

UNIVERZITA KARLOVA

Pedagogická fakulta

CENTRUM ŠKOLSKÉHO MANAGEMENTU

**PROBLEMATIKA
ODBORNÉHO VÝCVIKU NA
ŠKOLÁCH
V OBORU GASTRONOMIE**

Závěrečná bakalářská práce

Autor:	ZRCEK MIROSLAV
Obor:	Školský management
Forma studia:	Kombinované
Vedoucí práce:	RNDr. HANA ŽUFANOVÁ
Datum odevzdání práce:	15. listopadu 2011

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem závěrečnou bakalářskou práci na téma “Problematika odborného výcviku na školách v oboru gastronomie,, vypracoval samostatně.

Použitou literaturu a podkladové materiály uvádím v příloženém seznamu literatury a všechny citace v textu jsem vyznačil.

Souhlasím, aby práce byla uložena na Pedagogické fakultě, v centru školského managementu Univerzity Karlovy v Praze a zpřístupněna ke studijním účelům.

Zrcek Miroslav

Datum: 15.listopadu 2011

Podpis:

Poděkování

Na tomto místě bych rád poděkoval všem, bez nichž by tato práce nemohla vzniknout. V první řadě bych chtěl poděkovat paní RNDr. Haně Žufanové za přínosné konzultace, odbornou pomoc, cenné rady, vstřícnost a trpělivost při zpracování bakalářské práce.

Velké díky patří i mým žákům a studentům, díky nimž jsem získal množství zkušeností z pracovišť odborného výcviku a nápadů, a také kolegům z mých předchozích pracovišť gastronomických provozů, kde jsem po dlouhých 30 let působil prakticky ve všech funkcích spojených s řízením kolektivů pracovníků i studentů v provozech veřejného stravování a hotelnictví.

Resumé

Závěrečná bakalářská práce se zabývá otázkou praktického vyučování na pracovištích odborného výcviku. Základem práce je zmapování současné situace ve spolupráci odborných škol se sociálními partnery při zajišťování odborného výcviku pro žáky odborných gastronomických škol a učilišť.

Práce vychází z teoretických základů, zmiňuje legislativní rámec této problematiky, ale její významnou část tvoří také praktické zkušenosti a poznatky z provozů gastronomie.

Práce se snaží podat ucelený pohled na tuto problematiku a předložit náměty pro zefektivnění spolupráce odborných škol a sociálních partnerů.

Klíčová slova

Odborný výcvik, sociální partneři, rámcově vzdělávací program, školní vzdělávací program, pracoviště odborného výcviku, profil absolventa, gastronomický obor kuchař - číšník

Summary

My final bachelor thesis deals with issues of practical teaching at special training workplaces. The main idea is mapping of the contemporary situation in cooperation between vocational schools and social partners at providing vocational training for pupils from vocational gastronomy schools and from apprentice schools.

My thesis is based on theoretical and legislative principles but the major part is composed of experience and knowledge of catering operations.

This thesis gives a comprehensive view on that issue and some suggestions for more effective mutual cooperation between vocational schools and social partners.

Obsah

1.ÚVOD.....	7
1.1 Vývoj středního školství.....	9
2.CÍLE PRÁCE A HYPOTÉZY.....	12
3.TEORETICKÁ ČÁST.....	14
3.1 Legislativní úprava a vymezení klíčových pojmů.....	14
3.1.1 Stupně středního vzdělávání.....	14
3.1.2 Zakotvení odborného výcviku dle školského zákona.....	15
Vyhláška č. 13 / 2005 Sb. o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatořích § 13;.....	16
3.1.3 Profil absolventa 3letého učebního oboru.....	17
3.1.4 Profil absolventa nástavbového a maturitního studia.....	22
3.1.5 Školy a sociální partneři	24
3.1.6 Rámcové vzdělávací programy a Školní vzdělávací programy oboru kuchař – číšník pro pohostinství.....	26
4.PRAKTICKÁ ČÁST.....	27
4.1. Popis současného stavu praktického vyučování.....	27
4.1.1. Zodpovědnost za organizaci praktického vyučování	28
4.2 Změny ve středním vzdělávání.....	30
4.2.1 Legislativní rámec v ČR.....	32
4.3 Statistiky v oblasti odborného školství v oboru gastronomie.....	34
4.4 Dotazníkové šetření	40
4.4.1 Výzkum mezi sociálními partnery a na odborných školách.....	40
5.ZÁVĚR.....	49
5.1 Vyhodnocení cílů a hypotéz.....	49
5.2 Návrhy vyplývající z výzkumu	53
5.3 Co nelze opomenout.....	56
5.3.1 Hodnocení úrovně kompetencí získaných studiem.....	57
5.3.2 Uplatnění absolventů středoškolského vzdělávání ve vystudovaném oboru gastronomie, hotelnictví a turismus.....	58
6. LITERATURA.....	60
Seznam použitých zkratk:.....	62
7.PŘÍLOHY.....	62

1. Úvod

Při rozhodování o tématu své bakalářské práce jsem zvažoval dvě otázky. Rozmýšlel jsem, zda budu psát o teoretickém vyučování, kterému se ve své práci věnuji každý den, nebo zda se zaměřím na vyučování praktické, které na naší škole zastřešuji.

Hlavním důvodem proč jsem se rozhodl pro oblast odborného výcviku se staly mé dlouholeté zkušenosti z oblasti gastronomie a hotelnictví. Svou pracovní kariéru jsem začal před více než třiceti lety na Středním odborném učilišti v Kladně jako mistr odborného výcviku, kde jsem se snažil budoucím kuchařům a číšníkům vštípit základní pravidla gastronomie. Dále jsem pracoval v různých gastronomických provozovnách, hotelích. Při této práci jsem to byl často právě já, kdo na pracovištích přišel se studenty do styku nejvíce a měl jsem tak možnost poznat práci studentů z různých škol s nejrůznějšími znalostmi a zkušenostmi.

Tam poprvé jsem se setkal s problémy v komunikaci mezi školami a pracovišti odborného výcviku. Často jsem viděl, jak studenti postrádají některé základní dovednosti a znalosti oboru, že nejsou dostatečně motivováni pracovat v rámci odborného výcviku, a že úroveň jejich práce se často liší nejen od předepsaných osnov, ale i od představ provozovatelů gastronomických zařízení.

Úroveň odborného školství a „image“ v oboru kuchař – číšník v posledních letech bohužel značně pokulhává, a to i proto, že v devadesátých letech minulého století, se obor gastronomie a pohostinství stal velmi populárním. Bohužel mnoho provozovatelů různých typů gastronomických zařízení a zejména zaměstnanců gastronomických zařízení nemělo a dosud nemá potřebné znalosti o oboru. Některým zcela chybí vzdělání v oboru. Tím značně utrpěla i úroveň poskytovaných služeb, která se promítá i ve výchově studentů v provozovnách odborného výcviku.

Střední školy a odborná učiliště musí mnohem důsledněji připravovat své absolventy na uplatnění v daném oboru, v dnešních moderních provozech a v době silné konkurence na trhu, pokud chceme, aby se většina z nich skutečně mohla

uplatnit v oboru. Porovnáme-li náročnost přípravy kvalifikovaného pracovníka v gastronomickém oboru s přípravou žáků gymnázií či jiných středních škol, je třeba zohlednit především vysoké nároky na zajištění kvalitní praktické přípravy.

Tato práce se zabývá otázkou výchovy studentů především v provozovnách společného stravování či hotelnictví. Stanovuje kritické okamžiky ve vztazích a komunikaci mezi odbornými školami a provozovny sociálních partnerů.

V první části práce jsou definovány základní klíčové pojmy. Druhá část práce popisuje aktuální situaci v oblasti odborného výcviku.

Nejdůležitější částí práce je výzkum na odborných školách a učilištích a v provozovnách sociálních partnerů, zajišťujících odborný výcvik.

Tato část, věnovaná průzkumu, vyhodnocuje primární data získaná metodou dotazníkového šetření. Data získaná z tohoto průzkumu byla analyzována a zpracována v grafech, aby pomohla získat lepší obraz možnosti či nemožnosti uspokojení potřeb jak ze strany odborných škol, tak i z hlediska sociálních partnerů.

1.1 Vývoj středního školství¹

Vývoj středního školství po reformě veřejné správy – je pokračováním procesu, který po roku 1990 postupně proměňoval tradiční koncepci tří oddělených typů středních škol, naposledy upravenou školskou reformou z roku 1976.

Vzájemný poměr jednotlivých typů i velikost jednotlivých studijních a učebních oborů byly regulovány podle požadavků plánovaného hospodářství i podle ideologických kritérií, výraznou převahu mělo profesní (učňovské) vzdělávání, původně v poměru 60% SOU a 40% SOŠ + Gymnázia.

I když menší část profesního vzdělávání (čtyřleté studijní obory) již také vedla k maturitní zkoušce, nematuritní vzdělávání převažovalo nad maturitním, absolventi nematuritních oborů však měli možnost získat maturitu dodatečně ve studiu při zaměstnání.

Po roce 1990 nedošlo sice k plošné reformě vzdělávacího systému shora, ale řada nových opatření – především zavedení normativního financování spolu s právem žáka volit si školu, s možností zakládat soukromé a církevní školy, a také s posílením pravomocí ředitelů škol a učitelů - uvolnila fungování celého systému a otevřela iniciativu zdola, na úrovni škol.

Střední školství se poměrně rychle proměňovalo, především se zvýšil počet, kapacita i vzdělávací nabídka středních odborných škol. Do značné míry se zmírnil nesoulad mezi poptávkou žáků a jejich rodičů a nabídkou škol, změnily se i proporce mezi jednotlivými typy škol.

Vývoj středního vzdělávání po roce 1990 v první řadě odrážel zásadní změny v české společnosti i ekonomice. Změny ve vzdělávání jsou důsledkem nejen technologického a ekonomického rozvoje, jeho stále vyššího tempa, ale i složitosti a globální propojenosti dnešní civilizace; obojí vede ke snaze rozvíjet a co nejvíce využít potenciál každého jedince.

Zvyšuje se tak celková náročnost i nároky individuální, stoupají požadavky nejen na kvalifikaci, ale i na úroveň všeobecného vzdělání.

¹ Čerpáno z Evaluace, učitelé a vývoj středního školství v ČR (Jan Koutný, Jan Kovařovic, Radim Ryška; Středisko vzdělávací politiky, PedF UK Praha 2006)

Výzkum NÚOV srovnává vývoj v ČR ve třech časových momentech – v roce 2000, kdy došlo k reformě veřejné správy; v roce 2006 jako posledním, pro nějž již existují údaje; a pravděpodobný vývoj za dalších šest let, tedy do roku 2012. Ukazuje souběžný vliv stálého bytí postupného růstu maturitních oborů, který již v období 2000-2006 při prakticky neměnném celkovém počtu přijímaných žáků zaznamenal výrazné snížení počtu žáků přijímaných do učebních oborů bez maturity o cca 20%. V období 2006-2012 se předpokládá další pokles učebních oborů bez maturity zhruba o 60%.

Toto až drastické snížení může mít velmi závažné důsledky.

V první řadě podstatně klesne vytížení kapacit především učňovských škol a nezbytně dojde k omezení jejich počtu. Je proto nutné hledat řešení vyvážené a současně i perspektivní. To je takové, které by nejen zmírnilo negativní důsledky značného snížení počtu žáků, tj. na jedné straně nevedlo k většímu omezení vzdělávací nabídky a její dostupnosti a na straně druhé ani ke zbytečným ztrátám existující infrastruktury, ale aby bylo i v souladu s obecnými tendencemi vývoje středního vzdělávání.

Na nově vzniklou situaci budou muset reagovat nejen zřizovatelé, ale i ostatní subjekty mající vliv na střední vzdělávání. Vliv na tuto situaci mají tedy především žáci a jejich rodiče, podniky a jiní zaměstnavatelé. Vzdělávací instituce včetně vysokých škol navíc zasahují do více rovin, nejen vzdělávací politiky, ale i politiky zaměstnanosti, ekonomiky a trhu práce, sociální politiky a dokonce i hodnotové orientace celé společnosti i všech jednotlivců.

Není ani řešen vztah mezi poptávkou individuální (vzdělávání žáků a jejich rodičů) a společenskou (odběratelé resp. trhu práce). Počty přijímaných žáků i absolventů neodpovídají požadavkům trhu práce, poptávka po některých profesích (zejména dělnických) není uspokojena. Nesoulad je dále vyhrcován negativním demografickým vývojem, kdy se dlouhodobě a podstatně snižuje velikost populačních ročníků. Úbytek žáků není rovnoměrný pro všechny typy středních škol, tzv. kaskádový efekt se projevuje nejvýrazněji u oborů s nejnižší prestiží, především nematuritního vzdělávání s výučním listem.

Zapojení zaměstnavatelů do odborného vzdělávání a přípravy není ještě dostatečné ani rovnoměrné. Především chybí systémové řešení jejich účasti (jako kapitalizace nákladů na vzdělávání, daňové zvýhodnění, odvody z mezd do fondů), chybí systém pobídek (zejména v dalším vzdělávání, ale i v počátečním). Tato skutečnost negativně ovlivňuje definování oborů podle potřeb trhu práce, stanovení obsahu vzdělávání, úroveň a zaměření odborné praktické výuky, kvalitu vybavení a ve svých důsledcích i atraktivitu a prestiž odborného vzdělávání.

Zaměstnavatelé většinou očekávají, že nové pracovní síly jim zajistí vzdělávací systém a sami se dostatečně nesnaží vhodnou motivací získávat uchazeče (propagací na základních školách, posílením prestiže odborného vzdělávání, atraktivními podmínkami odborné přípravy) či absolventy (perspektivou uplatnění a dalšího růstu, odpovídajícími pracovními podmínkami včetně mzdy). Nevyužívají dostatečně ani možností rekvalifikace nezaměstnaných. Nejsou zpracovány prognózy kvalifikačních potřeb a jejich změn v důsledku ekonomického vývoje, které by sloužily pro orientaci hlavních účastníků (především firem a žáků s jejich rodiči) a zejména umožnily sladit krátkodobé potřeby trhu práce s dlouhodobými potřebami ekonomického růstu a soudržnosti společnosti.

Existuje tak nyní výjimečná situace celkového řešení na odpovídající úrovni, které ovšem do značné míry přesahuje povinnosti i možnosti zřizovatelů a vzdělávacích institucí, a bude vyžadovat součinnost všech partnerů – státu, krajů a obcí, zaměstnavatelů, vzdělávacích institucí, ale i žáků a jejich rodičů.

2. Cíle práce a hypotézy

Tato práce má dva hlavní cíle.

Hypotézy ve vztahu k tomuto cíli jsou:

Prvním cílem mé práce je odhalit kritické body a zmapovat situaci při zajišťování odborného výcviku učňů na pracovištích v oboru gastronomie – oboru kuchař – číšník a studentů nástavbového studia oboru gastronomie, kteří by mohli po úspěšném ukončení studia zakončeném maturitní zkouškou pracovat v různých profesích spojených s gastronomickými službami a hotelnictvím (recepční, provozní manažer, vedoucí středisek jak výrobních tak odbytových apod.).

1.1

Největším problémem je komunikace mezi školami a provozovny, ve kterých jsou studenti umístováni v rámci odborného výcviku.

1.2.

Zaměstnanci provozoven nejsou ochotni plně akceptovat požadavky školy na průběh odborného výcviku, neboť nemají potřebné pedagogické vzdělání, a také proto, že potřebují především zajistit provoz své firmy a výchova studentů je pro ně v naprosté většině případů až druhořadá.

Druhým cílem práce je dokázat, že při vytváření a přípravě ŠVP pro daný obor, podle kterých škola zajišťuje výuku, by měla spolupracovat se sociálními partnery a jejich potřeby a připomínky brát v úvahu, a začlenit tak jejich požadavky do výuky odborného výcviku a osnov.

Hypotéza vztahující se k druhému cíli:

2.1

Bez spolupráce školy a sociálních partnerů při tvorbě ŠVP vzniká nesoulad mezi potřebami a představami sociálních partnerů a nabídkou úrovně znalostí a dovedností studentů.

2.2

Nároky zaměstnavatelů na úroveň absolventů a jejich schopnost přizpůsobit se jejich potřebám a požadavkům jsou stále vyšší.

3. Teoretická část

3.1 Legislativní úprava a vymezení klíčových pojmů

3.1.1 Stupně středního vzdělávání²

Úspěšným ukončením příslušného vzdělávacího programu středního vzdělání se dosahuje těchto stupňů vzdělání:

- střední vzdělání
- střední vzdělání s výučním listem
- střední vzdělání s maturitní zkouškou

Podle §58 zákona 561/2004 Sb.:

Střední vzdělání získá žák po úspěšném ukončení vzdělávacího programu v délce 1 roku nebo 2 let denní formy vzdělávání.

Střední vzdělání s výučním listem získá žák úspěšným ukončením vzdělávacího programu v délce 2 nebo 3 let denní formy vzdělávání nebo vzdělávacího programu zkráceného studia pro získání středního vzdělání s výučním listem.

Střední vzdělání s maturitní zkouškou získá žák úspěšným ukončením vzdělávacích programů šestiletého nebo osmiletého gymnázia, vzdělávacího programu v délce 4 let denní formy vzdělávání, vzdělávacího programu nástavbového studia (§ 83) v délce 2 let denní formy vzdělávání nebo vzdělávacího programu zkráceného studia pro získání středního vzdělání s maturitní zkouškou (§ 85).

Toto znění zákona se týká uvedených forem studia, učebního oboru 65–51–H/01 kuchař – číšník pro pohostinství a maturitního nástavbového studia 65–41–L/504 Společné stravování, které se transformuje do maturitního nástavbového studia 65–41–L/51 Gastronomie.

² Zákon č. 561 / 2004 Sb. Školský zákon (část čtvrtá § 58 odst. 1,2,3,4, Stupně středního vzdělání)

3.1.2 Zakotvení odborného výcviku dle školského zákona³

Vláda stanoví nařízením obory vzdělávání, v nichž lze dosáhnout střední vzdělání, střední vzdělání s výučním listem a střední vzdělání s maturitní zkouškou, jejich návaznost na učební a studijní obory podle předchozích právních předpisů a počet žáků ve skupině na jednoho učitele odborného výcviku.

Odborný výcvik ve střední škole dle školského zákona⁴

Vzdělávání ve střední škole se člení na teoretické a praktické vyučování a výchovu mimo vyučování. Praktické vyučování se člení na odborný výcvik, cvičení, učební praxi, odbornou nebo uměleckou praxi a sportovní přípravu, a to podle jednotlivých oborů vzdělávání. Odborná nebo umělecká praxe a sportovní příprava může být uskutečněna i v období školních prázdnin po dobu stanovenou rámcově vzdělávacím programem.

Praktické vyučování se uskutečňuje ve školách a školských zařízeních nebo pracovištích fyzických nebo právnických osob, které mají oprávnění k činnosti související s daným oborem vzdělávání a uzavřely se školou smlouvu o obsahu a rozsahu praktického vyučování a podmínkách pro jeho konání.

Na žáky se při praktickém vyučování vztahují ustanovení zákoníku práce, která upravují pracovní dobu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci, péči o zaměstnance a pracovní podmínky žen a mladistvých, a další předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.

„U zaměstnance mladšího než 18 let nesmí délka směny v jednotlivých dnech překročit 8 hodin a ve více pracovněprávních vztazích podle § 3 věty druhé nesmí délka týdenní pracovní doby ve svém souhrnu překročit 40 hodin týdně“⁵

³ Zákon č. 561 / 2004 Sb. Školský zákon (část čtvrtá § 58 odst. 5, Stupně střední vzdělání)

⁴ Zákon č. 561 / 2004 Sb., Školský zákon, § 65 odst. 1,2,3, Organizace středního vzdělávání

⁵ Zákon č. 262 / 2006 S. Zákoník práce § 79 a

Odborný výcvik dle vyhlášky o středním vzdělávání⁶

Odborný výcvik spočívá v osvojování si základních dovedností, činností a návyků, zhotovení výrobků, ve výkonu služeb nebo ve výkonu prací, které mají materiální hodnotu.

V odborném výcviku je v denní formě vzdělávání vyučovací jednotkou vyučovací den; v prvním ročníku nesmí být delší než 6 vyučovacích hodin.

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.

V odůvodněných případech může ředitel školy v denní formě vzdělávání určit počátek dopoledního vyučování žáků druhých, třetích a čtvrtých ročníků od 6 hodin a konec odpoledního vyučování žáků třetích a čtvrtých ročníků ve 22 hodin.

Týdenní rozvrh vyučování žáků se upraví tak, aby mezi koncem jednoho vyučovacího dne a začátkem následujícího dne měli odpočinek alespoň 12 hodin.

Zpravidla po druhé hodině odborného výcviku konaného ve škole nebo ve školním zařízení se zařazuje přestávka v délce 15 až 25 minut.

Pokud žáci konají odborný výcvik na pracovištích fyzických nebo právnických osob, mají přestávky shodně s jejich zaměstnanci v souladu s ustanovením zákoníku práce. Délka přestávek se nepočítá do doby trvání vyučovacího dne.

Odborný výcvik uskutečňovaný ve škole nebo ve školském zařízení provádí učitel odborného výcviku. Procvičování dovedností žáků na pracovištích fyzických nebo právnických osob se provádí za vedení a dozoru instruktorů. Instruktor vede současně nejvýše 6 žáků.

⁶Vyhláška č. 13 / 2005 Sb. o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatořích § 13;

3.1.3 Profil absolventa 3letého učebního oboru

Následující definice vychází z rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65-51-H/01 Kuchař – číšník, které vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23

Profilující okruh – Kuchař

Profilující obsahové okruhy rozšiřují poznatky získané ve společných odborných okruzích a umožňují specifické zaměření oboru. V profilujícím okruhu kuchař se při realizaci školy zaměřují zejména na prohloubení a praktické procvičování dovedností získaných v základních odborných okruzích.

Tento okruh škola zařazuje vždy, když je školní vzdělávací program zaměřen na přípravu v oboru kuchař. Tento okruh je provázán zejména na předmět odborný výcvik, protože výsledky vzdělávání jsou praktického charakteru a zaměřují se na vykonávání činností v provozu a přípravu pokrmů.

Profilující okruh – Číšník

Profilující obsahové okruhy rozšiřují poznatky získané ve společných odborných okruzích a umožňují specifické zaměření oboru. V profilujícím okruhu číšník se při realizaci školy zaměřují zejména na prohloubení a praktické procvičování dovedností získaných v základních odborných okruzích.

Tento okruh škola zařazuje vždy, když je školní vzdělávací program zaměřen na přípravu v oboru číšník. Tento okruh je provázán zejména na předmět odborný výcvik, protože výsledky vzdělávání jsou praktického charakteru a zaměřují se na vykonávání činností při obsluze hostů.

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence.

Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
 - Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání
- **Kompetence k řešení problémů**
 - Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy
- **Komunikační kompetence**
 - Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích
- **Personální a sociální kompetence**
 - Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
 - Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení
- **Matematické kompetence**
 - Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích

- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi

Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi
 - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
 - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - rozlišili vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
 - znali způsoby skladování potravin a nápojů
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- Ovládat technologii přípravy pokrmů, tzn. aby absolventi
 - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi
 - ovládali druhy a techniku odbytu
 - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
 - dbali na estetiku při pracovních činnostech

- Vykonávat obchodně – provozní aktivity, tzn. aby absolventi
 - sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
 - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
 - kalkulovali cenu výrobků a služeb
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
 - využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
 - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
 - využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
 - vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku; dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - efektivně hospodařili s finančními prostředky
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru i je připraven na soukromé podnikání v pohostinství. Absolvent připravovaný na základě tohoto RVP bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost.

Bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést

příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.⁷

3.1.4 Profil absolventa nástavbového a maturitního studia⁸

Následující definice vychází z rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65-41-L/01 Gastronomie, do kterého se transformoval obor 65-41-L/504 Společné stravování, a které vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23.

Charakteristika přípravy studenta v oboru gastronomie

Žáci se naučí připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní, pokrmy studené kuchyně a pokrmy racionální výživy. Budou se orientovat v sortimentu potravin a nápojů a využívat suroviny podle jejich upotřebitelnosti při přípravě pokrmů.

Seznámí se s dodržováním hygieny v gastronomickém provozu, naučí se pokrmy uchovávat podle předpisů. Žáci se naučí základní techniky odbytu a obsluhy hostů, budou obsluhovat hosty technikou jednoduché i složité obsluhy, provedou vyúčtování s hostem, naučí se sestavovat jídelní lístky podle gastronomických pravidel, kalkulovat ceny. Žáci jsou vedeni k profesionálnímu jednání a komunikaci s hostem.

Jsou připravováni na to, aby po získání nezbytné praxe v budoucnu mohli samostatně podnikat v oboru. Součástí přípravy je výuka dvou cizích jazyků, které jsou v současné době důležitým předpokladem pro uplatnění v gastronomických službách.

⁷ <http://www.infoabsolvent.cz/KatalogOboru/KartaStrOboru.aspx?Obor=39334&Kategorie=H&SkupinaOboru=65&Kraj=CZ011>

⁸ <http://www.infoabsolvent.cz/KatalogOboru/ProfilAbsolventaOboru.aspx?Obor=39327&Kategorie=L/0&SkupinaOboru=65&DruhVzdelani=42&Kraj=CZ011>

Uplatnění absolventů v oboru

Absolventi najdou uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, tj. ve stravovacích a ubytovacích zařízeních, např. v restauracích, v provozovnách rychlého občerstvení a dalších provozovnách společného stravování, v penziencech a hotelech.

Uplatní se ve vedoucích pozicích jako šéfkuchaři nebo číšníci – specialisté. Jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí – v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele.

Mohou vykonávat například následující povolání:

- Pracovník středního managementu ve stravovacích a ubytovacích zařízeních (vedoucí provozoven, asistent vedoucího, recepční)
- Pracovník v cateringových službách
- Podnikatel v oblasti cestovního ruchu

Absolventi jsou po složení maturitní zkoušky připraveni pokračovat v některých z forem dalšího vzdělávání.

Obvykle pokračují ve studiu v oborech gastronomie, hotelnictví, turismus, ekonomika a administrativa, podnikání v příbuzných oborech a odvětvích, pedagogika, sociální péče, apod.

3.1.5 Školy a sociální partneři

Zapojení sociálních partnerů

Základní sociální partneři školy jsou:

- rodiny žáků jako rozhodující sociální a kulturní prostředí, které je určující pro vzdělávací předpoklady žáků a volbu jejich vzdělávací cesty
- zaměstnavatelé jako klíčoví představitelé světa práce, kteří ovlivňují vzdělávací nabídku školy i poptávky po kvalifikovaných pracovnících

Při vytváření vzájemných vazeb školy s jejím okolím je třeba vnímat sociální partnerství jako průběžně se přizpůsobující proces, na který nelze aplikovat jednotná striktní pravidla.

Je potřebné vzít v úvahu skutečnost, že představy jednotlivých sociálních partnerů mohou být často velmi rozdílné a nebudou, bez vysvětlujícího dialogu se školou, v plném souladu se všemi cíli vzdělávacích programů,⁹ které jsou pro školy závazné.

Více se této tematiky dotýká následující článek z webových stránek NÚOV¹⁰:

„Každá škola by se měla snažit o rozvíjení spolupráce se sociálními partnery – tedy s představiteli obce či regionu, kde působí, se zaměstnavateli a dalšími místními institucemi, s rodiči žáků atd. Pro školy odborné je ale specifická spolupráce s firmami zajišťujícími gastronomické služby a ta by se měla projevit i při tvorbě ŠVP.

Na rozdíl od škol základních a z větší míry i gymnázií, kde získávají žáci především teoretické znalosti, musí střední odborné školy všech typů připravit své absolventy tak, aby obstáli v praxi v moderním provozu daného oboru. Souvisí to s faktem, že se stále zvyšují nároky na to, aby školy zaručily určitou úroveň svých

⁹ Metodika tvorby školních vzdělávacích programů SOS a SOU, NÚOV – ISBN 978-80-85118-12-4

¹⁰ článek <http://www.nuov.cz/kurikulum/skoly-a-partneri>

absolventů, kteří budou v praxi schopni se přizpůsobit požadavkům zaměstnavatelů na zvládnutí nových technologií.

Školy, které začínají pracovat na svém ŠVP, napřed analyzují svou dosavadní práci. K této analýze patří i zjištění, do jaké míry jsou absolventi úspěšní při dalším studiu a jak se uplatňují na trhu práce, jaká je jejich nezaměstnanost, jak jsou v podnicích hodnoceni, které kompetence jim podle zaměstnavatelů chybějí. Právě z toho důvodu je pro střední odborné školy nezbytné navázat užší spolupráci s několika - obvykle většími - zaměstnavateli v regionu, ve kterém škola působí.

Zástupci těchto podniků se stávají členy pracovního týmu pro tvorbu vzdělávacího programu školy, mají tedy možnost ovlivňovat jeho obsah a pojetí výuky. ŠVP by pak měl odpovídat nejenom regionálním specifikům, ale i potřebám podniků, které jsou nejčastějšími zaměstnavateli absolventů dané školy.

Většina škol umísťuje žáky v rámci praktického výcviku na pracoviště sociálních partnerů, kteří mají často modernější technické vybavení než jsou školní pracoviště. V takovém případě není příliš obtížné přesvědčit partnery, aby spolupracovali i při vytváření ŠVP. Pro školy, které zatím s podniky nespolupracovaly dostatečně, může být tvorba ŠVP impulsem, aby se této oblasti věnovaly více než dosud.

Zkušenosti z této spolupráce ovšem nejsou ve všech případech pozitivní. Aby podnik mohl kvalitně komunikovat se školou, posuzovat vzdělávací programy, poskytovat žákům možnost praxe, exkurze atd., jsou určeni pracovníci, kteří se tomu pravidelně věnují. Bohužel tito pracovníci nejsou přítomni na všech pracovištích.

Tato společná „investice do vzdělání“ by proto měla přinášet profit nejen pro školu, ale i pro danou firmu. Právě o tom by škola měla přesvědčit vedení podniků. Ne v každé firmě ale jsou vytvořeny takové podmínky, aby vznikl zájem podílet se na vzdělávání žáků, z čehož často plyne nedostatek volných míst pro umísťování žáků na kvalitní pracovní pozice v rámci odborného výcviku.“

3.1.6 Rámcové vzdělávací programy a Školní vzdělávací programy oboru kuchař – číšník pro pohostinství¹¹

V rámci kurikulární reformy školství vydal Národní ústav odborného vzdělávání Rámcový vzdělávací program pro odborné školy podle daných učebních oborů. Jsou v nich oblasti a obsahové okruhy vzdělávacích modulů.

Rámcově vzdělávací programy (RVP) jsou dokumenty, které vydává Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR, a které stanovují pro každý obor, čemu se žáci mají učit (tj. obsah vzdělávání – učivo), a jakých výsledků výuky mají dosáhnout – co mají absolventi umět. RVP stanovují povinný základ vzdělávání v příslušném oboru.

Školní vzdělávací programy (ŠVP) jsou dokumenty, které si podle rámcového vzdělávacího programu zpracuje škola a podle nich potom daný obor vyučuje. Teprve v těchto dokumentech je přesně stanoveno, jaké předměty bude škola vyučovat, počet vyučovacích hodin a jaký bude obsah vzdělání. Všechny školy musí respektovat povinný základ vzdělávání v oboru daný RVP, avšak v ŠVP má velkou možnost připravit si výuku podle potřeb regionu, potřeb sociálních partnerů v regionu atd. ŠVP schvaluje ředitel školy.

Kombinací modulů mohou vznikat různé vzdělávací programy, umožňující individualizaci vzdělávání. RVP obsahuje moduly povinné, volitelné, základní a specifické (profilující). Pojetí modulu je zaměřeno jako: teoretické/ poznatkové popřípadě na obecně teoretické a profesně teoretické, a moduly činnostní, výrazně zaměřené na odborný výcvik a odbornou praxi.

¹¹ čerpáno také z <http://www.infoabsolvent.cz/>

4. Praktická část

4.1. Popis současného stavu praktického vyučování

Odborný výcvik a odborná praxe přispívá zejména k rozvoji komunikativních a personálních kompetencí žáků a studentů. Absolventi by si měli sami zmapovat pracovní činnosti, zkušenosti z provozů a charakteristiky pracovišť z hlediska možností uplatnění ve svém oboru na trhu práce.

Praktické vyučování je nedílnou součástí výchovy a vzdělávání ve středních odborných školách a učilištích. V učebních oborech probíhá odborný výcvik a odborná praxe střídavě s teoretickým vyučováním, (cyklicky – v týdenních nebo čtrnáctidenních cyklech).

Odborný výcvik je koncipován jako stupňovitý systém přípravy žáků buď na smluvních pracovištích v podnicích, výrobnách a provozovnách služeb nebo na vlastních pracovištích či provozovnách, které jsou školy. Výuku odborného výcviku zajišťuje učitel odborného výcviku ve školských zařízeních (jsou školy, které mají vlastní pracoviště přímo ve školách, jídelny, výroby apod.) nebo instruktor odborného výcviku na smluvních pracovištích nebo i učitel odborného výcviku, který vede žáky k osvojení odborných vědomostí, dovedností a k vytváření správných pracovních návyků potřebných pro výkon budoucího povolání.

Obsah odborného výcviku vychází z rozepsaných tematických celků a v tematickém plánu. Tematické plány jsou rozčleněny na učební osnovy, podle kterých se řídí vlastní vyučovací proces na pracovištích odborného výcviku.

4.1.1. Zodpovědnost za organizaci praktického vyučování

Ředitel školy zodpovídá

- za praktické vyučování v plném rozsahu,
- za výchovně vzdělávací proces a jeho výsledky v praktickém vyučování
- za plnění osnov odborného výcviku
- rozmísťování žáků na určená pracoviště
- za průběh závěrečných učňovských zkoušek

Ředitel školy kontroluje

- zástupce ředitele pro praktické vyučování
- učitele odborného výcviku
- pracoviště odborného výcviku
- návaznost teoretického a praktického vyučování

Zástupce ředitele pro praktické vyučování zodpovídá

- za výchovně vzdělávací proces a jeho výsledky v praktickém vyučování
- za vedení předepsané dokumentace odborného výcviku
- za plnění osnov
- za průběh závěrečných učňovských zkoušek a praktických maturit
- za přijímací řízení a rozmísťování žáků a studentů na daná pracoviště

Učitel odborného výcviku

- organizuje a provádí odborné vyučování žáků podle učebních plánů a osnov
- podle rozpracovaných osnov sestavuje denní přípravu a plní předepsané osnovy
- vede pedagogický deník a veškerou pedagogickou dokumentaci učitele odborného výcviku
- navrhuje a eviduje finanční odměny žáků za produktivní práci v odborném výcviku
- vybavuje měsíční evidenci docházky žáků

- provádí klasifikaci žáků a kontroluje pravidelně studijní indexy
- podílí se na průběhu závěrečných zkoušek
- zodpovídá za dodržování předpisů o výchově žáků, za zdraví a bezpečnost žáků a provádí pravidelné školení žáků o bezpečnosti práce a ochraně zdraví a protipožárních předpisů
- zajišťuje soustavný kontakt s rodiči žáků

Instruktor studentů na provozních pracovištích

- odpovídá za dodržování pracovní doby žáků
- odpovídá za výuku žáků na školních a komerčních pracovištích
- vede žáky ke správnému chování a jednání mezi spolužáky, k nadřízeným pracovníkům, udržuje pracovní kázeň žáků
- s učiteli vyřizuje kázeňské přestupky žáků a činí výchovná patření
- dodržuje Zákoník práce a všechna nařízení týkající se práce žáků
- dbá o udržování čistoty a pořádku na pracovišti
- vykazuje měsíční evidenci docházky žáků na přidělených pracovištích

Řízení tohoto úseku odborného vzdělávání nejde bez vzájemné komunikace a jednotného přístupu všech jmenovaných odpovědných pracovníků.

4.2 Změny ve středním vzdělávání

Před rokem 1989 byla učiliště většinou organizační součástí státních podniků. Ty měly zřízeny tzv. SPV (střediska praktického vyučování a učňovská střediska), ve kterých studenti I. a II. ročníků pracovali ve skupinové výuce pod vedením mistrů odborné výchovy, se kterými měli po ukončení praktické části výuky ještě část teoretickou většinou právě v těchto učňovských střediscích. Studenti III. ročníků pracovali na pracovištích odborného výcviku pod dozorem instruktorů studentů.

Za odborný výcvik studentů odpovídaly před rokem 1989 učňovská střediska, která byla součástí státních podniků a organizací gastronomického zaměření (např. RaJ, Interhotely, Jednota, Včela) pro komerční stravování, nebo sdružení podniků (ČKD, Tatra, Poldi, Uhelné doly, ale i národní výbory apod.) pro účelové stravování, školní jídelny, nemocnice, závodní stravování. V těchto učňovských střediscích pracovali mistři odborného výcviku, kteří byli zaměstnanci podniků a organizací, ale úzce spolupracovali se školou, kterou studenti navštěvovali a na pracovištích praktického vyučování sledovali dodržování předepsaných osnov pro výuku.

Odborný výcvik prováděly ve vlastních provozovnách patřící k podniku nebo organizaci. Tyto organizace částečně nebo plně hradily náklady na vzdělávání studentů.

Zaměstnavatelé (dnes sociální partneři) povinnost a odpovědnost za výchovu studentů legislativně nepřebírali. Nebyla jim zákonem dána, proto v dnešní době někteří sociální partneři nemají zájem se na výchově studentů podílet.

Další změny přišly od 1.1.2005, kdy nabyl účinnosti zákon č. 561/2004 Sb. školský zákon, který stanovuje formy vzdělávání, definuje veškeré vzdělávání od předškolního, základního, středního, vyššího odborného a vysokoškolského vzdělávání a stanovuje pravidla pro jeho uplatnění v praxi.

Školský zákon definuje instituce zabezpečující střední a střední odborné vzdělávání v ČR

- [škola](#)
- [střední škola](#)
- [střední](#) odborná škola
- střední odborná učiliště
- [vyšší odborná škola](#)

Rozděluje pracovníky ve školství v ČR podle zákona č. 563/2004 Sb.

- pedagogický pracovník¹² – ten, kdo koná přímou vyučovací, přímou výchovnou, přímou speciálně pedagogickou nebo přímou pedagogicko-psychologickou činnost přímým působením na vzdělávaného, kterým uskutečňuje výchovu a vzdělávání na základě zákona č.561/2004 Sb. školský zákon

Podle tohoto zákona přímou pedagogickou činnost vykonává:

- učitel
 - vychovatel
 - speciální pedagog
 - psycholog
 - pedagog volného času
 - asistent pedagoga
 - trenér
 - vedoucí pedagogický pracovník
-
- nepedagogický pracovník - ostatní pracovníci zaměstnaní na školách (např. správní zaměstnanci, provozní zaměstnanci apod.)

¹² Zákon č.563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících

4.2.1 Legislativní rámec v ČR

- [Zákon](#) č.561/2004 Sb., školský zákon
- Zákon č.563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících
- Zákon č.179/2006 Sb., o uznání výsledků dalšího vzdělávání
- Vyhláška č.1/2006 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků
- Nařízení vlády č.689/2004 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání
- Nařízení vlády č.75/2005 Sb., o stanovení rozsahu přímé vyučovací, přímé výchovné, přímé speciálně pedagogické a přímé pedagogicko-psychologické činnosti pedagogických pracovníků

Další změny se připravovaly během let podle získaných potřeb a zkušeností. Učňovské školství začalo pomalu stagnovat, vzhledem k zavírání státních podniků jak gastronomických tak i v resortu průmyslu a dalším byl větší nárůst studentů středních škol se všeobecným, ekonomickým a jazykovým vzděláváním.

V poslední době se opět vrací některé učňovské obory (spíše řemeslné), o které je na trhu práce poptávka.

V roce 2009 byl vypracován tzv. Akční plán MŠMT o zvýšení prostupnosti vzdělávací soustavy. Tento plán připravuje a stanovuje spolupráci sociálních partnerů a škol při vzdělávání a výchově studentů. Jeho cílem je:

- vytvoření lepších podmínek pro spoluúčast zaměstnavatelů při tvorbě nového obsahu vzdělávání, při inovaci stávajícího vzdělávání a při hodnocení výsledků vzdělávání
- zakotvit podmínky účasti odborníka z praxe coby dalšího člena ve zkušební maturitní komisi v oborech odborného vzdělávání, což současný stav pouze umožňuje
- vytvoření právního rámce vztahu mezi zaměstnavatelem a žákem střední školy, který se připravuje pro potřeby zaměstnavatele; připravuje se doporučení MŠMT pro školy, žáky, rodiče a zaměstnavatele – k zabezpečení jednotného přístupu při uzavírání smluvních vztahů mezi zaměstnavatelem a

žákem střední školy nebo studentem odborné školy, např. dohoda o motivačním příspěvku, pracovní smlouva s odloženým nástupem do práce apod.

- zakotvení pracovní výuky u zaměstnavatele s pomocí prostředků státního rozpočtu ⇒ do školy – škola ► smlouva ⇒ se zaměstnavatelem – zaměstnavatel ⇒ žák, student
- umožnit školám použít část normativů na mzdové náklady smluvního partnera, spojené s realizací praktické výuky
- doplnit vyhlášku o středním vzdělávání a výčet náležitostí, která by měla obsahovat smlouva mezi zaměstnavatelem a školou, a bližší specifikace činností, které budou žáci na pracovištích zaměstnavatele vykonávat
- ujednání o náhradě nákladů, bude-li taková náhrada zaměstnavateli ze strany školy poskytnuta
- zvýšení dostupnosti vzdělávací soustavy ► novela školského zákona za účelem zavést zkrácené studium pro získání středního vzdělání s výučním listem pro absolventy oborů vzdělání s výučním listem (zakotveno ve školském zákoně, školy mohou toto studium zařadit do svých vzdělávacích plánů)¹³

V odborném učňovském školství probíhají změny jako společné závěrečné učňovské zkoušky s jednotným zadáním. Vycházejí z požadavků sociálních partnerů a nových moderních trendů v určitých učebních oborech.

Největší změnou dnešního odborného vzdělávání je na prvním místě jednotné zadání státní maturity jak na školách humanitních oborů, tak na středních odborných školách a učilištích.

¹³ Zdroj: z prezentace ing. Miloše Rathouského, ředitele odboru středního a vyššího vzdělávání MŠMT, k Akčnímu plánu podpory odborného vzdělávání na jednání ASPŠ.ČR 6.-8.10.2009

4.3 Statistiky v oblasti odborného školství v oboru gastronomie¹⁴

Ze statistik poskytnutých Národním ústavem odborného vzdělávání vyplývá, že se gastronomické obory v posledních několika letech stále na odborných školách jsou stálí ve vzdělávací nabídce škol a zájem ze strany žáků základních škol o gastronomické obory neklesá, ačkoliv absolutní počty žáků nastupujících do prvních ročníků středních škol se v jednotlivých letech postupně snižují, což je důsledkem vývoje populace v České republice.

Učební obory zakončené závěrečnou učňovskou zkouškou

Tabulka 1 ukazuje vývoj počtu přijatých žáků v letech 2007 – 2010 do prvních ročníků učebních oborů v oblasti gastronomie, ukončených závěrečnou učňovskou zkouškou s výučním listem. Z tabulky je patrné, že ačkoliv absolutní počty žáků klesají, zájem o gastronomické obory je.

Tabulka 1 Otevřené obory střední s výučním listem H,E

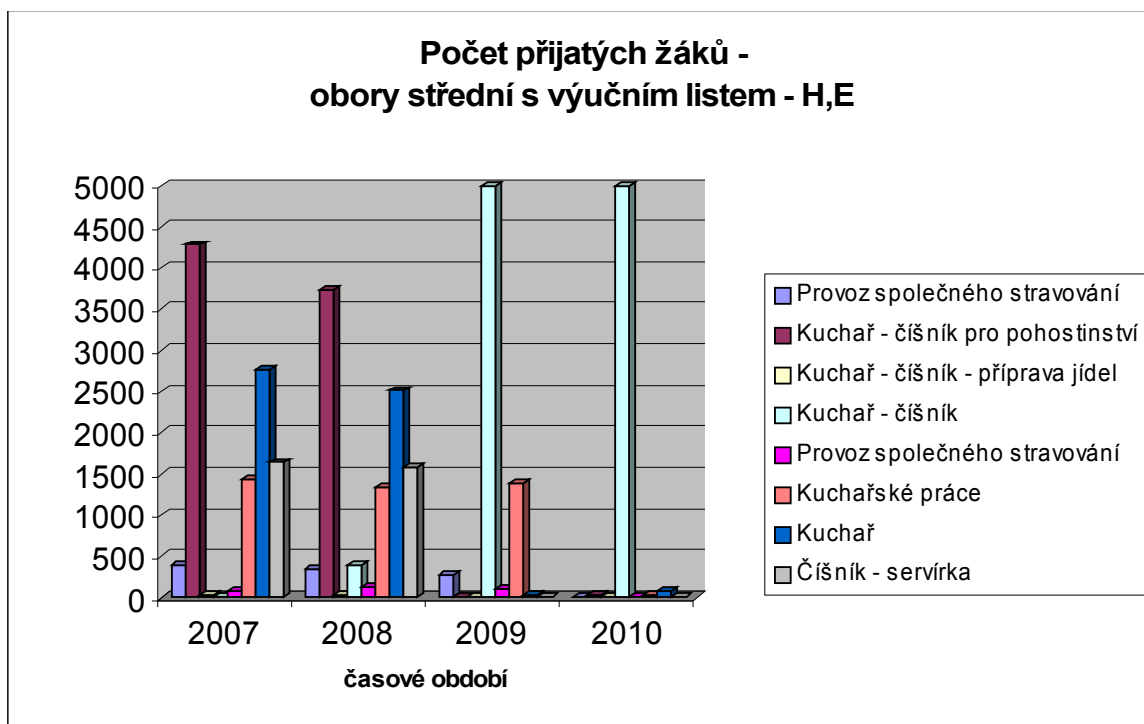
Kód oboru	Název oboru	2007	2008	2009	2010
6551E501	Provoz společného stravování	402	339	277	8
6551H002	Kuchař - číšník pro pohostinství	4279	3729	0	32
6551H004	Kuchař - číšník - příprava jídel	30	30	0	0
6551H01	Kuchař - číšník	0	394	7948	6785
6551H501	Provoz společného stravování	87	118	109	0
6552E001	Kuchařské práce	1428	1333	1376	25
6552H001	Kuchař	2773	2514	27	77
6553H001	Číšník - servírka	1638	1584	0	0

¹⁴ Využity statistické údaje poskytnuté Ing. Jiřím Vojtěchem z NUOV

Z grafu číslo 1 je patrný především velice zajímavý vývoj v oboru 65-51-H/002 (Kuchař – číšník pro pohostinství), který byl nejvíce zastoupen spolu s oborem 65-52-H/001 (Kuchař) a 65-53-H/001 (Číšník – servírka) v letech 2007 a 2008.

V roce 2009 a 2010 toto prvenství převzal obor 65-51-H/01 (Kuchař-číšník) v který byly tyto obory v roce 2008 přetransformovány. Tato transformace proběhla také na základě skutečnosti, že o obor číšník – servírka nebyl tak velký zájem, aby bylo možno na všech školách otevřít samostatný ročník.

Nejnižší zájem je stabilně o obor 65-51-H/004 (Kuchař – číšník – příprava jídel), také proto není již tento obor od roku 2009 otevírán.



obrázek 1: Graf č. 1 Počet přijatých žáků – obory střední s výučním listem H,E

Tabulka číslo 2 ukazuje vývoj počtu absolventů v letech 2007 – 2010 v učebních oborech v oblasti gastronomie, ukončených závěrečnou učňovskou zkouškou s výučním listem.

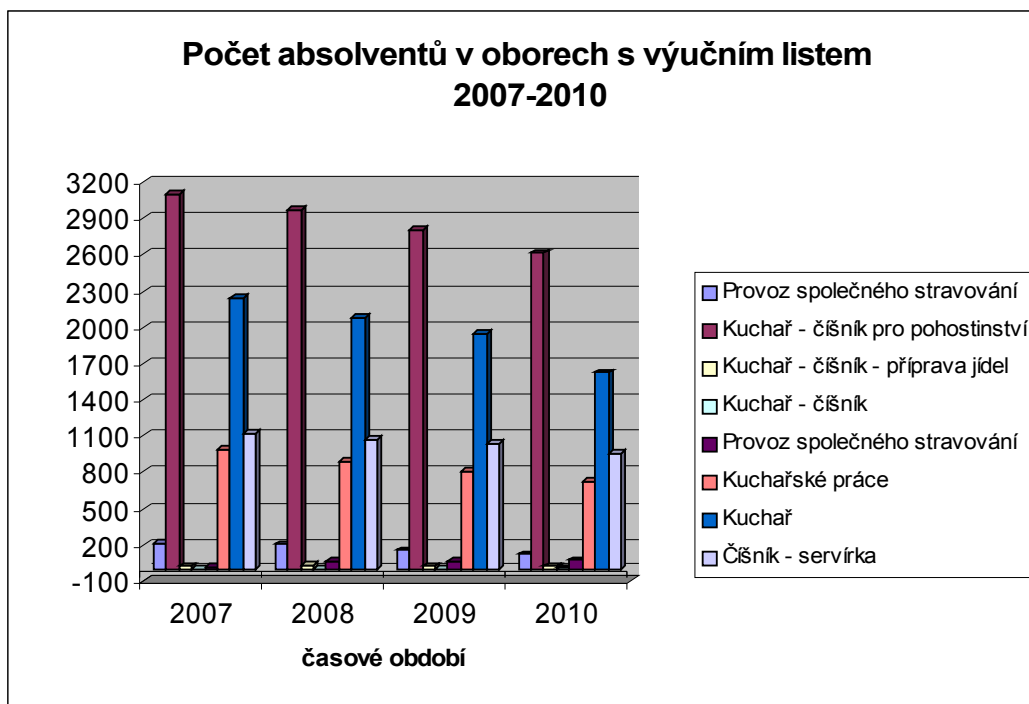
Počty odrážejí výše zmíněné skutečnosti. Je jasně patrné, že v oboru 65-51-H/01 (Kuchař – číšník) nejsou žádní absolventi, neboť tento obor byl otevřen až v roce 2008. Do té doby většina žáků absolvovala v oborech 65-51-4/002 (Kuchař – číšník pro pohostinství), 65-52-H/001 (Kuchař) a 65-53-H/001 (Číšník – servírka).

Nízký zájem o obor 65-51-H/004 (Kuchař – číšník – příprava jídel) dokazuje i počet absolventů v tomto oboru.

Tabulka 2 Absolvované učební obory 2007-2010 - střední s výučním listem - H, E

Kód oboru	Název oboru	2007	2008	2009	2010
6551E501	Provoz společného stravování	116	205	152	119
6551H002	Kuchař - číšník pro pohostinství	3106	2968	2805	2617
6551H004	Kuchař - číšník - příprava jídel	23	27	25	25
6551H01	Kuchař - číšník	0	0	0	0
6551H501	Provoz společného stravování	18	69	60	72
6552E001	Kuchařské práce	992	891	804	725
6552H001	Kuchař	2239	2080	1945	1624
6553H001	Číšník - servírka	1118	1069	1043	956

Výše zmiňované skutečnosti a vývoj ukazuje také graf číslo 2.



obrázek 2: Graf 2 Počet absolventů v oborech s výučním listem 2007 / 2010

Učební obory zakončené maturitní zkouškou

Tabulka číslo 3 a s ní související grafy číslo 3 a číslo 4 ukazují vývoj počtu žáků, kteří byli přijati k maturitním oborům čtyřletým a maturitním oborům nástavbovým tj. dvouletým v letech 2007 – 2010.

I zde jsou počty přijatých žáků a otevírané obory ovlivněny populačním vývojem. Do roku 2008 byl zájem žáků o 4leté maturitní obory relativně rovnoměrně rozdělen mezi obor 65-41-L/005 (Číšník – servírka) a 65-41-L/006 (Kuchař).

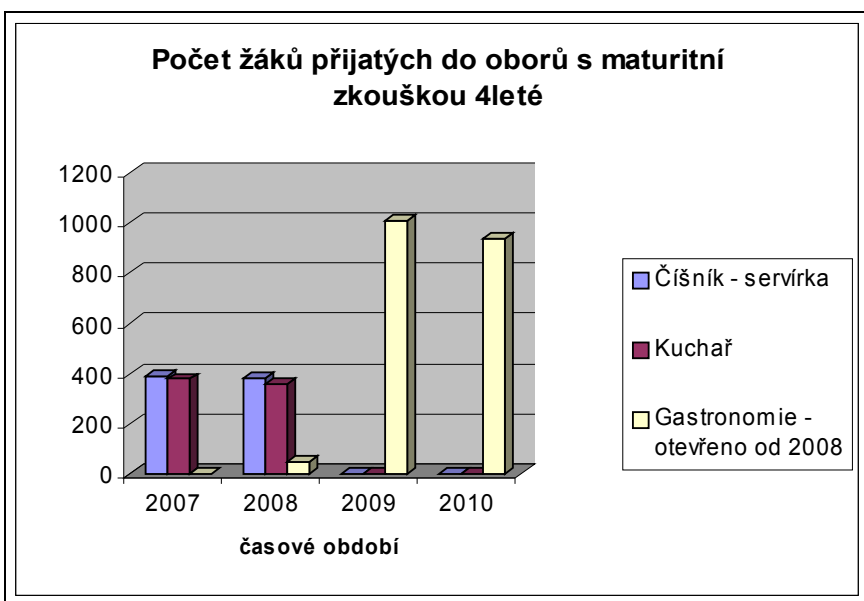
V roce 2008 byly tyto dva obory přetransformovány do maturitního oboru 65-41-L/01 Gastronomie. Jak ukazuje tabulka číslo 3, zájem o tento obor se oproti předchozím dvěma rokům (2007 – 2008) ještě zvýšil. Situaci znázorňuje graf číslo 3.

Podobná situace je i v případě nástavbových 2letých maturitních oborů. Do roku 2010 byl otevírán pouze obor 65-41-L/504 Společné stravování, který pokrýval celou nabídku této oblasti. Zájem o tento obor, jak je vidět v tabulce i v grafu 4 mírně klesá, což je však, jak je již zmíněno výše, způsobeno především populačním poklesem počtu dětí.

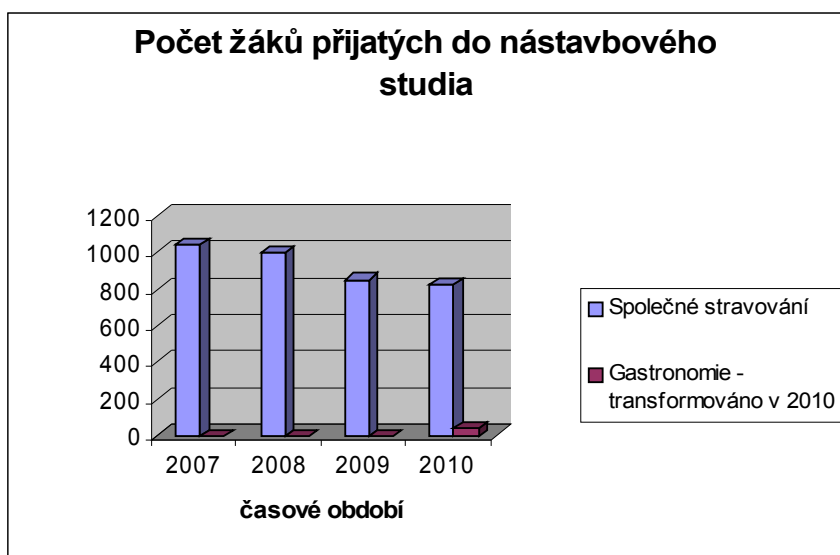
V roce 2010 byl poprvé otevřen také obor 65-41-L/51 Gastronomie. Vzhledem k rozsahu sledovaného období nelze pro tento sledovat zatím žádný vývoj. Můžeme však předpokládat, že nově otevřený obor 65-41-L/51 Gastronomie brzy nahradí stávající obor 65-41-L/504 Společné stravování jako je tomu u maturitních 4letých oborů.

Tabulka 3 Počet přijatých žáků - obory ukončené maturitní zkouškou

střední s maturitní zkouškou (se začleněním OV) - L0 - 4letý		2007	2008	2009	2010
6541L005	Číšník - servírka	389	379	0	0
6541L006	Kuchař	378	357	0	0
6541L01	Gastronomie - otevřeno od 2008	0	45	1008	939
střední s maturitní zkouškou (nástavbové) - L5 - 2letý		2007	2008	2009	2010
6541L504	Společné stravování	1043	996	850	828
6541L51	Gastronomie - transformováno v 2010	0	0	0	42



obrázek 3: Graf 3 Počet přijatých žáků do oborů 4letých ukončené maturitní zkouškou



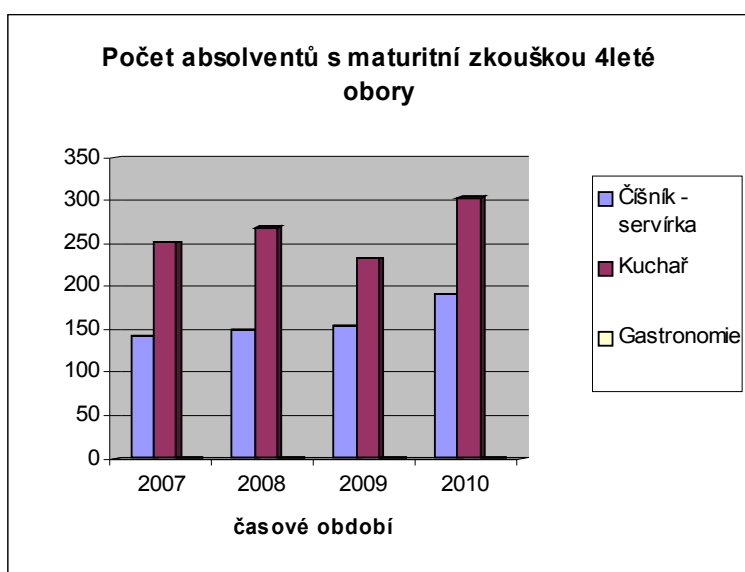
obrázek 4: Graf 4 Počet žáků přijatých do nástavbového studia 2letých oborů ukončených maturitní zkouškou

Tabulka číslo 4 a grafy číslo 5 a 6 představují vývoj v počtu absolventů v letech 2007 – 2010 v maturitních 4letých oborech a nástavbových 2letých oborech. Počet absolventů je ve všech sledovaných letech nepatrně nižší, což ukazuje, že ne všichni studenti studium dokončí. Co se týká absolventů oboru gastronomie budou v obou typech studia první studenti absolvovat tento obor ve školním roce 2011/12.

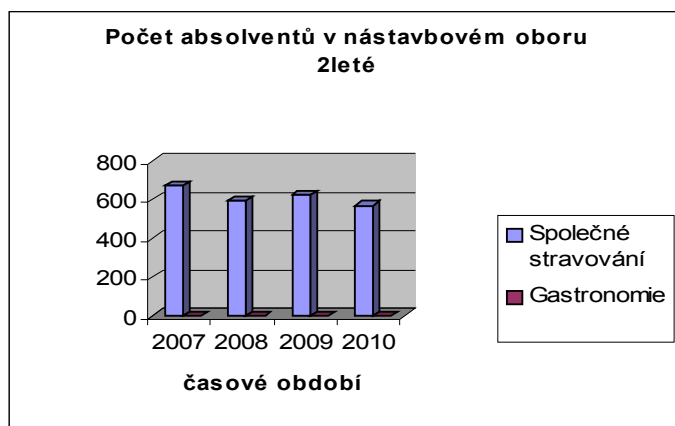
Grafy pouze znázorňují vývoj absolventů v původních otevíraných oborech (Číšník – servírka a Kuchař v případě 4letých maturitních oborů a Společné stravování v případě 2letých nástavbových oborů)

Tabulka 4 Počet absolventů v maturitních oborech 2007-2010

střední s maturitní zkouškou (se začleněním OV) - L0 - 4leté		2007	2008	2009	2010
6541L005	Číšník - servírka	142	149	155	191
6541L006	Kuchař	252	269	234	304
6541L01	Gastronomie	0	0	0	0
střední s maturitní zkouškou (nástavbové) - L5 - 2leté		2007	2008	2009	2010
6541L504	Společné stravování	677	593	629	571
6541L51	Gastronomie	0	0	0	0



obrázek 5: Graf 5 Počet absolventů – 4leté obory



obrázek 6: Graf 6 – Počet absolventů –nástavbové studium

4.4 Dotazníkové šetření

4.4.1 Výzkum mezi sociálními partnery a na odborných školách

Výzkum na školách a mezi sociálními partnery vyhodnocuje primární data získaná metodou dotazníkového šetření, které bylo provedeno v provozovnách sociálních partnerů, ve kterých studenti vykonávají odborný výcvik a v odborných gastronomických školách formou distribuce dotazníků.

Cílem výzkumu je vyhodnotit spokojenost sociálních partnerů s teoretickou přípravou studentů k vykonávání praktických úkonů v gastronomických provozech a odhalit úskalí ve spolupráci mezi školami a sociálními partnery.

V rámci bakalářské práce byly zpracovány 2 typy dotazníků. První z nich byl určen pro sociální partnery, v nichž se mohli zaměstnanci a majitelé provozoven sociálních partnerů vyjádřit ke spokojenosti se zkušenostmi a znalostmi studentů, umístěvaných do jednotlivých provozoven. Druhý dotazník byl koncipován pro odborné školy v oblasti gastronomie, kde se vyjadřovali kolegové z oboru k otázkám zajištění a řízení odborného výcviku v provozovnách sociálních partnerů.

Aby byla zajištěna vypovídací schopnost všech dotazníků, bylo využito anonymního dotazníkového šetření. Na anonymitu dotazníků byli respondenti předem upozorněni. Distribuce dotazníků probíhala osobně a e-mailovou formou. Osloveno bylo cca 15 škol především ze středočeského kraje a Prahy a cca 30 provozoven sociálních partnerů. Distribuováno bylo 80 dotazníků mezi sociální partnery a 50 dotazníků na školy v oboru gastronomie. Do jednotlivých škol či provozoven bylo distribuováno více dotazníků. Záměrem bylo získat co nejvíce odpovědí od více učitelů odborných předmětů a více informací od pracovníků u sociálních partnerů nejen od instruktorů.

Návratnost dotazníků byla více než 50 % v obou případech. K vyhodnocení bylo tedy použito 49 dotazníků od sociálních partnerů a 29 dotazníků z odborných škol, což zajišťuje poměrně slušnou vypovídací schopnost.

Pro sociální partnery byl použit dotazník s 15 uzavřenými otázkami s nabídkou odpovědí „ano“, „ne“, „částečně“ a samozřejmě měli také prostor pro individuální připomínky. Stejný princip byl použit i v dotazníku pro odborné školy, ale otázek bylo pouze 10. Oba dotazníky přikládám v plné verzi v příloze č.1 a č. 2.

K samotnému vyhodnocení dotazníků byl použit tabulkový program Microsoft Excel. Data byla zpracována v tabulce a barevně označena podle závažnosti dopadu na zkoumanou problematiku podle těchto pravidel:

- **Zelená barva** - uspokojivý výsledek (odpovědi většinou kladné, prokazovaly spokojenost v dané oblasti, schopnost studentů uspokojit potřeby a představy pracovníků v provozovnách sociálních partnerů, kladné hodnocení znalostí studentů či dané oblasti ze strany pedagogických pracovníků)
- **Červená barva** - neuspokojivý výsledek, slabá stránka, potenciální problém (odpovědi většinou záporné, zjištěné skutečnosti prokazují nespokojenost s prací či vědomostmi studentů ze strany sociálních partnerů, či nespokojenost s danou oblastí ze strany škol)
- **Modrá barva** - prostor pro zlepšení (výsledky nebyly zcela špatné, ale rozhodně je třeba na této oblasti zapracovat pro zvýšení spokojenosti sociálních partnerů nebo zefektivnění spolupráce či řízení odborného výcviku ze strany škol)

Individuální připomínky byly zpracovány odděleně a relevantní z nich jsou popsány níže.

Absolutní počty jsou u jednotlivých odpovědí převedeny také na procenta pro lepší orientaci a vypovídací schopnost.

Vyhodnocení dotazníku pro sociální partnery

tabulka 5 Vyhodnocení dotazníků pro sociální partnery

1. Jste spokojeni s prací studentů

ano	15	30,61%
ne	5	10,20%
částečně	29	59,18%

2. Dbají studenti na dodržování technologických postupů a pravidel

ano	31	63,27%
ne		0,00%
částečně	18	36,73%

3. Umí připravit základní druhy polévek, omáček a příloh

ano	34	69,39%
ne		0,00%
částečně	15	30,61%

4. Umí připravit výrobky studené kuchyně

ano	14	28,57%
ne	3	6,12%
částečně	32	65,31%

5. Připravují jednoduché restaurační moučníky

ano	28	57,14%
ne	6	12,24%
částečně	15	30,61%

6. Umí sestavit jednoduché menu a složité menu

ano	12	24,49%
ne	19	38,78%
částečně	18	36,73%

7. Pracují s recepturami teplých a studených pokrmů

ano	42	85,71%
ne		0,00%
částečně	7	14,29%

8. Umí sestavit pokrmy vlastní receptury a kalkulace

ano	17	34,69%
ne	7	14,29%
částečně	25	51,02%

9. Umí objednat zboží ze skladu

ano	3	6,12%
ne	13	26,53%
částečně	33	67,35%

10. Mají studenti společenské vystupování a chování a Umí doporučit nápoje k pokrmům

ano	8	16,33%
ne	7	14,29%
částečně	34	69,39%

11. Umí sestavit pokrmy pro slavnostní hostinu

ano	8	16,33%
ne	8	16,33%
částečně	33	67,35%

12. Pracují samostatně

ano	9	18,37%
ne	12	24,49%
částečně	28	57,14%

13. Dodržují hygienické předpisy podle HACCP

ano	43	87,76%
ne		0,00%
částečně	6	12,24%

14. Hospodaří se svěřenými surovinami

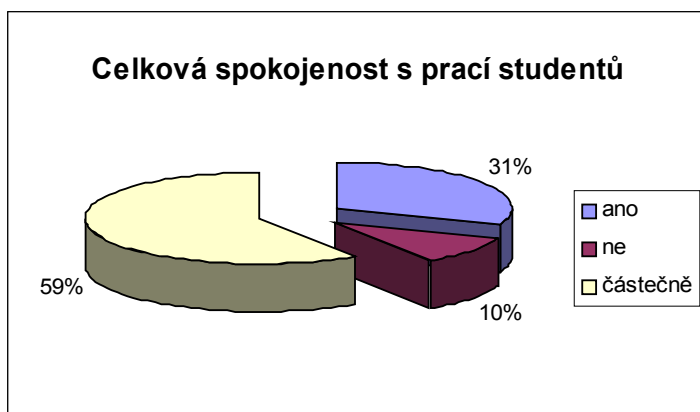
ano	22	44,90%
ne	10	20,41%
částečně	17	34,69%

15. Dodržují zásady ekologie (třídění odpadu)

ano	16	32,65%
ne	7	14,29%
částečně	26	53,06%

Podle výše uvedených pravidel jsou v tabulce barevně označeny výsledky průzkumu.

Hned v úvodu bychom měli zdůraznit a blíže rozebrat otázku číslo 1, týkající se celkové spokojenosti sociálních partnerů s prací studentů (viz obrázek číslo 7). O této se dále odráží další jednotlivé otázky.



obrázek 7: Graf celkové spokojenosti

sociálních partnerů s prací studentů.

Z odpovědí na otázku číslo 1 a souvisejícího grafu vyplývá, že téměř 60 % sociálních partnerů je s prací studentů spokojeno pouze částečně

Tuto spokojenost ovlivňuje několik faktorů. Rámcově bychom je mohli rozdělit na faktory, které škola může ovlivnit a na faktory, které ovlivnitelné nejsou.

Nejdůležitějšími faktory, které škola ovlivnit nemůže je docházka studentů na pracoviště odborného výcviku (pomineme-li kázeňské postihy) a vztah jednotlivců k danému oboru. Záškoláctví je bohužel velkým problémem na školách všech typů (což ostatně potvrzuje i výsledek z průzkumu na školách), úskalím je i slabá podpora některých rodin v této oblasti. Ne všichni rodiče dnes bohužel dbají, aby jejich potomek pravidelně navštěvoval školu, či pracoviště odborného výcviku, ba dokonce často své děti i bezdůvodně omlouvají ze školní docházky.

Co však škola ovlivnit může, je především teoretická příprava studentů, kterou nárokují sociální partneři – tedy vlastní teoretické znalosti a dovednosti studentů.

Z výzkumu však také vyplynulo, že významným nedostatkem je nekompatibilita ŠVP s praktickými požadavky sociálních partnerů. Zde se tedy potvrzuje naše prvotní hypotéza o nesouladu v této oblasti a více než kde jinde je zde patrná důležitost spolupráce škol se sociálním i partnery při vytváření jednotlivých ŠVP. Je nezbytně nutné, aby školy ještě před vytvořením ŠVP zmapovaly požadavky sociálních partnerů alespoň v nejbližším okolí školy, a to co nejkonkrétněji a tyto zapracovaly do svých ŠVP.

Nezřídka se bohužel stává, že studenti mají možnost absolvovat různé speciální kurzy, které jim umožní získat znalosti ve velice zajímavých oblastech, problémem však je jejich nízká nebo téměř žádná využitelnost v praxi, příkladem mohou být například barmanské kurzy, vykrajování ovoce a zeleniny a podobně. Pro studenty jsou tyto kurzy velice lákavé, v běžných provozech je však obvykle téměř nevyužijí.

Dále se zaměříme na stručné shrnutí výsledků ostatních otázek.

Pozitivních výsledků, které bychom měli vyzdvihnout, bylo dosaženo především v otázkách 2, 3, 5, 7, 13 a 14.

Vyplývá z nich, že studenti nemají obvykle problémy s přípravou základních druhů polévek, omáček a příloh či jednoduchých restauračních moučníků, přičemž dodržují technologické postupy a pravidla za používání receptur daných pro přípravu pokrmů. Studenti také v naprosté většině případů dodržují hygienické předpisy HACCP a celkem obstojně a ekonomicky hospodaří se surovinami při výrobě.

Prostor pro zlepšení bychom hledali především v oblastech, které zohledňují otázky 1 (popsáno výše), 4, 8, 10, 11 a 15.

Z těchto vyplývá, že určité nedostatky mají studenti při výrobě pokrmů studené kuchyně, při vytváření receptů po pokrmy a kalkulaci pokrmů a při sestavování slavnostního menu. Tyto nedostatky by měly být odstraněny především důsledností při výuce, praktickými cvičeními a příklady.

Otázka číslo 10, která se zabývá společenským vystupováním a chováním studentů k zákazníkům a číslo 15, zabývající se dodržováním zásad ekologie, jsou částečně ovlivnitelné školou, ale závisí samozřejmě také na osobním přístupu jednotlivců k těmto problematikám. Povinností školy je především neustálé vštěpování základních pravidel etikety a slušného chování, stejně jako profesionálního postoje k zákazníkům. Škola musí také žáky seznámit s normami třídění odpadů a zásadami ekologie.

Kde však nacházíme největší prostor pro zlepšení, či dokonce hrozbu potenciálních problémů jsou kritické oblasti v otázkách 6, 9 a 12.

Z těchto vyplývá, že studenti mají problém se sestavením menu. Na základě postavení otázky předpokládejme, že především složitých a slavnostních. Studenti také nejsou často schopni objednat zboží ze skladů na výrobu. Z připomínek dotazovaných je patrné především, že studenti nemají představu, co a v jakém množství objednat do zásoby na další výrobu a prodej. Studentům také chybí jistota v samostatné práci. Domnívám se však, že tu mohou získat pouze dlouhodobější praxí.

Vyhodnocení dotazníku pro odborné školy

tabulka 6: Vyhodnocení dotazníku pro školy stejného typu oboru gastronomie

1. Máte problém s umístěním studentů na pracoviště OV

Ano	14	48,28%
Ne	16	55,17%
částečně		

2. Jsou na pracovištích plněny osnovy praktického vyučování

Ano	10	34,48%
Ne		
částečně	19	65,52%

3. Plní studenti docházku na OV

Ano	4	13,79%
Ne	10	34,48%
částečně	15	51,72%

4. Spolupracujete se sociálními partnery

Ano	20	68,97%
Ne		
částečně	9	31,03%

5. Mají sociální partneři návrhy na výuku studentů na pracovištích OV

Ano	5	17,24%
Ne	9	31,03%
částečně	15	51,72%

6. Kontrolují rodiče docházku svých dětí na pracoviště

Ano	3	10,34%
Ne	14	48,28%
částečně	12	41,38%

7. Splňují instruktoři pedagogické vzdělávání

Ano	13	44,83%
Ne	2	6,90%
částečně	14	48,28%

8. Jsou na pracovištích vytvořeny podmínky pro výuku studentů

Ano	19	65,52%
Ne	0	
částečně	10	34,48%

9. Sleduje MOV plnění hygienických předpisů

Ano	28	96,55%
Ne		
částečně	1	3,45%

10. Vyhodnocuje MOV výsledky z provozoven

Ano	27	93,10%
Ne		
částečně	2	6,90%

Tento dotazník byl barevně vyhodnocen dle stejných pravidel jako předchozí.

Největším problémem, který by měl být na tomto místě zmíněn je, jak vyplynulo také z předchozího dotazníku, docházka studentů na odborný výcvik a kontrola této oblasti ze strany rodičů. Tuto problematiku zdůrazňují otázky 3 a 6, z nichž vyplývá, že podle mistrů odborného výcviku a kolegů, kteří dotazníky vyplňovali, docházku na odborný výcvik neplní více než třetina studentů. Téměř polovina respondentů se domnívá, že ze strany rodičů není v této oblasti žádná kontrola.

Určitý problém představuje také legislativní zakotvení, které studentům starším 18 let umožňuje, aby si svou absenci omlouvali sami, nikoliv zákonným zástupcem.

Tyto dvě oblasti zvýraznili respondenti jako nejzásadnější problémy, které ovlivňují kvalitu praktických znalostí studentů.

Otázka číslo 7 odhalila problém ve vzdělání instruktorů odborného výcviku. Většina instruktorů jsou stoprocentní odborníci ve svém oboru, ale podle respondentů pouze necelá polovina z nich má skutečně potřebné pedagogické vzdělání. Obvykle především starší pracovníci mají hlavně praktické znalosti a zkušenosti, neboť ve většině případů v daném oboru sami pracovali.

Prostor pro jisté zlepšení byl díky výzkumu odhalen také v oblasti plnění osnov praktického vyučování na pracovištích a podávání návrhů ze strany sociálních partnerů pro úpravu teoretického vyučování. Tato oblast souvisí s již výše zmíněnou potřebou, a sice zapracováním konkrétních požadavků sociálních partnerů do osnov a ŠVP.

Velmi dobrých výsledků bylo dosaženo v otázkách 1, 4, 8, 9 a 10, z nichž první dvě zmíněné popisují spolupráci a možnosti umístění studentů na pracoviště OV, kde podle respondentů problémy nevznikají.

Otázka číslo 8 se zaměřuje na podmínky pro výuku studentů, které jsou podle respondentů téměř ze dvou třetin zajištěny. Z připomínek respondentů též vyplynulo, že velice dobré je zajištění především z materiálního hlediska, ale jak vyplývá i z výsledku otázky číslo 7, nezřídka chybí odborné pedagogické vedení studentů.

Školy také nemají finanční ani jiné prostředky na to, aby instruktory motivovaly za kvalitní vedení žáků.

Otázky 9 a 10 se zaměřují přímo na osobu mistra odborného výcviku, respektive na plnění jeho povinností v oblasti hygieny a vyhodnocování výsledků OV. V obou případech respondenti téměř ve 100 % odpověděli, že mistři odborného výcviku své povinnosti plní bez problémů.

5. Závěr

5.1 Vyhodnocení cílů a hypotéz

Prvním cílem mé práce bylo nalézt kritické body a zmapovat situaci při zajišťování odborného výcviku studentů na pracovištích v oboru gastronomie. Nejvýznamnější kritické body odhalily dotazníky a již byly výše rozebrány, stejně tak byla již souhrnně popsána celková situace v zajišťování odborného výcviku.

K tomuto cíli byly stanoveny dvě hypotézy, které jsou uvedeny níže včetně jejich potvrzení či vyvrácení.

1.1 Největším problémem je komunikace mezi školami a provozovny, ve kterých jsou studenti umístováni v rámci odborného výcviku.

Tato hypotéza se potvrdila pouze z části. Z dotazníků jednoznačně vyplynulo, že školy se sociálními partnery spolupracují. Spolupráce však nepřináší potřebný efekt neboť komunikace mezi školou a partnerem je často nedostatečná, a tím dochází k nesrovnalostem v této spolupráci. Znalosti a dovednosti žáků často nedosahují v daném okamžiku požadavků sociálních partnerů. Tato situace s následně odráží v nespokojenost sociálních partnerů s prací jednotlivých učňů a neochotě se školou na této platformě dále spolupracovat.

1.2 Zaměstnanci provozoven nejsou ochotni plně akceptovat požadavky školy na průběh odborného výcviku, neboť nemají potřebné pedagogické vzdělání, a také proto, že potřebují především zajistit provoz své firmy a výchova učňů je pro ně v naprosté většině případů až druhořadá.

Tato hypotéza byla potvrzena také z části. Potvrdilo se, že zaměstnanci provozoven nemají potřebné pedagogické vzdělání, jako bohužel v některých případech i mistři odborného výcviku, ačkoliv jejich praktické znalosti jsou obrovské. Tato absence se však projevuje nepochopením požadavků školy a jejich bagatelizací, chybí důslednost v dodržování stanovených osnov a plnění tematických plánů je obcházeno na úkor uspokojení potřeb sociálních partnerů.

Druhým cílem práce bylo dokázat, že při vytváření a přípravě ŠVP pro daný obor, podle kterých škola zajišťuje výuku, by měla spolupracovat se sociálními partnery a jejich potřeby a připomínky brát v úvahu, a začlenit tak jejich požadavky do výuky odborného výcviku a osnov.

Tento cíl byl zcela jistě splněn a spolupráce se sociálními partnery při přípravě ŠVP byla prokázána jako jeden z klíčových prvků, hned vedle instrukcí vycházejících z RVP.

I přes potvrzení spolupráce škol s partnery zejména těmi, kteří společně se školami participují na odborné přípravě žáků, nepodařilo se dosáhnout úplného pochopení cílů vzdělávání zejména ze strany partnerů a nastavení „just in time“ tj. tolik potřebného provázání teorie a praxe pro zajištění kvalitního výstupu vzdělávání. Tento fakt se jeví jako velmi závažný a odráží nepochopení základů RVP, bohužel z časových důvodů se již nepodařilo zrealizovat dodatečné šetření, které by prokázalo, zda nepochopení vychází z obou zainteresovaných stran či je převaha na straně partnerů či hlavním z důvodů je nepochopení a špatná komunikace zásad RVP ze strany škol (tuto variantu naznačuje zjištění k hypotéze 2.1).

2.1 Bez spolupráce školy a sociálních partnerů při tvorbě ŠVP vzniká nesoulad mezi potřebami a představami sociálních partnerů a nabídkou úrovně znalostí a dovedností studentů.

Tato hypotéza byla v plném rozsahu potvrzena hned na začátku průzkumu a vliv tohoto problému na odborný výcvik byl ukázán v nejrůznějších oblastech odborného výcviku. Školy by se měly na tuto problematiku zaměřit v první řadě. Ještě dříve než vytvoří jednotlivé učební plány, školní vzdělávací programy a vize pro svou školu.

2.2 Nároky zaměstnavatelů na úroveň absolventů a jejich schopnost přizpůsobit se jejich potřebám a požadavkům jsou stále vyšší.

Této hypotéze se průzkum přímo nevěnoval. Mohli bychom však do této oblasti zahrnout otázky z dotazníku pro sociální partnery týkající se předpisů HACCP,

hospodaření se surovinami, dodržování zásad ekologie a vystupování a chování studentů. V prvních dvou zmíněných byly výsledky velmi dobré, v dalších byl odhalen prostor pro zlepšení.

O zvyšování nároků v oblasti gastronomie není zcela jistě pochyb. Především na vystupování a chování učňů je v dnešní době kladen velký důraz. Profesionalita je znakem kvality ve všech oborech služeb pro zákazníky, stejně tak jako v dnešní době naprosto nezbytná znalost cizích jazyků.

Tyto zvýšené nároky kladou zcela logicky zvýšené požadavky také na školy jako takové. I s těmito by měly školy pracovat při vytváření ŠVP a zohledňovat je během celé výuky.

Zapojení sociálních partnerů a spolupráce při zajišťování odborného výcviku

Spolupráce se sociálními partnery je pro chod odborné školy samozřejmostí a nutností při poskytování výuky odborného výcviku.

Potřeba podpory praxe studentů středních škol vychází z identifikace potřeb trhu práce, které vyplývají z intenzivní komunikace se zaměstnavateli. Zaměstnavatelé mají dosud stále omezené možnosti ovlivňovat odborné vzdělávání ve školách, jehož obsah se velmi často až příliš odchyluje od reálných potřeb firem, ačkoliv následně zaměstnavatelé ve většině případů nemohou, ať již z časových, kapacitních či finančních důvodů, zajistit kvalitní zaměstnaneckou praxi po nástupu zaměstnance na danou pracovní pozici.

Dříve si sociální partneři, tj. podniky a provozovny, vychovávali učně pro vlastní provozovny a dbaly na to, aby studenti reprezentovali jejich podnik. Malé a střední podniky vnímají v současné době systém přijímání studentů na praxe jako komplikovaný (administrativně, organizačně, časově i finančně) a nejsou proto v tomto ohledu příliš vstřícní.

Rodiče jsou první, kteří se o dění ve škole dovídají. Spolupráce s nimi nespočívá jen v informování o prospěchu a chování, ale též o možnostech

budoucího uplatnění jejich dětí. Využívání možností rodičů k rozšiřování partnerství školy a sociálních partnerů (díky jejich kontaktům) určitě škole velmi pomáhá.

Spolupráci se sociálními partnery práce na ŠVP nijak výrazně neovlivnila, při tvorbě ŠVP byli partneři pasivní, omezili se pouze na připomínkování dokumentů, které škola připravila. Sociální partneři význam ŠVP nepochopili.

Při diskusích se sociálními partnery o budoucnosti učňovského školství se problematika obsahu a forem vzdělávání dostává do pozadí, protože daleko podstatnější záležitosti odborného školství nejsou vůbec řešeny.

Je vhodné, aby spolupráce se sociálními partnery byla založena mimo jiné i na písemných analýzách a dotaznících, přiměřeně časově náročných.

5.2 Návrhy vyplývající z výzkumu

Výzkum mezi sociálními partnery i na odborných školách přinesl užitečné postřehy a informace od nejrůznějších respondentů z různých úhlů pohledu.

Klíčovou otázkou řízení odborných škol je především zabezpečení odborného výcviku a odborné praxe jako takové. Úroveň znalostí, zkušeností, praktických dovedností studentů odborných škol za posledních dvacet let výrazně kolísá.

Rozpor v úrovni teoretických znalostí, praktických dovedností a přístupu jednotlivých absolventů je způsoben především rozdílnou úrovní jednotlivých školských zařízení. Materiální, technické, ale v mnohých případech i pedagogické zabezpečení nejen odborného výcviku, ale i teoretického vyučování se liší téměř na každé škole.

Nejmarkantnější rozdíly mezi studenty jsou sledovatelné u studentů, kteří přestupují v rámci jednoho oboru na různé školy.

Pomineme-li finanční stránku zabezpečující tuto oblast na školách a učilištích, nejdůležitějším faktorem jsou právě manažerské zkušenosti vedoucích pracovníků škol, které pomáhají (v pozitivním slova smyslu) odlišit úroveň jednotlivé školy od jiných. Přístup otevřený inovacím, novým trendům a v neposlední řadě právě požadavkům sociálních partnerů pomáhá školám stát se atraktivnějšími pro uchazeče, a samozřejmě také jejich absolventům být úspěšnějšími a žádanějšími na trhu práce.

V některých případech však ani materiální a technické vybavení ani „krok s dobou“ nenahradí pedagogické síly či naopak zkušené odborníky z praxe.

Tuto domněnku potvrdil i výzkum provedený na školách, kdy se učitelé shodli, že buď pedagogům chybí praktické zkušenosti a potřebný nadhled, který by mohli studentům předat, nebo zkušeným odborníkům a praktikům chybí pedagogické zkušenosti a disciplína či řád.

V této oblasti však chybí také nezbytná motivace učitelů odborných předmětů i instruktorů odborného výcviku. Obvykle velice zdatní a kvalitní jedinci nejsou dostatečně finančně motivováni pracovat v této oblasti. Velkým pozitivem se v takovém případě stávají situace, kdy skuteční odborníci pomáhají studentům při jejich studiu a práci, ať už jako instruktoři v jednotlivých firmách sociálních partnerů, nebo jako učitelé odborného výcviku na částečné pracovní úvazky.

Významným přínosem pro všechny odborné školy by mohla být skupinová výuka pod vedením učitele odborného výcviku na všech odborných školách. Skupinová výuka by měla probíhat buď ve školách, v učebnách praktického vyučování nebo ve vybraných provozovnách sociálních partnerů, ve kterých by byly pro tento druh odborné výuky vytvořeny vhodné podmínky. Při skupinové výuce pracují studenti jednoho ročníku společně.

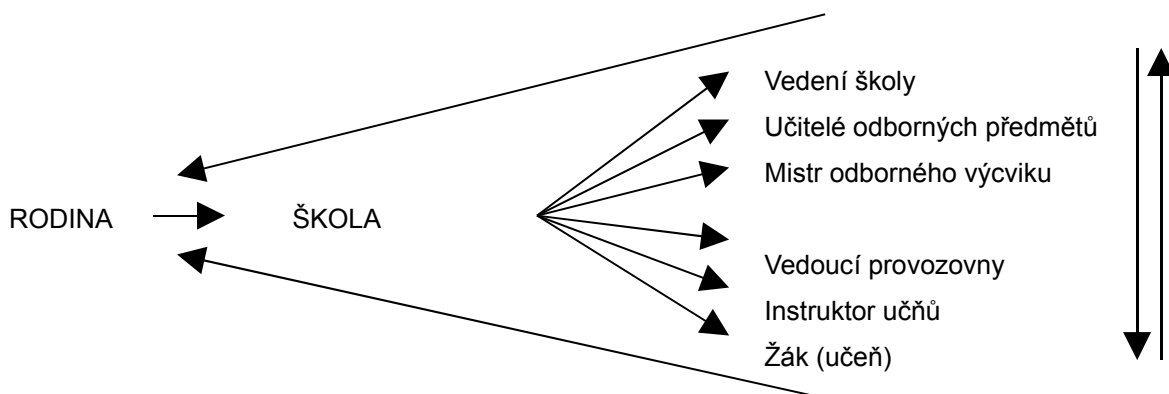
Školy by měly mít možnost skupinové výuky alespoň u prvních ročníků. Studenti díky tomu získávají profesionální návyky hned na začátku své přípravy na povolání v oblasti gastronomie. Některé velké školy takto výuku uplatňují, ale malé školy tuto možnost nemají. K tomuto způsobu výuky jsou bohužel přizpůsobeny obvykle pouze větší školy či odborná učiliště a to, jak prostorově, materiálově či technicky, tak i po finanční stránce.

Vhodným prostředkem pro zefektivnění odborného vyučování by také bylo prodloužení cyklů praktického vyučování. Vzhledem k tomu, že studenti jsou obvykle týden ve škole a týden na pracovištích odborného výcviku, ztrácí možnost pravidelného opakování a zapamatování si technologických postupů v praxi.

Praktické vyučování by mělo být delší i za cenu reorganizace školního roku, kdyby například první čtvrtletí probíhalo pouze teoretické vyučování a ve zbylých třech čtvrtletích by bylo praktickému vyučování věnováno více času či naopak.

Chtěl bych také poukázat na možný směr vývoje praktického vyučování v oboru kuchař – číšník do budoucna.

Schéma znázorňuje jak by měla fungovat spolupráce a zpětná vazba.



Důležitý poznatek ukázal i výzkum a to, že je nutné sjednotit všechny články výchovy a vzdělávání, spolupráci a komunikaci především na vazbách rodiny a školy, teorie a praxe. Do škol by se měl vrátit řád a pořádek a rodiče by měly své děti vést a donutit k povinnostem a zodpovědnosti při docházce jak na výuku tak na pracoviště odborného výcviku.

Ve většině oborů, s kterými se člověk setkává, je proces změn, cesta za vyšší kvalitou, efektivnějším fungováním a větším úspěchem velice dlouhá. V odborném vzdělávání a v pedagogice obecně toto pravidlo platí o to více. Nevím, žádné úsilí o změnu a zlepšení se obvykle také neobejde bez omylů a chyb.

Úkolem řízení odborného výcviku či jiné pedagogické oblasti by tedy mělo v první řadě být úsilí dosáhnout zlepšení, větší efektivity a spokojenosti všech zúčastněných stran s co nejmenším počtem chyb a na udržitelné úrovni.

5.3 Co nelze opomenout

V této části by mělo být ještě vzpomenuto na otázku: „Co po škole?“ Toto téma by mohlo být zpracováno v samostatné práci, myslím však, že by zde měla být zmíněna současná situace absolventů odborných škol a učilišť.

Touto tematikou se podrobněji zabývá publikace Přípravenost absolventů středních odborných škol na uplatnění v praxi, vydaná pod záštitou MŠMT ČR, zpracovaná pracovníky NÚOV; Bc. Ing. Jana Trhlíková, Ing. Jiří Vojtěch, PhDr. Helena Úlovcová. Následující řádky shrnují poznatky výše zmíněné publikace.¹⁵

Rozhodnutí o volbě studijní dráhy patří k nejdůležitějším životním rozhodnutím, které má významný dopad na budoucí postavení absolventa na trhu práce i jeho kariérní dráhu.

Volba oboru i typu vzdělání probíhá v České republice v poměrně nízkém věku přibližně kolem 15 let a je ovlivněna řadou faktorů. Na straně žáka především jeho studijními schopnostmi, zájmy a ambicemi. Vliv má i vzdělání rodičů a podpora, kterou jsou ochotni vzdělávání dítěti věnovat. Svoji roli hraje i to, zda má žák vyhraněné zájmy, dostatek informací o budoucím povolání, případně o uplatnění na trhu práce. Na straně druhé existují vnější limity, jako jsou kapacita studijních míst v jednotlivých oborech vzdělávání, zejména gymnazijních, případně omezená nabídka vyučovacích oborů v místě bydliště.

Výsledkem spolupůsobení těchto faktorů je v některých případech i určitý kompromis, kdy se žáci musí přizpůsobit vzdělávací nabídce.

Po úspěšné absolvování zvoleného oboru je přechod absolventů středních odborných škol ze školy do praxe zásadním životním okamžikem. Úspěšné zahájení pracovní dráhy je přitom ovlivněno nejen aktuální situací na trhu práce, ale i získáním znalostí a dovedností, perspektivností oboru a zájmen zaměstnavatelů.

¹⁵ zdroj Přípravenost absolventů středních odborných škol na uplatnění v praxi. (Bc. Ing. Jana Trhlíková, Ing. Jiří Vojtěch, PhDr. Helena Úlovcová – NÚOV Praha 2008, MŠMT)

Nástrojem ke splnění tohoto cíle je vybudování komplexního integrovaného informačního systému, který by poskytoval široké spektrum informací o vzdělávací nabídce škol i uplatnění absolventů a požadavcích trhu práce pro školskou sféru, poradenské instituce, včetně široké veřejnosti jako jsou žáci a jejich rodiče.

5.3.1 Hodnocení úrovně kompetencí získaných studiem

Důležitou součástí zpětného pohledu zejména pro školskou sféru je i názor absolventů na to, jak je vystudovaná škola připravila z hlediska jednotlivých kompetencí. Především klíčových kompetencí k nimž řadíme schopnost se rozhodovat, pracovat v týmu, učit se komunikovat a podobně. Tyto kompetence jsou široce využitelné a jejich zvládnutí na dobré úrovni zvyšuje flexibilitu absolventů, umožňuje jim reagovat na vývoj profesních požadavků a přizpůsobovat se změnám v poptávce zaměstnavatelů.

Podle výzkumu NÚOV můžeme v zásadě konstatovat, že absolventi hodnotí úroveň získaných znalostí a dovedností, poměrně příznivě.

Nepříznivá je ale skutečnost, že právě důležité kompetence, jako jsou jazykové znalosti zůstávají slabým místem středoškolské přípravy. Znalost cizích jazyků přitom patří z pohledu zaměstnavatelů k velmi důležitým kompetencím.

U dovedností práce s PC se ukazuje velmi výrazný rozdíl mezi spokojeností maturantů a vyučených. V případě vyučených se ukazuje velký propad počítačových dovedností.

Nejsilnější stránku přípravy absolventů všech středních odborných škol představují odborné teoretické znalosti. V této oblasti získanou úroveň považuje za dobrou kolem 90% absolventů.

Úroveň odborných praktických kompetencí je poměrně dobrá. U vyučených zhruba 79% spokojených a u maturitních oborů s odborným výcvikem 83% absolventů.

5.3.2 Uplatnění absolventů středoškolského vzdělávání ve vystudovaném oboru gastronomie, hotelnictví a turismus.

V závěru studia mají absolventi středního odborného vzdělání zájem uplatnit se ve vystudovaném oboru nebo v některém z příbuzných oborů. Po ukončení studia je ale skutečný podíl absolventů, kteří získají zaměstnání přímo ve svém oboru nižší.

Nejvyšší je u vyučených absolventů, kde dosahuje podíl asi 46%. U absolventů maturitních oborů zhruba kolem 36%.

Důvody bývají různé:

- nedostatek pracovních míst v daném oboru
- nespokojenost s výší platu
- pracovní podmínky a pracovní prostředí
- nevhodná pracovní doba
- nebo problémy s dojížděním

Dále je to nezájem o práci v oboru. U části absolventů je tento nezájem dán skutečností, že si zvolili obor, který je od počátku nezajímá, ať už z důvodu nepřijetí na jiný obor, špatných studijních výsledků nebo nízká informovanost o obsahu oboru.

Absolventi maturitních oborů s odborným výcvikem skupiny oborů Gastronomie, hotelnictví a turismus odcházejí poměrně často pracovat do jiných oborů. Důvodem je nízký plat a doplnění kvalifikace. Nespokojenost je i s pracovními podmínkami, které jsou často důvodem odchodu z této profese, nevhodná pracovní doba (12 –16 ti hodinová pracovní doba, práce o sobotách a nedělích i o svátcích apod.), ale i s perspektivou firmy a jistotou svého pracovního místa, nebo malý kariérní růst v této firmě.

Velmi zajímavým problémem je v jakých oborech nacházejí uplatnění ti absolventi středních škol, kteří odcházejí do jiných profesí. Většina z nich pracuje v oborech, které vyžadují spíše než speciální odbornou kvalifikaci všeobecné dovednosti, nebo, kde lze kvalifikaci získat na základě zaškolení zaměstnavatelem, získáním praxe a podobně.

Absolventi SOŠ s maturitou, kteří pracují mimo svůj obor, nacházejí poměrně často uplatnění ve službách souvisejících s péčí o zákazníky, pracují jako konzultanti v obchodě, v reklamě, referenti klientských center i jako telefonní operátoři. U absolventů s odborným výcvikem se opět objevují služby a péče o kvalitu, distribuce zboží či pozice dispečerů nebo v oblasti bezpečnosti (bezpečnostní agentury, apod.).

6. Literatura

Zákon č.561/2004 Sb., školský zákon

Zákon č.563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících

Zákon č.262/2006 Sb., zákoník práce

Vyhláška č.13/2005 Sb., o středním vzdělávání

Metodika tvorby školních vzdělávacích programů SOS a SOU, NÚOV – ISBN 978-80-85118-12-4

Prezentace ing. Miloše Rathouského, ředitele odboru středního a vyššího vzdělávání MŠMT, k Akčnímu plánu podpory odborného vzdělávání na jednání ASPŠ.ČR 6.-8.10.2009

Statistické údaje poskytnuté Ing. Jiřím Vojtěchem z NUOV

Ing. Jiří Vojtěch, Bc, Ing. Jana Trhlíková, Mgr. Petra Skácelová, RNDr. Michaela Kleňhová, Doc. PhDr. Arnošt Veselý, PhD., PhDr. Aleš Vlk, Michaela Hieskishová, PhDr. Jana Kašparová

„Odborné školy a jejich sociální partneři“ – NÚOV, Praha 2011 – ISBN 978-80-87063-33-0

František Štěpánek, Řízení školy na pomoc ředitelům škol a učitelům, 1993, vydavatel Signet, ISBN 80-900605-1-X

Bc.Ing.Jana Trhlíková, Ing. Jiří Vojtěch, PhDr. Helena Úlovcová

„Připravenost absolventů středních odborných škol na uplatnění v praxi“ NÚOV Praha 2008, 32

Jan Koutný, Jan Kovařovic, Radim Ryška

„Evaluace, učitelé a vývoj středního školství v ČR; Středisko vzdělávací politiky, UK Praha 2008, 83 – ISBN 978-80-7290-369-6

Martin Zelenka

„Přechod absolventů škol ze vzdělání na pracovní trh“ Středisko vzdělávací politiky, UK Praha 2008,99 – ISBN 978-80-7290-372-6

Jaroslav Veteška, Michaela Tureckiová

„Kompetence ve vzdělávání“ I.vydání Praha Grada 2008, 159 – ISBN 978-80-247-1170-8

Zpravodaje NÚOV

Internetové zdroje:

www.infoabsolvent.cz

www.nuov.cz

<http://www.nuov.cz/kurikulum/pilotni-skoly-spolupracuji-s-vice-nez-400-socialnimi>

<http://www.nuov.cz/kurikulum/analyzy-a-dotazniky>

<http://www.infoabsolvent.cz/KatalogOboru/KartaStrOboru.aspx?Obor=39334&Kategorie=H&SkupinaOboru=65&Kraj=CZ011>

<http://www.nuov.cz/ramcove-vzdelavaci-programy>

Seznam použitých zkratk:

RVP Rámcově vzdělávací program

ŠVP Školní vzdělávací program

OV Odborný výcvik

MOV Mistr odborného výcviku

ICT Information and communication technologies
(Informační a komunikační technologie)

SPV Středisko praktického vyučování a učňovská střediska

MŠMT Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

NUOV Národní ústav odborného vzdělávání

HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points

7. Přílohy

Příloha č. 1: Dotazník pro sociální partnery

DOTAZNÍK PRO SOCIÁLNÍ PARTNERY (obor gastronomie)

Správné odpovědi zaškrtněte.	ANO	NE	Částečně	Připomínky
1. Jste spokojeni s prací studentů?				
2. Dbají studenti na dodržování technologických postupů a pravidel?				
3. Umí připravit základní druhy polévek, omáček a příloh?				
4. Umí připravit výrobky studené kuchyně?				
5. Připravují jednoduché restaurační moučníky ?				
6. Umí sestavit jednoduché menu a složité menu?				
7. Pracují s recepturami teplých a studených pokrmů?				
8. Umí sestavit pokrmy vlastní receptury a kalkulace?				
9. Umí objednat zboží ze skladu?				
10. Mají studenti společenské vystupování a chování a Umí doporučit nápoje k pokrmům?				
11. Umí sestavit pokrmy pro slavnostní hostinu?				
12. Pracují samostatně?				
13. Dodržují hygienické předpisy podle HACCP?				
14. Hospodaří se svěřenými surovinami?				
15. Dodržují zásady ekologie (třídění odpadu)?				

Příloha č. 2: Dotazník pro odborné školy v oboru gastronomie

DOTAZNÍK PRO ŠKOLY STEJNÉHO TYPU (obor gastronomie)

Správné odpovědi zaškrtněte.	ANO	NE	Částečně	Připomínky
1.Máte problém s umístěním studentů na pracoviště OV?				
2.Jsou plněny na pracovištích osnovy praktického vyučování?				
3.Plní studenti docházku na OV?				
4. Spolupracujete se sociálními partnery?				
5.Mají sociální partneři návrhy na výuku studentů na pracovištích OV?				
6. Kontrolují rodiče docházku svých dětí na pracoviště?				
7.Splňují instruktoři pedagogické vzdělání?				
8. Jsou na pracovištích vytvořeny podmínky pro výuku učňů?				
9. Sleduje MOV plnění hygienických předpisů?				
10.Vyhodnocuje MOV výsledky z provozoven?				