

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta
Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Proměny kurikula gastronomických oborů od historie po současnost
Transformations curriculum gastronomic disciplines from history to the present

Přemysl Douša

Vedoucí práce: PhDr. Helena Marinková, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

Odevzdáním této bakalářské práce na téma Proměny kurikula gastronomických oborů od historie po současnost potvrzuji, že jsem ji vypracoval pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále potvrzuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 14. 11. 2018

Děkuji vedoucí práce Ph.Dr Heleně Marinkové Ph.D za poskytnuté konzultace, odborné rady a cenné doporučení. Dále bych chtěl poděkovat své manželce a dětem za trpělivost a toleranci. Také bych rád poděkoval panu PaedDr. Václavu Šmídovi , Bc. Janě Míkové a Jiřímu Roithovi za podporu a poskytnutí materiálů.

ABSTRAKT

Tato bakalářská práce se zabývá změnami kurikula v učňovském školství od historie po současnost. Především je práce zaměřená na obor kuchař. Teoretická část práce byla zaměřena na vývoj a styl učení do dnešní doby. Nezaměstnanost v ČR. Cílem práce je představit pilotní program Kulinářské umění a návrh na změnu ŠVP pro školy na vyučování mladých kuchařů.

Empirická část této práce byla zpracovaná pomocí anonymního dotazníkového šetření. Výzkumný soubor tvořili studenti a učitelé ze tří středních odborných učilišť. Dotazník pro žáky byl složen z 18 otázek. K dispozici jsme měly data ze 100 dotazníků od žáků. Cílem šetření bylo zjistit od žáků základní informace jak o výběru školy, pohled na učitele tak i na projekt kulinářského umění.

KLÍČOVÁ SLOVA

Kulinářské umění, kurikulum, gastronomie

ABSTRACT

This bachelor thesis deals with the changes of the curriculum in vocational education from history to the present day. Above all, work is focused on the subject of the chef. The theoretical part of the thesis was focused on the development and style of learning until today. Unemployment in the Czech Republic. The aim of the thesis is to introduce the Culinary Arts pilot program and the proposal to change SEP (the School Educational Programme) for schools to teach young chefs.

The empirical part of this work has been processed by using an anonymous questionnaire survey. The research team consisted of students and teachers from three secondary vocational schools. The questionnaire for students was composed of 18 questions. We have available data from 100 questionnaires of students. The aim of the survey was to determine from the student's basic information about choosing a school, view of the teacher as well as of the art of culinary art.

KEYWORDS

Culinary art, curriculum, gastronomy

Obsah

Úvod	8
1 Kurikulum	9
1.1 Kurikulární dokument	10
1.1.1 Pojem kurikulum v České republice.....	10
1.2 Státní úroveň kurikulárních dokumentů v ČR.....	11
1.2.1 Rámcové vzdělávací programy	11
1.2.2 Školní vzdělávací program	11
2 Pohled do historie školství	13
2.1 Odborné školství (1848–1918) -vznik a vývoj.....	13
2.2 Období první republiky (1918–1938).....	14
2.3 Učňovské školství v době nacistické okupace (1939–1945).....	15
2.4 Učňovské školství po osvobození (1945–1948).....	16
2.5 Zákon o jednotné škole a učňovské školství v letech (1948–1951).....	16
2.6 Období státních pracovních záloh (1952–1957)	17
2.7 Učňovský zákon a období normalizace (1958–1990).....	17
2.8 Učňovské školství po roce 1989.....	18
2.9 Střední odborné školství 21. století	20
2.9.1 Organizace vzdělávání.....	20
2.9.2 Regionální úroveň	21
3 RVP – Rámcový vzdělávací program	22
3.1 Charakteristika rámcových vzdělávacích programů středního odborného vzdělávání.....	22
4 Vzdělávací program Kulinářské umění pro hotelové a gastronomické školy.....	23
4.1 Kulinářské umění v českých gastronomických a hotelových školách	23

4.2	Koncept dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků	23
4.3	Akademie kulinářského umění pro studenty a soutěž Young chef	24
4.3.1	Koncept Akademie Kulinářského umění.....	24
4.3.2	Cíle a popis projektu letní akademie a soutěže young chef.....	24
4.3.3	Benefity a dopad akademie kulinářského umění	25
4.3.4	Soutěž Young Chef 2018.....	25
5	Nezaměstnanost absolventů v ČR.....	27
6	Výzkumný problém.....	29
6.1	Cíle práce.....	29
7	Postup a struktura jednotlivých kroků vedoucí k dosažení hlavních cílů	30
7.1	Hypotézy	30
7.2	Metodika výzkumu.....	30
8	Prezentace Výsledků	32
	Závěr.....	53
	Seznam použitých informačních zdrojů	54
	Seznam grafů	55
	Seznam tabulek.....	56
	Seznam příloh.....	57

Úvod

Naše školství v oboru kuchař se potýká s řadou problémů. Systém, který je nastaven funguje stále už léta, ale myslím, že je potřeba udělat potřebné změny ve výuce. Doposud se obor kuchař vyučuje podle určitých norem, kde se žáci učí technologii a recepty. V těchto normách se objevuje konvence a svým způsobem nabádají žáky, aby pracovaly s konvencí, která se velmi rozšířila. Chybí kvalifikovaní zkušení pedagogové, kteří by předávaly své zkušenosti. Žáci, kteří absolvují studium, nejsou dle mého názoru dostatečně odborně připravení se zapojit do běžného pracovního procesu. Problém není jen v institutu, ale působí i další faktory spojené s žákem a to jsou motivace, zájem o obor. Momentálně pracuji jako šéfkuchař restaurace, kde se setkávám se studenty, kteří mají odbornou praxi v naší restauraci. Mluvím s nimi a snažím se je nějak zaujmout, aby nechodily na praxi jen z povinnosti, ale také se zájmem o obor, kterým se učí. Do budoucna bych se rád zapojil do vzdělávání mladých kuchařů.

Součástí mé bakalářské práce je pohled do historie odborného školství. Představení nového pilotního projektu s názvem kulinářské umění. Tento projekt by mohl změnit výuku mladých kuchařů na školách. Je potřeba změnit ŠVP ve školách a propojit pořádně teorii z praxí. Kulinářské umění se zabývá výukou žáků oboru kuchař dle vyučovacího modelu světových kulinářských institutů, jako je například kulinářský institut Le gordon bleu nebo The culinary institut of America. Cílem výuky je žáky neučit konkrétní recepty, ale naučit je 70 základních kulinářských technik, protože to je základní kámen pro odbornou stránku.

V druhé části mé bakalářské práce je cílem zjistit a porovnat pohled studentů a učitelů na otázky programu kulinářského umění a správné motivace.

1 Kurikulum

Curriculum je výraz, který se běžně používá mezi pedagogy v anglicky mluvících zemích. Je odvozen z latinského slova currere, což znamená běžeti. Skoro všude na světě se do jazykového užívání začlenil výraz curriculum vitae což doslova znamená průběh života. Pedagogický termín kurikulum má s tímto původním významem (běh, průběh) mnoho společného, ale zároveň obsahuje i speciální odborné významy.

Podoby kurikula podle E. Walterové.

- **doporučené kurikulum:** dokument, který řeší základní koncepční otázky kurikula,
- **předepsané kurikulum:** oficiální dokument, který je závazný pro určité typy škol nebo pro celý vzdělávací systém,
- **realizované kurikulum:** to, co učitel skutečně realizuje ve třídě,
- **podpůrné kurikulum:** učebnice, časové dotace, zaměstnanci školy, vzdělávání učitelů, vybavení školy, které podporuje realizaci předepsaného kurikula,
- **hodnotící kurikulum:** soubor testů, zkoušek a dalších nástrojů měření,
- **osvojené kurikulum:** to, co se žáci skutečně naučí.

(Walterová, 1994, s. 16–17)

Definice kurikula, které se objevují v publikacích.

- Kurikulum je program a život školy.
- Kurikulum je plán obsahu vyučování.
- Kurikulum je plán učení.
- Kurikulum je veškerá zkušenost žáka získaná ve škole.
- Kurikulum zahrnuje učivo, vztahy učitele a žáků a prostředí.
- Kurikulum je plánovaná a řízená učební zkušenost.

(Walterová, 1994, s. 15)

Seznam vyučovacích předmětů a jejich časové dotace pro pravidelné vyučování na daném typu vzdělávací instituce. (Evropský pedagogický tezaurus, 1993, s. 71)

Kurikulum v užším vymezení znamená program výuky. Kurikulum v širším vymezení znamená veškeré učení, jež probíhá ve škole nebo v jiných institucích a to jak plánované,

tak neplánované učení. V posledních letech je kurikulum vymezováno jako výběr z kultury společnosti a kurikulum je tvořeno v procesu kulturní analýzy. (Lawton, 1993, s. 66)

Kurikula jsou učební plány, a sice takové, jež vznikají na základě vědeckých postupů, určují jasné časové úseky pro vyučování a jsou způsobeny evaluační kontrolou a případné inovaci. (Roth, 1991, s. 659)

Kurikulum je tvořeno veškerou zkušeností, kterou žáci získávají ve škole a v činnostech ke škole se vztahujících, její plánování a hodnocení. Kurikulum je vzdělávací program, plán či projekt. Komplex problémů, které se vztahují k řešení otázek v čem, kdy, koho, jak, proč a s jakými efekty a za jakých podmínek vzdělávat.

1.1 Kurikulární dokument

Kurikulární dokument je dokument, který komplexním způsobem vymezuje koncepci, cíle, obsah a případně i další parametry vzdělávání. Nejznámějším kurikulárním dokumentem je pravděpodobně tzv. národní kurikulum, které bylo zavedeno v 80. letech v Anglii a dnes se používá v mnoha zemích. Národní kurikulum je státem garantovaný rámec, který vymezuje cíle a obsah vzdělávání pro děti a mládež ve věku povinné školní docházky. Zahrnuje obecné vzdělávací cíle, základní složky učiva, výsledky, kterých mají žáci dosáhnout v určitých věkových obdobích.

1.1.1 Pojem kurikulum v České republice

- 1990 - osnovy, kmenové učivo
- 1994 - vzdělávací program (Obecná škola, Občanská škola)
- 1995 - standardy základního (středního odborného) školství
- 1996,1997 - vzdělávací program (Základní škola 97, Národní škola 97)
- 2001 - Bílá kniha – národní program rozvoje vzdělávání v ČR
- 2003, 2004 - Rámcové vzdělávací programy
- 2005 - Školní vzdělávací program

Strategie 2020 - vládní dokument, který definuje národní vzdělávací politiku do roku 2020 a navazuje na Bílou knihu z roku 2001. Podle strategie 2020 lze smysl vzdělávání vyjádřit prostřednictvím 4 hlavních cílů – Osobnostní rozvoj, udržování a rozvoj kultury, rozvoj aktivního občanství, příprava na pracovní uplatnění.

1.2 Státní úroveň kurikulárních dokumentů v ČR

1.2.1 Rámcové vzdělávací programy

Rámcové vzdělávací programy (RVP) vznikly v návaznosti na Bílou knihu. Z RVP vychází školní vzdělávací programy. RVP vymezují: konkrétní cíle, formy, délku a povinný obsah vzdělávání, a to všeobecného a odborného podle zaměření daného oboru vzdělání, jeho organizační uspořádání, profesní profil, podmínky průběhu a ukončování vzdělávání a zásady pro tvorbu školních vzdělávacích programů. Podmínky pro vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a nezbytné materiální, personální a organizační podmínky a podmínky bezpečnosti a ochrany zdraví. (RVP, NUV)

- Stanovuje základní rámce – co má být v oboru probráno a na jaké úrovni, klíčové kompetence)
- Stanovuje strategii provázanosti klíčových kompetencí se vzdělávacím programem.
- Zdůrazňuje uplatnění získaných vědomostí a dovedností v praktickém životě.
- Formuluje očekávanou úroveň vzdělání.
- Podporuje pedagogickou autonomii škol a profesní odpovědnost.
- Obsahuje charakteristiku vzdělávacích programů a stanovuje cíle, učební plány, obsahovou náplň předmětu. Je směrodatný pro tvorbu ŠVP a je pro školy závazný

1.2.2 Školní vzdělávací program

Školní vzdělávací program vydává ředitel školy nebo školského zařízení. Školní vzdělávací program ředitel školy nebo školského zařízení zveřejní na přístupném místě ve škole nebo školském zařízení. Do školního vzdělávacího programu může každý nahlížet a pořizovat si z něj opisy a výpisy, anebo za cenu v místě obvyklou může obdržet jeho kopii. Poskytování informací podle zákona o svobodném přístupu k informacím tím není dotčeno. ŠVP je program, podle kterého se uskutečňuje vzdělávání na příslušné škole. Každá škola musí mít svůj ŠVP, který vychází z RVP. Upřesňuje organizaci, ale i spolupráci se sponzory a partnery. (RVP, NUV)

Východiskem pro zpracování ŠVP má význam na vstupu i na výstupu – Profil absolventa.

Profil absolventa

Charakterizuje a vymezuje, co musí žák na konci vzdělávání znát. Základní výčet kompetencí, které musí absolvent zvládnout a způsob ukončení vzdělávání. Kompetence odborné, které se vztahují k oboru. Kompetence klíčové se vztahují k možnosti uplatnění absolventa v praxi a předpoklady žáků k naplnění cílů. Kompetence dílčí znamenají jaké učivo a postupy musí žák zvládnout pro splnění určité kompetence. Postoje a způsoby jednání a hodnoty, které by si měl žák osvojit.

Charakteristika Školního vzdělávacího programu.

Podává základní informace o plánované pedagogické strategii, pedagogickém pojetí ŠVP, podmínkách vzdělávání, co škola nabízí.

Celkové pojetí vzdělávání-organizace výuky (nabízení volitelných předmětů). Zdůrazňuje na co klade škola důraz ve vzdělávacím programu nejvíce, jak jsou do výuky zařazovány kurzy, exkurze, odborná praxe.

Hodnocení výuky a způsoby hodnocení (základní kritéria pro všechny předměty).

Podmínky pro přijímání uchazečů-průběh přijímacího řízení a požadavky na žáka.

Informace o způsobech ukončení vzdělávání v souladu se školským zákonem a RVP. Úroveň a obsah závěrečné zkoušky a její organizace.

Informace, které se vztahují ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

Informace o tom, do jaké hloubky a širě je vzdělávání koncipováno.

2 Pohled do historie školství

2.1 Odborné školství (1848–1918) - vznik a vývoj

V této době se začalo rozvíjet odborné školství a objevily se návrhy, které se zabývaly vzděláním na vzděláváním pracovních sil. Hrabě Lev Thun tehdejší ministr osvěty roku 1851 podává návrh na úpravu základního a technického vzdělávání, kde měly důležitou úlohu reálné školy.

První nedělní živnostenskou školu v českém jazyce zřídil kníže Oettingen na Zbraslavi v roce 1835. Ta se stala matkou všech pokračovacích průmyslových škol. V padesátých letech 19. století zahájila činnost prozatímní večerní a nedělní průmyslová škola v Praze (1852) a následně (1857) stálá škola pokračovací při české vyšší škole reálné. Postupně vznikaly pokračovací školy i v dalších městech a některé z nich se specializovaly na různá řemesla, z jiných se stávaly školy průmyslové nebo reálky.

Ve třicátých letech 19. století se začaly vyvíjet z normálních škol, reálné školy. První reálná škola vznikla v Rakovníku roku 1833 a další poté v roce 1837 v Liberci. Od roku 1851 nabývá jejich význam. Tyto školy měly dva stupně nižší (první tři třídy) a vyšší (šest tříd). Tyto školy byly roku 1867 reorganizovány a jejich zaměření bylo více pro přípravu na vyšší technické studium. Živnostenský řád z roku 1859 obsahuje ustanovení o učebním poměru. Učební doba je stanovena na 2 až 4 roky. Byla sepsána oboustranná učební smlouva. Uzavřením smlouvy se zakládá učební poměr. Smlouva obsahovala povinnosti jak učně, tak i povinnosti učebního pána. Ustanovení živnostenské řádu o povinné návštěvě školy je právní podklad k duální koncepci učebního poměru. Na jedné straně je vlastní výcvik učně v živnosti, na druhé straně pak návštěva školy, většinou úplně odtržené od dílny, kde se výcvik realizuje.

První pokračovací průmyslová škola byla založena 1863 zřízena Jednotou pro povznesení průmyslu. V roce 1857 byla otevřena první česká průmyslová škola v Praze. První ředitel školy by Jan Evangelista Purkyně. Vyučovalo se ve všedních dnech večer a v neděli, a to v časové dotaci 18 hodin týdně. V úplnou denní průmyslovou školu byla přeměněna v roce 1873 a i v tomto roce vzniká první pražská pokračovací škola. Byla vybudována při dvouleté škole pro řemesla strojnická, stavební umělecká a měla svou úlohu při tvorbě a ověřování

organizačních zásad, které vypracovala pro pokračovací školství stálá komise ministerstva obchodu. Důvody ke zřízení školy nasvědčují tomu, že nový typ školy měl zpočátku jen opakovat a utvrzovat základní vzdělání. Další pokračovací školy zakládaly podle pražského vzoru soukromníci, průmyslové jednoty, spolky a grémia.

Dne 24. 12. 1873 otevřela „Jednota pro povznesení průmyslu v Čechách“ jako doplněk průmyslové školy čtyři samostatné nedělní školy (u sv. Jakuba, u sv. Petra, u sv. Štěpána a ve škole u Matky Boží Vítězné), čímž byl položen základ k pokračovacím živnostenským školám v Praze.

Vznikají dvouleté odborné školy. Nejdůležitějším charakteristickým rysem těchto škol mělo být spojení odborného výcviku s teoretickým vyučováním. Dvouleté odborné školy se začaly rozvíjet v sedmdesátých letech 19. století, ale jen pro některé obory a ještě většinou pro svobodné živnosti. Jejich rozvoj byl však násilně přerušen. Důvodem byl názor, který v té době zvítězil, že vzorné pokračování a odborné školy se mohou vyvíjet jen při vyšších průmyslových školách.

Soustava odborného školství v osmdesátých letech 19. století tvořily:

úplné školy odborné nižší a vyšší, neúplné odborné školy, pokračovací školy.

V roce 1885 do této soustavy přibývají ještě všeobecné školy řemeslnické. Po vydání novely živnostenského řádu v roce 1897 a 1907 došlo k prosazení povinné školní docházky do pokračovacích škol. Pokus o rámcové vytyčení učebního cíle byl učiněn novelou živnostenského řádu roku 1907. Dále v dalším období první světové války nedochází ve výchově učňů k podstatným změnám. (Černohorský, 1973, s. 9–43)

2.2 Období první republiky (1918–1938)

Období první republiky znovu začíná odborné školství, kdy Československá republika v podstatě přejala rakouskou soustavu odborného školství. Odborné školství bylo přiřazeno zpět pod ministerstvo školství. Hned v prvním období s pomýšlelo na reorganizaci celého učňovského školství, ale soustava odborného školství ještě nebyla zasazena do rámce celoškolské soustavy. V učňovském školství nedošlo ke kvalitativním změnám (podmínky pro vyučování), ale nastal rozvoj kvantitě (počet škol a žáků).

V období od roku 1920 vznikají také dívčí odborné školy rodinné a pokračovací. Ve středním školství vznikají odborné školy pro ženská povolání. Do živnostenských škol pokračovacích je uložena učednicím, stejně jako učňům povinná docházka. Byly překonány překážky, které stály ženám v cestě za vzděláváním.

V období první republiky vzniklo také takzvané Baťovské školství. Baťovy školy práce byly postupně vytvořeny tak, aby připravovaly kvalifikovanou pracovní sílu pro různé provozy Baťových závodů. Jejich principem bylo vzdělávání ve školních třídách, učebních dílnách a přímo v provozu. Školy byly základní odborné, část absolventů postoupila do dvouleté průmyslové školy, po jejím absolvování pak vybraní jedinci do vyšší průmyslové školy zakončené maturitou. O vzdělávání v Baťových školách práce byl velký zájem v celé republice, její absolventi byli ceněni i po druhé světové válce.

Možný rozvoj učňovského školství za první republiky byl zabrzděn světovou hospodářskou krizí. I přes to lze nalézt i v této době pro učňovské školství určitá pozitiva. V učňovském školství za první republiky vznikl první výzkumný institut a to Československý psychotechnický ústav (později Ústav lidské práce), který se mimo jiné zabýval otázkami přípravy učňů.

V této době vznikl základ pro změnu dosavadního stavu v přípravě učňů. Postupný přechod od všeobecných pokračovacích škol k odborným pokračovacím školám. Zvětšený přístup žen k odbornému vzdělávání. Zavádění dílenských cvičení ve školních dílnách pokračovacích škol. Vznik a prosazení nového učebního předmětu obecné technologie. Spojení odborné teorie s praktickým výcvikem. (Černohorský, 1973, s. 47, 50, 51–52, 57, 58–59)

2.3 Učňovské školství v době nacistické okupace (1939–1945)

České školství bylo vystaveno silnému útlaku. Výchova učňů se vyvíjela v mezích ze třicátých let. Nacismus potřeboval levné pracovní síly a dovedl jich prostřednictvím své důkladné státní mašinérie využívat pro přípravu a vedení války. Ústav lidské práce v té době měl významnou úlohu, jelikož se nejvíce zaměřil na výcvik učňů z hlediska požadavků praxe. První opatření byla změna názvu živnostenské školy pokračovací na učňovskou školu. Povinné zavedení vyučování německého jazyka, a to v každém ročníku dvě hodiny týdně.

V roce 1943 dochází k rušení všeobecných učňovských škol. V platnost vstoupila nová forma učňovské zkoušky. Délka učební doby byla stanovena na 2–4 roky. Počet učňů v továrnách bylo možné určovat. Tímto opatřením byla poprvé nastoupena cesta k postupné koncentraci výchovy učňovského dorostu do větších závodů. V období 1944–1945 znamenala zastavení v přípravě učňů na povolání. (Černohorský, 1973, s. 61–65)

2.4 Učňovské školství po osvobození (1945–1948)

Původní systém učňovského školství byl přejat po ukončení druhé světové války v roce 1945. Učňovské školy se přejmenovaly v roce 1946 na základní odborné školy. V této době se pomalu začíná učňovské školství osamostatňovat. Objevuje se snaha sjednotit teoretické vyučování s praktickým výcvikem. Učební obory se rozdělily podle složitosti, náročnosti a délky přípravy. Rozdělily se na dvouleté a tříleté obory. Dochází k obsahovému a organizačnímu sjednocení učňovského školství v celém československém státu. Sjednocení učňovského školství zlepšilo výuku na školách. Rozšíření počtu učňovských dílen. Aplikuje se forma skupinového výcviku učňů. Ve školních dílnách vznikl předpoklad pro vytvoření prvních učňovských středisek. (Černohorský, 1973, s. 74–77)

2.5 Zákon o jednotné škole a učňovské školství v letech (1948–1951)

Zákon č. 95/1948 Sb., o základní úpravě jednotného školství prosazuje demokratizaci školské soustavy tím, že odstraňuje její dvojkolejnost na úrovni nižšího středního školství. Zákon zavádí tzv. národní školu jako školu 1. stupně a střední školu jako školu 2. stupně. Stupně na sebe navazují a pro veškerou mládež do 15 let jsou v zásadě povinné.

V této době také roste počet učňovských domovů.

Základní škola odborná byla jako povinná škola zařazena mezi školy a to pro veškerou pracující mládež do 18 let. Pro odborný výcvik byl vytvořen výchovně vzdělávací celek teoretického vyučování a výchovu učňů. Dochází ke změně v pojetí tohoto celku. Nábor do preferovaných povolání mělo negativní důsledky pro učňovské školství. Zkracování délky učební doby a zúžení specializace učebních oborů. V této době vzniká i první komplexní učební plán, v němž se odborný výcvik a teoretické vyučování spojují v jednotný strukturalizovaný celek. Ústředí pracujícího dorostu řídilo práci učňovského školství od roku

1950. Celkově lze hodnotit toto období můžeme zhodnotit jako nerovnoměrné a rozporuplné. (Černohorský, 1973, s. 78, 95–96)

2.6 Období státních pracovních záloh (1952–1957)

V roce 1952 nastala ve vývoji učňovského školství významná změna. Byl připraven návrh na vytvoření soustavy učilišť pracovních záloh a preferovaná odvětví národního hospodářství. Myšlenka na tento návrh vznikla v tehdejší Sovětském svazu na základě zákona č. 11/1951 Sb., o státních pracovních zálohách, a usnesením ÚV KSČ a vlády z 5. srpna 1952, o vybudování státních pracovních záloh v Československu. Učiliště státních pracovních záloh se stala novou organizační jednotkou pro výchovu pracujícího dorostu. Vznikla dvouletá, tříletá odborná učiliště a také šestiměsíční a roční školy závodního výcviku. Historicky k učňovskému školství tato výchova k povolání byla založena na žákovském poměru. Organizační jednotku tvořily tři složky a to škola, dílna a internát. Úkolem celku bylo vychovat z mládeže kvalifikované dělníky. Výrobní výcvik se řídil jednotnými předpisy. Byl rozdělen na tři období (1. počáteční období, 2. období komplexních prací, 3. období specializace.) Centrálně a jednotně byl řízen celý didakticko-výchovný proces. Učňovské školství se úplně osamostatnilo a vyčlenilo z jednotné školské soustavy. (Černohorský, 1973, s. 99–118)

2.7 Učňovský zákon a období normalizace (1958–1990)

V učňovském školství dochází v roce 1957 k převedení řízení a kontroly pod ministerstvo školství a kultury. Zvyšuje se celkový počet oborů. Na tomto zvýšení mají hlavní podíl pracovníci obchodu a služeb, hlavně pohostinství, tedy obory, které byly zanedbávány v předchozích letech. V roce 1958 dochází ke sjednocování počtu hodin jednotlivých skupin praktických a teoretických předmětů, počet vyučovacích hodin odborných předmětů, jejich rozvržení do jednotlivých ročníků. Po celou dobu učebního poměru platí zásada, že se mají vyučovat odborné předměty. Tato zásada je rozhodující při navazování učiva teoretických odborných předmětů na učivo odborného výcviku.

12. prosince 1958 vychází učňovský zákon. Dochází k celkové přestavbě učebních oborů. Odborný výcvik je zařazen mezi ostatní učební předměty jako nejdůležitější složka

odborného vzdělávání. Má význam nejen didaktický, ale i sociální (výrazně byla omezena možnost zneužívání pracovní síly učňů v podnicích.).

Nový školský zákon byl vydán v roce 1960. V roce 1964 začala realizace nové formy studia. Souvislé pětileté studium neboli tzv. nástavbové studium. (tříletý učební poměr v odborném učilišti, na něž navazuje dvouleté studium ve škole pro pracující, zakončené maturitou). Nové formy studia poskytly většině mládeže úplné střední vzdělání. Byla vytvořena soustava vzdělávání pro další vzdělávání učitelů a mistrů odborného výcviku. Můžeme říct, že to byl první krok v řešení vzdělání pro mistry odborného výcviku. Dochází ke změnám ve struktuře a obsahu odborných předmětů, které byly dovršeny v roce 1967. (Černohorský, 1973, s. 121–123; Vintr, 1998)

Po obsazení naší země spojeneckými vojsky v roce 1968 nastává tzv. období normalizace. Tato situace přenesla svůj vliv i na oblast školství. Krédem pedagogů by se měla stát ideologická práce s mládeží. Tento trend se postupně odrazil i v klesající úrovni odborného školství. Dochází u nás k propadu v oblasti techniky a technologie. Důležitým dalším mezníkem byl školský zákon z roku 1984, kde byla uzákoněna desetiletá povinná školní docházka, součástí bylo zavedení nových učebních oborů, a to v délce 40 měsíců. Výuka a odborný výcvik na učilišti trvaly 3 roky, následovalo období odborného rozvoje na pracovišti, se kterým měl učeň uzavřen pracovní právní vztah. Po období odborného rozvoje se učeň vracel do školy, ve které vykonal závěrečnou učňovskou zkoušku.

2.8 Učňovské školství po roce 1989

Počtu učňovských zařízení po listopadu 1989 stoupal. Poklesl podíl státních učilišť, nově byla zakládána učiliště soukromá. Změna velikostní a vlastnické struktury hospodaření způsobily po roce 1990 rychlý nárůst středisek a pracovišť odborného výcviku. Financování učňovského školství se uskutečňovalo jednak ze státního rozpočtu prostřednictvím odborů školství jako u ostatních druhů středních škol, jednak z prostředků státních, resp. družstevních podniků. Podíl finančních prostředků vynakládaných podniky na vzdělávání učňů a s tím spojené sociální služby v rámci tzv. společenské potřeby postupně stoupal, až nabyl většiny z celkových nákladů na vzdělávání učňů. Nevyskytovaly se závažnější problémy s umístěním absolventů, protože podniky je převážně přijímaly jako naplánované pracovní síly. V souladu se zákonem číslo 522/1990 Sb. byla SOU a SPV

vyčleněna ze státních podniků a byly z nich vytvořeny státní příspěvkové organizace. (Správa přípravy učňů, 1994, s. 15)

Tabulka 1: Vývoj počtu učňovských zařízení od roku 1980/81–1993/94

Počet zařízení ve školním roce						
	1980/81	1985/86	1990/91	1991/92	1992/93	1993/94
SOU státní	603	629	691	690	672	643
SOU soukromé				27	52	103
SOU církevní					3	3
SPV státní	852	152	220	283	327	360
SPV soukromé				24	87	196
SPV církevní						

Zdroj: (Profesní příprava informační zpravodaj, 1994)

Většina nových vlastníků podniků nebyla kapitálově silná a proto se nemohla cíleně věnovat praktickému vzdělávání učňů. Postupně vznikl institut státních učňů, kterým bylo zajištěno, že desetitisíce absolventů základní školy nezůstanou bez dalšího vzdělávání. Byl to krok, který umožňoval kontinuitu vzdělávání jak pro učně, tak i pro učiliště, ale nepředpokládalo se, že podíl státních učňů bude tak vysoký a jejich nárůst bude tak rychlý. S existencí státních učňů se otevřely podnikům možnosti jak získat kvalifikované pracovníky zdarma přímo na trhu práce. Do té doby musely firmy na vzdělávání učňů vynakládat finanční prostředky, ty vynakládají i nadále, ovšem nepřímo prostřednictvím daní. Příprava budoucích pracovníků poskytuje po dobu vzdělávání levnější pracovní sílu a chování státních učilišť se měnilo se změnou podmínek. Výsledné zvyšování počtu a podílu státních učňů se projevilo na výrazném zvýšení nákladů na učňovském školství hrazených ze státního rozpočtu. Ve větších státních podnicích byla výchova učňů před rokem 1989 zaměřena na přípravu kvalifikovaných dělníků. Po roce 1989 byla poptávka orientována spíše na kvalifikované pracovníky řemeslného charakteru a služeb. Byla zahájena rozsáhlá úprava učebních osnov, současně vznikaly nové učební obory, a to podle požadavků rychle se měnícího trhu práce.

Od roku 1989 probíhala transformace systému odborného vzdělávání. Podstatné bylo zajistit respektování jednoho ze základních lidských práv, práva na výchovu a vzdělání rozvíjené v souladu s individuálními vlohami, schopnostmi a zájmy každého jedince. Tato transformace vycházela z potřeby deideologizace vzdělávání, odstranění monopolu státu, uznání práva jednotlivce na volbu vzdělávací cesty a jeho odpovědnosti za správnost volby. Od 1. 1. 1991 vstoupil v platnost nový školský zákon. Tento zákon nově selektoval stupně, druhy a typy škol a zajišťoval jejich právní subjektivitu. Změny zasáhly oblast zřizování škol, jejich struktury a sítě. V důsledku společenské změny vznikla potřeba změnit zásadním způsobem celý školský systém. V oblasti středního odborného vzdělávání šlo např. o nabídku vzdělávacích programů se společným základem podobných oborů. V roce 1995 vznikly první integrované střední školy a centra odborné přípravy. Došlo k rozvoji soukromého školství, což vedlo k rozšíření nabídky a vytvoření konkurence mezi institucemi.

2.9 Střední odborné školství 21. století

2.9.1 Organizace vzdělávání

Řízení školství a vzdělávání má několik úrovní: státní správu vykonává ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, krajské a obecní úřady, Česká školní inspekce. Jejich řízení rozdělujeme na několik organizací (Státní správu vykonává MMT, krajské úřady, obecní úřady obcí s rozšířenou působností, školní inspekce.) Samosprávou jsou pověřeny obce, kraje a školské rady

Po ukončení vzdělávání v základní škole pokračuje ve svém vzdělávání ve středních školách 96% absolventů. Střední školy tvoří na gymnázia, střední odborné školy. Gymnázia nabízejí vzdělávání v osmiletých, šestiletých a čtyřletých programech, na gymnázia nastupuje zhruba 20 % populace, která v daném roce ukončila povinnou školní docházku: uvedený počet (20%) se dlouhodobě nemění. Žáků oboru ukončených maturitní zkouškou se ve středních odborných školách vzdělává zhruba 49% z celkového počtu těch, kteří v daném roce ukončili povinnou školní docházku: obory ve dvouletých a tříletých oborech ukončených závěrečnou zkouškou se vzdělává zhruba 23% uvedené žakovské skupiny. Absolventi oborů

zakončených výučním listem mohou pokračovat ve vzdělávání ve dvouletých či tříletých navazujících studijních oborech, které jsou zakončené maturitou.

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy tvoří legislativní normy, koncepci, monitoruje stav a zajišťuje rozvoj vzdělávací soustavy. Připravuje dlouhý záměr vzdělávání a určuje centrální vzdělávací politiku. Pro každou úroveň a obor odborného vzdělávání je ministerstvem schvalován rámcový vzdělávací program. Podle těchto programů jsou vytvářeny školské vzdělávací programy.

2.9.2 Regionální úroveň

V roce 2003 přešly na krajské úřady kompetence zřizovatele středních škol, součástí každého krajské úřadu je samostatný odbor školství. Občané volí také výbor pro výchovu, vzdělání a zaměstnání.

Krajský úřad zpracovává dlouhodobý záměr vzdělávání v kraji. Zohledňuje demografický vývoj, zaměstnanost, potřeby trhu práce a hospodářské cíle. Na základě informací jsou stanoveny cíle pro jednotlivé oblasti vzdělávání, struktura oborů. Na fungování vzdělávací soustavy plynou výdaje z veřejného rozpočtu.

3 RVP – Rámcový vzdělávací program

3.1 Charakteristika rámcových vzdělávacích programů středního odborného vzdělávání

Funkce rámcových vzdělávacích programů vymezuje zákon č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon). Kurikulární dokumenty jsou tvořeny na dvou úrovních: státní – v podobě rámcových vzdělávacích programů (RVP) a školní – v podobě školních vzdělávacích programů (ŠVP), podle kterých se uskutečňuje vzdělávání v konkrétní škole. Nový systém tvorby vzdělávacích programů je pouze jedním z článků kurikulární reformy. Dalším je změna vlastního procesu výuky, její modernizace s cílem zlepšit kvalitu vzdělávání a připravenost žáků na život v 21. století.

RVP pro střední odborné vzdělávání jsou: – státem vydané pedagogické (kurikulární) dokumenty, které vymezují závazné požadavky na 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 školních vzdělávacích programů; – závazným dokumentem pro všechny školy poskytující střední odborné vzdělávání, které jsou povinny jej respektovat a rozpracovat do svých školních vzdělávacích programů; – veřejně přístupným dokumentem pro pedagogickou i nepedagogickou veřejnost; – otevřeným dokumentem, který bude po určitém období platnosti nebo podle potřeby inovován. (RVP-NUV, 2007)

RVP pro střední odborné vzdělávání usilují o: – vytvoření pluralitního vzdělávacího prostředí a podporu pedagogické samostatnosti škol, a proto vymezují pouze požadované výstupy (výsledky vzdělávání) 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. (RVP-NUV, 2007)

4 Vzdelávací program Kulinářské umění pro hotelové a gastronomické školy

Vzdelávací program kulinářského umění je inspirovaný metodikou výuky gastronomie na světových gastronomických školách. Hlavní změna je na těchto školách, že se nevyučují recepty a především se vyučují základní kulinářské techniky a postupy. Jednotlivé kurzy kulinářského umění jsou doprovázeny moderním online videem. Kulinářské umění, jakož to moderní program není určen jen pro žáky škol, ale také pro pedagogy a pro profesionály v gastronomii. Po zvládnutí všech kulinářských technik žák začíná přidávat své umění a kreativitu a začít tvořit své vlastní Kulinářské umění. Je nutné, aby se změnil v tomto oboru systém vyučování a více jsme se zaměřily na propojení teorie s praxí. V příloze přikládám zpracovaný nový návrh systematických témat, které by se zařadily do ŠVP pro obor gastronomie a hotelnictví.

Příloha 2 : Návrh nového ŠVP

4.1 Kulinářské umění v českých gastronomických a hotelových školách

V říjnu v roce 2015 získal tento projekt Kulinářské umění akreditaci Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy pro další vzdělávání pedagogických pracovníků. Pedagogické pracovníky – vyučujících odborných gastronomických předmětů natolik zaujal, že jej začali využívat i při výuce. Momentálně jsou materiály projektu Kulinářského umění využívány řadou škol po celé České republice. V portfoliu je registrovaných 61 gastronomických škol, 388 učitelů a 2566 žáků.

Příloha 1: Mapa 1

4.2 Koncept dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků

Pro učitelé odborných předmětů na gastronomických školách a hotelových školách je připravený dlouhodobý vzdělávací program a to v délce 3 výukových let. Každý pedagog se účastní 5 seminářů kulinářského umění za rok. Znamená to, že každý pedagog celkem projde 15 ti semináři kulinářského umění za 3 roky. Každý seminář je zaměřen na jednotlivá témata či kurzy kulinářského umění. Výstup z těchto seminářů bude akreditovaný certifikát kulinářského umění a z účastníka se stane akreditovaný lektor. Za 3 rok se vytrénuje 130

akreditovaných lektorů, kteří budou dále profesionálně vychovávat budoucí české juniorské gastronomomy.

4.3 Akademie kulinářského umění pro studenty a soutěž Young chef

Talentovaní žáci z gastronomických škol mají šanci se zúčastnit nového projektu s názvem Akademie kulinářského umění. Cílem této akademie je připravit studenty během studia na požadavky profesionální gastronomie. Nastupující generaci mladých gastronomů dostatečně motivovat a inspirovat. Ukázat studentům potenciál a příležitost, která je v gastronomii. Postupně se tak bude vytvářet skupina úspěšných gastronomů, kteří se budou snažit mladou generaci pozitivně ovlivňovat a inspirovat. Další skupina, kterou je potřebné iniciovat. Je skupina zaměstnavatelů, kteří do budoucna dokážou zaměstnat mladého perspektivního gastronomu a motivovat ho k dlouhodobé kariéře v gastronomii.

4.3.1 Koncept Akademie Kulinářského umění

Vzdělávací program pro talentované žáky je dlouhodobý a nadstandardní. Program je v délce trvání 2 let. Žák se zúčastní 5 seminářů na úrovni světových gastronomických škol ročně. Celkově tedy žák za 2 roky projde 10 semináři, ty budou zaměřeny na jednotlivá témata a pod vedením ambasadorů. Na konci studia bude žák připraven na kariéru v profesionální gastronomii. Na konci studia žák získá možnost se účastnit letní akademie kulinářského umění. Myslím, že pro budoucí nové generace českých talentovaných gastronomů by to mohlo být motivační, inspirační i výchovné.

4.3.2 Cíle a popis projektu letní akademie a soutěže young chef

Uvedený vrchol konceptu Akademie kulinářského umění pro talentové žáky lze charakterizovat následovně:

- **Příležitost** – vzdělávací akademie a prestižní soutěž pro talentované kuchaře
- **Samostatnost** – příležitost se učit, zviditelnit a prodat svůj talent
- **Inspirace** – příležitost se setkat s nejlepšími v oboru
- **Motivace** – příležitost nastartovat svou kariéru správným směrem
- **Soutěživost** – pravidelný letní veletrh gastronomického talentu v Čechách
- **Šance** – každý účastník letní akademie dostane lukrativní pracovní nabídku

4.3.3 Benefity a dopad akademie kulinářského umění

- Pozitivní zviditelnění oboru gastronomie
- Zviditelnění talentovaných žáků, kteří dávají do svého vzdělávání něco navíc a své úsilí
- Zviditelnění skupiny zapojených škol, které vyučují profesionální kulinářské umění.
- Motivace pro budoucí žáky
- Společenské odvětví – pozitivní příklad, jak budovat řemeslo v Čechách a připravovat novou generaci
- Příprava talentovaných žáků na jejich zaměstnání u perspektivních zaměstnavatelů
- Inspirace a Kritéria letní akademie kulinářského umění
- Pro školu zapojení do Akademie kulinářského umění znamená:
 - Škola je zapojena do vzdělávání dle KU a zařadila Kulinářské umění do svého ŠVP
 - Škola je zapojena do dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků podle projektu KU
 - Škola zapojila své žáky do vzdělávání podle projektu KU
 - Škola zapojila své žáky do Akademie KU pro talentované žáky od roku 2019
 - Vybraný žák musí mít splněny všechny kvízy, které jsou součástí výuky podle KU alespoň na 85%
 - Žák je v daném roce úspěšný absolvent školy
 - Žák bude reprezentovat školu, na které studoval
 - Škola zaplatí registrační poplatek za každého žáka

4.3.4 Soutěž Young Chef 2018

Soutěž bude trvat 5 týdenních turnusů a plus 1 finálový týden. Každý týden bude 16 soutěžících žáků, z nich postoupí vždy 3 žáci do finálového týdne, ve kterém se utkají všichni postupující. Každý den zažije žák dopolední master class od jednoho šéfkuchaře a odpoledne vaří s využitím získaných dovedností. Porota složená z odborníků, bodově hodnotí žáky.

Soutěžící žák zažije bohatý týden:

- Setká se s úspěšnými špičkami české gastronomie
- Zažije 5x master class od 5 šéfkuchařů
- Má příležitost porovnat své dovednosti s ostatními.
- Každý úspěšný soutěžící získá pracovní nabídku.

Soutěž Young chef 2018 je jediná gastronomická soutěž v ČR, která přímo navazuje na systém vzdělávání dle Kulinářského umění. Je určená jen pro absolventy zapojených škol. Žákům pomůže přímo získat perspektivní zaměstnání. Přinese nový pohled na gastronomii a přípravu budoucích gastronomů ve sdělovacích prostředcích. Samozřejmě, že k uskutečnění této soutěže je třeba hodně finančních prostředků od partnerů soutěže. Na druhé straně každý partner má benefit může se podílet na moderním a profesionálním vzdělávání a podpořit profesionalitu zaměstnanců. Má příležitost úzce spolupracovat a setkat se s talentovanými žáky z celé České republiky a poskytnout jim konkrétní pracovní nabídku. Benefitem pro partnera je zviditelnění jeho společnosti jako perspektivního zaměstnavatele mladých talentů v gastronomii.

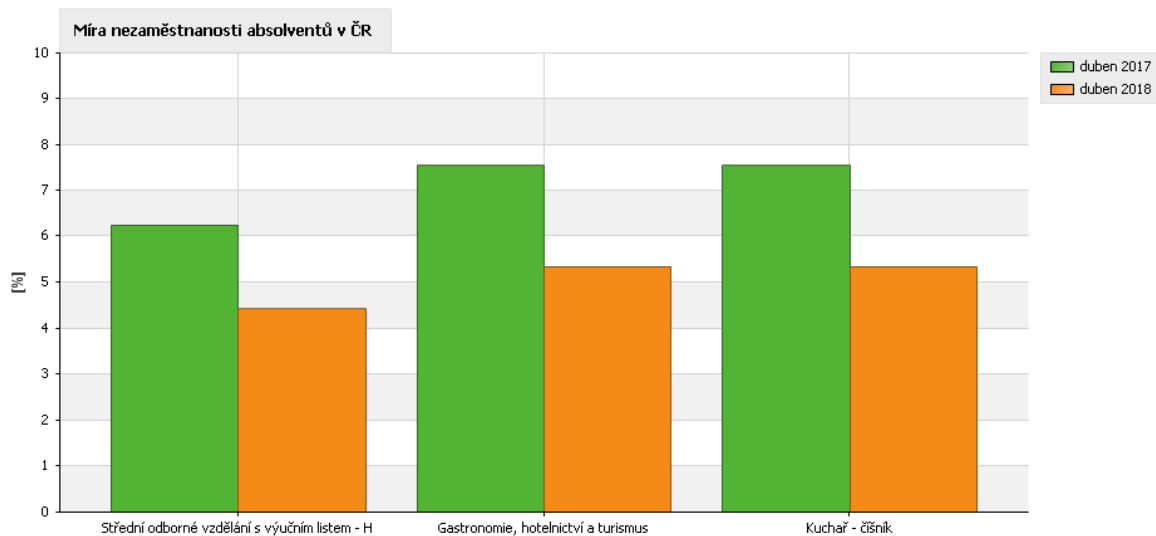
Z mého pohledu to vidím jako skvělý projekt a jsem velmi rád, že se do něj mohu osobně zapojit a přispět svou 2 x master class, setkat se s žáky a motivačně podpořit mladé začínající absolventy. Je velmi důležité přivést do našeho oboru mladé kuchaře, kteří budou mít dostačující základy pro začátek do zaměstnání.

5 Nezaměstnanost absolventů v ČR

V současné době je v ČR nejmenší míra nezaměstnanosti za celou dobu trvání ČR, to se pochopitelně významně projevuje na trhu práce, a i v oboru gastronomie. Momentálně slýchám o kolo sebe čím dál častěji větu, „Nevíš o nějakém kuchaři?“ Sám do restaurace, kde působím jako šéfkuchař, sháním už druhý měsíc kuchaře. Zatím jsem obdržel 3 životopisy. Co se divit, už při zadávání inzerátu můžete vidět dalších 20 inzerátů z dalších restaurací a hotelů, kteří mají stejný problém. Gastronomie je na vzestupu. Otevírají se stále nové restaurace a renovují se staré restaurace. Hlavní změna je v náročnosti v přípravování pokrmů. Každý se snaží něčím ohromit zákazníka a přilákat je moderními trendy. Na moderní gastronomii potřebujete více personálu v kuchyni, což také přispívá k této situaci. Největší problém vidím už na začátku, žák si vybere obor, o který vlastně nestál nebo mu byl vzhledem k dosaženým výsledkům doporučen základní školou. Při vzdělávání je důležité, aby fungovalo propojení teorie s praxí a dosáhli jsme správné motivace a cílů, které jsme si dali. Je důležité žákům ukázat krásu tohoto oboru, ale i jeho vysokou náročnost. Dovolím si tvrdit, že z 10 žáků, kteří ukončí vzdělávání v našem oboru, se tomuto oboru vydrží věnovat 2-3 absolventi. Myslím si, že projekt kulinářské umění a změna ŠVP na školách může přispět ke zkvalitnění žáků a vzbudit zájem o tento obor i po absolvování studia.

Tabulka a graf, ve kterých jsou zachyceny 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.



Graf 1: Míra nezaměstnanosti absolventů v ČR

Tabulka 2: Míra nezaměstnaných absolventů

Kategorie vzdělání / Skupina oborů / Obor	duben 2017			duben 2018		
	Počet absolventů	Počet nezaměstnaných absolventů	Míra nezaměstnanosti absolventů	Počet absolventů	Počet nezaměstnaných absolventů	Míra nezaměstnanosti absolventů
Střední odborné vzdělání s výučním listem - H	18787	1174	6,2%	18695	829	4,4%
Gastronomie, hotelnictví a turismus	2991	226	7,6%	2918	156	5,3%
Kuchař - číšník	2991	226	7,6%	2918	156	5,3%

6 Výzkumný problém

Při definování výzkumného problému jsem využil předběžné rozhovory se žáky, kteří u nás v restauraci mají odbornou praxi, ale také s učiteli a restaurátéry. Na základě analýzy uvedených rozhovorů jsem si definoval výzkumný problém: „Které změny je třeba uskutečnit v přípravě budoucích gastronomů, aby byly naplněny potřeby a očekávání hlavních aktérů, tedy budoucích zaměstnavatelů žáků gastronomických oborů“ Snažil jsem se nalézt odpověď: „Žák potřebuje kvalitní kvalifikované učitele, kteří dokážou nejen předat potřebné informace, ale i zajistit osvojení potřebných dovedností a průběžně motivují každého žáka ke vzdělávání a setrvání ve zvoleném oboru, ovlivňují v tomto smyslu jeho postoje a hodnotové orientace. Učitel potřebuje žáka se zájmem o obor, kterého bude motivovat, systematicky ho povede výukou, bude jej spravedlivě hodnotit a společně s ním se bude těšit z dosaženého pokroku. Restaurátér potřebuje zaměstnance, kteří mají po vyučení osvojení kvalitní základy profese a hlavně mají zájem pracovat ve zvoleném oboru a průběžně se zdokonalovat“.

6.1 Cíle práce

Cílem mé práce bylo zjistit, jak jsou žáci středního odborného učiliště informováni o pilotním projektu Kulinářského umění. Zajímalo mě, v jaké míře je projekt využíván momentálně ve výuce a jak s tím studenti i učitelé pracují.

Dalším cílem bylo zjistit důvody, které žáky vedly k výběru tohoto oboru. Zajímalo mě, jak jsou motivováni, inspirováni a jaký mají názor na výuku.

7 Postup a struktura jednotlivých kroků vedoucí k dosažení hlavních cílů

- Nastudovat a shromáždit literaturu
- Stanovit hypotézy
- Vypracovat metodiku
- Vytvořit dotazník
- Distribuovat dotazník
- Analýzovat dotazník
- Navrhnout opatření pro zlepšení
- Zhodnotit plnění cílů

7.1 Hypotézy

Hypotézy jsem sestavil na základě rozhovorů se žáky, učiteli tak i restaurátéry.

- Předpokládám, že většina studentů po vyučení bude pokračovat ve studiu.
- Předpokládám, že většina žáků po ukončení vzdělávání nezůstává v tomto oboru (kuchař).
- Předpokládám, že video kurzy mohou zábavnou formou ovlivňovat a motivovat žáka.
- Předpokládám, že větší zapojení projektu KU do ŠVP prospěje žákům i učitelům. Propojit více teorii s praxí.

7.2 Metodika výzkumu

Ke sběru dat jsem zvolil metodu kvantitativního přístupu. Pro potvrzení hypotéz jsem použil metodu šetření pomocí dotazníků. Vypracoval jsem dotazník, který je uveden v příloze. Dotazník je pro žáky SOU. Na začátku dotazníku byli žáci seznámeni s účelem dotazník a jak jej správně vyplňovat. Žáci odpovídali anonymně. Dotazník obsahoval uzavřené i otevřené otázky, aby žáci mohli vyjádřit svůj názor. Dotazníky jsem s pomocí mistrů odborného výcviku rozšířil do 3 odborných škol: žáci pracovali s dotazníkem v hodinách odborného výcviku. Z jednotlivých položek jsem získal souhrnné počty. Některé odpovědi

jsem zpracoval pomocí grafů, a pro některé jsem volil zpracování do tabulky. Průzkumné šetření probíhalo v červnu 2018. Dotazník vyplnilo celkem 100 studentů.

Sběr dat

Oslovil jsem žáky středních odborných škol v oblasti gastronomických oborů. Dotazník byl rozdán ve výuce za pomoci mistrů odborného výcviku. Ze souboru dotazovaných žáků bylo 40 z prvního ročníku, 40 z druhého ročníku, 20 z třetího ročníku.

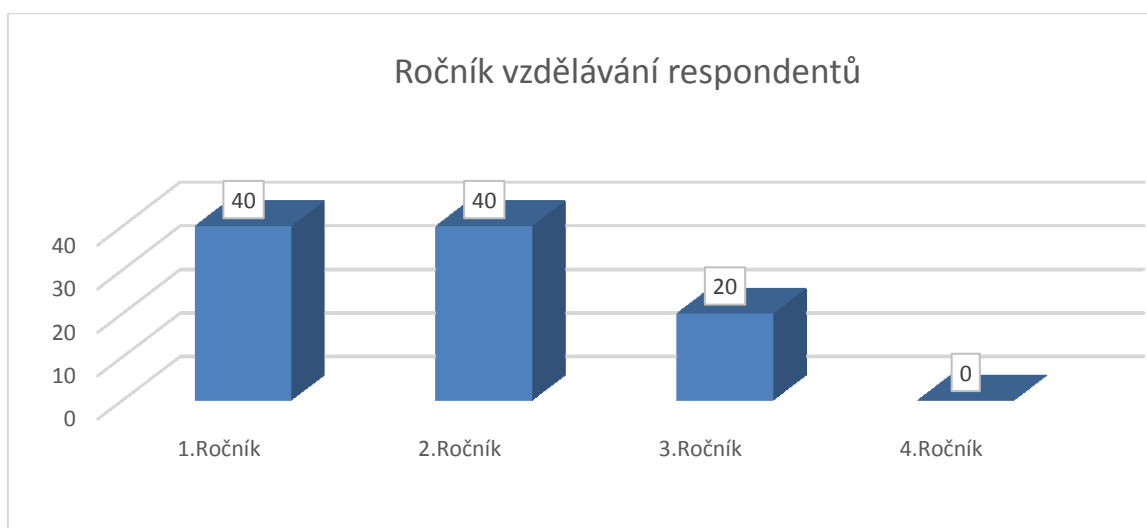
8 Prezentace Výsledků

Výsledky provedeného průzkumu byli zpracováni v grafické formě v programu Microsoft Office Excel

Otázka č. 1: Uveďte ročník, který studujete

- a) ročník
- b) ročník
- c) ročník
- d) ročník

Z celkového počtu 100 respondentů, je 40 žáků 1. ročníku, 40 žáků 2. ročníku a 20 žáků 3. ročníku. Žádný žák se nevzdělává ve 4. ročníku

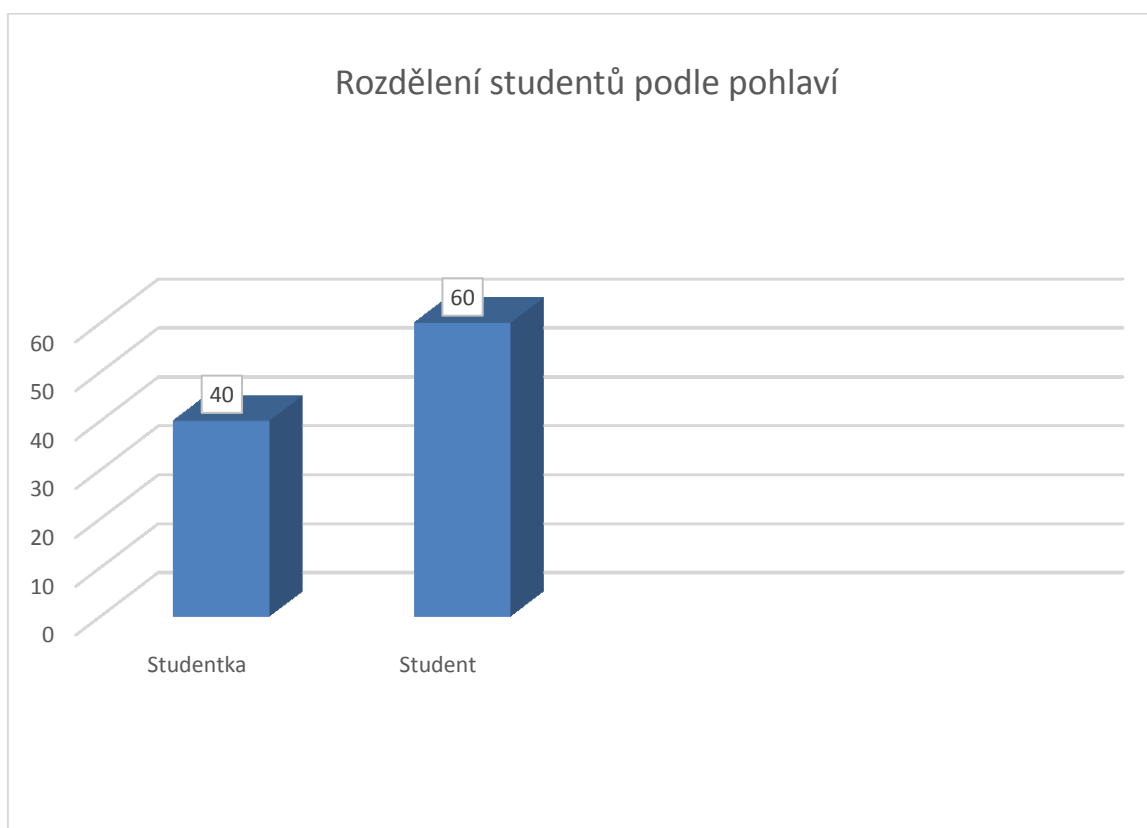


Graf 2: Ročník vzdělávání respondentů

Otázka č. 2: Jste žák nebo žákyně?

- a) žena
- b) muž

60% respondentů byli muži a 40 % respondentů tvořily ženy

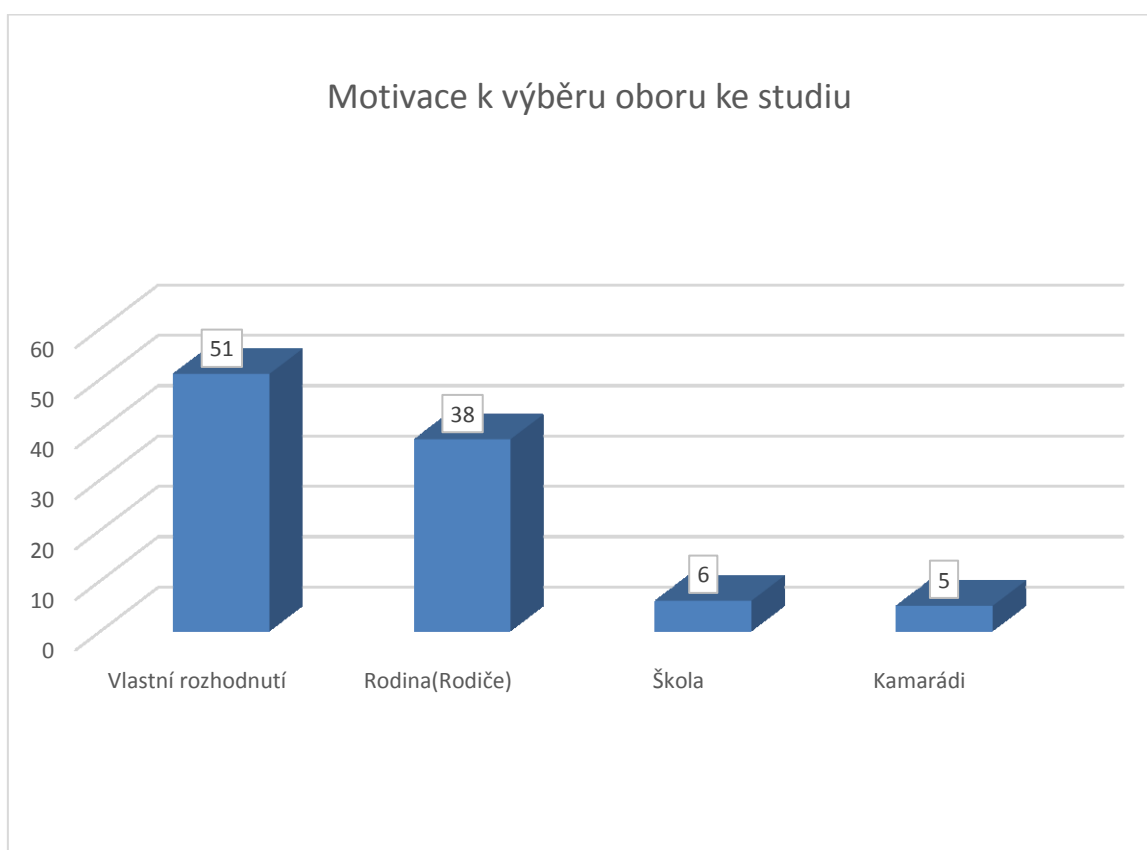


Graf 3: Rozdělení studentů podle pohlaví

Otázka č. 3: Co nebo kdo Vás při výběru oboru nejvíce ovlivnil/o?

- a) vlastní rozhodnutí
- b) rodina (rodiče)
- c) škola
- d) kamarádi

51 respondentů uvedlo, že výběr oboru, ve kterém se vzdělávají, byl jejich vlastním rozhodnutím. 38 respondentů nejvíce ovlivnila při výběru školy rodina. 6 respondentů uvedlo, že při výběru školy byli ovlivněni školou a výběr 5 respondentů ovlivnili kamarádi.

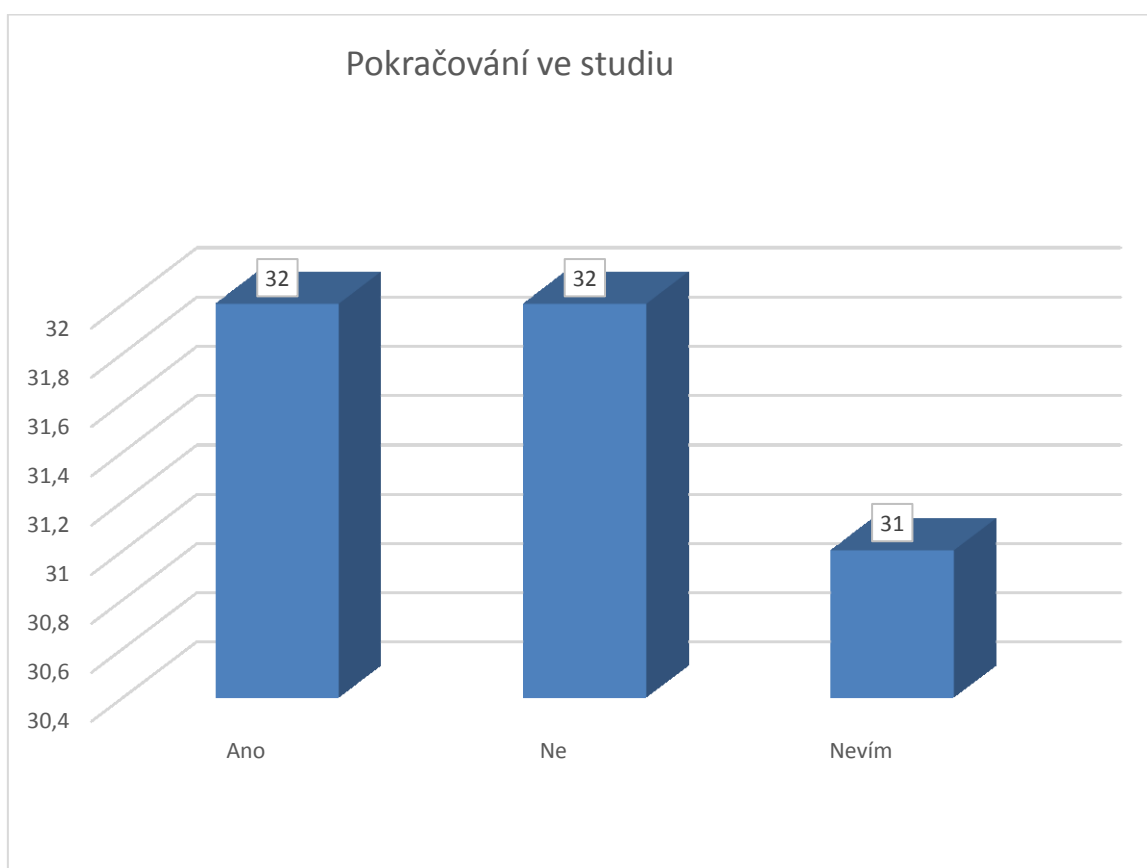


Graf 4: Motivace k výběru oboru vzdělávání

Otázka č. 4: Plánujete po ukončení školy výučním listem či maturitou pokračovat dále ve studiu?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Nevím

32 dotazovaných žáků uvedlo, že plánuje po ukončení školy dále pokračovat ve studiu. Dalších 32 žáků uvedlo, že nebude dále pokračovat ve studiu. 31 dotazovaných žáků zatím neví, jestli budou pokračovat ve studiu. Zbytek respondentů neodpověděl.

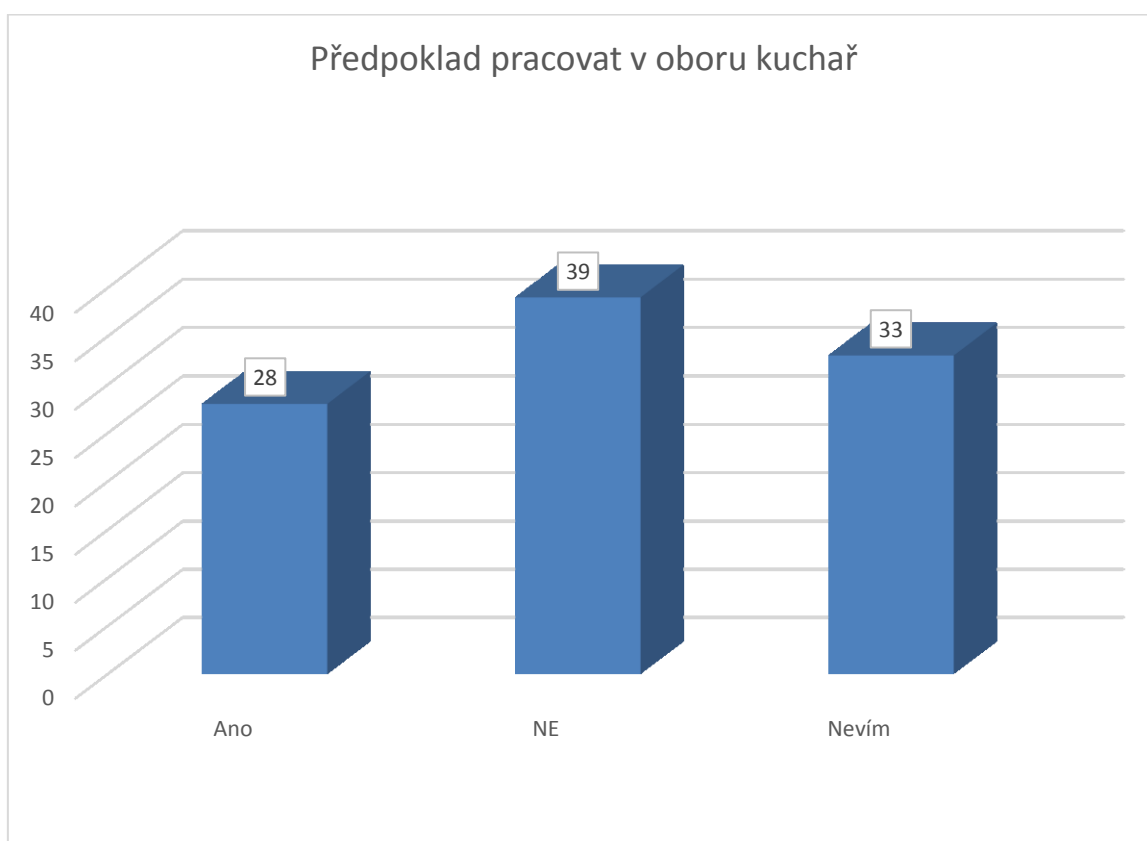


Graf 5: Pokračování ve studiu

Otázka č. 5: Předpokládáte, že se po získání výučního listu či složení maturitní zkoušky budete pracovat jako kuchař?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Nevím

27 dotazovaných předpokládá, že po získání výučního nebo složení maturitní zkoušky bude pracovat jako kuchař. 39 respondentů předpokládá, že určitě nebudou pracovat jako kuchaři a 33 dotazovaných zatím neví, čemu se budou věnovat.



Graf 6: Předpoklad pracovat v oboru kuchař

Otázka č. 6: Jak vidíte ve svých očích své učitelé?

Charakterizujte svého vyučujícího, kterého hodnotíte pozitivně.....

43 dotazovaných uvedlo charakteristiku učitele, kterého hodnotí pozitivně

Charakterizujte svého vyučujícího, kterého hodnotíte negativně.....

41 dotazovaných uvedlo charakteristiku učitele, kterého hodnotí negativně.

Tabulka 3: Pozitivní charakteristika

Pozitivní charakteristika	Žáci
Dobře vykládá	8
Hodný, ochotný pomoci	6
Má zájem poznat i nás nejen styl učení	5
Příjemný, podává informace zájmovou formou	5
Aktivní, zábavný	5
Pozitivní, vstřícný	7
Vtipný	5
Zkušený hodně ví o tématu	2

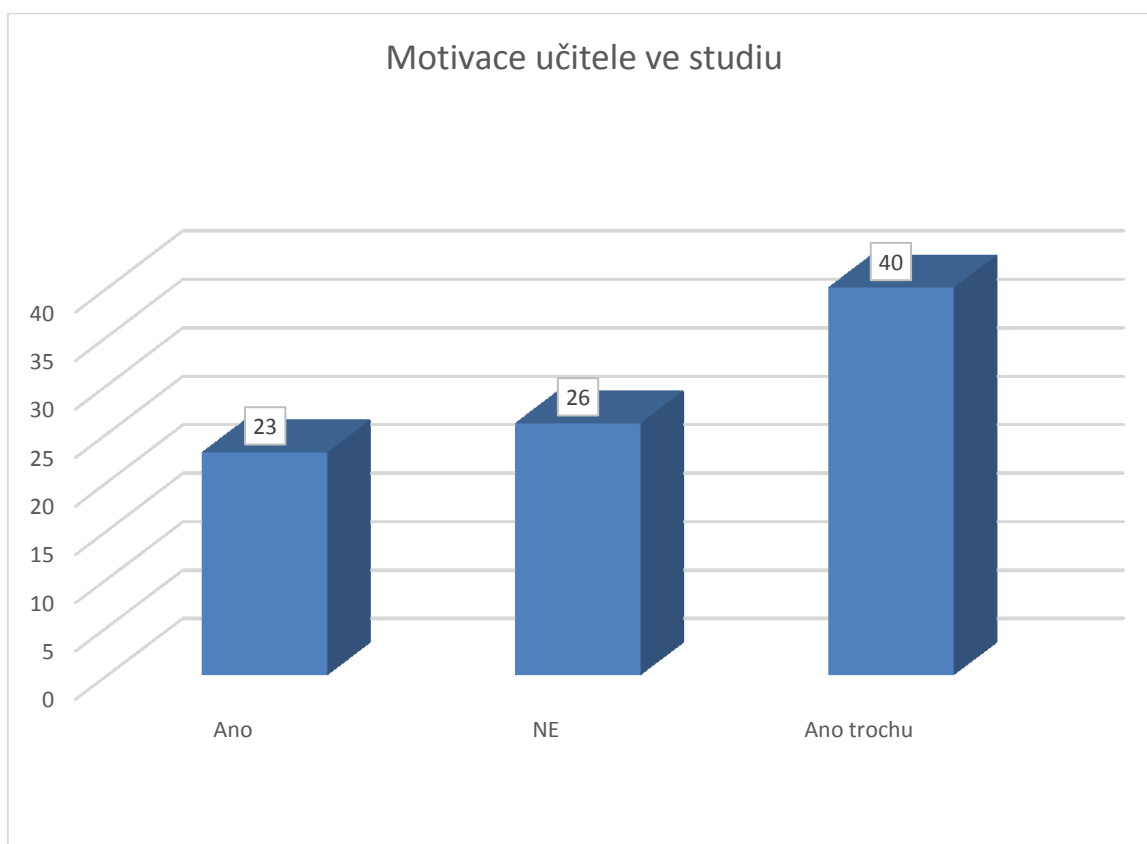
Tabulka 4: Negativní charakteristika

Negativní charakteristika	Žáci
Nezájem o žáka	4
Moc nevysvětluje a nepřijde mu divné, že polovina třídy má 5 z testu	5
Stále křičí je arogantní	6
Nudný, nezajímavý	6
Nezábavný, hlučný	7
Příliš přísný	5
Staromódní	4
Zadávat moc práce	4

Otázka č. 7: Motivuje Vás učitel k dalšímu pokračování ve studiu?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Ano trochu

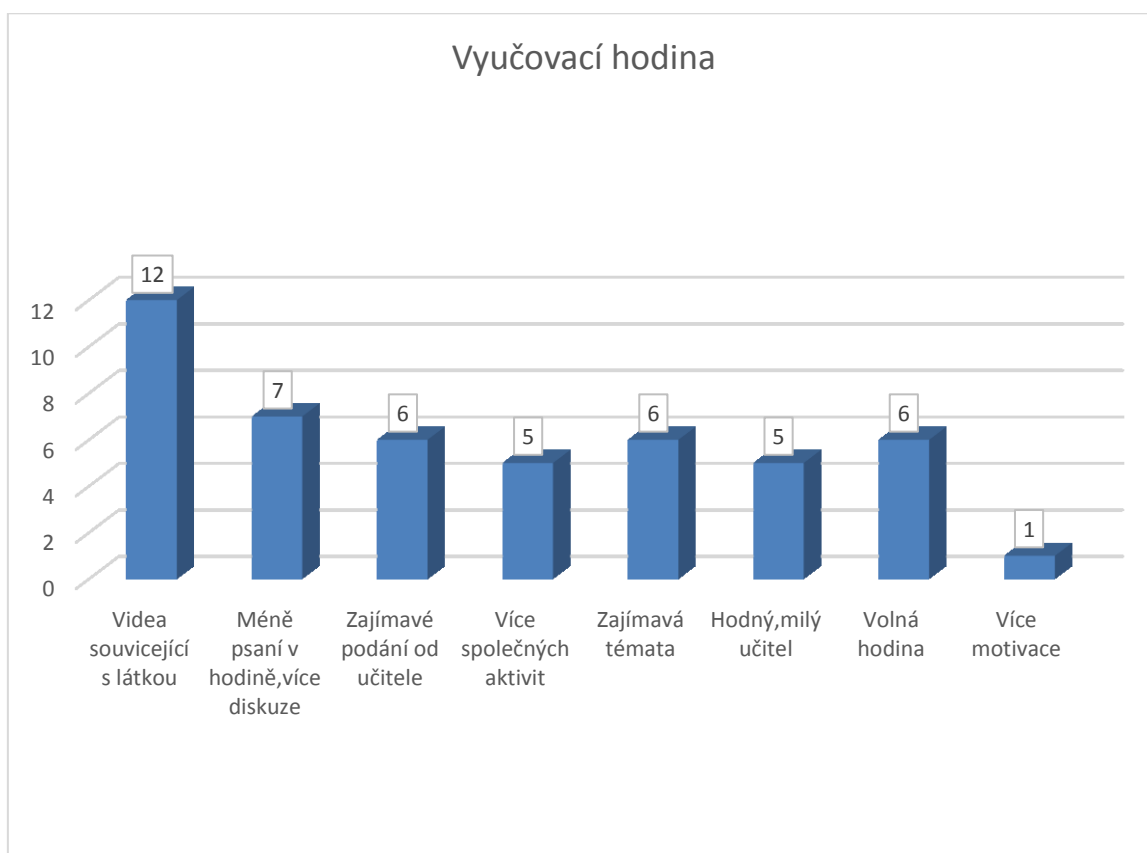
23 žáků uvedlo, že je učitel motivuje k dalšímu pokračování ve studiu. 40 dotazovaných žáků uvedlo, že jsou trochu motivovaní k dalšímu studiu a 33 respondentů odpovědělo, že je učitel nemotivuje k dalšímu pokračování ve studiu



Graf 7: Motivace učitelem k dalšímu vzdělávání

Otázka č. 8: Jak by podle Vás měla vypadat vyučovací hodina, aby vyučovací hodina byla zábavná a pozornost na 100%?

12 dotazovaných uvedlo, že by ocenili více video ukázek se související látkou. 7 respondentů by raději více diskutovalo a méně psalo. 6 žáků preferuje zajímavé podání učiva od učitele. 5 dotazovaných požaduje v hodinách více společných aktivit. 6 respondentů by ocenilo zajímavá témata. 5 žáků si přeje hodného a milého učitele. 6 žáků preferuje jako ideální vyučovací hodinou volnou hodinu. 1 žák by ocenil více motivace.

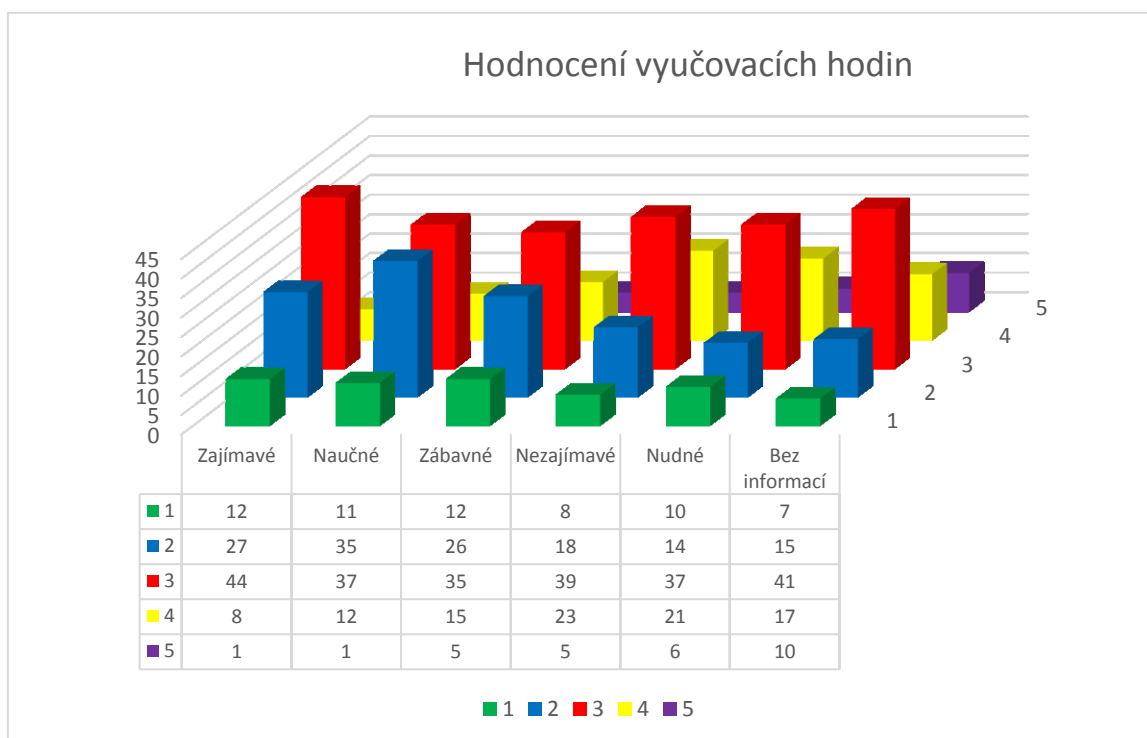


Graf 8: Vyučovací hodina

Otázka č. 9: Jak byste zhodnotil/a vyučovací hodiny, které převažovaly při Vaší docházce do střední školy? Využijte škálu, na které 1 znamená nejlepší hodnocení, 5 nejhorší hodnocení.

- a) Zajímavé
- b) Naučné
- c) Zábavné
- d) Nezajímavé
- e) Nudné
- f) Bez informací
- g) Jiné

Mezi hodnoceními ve všech kritériích převažuje neutrální „dobrá“. Jako nejvíce problematické se jeví kritérium „bez informací“, které je jako nedostatečně označeno 10 žáky a jako výborné 7 žáky. 15 žáků považuje z tohoto hlediska hodiny za chvalitebné a 17 žáků za dostatečné. Podle kritéria „naučné“ hodnotí 1 žák hodiny jako nedostatečné. 12 žáků jako dostatečné. 35 žáků jako chvalitebné a 11 žáků jako výborné. Lze tedy usuzovat že hodiny byly „naučné“, ovšem bez informací



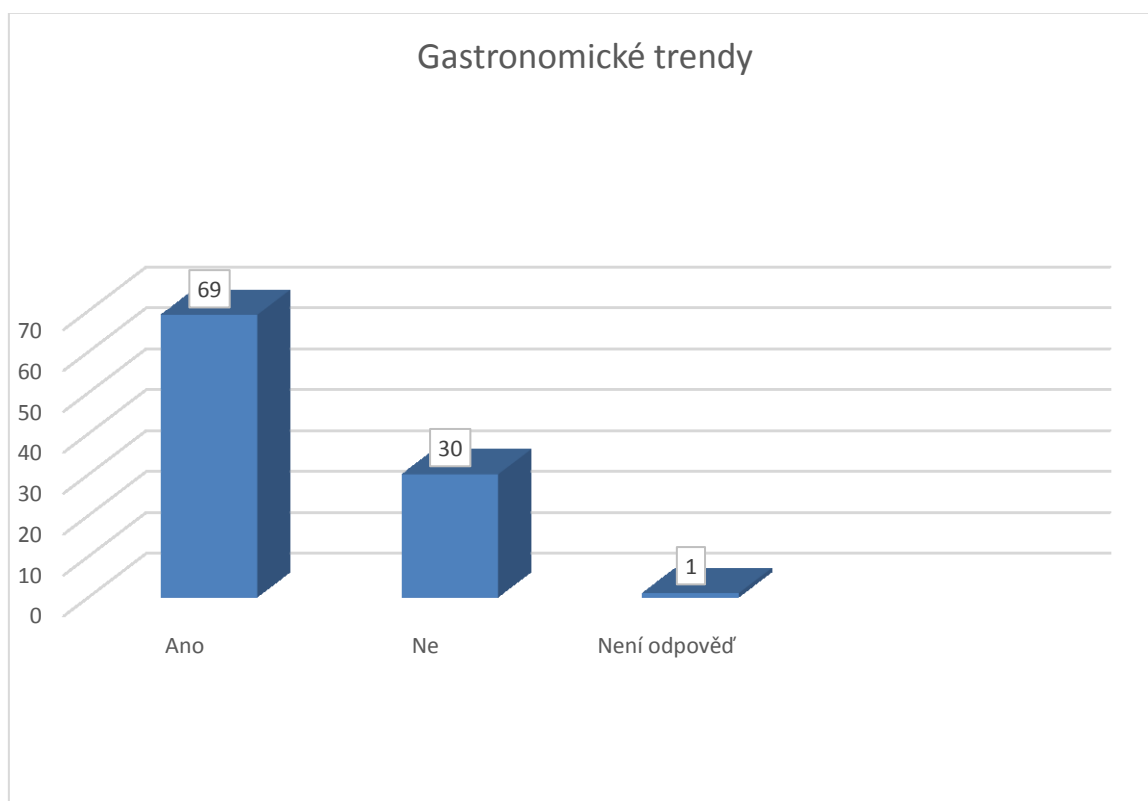
Graf 9: Hodnocení vyučovacích hodin

Otázka č. 10: Sledujete nějaké gastronomické trendy?

a) Ano

b) Ne

Studenti uvedli, že v 69% sledují nějaké gastronomické trendy. 30 % zbylých studentů žádné gastronomické trendy nesleduje. 1 student na otázku neodpověděl.

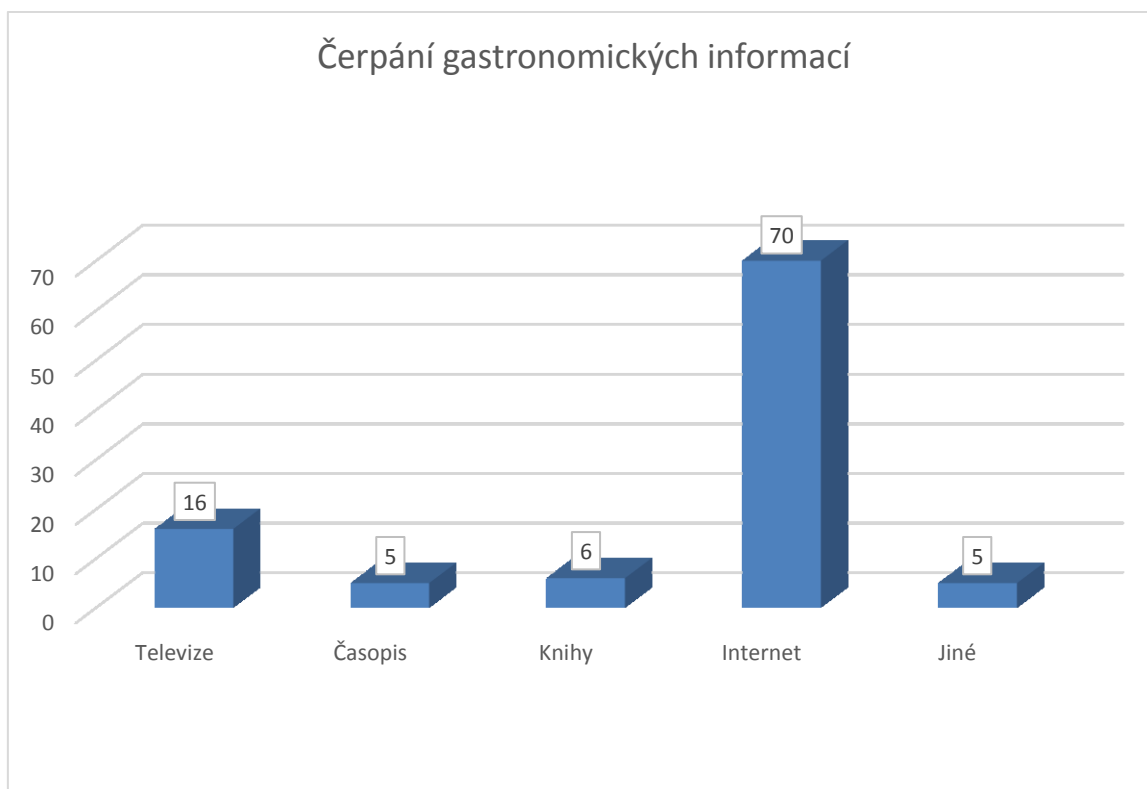


Graf 10: Gastronomické trendy

Otázka č. 11: Z čeho čerpáte nejčastěji gastronomické informace?

- a) Televize
- b) Časopis
- c) Knihy
- d) Internet
- e) Jiné

Převaha respondentů čerpá gastronomické informace nejčastěji z internetu a to celých 70% respondentů. 16 žáků uvedlo, že čerpají gastronomické informace z televize, 5 respondentů využívá časopisy, 6 žáků uvedlo knihy a pro zbývající 3 žáky je dostatečným informačním zdrojem škola



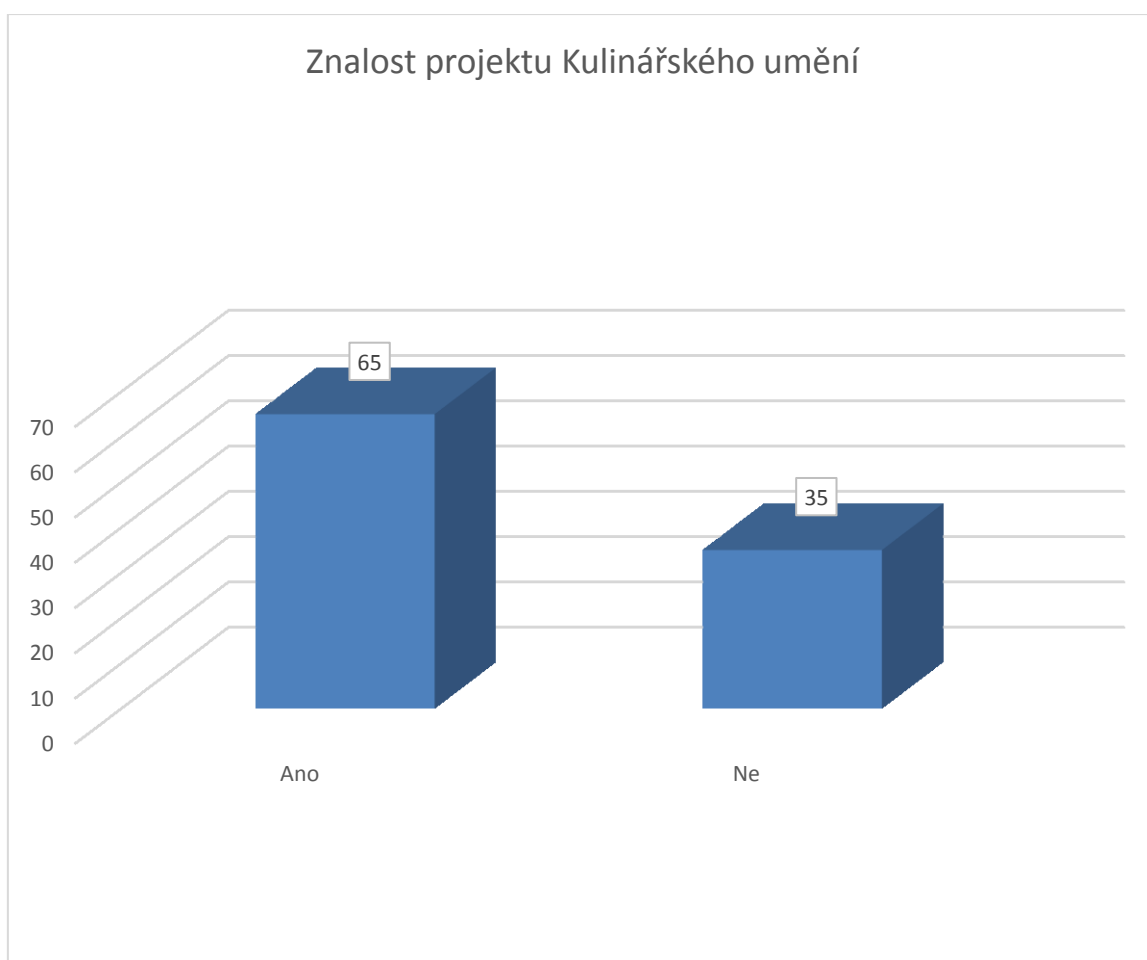
Graf 11: Čerpání gastronomických informací

Otázka č. 12: Znáte program Kulinářského umění, který se využívá ve vaší škole?

a) Ano

b) Ne

Převaha žáků odpověděla na otázku, že program Kulinářské umění znají, a to v 65% ze všech dotazovaných. 35% respondentů uvedený program nezná, a to přesto, že je ve škole využíván.

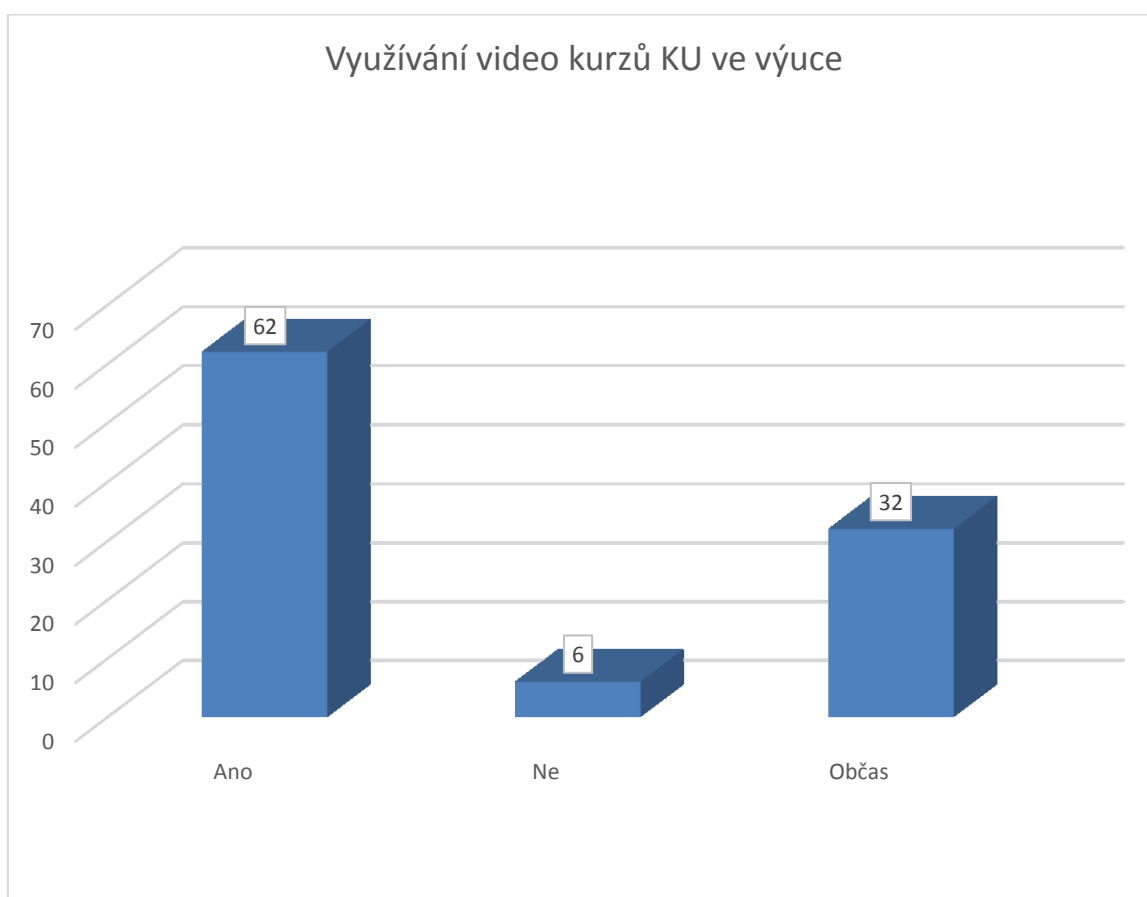


Graf 12: Znalost projektu Kulinářského umění

Otázka č. 13: Využívají učitelé video kurzy kulinářského umění ve výuce?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Občas

Na otázku, zda učitelé využívají video kurzy KU ve výuce odpovědělo všech 100 respondentů, z tohoto počtu 62% dotazovaných uvedlo, učitelé využívají video kurzy KU. 32 respondentů odpovědělo, že video kurzy jsou ve výuce využívány občas. Zbývajících 6 respondentů je přesvědčeno, že videa využívaná nejsou.



Graf 13: Využívání video kurzů KU ve výuce

Otázka č. 14: Líbí se Vám zpracování výuky do video kurzů?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Neřeším to

65 respondentů zvolilo odpověď ano, líbí se jim zpracování výuky do video kurzů, je to pro ně atraktivní. 7 respondentů naopak tento způsob zpracování výuky nepreferuje, nevyhovuje jim. Zbývajících 25 žáků uvedenou otázku neřeší, zpracování je pro ně nepodstatné

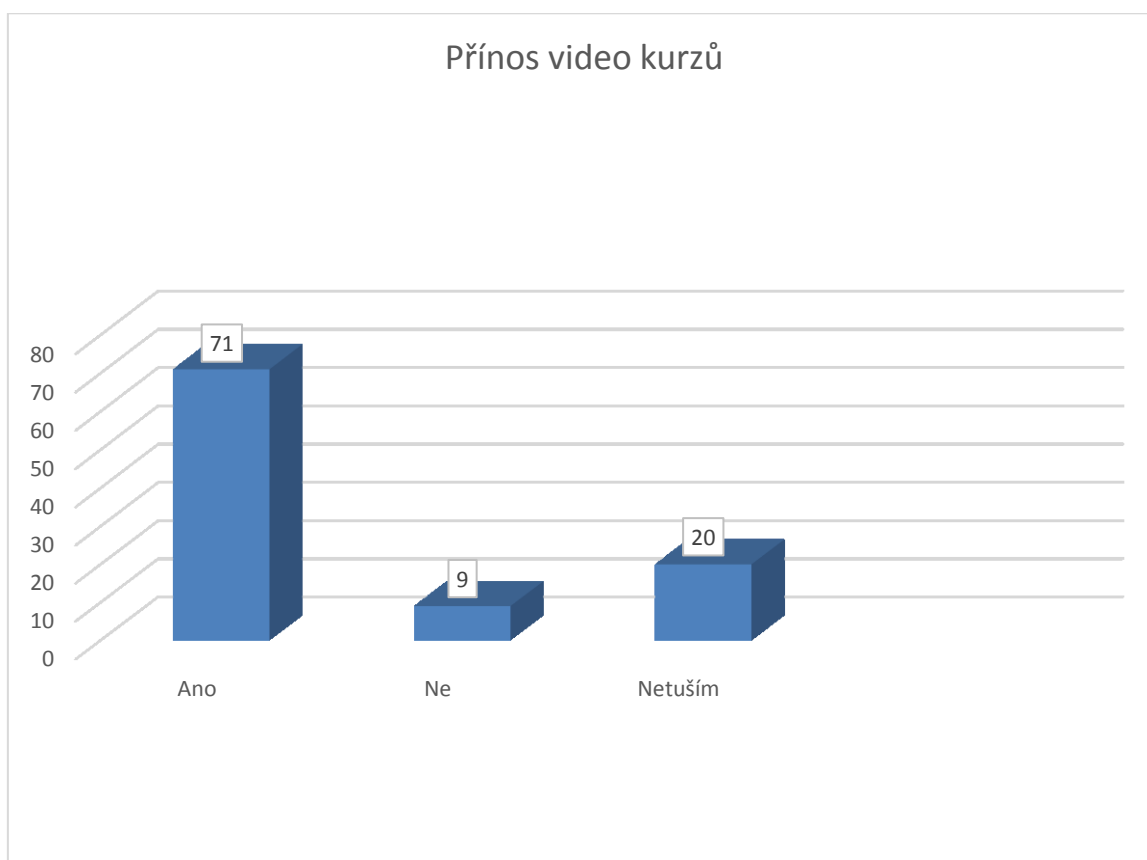


Graf 14: Atraktivnost zpracování video kurzů

Otázka č. 15: Jsou pro Vás video kurzy přínosné?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Netuším

71 dotazovaných uvedlo, že jsou pro ně video kurzy velkým přínosem. 20 respondentů zatím nedokáže posoudit, zda jsou pro ně videokurzy přínosem: 9 respondentů naopak uvedlo, že jim video kurzy nic nepřinášejí.



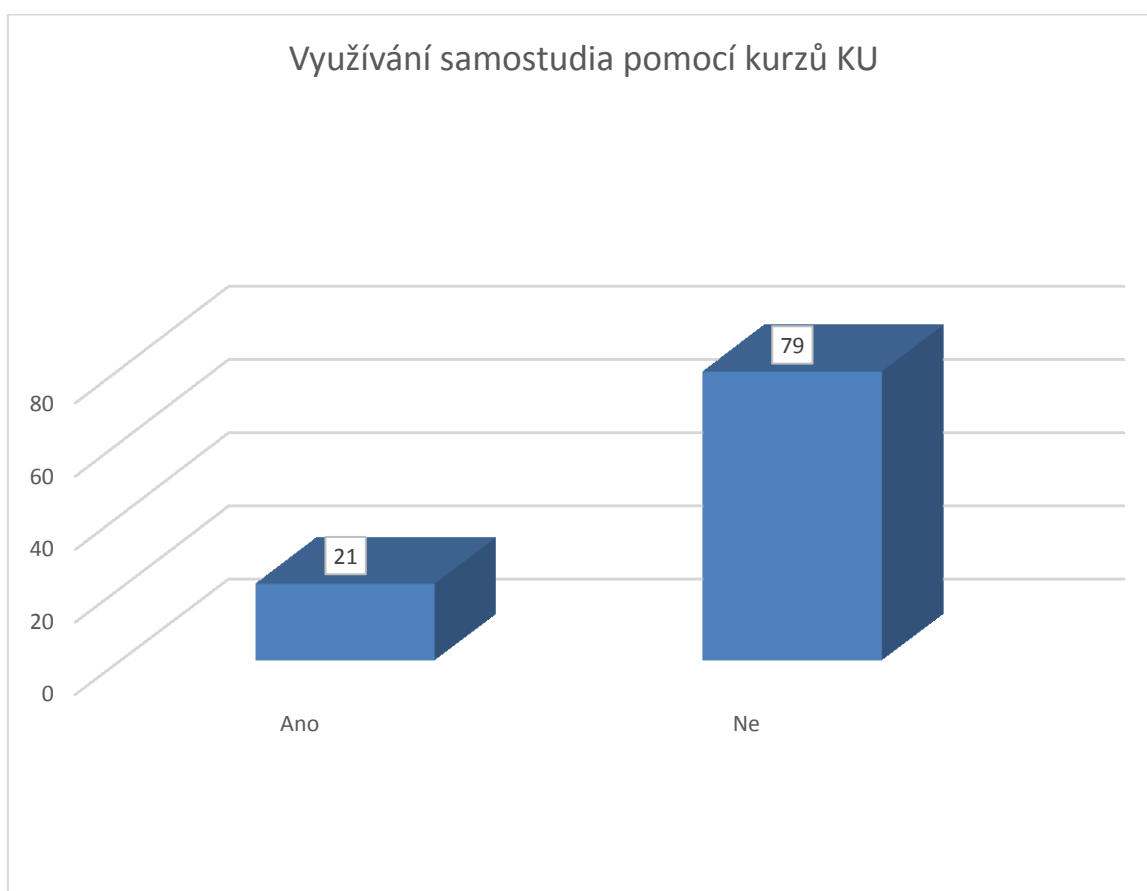
Graf 15: Přínos video kurzů

Otázka č. 16: Využíváte možnosti samostudia pomocí online kurzů kulinářského umění?

a) Ano

b) Ne

Celkem 79% respondentů uvedlo, že možnosti samostudia pomocí kurzů KU nevyužívají. Pouze 21% respondentů kurzů KU k samostudiu využívá. Vzhledem k výše uvedeným výpovědím, které svědčí o relativně nízké motivaci žáků k setrvání ve zvolené profesi i k dalšímu vzdělávání, nebylo možné očekávat vysoký počet respondentů, kteří využívají možnosti samostudia.



Graf 16: Využíváte možnosti samostudia pomocí online kurzů kulinářského umění

Otázka č. 17: Následuje ve výuce praktická ukázka po probraném tématu?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Zřídka

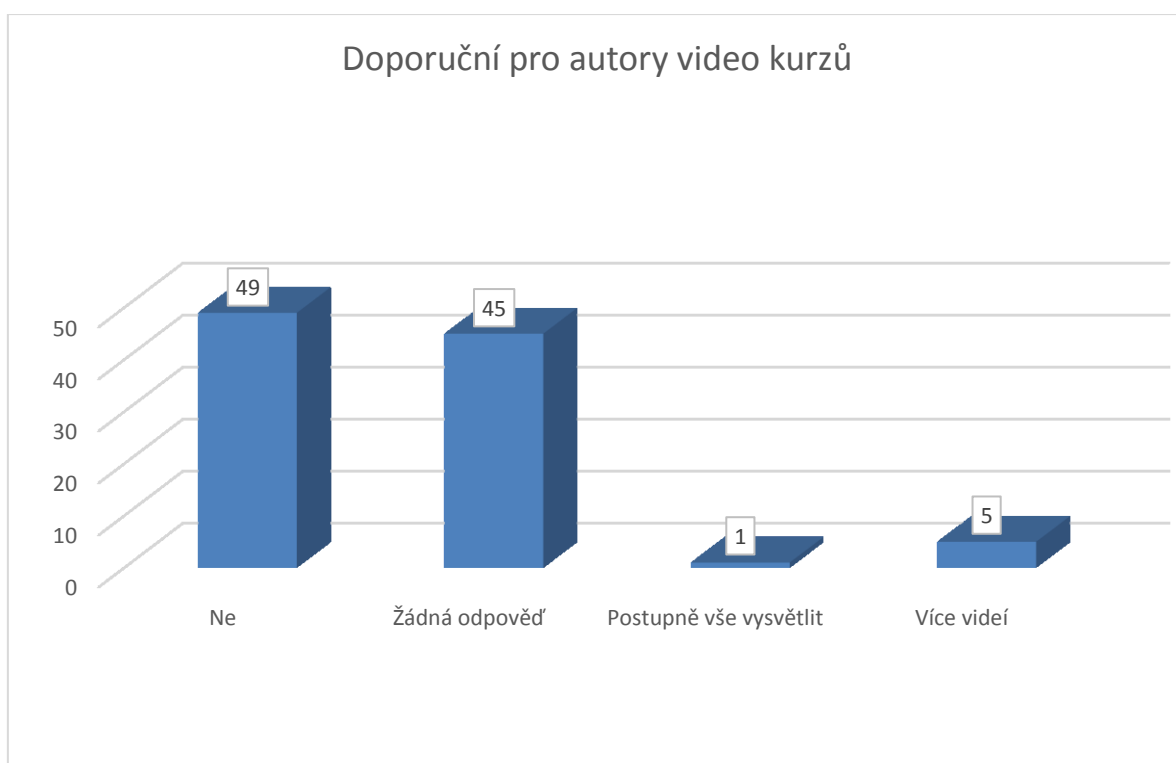
52 dotazovaných uvedlo, že po probraném tématu nenásleduje žádná praktická ukázka. 20 dotazovaných odpovědělo, že vždy probíhá následná praktická ukázka: zbylých 28 žáků se s praktickou ukázkou po probraném tématu setkává zřídka. Odpovědi respondentů dokumentují práci školy, resp. Jednotlivých vyučujících: zdá se, že něco není zcela v pořádku



Graf 17: Praktická ukázka po probraném tématu

Otázka č. 18: Máte pro autory video kurzů nějaká doporučení?

Na tuto otázku ze 100 dotazovaných žáků odpovědělo 49 žáků ne, nemají pro autory video kurzů žádná doporučení. 45 respondentů na uvedenou otázku neodpovědělo. Pouhých 6 respondentů se pokusilo formulovat doporučení pro autory video kurzů: 5 respondentů si přeje více takto připravených kurzů a jeden respondent požaduje vše postupně vysvětlit. I v těchto odpovědích se projevuje nízká motivace žáků.



Graf 18: Doporučení pro autory video kurzů

9 Diskuze

Výzkumná práce byla zaměřená na zjištění informovanosti žáků středního odborného školství o pilotním projektu Kulinářského umění. Dalším záměrem výzkumné práce bylo zjistit vztah studentů k oboru a plánování jejich budoucí kariéry. Oslovili jsme žáky ři středních odborných škol pomocí dotazníkového šetření. V dotazníkovém šetření studentů byly v úvodu dotazníku identifikační otázky. Šetření se účastnilo celkem 100 žáků: 40 z 1. ročníku, 40 z 2. ročníku a 20 žáků z 3. ročníku oboru kuchař. Dotazník vyplnilo 40 žákyň a 60 žáků. Počet žákyň je vzhledem k oboru poměrně vysoký, což je dáno zejména jejich zastoupení v prvním ročníku: v jedné ze škol, ve kterých šetření probíhalo je totiž výuka v prvním ročníku realizovaná tak, že v jednom pololetí mají žáci praxi jako kuchaři, ve druhém pololetí jako číšníci. Po ukončení prvního ročníku si žáci volí, kterému oboru se chtějí dále věnovat, od druhého ročníku se potom vzdělávají ve zvoleném oboru.

Další část dotazníkového šetření byla zaměřena na volbu oboru, představu žáků o tom kde budou pracovat po ukončení studia a názory žáků, průběh výuky a roli učitele. Zajímalo nás, který faktor nejvíce ovlivnil žáky při výběru oboru odborného vzdělávání. Více jak polovina (51%) z dotazovaných uvedla, že si vybrala školu na základě vlastního rozhodnutí. Další faktor, který ovlivnil výběr školy je rodina (rodiče) a to u 38 žáků. 5 žáků uvedlo, že byli při oboru ovlivněni kamarády a 6 žáků ovlivnila při výběru základní škola. Předpokládám, že vliv základní školy na kariérové rozhodování žáků bude podstatně vyšší. Ukazuje se, že v oblasti kariérového rozhodování mají základní školy jisté rezervy. Na druhou stranu vzorek 100 respondentů neopravňuje k zobecňování závěrů, je příliš malý.

Otázky směřovaly ke zjištění, zda se žáci chtějí po získání výučního listu dále vzdělávat a získat maturitní zkoušku, ale také k tomu, zda předpokládají, že po ukončení vzdělávání budou pracovat ve zvoleném oboru jako kuchaři. Odpovědi na otázky č. 4 a č. 5 by mohly potvrdit mé hypotézy:

„Předpokládám, že většina žáků po vyučení bude pokračovat ve studiu“

„Předpokládám, že většina žáků po ukončení vzdělávání nezůstává v tomto oboru (kuchař)“

Počet žáků, kteří jsou rozhodnutí pro pokračování ve studiu, činí 32. Stejný počet žáků je rozhodnuto dále ve studiu nepokračovat: 31 žáků neví. Potvrzení hypotézy je tedy

nejednoznačné, nelze ji potvrdit, ani vyvrátit. Také potvrzení druhé hypotézy je komplikováno počtem dosud nerozhodnutých respondentů, kterých je celkem 33, v oboru chce zůstat 28 žáků, zatímco jej chce po ukončení vzdělávání opustit 39 žáků.

Další část dotazníkového šetření byla zaměřena na charakteristiku učitele, motivaci, vyučovací jednotku a gastronomické informace. Zajímalo nás, jak by charakterizovali žáci svého učitele: z pohledu pozitivního hodnocení a i negativního hodnocení. Žáci si nejvíce cení na svém učiteli dobrý výklad, pozitivní přístup a vstřícnost. Naopak, čeho žáci si necení na učiteli, když je nezábavný, hlučný a křičí. 23 žáků uvedlo, že je učitel motivuje k dalšímu studiu, 40 respondentů uvedlo, že jsou trochu motivovaní. 33 žáků uvedlo, že nejsou motivovaní k dalšímu studiu. Na další otázku, jak by ohodnotili vyučovací hodiny, respondenti odpověděli: mezi hodnoceními ve všech kritériích převažuje neutrální „dobrá“. Jako nejvíce problematické se jeví kritérium „bez informací“, které je jako nedostatečně označeno 10 žáky a jako výborné 7 žáky. 15 žáků považuje z tohoto hlediska hodiny za chvalitebné a 17 žáků za dostatečné. Podle kritéria „naučné“ hodnotí 1 žák hodiny jako nedostatečné. 12 žáků jako dostatečné. 35 žáků jako chvalitebné a 11 žáků jako výborné. Lze tedy usuzovat, že hodiny byly „naučné“, ovšem bez informací. Dále jsme se zaměřili na gastronomické informace. 69 respondentů uvedlo, že sledují gastronomické trendy a 30 žáků nikoliv. Nejvíce čerpají žáci gastronomické informace z internetu a televize.

Poslední část dotazníkového šetření otázky č. 12 až č. 18 byly zaměřené na pilotní projekt kulinářského umění. Odpovědi na otázky č.12 až č.18 by mohly potvrdit mé hypotézy.

„ Předpokládám, že video kurzy mohou zábavnou formou ovlivňovat a motivovat žáka“

„ Předpokládám, že větší zapojení projektu KU do ŠVP prospěje žákům i učitelům. Propojit více teorii s praxí“

Většina žáků, kteří odpověděli na otázku kulinářského umění, odpověděli velmi kladně odpovědi. 65 respondentů uvedlo, že znají a vnímají projekt kulinářské umění při svém studiu a 35 žáků nezná KU. Podle žáků, kteří odpovídali na další otázku ohledně video kurzů, 62 respondentů uvádí, že učitel využívá video kurzy ve své výuce a 71 žáků uvádí, že video kurzy jsou pro ně velmi přínosné, proto mohu jednoznačně potvrdit hypotézu, že „video kurzy mohou zábavnou formou ovlivňovat a motivovat žáka“.

Kulinářské umění se zatím pozvolna dostává do škol a do výukových procesů zatím ve formě podpory výuky. Bylo by potřeba, aby došlo k propojení teorie s praxí, což zatím podle 52 respondentů, kteří uvedli, že po probraném tématu nenásleduje praktická ukázka. Dále 79 žáků uvedlo, že nevyužívá samostudium pomocí kurzů KU. Jsem přesvědčený, že při větším zapojení KU do výuky a větším propojení teorii s praxí mohu potvrdit hypotézu: „ že větší zapojení projektu KU do ŠVP prospěje žákům i učitelům.“

Závěr

Bakalářská práce byla zaměřena na změny kurikula v gastronomických oborech od historie po současnost. Cílem práce je představit pilotní program Kulinářské umění a návrh na změnu ŠVP pro školy na vyučování mladých kuchařů. Dále pohled na aktuální nezaměstnanost. Toto téma jsem si vybral, jelikož aktivně pracuji v oboru kuchař a velmi mě zaujal projekt Kulinářské umění, o kterém jsem přesvědčen, že může významně pomoci ke zkvalitnění profesních kompetencí žáků tohoto oboru. V našem oboru je třeba zajistit kvalitní systém výuky, aby absolventi byli dostatečně připraveni na budoucí zaměstnání. K tomu je nezbytné zajistit kvalitní pedagogy, kteří dokážou motivovat žáky a jsou mistry ve svém oboru. My jako zaměstnavatelé potřebujeme, aby absolvent po ukončení vzdělávání disponoval profesními kompetencemi a měl základy kvality, na kterých se dá stavět. Na kvalitní přípravě motivovaných absolventů se budeme rádi podílet. Momentální situace na trhu práce není dobrá. Nejvyšší nezaměstnanost v České republice způsobuje nedostatek uchazečů o práci obecně, v naší oblasti navíc hraje roli skutečnost, že žáci, kteří dokončí vzdělávání, se poté věnují jinému oboru. Dovolím si tvrdit, že z deseti studentů po ukončení studia vytrvají v oboru 2-3 absolventi. Teď je důležité si říci proč? Výzkumná část bakalářské práce byla zpracovaná kvantitativně na základě anonymního dotazníkového šetření. Výzkumný soubor tvořili žáci a učitelé středních odborných škol v Praze. Cílem šetření bylo zjistit od žáků základní informace o tom, co či kdo je vedl k tomu, aby si zvolili vzdělávání v tomto oboru. Šetření dále směřovalo ke zjištění, jaké jsou cíle žáků v době po ukončení vzdělávání, jaká je jejich motivace, jak vnímají své vyučující, co by chtěli ve výuce změnit apod. Cíle bakalářské byly splněny, výsledky analýzy dat získaných v šetření potvrdily, že většina žáků po ukončení vzdělávání nezůstává v tomto oboru a, že video kurzy mohou zábavnou formou ovlivňovat a motivovat žáka. Větší zapojení projektu Kulinářské umění do ŠVP by prospělo žákům i učitelům. Je nutné více propojit teorii s praxí.

Seznam použitých informačních zdrojů

ČERNOHORSKÝ, Z, 1973. *Vývoj učňovského školství v Československu*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství. ISBN 14-385-73.

Evropský pedagogický tezaurus, 1993.

LAWTON, P, 1993. *Dictionary of education*. Lawton a Gordon, s. 66 , Hodder & Stoughton, ISBN 0340648155.

PRŮCHA, J, 2002. *Moderní pedagogika 2*. přeprac. o aktualiz. vyd. Praha: Portál, ISBN 80-7178-631-4.

PRŮCHA, J, 1997. Kurikulum: obsah školní edukace. In PRŮCHA, J. *Moderní pedagogika*. Praha: Portál, s. 269–319. ISBN 80-7178-170-3.

PRŮCHA, J., E. WALTEROVÁ a J. MAREŠ, 2003. *Pedagogický slovník*. 4., aktualiz. vyd. Praha: Portál. ISBN 80-7178-772-8.

ROTH, L., et al, 1991. *Pädagogik – Německá pedagogická encyklopedie Pädagogik*.

ROTH, L, 1991. *Handbuch für Studium und Praxis*. München: Ehrenwirth, s. 659.

SPU PRAHA, 1994. *Profesní příprava informační zpravodaj*. ISSN 1210-7378.

WALTEROVÁ, E, 1994. *Kurikulum: Proměny a trendy v mezinárodní perspektivě*. Brno: Masarykova univerzita. ISBN 80-210-0846-6.

Internetové zdroje

Kulinářské umění [online]. [cit. 2018-11-07]. Dostupné z: <https://www.kulinarskeumeni.cz/>

Národní ústav pro vzdělávání [online]. ©2011–2018 [cit. 2018-11-07]. Dostupné z: <http://www.nuv.cz/>

Info Absolvent: Informační systém o uplatnění absolventů škol na trhu práce [online]. [cit. 2018-11-07]. Dostupné z: <http://www.infoabsolvent.cz>

Seznam grafů

Graf 1: Míra nezaměstnanosti absolventů v ČR.....	28
Graf 2: Ročník vzdělávání respondentů	32
Graf 3: Rozdělení studentů podle pohlaví	33
Graf 4: Motivace k výběru oboru vzdělávání.....	34
Graf 5: Pokračování ve studiu	35
Graf 6: Předpoklad pracovat v oboru kuchař	36
Graf 7: Motivace učitelem k dalšímu vzdělávání.....	38
Graf 8: Vyučovací hodina.....	39
Graf 9: Hodnocení vyučovacích hodin.....	40
Graf 10: Gastronomické trendy	41
Graf 11: Čerpání gastronomických informací	42
Graf 12: Znalost projektu Kulinářského umění.....	43
Graf 13: Využívání video kurzů KU ve výuce	44
Graf 14: Atraktivnost zpracování video kurzů	45
Graf 15: Přínos video kurzů.....	46
Graf 16: Využíváte možnosti samostudia pomocí online kurzů kulinářského umění.....	47
Graf 17: Praktická ukázka po probraném tématu	48
Graf 18: Doporučení pro autory video kurzů	49

Seznam tabulek

Tabulka 1: Vývoj počtu učňovských zařízení od roku 1980/81 -1993/94	19
Tabulka 2: Míra nezaměstnaných absolventů	28
Tabulka 3: Pozitivní charakteristika	37
Tabulka 4: Negativní charakteristika.....	37

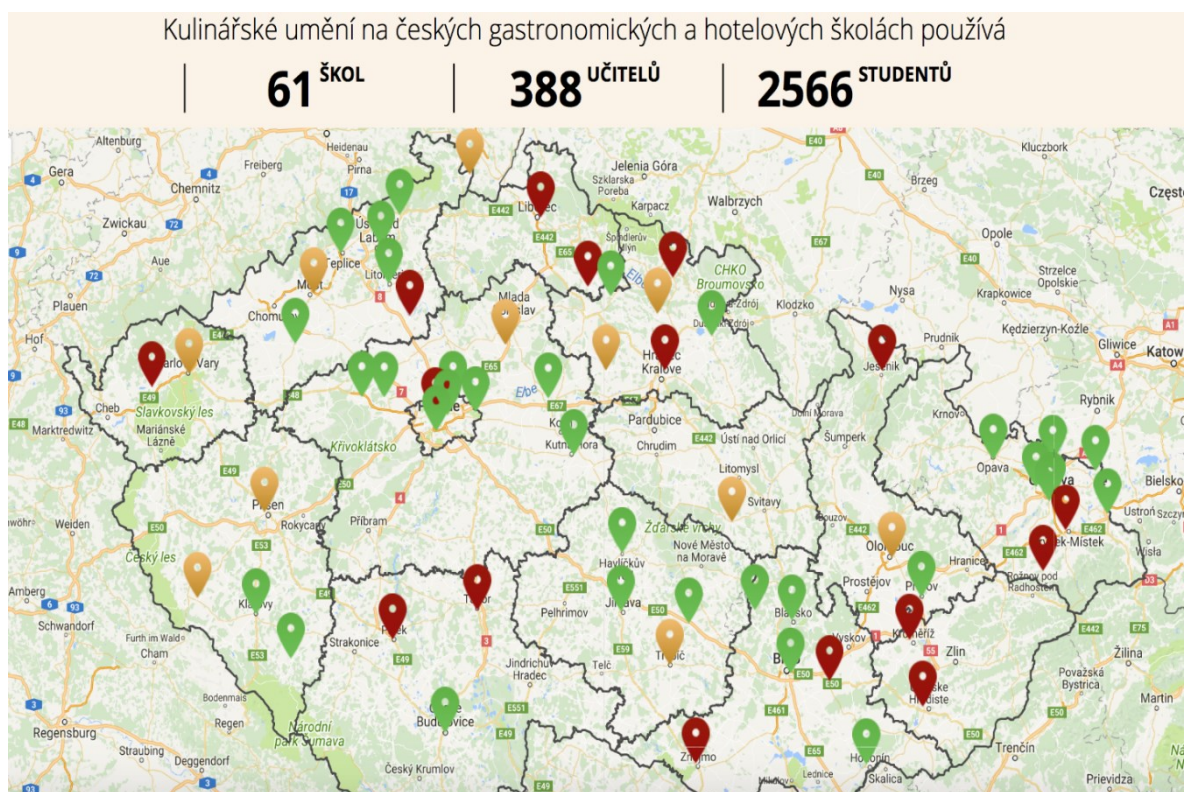
Seznam příloh

Příloha 1: Mapa výskytu Kulinářského umění I

Příloha 2: Dotazník žáka..... II

Příloha 3: Návrh na témata zařazená do ŠVP oboru Kuchař, Gastronomie a Hotelnictví .. VI

Příloha 1: Mapa výskytu Kulinářského umění



- Zeleně jsou vyznačené školy, které mají školní licence, studentské licence a vzdělávání pedagogů
- Žlutě jsou vyznačené školy, které mají školní licence, studentské licence
- Červeně jsou vyznačené školy, které mají pouze školní licence

Příloha 2: Dotazník žáka

Dotazník Žák

Vážené studentky, vážení studenti

Rád bych Vás touto cestou požádal o spolupráci. Do ruky se Vám dostává anonymní dotazník, který bude součástí mé bakalářské práce na téma „Změny kurikula v gastronomických oborech od historie po současnost“

Vyplnění dotazníku Vám zabere nejvýše 10 minut. Veškeré údaje budou použity pouze pro studijní účely.

Děkuji za spolupráci

Přemysl Douša

1. Uved'te ročník, který studujete

- a) ročník
- b) ročník
- c) ročník
- d) ročník

2. Jste:

- a) Student
- b) Studentka

3. Co nebo kdo tě při výběru školy nejvíce ovlivnil/o?

- a) Vlastní rozhodnutí
- b) Rodina (Rodiče)
- c) Škola
- d) Kamarádi

4. Plánujete po ukončení školy výučním listem či maturitou pokračovat dále ve studiu?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Nevím

5. Vidíte svou kariéru kuchaře i po skončení studia?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Nevím

6. Jak vidíte ve svých očích své učitelé? Volná odpověď

.....
.....

7. Motivuje Vás učitel k dalšímu pokračování ve studiu?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Ano trochu

8. Jak by podle Vás měla vypadat vyučovací hodina, aby vyučovací hodina byla zábavná a pozornost 100%?

Volná odpověď:

.....
.....

9. Jak byste zhodnotil vyučovací hodinu

- a) Zajímavá, naučná
- b) Zábavná, naučná
- c) Nezajímavá, nudná
- d) Jiné:

.....

10. Sledujete nějaké gastronomické trendy?

- a) Ano
- b) Ne

11. Z čeho čerpáte nejčastěji gastronomické informace?

- a) Televize
 - b) Časopis
 - c) Knihy
 - d) Internet
 - e) Jiné:
-

12. Znáte program Kulinářského umění, který se i využívá ve Vaší škole?

- a) Ano
- b) Ne

13. Využívají učitelé video kurzy kulinářského umění ve výuce

- a) Ano
- b) Ne
- c) Občas

14. Jak se Vám líbí zpracování výuky do video kurzů, a je to pro Vás přínosné?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Neřeším to

15. Využíváte možnosti samostudia pomocí online kurzů kulinářského umění?

- a) Ano
- b) Ne

16. Následuje ve výuce praktická ukázka po probraném tématu?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Zřídka

17. Využíváte možnosti samostudia pomocí online kurzů kulinářského umění?

- a) Ano
- b) Ne

18. Následuje ve výuce praktická ukázka po probraném tématu?

Volná odpověď

.....

Příloha 3: Návrh na témata zařazená do ŠVP oboru Kuchař, Gastronomie a Hotelnictví

Přehled témat a obsah jednotlivých kurzů kulinářského umění

Návrh na témata zařazená do ŠVP oboru Kuchař, Gastronomie a Hotelnictví

Učivo	Výsledky vzdělávání	Název tématu	Podrobný obsah
Základy práce s nožem	žák vybere vhodný nůž dle úkonu, používá různé techniky krájení, ovládá údržbu a broušení nože	Jak vybrat správný nůž	Výběr základního setu nožů
			Držení nože
			Kuchařský nůž
			Santoku nůž
			Vykostřovací nůž
			Filetovací nůž
			Malý krájecí nůž
			Vroubkovaný nůž
		Ocílka	
		Jak správně krájet	Základní krouživá technika krájení kuchařským nožem
			Další techniky krájení kuchařským nožem
			Krájení dlouhých plochých surovin
			Krájení válcovitých a kulatých surovin
			Krájení velkých surovin
			Krájení ostatních surovin
			Krájení bylinek
			Velikosti a tvary krájených surovin
		Broušení nože na kameni	Rozdíl mezi ostrým a tupým nožem
			Druhy brusných kamenů
			Postup při broušení nože na brusném kameni
			Dokončení broušení a údržba ostří

Vývary	Objasní rozdíl při přípravě světlých a tmavých vývarů Dokáže použít kulinářský postup přípravy vývaru	Světlý vývar	Základní informace o vývarech
			Jak založit světlý vývar
			Přidávání zeleniny a bylinek do vývaru
			Jak základní vývar scedit, zchladit a skladovat
		Tmavý vývar	Základní informace o tmavém vývaru
			Jak založit tmavý vývar
			Restování a přidávání zeleniny a bylinek
			Jak vývar scedit, zchladit a skladovat
		Hovězí vývar	Jak připravit hovězí vývar
			Blanšírování kostí
			Tmavý a světlý hovězí vývar
		Ostatní vývary	Zeleninový vývar
			Rybí vývar (fish stock, fish fumet)
			Vývar z mořských korýšů (krevety, humr, krab)
			Court Bouillon

Omáčky	<p>Rozliší rozdíl mezi světlou a tmavou jíškou a aplikuje na daný pokrm</p> <p>Připraví základní omáčky a zvolí správnou metodu a techniku přípravy Základní omáčky využije k přípravě dalších omáček</p>	Jíška	Co je to jíška a jak s ní pracovat
			Jak připravit bílou jíšku
			Jak připravit světlou jíšku
			Jak připravit tmavou jíšku
		Bešamel	Co je bešamel a druhy jíšky
			Příprava mléka pro bešamel
			Příprava bešamelu a jeho dochucování
			Variace bešamelu
		Velouté	Co je to velouté omáčka
			Příprava velouté omáčky
			Dochucování a obohacování velouté omáčky
			Skladování a ohřívání velouté omáčky
			Variace velouté omáčky
		Holandská omáčka	Základní ingredience holandské omáčky
			Příprava kyselé redukce
			Příprava žloutků – základ holandské omáčky
			Přidávání másla a dochucování
			Variace holandské omáčky
		Základní tomatová omáčka	Výběr surovin pro přípravu tomatové omáčky
			Základ tomatové omáčky
			Vaření rajčat a dochucování
			Variace tomatové omáčky
		Demi-glance, glace	Co je to glace a jak ho připravit
			Co je to demi-glance a jak ho připravit
			Variace glace a demi-glance a jejich využívání
		Máslová omáčka – beurre blanc	Základní ingredience máslové omáčky
			Příprava máslové omáčky
Udržování a servírování			
Jak zachránit rozpojenou omáčku			
Variace máslové omáčky			

Polévky	využije znalosti o přípravě vývarů a využije k přípravě dalších polévek	Polévky z vývarů	Základní informace o polévkových vývarech
			Příprava polévkového vývaru z masa
			Přidávání ingrediencí do polévkových vývarů z masa
		Consommé	Co je to consommé
			Jak připravit consommé
			Jak consommé dochutit a servírovat
			Jak vyčistit vývar pomocí vaječných bílků
		Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin	Základní ingredience krémových polévek
			Jednotlivé kroky přípravy
			Finální konzistence krémových polévek
			Servírování krémových polévek
		Krémové polévky zahuštěné jíškou	Základní ingredience krémových polévek
			Jednotlivé kroky přípravy
			Finální konzistence krémových polévek
			Dokončení a servírování krémových polévek

Vejce	popíše anatomii vejce vyjmenuje a popíše dílčí úpravy vajec	Vejce – anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná	Anatomie vajec
			Vařená vejce – naměkko, na hniličku, natvrdo
			Míchaná vajíčka
			Pečená vejce
			Pošírovaná vejce (ztracené vejce)
	osvojí si techniku přípravy omelety	Jak připravit omeletu	Jakou pánvičku použít pro přípravu omelety
			Jak správně připravit základní omeletu
			Jak připravit francouzskou omeletu
			Různé techniky přípravy omelet
		Italská a španělská omeleta	Co je frittata a tortilla
Výběr vhodné pánvičky			
Příprava surovin pro frittatu a tortillu			
		Příprava frittaty a tortilly	

Rýže, obiloviny a luštěniny	rozliší jednotlivé druhy rýže	Rýže - vaření a dušení	Jednotlivé druhy rýže	
			Příprava rýže metodou vaření	
			Příprava rýže metodou dušení	
		Vaření rýže - pilaf metoda	Druhy rýže vhodné pro pilaf metodu	
			Základ pilaf metody	
			Jednotlivé kroky pilaf metody	
			Dokončení a servírování pilafu	
			Variace základního pilafu	
		osvojí si techniku vaření a dušení rýže	Vaření rýže - risotto metoda	Pánvičky vhodné pro risotto metodu
				Rýže a obiloviny vhodné pro risotto metodu
	Tekutiny vhodné pro risotto metodu			
	Základ risotto metody			
	Přidávání tekutiny při vaření risotta			
	Jak dokončit risotto			
	Vaření risotta v restauraci			
	Variace risotta		Přidávání omáček do risotta	
		Přidávání dalších surovin do risotta		
	rozliší jednotlivé druhy obilovin a luštěnin	Jak uvařit obiloviny a luštěniny	Jednotlivé druhy obilovin a luštěnin	
			Namáčení sušeným luštěnin a obilovin	
			Vaření luštěnin	
Vaření obilovin různými metodami				
správným způsobem provede přípravu obilovin a luštěnin	Jak uvařit polentu	Druhy polenty		
		Jednotlivé kroky při vaření		
		Variace základní polenty		

Těstoviny a gnocchi	vybere a zdůvodní výběr surovin na přípravu těsta	Jak připravit čerstvé těstoviny	Základní suroviny pro přípravu těsta
			Ruční výroba těsta
			Výroba těsta v kuchyňském robotu
			Příchutě a barvy těsta
			Ruční válení a krájení těsta
			Strojové zpracování a krájení těsta
			Další tvary těstovin
			Vaření čerstvých těstovin
	správně skladuje suroviny i polotovary	Jak připravit domácí gnocchi	Základní suroviny pro přípravu těsta
			Vaření brambor
			Příprava těsta
			Krájení a tvarování
			Skladování a vaření

Maso – hovězí, vepřové, zvěřina	popíše jednotlivé druhy masa, rozdělení masa zpracovává a uskladňuje maso ovládá techniky a metody úpravy masa	Správná příprava hovězích steaků	Pánvičky vhodné pro opékání steaků
			Temperování steaků
			Příprava a koření steaků
			Metody opékání steaků
			Dokončení steaků v troubě
			Stupně propečení steaků
			Odpočívání hotových steaků
		Správná příprava steakových mas	Pánvičky vhodné pro opékání masa
			Temperování masa
			Příprava a koření masa
			Opékání masa na pánvi
			Opečení masa na pánvi a dokončení v troubě
			Odpočívání masa
		Hovězí maso - základy a jednotlivé druhy	Řeznické rozdělení - ČR
			Řeznické rozdělení - USA
			Porcování jednotlivých částí
		Telecí maso - základy a jednotlivé druhy	Řeznické rozdělení
			Porcování jednotlivých částí
		Vepřové maso - základy a jednotlivé druhy	Řeznické rozdělení
			Porcování jednotlivých částí
		Zvěřina - základy a jednotlivé druhy	Řeznické rozdělení
			Porcování jednotlivých částí

Drůbež	rozliší jednotlivé druhy drůbeže, vhodně zvolí úpravu na pokrm	Drůbež – základy a jednotlivé druhy	Nakupování a skladování drůbeže
			Druhy drůbeže a jejich světlé a tmavé maso
			Drůbeží stehna
			Drůbeží prsa
			Drůbeží křídla a ostatní části
	předběžně upravuje drůbeže	Vykostování a porcování drůbeže	Porcování drůbeže
			Vykostování kuřecího stehna
			Vykostování celého kuřete
správně skladuje maso			

Ryby a mořské plody	rozliší jednotlivé druhy drůbeže, vhodně zvolí úpravu na pokrm	Druhy ryb, jejich filetování a porcování	Druhy ryb a jejich anatomie
			Skladování a příprava ryb před filetováním
			Filetování menších oválných ryb
			Filetování velkých oválných ryb
			Filetování plochých ryb
			Odstraňování kůže z rybích filetů
			Porcování velkých filetů – losos, treska
	ovládá předběžnou úpravu ryb a jejich uskladnění	Jak opékat ryby	Rozdíl mezi rybami s vyšším a nižším obsahem tuku
			Příprava ryb na opékání
			Metoda opékání ryb – nízká teplota
			Metoda opékání ryb – vyšší teplota
			Opékání celých ryb
			Stupně propečení ryb
	filetuje různé druhy ryb	Mořské plody - mušle a mořští korýši	Druhy mušlí a mořských korýšů
			Skladování mušlí a mořských korýšů
			Tepelné úpravy mušlí a mořských korýšů

Zelenina a saláty	rozlišuje jednotlivé druhy zeleniny	Zelenina - základy a pigmenty	Pigment zelené zeleniny
			Pigment červené a bílé zeleniny
			Pigment oranžové a žluté zeleniny
			Hnědnuží ovoce a zeleniny
	správně skladuje zeleninu	Vaření zeleniny ve vodě a v páře	Vaření zeleniny ve vodě
			Spařování zeleniny ve vodě
			Vaření zmrzlé zeleniny
			Vaření zeleniny v páře
			Skladování vařené zeleniny
	zvolí vhodnou úpravu zeleniny	Opékání a pečení zeleniny	Opékání a grilování zeleniny
			Pečení zeleniny
			Dokončení pečené zeleniny
	rozlišuje druhy listových salátů, předběžně je zpracovává a skladuje rozlišuje zalivky a dresinky páruje saláty a dresinky	Saláty - základy a druhy	druhy salátů
			Čištění a příprava salátů
			Skladování salátů
			Promíchávání a servírování salátů
		Kyselé zalivky (vinaigrette) a dresinky	Základní ingredience – olej a ocet
			Rozdíl mezi zalivkou (vinaigrette) a dresinkem
			Příprava základní kyselé zalivky (vinaigrette) a dresinku
			Variace kyselých zalivek (vinaigrette) a dresinků
Párování zalivek a salátů			

Metody vaření - suché teplo	Volí vhodné metody vaření v závislosti na surovinách	Jak opékat na pánvi	Výběr pánve a její správné rozehřívání
			Vodní test
			Přidání oleje do rozehráté pánve
			Opékání
			Kontrola teploty pánvičky během opékání
			Opékání na dalších druzích pánví
		Opékání na pánvi - metoda "Wok", "Pocení" a "Restování"	Metoda wok
			Metoda pocení
			Metoda restování
		Smažení a Fritování	Obalování surovin ve strouhance
			Obalování surovin v těstíčku
			Jednotlivé kroky při smažení
			Jednotlivé kroky při fritování
		Pečení a klasické pečeně	Výběr a příprava masa
			Opékání masa
			Pečení masa
			Stupně propečení a odpočívání masa
			Příprava šťávy (gravy)
		Vaření metodou "Sous-vide"	Základní informace o metodě sous-vide
			Sous-vide - Maso
			Sous-vide – Ryby a mořské plody
			Sous-vide – Zelenina
			Zchlazování, regenerace a finální úprava

Metody vaření - vlhké teplo	Volí vhodné metody vaření v závislosti na surovinách	Vaření ve vodě a v páře	Suroviny vhodné pro vaření ve vodě a v páře
			Vaření ve vodě
			Vaření v páře
		Poširování	Suroviny vhodné pro poširování
			Tekutiny vhodné pro poširování
			Jednotlivé kroky poširování
		Konfitování	Co je konfitování
			Příprava masa a konfitování
			Příprava šťávy – jus lié
			Skladování, ohřívání a dokončení
		Dušení masa - klasické české omáčky	Výběr a příprava masa
			Opékání masa
			Příprava zeleninového základu – jen cibule
			Příprava základu – cibule s další zeleninou
			Dušení masa
Dokončení omáčky			

Pečivo	vybere a zdůvodní výběr surovin na přípravu těsta	Pekařské základy - pšenice a lepek	Mouka – druhy a jejich vlastnosti
			Droždí – druhy a jejich vlastnosti
			Voda a sůl
			Lepek – tvorba a funkce při pečení
			Nástroje vhodné pro pečení
	rozliší jednotlivé fáze od přípravy po hotový výrobek	Stádia přípravy chleba a pečiva	Příprava a vážení surovin
			Míchání a hnětení těsta
			Fermentace a kynutí těsta
			Zmáčknutí a porcování těsta
			Základní tvarování těsta
			Finální tvarování těsta
			Kynutí vytvarovaného těsta
			Pečení

Moderní technologie	využívá moderní technologie, vybere jejich využití	Konvektomat - 1. část	Základní funkce konvektomatu
			Prudké opékání
			Pečení
			Pečení s řízenou vlhkostí
			Konfitování
			Grilování
			Smažení
		Konvektomat - 2. část	Gratinování
			Pečení pečiva
			Dušení (kombinace pečení s párou)
			Vaření v páře
			Regenerace a finální úprava
			Udržování a funkce „perfect hold“
			Sous-vide
		Frima - 1. část	Základní funkce multifunkční pánve
			Prudké opékání (karamelizování)
			Opékání a grilování masa
			Opékání a grilování ryb a mořských plodů
			Opékání a restování zeleniny
			Dušení a nízkoteplotní úpravy
			Tažení vývarů
Frima - 2. část	Konfitování		
	Pošírování		
	Vaření těstovin a zeleniny		
	Vaření metodou Sous-vide		
	Vaření omáček		
	Smažení		
	Fritování		
Á la carte systém			

HACCP	orientuje se v HACCP, jeho důležitosti a využití v provozu	Příjem, skladování a příprava	Příjem zboží
			Skladování zeleniny a ovoce a teploty
			Skladování masa a kritické teploty
			Skladování ryb a kritické teploty
			Skladování mléčných výrobků a kritické teploty
			Skladování - suchý sklad
			Příprava surovin
		Vaření, udržování a výdej	Vaření a kritické teploty
			Udržování a kritické teploty
			Výdej uvařených jídel a kritické teploty
		Zchlazování a regenerace	Zchlazování navařených jídel a kritické časy a teploty
			Regenerace skladovaného zboží a kritické teploty

Ekonomika a Food cost	uvědomuje si význam konceptu restaurace začlenění USP do do konceptu restaurace	Koncept restaurace a menu	Význam konceptu restaurace
			Stanovení konceptu restaurace
			Stanovení USP - unique selling point
			Stanovení menu restaurace dle konceptu
	kalkuluje se surovinovými náklady	Ekonomika a Food cost	Tvorba receptur a kalkulací (Fod cost)
	tvoří pracovní postupy vlastních pokrmů		Tvorba pracovních postupů
	vyhodnocuje ekonomiku provozu		Vyhodnocení ekonomiky menu
			Vyhodnocení ekonomiky restaurace
	aplikuje své znalosti pro plánování nového gastronomického provozu	Projektování profesionálních gastro provozů	Základní principy při plánování nového provozu
			Příprava konceptu restaurace
			Příprava gastro projektu a soupis vybavení
			Příprava architektonického projektu a soupis vybavení
			Výběr dodavatelů gastro projektu a interiéru
			Realizace a Počet