- *státem vydané pedagogické (kurikulární) dokumenty, které vymezují požadavky ve vzdělávání v jednotlivých stupních a oborech vzdělání, tzn. zejména výsledky vzdělávání, kterých má žák v závěru studia dosáhnout, obsah vzdělávání, základní podmínky realizace vzdělávání a pravidla pro tvorbu ŠVP,*
- *závazné dokumenty pro všechny školy poskytující střední odborné vzdělávání, které jsou povinny je respektovat a rozpracovat do svých školních vzdělávacích programů*
- *Rámcové vzdělávací programy pro střední odborné vzdělávání usilují o:*
- *vytvoření pluralitního vzdělávacího prostředí a podporu pedagogické samostatnosti škol, a proto vymezují pouze požadované výstupy a nezbytné prostředky pro jejich dosažení, zatímco způsob realizace vymezených požadavků ponechávají na školách,*
- *lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce a jejich připravenost dále se vzdělávat, popřípadě se bezproblémově rekvalifikovat a vést kvalitní osobní i občanský život,*
- *zvýšení kvality a účinnosti středního odborného vzdělávání.*

Rámcové vzdělávací programy vymezují cíle vzdělávání, formy, délku, povinný obsah vzdělávání, kompetence absolventa jak klíčové, tak odborné, uplatnění absolventa na trhu práce, kurikulární rámce pro jednotlivé oblasti vzdělávání – všeobecně vzdělávací a odborné, jako je např. výroba pokrmů, odbyt a obsluha a komunikace ve službách, dále rozvržení obsahu vzdělávání, podmínky průběhu a ukončování vzdělání, zásady tvorby školních vzdělávacích programů a neméně důležité i vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.

1.2 Kompetence absolventa

Vyučený kuchař by měl ovládat širokou škálu dovedností a znalostí v oblasti gastronomie a kuchařství, které zahrnují jak teoretické, tak praktické aspekty gastronomie (Střední škola stravování a služeb, 2022), (Střední škola živnostenská Sokolov, 2025).

Mezi klíčové oblasti patří:

1.2.1 Teoretické znalosti:

Mezi teoretické znalosti patří **znalost základních surovin a potravin** = znalost různých druhů potravin, jejich vlastností, výživových hodnot, správného skladování, sezónnost, **technologie přípravy pokrmů**= znalost různých kuchařských technik (např. vaření, smažení, pečení, dušení), správné používání kuchařských nástrojů, **hygiena a bezpečnost práce** = dodržování hygienických pravidel, znalost správné manipulace s potravinami a postupy pro zajištění bezpečnosti na pracovišti, **výživa a dietetika** – znalost zásad zdravé výživy, příprava dietních pokrmů a přizpůsobení jídelníčku specifickým potřebám (např. alergie, intoleranční diety), **gastronomická pravidla** – znalost základních pravidel etikety, servírování a prezentace jídel

1.2.2 Praktické dovednosti:

Mezi praktické dovednosti patří **příprava surovin**, což je správné zpracování surovin (např. krájení, loupání, marinování), **správné zpracování potravin** - vaření a pečení – schopnost samostatně připravit různorodé pokrmy, od předkrmů po dezerty, včetně pokrmů pro různé stravovací režimy, **organizace práce** – efektivní plánování a organizace práce v kuchyni, včetně time managementu při přípravě více chodů najednou, správa zásob, **kontrola kvality** – schopnost posoudit kvalitu surovin a hotových jídel, včetně jejich chuťového a vizuálního zpracování, **práce v týmu** – spolupráce s ostatními pracovníky v kuchyni, efektivní komunikace a schopnost fungovat v náročném prostředí, **ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje** – efektivní hospodaření s finančními prostředky, nakládání se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

1.2.3 Osobní a profesní vlastnosti:

Každý kuchař by měl být **kreativní**, měl by mít schopnost vytvářet nové recepty, upravovat stávající a experimentovat s chutěmi a prezentací pokrmů, **trpělivý a pečlivý** – důraz na detail při přípravě pokrmů, zejména při složitějších a náročnějších receptech, **odolný vůči stresu**–schopnost pracovat efektivně i pod tlakem, zejména během špiček ve stravovacích provozech různého typu, **fyzicky zdatný**–kuchyně určitě je fyzicky náročným

prostředím, proto je důležitá dobrá kondice, **měl by se neustále vzdělávat**–ochota se učit se nové techniky, sledovat gastronomické trendy a zlepšovat své dovednosti.

Tyto dovednosti a znalosti jsou základem pro to, aby vyučený kuchař mohl úspěšně pracovat v různých typech gastronomických zařízení, od běžných restaurací až po špičkové provozy, připravovat chutné a kvalitní pokrmy a zajistit bezpečnost pokrmů a spokojenost zákazníků.

1.3 Cíle vzdělávání

1.3.1 Odborné znalosti a dovednosti

Žáci se musí: naučit správné technologické postupy přípravy jídel, nápojů a dalších pokrmů, získat znalosti o surovinách, jejich zpracování, skladování a využití v gastronomii, naučit se správné a bezpečné zacházení s kuchyňskými stroji a vybavením, zvládnout pravidla hygieny, sanitace a bezpečnosti při práci (Střední škola stravování a služeb, 2022), (Střední škola živnostenská Sokolov, 2025).

1.3.2 Technické dovednosti

U budoucích kuchaři by se měly rozvíjet manuální dovednost jako je krájení, míchání, pečení, vaření a prezentace jídel, musí pochopit techniky pro přípravu tradičních a moderních pokrmů české i světové kuchyně, naučit se sestavovat menu podle zásad racionální výživy a moderních gastronomických trendů.

1.3.3 Podnikatelské a ekonomické znalosti

Absolventi – budoucí kuchaři mají získat přehled o ekonomickém řízení provozu restaurace nebo stravovacího zařízení, naučit se plánovat spotřebu surovin, stanovovat ceny pokrmů a kontrolovat náklady, pochopit základní principy zákaznického servisu a komunikace s klienty.

1.3.4 Hygiena a bezpečnost práce

Absolventi musejí ovládat zásady HACCP v hygieně potravin, dodržovat pravidla bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci.

1.3.5 Osobní a profesní rozvoj

Kuchaři by měli rozvíjet smysl pro pořádek, zodpovědnost a pečlivost při práci, budovat schopnost pracovat v týmu a efektivně komunikovat s kolegy i zákazníky, podporovat kreativitu a inovace v přípravě pokrmů.

1.3.6 Uplatnění na trhu práce

připravují absolventy na samostatnou práci v kuchyni, včetně řízení kuchyňského provozu, pomoci jim získat přehled o trendech v gastronomii a možnostech dalšího profesního vzdělávání nebo podnikání.

Cílem je tedy nejen zvládnout praktické dovednosti, ale také rozvíjet schopnosti, které jsou klíčové pro úspěch v oboru gastronomie na různých úrovních.

1.4 Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary

Ke své práci jsem si vybrala Střední školu stravování a služeb v Karlových Varech, která má sídlo v Ondřejské ulici v historické budově přímo nad lázeňským centrem města (Střední škola stravování a služeb, 2022). Škola je vzdělávacím subjektem s více než stoletou tradicí a bohatými zkušenostmi. Budova byla zrekonstruovaná a nyní odpovídá svým vybavením pro potřeby výuky nejmodernějším standardům. Nabídka školy je zaměřena na hlavně na gastronomii, služby a obory spojené s pohostinstvím, a to na tříleté obory s výučním listem, čtyřleté obory s maturitní zkouškou a nástavbové studium. Je vybavena cvičnou kuchyní s veškerým potřebným vybavením, odbornými učebnami, didaktickou technikou, informačními technologiemi. Pro studenty a učitele je ve škole k dispozici bufet, který připravují žáci učebního oboru kuchař pod vedením učitelů – mistrů odborného výcviku.

Teoretickou výuku zajišťuje tým zkušených pedagogů. Velikou pozornost věnuje škola praktickému vyučování, které probíhá v provozech renomovaných hotelových společností a restaurací v Karlovarském kraji pod vedením zkušených pedagogických profesionálů. Žáci mají přístup i k vlastním školním zařízením – střediskům odborného výcviku např. restaurace La Hospoda a právě výše jmenovaná cvičná kuchyně přímo ve škole, kde získávají zkušenosti pod vedením a dohledem odborníků. Žáci se účastní různých soutěží a odborných stáží, hlavně v Německu a Itálii, což jim dává možnost uplatnit se v praxi i na mezinárodním trhu práce. Škola je členem Asociace hotelů a restaurací ČR a Asociace

kuchařů a cukrářů ČR, je nositelem nejvyššího gastronomického vyznamenání – zlatého řádu Magdaleny Dobromily Rettigové.



OBRÁZEK Č. 1 SŠSS KARLOVY VARY

Škola pořádá odborné akce a soutěže jako např. „Lázeňský pohárek“ ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR (Lázeňský pohárek, [2025]), který se koná v Grandhotelu Pupp v Karlových Varech. Této soutěže se účastní mladí kuchaři i cukráři ze středních odborných učilišť a středních odborných škol a vítěz může vyhrát hodnotné ceny. Kromě školy mohou tito soutěžící reprezentovat i pracoviště, kde vykonávají odborný výcvik. Kuchaři plní dva úkoly, u prvního soutěžního úkolu tzv. pódiového vystoupení musejí připravit 3 porce studeného a teplého předkrmu z pětichodového menu, kdy v časovém limitu 30 minut v zázemí kuchyně a 20 minut na pódiu připraví předkrmy a ve druhém soutěžním úkolu musejí sami připravit pětichodové menu a naservírovat. Pokrmy jsou potaženy tenkou vrstvou aspiku a jsou vystaveny na přidělené vystavovací ploše.

Ve škole je k dispozici 17 učeben, z toho 12 kmenových, 2 dělicí a 2 zaměřené na IT. Z 12 kmenových učeben jsou dvě učebny vybavené k výuce gastronomie. Žáci a pedagogové mohou využívat k občerstvení školní bufet. Ve škole pracuje celkem 60 zaměstnanců, 30 osob zajišťuje teorii, 15 osob praktické vyučování – mistrových – učitelek odborného výcviku. Škola uzavírá smlouvu s pracovištěm.

Praktické vyučování probíhá celkem na 21 pracovištích v Karlových Varech, 1 pracovišti v Sokolově a 1 pracovišti v hotelu Chateau v Šenově. Mezi nejvýznamnější pracoviště patří Grandhotel Pupp a.s., Imperial Karlovy Vary, a.s., EDEN Group a.s., Ambassador Národní dům Karlovy Vary, Hotel Carlsbad Plaza, Lázeňský hotel Thermal, Lázně Richmond, Savoy Westend Hotel s.r.o, Léčebné lázně Jáchymov. Škola má své vlastní pracoviště praktického vyučování, které slouží jako restaurace pro veřejnost i jako školní

jídelsna s kapacitou 200 konzumentů. Provoz je moderně vybavený a konají se zde též konference, semináře a různé kurzy.

1.4.1 Školní vzdělávací program

Školní vzdělávací program (dále jen „ŠVP“), (Rámcové vzdělávací programy, [2025]) je základní dokument, který vytváří každá škola v Česku podle rámcového vzdělávacího programu stanoveného Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy (dále jen „MŠMT“). Tento dokument vymezuje konkrétní obsah a způsob vzdělávání, který daná škola nabízí – zahrnuje například učební plány, metody výuky, témata, ale i specifické přístupy, které reflektují zaměření školy nebo potřeby žáků. Je vydáván ředitelem školy a musí být zveřejněn na přístupném místě a volně dostupný.

ŠVP je přizpůsobený možnostem a podmínkám školy i komunitě, ve které škola působí. Díky tomu mohou školy více ovlivnit to, jak a čemu se budou jejich žáci učit, a mohou například zařadit do výuky prvky, které odpovídají zaměření školy.

Hlavním cílem ŠVP je, aby každá škola nabídla svým žákům kvalitní a relevantní vzdělávání, které odpovídá jejich potřebám i požadavkům moderní společnosti.

ŠVP stanoví cíle vzdělávání, délku, obsah vzdělávání, podmínky pro přijetí ke studiu, průběh a ukončování studia, doklad o ukončeném vzdělání, materiální, personální i ekonomické podmínky a podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví.

ŠVP je charakteristický těmito rysy:

1. Přizpůsobení konkrétní škole: každá škola si vytváří vlastní ŠVP podle svého zaměření, tradic, podmínek a potřeb žáků. Díky tomu může reagovat na své specifické podmínky a požadavky místní komunity.
2. Autonomie a flexibilita: ŠVP poskytuje školám určitou volnost ve výběru metod, témat a organizace výuky. Na základě rámcového vzdělávacího programu, který stanovuje hlavní cíle a obsah, si školy samy volí konkrétní učební plány a postupy.
3. Odraz školního zaměření: ŠVP často reflektuje specializaci školy. Program se tak může zaměřit na rozvoj specifických dovedností, které jsou pro školu typické.
4. Uplatnění moderních výukových metod: ŠVP může zahrnovat inovativní metody výuky, například projektové vyučování, týmovou práci nebo integrované tematické bloky, které propojují učivo z různých předmětů.

5. Důraz na rozvoj klíčových kompetencí: ŠVP se soustředí nejen na předávání znalostí, ale také na rozvoj klíčových kompetencí, jako jsou kritické myšlení, schopnost spolupráce, komunikační dovednosti a dovednost učit se.
6. Dlouhodobý plán: ŠVP stanovuje obsah a průběh vzdělávání pro celou školní docházku na dané škole. Díky tomu slouží jako vodítko pro učitele, kteří vědí, jaké vzdělávací cíle mají postupně naplňovat.
7. Průběžná aktualizace: ŠVP není jednou daný dokument – může být podle potřeby aktualizován, aby lépe odpovídal měnícím se potřebám společnosti, legislativním změnám nebo novým trendům ve vzdělávání.

Díky těmto vlastnostem je ŠVP nástrojem, který školám umožňuje nabízet kvalitní a na míru přizpůsobené vzdělávání, a zároveň respektovat celostátní standardy stanovené rámcovým vzdělávacím programem.

1.4.2 ŠVP Střední školy stravování a služeb v Karlových Varech

Učební obor Kuchař (65-51-H/01 Kuchař–Číšník) má platný ŠVP od 1. 9. 2022 (Střední škola stravování a služeb, 2022). Tento tříletý obor lze studovat formou denního studia a je ukončen závěrečnou zkouškou, dokladem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Absolventi mají uplatnění v malých, středních i velkých stravovacích provozech různého zaměření a též v soukromém sektoru. Ovládají technologii přípravy pokrmů a nápojů, organizují si sami činnosti při přípravě, přijímají suroviny a skladují je, provádějí výpočty surovin, výrobu pokrmů a expedují hotové pokrmy.

Žáci se učí v teoretické i praktické části, jak manipulovat se surovinami, jak a kde zpracovávat a jak správně skladovat suroviny a potraviny. Obecně platí hygienická pravidla a zásady, které jsou stanoveny v legislativě, a to národní – ČR, což je zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění, vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby, v platném znění, dále zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění a v legislativě Evropské unie, což je hlavně nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin (dále jen „nařízení 852“).

Důležitým dokumentem, který musí mít vypracovaný každý provozovatel potravinářského podniku, tedy i stravovacího provozu, je systém kritických kontrolních bodů – HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), se kterým se žáci seznamují v teorii a konkrétně

v odborném výcviku. Zavedení systému HACCP ukládá všem provozovatelům stravovacích provozů nařízení 852. Je to systém analýzy rizik a kritických kontrolních bodů. Jedná se o preventivní přístup k zajištění bezpečnosti potravin, který identifikuje, hodnotí a řídí rizika v celém procesu výroby a distribuce potravin. Cílem systému HACCP je minimalizovat riziko kontaminace potravin a pokrmů a zajistit jejich zdravotní nezávadnost pro spotřebitele. Důležitou součástí zavedení systému je proškolení zaměstnanců, které se opakuje každý rok a o kterém se vede evidence, kde se uvádí zaměstnanci, kteří se školení účastní a obsah školení.

Absolventi by měli mít vytvořené kompetence, které jsou důležité, a to jsou:

- **Obecně odborné kompetence:** bezpečnost práce, ochrana zdraví při práci, ekonomické jednání, uplatňování moderních poznatků o výživě, absolventi by měli ovládat technologii přípravu pokrmů, základy techniky odbytu
- **Specificky odborné kompetence:** absolventi chápou a dodržují bezpečnost práce, mají osvojené zásady a návyky pracovní činnosti, která je bezpečná a zdraví neohrožující, jsou vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci, dodržují stanovené normy a předpisy, efektivně hospodaří s finančními prostředky, nakládají ekonomicky se surovinami, materiály, energiemi, vodou, uplatňují požadavky na hygienu, mají přehled o výživě, racionální výživě, dietách i alternativním stravování, znají způsoby skladování potravin, umí sestavovat jakékoliv menu podle specifikace, ovládají přípravu pokrmů české i zahraniční kuchyně, kontrolují kvalitu, ovládají techniku odbytu, dbají na estetiku při činnostech, kalkulují ceny výrobků i služeb, využívají marketingové nástroje k prezentaci provozovny, uplatňují zásady hygieny a systém HACCP
- **Klíčové kompetence:** absolventi umí efektivně zpracovávat informace, rozumějí zadanému úkolu, navrhují řešení, volí prostředky a způsoby pro splnění úkolů, umí se vyjadřovat, umí zpracovávat běžné administrativní dokumenty, umí používat základní odbornou terminologii, pracují v týmu, chápou význam životního prostředí pro člověka, umí komunikovat s počítačem
- **Afektivní kompetence:** absolventi mají kladný vztah k učení a vzdělávání, umí přijímat a plnit přidělené úkoly, dodržují zákony, stanovují si cíle a priority.

Charakteristika ŠVP:

Učební obor kuchař na této škole je přizpůsoben prostředí Karlovarského kraje, a to hlavně Karlových Varů, jakožto největšího lázeňského města v Západočeském lázeňském trojúhelníku. Proto je gastronomie důležitou součástí cestovního ruchu, zaměřeného právě na lázeňství. Absolventi mají možnost pracovat ve velkých hotelech, lázeňských domech i v jiných zařízeních, které mají specifické požadavky a kladou důraz na vysokou úroveň gastronomie. ŠVP klade důraz na získání všeobecného přehledu v oblasti stravovacích služeb a získání komplexních kompetencí k tomu, aby absolvent ovládal všechny odborné činnosti na úseku výroby, provozu a organizace.

Vzdělávání se dělí na teoretické a praktické vyučování. Teoretické vyučování zahrnuje všeobecně vzdělávací a odborné předměty. Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku v reálných pracovních prostředích po celou dobu vzdělávání. Žáci pracují pod přímým dohledem osoby s odbornou způsobilostí (Zákon č. 561/2004 Sb.). Důraz je kladen na mezipředmětové vztahy a vazby mezi praktickým a teoretickým vyučováním. Odborný výcvik se prolíná s teorií, klade důraz na kognitivní, afektivní a psychomotorické cíle. Důležitá je různá forma motivace žáků o obor. Pořádají se různé vzdělávací akce, soutěže, spolupráce se zahraničními firmami, pro žáky se znevýhodněním účinný kompenzační systém a systém prevence sociálně patologických jevů. Pro žáky hrají důležitou roli metodicko-didaktické postupy:

- **klasické** jako je slovní vysvětlování, výklad, přednáška
- **názorně demonstrační** – prezentace, ukázka, instruktáž
- **dovednostně praktické** – napodobování, experiment, praktická cvičení
- **aktivizující** – diskuze, inscenace, didaktická hra, kvíz
- **komplexní výukové formy** – frontální, skupinová, individuální, projektová, samostatná práce žáků
- **využití IT prostředků a online metod výuky**

Klíčové kompetence jsou uplatňovány a získávány po celou dobu vzdělávání, ty nejdůležitější jsou:

- kompetence k učení
- kompetence k řešení problémů
- kompetence komunikativní
- kompetence personální a sociální

- kompetence občanské a kulturní povědomí
- kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- kompetence matematické
- kompetence k využívání IKT a práce s informacemi

Výuka je realizována v denní formě vzdělávání v délce 3 roky a je organizována ve dvoutýdenních cyklech – týden teoretického a týden praktického vyučování. Teorie spočívá ve výuce všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů, což je Technologie, Potraviny a výživa, Stolničení a obsluha a Odborný výcvik. Teoretické předměty jsou vyučovány přímo ve škole. Praktické vyučování probíhá v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání buď na odloučeném pracovišti školy, které je školou provozováno jako restaurace pro veřejnost a školní jídelna a praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku; dále na smluvně zajištěném odloučeném pracovišti školy v provozech fyzických podnikajících či právnických osob, kde praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku ve spolupráci s instruktory – zaměstnanci, většinou šéfkuchaři; na smluvně zajištěném pracovišti (Vyhláška č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, 2004) v provozech fyzických podnikajících či právnických osob, kde praktické vyučování vedou instruktoři – zaměstnanci, většinou šéfkuchaři a dohlíží prostřednictvím metodických návštěv zástupce ředitele pro praktické vyučování nebo vedoucího učitele odborného výcviku a ve smluvně zajištěném školském zařízení, pracovišti praktického vyučování, které je zařazeno v rejstříku škol a školských zařízení.

Praktické vyučování je realizováno pouze na pracovištích, která mají vyhovující a moderní technologické vybavení, sociální zázemí a je organizováno ve skupinách, kde maximální počet žáků je stanoven platným předpisem.

Zaměřím se na učební osnovy odborných předmětů:

Předmět Potraviny a výživa

Počet hodin výuky: 1. ročník – 32

2. ročník – 32

3. ročník – 30

Cíl předmětu: žáci si vytvoří ucelenou soustavu vědomostí o výživě lidského organismu, která vychází ze základních znalostí anatomie a fyziologie orgánových soustav, spojených s trávením. Rozvíjí postoje ke zdravému způsobu života, ke sledování aktuálních trendů ve

výživě. Žáci se seznamují s potravinami, jakostí potravin, složením potravin, jejich skladováním a hygienou v potravinářských provozech, s nápoji a jejich významem ve výživě, jejich rozdělením a výrobou.

Obsah učiva je mezipředmětově spojen s předměty Odborný výcvik, Technologie, Odbyt a obsluha, Základy přírodních věd, Tělesná výchova a ITK.

Charakteristika učiva 1. ročníku:

Žáci se seznamují se základními hygienickými předpisy v gastronomii, se systémem HACCP a kritickými body, s potravinami, jejich druhy a využitelnosti, skladováním potravin, se zdravotními riziky z potravin, s požadavky na jakost a skladování potravin, s pojmem zdravá výživa, alergeny v potravinách

Charakteristika učiva 2. ročníku:

Žáci se seznamují s aktuálními trendy ve výživě, s jednotlivými druhy masa a masných výrobků a jejich použitím a využitím.

Charakteristika učiva 3. ročníku:

Žáci se seznamují s rozdělením nápojů, s jednotlivými výrobními postupy a skupinami nápojů, se zásadami správné a zdravé výživy včetně dietního stravování.

Dalším předmětem je předmět **Technologie:**

Počet hodin výuky: 1. ročník – 64

2. ročník – 80

3. ročník – 60

Cíl předmětu: žáci dostávají potřebné poznatky pro výrobu pokrmů od přípravy až k hotovému výrobku, které zahrnují jakost surovin, přejímku, skladování, přípravu, zpracování, úpravu a expedici hotového pokrmu. Seznamují se s požadavky na hygienu v provozech, s uplatňováním a dodržováním hygieny včetně systému HACCP, s trendy ve výživě a vlastní technologické úpravě. Naučí se sestavovat jídelní a nápojové lístky, upravovat pokrmy a nápoje podle pravidel i zásad dietních pokrmů a požadavků zákazníků. Volí vhodné způsoby přípravy pokrmů podle prostředí a charakteru stravovacího provozu. Učí se zásadám společenského chování, sledují aktuální trendy v gastronomii, získávají zkušenosti v přípravě a při výrobě pokrmů i nápojů, a to především v oblasti lázeňství. Jsou také vedeni k tomu, aby se správně vyjadřovali a

logicky mysleli. Žáci mají k dispozici učebnice Technologie přípravy pokrmů 1.-6., Učebnice pro střední odborná učiliště a pro hotelové školy, autor Hana Sedláčková, Nakladatelství Fortuna, Praha (Sedláčková, 2004), (Sedláčková, 2005), (Sedláčková, 2008), (Sedláčková, 2012).

Obsah učiva je mezipředmětově spojen s předměty Potraviny a výživa, Odbyt a obsluha, Odborný výcvik, s výukou cizích jazyků a Ekonomika.

Charakteristika učiva 1. ročníku:

Žáci se seznamují s bezpečností a ochranou zdraví při práci, hygienou práce, požární ochranou, hygienickými požadavky na stravovací provoz, s hygienickými předpisy, s výrobním střediskem a jeho základním rozdělením, se základy technologie přípravy pokrmů, polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů.

Charakteristika učiva 2. ročníku:

Žáci se učí technologickým postupům přípravy pokrmů z různých druhů mas, ryb, korýšů, drůbeže a zvěřiny a mletého masa.

Charakteristika učiva 3. ročníku:

Žáci se učí technologické postupy přípravy studených pokrmů, předkrmů, moučníků, nápojů, dietních pokrmů, seznamují se s pokrmy zahraničních kuchyní, pokrmů v lázeňských zařízeních, cateringem, rychlým stravováním a stravováním specifických forem cestovního ruchu a dopravních prostředků a se zážitkovou gastronomií.

Předmět Odbyt a obsluha:

Počet hodin výuky: 1. ročník – 32

2. ročník – 32

3. ročník – 30

Cíl předmětu: žáci se seznamují s technikou odbytu výrobků a služeb, s hygienou v gastronomii, s jejím uplatňováním, systémem HACCP, dodržováním bezpečnostních předpisů, s trendy ve výživě a charakteristikou pokrmů, seznamují se se způsoby obsluhy, učí se sestavovat jídelní a nápojové lístky se znalostí správné výživy, racionální výživy, učí se zásadám společenského chování, získávají znalosti o členění odbytových středisek a podniků společného stravování.

Obsah učiva je mezipředmětově spojen s předměty Potraviny a výživa, Technologie, Odborný výcvik, výuka cizích jazyků a Ekonomika.

Charakteristika učiva 1. ročníku:

Žáci se učí bezpečnost práce, ochranu zdraví, odbytová střediska, komunikaci, obsluhu, potraviny a nápoje, gastronomická pravidla

Charakteristika učiva 2. ročníku:

Žáci se učí sestavovat jídelní a nápojové lístky, menu, základy obsluhy, seznamují se se zážitkovou gastronomií, kavárnami, s pivním hospodářstvím, vinárnou, různými formami rychlého stravování, stravovacím úsekem v lázních.

Charakteristika učiva 3. ročníku:

Žáci se učí, co je to catering a služby s ním spojené, služby venkovského cestovního ruchu, slavnostní hostiny, společenské akce, seznamují se se světovou a národní gastronomií, marketingem a managementem a jak vypadá obsluha v ubytovacích zařízeních a dopravních prostředcích.

Další důležitý předmět je **Odborný výcvik:**

Počet hodin výuky: 1. ročník – 480

2. ročník – 577

3. ročník – 577

Cíl předmětu: žáci se v odborném výcviku připravují na svou budoucí profesi kuchaře, při které budou uplatňovat nabyté vědomosti v odborných předmětech, seznamují se s výrobními středisky, s organizací provozu, s potravinami, jejich druhy a vlastnostmi, se zpracováním surovin a jejich jakostí a správným skladováním. Žáci se učí technologické postupy jídel od předběžné přípravy k hotovému pokrmu, včetně nápojů, pro všechny příležitosti, ať běžné, slavnostní i dietní, též pokrmů různých domácích i světových kuchyní. Seznamují se se základními hygienickými pravidly a normami, se systémem HACCP, BOZP, požární ochranou. Jsou vedeni ke sledování nových trendů v gastronomii, zdravého životního stylu a tedy s tím související správné racionální výživě, učí se profesionálně vystupovat na veřejnosti, pracovat v týmu.

Obsah učiva je mezipředmětově spojen s předměty Technologie, Potraviny a výživa, výuka cizích jazyků, Odbyt a obsluha, Administrativa, Informační technologie a Ekonomika.

Charakteristika učiva 1. ročníku:

Žáci se učí zásady BOZP, PO, první pomoci, systém kritických kontrolních bodů – HACCP, činnosti spojené s výrobním střediskem, technologické zpracování potravin, přípravu polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů, normování, expedici pokrmů a základy společenské výchovy.

Charakteristika učiva 2. ročníku:

Žáci se učí používat technologické vybavení v kuchyních, technologické zpracování pokrmů z jatečných mas, drůbeže a zvěřiny a rozdělení mas a jejich používání.

Charakteristika učiva 3. ročníku:

Žáci opakují učivo z předešlých ročníků, učí se přípravu jídel na objednávku, dietních jídel, pokrmů studené kuchyně a dezertů, aktuální trendy v gastronomii, jsou schopni pracovat samostatně i v týmu.

S odbornými předměty souvisí předmět **Administrativa** (u okruhu Komunikace ve službách), jehož cílem je, aby se žáci naučili pracovat s IT technologiemi – počítačem, aby se naučili psát na počítači, vyhotovovali správně písemnosti, doklady, gramaticky a věcně správně zpracovávali texty odborné i běžné a obchodní korespondenci, aby porozuměli zadanému úkolu. Tento předmět je vyučován v prvním a třetím ročníku.

1.4.3 Školní vzdělávací program Střední školy živnostenské v Sokolově

K porovnání ŠVP-Kuchař jsem si vybrala Střední školu živnostenskou Sokolov, p.o., Žákovská 716, Sokolov, platnost od 01.09.2022, kód a název oboru vzdělání 65-51-H/01, Kuchař – číšník, střední vzdělání s výučním listem s délkou studia 3 roky (Střední škola živnostenská Sokolov, 2025). Jelikož ŠVP tato škola má k dispozici pouze k nahlédnutí na sekretariátech školních budov, požádala jsem paní magistru Dagmar Vaňurovou, zástupkyni ředitelky pro teorii, zda by mě mohla poskytnout ŠVP a zda bych mohla tento program použít v mé bakalářské práci. Paní magistra mě velice ochotně vyhověla a zaslala školní vzdělávací program této střední školy.

Absolventi mají uplatnění ve stravovacích provozech různé velikosti a také v soukromém sektoru. Po ukončení studia ovládají tyto základní odborné kompetence:

- dbají na bezpečnost práce a ochranu zdraví
- usilují o nejvyšší kvalitu své práce a výrobků

- jednají ekonomicky
- uplatňují moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
- ovládají technologii přípravy pokrmů
- ovládají techniku odbytu
- vykonávají obchodně-provozní činnosti
- umějí komunikovat

Vedle odborných kompetencí získávají žáci též klíčové kompetence, což je soubor znalostí, dovedností, postojů a hodnot, které jedinec potřebuje pro úspěšný osobní, profesní i občanský život. Mezi klíčové kompetence patří: kompetence k učení, k řešení problému, komunikativní, personální a sociální, občanské a kulturní podvědomí, kompetence k pracovnímu uplatnění, matematické a k využití prostředků IKT a práci s informacemi.

Pro výuku praktického a teoretického vyučování jsou důležité formy praktických ukázek, besed s odborníky, předváděcích akcí, účastí na různých přednáškách, výstavách, exkurzích i soutěžích.

Odborný výcvik probíhá ve školních jídelnách v Sokolově, Kynšperku a v Kraslicích a na místech sjednaných se smluvními partnery pod vedením učitelů odborného výcviku. Žáci třetích ročníků, kteří vykonávají závěrečné zkoušky, provádějí odborný výcvik pouze ve školních jídelnách.

Na této škole jsou tyto odborné předměty:

Předmět: Komunikace s hostem

Cílem tohoto předmětu je, aby žáci dokázali aplikovat zásady společenského chování na podmínky v gastronomickém provozu. Učí se sebezpoznaní, sebehodnocení, porozumět lidem, zásadám společenského chování, profesního jednání a kultivovanému vystupování ve styku s hosty.

Předmět: Komunikace ve službách

Cílem tohoto předmětu je, aby se žáci naučili kvalitně pracovat na počítači, psát na počítači, aby se seznámili se základy obchodní korespondence, s doklady v platebním styku, s jednoduchými právními doklady, dovedli vyhotovovat různé písemnosti, vypracovávat zadané úkoly, vyřizovat reklamace.

Předmět: Speciální technologie

Počet hodin výuky: teoretická část – 16

praktická část – 48

Cíl předmětu: tento předmět se vyučuje ve 3. ročníku a žáci se učí v tomto předmětu zpracovávat a upravovat méně známé potraviny a biopotraviny a připravovat méně obvyklým způsobem speciální pokrmy ze zeleniny, ovoce, vajec a z různých druhů mas, ryb, koryšů a měkkýšů, zahraničních kuchyní, včetně používání bylinek. Seznamují se s moderními trendy v gastronomii. Učivo navazuje na získané vědomosti z předmětů Technologie, Potraviny a výživa, Stolničení a Odborný výcvik.

Předmět se skládá z teoretické a praktické výuky.

Obsah učiva je mezipředmětově spojen s předměty Technologie a Odborný výcvik.

Předmět: **Stolničení**

Počet hodin výuky: 1. ročník – 32

2. ročník – 32

3. ročník – 32

Cíl předmětu: v tomto předmětu se žáci seznamují s požadavky na hygienu v gastronomii a uplatňováním těchto požadavků, s novými trendy, učí se sestavovat jídelní a nápojové lístky dle pravidel, techniku odbytu a vhodných forem obsluhy, včetně inventáře, kalkulace cen.

Obsah učiva je mezipředmětově spojen s předměty Odborný výcvik a Komunikace s hostem.

Charakteristika učiva 1. ročníku:

Žáci se učí o historii pohostinství, pracovním oblečení, inventáři, o pravidlech pro jídelní a nápojové lístky, zásadách a pravidlech obsluhy a druzích placení.

Charakteristika učiva 2. ročníku:

Žáci opakují učivo z 1. ročníku, učí se techniky obsluhy, správné skladování nápojů, charakteristiky společensko-zábavních středisek, sestavování složitých menu.

Charakteristika učiva 3. ročníku:

Žáci opakují učivo z 2. ročníku, učí se sestavovat pokrmy pro cateringy, kongresy, slavnostní hostiny, obsluhu v dopravních prostředcích, světovou a národní gastronomii.

Předmět: **Technologie**

Počet hodin výuky: 1. ročník – 64

2. ročník – 64

3. ročník – 64

Cíl předmětu: žáci se učí poznávat a zpracovávat suroviny, potraviny i nápoje a jejich expedici, seznamují se se zásadami racionální výživy a dietního stravování, hygienickými předpisy, technologickými postupy přípravy pokrmů, normováním, členěním výrobních středisek.

Obsah učiva je mezipředmětově spojen s předměty Odborný výcvik, Stolníčení a Potraviny a výživa.

Charakteristika učiva 1. ročníku:

Žáci se seznamují s hygienickými požadavky na stravovací provozy, s předpisy, skladováním potravin, rozdělením a členěním výrobních středisek, normováním pokrmů, se základy technologie přípravy pokrmů (polévek, omáček, příloh).

Charakteristika učiva 2. ročníku:

Žáci se učí technologické postupy přípravy pokrmů z různých druhů mas.

Charakteristika učiva 3. ročníku:

Žáci se učí přípravu jídel na objednávku, technologické postupy přípravy předkrmů, moučnicků, nápojů, stravování v lázeňských zařízeních, fastfoodech.

Předmět: **Potraviny a výživa**

Počet hodin výuky: 1. ročník – 32

2. ročník – 32

3. ročník – 32

Cíl předmětu: v tomto předmětu žáci získají ucelené vědomosti o potravinách a nápojích, jejich jakosti, složení, správném skladování, o zásadách správné výživy a významu a vlivu na lidský organismus a zdraví.

Charakteristika učiva 1. ročníku:

Žáci se učí o potravinách, o významu potravin pro lidský organismus, o potravinách rostlinného původu a pochutinách.

Charakteristika učiva 2. ročníku:

Žáci se učí o potravinách živočišného původu – o různých druzích mas, masných výrobcích, ryb, mléku a mléčných výrobcích.

Charakteristika učiva 3. ročníku:

Žáci se učí o nápojích a správné výživě a způsobech stravování.

Předmět: **Odborný výcvik**

Počet hodin výuky: 1. ročník – 480

2. ročník – 480

3. ročník – 480

Cíl předmětu: žáci by v tomto předmětu měli získat dovednosti, které jsou potřebné k praktické činnosti k vykonávání profesionálních činností v gastronomii při přípravě a výrobě teplých a studených pokrmů i nápojů.

Charakteristika učiva 1. ročníku:

Žáci se seznamují s hygienickými předpisy, výrobními středisky, základními technologickými úpravami pokrmů.

Charakteristika učiva 2. ročníku:

Žáci se učí zpracování jatečních mas, ryb, drůbeže a zvěřiny.

Charakteristika učiva 3. ročníku:

Žáci se učí připravovat jídla na objednávku, pokrmy studené kuchyně, teplé předkrmy, moučníky, nápoje, dietní pokrmy, pokrmy rychlého občerstvení a pokrmy zahraničních kuchyní.

1.4.4 Porovnání obou ŠVP

V této práci jsem porovnála školní vzdělávací program Střední školy stravování a služeb v Karlových Varech a školní vzdělávací program Střední školy živnostenské v Sokolově. Tímto porovnáním jsem chtěla zjistit, zda absolventi obou škol mají shodné znalosti, vědomosti a dovednosti.

Oba školní vzdělávací programy jsou shodné v identifikačních údajích, v profilu absolventa, charakteristice školního vzdělávacího programu, včetně kompetencí absolventa a průřezových témat a organizaci výuky.

Učební plán je u obou ŠVP shodný ve všeobecně vzdělávacích předmětech.

V odborných předmětech se shodují u obou ŠVP předměty Technologie a Potraviny a výživa. ŠVP Střední školy živnostenské obsahuje předměty Stolničení, Komunikace s hostem a Komunikace ve službách. V ŠVP Střední školy stravování a služeb jsou předměty Administrativa a Odbyt a obsluha. Tyto dva předměty svým obsahem odpovídají předmětům Komunikace ve službách a Komunikace s hostem a Stolničení ve ŠVP Střední školy živnostenské.

Odbornému výcviku je kladen důraz na obou středních školách. Rozdíl je pouze v tom, že na Střední škole stravování a služeb v Karlových Varech je věnována tomuto předmětu větší hodinová dotace ve 2. a 3. ročníku.

Na Střední škole živnostenské v Sokolově je navíc předmět Speciální technologie, který se vyučuje pouze ve 3. ročníku a který žáky seznamuje se zpracováním a úpravou méně známých potravin a biopotravin a přípravou speciálních pokrmů z těchto surovin méně obvyklým způsobem. Seznamují se také s moderními trendy v gastronomii. Tento předmět určitě považují za zajímavý a motivující pro žáky.

Zákonitostmi výchovy a vyučování ve škole se zabývá věda, která jako teorie vzdělání a vyučování tvoří složku pedagogiky a nazývá se didaktika. Z ní se vyčlenila dílčí disciplína – oborová didaktika, do níž patří didaktika odborných předmětů. (Čadílek, 2005)

Ve výuce odborných předmětů platí dvojnásobně uplatňování didaktických prostředků, z nichž za nejdůležitější považují didaktické zásady, a to hlavně **zásada názornosti** – názorné vyučování umožňuje využívat již osvojené poznatky žáků, vede je k aktivitě, vzbuzuje u nich pozornost a dokonalé zapamatování si předkládaného učiva, J. A. Komenský tuto zásadu označil za „zlaté pravidlo“ úspěšného vyučování (Čadílek, 2005), dále **zásada soustavnosti** – tato zásada vyžaduje podávání nových poznatků v logickém uspořádání, aby se nové poznatky opíraly o poznatky dříve osvojené, **zásada přiměřenosti** – učivo podávat žákům v závislosti na jejich duševní a tělesnou vyspělost, **zásada trvalosti** – důležité pro tuto zásadu je důsledné opakování a procvičování, aby se u žáků vytvořily trvalé vědomosti, které umějí správně využívat, **zásada spojení teorie s praxí** – tato

zásada je velice důležitá pro odborný výcvik, vyžaduje, aby žáci získané nové vědomosti a dovednosti v odborných předmětech mohli včas a na odpovídající úrovni uplatnit v praxi (Čadílek, 2005). *Při aplikaci didaktických zásad ve výuce odborných předmětů musíme respektovat jejich ucelenost, vzájemnou provázanost a systémovost. Při výuce odborných předmětů se uplatňují různé vyučovací metody. V rámci praktických metod zaujímá důležité místo metoda instruktáže. Je to kombinovaná metoda, která zahrnuje vysvětlování, předvádění a nácvik činnosti* (Vališová, 2011, s. 207).

Znát výukové metody je znak profesionality. Pestré výukové metody jsou nutné pro všestranný rozvoj žáků. Tím, že nabízíme žákům pestré a zábavné aktivity, zlepšujeme jejich vztah k předmětu i své osobě (Čapek, 2015).

Ve výuce odborných předmětů je důležité používání didaktických neboli učebních prostředků. Didaktické prostředky slouží učitelům většinou pro větší názornost učiva, pro přiblížení tématu nebo ukázkou praktického využití. Slouží k experimentování, osahání si materiálů, získání dovedností a zkušeností (Čapek, 2015).

Při mých pozorováních ve stravovacích provozech, které jsem navštívila, je to nejčastěji metoda instruktáže, která klade důraz na správný technologický postup, kvalitu práce a dobu provedení úkolu, pozorování učitele – mistra odborného výcviku a praktické metody.

Odborný výcvik je soustava poznatků a činností, kterou si má žák v průběhu učební doby pod vedením učitele odborného výcviku vlastní pracovní činnosti osvojit. (Čadílek, 2005).

Praktická výuka odborných předmětů na odborných školách je zásadně důležitá, protože připravuje žáky na reálné pracovní situace a vybavuje je praktickými dovednostmi, které budou potřebovat ve svém budoucím povolání. Hlavní význam praktické výuky na odborných školách spočívá v několika klíčových oblastech:

1. Rozvoj odborných dovedností: praktická výuka umožňuje žákům osvojit si konkrétní pracovní činnosti, postupy a technologie, které jsou v jejich oboru potřeba. Například žáci zdravotnických škol se učí základní péči o pacienty, žáci stavebních oborů pracují s nástroji a materiály, budoucí kuchaři získávají zkušenosti přímo v kuchyních.
2. Přímý kontakt s reálným prostředím: praktická výuka často probíhá ve firmách, dílnách, nemocnicích, kuchyních a dalších institucích, což umožňuje žákům zažít skutečné pracovní podmínky. Díky tomu se lépe seznámí s nároky svého oboru, naučí se spolupracovat s kolegy a komunikovat s klienty.

3. Spojení teorie s praxí: praktická výuka dává žákům možnost propojit teoretické poznatky, které získali v hodinách, s jejich praktickým uplatněním. Tím si lépe upevní znalosti a zároveň pochopí, jak teorie souvisí s každodenní praxí.
4. Rozvoj samostatnosti a zodpovědnosti: v reálném pracovním prostředí se od žáků očekává, že budou plnit zadané úkoly zodpovědně a samostatně. To je učí nést odpovědnost za svou práci a pomáhá jim rozvíjet organizační a časové dovednosti.
5. Zvýšení šancí na zaměstnání: praxe během studia zvyšuje šance absolventů na trhu práce. Žáci si vytvářejí profesní kontakty, z nichž některé mohou po ukončení studia vést k nabídce zaměstnání. Zaměstnavatelé také obecně oceňují uchazeče s praktickými zkušenostmi, protože nemusí věnovat tolik času jejich zaškolení.
6. Rozvoj měkkých dovedností: kromě odborných dovedností praktická výuka podporuje i tzv. „soft skills“ neboli měkké dovednosti jako je týmová práce, komunikace, řešení problémů nebo adaptabilita, které jsou důležité v jakémkoli zaměstnání.

Praktická výuka tedy nejen přispívá k lepší odborné připravenosti žáků, ale také jim poskytuje cenné zkušenosti, díky nimž jsou konkurenceschopnější na trhu práce a připravenější na reálné nároky dané profesí.

Praktická výuka Střední školy stravování a služeb probíhá na různých pracovištích. Jsou to kuchyně v restauracích, hotelech, lázeňských hotelech, nemocnicích a každá je zaměřena na specifické požadavky jejich klientů. Do 6 žáků na pracovišti nahrazuje učitelku odborného výcviku instruktor (Vyhláška č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, 2005), což je zaměstnanec stravovacího provozu hotelu či restaurace, většinou šéfkuchař. Každý měsíc (někdy i vícekrát) dochází na pracoviště učitelka odborného výcviku, plán zajišťuje vedoucí učitelka odborného výcviku. Instruktoři nemusejí mít pedagogické minimum, ale musejí být vyučeni v oboru nebo mít vystudovanou střední školu obor gastronomie. Tito většinou šéfkuchaři musejí vést i pedagogickou dokumentaci, což obnáší docházku, deník odborného výcviku, probraná témata. Ve větších stravovacích provozech je přítomna učitelka odborného výcviku i instruktor. Tato škola klade velký důraz na propojení mistrů – učitelů odborného výcviku s učiteli odborných předmětů. Umístění žáka do konkrétního hotelu či restaurace vyřizuje škola a žák zde zůstává celé 3 roky. Všechna pracoviště dostávají školní vzdělávací program a mistrové metodicky vedou instruktory. Kuchyně, kde vykonávají žáci odborný výcvik, mají určitá specifika:

Kuchyně v hotelech se obvykle zaměřuje na poskytování jídel, která splňují očekávání hostů, na vytváření kulinářského zážitku a hlavním cílem je vysoká kvalita surovin, precizní zpracování pokrmů a uspokojení širokého spektra chutí a preferencí hostů.

Kuchyně v lázeňském zařízení se zaměřuje na zdravou a vyváženou stravu, která podporuje regeneraci, léčbu a celkovou pohodu hostů. Nabídka je často přizpůsobena speciálním potřebám klientů a filozofii daného zařízení. Klíčové zaměření je tedy zdravá a vyvážená strava, diety a individuální plány, léčebná kuchyně, nízkokalorické a lehké pokrmy. Cílem kuchyně v těchto zařízeních je propojit léčebné procedury s vhodnou stravou.

Kuchyně v nemocnicích a sociálních službách se zaměřuje především na poskytování stravy, která podporuje léčbu, regeneraci a celkový zdravotní stav pacientů. Hlavními principy jsou nutriční vyváženost, snadná stravitelnost a přizpůsobení jídel zdravotním potřebám jednotlivých pacientů, tedy léčebné diety, vyvážená a snadno stravitelná jídla různé konzistence, nutričně bohaté pokrmy na základě speciálních potřeb pacientů.

Kuchyně v restauracích se zaměřuje na přípravu pokrmů, které nejen uspokojí chuťové preference hostů, ale také poskytují jedinečný gastronomický zážitek. Její zaměření závisí na typu a stylu restaurace. Cílem je kvalita surovin, pestrá nabídka jídel, originalita a kreativita, prezentace pokrmů i zákaznický servis.

2 Praktická část

Praktická část byla rozdělena na dotazníkové šetření mezi žáky Střední školy stravování a služeb v Karlových Varech a na hospitace přímo v provozech odborného výcviku na odloučených pracovištích v hotelech či restauracích.

2.1 Dotazníkové šetření

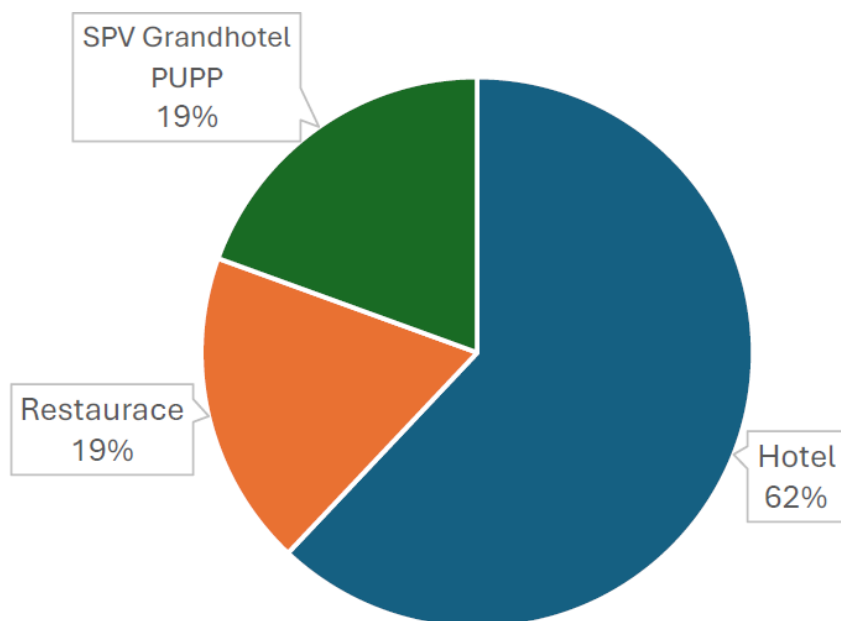
Žákům byly položeny níže uvedené otázky ve formě elektronického dotazníku dokumentu „FORMS“. A to v jednotlivých třídách školy oboru „kuchař/kuchařka“ (1.–3. ročník).

Cílová skupina: Žáci střední školy tříletého oboru kuchař/kuchařka ve věku 16–19 let, celkem **105 respondentů**. Dotazník obsahoval 6 otázek se 4 možnostmi odpovědi (u první otázky 3 možnosti): 1. Kde vykonáváš svoji praxi? 2. Proč jsi si zvolil/zvolila studium oboru „kuchař“? 3. Je obor kuchař/kuchařka pro tebe zajímavý? 4. Vyhodnot', zdali navazuje učivo v praktickém vyučování na probíranou teorii? Tj. připravujete jídla na základě aktuálního probíraného učiva ve škole? 5. Prezentuje ti učitel odborného výcviku nebo instruktor přípravu pokrmů nebo surovin tak, abys ji dokázal/a zopakovat a naučit se ji? 6. Chceš se věnovat kuchařskému oboru (gastronomii) po ukončení studia? Tedy chceš pracovat jako kuchař/kuchařka?

Dotazník tvoří **přílohu č. 2** tohoto dokumentu. Odpovědi respondentů na dotazníkové šetření jsou v **příloze č. 3**. Vzhledem k GDPR jsem nepoužila jména respondentů.

Na jednotlivé dotazy žáci vyjádřili své názory a odpovědi:

1. Kde vykonáváš svoji praxi? (graf č. 1)



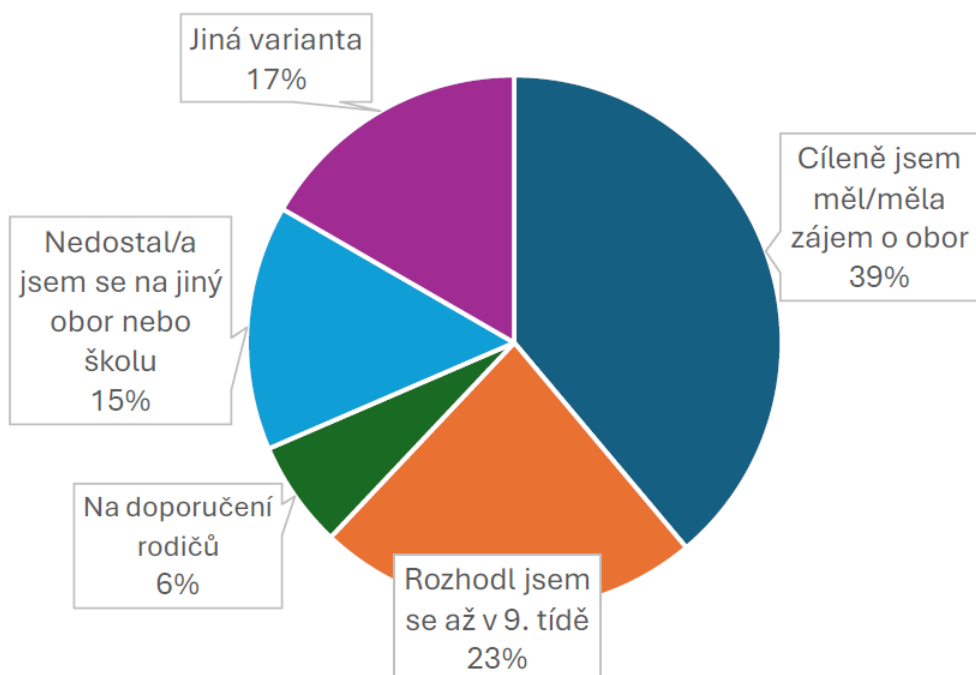
Rozšířená analýza dotazníkových dat:

Shrnutí z dat: Žáci vykonávají praxi většinou v hotelech, specializovaných zařízeních jako je Grandhotel Pupp, méně v restauracích. Je to dáno tím, že v hotelech je většinou více personálu, který se může žákům věnovat. A v Grandhotelu Pupp je přímo středisko odborného výcviku. Tato rozmanitá pracoviště nabízejí unikátní zážitky, ale různorodý standard vedení a příležitostí pro rozvoj.

Interpretace: Práce v reálném gastronomickém prostředí je klíčová pro profesní růst. Žákům v tomto věku pomáhá nejen osvojit si praktické dovednosti, ale také pochopit realie pracovního prostředí. Je důležité, aby vedení praxe zůstalo kvalitní a systematické, čímž se minimalizují rozdíly mezi jednotlivými zařízeními.

Doporučení: Zajistit sdílení best practices mezi spolupracujícími pracovišti a případně zavést jednotná hodnotící kritéria, která by zajistila vyrovnaný rozvoj žáků.

2. Proč jsi si zvolil/zvolila studium oboru „kuchař“? (graf č. 2)



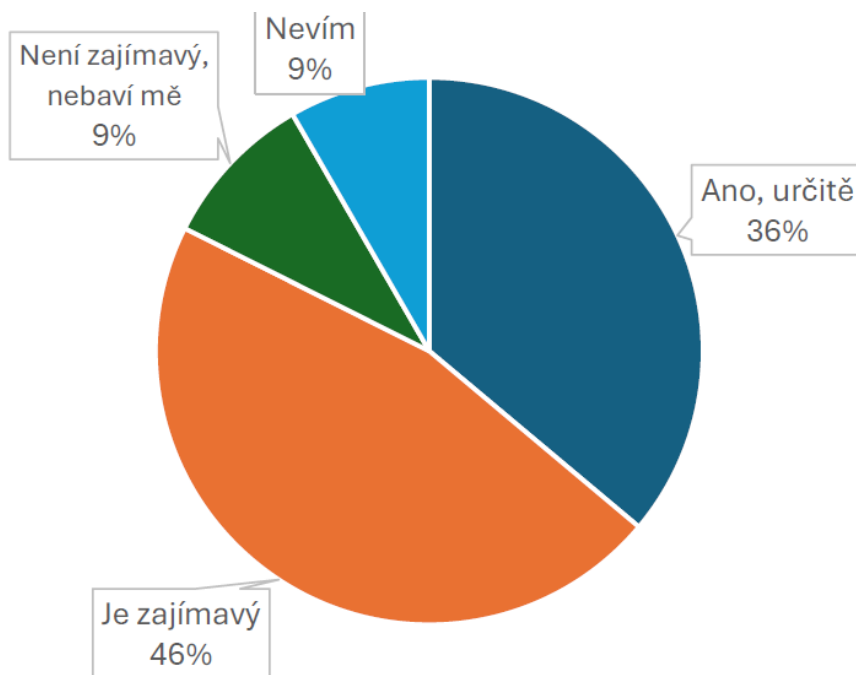
Rozšířená analýza dotazníkových dat:

Shrnutí z dat: Většina respondentů si vybrala obor cíleně nebo se rozhodla až v 9. třídě. Ostatní žáci byli ovlivněni doporučením rodičů nebo omezenými možnostmi. Část žáků v oboru skončila z nutnosti.

Interpretace: Pro žáky v tomto věkovém rozmezí (16–19 let) je rozhodnutí o oboru často formováno vědomím rodičů nebo okolnostmi. Ti, kteří si obor nevybrali záměrně, mohou postrádat vnitřní motivaci, což může ovlivnit jejich výkon i budoucí profesní směřování.

Doporučení: Organizovat aktivity, které podporují motivaci žáků (např. workshopy s profesionály, exkurze do prestižních podniků). Nabídnout individuální konzultace zaměřené na posílení profesní identity.

3. Je obor „kuchař/kuchařka“ pro tebe zajímavý? (graf č. 3)



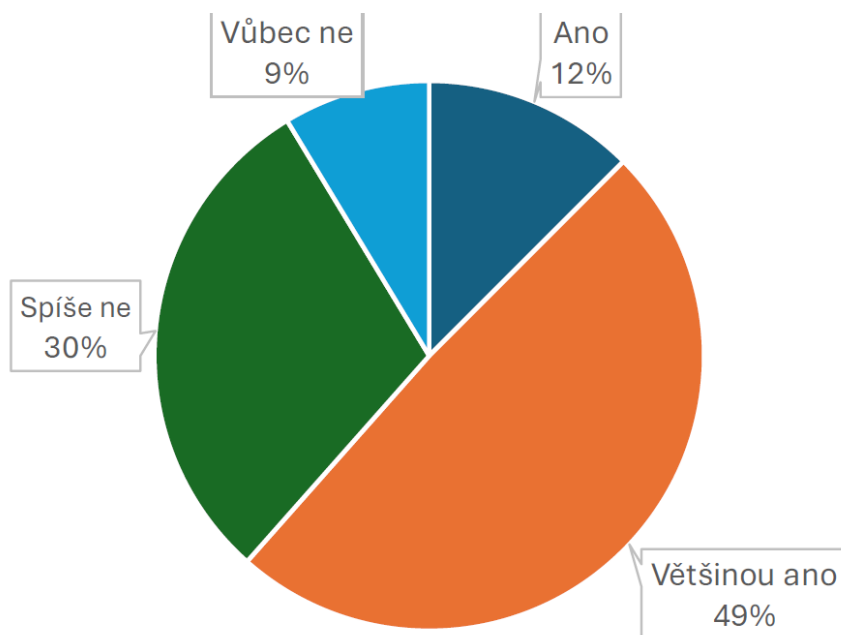
Rozšířená analýza dotazníkových dat:

Shrnutí z dat: Většina respondentů váže obor jako zajímavý, pouze 18 % respondentů vykazuje nedostatek nadšení.

Interpretace: Úspěšný rozvoj žáků je spojen s jejich pozitivním vztahem k oboru. V tomto věku jsou klíčové zkušenosti, které jim ukážou praktický a kreativní potenciál jejich práce.

Doporučení: Zařadit soutěže, projekty a kreativní úkoly, které jim umožní vyniknout a zapojit se. Například tvorba autorských menu nebo zážitkové vaření s klienty, modernizace vzdělávání.

4. Vyhodnot', zdali navazuje učivo v praktickém vyučování na probíranou teorii?
Tj. připravujete jídla na základě aktuálního probíraného učiva ve škole? (graf č. 4)



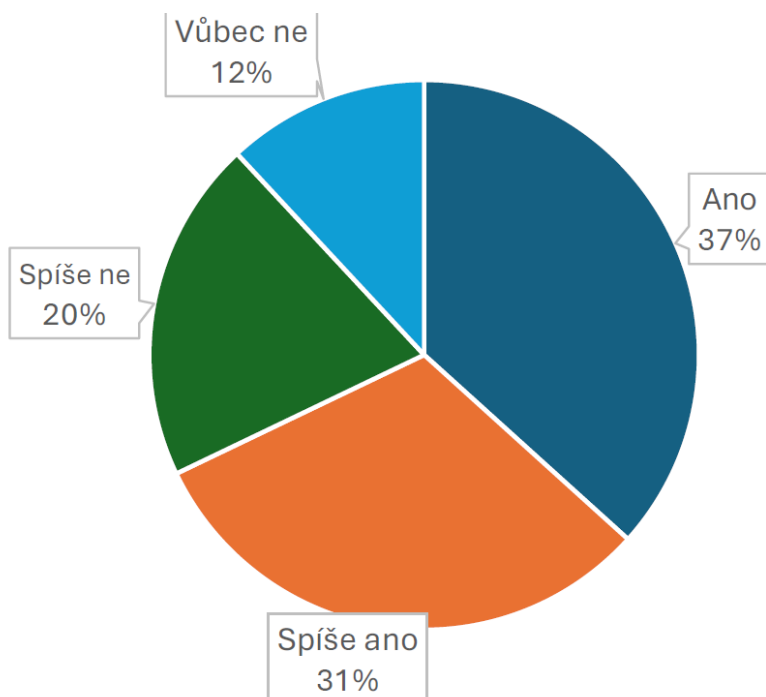
Rozšířená analýza dotazníkových dat:

Shrnutí z dat: Více jak polovina žáků vidí propojení mezi teorií a praxí, ale ne všichni hodnotí toto propojení jako optimální.

Interpretace: V tomto věku si žáci budují schopnost aplikovat naučené poznatky. Nedostatečná vazba mezi teorií a praxí může snižovat efektivitu vzdělávání a oslabovat jejich důležitý pocit kompetence.

Doporučení: Zavést pravidelné propojení teorie a praxe, například skrze projekty zaměřené na konkrétní pokrmy, které kombinují naučené technologie a suroviny.

5. Prezentuje ti učitel odborného výcviku nebo instruktor přípravu pokrmů nebo surovin tak, abys ji dokázal/dokázala zopakovat a naučit se ji? (graf č. 5)



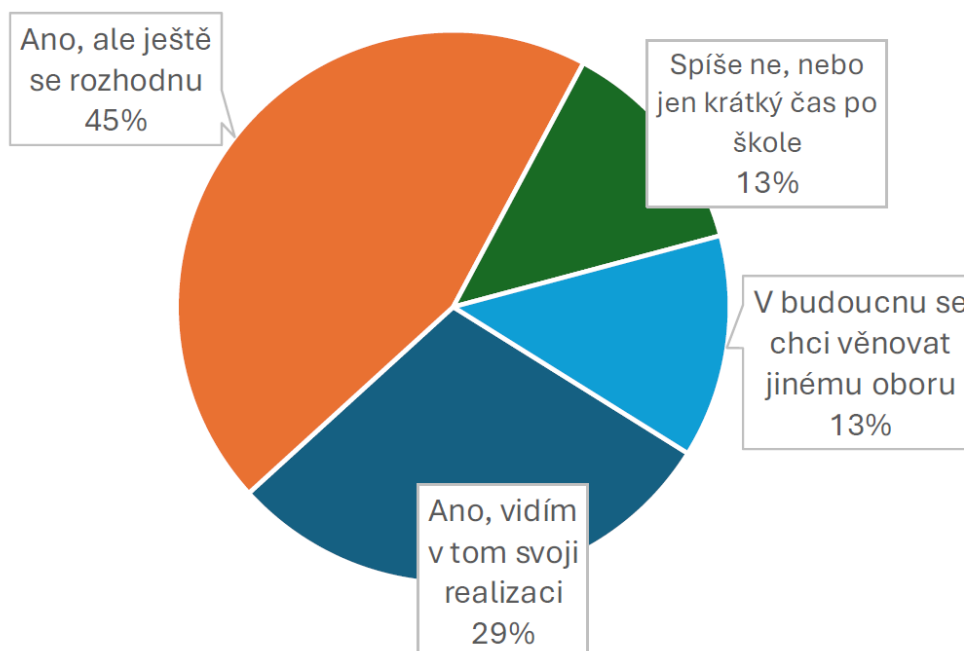
Rozšířená analýza dotazníkových dat

Shrnutí z dat: Téměř 70 % respondentů hodnotí prezentace jako srozumitelné a názorné, což podporuje jejich schopnost osvojení dovedností.

Interpretace: Kvalitní vedení a metody výuky jsou pro mladé lidi zásadní. Interaktivní a prakticky zaměřené lekce přispívají k lepšímu pochopení.

Doporučení: Podpořit učitele odborného výcviku a instruktory ve využívání moderních technologií a didaktických metod, jako jsou video návody nebo interaktivní workshopy a též finančním ohodnocením.

6. Chceš se věnovat kuchařskému oboru (gastronomii) po ukončení studia? Tedy chceš pracovat jako kuchař/kuchařka? (graf č. 6)



Rozšířená analýza dotazníkových dat:

Shrnutí z dat: Většina respondentů plánuje zůstat v oboru, ale ještě se chtějí rozhodnout, pouze 29 % žáků je o svém budoucím povolání přesvědčeno. Ostatní si nejsou jistí nebo chtějí úplně změnit směr.

Interpretace: Ve věku 16–19 let si žáci teprve utvářejí svou profesní identitu. Nejasnost ohledně budoucnosti může pramenit z nedostatku informací o dlouhodobých možnostech v gastronomii. A další faktor, který může rozhodnutí žáků hodně ovlivnit během studia je to, že kuchařina je náročný obor jak po fyzické, tak i psychické stránce.

Doporučení: Organizovat kariérní poradenství a prezentace ukazující široké možnosti v oboru (např. food styling, vedení podniku, mezinárodní gastronomie, zážitková kuchyně, exkurze, popularizace oboru např. prostřednictvím inspirativních šéfkuchařů).

2.2 Návštěvy (hospitace) na odloučených pracovištích

V rámci svého výzkumného šetření, kromě výše uvedeného dotazníkového šetření, jsem navštívila celkem 6 pracovišť, kde žáci vykonávají odborný výcvik:

2.2.1 Školní cvičná kuchyně Střední školy stravování a služeb, Ondřejská 1122/56 v Karlových Varech

Tato kuchyně slouží pro odborný výcvik hlavně pro žáky oboru E (zúžený vzdělávací obor – většinou žáci se specifickými vzdělávacími potřebami, mají jednodušší učivo, po menších skupinách – maximálně 8 žáků), žáci provádějí odborný výcvik pod vedením učitelky odborného výcviku podle tematických plánů, připravují teplý bufet a svačiny pro žáky školy i pedagogy. Pracují 6 hodin. Popis učebního dne: nástup, kontrola pracovních pomůcek a oděvu, rozdělení úkolů, připomínka BOZP, normování pokrmů, vaření, přestávka, příprava na druhý den nebo opakování teorie, úklid. Ve cvičné kuchyni přímo ve škole může učitel odborného výcviku nejlépe uplatňovat propojení teoretické a praktické výuky v rámci ŠVP.



OBRÁZEK Č. 2 CVIČNÁ KUCHYŇE SŠSS

2.2.2 Hotel Ambassador, T. G. Masaryka, Karlovy Vary

Jsou zde k dispozici 2 učebny, kde žáci probírají učivo s učitelkou odborného výcviku, praxe navazuje na teorii – učí se podle tematických celků (plánů) na celý školní rok – viz. **Příloha č. 1**, žáci mohou pracovat i o víkendech, pak učitelku odborného výcviku zastupují kuchaři. Žáci 3. ročníku pracují v minutkové kuchyni, žáci 1. a 2. ročníku v centrální

kuchyni a studené kuchyni pod vedením instruktorů a učitelky odborného výcviku. Účastní se soutěží, stáží, rautů. Je zde vypracován systém HACCP, který je dodržován.

2.2.3 GH Pupp, Mírové náměstí 2, Karlovy Vary

V tomto hotelu se během mé návštěvy vykonávalo odborný výcvik 11 žáků pod vedením učitele odborného výcviku a instruktora – šéfkuchaře (1. ročník – 3 žáci, 2. ročník – 3 žáci, 3. ročník – 3 žáci a z maturitního ročníku 2 žáci). Odborný výcvik navazuje na teoretickou výuku, žáci se učí podle tematických plánů. Je zde vypracován systém HACCP, který je dodržován. Učitel odborného výcviku vše zaznamenává do deníku odborného výcviku. Žáci, kteří se snaží a jsou šikovní, mohou připravovat i složitější a zajímavější pokrmy a dostávají vedle mzdy i odměny za produktivní činnost. Mohou zde pracovat i o víkendech.

2.2.4 Hotel Carlsbad Plaza, Mariánskolázeňská 25, Karlovy Vary

Také zde jsou žáci od 1. do 3. ročníku, jsou zde i žáci maturitního oboru. V době mé hospitace zde byli přítomni 4 žáci (2. ročník – 1 žák, 3. ročník – 2 žáci, 1 žák z oboru E). Zde jsou žáci pod vedením šéfkuchaře – instruktora, který má absolvované pedagogické minimum. Spolupracuje s paní mistrovou, která 2x týdně dochází do hotelu. Na začátku školního roku obdrží instruktor od paní mistrové osnovy – tematické plány, které se snaží instruktor dodržovat a harmonogram, kolik směn musejí žáci odpracovat. Šikovní žáci připravují i složitější pokrmy. Za každý odpracovaný víkend dostávají žáci finanční odměnu. Účastní se soutěží – např. Lázeňský pohárek. Systém HACCP je pro tento provoz vypracovaný a je dodržován.

2.2.5 Hotel Olympic Palace, Zámecký Vrch 41, Karlovy Vary

Zde vede žáky šéfkuchař – instruktor, který má absolvované pedagogické minimum. Na začátku odborného výcviku zkontroluje instruktor oděv i pomůcky. Na konci měsíce provede hodnocení žáků, zda mají zájem o obor, snahu, znalosti, dovednosti, zda splnili docházku, dodržovali hygienické předpisy. Žáci prvního ročníku se učí, jak pracovat se stroji, náčiním, jak krájet suroviny, opakují BOZP, seznamují se se systémem HACCP v praxi, připravují polévky, vývary, přílohy. Žáci druhého ročníku připravují pokrmy z masa a omáčky, žáci třetího ročníku opakují dovednosti z 1. a 2. ročníku, připravují sladké pokrmy, moučníky a minutkové pokrmy. Šéfkuchař dostává plán od učitelky

odborného výcviku, s kterou také spolupracuje. Šikovní žáci mohou připravovat i složitější pokrmy.



OBRÁZEK Č. 3 HOTEL OLYMPIC PALACE

2.2.6 La Hospoda, nábřeží Jana Palacha 1024/26, Karlovy Vary

V tomto školském zařízení vede odborný výcvik učitelka odborného výcviku dle tematických plánů (ŠVP). Spolupracuje se šéfkuchařem. Učitelka odborného výcviku dbá na dodržování hygienických předpisů, na dodržování pracovních úseků při zpracovávání surovin, žáci jsou přítomni již při příjmu potravin a sami je uskladňují pod dohledem učitelky odborného výcviku. Je zde vypracován systém HACCP a je dodržován zaměstnanci i žáky. Žáci mohou pracovat i o víkendech a prázdninách, pokud chtějí. Tento provoz slouží jako školské pracoviště praktického vyučování, a zároveň jako restaurace pro veřejnost a jako školní jídelna. I v této školní kuchyni může učitel odborného výcviku nejlépe propojovat teoretickou výuku s praktickou výukou v rámci ŠVP. V době mé hospitace zde byli přítomni 4 žáci (2. ročník – 3 žáci, 3 ročník – 1 žák).



OBRÁZEK Č. 4 LA HOSPODA

Na smluvně zajištěných odloučených pracovištích školy záleží na učiteli odborného výcviku či na instruktorech, jak si umějí zkoordinovat náplň výuky danou ŠVP s prioritami pracovišť smluvních partnerů.

Všichni žáci dostávají za práci mzdu (minimální mzda je 112,50 Kč), což je pro většinu žáků motivace, záleží na tom, jak plní docházku, na tom, jak plní zadané úkoly, zda jsou připraveni na výuku. V 1. ročníku mají žáci zaplacené 2 hodiny denně, ve 2. ročníku 3 hodiny a ve 3. ročníku 4 hodiny. Výplatu počítá pro každého žáka učitelka odborného výcviku nebo na doporučení instruktorů z řad zaměstnanců stravovacích provozů, většinou šéfkuchařů. Pokud jsou šikovní, mají zájem o obor, mohou dokonce obdržet i odměnu (zdroje z hospitací a ze Sšss Karlovy Vary).

3 Diskuze výsledků

Z grafů č. 1–6 je patrné, že pro většinu žáků (dokonce 82 %) je obor kuchař/kuchařka zajímavý, žáci se v 61 % shodli, že praktické vyučování navazuje na teoretické vyučování, v prezentaci přípravy pokrmů nebo surovin učitelem žáci v 68 % udávali, že prezentace učitele je názorná a srozumitelná, že by ji dokázali zopakovat a naučit se ji, což podporuje jejich schopnost osvojení dovedností, tyto dovednosti a vědomosti jsou důležité pro jejich budoucí povolání, bohužel pouze 29 % žáků se chce tomuto oboru **opravdu** věnovat a 45 % z respondentů se chce věnovat kuchařině, ale ještě se rozhodnou.

Je obecně známo, že vyučených kuchařů je stále nedostatek. Vyplývá to z mnoha faktorů: pouze malé množství žáků se chce opravdu věnovat tomuto povolání, žáci pocházejí buď z kuchařské rodiny nebo je vaření opravdu baví. Polovina žáků by chtěla toto povolání vykonávat a je pro ně zajímavé, ale během studia a hlavně odborného výcviku zjistí, že je toto povolání hodně náročné fyzicky i psychicky a přehodnotí své rozhodnutí. Část žáků jde studovat na tuto školu proto, že se nedostala na jinou školu nebo na doporučení rodičů, ale vůbec nemají k tomuto náročnému povolání vlohly nebo vztah k tomuto oboru. Stále bohužel přetrvává názor, že studium oboru Kuchař volí žáci se slabším prospěchem. Tento názor ale naštěstí postupně mizí s rostoucí prestiží gastronomie.

O nedostatku a nezaměstnanosti kuchařů informuje Informační systém Infoabsolvent (Nezaměstnanost absolventů podle oboru vzdělání, [2025]), který vychází z analytické studie míry nezaměstnanosti absolventů, ta vyjadřuje, kolik % absolventů dané skupiny oborů či oboru vzdělání zůstane bez zaměstnání.

U absolventů učebních oborů kategorie H došlo v roce 2024 k vyrovnání hodnot míry nezaměstnanosti do obvyklých proporcí – vykazují vyšší hodnoty – 7,6 %.

Míra nezaměstnanosti absolventů = počet nezaměstnaných absolventů/počet absolventů.

Sběr dat o míře nezaměstnanosti absolventů je monitorován 2× ročně (v dubnu a v září); praxe ukazuje, že o situaci absolventů na trhu práce vypovídají lépe data získaná v dubnu.

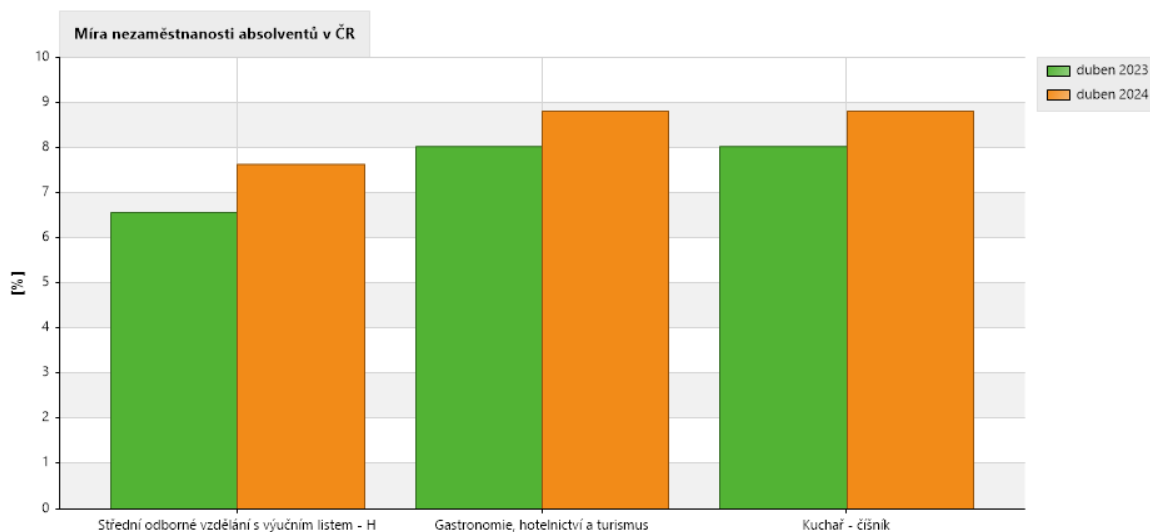
Tabulka a graf zobrazují míry nezaměstnanosti absolventů vybraného oboru vzdělání.

Pro srovnání jsou uvedeny i celkové hodnoty dané kategorie vzdělání a skupiny oborů vzdělání.

V tabulce jako doplňující informace je dále uveden počet absolventů a počet nezaměstnaných absolventů daného vzdělání, ze kterých je zobrazená míra nezaměstnanosti absolventů počítána. Při malých počtech absolventů, je míra nezaměstnanosti výrazně ovlivněna náhodnými výkyvy počtu nezaměstnaných.

Kategorie vzdělání / Skupina oborů / Obor	duben 2023			duben 2024		
	Počet absolventů	Počet nezaměstnaných absolventů	Míra nezaměstnanosti absolventů	Počet absolventů	Počet nezaměstnaných absolventů	Míra nezaměstnanosti absolventů
Střední odborné vzdělání s výučním listem - H	19 871	1 305	6,6 %	20 191	1 542	7,6 %
Gastronomie, hotelnictví a turismus	2 665	214	8,0 %	2 575	227	8,8 %
Kuchař - číšník	2 665	214	8,0 %	2 575	227	8,8 %

Tabulka č. 1 - počet absolventů a počet nezaměstnaných absolventů daného vzdělání



Graf č. 7 – Míra nezaměstnanosti absolventů v České republice

Z grafu je patrné, že míra nezaměstnanosti pro obor Kuchař – číšník se v dubnu 2024 zvýšila oproti dubnu roku 2023 o 0,8% – z 8% na 8,8%. Je to dáno, jak jsem již uvedla malým zájmem o toto povolání, náročností a v neposlední řadě i většinou neodpovídajícím finančním ohodnocením.

Podle Klasifikace CZ-ISCO, což je národní statistická klasifikace vypracovaná na základě mezinárodního standardu International Standard Classification of Occupations (ISCO-08),

jehož tvůrcem je Mezinárodní organizace práce (ILO), uvádí, že hrubé měsíční mzdy v roce 2023 u kuchařů v Karlovarském kraji ve státní nebo veřejné organizaci v mediánu byly 28 359 Kč a pohybovaly se v rozmezí od 23 631 Kč do 36 414 Kč, v průměru tedy 29 369 Kč (Kuchař, [2025]). Tyto hodnoty vypovídají o tom, že vyučení kuchaři nechtějí toto povolání vykonávat nejčastěji z důvodu právě nízkých platů. Pouze ti nejlepší mohou dosáhnout vysokých příjmů i mezinárodní kariéry.

Určitě na nedostatek kuchařů měla obrovský vliv pandemie COVID-19, protože většina kuchařů byla nucena hledat obživu v jiných oborech, protože restaurace i hotely byly uzavřeny, jen malá část se k tomuto povolání vrátila.

Mnoho lidí si uvědomuje, že práce v kuchyni je fyzicky i psychicky náročná, s dlouhou pracovní dobou, kdy kuchaři musejí pracovat i o víkendech a stresem. To sice vede k uznání, ale i k otázkám, zda je profese dostatečně oceněna.

4 Závěr

Tato analýza odhaluje klíčové faktory, které ovlivňují rozvoj žáků oboru kuchař/kuchařka ve věku 16–19 let. Celkově vykazují žáci pozitivní vztah ke studiu, ale existují oblasti, které by mohly být zlepšeny k posílení jejich motivace a profesního směřování. Strategická opatření mohou zahrnovat posílení propojení mezi teorií a praxí, nabídku atraktivních kariérních možností, účast na kulinařských soutěžích a podporu žáků při hledání jejich profesní identity.

Nejvíce žáků vykonává praktické vyučování v hotelech různého zaměření, protože je zde více personálu, který se může žákům věnovat. Více jak polovina žáků si obor kuchař vybrala cíleně a je pro ně zajímavý. Bohužel pouze 29 % z nich se této profesi chce opravdu věnovat. Co je určitě důležité pro volbu tohoto povolání, je mít nadání, fantazii, kreativitu a smysl pro organizaci práce, protože kuchař musí zvládat přípravu několika jídel najednou a jídla musí být připravena v určitém časovém limitu. Obor má bohužel dlouhodobě špatnou pověst. A právě zájem, respektive nezájem o obor samozřejmě ovlivňuje u žáků a budoucích kuchařů dodržování všech pravidel a zásad v jejich profesi, protože je práce nebaví, mají dlouhé směny, pracují i o víkendech, mají málo volného času, práce kuchařů je málo zaplacená nebo jsou na kuchaře kladeny velké nároky z důvodu nedostatku kuchařů. I když je poptávka po kuchařích veliká – pracovní portál HitPrace.cz aktuálně ke dni 25. 03. 2025 uvádí 2544 nabídek pro profesi „Kuchař“ (Kuchař – nabídky práce, [2025]), avšak vyučení kuchaři nechtějí právě kvůli těmto aspektům tuto práci vykonávat. A pokud jsou zaměstnaní ve stravovacích provozech, právě tyto faktory se pak odrážejí v jejich práci. I z tohoto zjištění plynou mé poznatky při vykonávání státního zdravotního dozoru ve stravovacích provozech a z hospitací.

Pozorováním i rozhovory se žáky a učiteli odborného výcviku či instruktory ve všech mnou navštívených pracovištích odborného výcviku byly tematické plány dodržovány, tedy praktické vyučování navazovalo na teoretické vyučování. Cíl práce byl splněn.

Z rozhovorů se žáky pouze 3 žáci (2 chlapci, 1 dívka) z celkem 27 žáků byli opravdu zapálení pro toto řemeslo a chtěli by ho vykonávat, učitelé odborného výcviku a šéfkuchaři si tyto žáky velice chválili. Takoví žáci dostávají i samostatné úkoly připravovat složité pokrmy. Bohužel jsou i takoví žáci, kteří nesplňují docházku – většinou tam, kde jsou „jen“ instruktoři – šéfkuchaři a musejí studium ukončit.

Při svých návštěvách – hospitacích v praktickém vyučování jsem se zaměřila hlavně na to, co při své praxi považuji za největší chyby kuchařů, a to je skladování potravin, dodržování pracovních úseků při zpracovávání určitých neslučitelných komodit potravin a surovin – zpracování syrového masa a syrových vajec, zpracování zeleniny a v neposlední řadě i čistota prostředí a dodržování osobní hygieny samotným kuchařem. Vypozorovala jsem, že se těmto důležitým postupům a technikám nevěnuje tolik času a opakování, které by určitě tyto činnosti zasluhovaly. Špatnou manipulací (např. na stejné pracovní ploše se zpracovávají syrová vejce a vzápětí se na této ploše krájí umytá zelenina do salátu, který se dále tepelně nezpracuje), skladováním potravin (např. ve stejném chladicím zařízení se skladují syrová vejce a syrové maso společně s uvařenými pokrmy bez zakrytí) a nevyhovující čistotou prostředí a osobní hygienou totiž může dojít k mikrobiologické kontaminaci potravin nebo pokrmu, který je pak pro konzumenta nebezpečný. Po prostudování učebnic pro střední odborné školy a hotelové školy Technologie přípravy pokrmů 1–6 a Potraviny a výživa (Šebelová, 2013) jsem zjistila, že učebnice se věnují problematice skladování potravin a surovin a manipulace s nimi velice povrchně, neřeší oddělené a samostatné skladování rizikových potravin, zpracování těchto potravin na vyčleněných pracovních plochách a úsecích, a neméně důležitá zdravotní rizika způsobená právě nesprávným skladováním a manipulací. Proto je nutné stále tyto základní hygienické zásady opakovat a žákům vštěpovat.

Na vývoj oboru kuchař má zásadní vliv také další vzdělávání samotných pedagogů a učitelů odborného výcviku jak po stránce pedagogické, tak i odborné např. formou různých školení, kurzů, aby žákům předávali aktuální informace a tím je motivovali. Gastronomie se neustále vyvíjí a učitelé odborného výcviku by měli sledovat moderní a nové trendy, vývoj nových zařízení, technologií i surovin. Další vzdělávání pedagogů ukládá vyhláška č. 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků (Vyhláška č. 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků, 2005).

Určitě bych uvítala, kdyby učitelé odborných předmětů, učitelé odborného výcviku i žáci se účastnili školení, které je součástí systému HACCP a které musí být prováděno každý rok, včetně evidence proškolených zaměstnanců a obsahu školení. Tímto školením se seznamují se systémem HACCP, proč musí být zpracován, proč ho musí mít vypracovaný

každý provozovatel stravovacího provozu, a hlavně se dozvědí aktuální informace z hygienických pravidel a zásad, o dodržování pracovních úseků, o dodržování skladovacího i tepelného řetězce potravin a pokrmů a osobní i provozní hygieny, což bohužel postrádám v teoretické i praktické výuce.

Seznam použité literatury

ČADÍLEK, Miroslav a Aleš LOVEČEK, 2005. *Didaktika odborných předmětů*. 2005. Brno: katedra didaktických technologií Pedagogické fakulty Masarykovy univerzity v Brně. ISBN neuvedeno

ČAPEK, Robert, 2015. *Moderní didaktika – Lexikon výukových a hodnotících metod*. 2015. Grada. ISBN 978-80-247-9934-6.

SEDLÁČKOVÁ, Hana a OTOUPAL, Pavel. *Technologie přípravy pokrmů 1: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 3., přeprac. vyd. Praha: Fortuna, 2004. ISBN 80-7168-912-2.

SEDLÁČKOVÁ, Hana, 2004. *Technologie přípravy pokrmů 3., učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 2004. Praha: Fortuna. ISBN 80-7168-737-5.

SEDLÁČKOVÁ, Hana, Ladislav NODL a Jaroslav ŘEŠÁTKO, 2005. *Technologie přípravy pokrmů 4., učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. Praha: Fortuna. ISBN 80-7168-788-X.

SEDLÁČKOVÁ, Hana, Ladislav NODL, Jaroslav PETERKA a Tamara STARNOVSKÁ, 2008. *Technologie přípravy pokrmů 5., učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 2008. Praha: Fortuna. ISBN 978-80-7373-026-0.

SEDLÁČKOVÁ, Hana, 2012. *Technologie přípravy pokrmů 6., učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 2012. Praha: Fortuna. ISBN 978-80-7373-114-4.

ŠEBELOVÁ, Marie, 2013. *Potraviny a výživa*. 3. PARTA. ISBN 978-80-7320-261-3.

VALIŠOVÁ, Alena, Hana KASÍKOVÁ a (eds.), 2011. *Pedagogika pro učitele 2., rozšířené a aktualizované vydání*. 2011. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3357-9.

Jednotný metodický portál MŠMT, 2025. *Jednotný metodický portál MŠMT* [online]. [cit. 2025-03-08]. Dostupné z: <https://www.edu.cz/>

Jednotný metodický portál MŠMT. *Jednotný metodický portál MŠMT* [online]. 2025 [cit. 2025-03-08]. Dostupné z: [edu.gov https://edu.gov.cz/dictionary/skolni-vzdelavaci-program/](https://edu.gov.cz/dictionary/skolni-vzdelavaci-program/)

Kuchař – nabídky práce, [2025]. *HitPrace.cz* [online]. [cit. 2025-03-25]. Dostupné z: https://www.hitprace.cz/profese/prace-kuchar/?gad_source=1&gclid=EAIaIQobChMI_MTojmljAMVw5aDBx3g5hlxEAAAYAiAAEgIAJvD_BwE#google_vignette

Kuchař, [2025]. *NSP Národní soustava povolání* [online]. [cit. 2025-03-28]. Dostupné z: <https://nsp.cz/jednotka-prace/kuchar>

Lázeňský pohárek, [2025]. *Asociace kuchařů a cukrářů* [online]. [cit. 2025-03-22]. Dostupné z: <https://www.akc.cz/article.php?id=186>

MŠMT, [2025]. <https://msmt.gov.cz/vzdelavani/stredni-vzdelavani/nove-narizeni-vlady-o-soustave-oboru-vzdelani-v-zakladnim> [online]. 2013-2025 [cit. 2025-03-09]. Dostupné z: msmt.gov.cz

Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, 2010. In: *Sbírka zákonů*. ročník 2010, částka 71.

NPI ČR, 2024. *Národní kvalifikace* [online]. [cit. 2025-03-08]. Dostupné z: <https://www.narodnikvalifikace.cz>

Nezaměstnanost absolventů podle oboru vzdělání, [2025]. *NPI Informační systém Infoabsolvent* [online]. [cit. 2025-03-28]. Dostupné z: <https://www.infoabsolvent.cz/Temata/ClanekAbsolventi/5-1-02?Oblast=1&so=65&o=20411&kv=1¶mName=o>

Rámcové vzdělávací programy, [2025]. <https://edu.gov.cz/rvp-ramcove-vzdelavaci-programy/> [online]. [cit. 2025-03-14]. Dostupné z: edu.gov.cz

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, 2022. *Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary* [online]. [cit. 2025-03-08]. Dostupné z: <https://www.ssstravovani.cz/>

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, 2022. *Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary* [online]. [cit. 2025-03-08]. Dostupné z: https://www.ssstravovani.cz/wp-content/uploads/2023/09/H_SVP-Kuchar-kucharka-2022.pdf

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, 2022. *Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary* [online]. [cit. 2025-03-08]. Dostupné z: <https://www.ssstravovani.cz/skolni-vzdelavaci-programy/>

Střední škola živnostenská Sokolov, 2025. *Střední škola živnostenská Sokolov* [online], 2025. 2025 [cit. 2025-03-08]. Dostupné z: <https://zivnostenska-sokolov.cz/dokumenty-skoly>

Vyhláška č. 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků, 2005. In: .ročník 2005, 111/2005. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz>

Vyhláška č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, 2005. In: .ročník 2005, 4/2005. Dostupné z <https://www.zakonyprolidi.cz>

Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, 2004. In: ročník 2004, 190/2004. Dostupné z <https://www.zakonyprolidi.cz>

Seznam grafů

Graf č. 1 – Kde vykonáváš svoji praxi?

Graf č. 2 - Proč jsi si zvolil/a studium oboru kuchař/kuchařka?

Graf č. 3 – Je obor kuchař/kuchařka pro tebe zajímavý?

Graf č. 4 – Vyhodnot', zdali navazuje učivo v praktickém vyučování na probíranou teorii?
Tj. připravujete jídla na základě aktuálního probíraného učiva ve škole?

Graf č. 5 – Prezentuje ti učitel OV nebo instruktor přípravu pokrmů nebo surovin tak, abys ji dokázal/a zopakovat a naučit se jí?

Graf č. 6 – Chceš se věnovat kuchařskému oboru (gastronomii) po ukončení studia? Tedy chceš pracovat jako kuchař/kuchařka?

Graf č. 7 - Míra nezaměstnanosti absolventů v České republice

Seznam příloh

Příloha č. 1 – ukázka tematických plánů

Příloha č. 2 – dotazník

Příloha č. 3 – odpovědi respondentů na dotazník (tabulka)

Příloha č. 1 – Ukázka tematického celku (plánu)

Vyuč. den		2. Rozpis tematických celků	
Měsíc	Vyuč. den	65 - 51 - E / 01 Str. a ubyt. služby	1. ročník školní rok 2024/25
únor	38.	9. PŘÍLOHY	
	39.	Význam příloh, druhy, hmotnost, estetická úprava, expedice, normování.	
	40.	Přílohy z brambor.	
	41.	Přílohy z brambor.	
	42.	Přílohy z brambor.	
	43.	Přílohy z brambor.	
	44.	Přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky).	
	45.	Přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky).	
	46.	Přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky).	
	47.	Přílohy z těstovin.	
březen	48.	Přílohy z těstovin.	
	49.	Přílohy z rýže a dalších obilovin.	
	50.	Přílohy z rýže a dalších obilovin.	
	51.	Přílohy z luštěnin.	
	52.	Přílohy ze zeleniny.	
	53.	Jednoduché saláty.	
	54.	10. BEZMASÉ POKRMY	
	55.	Význam, rozdělení, hmotnost, normování, estetická úprava a expedice pokrmů.	
	56.	Pokrm z brambor.	
	57.	Pokrm z brambor.	
duben	58.	Pokrm z těstovin.	
	59.	Pokrm z rýže a krup.	
	60.	Pokrm z rýže a krup.	
	61.	Pokrm ze zeleniny.	
	62.	Pokrm ze zeleniny.	
	63.	Pokrm z hub.	
	64.	Pokrm ze sýru a tvarohu.	
	65.	Pokrm ze sýru a tvarohu.	
	66.	Pokrm z luštěnin a sój.	
	67.	Pokrm z vajec.	
květen	68.	11. MOUČNÉ POKRMY	
	69.	Význam, rozdělení, hmotnost, normování, estetická úprava a expedice pokrmů.	
	70.	Keše, pudinky, náplně.	
	71.	Moučníky z kynového těsta.	
	72.	Moučníky z bramborového těsta.	
	73.	Moučníky z kynového těsta, náplně do těst.	
	74.	Moučníky z varchového těsta, těstovin.	
	75.	12. OPAKOVÁNÍ DOVEDNOSTI A ZNALOSTI Z 1. ROČNÍKU	
	76.	Technologie přípravy pokrmů - polévky.	
	77.	Technologie přípravy pokrmů - polévky.	
červen	78.	Technologie přípravy pokrmů - polévky.	
	79.	Technologie přípravy pokrmů - bezmasé pokrmy.	
	80.	Souhrnné opakování a procvičování získaných dovedností a znalostí z 1. ročníku dle potřeby.	

v Karlových Varech dne 02.09.2024

Vyuč. den		2. Rozpis tematických celků	
Měsíc	Vyuč. den	65 - 51 - E / 01 Str. a ubyt. služby	1. ročník školní rok 2024/25
únor	38.	8. VEŠKOVÉ A LUŽENÉ MASO	
	39.	Význam masa - rozdělení, použití, dohotovení, expedice a normování.	
	40.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	41.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	42.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	43.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	44.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	45.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	46.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	47.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
březen	48.	Uzené maso - vaření.	
	49.	Příprava pokrmů z uzených mas, expedice, normování, HACCP.	
	50.	Použití uzenin a uzeného masa.	
	51.	8. SKOPOVÉ MASO	
	52.	Skopové maso - rozdělení, použití, dohotovení, expedice a normování.	
	53.	Příprava pokrmů ze skopového masa, úprava drobů.	
	54.	Příprava pokrmů ze skopového masa, úprava drobů.	
	55.	10. RYBY	
	56.	Ryby - rozdělení a předběžná úprava, HACCP.	
	57.	Ryby - rozdělení, příprava a použití.	
duben	58.	Příprava pokrmů z ryb a rybních vlností.	
	59.	Příprava pokrmů z ryb a rybních vlností.	
	60.	11. DRŮBEŽ	
	61.	Drůbež - rozdělení, použití, dohotovení, expedice, normování, HACCP.	
	62.	Příprava pokrmů z drůbežního masa a drobů, vařením, zapéčením.	
	63.	Příprava pokrmů z drůbežního masa a drobů, pečením, smažením, nádivky.	
	64.	Příprava pokrmů z drůbežního masa a drobů, dušením a smažením.	
	65.	12. ZVERINÁ	
	66.	Zverina - rozdělení, předběžná úprava, HACCP.	
	67.	Zverina - rozdělení, předběžná úprava, HACCP.	
květen	68.	Příprava pokrmů z zvěřiny, odtučnění, nakládání, marinování, HACCP.	
	69.	Příprava pokrmů z zvěřiny, odtučnění, nakládání, marinování, HACCP.	
	70.	13. MLÉČNÉ MASO	
	71.	Vhodné druhy masa na mletí, vazači prostečky, osádky, expedice, normování.	
	72.	Vhodné druhy masa na mletí, vazači prostečky, osádky, expedice, normování.	
	73.	Mléčné maso - jednotlivé typy, příprava pokrmů, receptury, HACCP.	
	74.	Mléčné maso - jednotlivé typy, příprava pokrmů, receptury, HACCP.	
	75.	Mléčné maso - hovězí, telecí maso, příprava pokrmů, receptury.	
	76.	Mléčné maso - hovězí, telecí maso, příprava pokrmů, receptury.	
	77.	Mléčné maso - hovězí, telecí maso, příprava pokrmů, receptury.	
červen	78.	14. OPAKOVÁNÍ DOVEDNOSTI A ZNALOSTI Z 1. A 2. ROČNÍKU	
	79.	Kalkulace, normování, práce s odbornou literaturou, PC.	
	80.	Příprava omáček, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	81.	Příprava příloh a bezmasých pokrmů, receptury a regionální speciality.	
	82.	Příprava hovězího masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	83.	Příprava hovězího masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	84.	Příprava hovězího masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	85.	Příprava vepřového masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	86.	Příprava vepřového masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	87.	Příprava vepřového masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	

v Karlových Varech dne 01.09.2023

Vyuč. den		2. ročník	
Měsíc	Vyuč. den	65 - 51 - E / 01 SAUS	školení rok 2023/24
únor	38.	8. VEŠKOVÉ A LUŽENÉ MASO	
	39.	Význam masa - rozdělení, použití, dohotovení, expedice a normování.	
	40.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	41.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	42.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	43.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	44.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	45.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	46.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
	47.	Příprava pokrmů z veškového masa vařením, pečením, dušením a smažením.	
březen	48.	Uzené maso - vaření.	
	49.	Příprava pokrmů z uzených mas, expedice, normování, HACCP.	
	50.	Použití uzenin a uzeného masa.	
	51.	8. SKOPOVÉ MASO	
	52.	Skopové maso - rozdělení, použití, dohotovení, expedice a normování.	
	53.	Příprava pokrmů ze skopového masa, úprava drobů.	
	54.	Příprava pokrmů ze skopového masa, úprava drobů.	
	55.	10. RYBY	
	56.	Ryby - rozdělení a předběžná úprava, HACCP.	
	57.	Ryby - rozdělení, příprava a použití.	
duben	58.	Příprava pokrmů z ryb a rybních vlností.	
	59.	Příprava pokrmů z ryb a rybních vlností.	
	60.	11. DRŮBEŽ	
	61.	Drůbež - rozdělení, použití, dohotovení, expedice, normování, HACCP.	
	62.	Příprava pokrmů z drůbežního masa a drobů, vařením, zapéčením.	
	63.	Příprava pokrmů z drůbežního masa a drobů, pečením, smažením, nádivky.	
	64.	Příprava pokrmů z drůbežního masa a drobů, dušením a smažením.	
	65.	12. ZVERINÁ	
	66.	Zverina - rozdělení, předběžná úprava, HACCP.	
	67.	Zverina - rozdělení, předběžná úprava, HACCP.	
květen	68.	Příprava pokrmů z zvěřiny, odtučnění, nakládání, marinování, HACCP.	
	69.	Příprava pokrmů z zvěřiny, odtučnění, nakládání, marinování, HACCP.	
	70.	13. MLÉČNÉ MASO	
	71.	Vhodné druhy masa na mletí, vazači prostečky, osádky, expedice, normování.	
	72.	Vhodné druhy masa na mletí, vazači prostečky, osádky, expedice, normování.	
	73.	Mléčné maso - jednotlivé typy, příprava pokrmů, receptury, HACCP.	
	74.	Mléčné maso - jednotlivé typy, příprava pokrmů, receptury, HACCP.	
	75.	Mléčné maso - hovězí, telecí maso, příprava pokrmů, receptury.	
	76.	Mléčné maso - hovězí, telecí maso, příprava pokrmů, receptury.	
	77.	Mléčné maso - hovězí, telecí maso, příprava pokrmů, receptury.	
červen	78.	14. OPAKOVÁNÍ DOVEDNOSTI A ZNALOSTI Z 1. A 2. ROČNÍKU	
	79.	Kalkulace, normování, práce s odbornou literaturou, PC.	
	80.	Příprava omáček, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	81.	Příprava příloh a bezmasých pokrmů, receptury a regionální speciality.	
	82.	Příprava hovězího masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	83.	Příprava hovězího masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	84.	Příprava hovězího masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	85.	Příprava vepřového masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	86.	Příprava vepřového masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	
	87.	Příprava vepřového masa, receptury a vlastní kalkulače, regionální speciality.	

v Karlových Varech dne 01.09.2023

Příloha č. 2 - Dotazník

Dotazník

·Povinné

·Tento formulář zaznamená vaše jméno, vyplňte prosím své jméno:

1. Kde vykonáváš svoji praxi? ·

- Hotel
- Restaurace
- SVP Grandhotel PUPP

2. Proč jsi si zvolil/zvolila studium oboru „kuchař“? ·

- Cíleně jsem měl/měla zájem o obor
- Rozhodl/rozhodla jsem se až v 9. třídě
- Na doporučení rodičů
- Nedostal/a jsem se na jiný obor nebo školu
- Jiná varianta

3. Je obor „kuchař/kuchařka“ pro tebe zajímavý? ·

- Ano, určitě
- Je zajímavý
- Není zajímavý, nebaví mě
- Nevím

4. Vyhodnoť, zdali navazuje učivo v praktickém vyučování na probíranou teorii? Tj. připravujete jídla na základě aktuálního probíraného učiva ve škole? ·

- Ano
- Většinou ano
- Spíše ne
- Ne, vůbec

5. Prezentuje ti učitel odborného výcviku nebo instruktor přípravu pokrmů nebo surovin tak, abys ji dokázal/dokázala zopakovat a naučit se ji? ·

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Vůbec

6. Chceš se věnovat kuchařskému oboru (gastronomii) po ukončení studia? Tedy chceš pracovat jako kuchař/kuchařka? ·

- Ano, vidím v tom svoji realizaci
- Ano, ale ještě se rozhodnu
- Spíše ne nebo jen krátký čas po škole
- V budoucnu se chci věnovat jinému oboru

Příloha č. 3 – odpovědi respondentů na dotazník

Jméno	Kde vykonáváš svojí praxi?	Proč jsi si zvolil/zvolila studium oboru "kuchař"?	Je obor "kuchař/kuchařka" pro tebe zajímavý	Vyhodnot, zdali navazuje učivo v praktickém	Prezentuje ti učitel odborného výcviku	Chceš se věnovat kuchařskému oboru (gastronomii) po ukončení studia? Tedy chceš pracovat jako kuchař/kuchařka?
1. dívka	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Spíše ne	Spíše ano	Ano, vidím v tom svojí realizaci
2. dívka	SPV Grandhotel PUPP	Rozhodla jsem se až 9. třídě	Je zajímavý	Většinou ano	Spíše ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
3. dívka	Restaurace	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
4. dívka	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Spíše ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
5. dívka	Hotel	Rozhodla jsem se až 9. třídě	Ano, určitě	Většinou ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
6. dívka	SPV Grandhotel PUPP	Nedostal/a jsem se na jiný obor nebo školu	Je zajímavý	Většinou ano	Spíše ne	Ano, ale ještě se rozhodnu
7. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Je zajímavý	Spíše ne	Spíše ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
8. dívka	Hotel	Jiná varianta	Ano, určitě	Ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
9. dívka	Hotel	Nedostal/a jsem se na jiný obor nebo školu	Je zajímavý	Většinou ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
10. dívka	SPV Grandhotel PUPP	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Je zajímavý	Spíše ne	Ano	Ano, vidím v tom svojí realizaci
11. dívka	SPV Grandhotel PUPP	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Je zajímavý	Spíše ne	Spíše ne	Ano, ale ještě se rozhodnu
12. dívka	Hotel	Rozhodla jsem se až 9. třídě	Ano, určitě	Ano	Spíše ano	Ano, vidím v tom svojí realizaci
13. dívka	Restaurace	Rozhodla jsem se až 9. třídě	Je zajímavý	Většinou ano	Spíše ne	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru
14. dívka	Hotel	Rozhodla jsem se až 9. třídě	Je zajímavý	Většinou ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
15. chlapec	Hotel	Rozhodl jsem se až 9. třídě	Ano, určitě	Většinou ano	Spíše ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
16. chlapec	SPV Grandhotel PUPP	Rozhodl jsem se až 9. třídě	Ano, určitě	Ano	Ano	Ano, vidím v tom svojí realizaci
17. dívka	Hotel	Jiná varianta	Je zajímavý	Většinou ano	Spíše ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
18. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Je zajímavý	Spíše ne	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu

Jméno	Kde vykonáváš svojí praxi?	Proč jsi si zvolil/zvolila studium oboru "kuchař"?	Je obor "kuchař/kuchařka" pro tebe zajímavý	Vyhodnot, zdali navazuje učivo v praktickém	Prezentuje ti učitel odborného	Chceš se věnovat kuchařskému oboru (gastroonomii) po ukončení studia?	Tedy chceš pracovat jako kuchař/kuchařka?
19. dívka	SPV Grandhotel PUPP	Nedostal/a jsem se na jiný obor nebo školu	Je zajímavý	Ne, vůbec	Vůbec	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru	
20. dívka	Restaurace	Rozhodla jsem se až 9. třídě	Je zajímavý	Spíše ne	Spíše ne	Ano, ale ještě se rozhodnu	
21. dívka	Restaurace	Na doporučení rodičů	Je zajímavý	Ano	Spíše ne	Ano, vidím v tom svojí realizaci	
22. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu	
23. chlapec	Restaurace	Rozhodl jsem se až 9. třídě	Není zajímavý, nebaví mě	Většinou ano	Spíše ano	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru	
24. chlapec	Hotel	Jiná varianta	Je zajímavý	Většinou ano	Ano	Spíše ne, nebo jen krátký čas po škole	
25. dívka	Restaurace	Rozhodla jsem se až 9. třídě	Je zajímavý	Většinou ano	Spíše ne	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru	
26. dívka	Hotel	Rozhodla jsem se až 9. třídě	Je zajímavý	Ne, vůbec	Spíše ne	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru	
27. chlapec	Restaurace	Nedostal/a jsem se na jiný obor nebo školu	Je zajímavý	Spíše ne	Vůbec	Spíše ne, nebo jen krátký čas po škole	
28. chlapec	SPV Grandhotel PUPP	Rozhodl jsem se až 9. třídě	Nevím	Spíše ne	Vůbec	Ano, ale ještě se rozhodnu	
29. dívka	Hotel	Rozhodla jsem se až 9. třídě	Nevím	Spíše ne	Spíše ano	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru	
30. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu	
31. dívka	Hotel	Rozhodla jsem se až 9. třídě	Nevím	Většinou ano	Ano	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru	
32. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Spíše ne	Ano, vidím v tom svojí realizaci	
33. chlapec	SPV Grandhotel PUPP	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Spíše ne	Spíše ano	Ano, vidím v tom svojí realizaci	
34. chlapec	SPV Grandhotel PUPP	Rozhodl jsem se až 9. třídě	Je zajímavý	Spíše ne	Vůbec	Ano, ale ještě se rozhodnu	
35. dívka	Hotel	Jiná varianta	Je zajímavý	Většinou ano	Spíše ano	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru	
36. dívka	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Je zajímavý	Spíše ne	Ano	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru	

Jméno	Kde vykonáváš svojí praxi?	Proč jsi si zvolil/zvolila studium oboru "kuchař"?	Je obor "kuchař/kuchařka" pro tebe zajímavý	Vyhodnot, zdali navazuje učivo v praktickém	Prezentuje ti učitel odborného vrávní	Chceš se věnovat kuchařskému oboru (gastronomii) po ukončení studia? Tedy chceš pracovat jako kuchař/kuchařka?
37. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Spíše ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
38. chlapec	Hotel	Nedostal/a jsem se na jiný obor nebo školu	Je zajímavý	Většinou ano	Spíše ne	Spíše ne, nebo jen krátký čas po škole
39. chlapec	Hotel	Rozhodl jsem se až 9. třídě	Je zajímavý	Ne, vůbec	Spíše ano	Spíše ne, nebo jen krátký čas po škole
40. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Ano	Ano, vidím v tom svojí realizaci
41. chlapec	Hotel	Rozhodl jsem se až 9. třídě	Je zajímavý	Spíše ne	Ano	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru
42. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Není zajímavý, nebaví mě	Většinou ano	Spíše ne	Ano, ale ještě se rozhodnu
43. chlapec	SPV PUPP Grandhotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Není zajímavý, nebaví mě	Ne, vůbec	Vůbec	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru
44. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Není zajímavý, nebaví mě	Většinou ano	Spíše ano	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru
45. chlapec	Restaurace	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Je zajímavý	Většinou ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
46. dívka	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Je zajímavý	Spíše ne	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
47. dívka	SPV PUPP Grandhotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Je zajímavý	Většinou ano	Spíše ne	Ano, vidím v tom svojí realizaci
48. dívka	Hotel	Jiná varianta	Nevím	Většinou ano	Spíše ano	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru
49. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Je zajímavý	Většinou ano	Ano	Spíše ne, nebo jen krátký čas po škole
50. dívka	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Je zajímavý	Většinou ano	Ano	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru
51. chlapec	Hotel	Nedostal/a jsem se na jiný obor nebo školu	Nevím	Spíše ne	Spíše ne	Spíše ne, nebo jen krátký čas po škole
52. chlapec	Restaurace	Jiná varianta	Ano, určitě	Spíše ne	Ano	Ano, vidím v tom svojí realizaci
53. chlapec	Restaurace	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Spíše ne	Ano, ale ještě se rozhodnu

Jméno	Kde vykonáváš svojí praxi?	Proč jsi si zvolil/zvolila studium oboru "kuchař"?	Je obor "kuchař/kuchařka" pro tebe zajímavý	Vyhodnot, zdali navazuje učivo v praktickém	Prezentuje ti učitel odborného výcviku	Chceš se věnovat kuchařskému oboru (gastronomii) po ukončení studia? Tedy chceš pracovat jako kuchař/kuchařka?
91. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Spíše ano	Ano, vidím v tom svojí realizaci
92. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Spíše ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
93. dívka	Hotel	Nedostal/a jsem se na jiný obor nebo školu	Není zajímavý, nebaví mě	Většinou ano	Spíše ano	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru
94. dívka	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Spíše ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
95. dívka	Restaurace	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Spíše ne	Ano, ale ještě se rozhodnu
96. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Ano	Ano, vidím v tom svojí realizaci
97. dívka	Restaurace	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Spíše ne	Ano, vidím v tom svojí realizaci
98. dívka	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
99. chlapec	SPV Grandhotel PUPP	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Spíše ne	Spíše ano	Ano, vidím v tom svojí realizaci
100. dívka	SPV Grandhotel PUPP	Nedostal/a jsem se na jiný obor nebo školu	Je zajímavý	Spíše ne	Ano	V budoucnu se chci věnovat jinému oboru
101. chlapec	Restaurace	Rozhodl jsem se až 9. třídě	Je zajímavý	Většinou ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
102. dívka	SPV Grandhotel PUPP	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Ano	Spíše ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
103. chlapec	Restaurace	Rozhodl jsem se až 9. třídě	Je zajímavý	Spíše ne	Spíše ano	Spíše ne, nebo jen krátký čas po škole
104. chlapec	Hotel	Cíleně jsem měl/měla zájem o obor	Ano, určitě	Většinou ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu
105. dívka	SPV Grandhotel PUPP	Jiná varianta	Ano, určitě	Ano	Ano	Ano, ale ještě se rozhodnu