

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta
Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Portfolio profesního rozvoje Daniely Vančurové
Portfolio of professional development Daniela Vančurová
Daniela Vančurová

Vedoucí práce: Mgr. Magdalena Richterová
Studijní program: Specializace v pedagogice (B7507)
Studijní obor: B U-PVOV (7505R056)

2022

Odevzdáním této bakalářské práce na téma Portfolio profesního rozvoje Daniely Vančurové potvrzují, že jsem ji vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále potvrzují, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Ústí nad Labem dne 5. dubna 2022

Tímto bych ráda poděkovala vedoucí mé bakalářské práce Mgr. Magdaleně Richterové za pomoc při psaní mé práce a za poskytnutí cenných rad a čas, který mi věnovala. Dále bych chtěla poděkovat svým kolegům ze studia. Mé díky patří i vedení Hotelové školy v Teplicích, které mi během studia poskytlo čas a podpořilo mě. Velice děkuji své rodině za velikou podporu a trpělivost.

ABSTRAKT

Portfolio profesního rozvoje Daniely Vančurové obsahuje deset povinných kapitol. Jednou z nich je strukturovaný životopis, kde je sepsaná celá praktická a profesní historie. Dále je zde Esej – Historie pohostinství a její přesah do současné doby při výuce žáků. V konspektu knihy se zabývám publikací Základní učebnice pedagogiky, kde jsou rozebírány a reflektovány části knihy. Následuje část profesiografický rozbor učitele odborného výcviku. V této části naleznete definice a konkrétní činnosti pedagoga. Poté se věnuji případové studii školy či školského zařízení. Dále je zde písemná příprava na vyučovací jednotku praktického vyučování, kde přibližuji praktickou část na téma káva a je zde vytvořená a vysvětlená myšlenková mapa. Cílem bakalářské práce je prokázat jak profesní, tak i odborný rozvoj znalostí a dovedností získaných během bakalářského studia a využití znalostí z předmětů pedagogika, psychologie a didaktika.

KLÍČOVÁ SLOVA

portfolio, profesní rozvoj, učitelství praktického vyučování a odborného výcviku, obor profesního působení studenta gastronomie

ABSTRACT

Daniela Vancurova's portfolio of a professional development contains ten mandatory chapters. One of them is a structured curriculum vitae, where the entire practical and professional history is written. Then there is the Essay – History of Hospitality and its transcendence to the present in teaching students. In the summary of the book, I deal with the publication Basic Textbooks of Pedagogy, where parts of the book are analyzed and reflected. The following is a professional analysis of a vocational training teacher. In this section you will find definitions and specific activities of the teacher. Then he deals with a case study of a school or school facility. Furthermore, there is a written preparation for the teaching unit of practical teaching, where the author approaches the practical part on the topic of coffee and a mind map is created and explained. The aim of the bachelor's thesis is to demonstrate vocational and a professional development of knowledge and skills acquired during the bachelor's study and the use of knowledge from the subject of pedagogy, psychology and didactics.

KEYWORDS

portfolio, professional development, Teacher Training in Vocational Education and Training, professional shapere gastronomy

Obsah

1	Předmluva.....	6
2	Profesní strukturovaný životopis.....	7
3	Odborná esej.....	9
4	Seznam prostudované odborné literatury	18
5	Konspekt knihy, která studenta ovlivnila či formovala po profesní stránce	20
6	Profesiografický rozbor učitele odborného výcviku	27
7	Případová studie školy či školského zařízení	37
8	Písemná příprava na vyučovací jednotku praktického vyučování.....	61
9	Reflexivní úvaha o vlastním studiu	68
10	Seznam použité literatury	70
11	Komentovaný seznam profesních úspěchů, ocenění za celou dobu studia oboru	72
12	Osvědčení DVPP a jiné certifikáty získané v průběhu studia oboru.....	74
13	Dokumentace pedagogické práce autora v průběhu posledního školního roku	76
	Seznam příloh.....	79

1 Předmluva

Dlouho jsem se rozmýšlela nad tématem své bakalářské práce, nakonec jsem zvolila formu, která nese název Portfolio profesního rozvoje. Obávala jsem se zpracování této práce, ale jsem si jistá, že mi toto téma umožní zaměřit se na pedagogickou činnost učitele odborného výcviku. Téma eseje jsem zvolila Historie pohostinství a její přesah do současné doby při výuce žáků. Historie nám dokáže nastínit kořeny v gastronomii a dokáže žákům, že pohostinství a gastronomie je jedno z nejstarších řemesel lidstva a je důležité toto řemeslo udržet a nadále rozvíjet možnostmi 21. století.

V roce 2017/2018 jsem proto vystudovala minimální pedagogické vzdělání na Národním institutu doplňkového vzdělání v Ústí nad Labem, které jsem studovala během práce. Po úspěšném ukončení studia přišla nabídka na nové zaměstnání.

Od září roku 2018 jsem začala pracovat jako učitelka odborného výcviku na Hotelové škole v Teplicích, na škole, kterou jsem sama úspěšně absolvovala. Jenže to mi nestačilo. Rozhodla jsem se zkusit další vzdělání, a to právě na Karlově Univerzitě – Pedagogické fakultě. V tomto rozhodnutí mě nadšeně podpořil i můj zaměstnavatel. Pedagogická práce se mi zalíbila a ráda bych se jí nadále věnovala. Chtěla bych předat žákům naší školy své zkušenosti, které jsem za pár let nabrala. Ukázat jim, že když člověk dře na něčem, co ho baví a zajímá, tak je velká šance získat to, po čem v pracovním životě touží.

Když se zpětně podívám na to, co jsem v životě dokázala a kam jsem se vypracovala, tak za to vděčím převážně rodičům, učitelům a také sama sobě. Bez podpory zmíněných lidí bych nebyla tam, kde jsem.

Od studia na Karlově Univerzitě jsem očekávala, že získám další zkušenosti a dovednosti, které má dobrý pedagog mít. Naučila jsem se, jak správně uchopit výklad v odborném výcviku a jak vystupovat před žáky. Od svých kolegů si i nadále ráda poslechnu jejich poznatky z praxe a přiučím se novým věcem.

Informace získané ze studia, čtení odborné publikace, která se váže k pedagogice, využívám ve své praxi. Mým snažením je tyto získané informace, dovednosti a kompetence promítnout v této práci. Učitelská profese je celoživotní poslání, kterému je potřeba se plně věnovat, a to znamená stát se kvalitním učitelem odborného výcviku.

2 Profesní strukturovaný životopis

Osobní údaje

<u>Příjmení a jméno</u>	Vančurová Daniela
<u>Datum</u>	XXX
<u>Národnost</u>	česká
<u>Adresa</u>	XXX

Vzdělání

2019 Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, Speciální pedagogika – učitelství odborného výcviku a praktického vyučování

2017–2018 NIDV Ústí nad Labem – Minimální pedagogické vzdělání (studium pedagogiky a psychologie pro střední školy)

2008–2012 Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola, Teplice, Benešovo náměstí 1, maturitní obor Hotelnictví a turismus

Školní praxe

Hotel Lugsteinhof, Německo

Grand Hotel Pupp, Karlovy Vary

Průvodcovská činnost průvodce

Zahraničí: Berlín Inno Trans 2010

Pražský hrad: obsluha – ruský prezident Dmitrij Medvěděv (2011), lotyšský rezident Valdis Zatler (2010), ruský prezident Dmitrij Medvěděv, americký prezident Barack Obama (2010), anglický princ Charles (2010), svatý otec Benedikt XVI. (2009), ukrajinský prezident Juščenko (2009), slovenský prezident Ivan Gašparovič (2009)

Pracovní zkušenosti

OA, SPŠ, HŠ Teplice 2018 - učitelka odborného výcviku na Hotelové škole Teplice

Clarion Congress Hotel Ústí n/Labem 2014–2016 banketový číšník, hlavní číšník v restauraci Benada, 2016–2018 Food & Beverages Manager

Cestovní agentura 4SEASONS 2013–2014 - referent prodeje zájezdů, prodeje letenek, administrativa

Restaurace Výsluní 2012–2013 – vedoucí provozu, správa chodu restaurace, dohled nad zaměstnanci, zodpovědnost za výsledky

Hotel Panorama 2012–2012 - servírka

Grand Hotel Pupp, Karlovy Vary Mezinárodní filmový festival 46., 47., 48., 50. - servírka

Jazykové znalosti

Anglický jazyk – aktivně (slovně i písemně)

Německý jazyk – pasivně

Práce s počítačem

Práce s Microsoft Office - (Word, Excel, PowerPoint), Citrix, POS Configurator, Micros – MyMicros, MyInventory, Savarin, Vectron

Certifikáty a školení

28. května 2019 – Jak si stojíte na společenském žebříčku? To prozradí Vaše chování při jídle

Další dovednosti a osobní zájmy

Řidičský průkaz B, znalost cestovního ruchu, organizace zájezdu, průvodcovská činnost, administrativní praxe, schopnost týmové práce, dobré organizační schopnosti, zkušenosti s vedením týmu, flexibilita

3 Odborná esej

Historie pohostinství a její přesah do současné doby při výuce žáků

Vzdělávat žáky v oblasti historie pohostinství je důležité, protože je potřeba, aby dnešní žáci věděli mnohé o historii pohostinství a byli si vědomi toho, že odborné dovednosti, které se učí, pochází z dávných dob. Mohou se z historie přiučit a udělat si vlastní názor na různé odborné dovednosti, které pochází z dob starověku, středověku a novověku. Z mého pohledu se jedná o jeden ze základních kamenů ve vzdělávání žáka v oblasti gastronomie jako takové. Jedná se o to, aby pochopili celý princip pohostinství a gastronomie.

Historii pohostinství se žáci na oboru číšník věnují hned v prvním ročníku, když se seznamují s oborem. Bohužel se tato část učiva vyučuje jen letmo a pouze období starověk a středověk. Novodobé dění v gastronomii se moc neprobírá, což je dle mého velká škola, protože gastronomie postupuje dopředu. Velice pěkné je zpracování novodobého dění v gastronomii v učebnici od Zdeňky Hrbkové, která se jmenuje *Nové stolničení v kostce*. Tomuto se budu věnovat v samotné kapitole *Gastronomie třetího tisíciletí*.

Pohostinství nás provází již od starověku. Je to jedna z nejstarších služeb pro lidi, kteří cestovali, ať už za prací nebo za zábavou. Pohostinnost znamená pohostit bližního svého. *Pohostinnost je jedna ze základních vlastností člověka. Úroveň pohostinnosti je úměrná úrovni společnosti a jejímu rozvoji. Původně znamenala pohostinnost poskytnutí přístřeší a občerstvení poutníkovi zdarma, později se tato činnost stala obchodním podnikáním. V současnosti představuje veřejné stravování a hotelnictví významnou součást hospodářství všech vyspělých států.*¹ Úplně bych s tím, že je pohostinnost základní vlastností člověka nesouhlasila. V dnešní době není každý ochotný dělat něco pro jiné, natož je hostit. Myslím si, že práce číšníka je úděl. Z vlastní zkušenosti mohu říct, že člověk, který se chce věnovat gastronomické oblasti, se s tím musí narodit, musí to mít v krvi. Dlouhé pracovní směny, víkendové směny, neustále být ve střehu a všimnout si toho

¹ SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-716-8752-9, str. 13

co se děje u stolu, musí být předvídatelný a vědět, že tamhle ten pan si dá to a ten zase tohle. Leckdy je takový to číšník prakticky bez přestávky na oběd či svačinu. Tento člověk tomu musí být naprosto oddaný.

Starověk

V pohostinství půjdeme až na úplný prvopočátek, a to do starověku. Prameny sahají do Babylonu a Palestiny, kdy se pohostinství poskytovalo zadarmo. Vznikaly zde první noclehárny a výčepny vína. Za největší slávy egyptské vznikla první zábavní střediska. Když se podíváme do historie pohostinství za dob Řecka a Říma, tak zjistíme, že některá pravidla, která máme stále, pochází z těchto dob. Například otevírací doba, používání odměrek, používání skla a porcelánu při stolování, po ukončení hostiny se hostům nabízela mísa na oplach prstů tzv. fingerbowl.²

Fingerbowl je jedna z věcí, která se ve vyšší formě stolování a obsluhy používá dodnes. Je to mísa naplněná vlažnou vodou s citronem a přikládá se k ní čistý látkový ubrousek nebo ručník malých rozměrů. V této misce si host opláchne mastné prsty. Fingerbowl se servíruje k pokrmům jako je drůbež, králičí maso či žebra. Jedná se v podstatě o pokrmy, které jsou servírované s kostí. Osobně jsem se setkala s podáváním fingerbowl hostům, ještě když jsem pracovala v hotelu na pozici číšník a poté Food & Beverage manager. Zde jsme hostům podávali k pokrmům misku na oplach mastných prstů. Jednalo se o pokrmy, které je dovoleno jíst ve společnosti rukami, jako jsou například žebra, kuřecí stehna nebo hamburger. Bohužel od té doby jsem se s tím nikde nesečkala, což je škoda, protože to dává restauraci vyšší úroveň a je vidět, že obsluze na hostech záleží.

Středověk

V dobách středověku bylo pohostinství na nízké úrovni. Většinou se cestovalo pouze za náboženskými účely, a tak tuto službu poskytovala církev. *Až do konce 13.století zřizovala*

² SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-716-8752-9

*církev při kláštorech pro věřící noclehárny s možností jednoduchého stravování. Platilo se naturáliemi nebo prací pro klášter.*³

Vznikaly tu jakési venkovské a městské hostince. Už jen toto rozdělení nasvědčuje tomu, na jaké bylo úrovni. A kdo se v takových hostincích vyskytoval? Venkovské hostince byly spíše pro chudinu. Hosté zpravidla jedli a popíjeli z vlastních nádob. Kdežto městské hostince poskytovaly vyšší úroveň. Zde se nechali obsluhovat měšťané a šlechta. Hostinští v městském hostinci museli složit slib o placení daní, dodržování pořádku a otevírací doby.⁴

Kolem 17. století už je vysoká úroveň pohostinství, a má určitá pravidla stolování a stolničení. Také se tu již rýsuje jakési rozdělení způsobů obsluhy podle zemí.

Anglický způsob obsluhy se vyznačoval krájením masa u stolu, tzv. dranzírováním. Dnes se k dranzírování připojily i další dovednosti, které převzali číšníci, a to dohotovení pokrmů před hostem jako je flambování, příprava různých salátů či míchání nápojů. Tyto dovednosti se pořád vyučují. Dovednost dohotovování pokrmů před hostem žáci využijí při svých závěrečných zkouškách. O míchaných nápojích se učí v průběhu třetího ročníku. Dokonce mají možnost se vzdělávat v této oblasti dále, a to v rámci barmanských kurzů, díky kterým získají kvalifikaci pro výkon barmana.

Francouzský způsob obsluhy se vyznačoval perfektní prací kuchařů a číšníků, kdy kuchaři precizně připravili pokrmy na mísy a obsluha tyto pokrmy nabízela z mís na připravené talíře hostům. Dnes se nám francouzský způsob obsluhy dochoval ve formě banketů čili slavnostního pohoštění většího počtu lidí u stolu. Francouzský způsob obsluhy se žáci učí po celou dobu studia. Nejvíce ho využijí při závěrečných zkouškách, kdy obsluhují své hosty a tato dovednost je hodnocená. Z mého pohledu je francouzský způsob obsluhy nejvíce co může číšník v obsluze ukázat. Precizní a kolektivní práce dává slavnostní obsluze šmrnc.

Ruský způsob obsluhy se vyznačoval založením pokrmů a nápojů na jeden stůl, kde si poté hosté sami nabídli a vybrali, co jim nejvíce chutná. Dnes bychom to nazvali švédské

³ SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-716-8752-9, str. 13

⁴ SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-716-8752-9

stoly či nabídkové stoly neboli raut.⁵ S tímto způsobem obsluhy se žáci seznamují v průběhu praktického vyučování na externích pracovištích.

Výše zmiňované způsoby obsluhy se dochovaly do značné míry dodnes. Žáci se během praktického vyučování a odborného výcviku učí dovednostem a znalostem spojeným s těmito způsoby obsluhy. Odborníci by se mnou jistě souhlasili, že jsou způsoby obsluhy v dnešní době maličko uzpůsobené, ale ve své podstatě zůstaly doposud nedotčené. V běžné praxi se žáci setkají více s francouzským a ruským způsobem obsluhy.

Novověk

Jak víme z dějepisu, novověk se vyznačuje rychlým rozvojem ve všech směrech a pohostinství není výjimkou. Hygiena ve starověku a středověku velmi pokulhávala. V dobách novověku se výrazně zlepšuje.

*Pohostinství a hotelnictví se postupně řadí mezi významné obory ve všech vyspělých státech, zejména po druhé světové válce. Cestování za poznáním se stalo potřebou všech společenských vrstev.*⁶ Nápoje a pokrmy jsou nedílnou součástí kultury každého státu. Lidé necestují jen za krásami země, ale cestují i za dobrým jídlem a kvalitními službami v pohostinství. Kdo v dnešní době nemá rád cestování? Proto se snažíme na naší škole v rámci zeměpisu přivést žáky k cestování a spojit si tuto činnost s výborným jídlem a lahodnými nápoji.

České pohostinství

Dále bych neměla opomenout zmínku o českém pohostinství, které, troufám si říct, za dob první republiky bylo na vysoké úrovni. V té době se „nosila“ úslužnost, profesionalita a preciznost. Tyto tři základní vlastnosti mi v dnešní době chybí. Kdyby šlo vrátit čas, tak bych chtěla zažít restaurátorskou a hotelovou činnost v dobách první republiky. Musela to být nádhera. Krásné pracovní uniformy, elegantní a jemné pohyby při práci číšníků. Nikdo

⁵ SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-716-8752-9

⁶ SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-716-8752-9, str. 14

nikam nespěchal a v poklidu si vychutnával objednané pokrmy, užíval si jak se o ně obsluha stará a zajímá. Do restaurací a hotelu v době první republiky chodili pouze movití lidé, většinou nějací továrníci a podnikatelé. „Obyčejné hospody – lokály“ navštěvovala dělnická třída, kde se na hosty mluvilo svérázně a neurvale. Proto je důležité dnešní žáky učit úslužnosti, profesionalitě a preciznosti, aby si uvědomovali význam těchto tří kvalit číšníka. Je dobré, aby znali světovou a českou historii pohostinství.

V českém pohostinství mimo jiné zastává významné místo lázeňství. *V Čechách a na Moravě byly vedle starých lázeňských objektů vybudovány nové, sloužící také ke společenským a zábavným účelům.*⁷ Lázeňství je v České republice stále na velice vysoké úrovni. Jezdí sem lidé z celého světa, aby okusili léčbu v českých lázních. Žáci naší školy vykovávají odbornou praxi v lázeňských komplexech. Naučí se zde významu dietního stravování a péči o lázeňské hosty.

Po druhé světové válce zasáhla krize pohostinství. V důsledku politické a hospodářské změny vymizeli soukromí podnikatelé. Následoval socialismus a s ním i změny v celé společnosti, které přinesly mimo jiné například nízké ceny v pohostinství a stravovacích službách. *Ty měly za následek neúměrné zvýšení poptávky po všech druzích našich služeb, a to mělo spolu s nízkým platem zaměstnanců rozhodující vliv na následnou, dlouhodobou a těžko řešitelnou krizi v celém oboru.*⁸

Po roce 1989 se do pohostinství vrátili soukromí podnikatelé a s tím i spousta možností a modernizace, například casina, sport bary, noční kluby, aj. Bohužel další krize nastala v nedávné době, kdy celý svět zasáhla tzv. korona krize. Musely se na nějaký čas uzavřít gastronomický a ubytovací zařízení – restaurace, hotely, penziony a podobně. Pro některé podnikatele v těchto oborech byla tato krize likvidační a byli nuceni ukončit svoji činnost. I naše žáky tato velká rána v pohostinství a gastronomii zasáhla. Nemohli jsme všem žákům zajistit odbornou praxi na externích pracovištích, proto si žáci nemohli osvojovat

⁷ SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-716-8752-9, str. 14

⁸ SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-716-8752-9, str. 14

získané dovednosti a kompetence. Tato krize měla jednu výhodu a to, že z trhu v oblasti gastronomie zmizeli méně kvalitní podniky, které neměli potenciál udržení na trhu.

Gastronomie třetího tisíciletí

Tato doba přinesla a přináší do gastronomie velké změny. V globálním měřítku se rozrůstají fastfoody. Je tu velký rozmach trhu s potravinami, například exotické plody, mořské plody, čerstvost ovoce a zeleniny a jiné. Obrovská změna je i v technologickém vybavení kuchyní a barů. Převyšuje nabídka nad poptávkou, vznikají nová pracovní místa a nové funkce. Toto všechno je gastronomie třetího tisíciletí.

Gastronomie třetího tisíciletí je celé odvětví věd, které na sebe navazují a navzájem se doplňují. Předpokládá se, že se do budoucna gastronomie výrazně změní k zdravějšímu životnímu stylu a biopotravinám. Ostatně celý dlouhodobý vývoj gastronomie tomu nasvědčuje.⁹

Už nyní si můžeme povšimnout, jak se gastronomie mění v běžném životě. Mění se i styl servírování pokrmů, někteří kuchaři na talíři dokážou vytvořit z jednotlivých komponentů pokrmů úplná umělecká díla, ve kterých se odráží fantazie a styl kuchaře. Ve stolování dnes převládá jednoduchost. Doba kdy host měl na stole tolik příborů, s nimiž si nedokázal poradit, je z většiny provozoven pryč. Stále se setkáme s francouzským stylem stolování. Na historii se nesmí zapomínat.

Pro naše žáky je v tomto ohledu připraveno mnoho kurzů, které jsou odrazem gastronomie třetího tisíciletí. Jsou to kurzy od kulinářského umění po precizní práci japonských mistrů při přípravě sushi. Dále máme pro žáky pravidelné kurzy someliérství, barmanství a baristický kurz. S kolegy jsme za jedno, že je stále potřeba se vzdělávat v moderní gastronomii a pohostinství. I my jsme často překvapení novinkami v oboru. Proto pro žáky připravujeme portál, který jim bude přinášet aktuality a novinky v gastronomii. Z pedagogického hlediska to kvitují, protože články budou zajímavé a lákavé. Pevně

⁹ HRBKOVÁ, Zdeňka. *Nové stolničení v kostce*. Divec: Radek Runštuk – R plus, 2018. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-3-0, str. 9

věřím, že to žáky osloví a namotivuje. Možná si uvědomí, jakým směrem by se jejich profesní dráha číšníka měla ubírat.

Vývoj učňovství v pohostinství

V dobách starověku v oblasti pohostinství obsluhu zajišťovali otroci. Hostinskou činnost mohl vykonávat každý. Ve středověku do 13. století se o toto postarala církev. Opět hostinskou činnost mohl vykonat každý, kdo složil slib. Jak jsem již zmiňovala v kapitole *Středověk*. Kolem 17. století se na šlechtických dvorech objevovali v kuchyních školení kuchaři a u tabulí číšníci.¹⁰

Bohužel jsem k učňovství v pohostinství v době středověku moc informací nenašla. Našla jsem jen toto: *O hostinských ceších se ve středověku mnoho nepíše, to proto, že hostinských vůbec – proti jiným řemeslníkům a živnostníkům – bývalo málo a jenom zřídka kdy tvořili samostatné organizace. Obyčejně se cechovně připojovali k sládkům, nákladníkům (pivovarským) nebo k obchodníkům.*¹¹

*S rozvojem řemesel a jejich právním zakotvením (cech) se zakládá i výchova učňů jako institucionalizovaná podoba odborné praktické výchovy. Vyučení bylo podmínkou provozování řemesla.*¹²

V důsledku potřeb rozvíjejícího se průmyslu a zemědělství došlo v druhé polovině 19. století a na počátku 20. století k rozvoji různých typů a druhů odborných škol (zemědělské, obchodní, průmyslové). Tyto školy netvořily ještě systém, vznikaly v určité návaznosti na

¹⁰ SALAČ, Gustav. *Stolničeni*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-716-8752-9

¹¹ ZÁBORSKÝ, Michal, Milan MACHAČ, Leoš ŠTOKMAN a Rudolf BUNČÁK. *STOLNIČENÍ: pro III. ročník odbor. učilišť a učňovských škol*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1959. ISBN 07-40-03, str. 10

¹² DVOŘÁKOVÁ, Markéta. *Základní učebnice pedagogiky*. 1. Praha: Grada, 2015. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5039-2, str. 165

*školství všeobecně vzdělávací.*¹³ Dalo by se říct, že odborné školy vznikly z potřeb doby a společnosti. Odborné školy měly za úkol připravit absolventy v odborných dovednostech a získání kompetencí k danému oboru.

V současnosti školství nabízí několik možností, kde získat vyučení v oboru číšník a přehled v oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu. Jsou to střední odborná učiliště, střední odborné školy, vyšší odborné školy, integrované školy a vysoké školy.

Shodujeme se s kolegy na tom, že kdo se chce učit a vzdělávat v pohostinství a věnovat se gastronomické činnosti, musí se s tím narodit a mít to takzvaně „v krvi“. Když se ptáme žáků při nástupu do prvního ročníku oboru číšník: „Proč se rozhodli jít na tento obor?“ Většina odpoví: „Kvůli výučnímu listu, nic víc mě nezajímá.“ nebo „Rodiče to chtěli, tak jsem je poslechl a jsem tu.“ Takových to odpovědí slycháváme rok, co rok nespočet. Je nám to velice líto, protože gastronomie má tolik co nabídnout. Občas se najdou tací, kteří řeknou, že je baví připravovat pokrmy a zajímá je příprava nápojů. To nás všechny těší. Snažíme se všem žákům podat vzdělání v oboru gastronomie zajímavým způsobem, aby to nadchlo i ty, kteří tvrdí že jsou ve škole jen kvůli „papíru“. Například různými kurzy a zajímavými praxemi na externích pracovištích.

Závěr

Když jsem se na základní škole rozhodovala, jakým směrem vykročím do dalšího vzdělávání, moje volba byla jasná – hotelová škola. Už jen proto, že ráda cestuji, ráda jím, ráda ochutnávám a zkouším nová jídla a nové chutě, a hlavně mám ráda, když lidem, které obsluhuji, chutná a váží si mé úslužnosti a profesionality.

Při psaní eseje Historie pohostinství a její přesah do současné výuky žáků jsem zjistila, že tato služba sahá neskutečně daleko do historie a dala by se považovat za jednu z nejstarších služeb na světě. Některé poznatky z historie v této oblasti se uplatňují dodnes, a to jen

¹³ VALIŠOVÁ, Alena, Hana KASÍKOVÁ a Miroslav BUREŠ. *Pedagogika pro učitele*. 2., rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, 2011. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3357-9, str. 78

dokazuje to, že pohostinství bylo, je a bude vždy jedna z nejvyužívanějších služeb. Díky psaní této eseje jsem si obohatila své vědomosti o historii pohostinství.

Co se týče obsluhy v dobách minulých, tak úslužnost, profesionalita a preciznost byly na prvním místě. Bohužel u dnešní obsluhy se to pomalu vytrácí. Tyto vlastnosti najdeme pouze u starších číšníků, kteří tuto dobu zažili anebo u číšníků v restauracích s francouzským způsobem obsluhy. Dnešní číšník či servírka se staví k úslužnosti negativně, berou to jako ponižující vlastnost - „oni přece nikomu sloužit nebudou“. Myslím si, že takhle to berou lidé, kteří v oboru nejsou ani vyučení a dělají to proto, že momentálně nic vhodného pro ně na trhu práce nebylo. Profesionalita je pro ně cizí slovo. Kdežto lidé, kteří se vyučili v oboru, tuto práci dělají většinou s láskou a jsou to „srdcaři“. Proto je důležité učit dnešní žáky v oboru číšník úslužnosti, profesionalitě a preciznosti, protože každý z nás je rád obslužen takovým číšníkem. Takový číšník může ve svém oboru dosáhnout uznání a být úspěšný.

Domnívám se, že obor číšník v dnešním pojetí nabízí tolik možností, jak se této činnosti věnovat. Od someliéra, přes barmana, baristu, až po vrchní číšníky, manažery restaurací, majitele podniků.

Jako učitelka odborného výcviku se snažím předat žákům své zkušenosti, vyprávět jim o svých začátcích a vést je k úslužnosti, profesionalitě a preciznosti.

4 Seznam prostudované odborné literatury

ČAPEK, Robert. *Moderní didaktika: lexikon výukových a hodnotících metod*. Praha: Grada, 2015. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3450-7

KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4

PRŮCHA, Jan. *Moderní pedagogika*. Praha: Portál, 1997. ISBN 80-7178-170-3

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

HOLEČEK, Václav. *Psychologie v učitelské praxi*. Praha: Grada, 2014. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3704-1

BENDL, Stanislav. *Nárys sociální pedagogiky*. Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta: Karolinum, 2014. ISBN 978-80-7290-668-0

ČADÍLEK, Miroslav. *Didaktika praktického vyučování I*. Brno, 2005. Pedagogická fakulta Masarykovy univerzity

JANÍK, Tomáš a Iva STUHLÍKOVÁ. *Oborové didaktiky: vývoj-stav-prosperity*. 1. Masarykova univerzita, Brno: muni Press, 2015. ISBN 978-80-210-7769-0

PÁVKOVÁ, Jiřina. *Psychologie pro pedagogiky: Sociální a pedagogická psychologie*. 2014. Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta, 2014. ISBN 978-80-7290-676-5

DVOŘÁKOVÁ, Markéta. *Základní učebnice pedagogiky*. 1. Praha: Grada, 2015. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5039-2

KASPER, Tomáš a Dana KASPEROVÁ. *Dějiny pedagogiky*. Praha: Grada, 2008. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-2429-4

ZÁBORSKÝ, Michal, Milan MACHAČ, Leoš ŠTOKMAN a Rudolf BUNČÁK. *STOLNIČENÍ: pro III. ročník odbor. učilišť a učňovských škol*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1959. ISBN 07-40-03

HRBKOVÁ, Zdeňka. *Nové stolničení v kostce*. Divec: Radek Runštuk – R plus, 2018. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-3-0

Zákon o pedagogických pracovních: Zákon o pedagogických pracovních [online]. Česká republika: MŠMT, 2004 [cit. 2021-01-20]. Dostupné z: <https://www.msmt.cz/file/38850/>

ŘEHOŘKOVÁ, Marie. Učitelská profese. *Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity. I, Řada pedagogicko-psychologická*. 1987, 36(122), 59–72. Dostupné také z: https://digilib.phil.muni.cz/bitstream/handle/11222.digilib/112753/I_PaedagogicaPsychologica_22-1987-1_5.pdf?sequence=1

5 Konspekt knihy, která studenta ovlivnila či formovala po profesní stránce

Název knihy

DVOŘÁKOVÁ, Markéta. *Základní učebnice pedagogiky*. 1. Praha: Grada, 2015. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5039-2.

Do další části svého portfolia, která se nazývá Konspekt knihy, která studenta ovlivnila či formovala pro profesní stránce, jsem zvolila publikaci s názvem *Základní učebnice pedagogiky*. Tato učebnice je nejen pro studenty vysokých škol, ale i pro pedagogy. Je členěná do tří částí:

ČÁST I – OBECNÁ PEDAGOGIKA

ČÁST II – OBECNÁ DIDAKTIKA

ČÁST III – DĚJINY PEDAGOGIKY

Knihu jsem si pořídila během studia, protože jsem potřebovala přehled o všem, co se pedagogiky týká. Zde jsem našla veškerý základ, který jsem během studia potřebovala a který ještě potřebovat budu. V učebnici se nachází nejen základní přehled, ale i poznámky, zajímavosti, odkazy na odbornou literaturu a řada rozmanitých úkolů. Během jejich řešení si uvědomíme, že není potřeba se vše učit z paměti, ale mnoho věcí člověk zná ze života a ze svých vlastních zkušeností. Stačí jen o těch zkušenostech přemýšlet, konfrontovat je s pedagogickou teorií, diskutovat o nich s učiteli či se spolužáky.

Autory, kteří se na vytváření této knihy podíleli, jsou:

PhDr. Markéta Dvořáková, Ph.D. působila na katedře pedagogiky Filozofické fakulty Univerzity Karlovy. Dalšími spoluautory této publikace jsou *prof. PhDr. Zdeněk Kolář, DrSc.*, v současnosti působí na Filozofické fakultě UK v Praze – katedra pedagogiky a zároveň na Pedagogické fakultě UJEP – katedra pedagogiky., *PhDr. Ivana Tvrzová* je pedagožka na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy v Praze. Zabývá se problematikou

vztahu teorie a praxe ve výuce na základních školách., *doc. PhDr. Růžena Váňová, CSc.* je vysokoškolská pedagožka působící na Husitské teologické fakultě UK v Praze.

ČÁST I – OBECNÁ PEDAGOGIKA – prof. PhDr. Zdeněk Kolář, DrSc.

V první kapitole učebnice se autor zaměřuje na výchovu, smysl výchovy a systém výchovy. Dále na vzdělání a vzdělávání, výchovně-vzdělávací soustavu a v poslední části se zaměřil na vysvětlení, co je vlastně pedagogika.

Nalezneme tu obecné definice a vysvětlení pojmů, které jsou dlouhodobě známé a užívané. Příkladem je: *Výchova je záměrné, cílevědomé a většinou organizované (promyšleně organizované) působení na člověka. Cílem tohoto působení je dosažení pozitivních změn v osobnosti člověka tak, aby se stal plně socializovaným a svébytným jedincem. Nebo: Procesem výchovy se uskutečňuje působení vnějších podmínek (exogenní faktory) na vnitřní podmínky (endogenní faktory), a to vždy za aktivní účasti těchto vnitřních podmínek vychovávaného. Či: Pojetí výchovy v pedagogické literatuře není zcela jednoduché.* (str. 19)

Poslední definice – Pojetí výchovy v pedagogické literatuře není zcela jednoduché. – se mi velice líbí. Protože ani v životě pojetí výchovy není zcela jednoduché. Každý na výchovu jedince či společnosti nahlíží jiným způsobem a jinak pojem *výchovu* chápe. Je to podle mě tím, že jsme každý jiný a každý máme jinou osobnost, každý se pohybujeme v jiném prostředí a každý jsme byli jinak vychovávaní.

V poslední části této kapitoly autor vysvětluje otázku, která je i názvem této části – A co je to vlastně ta pedagogika? Zde je dle mého jednoduše a srozumitelně vysvětlen pojem pedagogika. Nesmí zde chybět základní a jednoznačné vysvětlení pojmu – *Pedagogika je věda o výchově a vzdělávání.* (str. 54). Následuje, co je předmětem pedagogiky a dále úzké vazby na další vědní obory, které se váží k pedagogice, jako je například filozofie, sociologie a psychologie. Tyto vazby jsou velice významné a dávají pedagogice širší rozměr.

Na konci této kapitoly je seznam použité a doporučené literatury, ze které autor, profesor Zdeněk Kolář čerpal.

ČÁST II – OBECNÁ DIDAKTIKA – PhDr. Markéta Dvořáková, Ph.D., PhDr. Ivana Tvrzová

Hned na začátku kapitoly se autorky zaměřily na to, jak definoval didaktiku J. A. Komenský. *Didaktika je teorie správného vyučování. Vyučovat znamená působit v tom smyslu, aby se tomu, co kdo zná, naučil a dobře si osvojil i druhý. Správně vyučovat znamená vyučovat tak, aby se žák učil hbitě, s chutí a důkladně.* (str. 57)

Z historických pramenů víme, že didaktiku začal v českých zemích využívat J. A. Komenský. Byl jakýmsi jejím zakladatelem. Komenský chtěl učit všechny všemu, a to bez rozdílu.

Následuje zaměření na obsah vyučování a vzdělávání, metody vyučování, organizační formy vyučování a hodnocení vyučování. Tyto části mi byly a jsou obrovským přínosem jak ke zvládnutí studia předmětu didaktika, který mě provází celým studiem na UK, ale je to pro mě i inspirativní, protože jsou zde autorkami napsané různé typy a úkoly ke správnému pochopení úseků didaktiky. Například mentální neboli myšlenkové mapy, didaktické hry či to, jak je dobré hodnotit žáky a jakou formu zvolit.

Mentální neboli myšlenkové mapy využívám při své práci celkem často. Pomáhá mi to v tom, abych nic neopomněla a sdělila žákům během odborného výcviku vše, co se k dané problematice váže. A kdo ví, třeba to jednou využiji i v teoretickém vyučování. Jednu svou myšlenkovou mapu jsem vložila i sem do portfolia profesního rozvoje, a to v kapitole Písemná příprava na vyučovací jednotku praktického vyučování.

Didaktické hry se většinou používají na základních školách. V letošním školním roce jsem poprvé zkusila využít didaktickou hru, a to v rámci osvojování znalostí stolního inventáře. Tyto znalosti by žáci v oboru číšník měli zvládnout v prvním ročníku. Pro upevnění těchto znalostí jsem zvolila formu přiřazování kartiček, na kterých byly napsány názvy inventáře. Úkolem žáků bylo, aby správně přiřadili kartičky k danému kusu inventáře. Jednotlivé kusy a druhy inventář byly vyskládány na desce stolu. Při této činnosti jsem zjistila, že mnozí žáci mají stále problémy s jednotlivými názvy, a tudíž nebyli schopni kartičky zařadit správně. Bylo pro mě důležité, aby žáci při této didaktické činnosti neměli pocit toho, že se učí, ale že si hrají.

Zvolení organizačních forem vyučování je v odborném výcviku velice důležité, protože učitel odborného výcviku si musí vždy uvědomit, v jakých podmínkách bude výcvik probíhat a také si musí uvědomit, jakou skupinou žáků bude daný vyučovací den mít. *V praxi na našich školách je stále nejčastěji používáno frontální vyučování (vyučovací hodina), ale objevují se i další formy (individuální vyučování, skupinové a kooperativní vyučování, exkurze, praxe, projekty, komunikativní kruh...).* (str. 106) Toto tvrzení vnímám jako pravdivé. Kdyby se na v našich školách začala využívat jiná organizační forma vyučování, možná by to pro některé žáky bylo efektivnější. Je na každém učiteli, jaké si zvolí organizační formy vyučování.

Hodnocení je jedna z důležitých stránek pedagogické praxe. *K hodnocení ve škole se používá různých prostředků – nejčastěji známky (klasifikace), důležité je i slovní hodnocení.* Každý z nás má rád zpětnou vazbu – jak tu pozitivní, tak tu negativní. Protože i negativní motivace nebo zpětná vazba může vést k úspěchu. Také ale můžeme říct, že *Za nejvyšší formu hodnocení bývá považováno sebehodnocení.* (str. 114)

Ke konci této části nalezneme klíče k řešení jednotlivých úkolů, které tuto kapitolu provázejí. Dále se tu nachází, stejně jako v předchozí kapitole, seznam použité a doporučené literatury.

ČÁST III – DĚJINY PEDAGOGIKY – doc. PhDr. Růžena Váňová, CSc.

V poslední, tedy třetí kapitole učebnice s názvem Základní učebnice pedagogiky se docentka Váňová zaměřila na dějiny pedagogiky jako pedagogické disciplíny, která je definována takto: *Dějiny pedagogiky jsou základní pedagogická disciplína studující vývoj pedagogické teorie a praxe. Cílem studia dějin pedagogiky je poznat zákonitosti a podstatu pedagogických jevů. Historický výzkum čerpá ze studia primárních a sekundárních pramenů.* (str.138)

Následují části Výchova a pedagogika v období antiky, v období středověku, v období renesance a reformace, Pedagogika Jana Amose Komenského, Výchova a pedagogika v období osvícenství, Výchova, škola a pedagogika v 19. a ve 20. století.

V této kapitole je přehledně vypsáno vše důležité a dobře se dají porovnat doby minulé a nynější. Například za doby minulé, tedy přesněji v období antiky, *se obsah výchovy vyvíjel s rozvojem společnosti a vyústil do podoby sedmi svobodných umění.* (str. 156). Kdežto z dob 20. století můžeme s jistotou říct, že *na počátku 20. století vznikla řada pedagogických směrů, které více či méně ovlivňovaly praxi celého 20. století.* (str. 245). To znamená jediné, že pedagogika ušla velkou cestu rozvojem, především díky filozofům a pedagogům, jako jsou Sokrates, Platon, Aristoteles a dále z českých zemí J. A. Komenský a z osvíceneckých dob např. J. Locke, J.-J. Rousseau, J. H. Pestalozzi, Marie Terezie a další.

Z dějin antického období se ukazuje, jak se filozofie začala postupně prolínat s pedagogikou a tahle významná vazba tu zůstala do současné doby.

Výchovu a pedagogiku v období středověku zastávala církev. V tomto období vznikaly církevní školy, klášterní školy a školy katedrální. Hlavním vyučovacím předmětem bylo náboženství, latina a sedmero svobodných umění. Další součástí výuky byla četba antických autorů. Nejvyšší stupeň vzdělání poskytovaly univerzity. (str. 167)

Výchova a pedagogika v období renesance a reformace. V této části se píše o radikální proměně názoru na pojetí cíle, obsahu a metody výchovy. Proměnu tohoto názoru ovlivnil návrat k antice a kultuře Řecka a Říma. Období renesance bylo celkově ovlivněno antikou.

Pedagogika Jana Amose Komenského je v této učebnici přehledně popsána. *Původem Moravan, jazykem Čech a povoláním teolog, byl nepochybně velkou osobností českých a evropských dějin, jejíž dílo se stalo vskutku nadnárodním.* - J. Polišenský, 1992 (str. 179) Komenský se lišil od svých předchůdců, a to přístupem k výchově a v pedagogických názorech. Napsal mnoho významných děl, jako je například Poklad jazyka českého, Labyrint světa a Ráj srdce a Velká didaktika. V knize Velká didaktika se Komenský zaměřuje na cíle výchovy, možnosti výchovy, obsah výchovy a pedagogické prostředky. Současné školství stále čerpá z Komenského poznatků a jeho doporučení.

Výchova a pedagogika v období osvícenství. Osvícenství je myšlenkové hnutí, které ovlivnilo především společenský život. Známymi osvícenci v oblasti školství byli: John Locke, Jean-Jacques Rousseau, Johann Heinrich Pestalozzi. Významný vliv v českém

školství měla Marie Terezie, která zavedla povinnou školní docházku. Dále se v tomto období změnilo postavení učitele. Venkovský učitel měl „učitelování“ jako vedlejší činnost. Venkovští učitelé byli řemeslníci, vysloužilí vojáci anebo pomáhali v kostelech. Na veřejnosti takový učitel nebudil přílišný respekt. Městský učitel na tom byl lépe. Dostával plat a byl ve společnosti uznávaný a respektovaný. (str. 198)

Výchova, škola a pedagogika v 19. století. V tomto období se pedagogika stává samostatnou vědní disciplínou. Na vyšší úroveň ji posunul v 19. století J. F. Herbart, podle kterého je pojmenován pedagogický systém Herbartismus. J. F. Herbart byl přesvědčen, že *jedině učitel vyzbrojený teorií může účinně vychovávat. Chce mu dát především jistotu postupů a metod. Zároveň však usiluje o učitelovu znalost výchovného cíle, který vyvozuje z filozofie a znalostí žáka.* (str. 203). Myšlenka o výchově a vyučování, kterou Herbart měl, byla na tu dobu velice ostrá. Šlo mu o to, aby žáci svými myšlenkami došli k samostatnosti a byli pouze podporováni učitelem. Z Herbartovy pedagogiky vycházel v českých zemích Gustav Adolf Linder.

Výchova, školství a pedagogika ve 20. století. Ve 20. století vzniká řada pedagogických směrů – např. psychoanalytická pedagogika, jejímž autorem byl Sigmund Freud, experimentální pedagogika, sociologická pedagogika, pedagogika kultury a jiné. Česká pedagogika byla v první republice pod vlivem pozitivismu a v období 1948-1989 byla pod vlivem marxistické ideologie. (str. 245)

Poslední kapitulu této knihy opět doprovází úkoly a objevují se zde i portréty významných osobností. Na konci přikládá autor seznam použité a doporučené literatury.

Závěrečná reflexe

Základní učebnice pedagogiky mě doprovází studiem a myslím si, že mě bude doprovázet i po ukončení studia. Je to vhodná publikace pro začínající učitele. Základy, které se týkají pedagogiky, tu jsou přehledně zpracované. Všechny tři části, které jsou rozděleny na další kapitoly, jsou zajímavé a obohacující. Nelze ani říct, která z těchto částí je nejlepší a která není zase tak zajímavá. Každá část má něco do sebe a jistě si zde každý najde to své.

Za sebe mohu říct, že část nazvaná Dějiny pedagogiky je velice pěkně zpracovaná. I když se nachází až na samotném konci knihy, doporučuji si tuto kapitolu přečíst jako první. Je důležité si uvědomit význam historie v pedagogice.

Tuto knihu doporučuji k přečtení všem začínajícím učitelům a určitě bych ji doporučila i zkušeným učitelům, aby si oprášili své pedagogické myšlení.

6 Profesiografický rozbor učitele odborného výcviku

Učitel odborného výcviku na střední odborné škole

Učitel odborného výcviku na střední odborné škole je osoba, která je vzdělaná jak po stránce pedagogické, tak po stránce odborné, tedy získala dovednosti, postoje a poznatky ke svému oboru, kterému se věnuje. Konkrétně učitel odborného výcviku na střední hotelové škole by měl mít vzdělání ve svém oboru, například: učitel odborného výcviku – číšník, by měl perfektně ovládat svůj obor a neustále se v něm vzdělávat. Měl by umět ovládat dovednosti baristy, barmana, banketového číšníka, měl by zvládat dovednosti someliérské a jiné. Také by se samozřejmě měl dále vzdělávat a dále se učit novým věcem a trendům v oblasti gastronomie. Učitel odborného výcviku předává žákům své osobní zkušenosti, znalosti, postoje a dovednosti pro daný obor.

Kvalifikační požadavky dle zákona o pedagogických pracovnících

Pedagogickým pracovníkem je ten, kdo koná přímou vyučovací, přímou výchovnou, přímou speciálněpedagogickou nebo přímou pedagogicko-psychologickou činnost přímým působením na vzdělávaného, kterým uskutečňuje výchovu a vzdělávání na základě zvláštního právního předpisu. je zaměstnancem právnické osoby, která vykonává činnost školy, nebo zaměstnancem státu, nebo ředitelem školy, není-li k právnické osobě vykonávající činnost školy v pracovněprávním vztahu nebo není-li zaměstnancem státu. Pedagogickým pracovníkem je též zaměstnanec, který vykonává přímou pedagogickou činnost v zařízeních sociálních služeb.¹⁴

¹⁴ Zákon o pedagogických pracovnících: Zákon o pedagogických pracovnících [online]. Česká republika: MŠMT, 2004 [cit. 2021-12-07]. Dostupné z: <https://www.msmt.cz/file/38850/>

Učitelé odborného výcviku na středních odborných školách, jak nám říká zákon, by měli mít patřičné vzdělání:

- *vysokoškolským vzděláním získaným studiem v akreditovaném magisterském studijním programu,*
- *vysokoškolským vzděláním získaným studiem v akreditovaném studijním programu v oblasti pedagogických věd zaměřené na přípravu učitelů střední školy nebo druhého stupně základní školy,*
- *vzděláním v programu celoživotního vzdělávání uskutečňovaném vysokou školou a zaměřeném na přípravu učitelů střední školy nebo druhého stupně základní školy nebo*
- *studiem pedagogiky podle § 22 (dále jen „studium pedagogiky“).¹⁵*

Bohužel víme, že v dnešní době je těžké pro ředitele středních odborných škol přijmout kvalifikované, odborně vzdělané pracovníky, a tak se na školy přijímají lidé s dlouholetou praxí a pracovními zkušenostmi. Pro vedení škol je to úleva, protože mají osobu, která je schopná předat žákům patřičné znalosti k danému oboru, nicméně zákon mluví jasně – je potřeba si doplnit vysokoškolské vzdělání v oblasti pedagogiky. Já osobně jsem toho příkladem. Byla jsem přijata na střední odbornou školu jako učitel praktického výcviku, ale musím si doplnit patřičné vzdělání.

Definice profesigramu učitele

Profesiogram učitele je rozbor činností a organizace práce pedagoga, které vykonává ve své profesi. Dále sem můžeme zařadit jeho charakterové vlastnosti a odbornou kvalifikaci.

Profesiogram učitelské profese stanovuje požadavky na osobnost učitele z hlediska činnosti, kterou vykonává. V současné době má následující strukturu: vnímání,

¹⁵ *Zákon o pedagogických pracovnících: Zákon o pedagogických pracovnících* [online]. Česká republika: MŠMT, 2004 [cit. 2021-12-07]. Dostupné z: <https://www.msmt.cz/file/38850/>

*představivost, paměť, myšlení, řeč, pozornost, city, vůle, osobnost, práce, odborná připravenost, sociální postoje, etické postoje. V současnosti se vyzvedává v učitelské profesi i její řídicí aspekt. Učitel plánuje, organizuje, hodnotí práci žáků, třídních kolektivů, studijních skupin. Řídicí činnost je ovlivňována do značné míry organizačními dovednostmi učitele. Proto musí být učitel i dobrý organizátor výchovně vzdělávacího procesu.*¹⁶

Definice, kterou jsem si vybrala na definování profesiogramu učitele, je sice ze starší publikace, ale stále aktuální. Organizace a plán výuky je u učitele odborného výcviku velice důležitý aspekt, protože při ukázce odborných dovedností a k samostatnému nácviku žáků je potřeba, aby si učitel předem dobře zorganizoval a naplánoval výuku. Vyhne se tomu, že sám sebe nacytá, že je nepřipravený, chaotický, a tudíž se to odrazí na žácích a výuce odborného výcviku.

Rozhovory s učitelkami odborného výcviku a praktického vyučování

Do svého portfolia zařazuji rozhovory se sedmi učitelkami odborného výcviku a praktického vyučování a kolegyněmi, jelikož mě zaujal jejich elán a přístup k celoživotnímu vzdělávání. Líbí se mi na nich, jaký mají postoj k učitelké profesi. Májí dlouholeté zkušenosti v oblasti gastronomie a dokážou žákům celkem živě nastínit, jak to v gastronomii a pohostinství v dnešní době chodí. Některé z nich mají dlouhodobé a některé krátkodobé zkušenosti v pedagogické profesi.

Otázky, které byly položeny:

- 1) Jak začala Tvá profese učitelky odborného výcviku a praktického vyučování?
- 2) Přála sis už jako malá být paní učitelkou?

¹⁶ ŘEHOŘKOVÁ, Marie. Učitelská profese. *Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity. I, Řada pedagogicko-psychologická*. 36 (I22), str. 61–63.

Dostupné také z:

https://digilib.phil.muni.cz/bitstream/handle/11222.digilib/112753/I_PaedagogicaPsychologica_22-1987-1_5.pdf?sequence=1

- 3) Bylo potřeba si doplnit vzdělání pro výkon profese učitele odborného výcviku a praktického vyučování? A jaké to bylo?
- 4) Co by podle Tebe měla ovládat správná učitelka?
- 5) Co Tě na této profesi baví nejvíce a co nejméně?
- 6) Naučila jsi se během své praxe něco, co tě ovlivnilo i ve Tvém osobním životě?
- 7) Žáci dříve a dnes. V čem vidíš rozdíl – jestli nějaký je?
- 8) Téma: syndrom vyhoření. Jak mu předcházíš?
- 9) Když zpětně zavzpomínáš, zvolila bys jinou pracovní profesi, nebo bys zvolila stejně a proč?

Zhodnocení výsledků položených otázek:

Otázky, které jsem položila svým kolegyním, jsem vyhodnotila a porovнала.

- 1) ***Jak začala Tvá profese učitelky odborného výcviku a praktického vyučování?*** U této otázky jsem zjistila celkem zajímavé informace, které jsem o kolegyních nevěděla. Čtyři učitelky se k této profesi dostaly čistě náhodou, dvě učitelky s žáky pracovaly v jiném zaměstnání a u jedné kolegyně to bylo na doporučení, nyní již bývalých kolegů.
- 2) ***Přála sis už jako malá být paní učitelkou?*** U této otázky jsem očekávala jednoznačnou odpověď – „Ano, přála jsem si být už jako malá učitelkou.“ Byla jsem překvapená, protože ze 7 dotazovaných učitelek odpovědělo pět učitelek negativně. Přály si nebo si představovaly jiná zaměstnání, třeba veterinářka, ošetřovatelka koní, cukrářka. Je to tím, že v dětství nikdo z nás neví, čemu by se chtěl v dospělosti věnovat a jaké povolání by ho provázelo celým životem. Kdekdo si v dětství vysní povolání, ale život ho zavede někam jinam. *Být učitelem znamená vzít vážně požadavek celoživotního vzdělávání, ovládnutí mnoha dovedností, které se v průběhu let výrazně mění. Podmínky práce a nároky kladené na učitelství se*

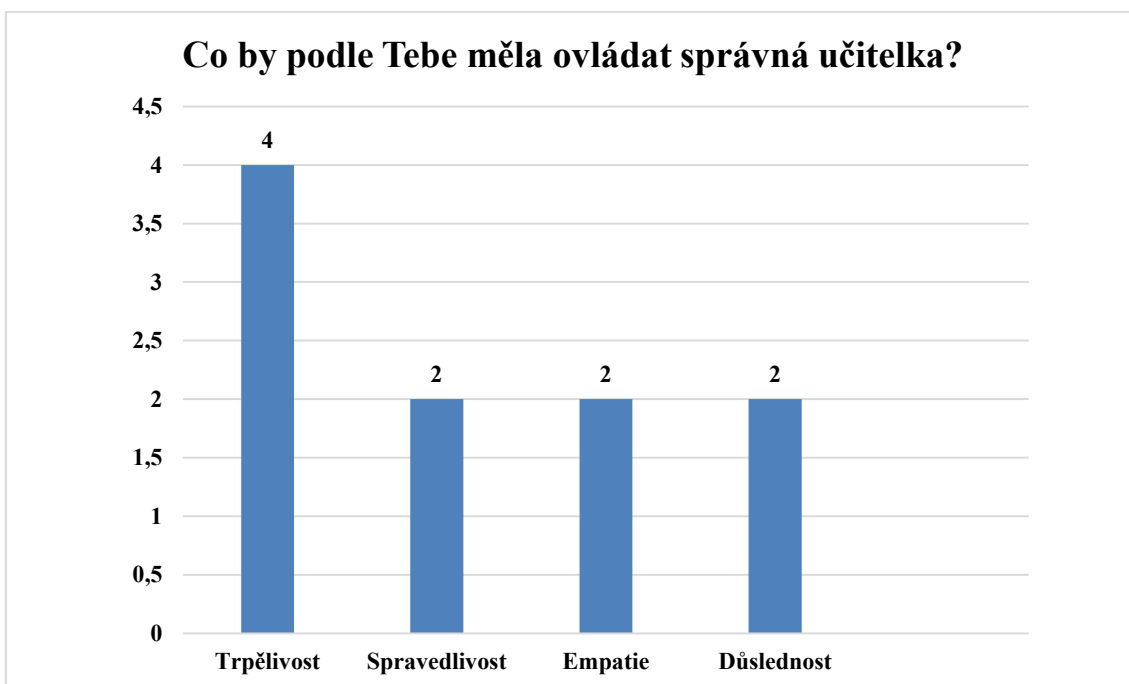
*mění tak, jak se proměňuje život společnosti a všech těch, na něž je většina výchovného úsilí zaměřená – děti – mládež.*¹⁷

- 3) ***Bylo potřeba si doplnit vzdělání pro výkon profese učitele odborného výcviku a praktického vyučování? A jaké to bylo?*** Pět dotazovaných kolegyně odpovědělo ano. Vzdělání v učitelské profesi je dle mého názoru potřeba si doplnit, pokud je člověk vyučený/vzdělaný v jiném oboru a o pedagogice neví nic. V dnešní době je nedostatek učitelů, a tak se na školy přijímají lidé, kteří mají perfektní vzdělání ve svém oboru a mají znalosti. Jenže takovým lidem chybí základy pedagogického zaměření. Mé participantky si také ve většině případů musely doplnit vzdělání v oblasti pedagogiky, aby získaly patřičné dovednosti a kompetence k výkonu povolání učitele.
- 4) ***Co by podle Tebe měla ovládat správná učitelka?*** Byla jsem zvědavá na odpovědi mých kolegyně, protože některé jsou v této profesi přes dvacet let. Z mého pohledu mají velké zkušenosti, jak pracovat se svými pocity, jaké by měly být a jak by se měly chovat. Kolegyně se shodly na tom, že nejdůležitější je trpělivost. Trpělivost je vlastnost, kterou nemá každý učitel. Je potřeba se k ní postupem času dopracovat a to tím, že na sobě budeme neustále pracovat. Dále je to vyrovnaný podíl vlastností, které by měl učitel ovládat – jedná se o vlastnosti: spravedlnost, empatie a důslednost. Tyto vlastnosti jsou většinou označovány u úspěšných učitelů.

*Lze říct, že úspěšný učitel je ten učitel, na kterého rádi vzpomínají žáci v dobrém i po několika letech. Váží si ho nejen jako odborníka, který je něčemu naučil, a zároveň také jako člověka, který je k něčemu vychoval.*¹⁸

¹⁷ VALIŠOVÁ, Alena, Hana KASÍKOVÁ a Miroslav BUREŠ. *Pedagogika pro učitele*. 2., rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3357-9., str. 15

¹⁸ HOLEČEK, Václav. *Psychologie v učitelské praxi*. Praha: Grada. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3704-1., str. 87



Graf 1 – Co by podle Tebe měla ovládat správná učitelka?

- 5) **Co Tě na této profesi baví nejvíce a co nejméně?** Na tuto otázku byly odpovědi shodné. Každou učitelku baví práce s žáky, baví ji předávat nové informace, znalosti a zkušenosti ze své praxe, kterou získaly postupem času. Jsou rády, když vidí výsledky u svých žáků při závěrečných zkouškách. A stejně tak se shodly na odpovědích, co je baví nejméně. Je to nezájem ze strany žáků, jejich negativní přístup k práci a neochota se snažit. Všechny se také shodly na tom, že nezájem ze strany žáků narušuje výuku a brzdí žáky, které obor baví a zajímá.
- 6) **Naučila jsi se během své praxe něco, co Tě ovlivnilo i ve Tvém osobním životě?** Zde odpovědělo pět učitelek jednoznačně trpělivost, protože tato dovednost je v pedagogické profesi velice důležitá. Není to vždy jednoduché a málokdy jde vše podle našich představ. Jedna učitelka odborného vyučování odpověděla, že se přestala stydět. A jedna učitelka odpověděla, že v osobním životě uplatňuje nové kulinářské techniky.
- 7) **Žáci dříve a dnes. V čem vidíš rozdíl – jestli nějaký je?** Odpovědi učitelek:
- a) *Žáci jsou méně samostatní. Mají malou fyzickou. Jsou méně odolní vůči stresu. Dříve žáci byli spolehlivější a vybírali si obor z důvodu zájmu o obor. A ne jako dneska, že na ně zbyl.*

b) *Před 15 lety bylo dětí na základkách více, a tudíž byla větší konkurence a do školy se dostaly hlavně samostatnější a chytřejší děti. Před 5 lety se do školy dostal každý, protože přibylo středních škol a bylo méně dětí. Dnes se to už vrací do doby před 15 lety, je vidět větší konkurence dětí, které se hlásí na střední školu.*

c) *Dřívější žáci (třeba i já) určitě byli pokornější k učitelům, učitel byl to pro ně "vzor", nebyli tak drzí.*

d) *Dřív byli vděční za to, že můžou na škole být a něco se naučit. A nebyli tolik líní. Dnešní žáci si spousty věcí neváží, jsou líní vůbec pracovat. Myslí si, že jim všechno budou platit rodiče do konce života. Jsou drzí a kolikrát si neuvědomují, s kým se baví.*

e) *Dnes se na školy berou skoro všichni a žáci nemají moc motivaci se více připravovat do školy. Díky IT technologiím neumějí pracovat se svým textem v sešitě a pracovat samostatně. Vše umí jen kopírovat.*

f) *Dříve se brali na obor jen ti, kteří o to měli vážně zájem. Dnes se bere každý. Rozdíl je, pokud má někdo zájem o obor, pracuje, učí se a má vychování.*

g) *Ve výchově rodičů. Někteří žáci si myslí, že co jim je povoleno doma, bude i ve škole. Nejvíce mě zarazí, pokud má žák nějaký prohřešek, rodič přijde ještě vynadat učiteli/učitelce, za špatné chování žáka omlouvá.*

Tyto odpovědi jsou zajímavé. Je vidět, že každá učitelka odborného výcviku či praktického vyučování má na toto téma jiný názor a jiný pohled. Sama s některými odpověďmi souhlasím. Například samostatnost a zodpovědnost dnešním žákům chybí. Spoléhají se na to, že za ně rodiče všechno vyřeší. Neumí komunikovat, neumí se dobře vyjadřovat.

- 8) ***Téma: syndrom vyhoření. Jak mu předcházíš?*** Období, kdy má člověk pocit, že ztratil smysl práce i života a kdy se začínají objevovat další psychické či somatické projevy syndromu vyhoření.¹⁹ Učitelky odpověděly, že syndrom vyhoření nemají. Snaží se mu předcházet trávením volného času formou aktivit. Například sportem, věnují se rodině, věnují se zálibám anebo se zdokonalují ve své profesi.

¹⁹ HOLEČEK, Václav. *Psychologie v učitelské praxi*. Praha: Grada, 2014. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3704-1., str. 65

- 9) *Když zpětně zavzpomínáš, zvolila bys jinou pracovní profesi, nebo bys zvolila stejně a proč?* Učitelky u této otázky odpověděly, že by svou profesi neměnily. Zjistily, že má smysl předávat své zkušenosti, dovednosti a znalosti svého oboru žákům. I ony se stále dovídají nové informace z jejich oboru a baví je komunikace s lidmi. Učitelská profese je pro ně zajímavá a naplňuje je.

Pedagogická činnost učitele odborného výcviku

Pedagogická činnost učitele odborného výcviku je rozdělená na přímou a nepřímou pedagogickou činnost. Počet hodin určuje ředitel školy na začátku školního roku. Pro učitele odborného výcviku je stanovený počet 30–35 hodin týdně a zbývající počet hodin, který je až do 40 hodin týdně, je určený pro nepřímou pedagogickou činnost.

Přímá pedagogická činnost učitelů odborného výcviku začíná příchodem žáků na odborný výcvik a končí odchodem žáků z odborného výcviku. Po celou tuto dobu jsou žáci pod dohledem učitele odborného výcviku.

Nepřímá pedagogická činnost učitele odborného výcviku probíhá mimo dobu přímé pedagogické činnosti a je určená k přípravě a plánování přímé pedagogické činnosti a k administrativní činnosti.

Organizační činnost odborného výcviku navazuje na teoretickou část odborného vyučování. Vše vyplývá z ŠVP a tematických plánů, které jsou připravené tak, aby přihlédly k věku žáků.

Administrativa u učitelů odborného výcviku je minimální. Skládá se pouze z vedení docházky, kterou si zapisují od deníku odborné praxe, a zde si také zapisují témata odborných dovedností vyplývající z tematických plánů.

Odborná připravenost

Začínající učitelé odborného výcviku jsou po stránce odborné připraveni perfektně a odborně, ale po stránce pedagogické jsou připraveni jen tím, co jim poskytlo studium na

vysoké škole. Mnohdy se potýkají s tím, že realita je úplně jiná než jejich teoretická příprava. J. Průcha uvádí tři druhy možných příčin spjatých s profesí učitelů: *Příčiny spjaté s osobností učitele* – tyto příčiny se týkají psychického stavu učitele, nezvládnání stresových situací, nezvládnutí mluvit několik hodin denně. *Příčiny spjaté s profesní kompetencí učitelů* – zde J. Průcha zmiňuje, že začínající učitel zjišťuje nedostatečnou vybavenost dovednostmi a vědomostmi, které měl získat během studia na vysoké škole. *Příčiny spjaté se situacemi ve školách* – v tomto bodě uvádí jako příklad nedostatečnou vybavenost učeben nebo autoritativní a byrokratické vedení školy.²⁰

*Školská praxe očekává, že začínající učitel bude schopen plnit svoje povinnosti ve stejné kvalitě jako jeho starší kolegové.*²¹

Zkušený učitelé odborného výcviku by měli zvládat jak svou odbornost v daném oboru, tak dovednosti a kompetence získané v průběhu své pedagogické praxe. J. Průcha uvádí ve své publikaci možné složky profesní kompetence učitele: *kompetence odborně předmětové, kompetence psychodidaktické, kompetence komunikativní, kompetence organizační a řídicí, kompetence diagnostické a intervenční, kompetence poradenská a konzultativní, kompetence reflexe vlastní činnosti.*²²

S kompetencemi, které charakterizují zkušeného učitelé, souhlasím s Průchou. I dle mého se zkušený učitel pozná podle toho, zda si dokáže zorganizovat svou činnost, zda dokáže vhodně komunikovat s žáky, zda je odborně připravený, zda dokáže diagnostikovat problémy, které žáci mají, zda je schopen reflektovat svou vlastní pedagogickou činnost.

Tělesné a duševní schopnosti

I když se to nezdá, ale v učitelské profesi je potřeba si udržovat tělesné a duševní schopnosti. Tělesnými schopnostmi učitele se nemyslí fyzická zdatnost, ale udržet se

²⁰ PRŮCHA, Jan. *Moderní pedagogika*. Praha: Portál, 1997. ISBN 80-7178-170-3. (str. 207)

²¹ KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4, (str. 99)

²² PRŮCHA, Jan. *Moderní pedagogika*. Praha: Portál, 1997. ISBN 80-7178-170-3. (str. 217)

takzvaně na nohách celý den před tabulí, během praktického výcviku, udržení si pozornosti během celého dne. Duševní schopnosti učitel také musí mít. Nesmí podlehnout stresu, nesmí být výbušný a musí se dokázat ovládnout.

Na tyto dvě schopnosti je účinná psychohygienu. Učitel by měl umět odloučit pracovní povinnosti od osobních. Ve svém volnu by se měl věnovat koníčkům a aktivitám, které ho naplňují a pomáhají odbourat stres.

Morálně charakterový profil

Jak já vidím morálně charakterový profil učitele? Učitel by měl jít příkladem, měl by mít ve společnosti dobré jméno, měl by se chovat zdvořile, neměl by být vulgární na žáky a okolí, měl by mít přirozenou autoritu. Měl by se chovat správně vůči sobě a svému okolí.

7 Případová studie školy či školského zařízení

Úvod

Případová studie je další část mého profesního rozvoje. Ráda bych se zaměřila na profil a kompetence absolventa, ŠVP a nastínila bych tematické plány učebního oboru číšník. V případové studii se věnuji analýze školního řádu, kodexu žáka a žákyně, klimatu školy, klimatu v učitelském sboru a vztahu mezi rodinou a školou. Jako další část jsem zvolila průběh odborné praxe ve školní jídelně, která je nedílnou součástí naší školy. Zde žáci vykonávají svou povinnou odbornou praxi pod dozorem učitele odborného výcviku a praktického vyučování. Naše školní jídelna funguje jako restaurace pro veřejnost a stravovací zařízení pro žáky a pedagogický sbor. Povinnou odbornou praxi zde vykonávají žáci z oboru číšník, kuchař a cukrář. Každé toto zaměření působí na svém pracovišti. Já se zde budu zaměřovat na učební obor číšník a popíšu, jakým způsobem probíhá odborný výcvik.

O škole

Hotelová škola Teplice zahájila svůj provoz 1. září 1972. Postupem času se měnily názvy školy i vzdělávací nabídka. Dominantní vždy byly gastronomické obory, které po optimalizaci sítě středních škola vykrytalizovaly ve tři učební a jeden studijní obor. Jedná se o státní školu zařazenou do sítě středních škol, jejímž zřizovatelem je Krajský úřad v Ústí nad Labem.

Od 1. září 2008 začala škola v rámci reformy českého školství učit podle prvního školního vzdělávacího programu. Jedná se o studijní obor Hotelnictví (nahrazuje původní obor Hotelnictví a turismus), školní vzdělávací program dostal název HOT – Hotelnictví a turismus. Tím chce škola zdůraznit, že hodlá pokračovat ve vzdělávání jak oboru hotelnictví, tak i oboru cestovního ruchu.

Od 1. září 2009 byly uvedeny v platnost také školní vzdělávací programy pro učební obory. Byly vytvořeny tři vzdělávací programy: Kuchař, Číšník a Cukrář.²³

Školní vzdělávací program (ŠVP)

ŠVP bylo na Hotelové škole naposledy aktualizováno v roce 2017 a v platnost přišlo v tomtéž roce od 1. září 2017.

ŠVP a s tím související učební plány pro vzdělávací program číšník, se budou na naší škole v nejbližší době měnit. Je potřeba některým dovednostem a činnostem věnovat více pozornosti a jiným zase méně. Jak se modernizuje gastronomie, tak je potřeba zmodernizovat ŠVP v oboru číšník. Bohužel to bude nějaký čas trvat, protože se současnými žáky budeme pracovat v rámci nynějšího ŠVP. Kdežto s budoucími žáky, kteří nastoupí do školního roku 2022/2023, už budeme pracovat s novou podobou ŠVP.

Profil absolventa

Profil absolventa je pro vzdělávací program Číšník. Nachází se v ŠVP Hotelové školy Teplice. Jsou v něm uvedené kompetence pro daný vzdělávací program, způsob ukončení vzdělávání a uplatnění absolventa. Kompetence jsou zde rozděleny do tří skupin: komunikativní, odborné a osobnostní kompetence. Tyto kompetence spolu úzce souvisí a prolínají se. Všechny tři skupiny kompetencí by měl žák získat během tříletého vzdělávání a měl by tím být naplněný profil absolventa.

Komunikativní kompetence

- *Ovládá kulturu osobního projevu*
- *Ovládá běžné administrativní písemnosti a dokumenty*
- *Má osvojené principy sociální komunikace*

²³ Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice. *Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice* [online]. Teplice [cit. 2022-03-01]. Dostupné z: <https://www.sostp.cz/content/hotelova-skola>

- *Dokáže souvisle a srozumitelně formulovat své myšlenky, vhodně je prezentuje (písemně a ústně)*
- *Ovládá a dodržuje odbornou terminologii*
- *Dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci nejméně v jednom cizím jazyce, ve dvou jazycích porozumí základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům (písemně i ústně)*
- *Chápe znalost cizích jazyků jako výhodu pro lepší životní i pracovní uplatnění*

Odborné kompetence

- *Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii*
- *Zná trendy ve výživě, zásady racionální výživy a druhy diet*
- *Ovládá druhy a techniku odbytu*
- *Volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář*
- *Dbá na estetiku při pracovních činnostech*
- *Užívá běžná technologická zařízení využívaná v odbytu*
- *Zná základy somelierství a baristiky*
- *Vykonává základní obchodně – provozní aktivity provozoven*
- *Zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*
- *Ovládá zásady poskytování první pomoci, dokáže pomoc poskytnout*
- *Chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku*
- *Zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce*
- *Nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí*

Osobnostní kompetence

Absolvent byl veden tak, aby:

- *se choval společensky a vystupoval vždy jako profesionál*
- *měl reálný odhad o svých odborných a osobních kvalitách*
- *si stanovoval reálné životní a profesní cíle*
- *dovedl identifikovat běžné problémy a hledal způsoby řešení*
- *uměl jednat s lidmi a dokázal pracovat v týmu*
- *dovedl přijmout hodnocení a názory jiných, adekvátně na ně reagovat, přijmout radu i kritiku*
- *jednal odpovědně, dodržoval zákony a jednal v souladu s morálními principy a uplatňoval demokratické hodnoty*
- *uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy*
- *znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc*
- *se orientoval v měnícím se tržním prostředí, znal základy fungování vytvářejícího se trhu EU a způsoby podnikání v EU*
- *vzal za své principy celoživotního vzdělávání, zejména v oboru a podnikání*

Způsob ukončení pro vzdělávací program Číšník je závěrečná zkouška, která se skládá z praktické části, ústní části a státní písemné části.

Uplatnění absolventa Číšník/Servírka je ve velkých, středních a malých provozovnách na pozici zaměstnanec nebo samostatná podnikatelská činnost.²⁴

Analýza školního řádu

Školní řád zde budu citovat:

²⁴ Školní vzdělávací program. *Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice* [online]. Teplice [cit. 2022-03-01]. Dostupné z: <https://www.sostp.cz/content/kuchar-cisnik-65-51-h01>

Školní řád. *Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice* [online]. Teplice [cit. 2022-03-01]. Dostupné z: <https://www.sostp.cz/content/skolni-rad>

Školní řád se skládá z 20 kapitol. Nalezneme tu základní údaje o škole a to: I. *Provoz školy*, II. *Provoz šaten*, III. *Práva žáků školy*, IV. *Rada studentů*, V. *Školská rada*, VI. *Práva zákonných zástupců nezletilých a rodičů zletilých žáků*, VII. *Povinnosti nezletilých a zletilých žáků*, VIII. *Povinnosti zákonných zástupců nezletilých žáků*, IX. *Žákům je zakázáno*, X. *Pravidla pro omlouvání absence*, XI. *Vyučování*, XII. *Povinnosti třídní služby*, XIII. *Přestávky*, XIV. *Odborný výcvik a odborná praxe pro žáky Hotelové školy*, XV. *Osobní problémy žáků*, XVI. *Školní knihovna*, XVII. *Výchovná opatření*, XVIII. *Zjištění podmínek BOZP*, XIX. *Osobní kodex žáka Hotelové školy*, XX. *Závěrečná ustanovení*.

Školní řád se nachází v každé učebně. Žáci jsou se školním řádem seznamováni vždy v prvních dnech školního roku. Školní řád se samozřejmě nachází i na stránkách školy.

U každé kapitoly jsou rozepsané jednotlivé body a požadované k plnění školního řádu. Mě osobně nejvíce zajímají body XIV. Odborný výcvik a odborná praxe pro žáky Hotelové školy a dále XIX. Osobní kodex žáka Hotelové školy.

XIV. Odborný výcvik a odborná praxe pro žáky Hotelové školy

1. Vymezení pojmů

- 1.1. Ustanovení o odborném výcviku se vztahuje na všechny žáky učebních oborů kuchař, číšník – servírka a cukrář. Odborný výcvik probíhá v běžném školním roce, jeho náhrady v době hlavních prázdnin.
- 1.2. Ustanovení o odborné praxi se vztahuje na všechny žáky studijních maturitních oborů, probíhá v běžném školním roce (od září do června), její náhrada v době hlavních prázdnin a dělí se následovně na:
 - 1.2.1. Odbornou praxi – řízenou část –
 1. ročník – týdenní a čtrnáctidenní blok,
 2. ročník – dva čtrnáctidenní bloky,
 3. ročník – dva čtrnáctidenní bloky,

4. ročník – jeden čtrnáctidenní blok,

1.2.2. Odbornou praxi – akce školy

- 2. a 3. ročník 35 hodin/školní rok.,

- 4. ročník 40 hodin/v 1. pololetí,

1.3. Absolvování odborné praxe je doporučeno na období hlavních prázdnin v délce stanoveného rozsahu.

2. Odborný výcvik

- 2.1. Žáci jsou povinni se dostavit na odborný výcvik přesně podle pokynu zástupce ředitele pro praktické vyučování, vrchního učitele odborného výcviku, jednotlivých učitelů nebo instruktorů odborného výcviku,
- 2.2. Rozpis směn je znám předem, uvolňování a výměna směn je možná podle shodných pravidel jako v teoretickém vyučování,
- 2.3. Pravidla chování na odborném výcviku jsou shodná s ustanovením tohoto Školního řádu, vnitřními předpisy provozoven, v nichž je odborný výcvik zajišťován, předpisy zajišťující hygienu a bezpečnost práce a příslušnými ustanoveními Zákoníku práce,
- 2.4. Omlouvání absence se řídí kapitolou X. tohoto Školního řádu, všechny omluvenky musí být zaznamenány ve studijním průkazu žáka podle stanovených pravidel,
- 2.5. V zájmu využití pracovní doby na pracovišti odborného výcviku nesmí absence žáka činit více než 20 % celkového fondu učebních jednotek (dnů) odborného výcviku,
- 2.6. V odborném výcviku je v denní formě vzdělávání vyučovací jednotkou vyučovací den. V prvním ročníku nesmí být delší než 6 vyučovacích hodin.
- 2.7. Dopolední vyučování ve vyučovacím dni v denní formě vzdělávání začíná nejdříve v 7 hodin a odpolední vyučování ve vyučovacím dni v denní formě vzdělávání končí nejpozději ve 20 hodin. Ředitel školy může určit počátek dopoledního vyučování žáků druhých a vyšších ročníků od 6 hodin a konec odpoledního vyučování ve 22 hodin.

- 2.8. Zpravidla po druhé hodině odborného výcviku se zařazuje přestávka v délce 15 až 25 minut. Délka přestávek se nezapočítává do doby trvání vyučovacího dne.
- 2.9. Evidence odpracovaných směn se vede v DENÍKU ODBORNÉHO VÝCVIKU.
- 2.10. V době odborného výcviku platí pro žáky stravovací povinnost.

3. Odborná praxe – řízená část

- 3.1. Žáci jsou povinni se dostavit na odbornou praxi přesně podle pokynu zástupce ředitele pro praktické vyučování, vrchního učitele odborného výcviku, jednotlivých mistrů nebo instruktorů odborného výcviku,
- 3.2. Rozpis směn je znám předem, uvolňování a výměna směn je možná podle shodných pravidel jako v teoretickém vyučování,
- 3.3. Pravidla chování na odborné praxi jsou shodná s ustanovením tohoto Školního řádu, vnitřními předpisy provozoven, v nichž je odborná praxe zajišťována, předpisy zajišťující hygienu a bezpečnost práce a příslušnými ustanoveními Zákoníku práce,
- 3.4. Omlouvání absence se řídí kapitolou X. tohoto Školního řádu, všechny omluvenky musí být zaznamenány ve studijním průkazu žáka podle stanovených pravidel,
- 3.5. Žáci studijního oboru hotelnictví a musí odpracovat odbornou praxi v plném rozsahu. Případné neodpracování stanoveného rozsahu musí být konzultováno se zástupcem ředitele pro praktické vyučování, který stanoví rozsah a dobu náhrady,
- 3.6. Evidence odpracovaných směn se vede v EVIDENČNÍM LISTU PRAXE. Evidenční list musí být náležitě vyplněný, potvrzený učitelem nebo instruktorem odborného výcviku a musí obsahovat návrh klasifikace. Žák nejpozději do týdne po ukončení odborné praxe předloží evidenční list zástupci ředitele pro praktické vyučování ke kontrole, pokud tak neučiní, předpokládá se, že praxi nevykonal.

- 3.7. Pokud žák bez omluvy odbornou praxi nesplní ve stanoveném rozsahu, nebo neodevzdá ve stanoveném termínu evidenční list praxe, bude se žákem zahájeno správní řízení se všemi důsledky.

4. Odborná praxe – akce školy

- 4.1. V průběhu školního roku musí žáci studijního oboru hotelnictví absolvovat část odborné praxe formou akcí školy. Ve 2. a 3. ročníku 35 hodin za školní rok, ve 4. ročníku 40 hodin do konce klasifikačního období 1. pololetí.
- 4.2. Místem výkonu této části odborné praxe jsou střediska praktického vyučování školy, popř. pracoviště smluvních partnerů školy.
- 4.3. Žáci volí svou účast na akci tak, aby v týdnu teoretického vyučování zameškali maximálně jeden den v týdnu, při vyšším počtu dnů předem konzultují absenci ve škole se zástupcem ředitele pro praktické vyučování a s třídním učitelem
- 4.4. Žáci, kteří si zvolí určitou akci, se zapíší do přehledu akcí na www stránkách školy. Žáci, kteří nebudou zapsaní, nesplnili předpoklad pro omluvení absence na teoretickém vyučování.
- 4.5. Po oficiálním ukončení akce má žák právo na odpočinek v délce 12 hodin, poté se musí dostavit na vyučování.
- 4.6. Pravidla chování na akci školy jsou shodná s ustanovením tohoto Školního řádu, vnitřními předpisy provozoven, v nichž je akce školy zajišťována, předpisy zajišťující hygienu a bezpečnost práce a příslušnými ustanoveními Zákoníku práce.
- 4.7. Evidence odpracovaných směn se vede v EVIDENČNÍM LISTU PRAXE – povinné akce. Evidenční list musí být náležitě vyplněný, potvrzený učitelem nebo instruktorem odborného výcviku a musí obsahovat návrh klasifikace. Žák nejpozději 2 dny před pololetní klasifikační radou předloží evidenční list zástupci ředitele pro praktické vyučování ke kontrole, pokud tak neučiní, předpokládá se, že praxi nevykonal.

- 4.8. Pokud žák bez omluvy odbornou praxi (formou akcí) nesplní ve stanoveném rozsahu, nebo neodevzdá ve stanoveném termínu evidenční list praxe, bude se žákem zahájeno správní řízení se všemi důsledky.

5. Odborná praxe – doporučená

- 5.1. Odborná praxe je doporučena pro žáky studijního oboru hotelnictví.
- 5.2. Odborná praxe probíhá v termínu hlavních prázdnin.
- 5.3. Místo konání odborné praxe si žáci zajišťují individuálně, výběr pracoviště schvaluje ředitel školy.
- 5.4. Žák si vyzvedne formulář „Příkazní smlouva“ u ZŘPV, nechá jej vyplnit na pracovišti a předložit jej k odsouhlasení a potvrzení zpět ve škole. Škola příkazní smlouvu potvrdí a originál vrátí žákovi, ten jej odevzdá na pracovišti.
- 5.5. Rozsah doporučené odborné praxe v 1. ročníku je 30 hodin, ve 2. a 3. ročníku 70 hodin.
- 5.6. Evidence takto odpracovaných směn se vede v EVIDENČNÍM LISTU PRAXE. Evidenční list musí být náležitě vyplněn a potvrzen zodpovědným pracovníkem uvedeným v příkazní smlouvě.
- 5.7. Potvrzený evidenční list o vykonání odborné praxe škola doporučuje odevzdat ZŘPV do konce září následujícího školního roku. (str.10)

Žáci učebních oborů docházejí na školní praxi vždy týden praxe, týden škola, a to po celý školní rok. Prázdniny, které jsou v průběhu školního roku, se učebních oborů týkají, ale netýkají se žáků, kteří na povinnou praxi nedocházeli a během prázdnin mají možnost si absenci doplnit. Povinnou praxi mají žáci ze zákona hrazenou. Výše týdenní odměny žáka je závislá na počtu hodin produktivní činnosti za dobu odborné praxe. Pro výpočet odměny je minimální mzda mladistvého zaměstnance 29,- Kč.

Žáci maturitních oborů mají povinnou školní praxi pouze 14 dní v průběhu pololetí. Tato minimální časová dotace je pro ně nedostačující, proto chodí povinně na školní akce, během kterých získají patřičné dovednosti a odbornou znalost. Tyto akce jsou zajišťovány pro smluvní partnery školy. Jedná se převážně o společenské události, konference a různá

setkání. U žáků jsou školní akce velice oblíbené, protože jak jsem se zmínila, získají odborné kompetence a dovednosti, ale také si vydělají peníze, protože tyto akce jsou hrazeny a brány jako brigáda.

XIX. Osobní kodex žáka Hotelové školy

Hotelová škola Teplice si za dobu své existence vybudovala velmi silnou pozici a dobré jméno. Škola se zařadila mezi prestižní vzdělávací instituce, a to díky všem pedagogickým pracovníkům, žákům a absolventům školy. Bylo velmi těžké této prestiže dosáhnout, a ještě těžší je nastavenou laťku udržet. Vzhledem k tomu, že právě Vy, žáci školy, se budete denně setkávat s hosty veřejného stravování, klientelou hotelových služeb a cestovních kanceláří a zároveň reprezentovat naši školu, a to i v soukromém životě, žádáme Vás o dodržování kodexu žáka školy, který obsahuje níže uvedená pravidla:

Doporučená úprava žákyně Hotelové školy Teplice

1. Škola žákyním doporučuje dodržovat níže uvedená pravidla a doporučení:

- 1.1. Vlasy žákyně jsou čisté a upravené, případné obarvení v přírodních odstínech s jemným melírem. Žákyně se vyvaruje různých výstřelků, dredů, kohoutů, výrazně barevných odstínů. Na pracovištích si žákyně dlouhé vlasy upraví do culíku, sepne sponou nebo skřipcem.
- 1.2. Líčení obličeje se doporučuje mírné, bez výstřelků. Pozor na barevné odstíny očních čoček, řada pracovišť toto neakceptuje.
- 1.3. Osobní oblečení je vždy čisté, bez „módních“ výstřelků jako jsou tepláky, výrazně roztrhané kalhoty.
- 1.4. Vstup v extrémně krátkých sukničkách a legínách na odbornou přípravu a do hodin odborných předmětů (STO a TPP) je zakázán.
- 1.5. V době odborného výcviku musí být řetízek nebo přívěšek skryt pod košilí. Z důvodu bezpečnosti práce jsou na pracovištích (praktických i školních) zcela zakázané prstýnky, náramky, gumičky a jiné ozdoby. Zakáz se týká také dlouhých náušnic.

- 1.6. Ruce jsou vždy čisté, nehty na rukou upravené, čisté, krátké, nevýrazné barevné odstíny, bez ozdob. Úprava nehtů musí vždy vyhovovat hygienickým předpisům, což nejsou v žádném případě nehty gelové, tedy lepené.
 - 1.7. Nepořizovat si piercing na obličeji a viditelných místech těla. To samé platí pro tetování na viditelných místech těla.
2. Výše uvedená doporučení jsou součástí odborné přípravy na Hotelové škole Teplice, a proto jsou na hodinách odborné přípravy (stolničení, TPP, ...), v době odborného výcviku na pracovištích školy, na pracovištích smluvních partnerů a na odborných akcích školy, brána jako pravidla závazná.
3. Nerespektování bodu 2, se žákyně školy vystavuje situaci, kdy bude:
- 3.1. Vykázána z hodin odborné přípravy pro nepřipravenost k odborné přípravě,
 - 3.2. Nepřipuštěna na pracoviště odborného výcviku školy nebo pracoviště odborného výcviku smluvního partnera,
 - 3.3. Nebude se moci účastnit odborných akcí školy ani odborných akcí s smluvních partnerů.

Doporučená úprava žáka Hotelové školy Teplice

1. Škola žákům doporučuje dodržovat níže uvedená pravidla a doporučení:
- 1.1. Vlasy žáka jsou čisté a upravené, nejlépe krátkého střihu. Žák se vyvaruje různých výstřelků, culíků, dredů, kohoutů, barevných odstínů,
 - 1.2. Žák je důkladně oholen, případné vousy má žák řádně upravené.
 - 1.3. Pozor na barevné odstíny očních čoček, řada pracovišť toto neakceptuje.
 - 1.4. Osobní oblečení je vždy čisté, bez „módních“ výstřelků jako jsou tepláky, výrazně roztrhané kalhoty.
 - 1.5. Vstup v krátkých kalhotách na odbornou přípravu a do hodin odborných předmětů (STO a TPP) je zakázán.
 - 1.6. V době odborného výcviku musí být řetízek nebo přívěšek skryt pod košili. Z důvodu bezpečnosti práce jsou na pracovištích (praktických i školních) zcela zakázané prstýnky, náramky, gumičky a jiné ozdoby.
 - 1.7. Ruce jsou vždy čisté, nehty na rukou upravené, čisté, krátké a neobarvené.

- 1.8. Žák školy se vyvaruje nošení náušnic, případně různých „úprav“ ušních boltců.
 - 1.9. Nepožívat si piercing na obličeji a viditelných místech těla. To samé platí pro tetování na viditelných místech těla.
2. Výše uvedená doporučení jsou součástí odborné přípravy na Hotelové škole Teplice, a proto jsou na hodinách odborné přípravy (stolničení, TPP, ...), v době odborného výcviku na pracovištích školy, na pracovištích smluvních partnerů a na odborných akcích školy, brána jako pravidla závazná.
3. Nerespektování bodu 2 se žák školy vystavuje situaci, kdy bude:
- 3.1. Vykázán z hodin odborné přípravy pro nepřipravenost k odborné přípravě,
 - 3.2. Nepřipušten na pracoviště odborného výcviku školy nebo pracoviště odborného výcviku smluvního partnera,
 - 3.3. Nebude se moci účastnit odborných akcí školy ani odborných akcí smluvních partnerů. (str. 14)

1. Pracovní oblečení žákyně oboru Hotelnictví, učebního oboru Servírka:

- 1.1. Bílá halenka – hladká bez vzoru.
- 1.2. Schválený vzor vestičky.
- 1.3. Černá sukně, v případě dohody s vedením školy černé kalhoty
- 1.4. Punčochy tělové barvy.
- 1.5. Černá zdravotní protiskluzná obuv s atestem.
- 1.6. Bílý plášť pro přípravné činnosti.
- 1.7. Další vybavení: propisovací tužka, číšnícký otvírák, zápalky nebo zapalovač, kapesník.
- 1.8. Vše vždy čisté, oděv vyžehlený.

2. Pracovní oblečení žáka oboru Hotelnictví, učebního oboru Číšník:

- 2.1. Bílá košile s dlouhým rukávem.
- 2.2. Schválený vzor vestičky.
- 2.3. Schválený vzor motýlka.
- 2.4. Dlouhé černé kalhoty.
- 2.5. Černé ponožky.

- 2.6. Hladké společenské černé boty s protiskluznou podrážkou.
- 2.7. Bílý plášť na přípravné činnosti.
- 2.8. Další vybavení: propisovací tužka, číšnický otvírák, zápalky nebo zapalovač, kapesník.
- 2.9. Vše vždy čisté, oděv vyžehlený. (str. 16)

Pracovní oblečení si žáci a žákyně hradí sami, škola jim přispívá jen malé množství financí. Škola má nasmlouvanou firmu, která pro žáky šije na míru pracovní oděvy. Bohužel tato uniforma se šije vždy pro nové nastupující žáky do prvních ročníku jak učebního oboru, tak maturitního oboru. Tudíž jsou žáci povinni si v průběhu vzdělávání kupovat potřebné části oděvu, jako jsou košile, kalhoty či boty sami.

Klima školy a kultura školy

Na klimatu školy závisí více faktorů: prostředí, ve kterém se škola nachází, atmosféra, která panuje, lidé, kteří se pohybují na půdě školy, pravidelné kulturní akce, které jsou pořádané školou, a jiné. To jsou faktory, které ovlivňují nejen pedagogický sbor, ale i vedení školy a vnímají to i žáci.

Klima školy je u nás přátelské, liberální, někdy mám pocit, že je až domácí. Což je dobře, protože je uvolněná atmosféra a dobře se pracuje jak s žáky, tak se dobře spolupracuje s kolegy.

Jak jsem již zmínila, klima školy ovlivňují i kulturní akce. Jednu takovou naše škola pořádá každý rok vždy poslední čtvrtek v měsíci listopad. Jedná se o akci s názvem Gastroden. Kořeny této akce sahají do roku 1991, kdy se uskutečnil první Gastroden, ale nebyl takových rozměrů, jako je dnes. Na tuto akci se vždy pečlivě připravují jak pedagogové, tak žáci, ale i vedení školy. Je to akce, na které se prezentuje naše škola jako taková, prezentují se tu také vzdělávací obory – číšník, kuchař, cukrář, hotelnictví. Gastroden má za úkol přiblížit život na škole, možnosti vzdělávání, a hlavně ukázat, jak si naši žáci vedou při přípravě, tak výjimečné akce. Je potřeba podotknout, že Gastroden je připravený každý rok jinak, protože je vždy jiné téma.

Klima a charakteristika učitelského sboru

Do práce chodíme nejen proto, že si vyděláme na obživu, ale i proto, že tam máme kamarády, dobré kolegy, příjemné prostředí a pracovní podmínky.

Tak jak je pro pedagoga důležité klima školy a s tím spojené kulturní akce, tak je pro učitele důležité klima v pedagogickém sboru. Troufla bych si říct, že více důležité než klima školy.

Klima v učitelském sboru na naší škole vnímám někdy otevřené a někdy uzavřené. Občas je to jak na horské dráze. Většinou se tak děje v pololetí školního roku a v průběhu maturitních a závěrečných zkoušek.

Klima učitelského sboru ve školní jídelně, kde se pohybují učitelé odborného výcviku pro obor kuchař, cukrář, číšník, je někdy problémové. Někteří učitelé mají tendenci mluvit do výuky a výchovy jiných žáků, než jsou jim svěřeni. Tím pádem vznikají problémy v komunikaci. Tyto problémy jsou hlavně mezi učiteli odborného výcviku pro kuchaře a mezi učiteli odborného výcviku pro číšníky. Bohužel toto je běžná praxe v gastronomii. V každém provozu jsou problémy mezi obsluhou a kuchyní. Musím ale podotknout, že v případě výpomoci anebo při přípravách na školní akce jsou učitelé mezi sebou kolegiální a ochotní si pomoci.

Vztah rodiny a školy

Vztah rodiny a školy je na naší škole na dobré úrovni. Při jakémkoliv vzniklém problému nebo potřebě sdělit ze strany školy něco rodině nebývá problém. Jsou i výjimky, kdy rodina nejeví zájem a nepřijímá to dobré od školy, ale to je zřídka.

Žáci mají možnost pozvat své rodiče na kulturní akce školy. Rodiče se mohou přijít podívat na závěrečné zkoušky a osobně se jich zúčastnit. Mají tak možnost osobně vidět výsledky svých dětí. Rodiče také mohou přijít do školní jídelny a podívat se na práci studentů a průběh praktického výcviku. Někteří rodiče se stali pravidelnými klienty školní jídelny.

Základní údaje o školní jídelně

Školní jídelna U Kantora

Zřizovatel – Hotelová škola, Obchodní akademie, Středně průmyslová škola Teplice

Školní jídelna

Součástí školy je provozní jednotka U Kantora, která zajišťuje stravování nejen pro žáky a pracovníky školy, ale i pro cizí strážníky. V roce 2005 byla tato jednotka zcela zbořena a na jejích základech během roku vyrostla nová provozovna, jejíž provoz byl zahájen na podzim 2006. Do této akce investoval Krajský úřad Ústí nad Labem více než 50 mil. Kč a nalezneme zde moderní pracoviště pro odborný výcvik kuchařů, číšníků a cukrářů. Zejména cukrářské výrobky si získaly dobré jméno nejen v Teplicích.²⁵

Umístění, vybavení a charakteristika školní jídelny:

Školní jídelna U Kantora, jak jsem již zmiňovala v úvodu, je nedílnou součástí naší Hotelové školy. Odborný výcvik zde vykonávají žáci učebních oborů číšník, kuchař, cukrář.

Jídelnu navštěvují jak žáci a učitelský sbor v době oběda, ale také ji navštěvují hosté z blízkého okolí a blízkých firem. Hosté nás mohou navštívit v rámci oběda anebo třeba v rámci nákupu či objednávání různých cukrářských výrobků a výrobků studené kuchyně.

V jídelní části, kde působí žáci učebního oboru číšník, můžete vidět standardní restaurační sezení, bar s výčepním zařízením, pákový kávovar a veškerý inventář, který číšník potřebuje při své práci. Máme tu i pokladní systém. Plnoletí žáci se učí obsluhovat pokladnu a práci s kasírtaškou. Prostředí je zde jednoduché, odpovídající jednoduché obsluze. Je možné zde usadit 66 hostů.

Dále se zde nachází velmi důležitý příruční sklad číšníků, ve kterém má personál restaurace schovaný další inventář, který není potřeba, aby běžný host měl na očích. Nachází se v něm sklo zabalené v originálním balení, různé druhy a velikosti přepravních

²⁵ Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice. *Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice* [online]. Teplice [cit. 2022-03-01]. Dostupné z: <https://www.sostp.cz/content/hotelova-skola>

krabic, protože školní jídelna zajišťuje cateringové služby. Je tu uchovaný i úklidový a pomocný inventář.

Součástí jídelny je i salónek, který je opět uspořádán restauračním sezením a doplněn příručním stolem a abzacem. Tento salónek navštěvuje pedagogický sbor při polední pauze na oběd. Prostírá se zde velice slavnostně, aby žáci měli přehled a možnost si vyzkoušet slavností a banketovou obsluhu. Naši kolegové, kteří učí teoretické předměty, jsou velice trpěliví a příjemní hosté. Pan ředitel je vždy velice spokojený s obsluhou tohoto salónku. Vejde se sem najednou 16 učitelů.

Další část jídelny je sezení pro žáky. Tato část je oddělená od části pro hosty z venku paravány. Zde se nachází holé, neprostřené stoly, protože je vždy po žácích potřeba stoly utřít a připravit na další obědovou přestávku. Může se zde posadit najednou 48 žáků.

Aby se mohli žáci realizovat při odborném výcviku a vykonávat svou činnost, chodí k výdejnímu oknu, kde jim jejich spolužáci na kuchařském oboru pod vedením učitele odborného výcviku servírují objednané pokrmy.

Ve výdejním okénku je objednávkový systém, který funguje na základě objednávkové osobní karty zákazníka. Zákazník si nejpozději den dopředu objedná obědy a při návštěvě naší jídelny ji předloží obsluze u stolu. Obsluha s touto kartou jde k výdejnímu okénku a přiloží ji čipem do objednávkového systému. Na malé obrazovce se objeví, jaký pokrm si host objednal.

Každý den se zde podávají dvě polévky, tři masové pokrmy, jeden vegetariánský a jeden minutkový pokrm. Menu je sestaveno vždy na celý týden a zveřejněno vždy týden dopředu. Hosté mají tedy možnost si objednat obědy vždy zavčas. Pokud to někdo nestihne, je u nás možnost výběru z jídelního lístku, který se skládá pouze ze tří pokrmů.

Činnost učitele odborného výcviku ve školní jídelně:

Učitel odborného výcviku přichází do zaměstnání v 7:00. Otevře v celém prostoru školní restaurace okna, zapne pokladnu, kávovar, myčku na sklo. Převezme si od vedoucí školní

jídelny kasírtašku a překontroluje základ obsahu kasírtašky. Čeká na příchod žáků, aby jim mohl předat klíče od šatny.

V 8:00 zkontroluje nastoupené žáky ve školní uniformě a sdělí jim organizaci pracovního dne. Rozdá žákům úkony a průběžně je při jejich činnosti kontroluje.

Kolem 9. hodiny mají žáci své úkoly splněné. Učitel připraví materiální i nemateriální prostředky na odbornou dovednost, která je vybrána dle tematického plánu. Seznámí žáky s činností, kterou jim předvede. Následně každého z nich vyzve k vyzkoušení a procvičení činnosti. Na konci nácviku zhodnotí jejich činnost a zklidní pracovní prostor.

V deset hodin začíná přestávka, během které si učitel také oddychne a nachystá se na příchod hostů. Během této doby překontroluje, zda je vše nachystané na otevření školní restaurace.

Od 10:45 až do 13:00 je restaurace otevřená pro hosty. Učitel dohlíží na správný chod provozovny, řeší s žáky případné problémy a kontroluje je při komunikaci s hostem. Žákům je celou dobu při ruce a pomáhá jim ve vyčísleném čase. Žáky kontroluje při práci a okamžitě je upozorňuje na chyby, které udělali.

Ve 13:00 jde zamknout vchodové dveře a dohlíží na závěrečný chod provozovny, kde probíhá úklid. Pokud je vše v pořádku, propouští žáky z odborného výcviku do šaten a domů.

Po 13:30 zadá docházku do aplikace, dopíše své ročníkové deníky. Udělá kontrolu a podepíše deníky praxe žákům. Vráti vedoucí jídelny kasírtašku s případnou tržbou a základním obnosem peněz. Před odchodem domů udělá ještě jednou kontrolu všeho zařízení, které se během dne používalo, podívá se, zda jsou všude zavřená okna a zhasnutá světla. Následně může odejít i on domů.

Činnost žáka na odborném výcviku ve školní jídelně:

Žáci přicházejí na odborný výcvik v 7:30. Zde už na ně čeká učitel odborného výcviku a předává jim klíče od šatny. Následně mají v 8:00 nástup ve školní restauraci, převlečení a upravení ve školní uniformě. Dostávají informace o průběhu pracovního dne a také jim jsou přiřazeny úkony, které musí splnit. Úkoly se skládají z následujících činností–

příprava prostor restaurace na provoz (utřít stoly, židle, parapety), prostřít a roznést na stoly menážky a nabídku dne, dále úklid za barem, vypulírování talířů, příborů a sklenic, příprava nápojů do lednic. Průběžně jsou žáci kontrolováni UOV.

V 9:00 mají všichni své úkoly splněné. V tuto dobu jim začíná odborná dovednost dle tematického plánu, který vychází z ŠVP. Této dovednosti se žáci věnují 60 minut. Učitel je s činností seznámí, předvede jim požadované a následně si to žáci zkouší pod kontrolou UOV. Na konci výuky dostanou od učitele zpětnou vazbu a pomáhají zklidnit pracovní místo.

V 10 hodin začíná přestávka na svačtinu a oddech. V době přestávky se zdokonalují ve znalosti jídelního lístku a nabídky dne. Přestávka končí v 10:30 a čeká se na příchod hostů, kteří začínají chodit do školní restaurace v 10:45.

V 10:45 se otevírá restaurace a vítají se první hosté. Žák hosta usadí, servíruje nápoj, nabídne polévku, naservíruje polévku. Po dojení polévky provede debaras prázdného talíře a vezme od hosta kartu, na které má klient objednaný pokrm. Objednaný pokrm naservíruje a popřeje hostovi dobrou chuť. Po sněžení hlavního chodu se optá, zda bylo vše v pořádku a čeká na odpověď hosta. Debarasuje použité nádobí a čeká na odchod hosta. Nakonec se s hostem rozloučí a popřeje pěkný den. Pokud má žák v průběhu oběda jakýkoliv problém, obrátí se na učitele, který mu je vždy nápomocen.

Po skončení obědů ve školní jídelně žáci oťrou všechny stoly, zvednou židle, uklidí si za barem, vyčistí myčku a kávovar a vynesou odpadkový koš. Omyjí výdejní okénko a pult, pozavírají okna. Každý si napíše do deníku praxe činnost, kterou pracovní den vykonával a připraví učiteli ke kontrole a podpisu. Následuje odchod do šaten a odchod z odborného výcviku.

Tematické plány odborné praxe obor číšník:

1. ročník

Září

Základní hygienické předpisy, HACCP (systém kritických bodů při přípravě jídel), BOZP, PO. Povinnosti číšníka/servírky. Komunikace s hostem, chování, zdravení. Předcházení

nehodám při obsluze a jejich řešení. Seznámení se zařízením provozovny a inventářem. Výrobní střediska. Restaurační pokladní systém.

Říjen

Inventář – rozdělení (druhy, použití, skladování, ošetřování).

Přípravné práce v odbytových střediscích – příprava stolního inventáře, jídelních a servírovacích stolů.

Základní povinnosti obsluhujícího.

Pomůcky obsluhujícího a jejich používání.

Technika jednoduché obsluhy – snídaně, obědy, přesnídávky, svačiny, večeře, servis moučníků, předkrmů.

Listopad–prosinec

Způsoby obsluhy – restaurační, kavárenský, barový, slavnostní, etážový.

Technika jednoduché obsluhy – snídaně, obědy, přesnídávky, svačiny, večeře, servis moučníků, předkrmů.

Leden–únor

Způsoby obsluhy – restaurační, kavárenský, barový, slavnostní, etážový.

Technika jednoduché obsluhy – snídaně, obědy, přesnídávky, svačiny, večeře, servis moučníků, předkrmů.

Březen–duben

Servis nealkoholických nápojů a práce baristy

Studené a teplé nápoje.

Výroba káv a teplých nápojů + servis.

Úloha baristy v restauračním provozu.

Květen

Gastronomická pravidla – Jídelního lístku a Nápojového lístku

Druhy jídelních lístků, náležitosti, pořadí jídel na jídelním lístku.

Menu, různé druhy menu.

Pořadí chodů při sestavování menu.

Pořadí nápojů na nápojovém lístku.

Červen

Systémy obsluhy – vrchního číšníka a rajónový systém.

Procvičování získaných dovedností z 1. ročníku.

2. ročník

Září

Základní hygienické předpisy. HACCP (systém kritických bodů při přípravě jídel), BOZP, PO. Povinnosti číšníka/servírky. Komunikace s hostem, chování, zdravení. Předcházení nehodám při obsluze a jejich řešení. Seznámení se zařízením provozovny a inventářem.

Výrobní střediska. Restaurační pokladní systém.

Říjen

Složité obsluha – nižší forma – překládání pokrmů s překládacím přístrojem.

Složité oběd – příprava potřebného inventáře, prostírání a úprava stolů, nápojového vozíku, příručního stolu, podávání aperitivů, studených předkrmů, polévek, teplých předkrmů, ryb, hlavních chodů, dezertů a ovoce, kávy, digestivů. Práce s nápojovým vozíkem, práce po skončení provozu, práce s pokladnou.

Listopad

Složité obsluha vyšší forma – dochucování, míchání, flambování, dranžírování pokrmů před hostem.

Prosinec

Servis nealkoholických nápojů a práce baristy

Studené a teplé nápoje.

Výroba káv a teplých nápojů + servis.

Úloha baristy v restauračním provozu

Leden

Servis piva – Vhodné sklo, ošetřování skla. Narážecí zařízení – jeho části. Ošetřování výčepního zařízení. Skladování piva. Servis v různých cenových skupinách.

Únor

Servis vína – vhodné sklo, teplota. Dělení vína, skladování vína, evidence vína, vhodná nabídka vína a správný servis. Technika otevírání bílého vína a šumivého vína.

Březen

Servis lihovin – vhodné sklo, teplota. Sortiment lihovin. Trendy servisu.

Duben

Gastronomická pravidla – Jídelního lístku a Nápojového lístku

Pravidla sestavování složitých a slavnostních menu. Doplnění vhodných nápojů k pokrmům.

Květen

Provozní evidence – pracovní příkaz. Prostředí pro jednu osobu dle menu. Převzetí objednávky. Sestavení nabídky v různých cenových relacích. Kalkulace pokrmů a nápojů. Vyúčtování hostiny. Správné sestavení žádanky na inventář.

Červen

Procvičování získaných dovedností z 1. – 2. ročníku

3. ročník

Září

Základní hygienické předpisy. HACCP (systém kritických bodů při přípravě jídel), BOZP, PO. Povinnosti číšníka/servírky. Komunikace s hostem, chování, zdravení. Předcházení nehodám při obsluze a jejich řešení. Seznámení se zařízením provozovny a inventářem. Výrobní střediska. Restaurační pokladní systém.

Říjen

Servis piva – vhodné sklo, ošetřování skla. Narážecí zařízení – jeho části. Ošetřování výčepního zařízení. Skladování piva. Servis v různých cenových skupinách.

Listopad

Servis vína – vhodné sklo, teplota. Dělení vína, skladování vína, evidence vína, vhodná nabídka vína a správný servis.

Prosinec

Slavnostní hostiny – banket, raut, recepce, slavnostní večeře, obědy. Přípravy místnosti a slavnostních tabulí. Vhodná výzdoba a její využití. Obsluha při slavnostní hostině.

Organizace práce.

Leden-červen

Procvičování získaných dovedností z 1. – 3. ročníku.

Časový harmonogram chodu školní jídelny na úseku restaurace:

7:00 - příchod učitele odborného výcviku

7:30 - příchod žáků do školní jídelny na praxi

8:00 - nástup žáků převlečených do školních uniforem, kontrola ošacení učitelem, seznámení s náplní dne, rozdělení úkonů

9:00 - praktická ukázka odborné dovednosti, která je předem zvolená učitelem

10:00 - přestávka na svačinu a oddych

10:30 - konec přestávky, kontrola pracoviště před otevřením pro hosty

10:45 - otevření školní jídelny – úsek restaurace, začátek obědů

10:45-13:00 - žáci obsluhují hosty školní restaurace a pedagogický sbor

13:00 - uzavření školní jídelny

13:00-13:30 - probíhá úklid prostor restaurace a úklid baru

13:30 - odchod žáků do šaten a následný odchod z praxe

14:00 – odchod učitele odborného výcviku

Zajištění podmínek BOZP

Všechny osoby účastné na vyučování jsou povinny dodržovat pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví i zdraví ostatních osob a řídit se protipožárními předpisy a evakuačním plánem budovy.

Žáci i zaměstnanci školy mají povinnost se účastnit pravidelných školení v problematice BOZP a dbát bezpečnostních pokynů vedení školy. Žáci jsou pravidelně proškolení v BOZP (v teoretickém i praktickém vyučování), obsahy školení jsou zapisovány do listů BOZP a stvrzeny podpisem žáka a školitele.

Žáci jsou povinni dbát na ochranu svého zdraví a zdraví a životy svých spolužáků, neprodleně informovat třídního učitele, vyučujícího nebo učitele odborného výcviku o případech zranění, úrazu, fyzického napadení, nebo jiné formy útisku vlastní osoby, nebo jiné osoby, jehož byl přítomen.²⁶

BOZP je na naší škole velice důkladně vytvořené a uzpůsobené podmínkám školy. Vzhledem k tomu, že žáci přicházejí každý den do kontaktu s přístroji a učebními pomůckami, které jsou nebezpečné. Každý rok jsme jako pedagogové a zaměstnanci školy pravidelně proškolení odborníky na BOZP. Poté každý učitel odborného výcviku má za úkol a je to i jeho povinností obeznámit žáky s BOZP při výuce praktického výcviku.

Závěr

V úvodu této části zmiňuji to, že bych se ráda zaměřila na profil a kompetence absolventa, ŠVP, tematické plány učebního oboru číšník, analýze školního řádu, kodexu žáka a žákyně, klimatu školy, klimatu v učitelském sboru a vztahu mezi rodinou a školou a průběh odborné praxe ve školní jídelně. Tento záměr jsem naplnila.

Uvědomila jsem si, že školní jídelna Hotelové školy Teplice je kvalitním pracovištěm pro žáky oboru číšník, kuchař, cukrář. Žáci zde mají možnost, že je s nimi na odborném výcviku učitel odborného výcviku, což na jiných pracovištích, které má škola nasmlouvané, není. Pravidelným procvičováním činností, které by žáci měli získat během školního roku, je zde na kvalitní úrovni.

²⁶ Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice: Školní řád. *Sostp.cz* [online]. 2016 [cit. 2022-01-29]. Dostupné z: <https://www.sostp.cz/content/skolni-rad>

Jak jsem se již zmínila v odstavci o ŠVP na naší škole, v ŠVP – konkrétně v oblasti odborný výcvik oboru číšník – proběhne změna. Tuto změnu velice vítám, obor šel dopředu jako jiné obory, a tak jsou úpravy v ŠVP důležité. Se změnou bude hodně práce, ale na škole působí na odborném úseku kvalitní tým a plně věřím, že vše společně zvládneme a poskytneme žákům ještě kvalitnější výuku odborného výcviku. Bohužel budeme muset výuku odborného výcviku provozovat souběžně se starou verzí ŠVP, než se nám ročníky srovnají. Platnost nového ŠVP by měla být od začátku školního roku 2022/2023.

V této kapitole jsem se zaměřila na průběh odborného výcviku ve školní jídelně U Kantora. Jediné nedostatky vidím v tom, že ne každé téma z tematického plánu se dá ve školní jídelně na oboru číšník naplnit, protože prostory a vybavení tomu nejsou natolik uzpůsobené, abychom to mohli žákům ukázat prakticky a aby si to i oni mohli prakticky vyzkoušet a nacvičit.

8 Písemná příprava na vyučovací jednotku praktického vyučování

1. Obor	Číšník / Servírka
2. Tematický celek	Teplé nápoje
3. Téma	Káva
4. Obsah tématu	<p>Žáky seznámíme teoreticky s odrudami kávy a zeměmi dovozu.</p> <p>Teoreticky seznámíme žáky se základními součástmi kávovaru a hygienickými zásadami, následně prakticky ukážeme.</p> <p>Žákům teoreticky vysvětlíme přípravu jednotlivých druhů kávy, následně prakticky ukážeme dle technologického postupu.</p>
5. Cíl tématu (dílčí cíle)	<p>Žák na konci hodiny dokáže popsat jednotlivé druhy kávy a popsat jejich charakteristiku, hygienická pravidla a zásady při výrobě kávových nápojů.</p> <p>Žák na konci hodiny vnímá a hodnotí jednotlivé druhy kávy a jejich charakter, chápe důležitost hygienických pravidel a zásad.</p> <p>Žák na konci hodiny zvládne připravit jednotlivé druhy kávy dle technologického postupu a zvládne dodržet hygienická pravidla a postupy při přípravě jednotlivých druhů kávy.</p> <p>Žák na konci hodiny dokáže pracovat ve skupině, osvojuje si sociální vazby a komunikaci.</p>
6. Vyučovací metody +	Vyučovací metoda – slovní, názorně

zásady	demonstrační, aplikační, praktická a fixační Vyučovací zásada – Od jednoduššího ke složitějšímu, teorie a pak praxe
7. Organizační forma	Frontální, individuální
8. Mezipředmětové vztahy	Matematika – jednotky
9. Vědomosti a dovednosti, na které se bude navazovat	Žák by měl umět popsat teplé nápoje a znát jejich význam. Žák by měl být schopen teoretické a praktické přípravy kávy a čaje. Žák by měl umět ovládat kavárenský způsob obsluhy.
10. Vědomosti a dovednosti očekávané	Žák bude schopen vyjmenovat nejznámější odrůdy kávy. Žák bude schopen popsat jednotlivé druhy kávy a popsat jejich charakteristiku. Žák bude umět jednotlivé druhy kávy teoreticky a prakticky připravit, dle technologického postupu.
11. Otázky žákům k dřívě probranému a k vyvozování nového učiva	Znáte význam teplých nápojů? Dokážete vyjmenovat druhy čaje? Znáte země, ze kterých se dováží čaj?
12. Kritéria hodnocení	Žáka hodnotíme na základě jeho organizačních schopností při praktické přípravě cappuccina a dodržení hygienických zásad. Žáka hodnotíme podle jeho zručnosti při přípravě kávy.
13. Učební pomůcky	Knihy o kávě (Petra Veselá, r. 2010)

	Kávové opojení (Anette Moldvaer, r. 2016) Stolničení (Gustav Salač, r. 2016)
14. Nářadí, nástroje a speciální pomůcky	Kávovar, mlýnek, temper, šálky, kávové lžičky, džezvy, štěteček, odpadkový koš, káva, mléko, cukr
15. Materiálová příprava (materiál – počet kusů, výkresy, pracovní postupy, výrobní postupy aj.)	Pracovní list č. 1 – Káva Prezentace v Powerpoint
16. Struktura vyučovací hodiny (časová osa, pro příslušný časový úsek uvedení mimo jiné obsahové /základní body obsahu nového učiva/ a organizační struktury)	Vyučovací jednotka: 2 hod. Úvodní část: docházka (2 min.), opakování předchozí látky – ČAJE (3 min.), seznámení s následující hodinou (2 min.), BOZP (3 min.) Nové učivo: teoretická část káva a praktická ukázka přípravy cappuccina (5 min.) a vlastní práce žáků (70 min) Závěrečná část: shrnutí nového učiva a vyhodnocení práce žáků (5 min.)
17. Pracovní námět	Praktická příprava cappuccina
18. Pracovní postup	1) Do předem vyčištěné páky si nameleme dávku kávy 7-8 g. 2) Připravenou dávku kávy v páce temperujeme váhou 20 kg a začistíme. 3) Na kávovaru si zapneme proplach hlavy, abychom se zbavili všech nečistot. 4) Na vyčištěnou hlavu nasadíme páku a utáhneme. 5) Připravíme si šálek, který položíme pod

	<p>páku a na kávovaru zapneme knoflík s obrázkem 1 dávky espressa.</p> <ol style="list-style-type: none">6) Mezitím, co se připravuje káva, si odpustíme trysku na šlehání mléka.7) Do připravené džezvy nalejeme studené plnotučné mléko. (pod zobáček).8) Džezvu uchopíme do pravé ruky a strčíme těsně pod hladinu mléka trysku.9) Parní trysku zapneme na plný výkon.10) Levou rukou si přidržujeme dno džezvy a tím si hlídáme teplotu mléka.11) Sledujeme stoupající hladinu mléka a džezvu pomalým pohybem suneme dolů.12) Jakmile nás začne levá ruka pálit, je mléko vyšlehané a vypínáme parní trysku.13) Džezvu položíme na pult a krouživými pohyby se budeme snažit zbavit větších bublin.14) Do levé ruky si vložíme šálek, kde máme nachystané espresso, a v pravé ruce držíme džezvu s vyšlehaným mlékem.15) Mléko vlijeme do kávy pomalu a krouživými pohyby pravým zápěstím vytvoříme cappuccino.16) Na výsledku bychom měli mít v šálku kávu, kde okraje tvoří hnědý kruh a uprostřed je mléčná mikro pěna.17) Následuje úklid.18) Utřeme vlhkým hadrem trysku od mléka.19) Vypláchneme hlavu, kde byla páka s
--	--

	namletou kávou. 20) Páku vyklepeme od použité kávy a důkladně vyčistíme štětečkem.
19. Instruktaž	Praktická ukázka přípravy cappuccina.
20. Cvičná práce pro žáky	Samostatná příprava cappuccina na cvičném kávovaru ve dvojicích.
21. Závěrečná reflexe učitele	Žák bude hodnocen na základě jeho organizačních schopností při praktické přípravě cappuccina a dodržení hygienických zásad. Žák bude hodnocen podle jeho zručnosti. Žák bude hodnocen za celkový vzhled hotovo produktu – cappuccino.
22. Závěrečná reflexe žáků	Žáci jsou schopni sebereflexe. Žáci dokážou ohodnotit celkový průběh vyučovací jednotky. Žáci jsou schopni na konci vyučovací jednotky ohodnotit práci ostatních žáků ve skupině.

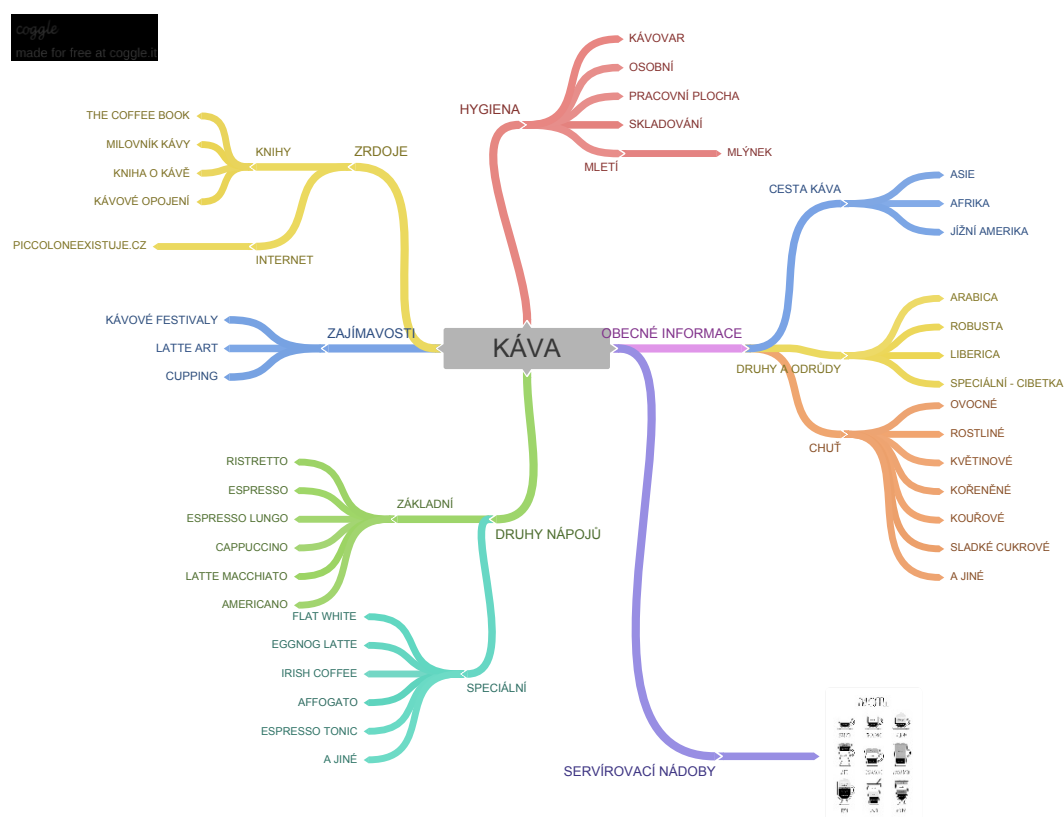
Tabulka 1 – Písemná příprava na vyučovací jednotku praktického vyučování.

Myšlenková mapa na vyučovací jednotku:

Myšlenková mapa je chápána jako grafické uspořádání myšlenek, pojmů, klíčových slov. Bývá různě doplněná obrázky a symboly.

Definice: Myšlenková mapa někdy bývá nazývána také pojmová nebo mentální mapa. Jedná se o alternativní formu záznamu poznatků, které jsou zpracovány různým způsobem. Důležitý je totiž nejen zápis údajů, ale hlavně vztahů mezi nimi, které lze různými způsoby zaznamenávat. Svůj význam má velikost, barvy, grafické značky apod. Grafický záznam

umožňuje lepší zapamatování a práce s ním získává na přehlednosti. Myšlenková mapa může mít podobu abstraktní i velmi konkrétní.²⁷



Obrázek 1 – Myšlenková mapa Káva

Tato vytvořená myšlenková mapa na téma káva má pomoci žákům při odborném výcviku, aby si zapamatovali konkrétní informace a dále znali dopodrobna vše kolem kávy. Měla by jim usnadnit pochopení tématu a zorientovat se v dané problematice.

Myšlenkové mapy mám ráda, protože si mohu v logickém uspořádání připravit myšlenky, které se váží k dané problematice. Sama se tím kontroluji, zda jsem sdělila vše, co bylo potřeba a zda jsem na nic nezapomněla.

²⁷ ČAPEK, Robert. *Moderní didaktika: lexikon výukových a hodnoticích metod*. Praha: Grada. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3450-7., str. 333

Závěr

Při výcviku odborné činnosti se mi tato příprava na vyučovací jednotku osvědčila. Navazovalo mi to na myšlenkovou mapu o kávě, ve které se zaměřuji jednotlivě na obsah spojený s tématem káva. Jediné, co mi nevyhovovalo, bylo to, že žáci mají k dispozici pouze jeden kávovar, na kterém se střídají a ti, co na kávovaru nepracují sledují žáka, který s kávovarem pracuje. Učitel se sice každému žákovi věnuje individuálně, ale nemá moc velký přehled o ostatních žácích. Bylo by vhodné mít k dispozici pro tuto činnost více kávovarů. Kdyby tomu tak bylo, tak by organizační forma výuky už nebyla individuální, ale byla by hromadná/frontální. Kdyby každý žák mohl pracovat na kávovaru sám a vedle něho by byl další žák a také by pracoval sám, učitel odborného výcviku by se mohl postupně věnovat každému žákovi. Bohužel toto by bylo pro školu velice finančně náročné.

9 Reflektivní úvaha o vlastním studiu

Mé studium na Univerzitě Karlově v bakalářském programu se blíží ke konci. Je strašně zvláštní, co se během těch tří let kombinovaného studia událo a co vše jsem se naučila. Během mého studia mě a všechny studenty na celém světě zasáhla nová zkušenost, a to distanční výuka. Jako učitel odborného výcviku jsem se s distanční výukou nepotýkala, ale jako student vysoké školy ano. Z těch měsíců, kdy tato forma výuky probíhala, jsem si odnesla jen jediné, a to je, že není nad to se reálně účastnit přednášek a seminářů. Sociální kontakt v době studia je velice důležitý. Pevně věřím, že se distanční výuka v takto dlouhé době, jako byla tato, nebude opakovat.

Neustále vzpomínám na to, jak jsem dráhu učitele odborného výcviku započala. Byla jsem neskutečně nervózní, neustále jsem o sobě pochybovala, ale měla jsem chuť a byla jsem přesvědčená, že tyto začátky překonám a vypracuji se. Nyní se cítím jistější než před těmi čtyřmi roky. Pořád se najdou situace, které mě i tak rozhodí. Proto se považuji stále za začínajícího učitele.

Po celou dobu studia jsem měla velkou podporu ze strany zaměstnavatele, kolegů, rodiny a partnera. Rodina a partner jsou pro mě velice důležití a děkuji jim za jejich trpělivost a toleranci. Velkou oporou pro mě byla paní Magdalena Richterová, která mi předala cenné rady a doporučení při zpracování bakalářské práce. Těm, kteří mě během studia a psaní bakalářské práce podporovali, patří velké poděkování.

Konec bakalářského studia pro mě končí, ale začíná tu pro mě, tedy doufám, nová výzva, a to navazující magisterské studium.

Všechny získané dovednosti, kompetence a postoje, které jsem za dobu studia získala, budu dále rozvíjet ve své praxi. Budu na sobě samé pracovat, aby ze mě jednou byla učitelka na vysoké úrovni, která dokáže předat žákům vše potřebné a vychovat je v lepší lidi. Proto k tomu budu přistupovat s pokorou a respektem.

Svým tématem eseje jsem se usvědčila v tom, že znalosti historie jsou pro každého z nás velice důležité. Znalosti historie pohostinství jsou pro dnešní žáky oboru číšník nedílnou součástí výuky, a proto je důležité jim historii neustále připomínat.

Vážím si možnosti studia na Univerzitě Karlově. Přistupovala jsem k tomu s úctou a respektem. Vážím si všech vyučujících, které jsem během bakalářského studia měla možnost poznat. Vždy k nám přistupovali jako k sobě rovným. Naše názory a pohled na danou věc brali a zajímaly je naše poznatky z praxe, i když není tak velká.

Poznala jsem nové kolegy, během studia se z nás stali spolužáci. Jsem vděčná za okruh lidí, které jsem poznala. Mohli jsme si vyměnit své zkušenosti a vzít si některé postoje při řešení problému za své a v případě potřeby je zkoušet aplikovat i ve své pedagogické činnosti.

Mohu říct, že jsem na sebe pyšná. Nikdy jsme ve škole nevynikala, byla jsem spíše lepší průměr. Teď na konci tohoto studia si sama sobě dokazuji, že zase tak špatný student nejsem, když jsem došla až sem. Možná to je i tím, že jsem po střední škole nešla studovat dále, ale zamířila jsem hned do pracovního procesu. Ke studiu na vysoké škole jsem pak přistupovala více zodpovědně a důkladně.

Nyní je moje chuť učit a předávat žákům potřebné znalosti ještě větší než před pár lety. K pedagogické profesi budu přistupovat s respektem, pokorou a láskou. Není nad to, když člověk v životě dělá to, co ho naplňuje a baví.

10 Seznam použité literatury a pramenů

ČAPEK, Robert. *Moderní didaktika: lexikon výukových a hodnoticích metod*. Praha: Grada, 2015. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3450-7

KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4

PRŮCHA, Jan. *Moderní pedagogika*. Praha: Portál, 1997. ISBN 80-7178-170-3

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

HOLEČEK, Václav. *Psychologie v učitelské praxi*. Praha: Grada, 2014. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3704-1

BENDL, Stanislav. *Nárys sociální pedagogiky*. Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta: Karolinum, 2014. ISBN 978-80-7290-668-0

ČADÍLEK, Miroslav. *Didaktika praktického vyučování I*. Brno, 2005. Pedagogická fakulta Masarykovy univerzity

JANÍK, Tomáš a Iva STUHLÍKOVÁ. *Oborové didaktiky: vývoj-stav-prosperity*. 1. Masarykova univerzita, Brno: muni Press, 2015. ISBN 978-80-210-7769-0

PÁVKOVÁ, Jiřina. *Psychologie pro pedagogiky: Sociální a pedagogická psychologie*. 2014. Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta, 2014. ISBN 978-80-7290-676-5

DVOŘÁKOVÁ, Markéta. *Základní učebnice pedagogiky*. 1. Praha: Grada, 2015. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5039-2

KASPER, Tomáš a Dana KASPEROVÁ. *Dějiny pedagogiky*. Praha: Grada, 2008. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-2429-4

SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-716-8752-9

ZÁBORSKÝ, Michal, Milan MACHAČ, Leoš ŠTOKMAN a Rudolf BUNČÁK. *STOLNIČENÍ: pro III. ročník odbor. učilišť a učňovských škol*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1959. ISBN 07-40-03

HRBKOVÁ, Zdeňka. *Nové stolničení v kostce*. Divec: Radek Runštuk - R plus, 2018. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-3-0

MOLDVAER, Anette. *Kávodé opojení*. Praha: Euromedia, 2016. Esence. ISBN 978-80-7549-111-4

VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Praha: Smart Press, 2010. ISBN 978-80-87049-34-1

Zákon o pedagogických pracovnících: Zákon o pedagogických pracovnících [online]. Česká republika: MŠMT, 2004 [cit. 2021-01-20]. Dostupné z: <https://www.msmt.cz/file/38850/>

ŘEHOŘKOVÁ, Marie. Učitelská profese. *Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity. I, Řada pedagogicko-psychologická*. 1987, 36(122), 59–72. Dostupné také z: https://digilib.phil.muni.cz/bitstream/handle/11222.digilib/112753/I_PaedagogicaPsychologica_22-1987-1_5.pdf?sequence=1

Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice: Školní řád. *Sostp.cz* [online]. 2016 [cit. 2022-01-29]. Dostupné z: <https://www.sostp.cz/content/skolni-rad>

Prof. PhDr. Zdeněk Kolář, DrSc. *Grada.cz* [online]. [cit. 2022-02-04]. Dostupné z: <https://www.grada.cz/autor/kolar-zdenek/>

PhDr. Ivana Tvrzová. *Databazeknih.cz* [online]. [cit. 2022-02-04]. Dostupné z: <https://www.databazeknih.cz/zivotopis/ivana-tvrzova-84132>

Doc. PhDr. Růžena Váňová, CSc. *Databazeknih.cz* [online]. [cit. 2022-02-04]. Dostupné z: <https://www.databazeknih.cz/zivotopis/ruzena-vanova-142176>

11 Komentovaný seznam profesních úspěchů, ocenění za celou dobu studia oboru

Národní institut pro další vzdělávání – Osvědčení: Studium pedagogiky, září 2017–květen 2018

Když jsem pracovala v hotelu jako F&B manažer, rozhodla jsem se, že se budu dále vzdělávat. Vyhledala jsem si informace o dalším vzdělávání. Nadchl mě Národní institut pro další vzdělávání (dále jen NIDV). Tento institut se nachází v každém kraji po celé ČR. NIDV se zaměřuje na doplňkové vzdělávání pedagogů.

Studovala jsem zde rok, studijní program Pedagogika. Učili nás základy pedagogiky a psychologie. Ze začátku studia jsem si říkala, jestli mi to k něčemu vůbec bude, jestli to v životě uplatním. Studium bylo na dva semestry, dohromady 120 hodin výuky. Do studijní skupiny chodili lidé, kteří měli v pedagogické sféře již zkušenosti. Většina z nich tam byla jen proto, že si potřebovali doplnit vzdělání pro své zaměstnání. Já jsem tam byla z důvodu, že jsem se chtěla dále vzdělávat a pedagogická půda mě lákala.

Studium na NIDV bylo zakončeno závěrečnou zkouškou z pedagogiky a psychologie. Dále jsme i zde museli napsat seminární práci. Tuto práci bych přirovnala k bakalářské práci na vysoké škole. Téma jsem si zvolila – Volnočasové aktivity žáků. Práci jsem si musela obhájit, stejně tak, jako si budu muset obhájit svou bakalářskou práci.

Studování pedagogiky a psychologie mě velice bavilo. Po ukončení studia jsem si říkala, že bych celkem ráda zkusila studovat obor zaměřený na pedagogiku, který je na vysoké škole. Povedlo se.

Aliaves – Osvědčení: Jak si stojíte na společenském žebříčku? To prozradí vaše chování při jídle., 28.května 2019

Osvědčení: *Jak si stojíte na společenském žebříčku? To prozradí vše chování při jídle.*, jsem získala, když jsem absolvovala kurz stolování pod vedením samotného pana PhDr.

Ladislava Špačka. Na kurzu jsem byla jen díky svému zaměstnání. Sama bych se tam zřejmě nedostala. Kurz byl velice komorní, odehrával se v pražské restauraci CODA. Prostředí, ve kterém se kurz konal, bylo velice příjemné, elegantní a hodící se k výuce etikety stolování.

Starala se o nás profesionální obsluha, to bylo něco pro mě. Pro člověka, který má vystudovanou hotelovou školu, to byl balzám na duši. Měli jsme celkem šestichodové menu doplněné vhodným vinným doprovodem. Jeden pokrm se odehrával formou rautu, kde jsme se naučili, jak se správně chovat u rautového stolu. Další chody nám servírovali číšníci. Pan Špaček nám vždy u každého chodu řekl, jak se správně jí. Měli jsme záladnosti stolování, jako jsou třeba ústřice, špagety, naučili jsme se například také, jak má host u stolu pracovat s látkovým ubrouskem.

Po ukončení kurzu jsme dostali osvědčení a také každý z nás měl krásný zážitek na celý život. Díky absolvování tohoto kurzu mohu u nás ve škole pořádat etiketu stolování pro taneční kurzy mládeže a dospělých.

Etiketa stolování mě zajímala už na střední škole. Byla jsem a stále jsem velkou obdivovatelkou pana PhDr. Ladislava Špačka. Jeho podání a výuka etikety je lákavá a velice zajímavá. On sám je velice zajímavý člověk. Tolik toho zažil a jeho vyprávění ze zákulisí pana Václava Havla mě vždy osloví a doslova mu na jeho přednáškách visím na rtech.

12 Osvědčení DVPP a jiné získané certifikáty získané průběhu studia oboru


NÁRODNÍ INSTITUT
PRO DALŠÍ
VZDELÁVÁNÍ

OSVĚDČENÍ

Jméno a příjmení: **Daniela Vančurová**

Datum narození: **30. 09. 1992**
Místo narození: **Teplice**

absolvoval(a) vzdělávací program
Studium pedagogiky

Studium ke splnění kvalifikačních předpokladů podle § 22 odst. 1 písm. a) zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů a podle § 3 vyhlášky č. 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariéřním systému pedagogických pracovníků ve znění pozdějších předpisů.

Místo konání: NIDV Ústí nad Labem, Winstona Churchilla 1348/6
Datum konání: září 2017 - květen 2018
Rozsah: 120 vyučovacích hodin
Číslo osvědčení: K02-05-16-172/26

Vzdělávací program byl akreditován MŠMT v rámci systému dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků pod č.j.: MSMT-15892/2015-1-507
Vydal: Národní institut pro další vzdělávání, Senovážné náměstí 872/25, Praha 1, IČ: 457 68 455.
Číslo jednací akreditace instituce v systému DVPP č. j. 32 916/2017

V Ústí nad Labem 22. 05. 2018



v. s. 
Mgr. et Mgr. Helena Plitzová
ředitelka

Aliaves, s.r.o.,

OSVĚDČENÍ

Daniela Vančurová

datum narození: 30.9.1992
místo narození: Teplice

absolvoval(a) vzdělávací seminář

**Jak si stojíte na společenském žebříčku?
To prozradí Vaše chování při jídle**

v rozsahu: 4 vyuč. hodin
datum konání: 28. května 2019
místo konání: Praha



v z. Bc. Jana Kolářová

V Praze dne 28. května 2019

Pořadové číslo: 1930700042/8

13 Dokumentace pedagogické práce autora v průběhu posledního školního roku

2021/2022

Pracovní list č. 1

DIDAKTIKA ODBORNÉHO VZDĚLÁVÁNÍ II.

DANIELA VANČUROVÁ 3. roč., Specializace v pedagogice (B U-PVOV),
bakalářské, kombinované, Univerzita Karlova Praha



PRACOVNÍ LIST č. 1 – KÁVA



1) Vyjmenuj základní odrůdy kávy.

2) Kdo je barista?

3) Jak bys popsal/a latté art?

4) Přiřaď k obrázkům následující pojmy dle složení.

A) Cappuccino

B) Espresso Tonic

C) Latte macchiato

D) Espresso

E) Espresso Lungo



1.



2.



3.



4.



5.



PRACOVNÍ LIST č. 1 – KÁVA



5) K vybraným druhům kávy dopiš složení, obsah a velikost šálku



6) Z čeho se skládá profesionální kávovar? Z následujících možností vyber. (v každém řádku je jedna správná odpověď)

- | | | |
|--|------------------------------|--|
| <input type="radio"/> KRK | <input type="radio"/> SRDCE | <input type="radio"/> HLAVA |
| <input type="radio"/> RUCE | <input type="radio"/> PÁKA | <input type="radio"/> VÝČEPNÍ ZAŘÍZENÍ |
| <input type="radio"/> TRYSKA | <input type="radio"/> PLYN | <input type="radio"/> MLÝNEK |
| <input type="radio"/> BUDÍKY TLAKU A TEPLoty | <input type="radio"/> TEMPER | <input type="radio"/> POČÍTAČKA KÁVY |

7) Vyjmenuj země, z jakých se dováží káva. (6)

Seznam příloh

Národní institut pro další vzdělávání – Osvědčení: Studium pedagogiky, září 2017–květen 2018

Aliaves – Osvědčení: Jak si stojíte na společenském žebříčku? To prozradí vaše chování při jídle., 28. května 2019

Seznam obrázků

Obrázek 1. Myšlenková mapa Káva

Seznam tabulek

Tabulka 1. Písemná příprava na vyučovací jednotku praktického vyučování

Seznam grafů

Graf 1. Co by podle Tebe měla ovládat správná učitelka?