

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

**Historie, současnost a vývoj odborného
školství v Praze se zaměřením na
gastronomické obory**

Václav Hájek

Katedra pedagogiky

Vedoucí bakalářské práce: PhDr. Ivo Syřiště, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného
výcviku

2013

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma Historie, současnost a vývoj odborného školství v Praze se zaměřením na gastronomické obory vypracoval pod vedením vedoucího bakalářské práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato bakalářská práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze 29. 5. 2013

Václav Hájek

Rád bych touto cestou vyjádřil poděkování panu PhDr. Ivo Syřišťovi, Ph.D. za jeho cenné rady a trpělivost při vedení mé bakalářské práce. Rovněž bych chtěl poděkovat panu PaedDr. Václavu Šmídovi, nestoru klánovické Střední školy hotelnictví a gastronomie za poskytnuté materiály z gastronomického muzea a jeho osobní pamětnické vzpomínky na gastronomii a pražské odborné učňovské školství.

Název BP

Historie, současnost a vývoj odborného učňovského školství v Praze se zaměřením na gastronomické obory

Name of the Bachelor thesis

The History, the Present Times and the Development of Specialized apprenticeship Vocational education in Prague within the Focus on Gastronomical Branches

Anotace:

Tato bakalářská práce se zabývá problematikou historie odborného učňovského školství od jeho vzniku, jeho vývojem v různých historických etapách, až po současnost. Mapuje odborné učňovské školství v regionu Praha se zaměřením na gastronomické obory. Zabývá se očekávaným vývojem, z něj vyplývajícími požadavky na kvalifikaci a uplatněním na trhu práce.

Anotation

This bachelor work is focused on the history of specialized apprenticeship education from the beginning, through its development during different historical periods to the present times. It surveys specialized education of the region of Prague within the focus on gastronomy branches. It is concerned with expected development and the following requirements for qualification and the employment of graduates.

Klíčová slova:

gastronomie, historie, kvalifikace, odborné školství, současnost, učební obory, vývoj

Key words:

gastronomy, history, qualification, vocational education and training, present times, vocational branches, development

Obsah

Předmluva.....	8
Úvod.....	9
1 Historie učňovského školství.....	10
1.1 Nejstarší doklady řemeslné výroby v českých zemích.....	10
1.2 Vývoj řemesel ve starověku.....	11
1.3 Řemeslná výroba v období raného feudalismu.....	11
1.4 Specializace výrobních odvětví.....	12
1.5 Vznik a vývoj cechů.....	12
1.5.1 Bratrstva.....	13
1.5.2 Pořádek.....	13
1.5.3 Cechy.....	13
1.5.4 Cechovní členství.....	13
1.5.5 Výchova učňů.....	14
1.5.6 Poplatky za učení.....	14
1.5.7 Vandr.....	15
1.5.8 Mistrovský kus a mistrovská zkouška.....	15
1.5.9 Cechmistři.....	15
1.5.10 Pokladna cechu a cechovní předměty.....	16
1.5.11 Schůze cechu.....	16
1.5.12 Péče o kvalitu a boj cechů s konkurencí.....	16
1.5.13 Trhy.....	16
1.5.14 Vývoj vztahů mezi cechy.....	17
1.6 Omezení a úpadek cechů.....	17
1.7 Počátky učňovského školství (vývoj do roku 1848).....	18
1.8 Vznik a vývoj soustavy odborného školství (1848–1918).....	20
1.9 Období první republiky (1918–1938).....	22
1.10 Učňovské školství v době nacistické okupace (1939–1945).....	23
1.11 Učňovské školství po osvobození (1945–1948).....	23
1.12 Zákon o jednotné škole a učňovské školství (1948–1951).....	24
1.13 Období státních pracovních záloh (1952–1957).....	24
1.14 Učňovský zákon a období do roku 1990 (1958–1990).....	25
1.15 Učňovské školství po pádu totalitního režimu.....	26
2 Úloha profesních organizací ve vzdělávání.....	28

2.1	Hospodářská komora České republiky	28
2.2	Sektorové rady	28
2.3	Renesance cechů – profesní společenstva	28
3	Současnost učňovského školství.....	30
3.1	Současný demografický vývoj v pražském regionu.....	30
3.2	Současná situace v České republice a v regionu Praha	30
3.3	Problémy středního odborného vzdělávání v gastronomii	30
3.4	Přípravenost pedagogů	31
3.5	Nízká prestiž učňovských oborů	31
3.6	Učňovské školství z pohledu státu	31
3.7	Přijímání žáků s nízkými předpoklady ke střednímu vzdělávání s maturitou	32
3.8	Znevýhodnění žáci	32
3.9	Nová závěrečná zkouška 2.....	32
3.10	Uplatnění vyučených absolventů na trhu práce	33
3.11	Názory zaměstnavatelů na uplatnění absolventů na trhu práce	34
3.12	Duální vzdělávání.....	35
4	Vývoj učňovského školství v sektoru gastronomie	36
4.1	Předpokládaný vývoj povolání v sektoru gastronomie	36
4.2	Náměty na změnu v systému přípravy na povolání	38
4.3	Připravované změny MŠMT (Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy) v oblasti kvalifikace pedagogických pracovníků.....	40
5	Historie nejstarší gastronomické školy v pražském regionu	41
5.1	Vznik a vývoj pokračovacího školství	41
5.2	Škola číšnická – vznik školy.....	41
5.3	Třídy a jejich rozdělení.....	42
5.4	Rozvoj školy	44
5.5	Vzdělávání dívek.....	44
5.6	Žactvo a život ve škole	44
5.7	Školní rok.....	45
5.8	Učební předměty	45
5.9	Odborné zkoušky	45
5.10	Odbornost školy, vybavení školy	45
5.11	Stavba nové školy	46
5.12	Život ve škole za okupace.....	46
5.13	Období 1945–1950.....	47
5.14	Období 1950–1960.....	47

5.15	Období 1960–1970.....	48
5.16	Období 1971–1981.....	49
5.17	Období 1981–1992.....	49
5.18	Období 1992–2006.....	50
5.19	Období 2006 – po současnost.....	51
5.20	Současnost školy v číslech.....	51
6	Rozhovory s pamětníky.....	54
6.1	Rozhovor s pamětníkem – pedagogem.....	54
6.2	Rozhovor s pamětnicí – žákyní.....	60
7	Závěr.....	64
	SEZNAM LITERATURY.....	67
	SEZNAM PŘÍLOH.....	69

Předmluva

Ve své bakalářské práci se zabývám historií, současností a předpokládaným vývojem odborného učňovského školství se zaměřením na gastronomické obory.

Když jsem začátkem září v roce 1988 poprvé nastoupil do funkce instruktor učňů, nevěděl jsem ještě, že u této práce vydržím tolik let. Při výchově a vzdělávání žáků oboru gastronomie jsem prožil důležitou etapu svého osobního i profesního života. Vzpomínám na tuto dobu rád. Mnozí z mých žáků, které jsem připravil na profesní dráhu, za mnou dnes rádi zajdou a já zajdu rád za nimi, na jejich pracoviště do hotelů a restaurací, kde dnes působí. Vždy mi velmi záleželo na tom, aby si žák odnášel z odborného výcviku nejen známku na vysvědčení, ale i přiměřené znalosti, a aby byl schopen vnímat mezilidské vztahy.

Ve své práci popisuji, jaké byly, jsou a budou kladeny nároky na žáka a poté absolventa, aby mohl být kvalitním a schopným pracovníkem tohoto krásného oboru, jakým gastronomie bezesporu je.

Úvod

Cílem mé bakalářské práce je zmapování historie, současnosti a předpokládaného vývoje odborného učňovského školství. Přiblížit minulou, ale i současnou úroveň odborného učňovského školství v regionu Praha se zaměřením na gastronomické obory. Zabývat se odhadem budoucího vývoje tohoto školství v souvislosti s kvalifikací a uplatněním absolventů na trhu práce.

V první části bakalářské práce se zabývám studiem pramenů a zdrojů o historii odborného učňovského školství od nejstarších dob řemeslné výroby v českých zemích přes starověk až po specializaci výrobních odvětví.

V další části se podrobně věnuji vzniku, vývoji a fungování cechů až po období jejich úpadku. Další kapitoly mapují období učňovského školství v historických etapách až do současnosti. V kapitole o současnosti připomínám důležitost úlohy profesních organizací ve vzdělávání, renesanci cechů a další problematika učňovského školství je zde rozebírána ze všech možných úhlů pohledu. Vývoj školství v sektoru gastronomie dotváří ucelený obraz budoucího směřování oboru.

Druhá část bakalářské práce je věnována historii nejstarší gastronomické školy v pražském regionu od jejího vzniku až po její současnou podobu. Zajímavým oživením práce je použití metody orální historie – rozhovory s pamětníky, kteří svým vyprávěním dotvářejí ucelený obraz určité konkrétní doby, a to z pohledu jednoho z nejlepších odborných pedagogů tohoto oboru a jeho bývalé žákyně a dnes uznávané odbornice.

Ve své bakalářské práci se snažím shromáždit, analyzovat a správně aplikovat existující dostupné informace o odborném učňovském školství v pražském regionu v oboru gastronomie.

Cílem bakalářské práce je vytvoření určitého syntetického přehledu, který může sloužit jako zdroj důležitých informací odborníkovi i laickému zájemci, kteří mají o zpracovanou problematiku zájem.

1 Historie učňovského školství

1.1 Nejstarší doklady řemeslné výroby v českých zemích

Patrně již ve čtvrtém tisíciletí př. n. l. se začalo usazovat v zemích střední Evropy prvé zemědělské obyvatelstvo. Zemědělství je přinutilo k zakládání stálých sídel a postupem doby také zavdalo podněty k rozšiřování výroby o některá řemeslná odvětví. Počátky řemeslné výroby spadají proto v našich zemích již do této doby, nazývané mladší dobou kamennou nebo též neolitem. Byly to počátky velmi skromné. Zemědělci v době neolitu používali dokonalejších nástrojů k obdělávání půdy i k jiným pracím a potřebovali také nádoby k uskladnění obilí, mouky a jiných potravin. Tak se začaly stále větší měrou vyrábět i hliněné nádoby a hrnčířství bylo pravděpodobně prvním specializovaným řemeslným odvětvím. Archeologickými nálezy bylo doloženo, že do období neolitu spadají i nálezy prvních kamenných závaží.

Již na sklonku mladší doby kamenné se v našich zemích objevil lid pastevecký bez pevných sídel. Pastevci mohli snadněji než zemědělci shromažďovat přebytky a směňovat je za jiné výrobky, a proto jejich pronikání mezi zemědělský lid mělo za následek počátek prvé velké společenské dělby práce, která bezprostředně ovlivnila oddělení řemeslné výroby od zemědělství (F. Engels). Tento proces se v našich zemích odehrál ve druhém tisíciletí před naším letopočtem.

Prvním kovem, který ve střední Evropě zdomácněl, byl bronz. Někdy kolem roku 700 př. n. l. ustoupil bronz novému kovu, železu, které silně ovlivnilo rozvoj řemeslnické výroby. V českých zemích jsou prvními obyvateli Keltové ve 4. století př. n. l., kteří rozvíjejí ve svých sídlištích (oppidech) řemeslnou výrobu – hrnčířství, kovářství, emailérství a sklářství. Příchodem Slovanů do našich zemí v průběhu 5. a 6. století nastal mohutný rozvoj řemeslné výroby, nejvyšší úroveň mělo kovářství. (Janáček, J., 1963, str. 5–7)

1.2 Vývoj řemesel ve starověku

Počátky podnikatelských aktivit lze nalézt už v dávné historii. U Babyloňanů, Egyptanů, Féničanů, Řeků a Římanů tvořili drobní podnikatelé velkou část populace. Spotřebitel však někdy býval poškozen. To bylo impulzem pro první snahy o právní úpravy podnikání. Lze jmenovat např. Chammurapiho 300 zákonů vytesaných do mramorového sloupu, který je dnes uložen v pařížském muzeu v Louvru. Celá tisíciletí přetváří člověk okolní přírodu. V pracovní činnosti zdokonaluje své nástroje, předměty, své potřeby i životní podmínky. Zakládají se tradice, které jsou nositelem výrobních, společenských, ekonomických i kulturních hodnot. (Malach, 2007, str. 8)

1.3 Řemeslná výroba v období raného feudalismu

Většina badatelů, včetně dvou největších, nejcitovanějších a nejuznávanějších v oblasti řemesel – Z. Wintra a J. Janáčka, udává rozmach městské řemeslné výroby do konce století 12., či spíše do 13. století. V období raného feudalismu byla specializovaná řemeslná malovýroba provozována na vesnicích, na feudálních dvorech a konečně i ve městech. Rozlišení těchto tří tržišť má v řemesle v daném období zásadní význam, protože jejich vzájemný poměr se v jeho průběhu měnil a zobrazuje se v něm v podstatě vývoj druhé společenské dělby práce.

V procesu druhé společenské dělby práce se odlišila výroba ve městech od výroby na venkově. Vzájemný hospodářský styk obou těchto ekonomických oblastí pak zprostředkovával místní trh. S takto rozvinutou formou společenské dělby práce se setkáváme v plnosti až v době rozvinutých feudálních vztahů. Z hlediska řemesla bylo podstatou tohoto procesu postupné posilování městské výroby na úkor výroby vesnické a dvorské. Ten nakonec vyvrcholil celkovým přesunem řemeslné výroby do města a jejím připoutáním k místnímu trhu. Úloha řemeslné výroby na vesnici byla vymezena především potřebami zemědělské výroby.

Daleko větší rozmanitost ve specializaci výrobních odvětví shledáváme v období raného feudalismu na šlechtických dvorech. V písemných pramenech se zachovala pojmenování četných řemeslníků – specialistů, jako byli uzenáři, pekaři, kuchaři, lahůdkáři, sladovníci, pivovarníci, masníci (tj. řezníci) a jiní.

Další rozvoj řemeslné výroby (podněty k dalšímu rozšiřování řemeslné výroby, možnosti specializace) závisel na vzniku místního trhu a na možnostech práce pro tento trh. Nejvýznamnějším tržním střediskem byla například v 10. století Praha. (Janáček, 1963, str. 12–13)

1.4 Specializace výrobních odvětví

Principem specializace bylo odštěpování úzce vymezených výrobních odvětví od hlavního mateřského řemesla. Jestliže se řemeslník rozhodl, že bude nadále vyrábět pouze jeden z většího počtu výrobků, které řemeslo vyrábělo, stal se specialistou. Když se potom k němu připojili i jiní řemeslníci, vzniklo nové specializované výrobní odvětví. Nejvýznamnějším momentem byla úroveň poptávky po řemeslném výrobku v rámci místního trhu. Čím byla poptávka rozmanitější a objemově náročnější, tím rychleji se mohla specializace rozvíjet. (Janáček, J., 1963, str. 38–39)

Ještě názorněji si můžeme na rozvoji specializace výrobních odvětví v Praze ukázat, jakého rozsahu dosahovala. Podle zjištění W. W. Tomka pracovali v Praze v období 1348–1419 tito specializovaní řemeslníci v řemeslech potravinářských: kuchaři, pekaři, mazanečníci, kobližníci, perníkáři, mlynáři, krupníci, krupičníci, řezníci, huntýři, drobníci, uzenáři, lojovníci, sladovníci, pivovarníci, sládci. (Janáček, 1963, str. 43)

1.5 Vznik a vývoj cechů

Problematice cechů se věnuji poněkud podrobněji, a to z důvodu podílu cechů na výchově nových řemeslníků, a tím i položení základů pro institucionalizaci této výchovy.

Usazováním našich i cizích řemeslníků a obchodníků v tržních střediscích a podhradích vznikala ve středověku města jako nový kulturně hospodářský útvar, mnohdy s různými výsadami a trhovými privilegii. Rozvíjí se zahraniční obchod. Ve 14. století se kupuje italské jižní ovoce, koření, prodává se sukno. Městskou autonomii představoval rychtář s volenými zástupci měšťanstva (konšely), kteří přísahali věrnost vrchnosti a vydávali různá nařízení, a to i pro provozování řemesel v rámci seskupování řemeslníků v bratrstvech a později v ceších. (Malach, 2007, str. 9) V prvních zprávách o existenci řemeslnických organizací se mluví o bratrstvech, o ceších a o pořádcích. Badatelé, zejména

Z. Winter a B. Mendl, který Wintrovy teorie opravoval a upřesňoval, soudili, že nejde o pojmy totožné. (Janáček, 1963, str. 98–99)

1.5.1 Bratrstva

Vznikala jako sdružení řemeslníků stejného oboru k hájení jejich společných zájmů, přecházející v monopolní postavení, kdy byl z výroby vylučován každý, kdo nebyl členem a nesplnil stanovené podmínky. Správce bratrstev dosazovalo město.

1.5.2 Pořádek

Pod pojmem pořádek (latinsky officium) se rozuměla nucená organizace řemeslnictva, založená městskou správou z důvodů organizačních, k vojenským a jiným podobným účelům. (Janáček, 1963, str. 99)

1.5.3 Cechy

V době Karla IV. rozkvétají řemesla a bratrstva se přeměňují v cechy. Cech byl privilegovaná korporace řemeslníků. Jméno pochází od onoho znamení čili cejchu (signum), jímž se jeden spolek cechovní lišil od druhého. Znamení cechu bylo na praporci, na svících, na pečeti. V průběhu dalšího vývoje nejsou již správci cechů jmenováni městskou radou a cechy se domáhají stále větší samosprávy na úkor měst a vrchnosti. Ty si však ponechávají právo schvalovat cechovní pravidla (statuty, artikule), především ve větších městech. Pokud bylo v některém řemesle málo mistrů, spojovali se mistři příbuzných řemesel v jeden cech. V cechovních pravidlech najdeme tři společné prvky: usnesení mistrů, zásady ochrany konzumentů požadované městem a královská privilegia. Vliv cechů rostl tím, že někteří řemeslníci se stávali zároveň konšely. (Malach, 2007, str. 9)

1.5.4 Cechovní členství

Stát se členem cechu nebylo jednoduché. O žádosti k přijetí za člena rozhodoval „plný cech“, podle dnešní terminologie – valná hromada. Podmínky členství v cechu stanovovalo jednak město (kandidát musel získat městské právo) a jednak cech (podle místa, doby a odborného zaměření uchazeče). K přijetí do cechu, a tím i povolení

provozovat živnost, patřilo i zaplacení členského poplatku v penězích nebo naturáliích. V cechovních artikulech se často vyskytuje požadavek, aby ten, kdo se chce stát mistrem, nezůstával svobodný, ale aby se i oženil. (Malach, 2007, str. 9)

1.5.5 Výchova učňů

Výchova učňů zajišťovala pražským řemeslníkům kvalifikované pracovní síly. Učeň vstupoval do učení k mistrovi se souhlasem cechovního shromáždění, zpravidla po několikátýdenní zkušební lhůtě (tzv. „koštování“). Tato zkušební doba měla prokázat, zda se učeň pro dané řemeslo hodí. Po slavnostním přijetí byl učeň zapsán do cechovních knih. Zápis obsahoval nejdůležitější údaje o smluveném učebním poměru. Byl zde současně uložen „zachovací list“, který svědčil o tom, že učeň pochází z řádného manželství, což byla jedna ze základních podmínek pro přijetí do učení. Nemanželské děti nebo děti rodičů, jejichž zaměstnání bylo ve středověku v obecné nevážnosti, nebyly do učení přijímány. Učební doba byla ve středověku stanovená, především soukromou smlouvou mezi mistrem a rodiči učně. Vstupem do učení se stal učeň členem mistrovny rodiny. Mistr nad ním přebíral „otcovské právo“, spolu s pravomocí jej trestat. (Fürst, 1974, str. 46, 60)

1.5.6 Poplatky za učení

Vstup do učení byl provázen v cechovním zřízení řadou poplatků. Při přijetí učně do učení požadoval cechovní mistr od rodičů, aby mu zaplatili za vyučení. V 15. století to zpravidla byla 1 až 4 kopy grošů, v 16. století to byla částka několikrát vyšší. Dále bylo třeba složit částku za tzv. rukojemství, jímž se ručitel zavazoval za učně uhradit škodu, která by vznikla mistrovi vinou učně. Výše rukojemství byla rozdílná podle řemesel a požadavků jednotlivých mistrů. Při vstupu do učení vybíral poplatky také cech, tzv. „památné“ či „přípustné“. Další poplatky bylo nutné zaplatit písaři za zápis učně do cechovní knihy. A když se učeň vyučil, platil znovu cechu „svačinu“ pánům mistrům, „památné“ do tovaryšské pokladnice a za vystavení výučního listu. Vstoupit do učení a vyučit se nebyla ve středověké Praze laciná záležitost. (Fürst, 1974, str. 65)

1.5.7 Vandr

Vandrování byla zkušená, na kterou se vydávali tovaryši k jiným mistrům v různých městech. Vandrování přispívalo ke zvýšení odborné úrovně vandrovníků, k poznávání života v jiných městech a zemích i k vzájemné solidaritě řemeslníků. Tato zkušená se nevyžadovala všeobecně u všech cechů. Někde se dokonce ani nepřipouštěla z toho důvodu, aby se neprozradila řemeslná technika nebo používané materiály. (Malach, 2007, str. 9–10)

Získávání zkušeností vandrováním tovaryšů v době cechovního zřízení má současnou variantu v mobilitě dnešních studentů a jejich přechodném zaměstnání.

1.5.8 Mistrovský kus a mistrovská zkouška

Mistrovský kus byl výrobek, který měl za úkol zhotovit tovaryš k přijetí za mistra do cechu. Byl povinný u všech řemesel. Cech se takto přesvědčoval, že nový člen nenaruší důvěru spotřebitelů. Předpokládaný výrobek měl buď předepsané podmínky (co zhotovit, z jakého materiálu, jakých rozměrů, pod jakým dohledem a v jakém čase), nebo byl jeho výběr ponechán na uchazeči. V některých případech tovaryš skládal praktickou zkoušku zhotovením výrobku před cechmistry, později i teoretickou zkoušku zodpovězením otázek položených cechmistry. (Malach, 2007, str. 10)

1.5.9 Cechmistři

Cechmistři byli administrativními a výkonnými orgány cechu. Předsedali valným hromadám. Kontrolovali výrobky svých členů i jejich odbyt. Zastupovali cech navenek, spravovali pokladnu a řešili spory mistrů a tovaryšů. Proti jejich rozhodnutí se bylo možné odvolat ke konšelům nebo k vrchnosti. Dohlíželi na dodržování statutů a nad dobrými mravy. Přestupky trestali většinou pokutami, které plynuly do cechovní pokladny. Větší provinění stíhali trestem šatlavy nebo vyobcováním z cechu. Cechovnímu soudu podléhali nejen členové cechu, ale i řemeslnické vdovy, tovaryši a učni. Právo provozování živnosti bylo svázáno s členstvím v cechu. Ztráta členství znamenala tedy i ztrátu živnostenského oprávnění. Vazba živnostenských oprávnění na členství v hospodářské komoře se uplatňuje i dnes např. v Rakousku, Německu, nebo Nizozemsku. (Malach, 2007, str. 11)

1.5.10 Pokladna cechu a cechovní předměty

V cechovní pokladně byly uloženy cechovní peníze, cechovní privilegia, listiny, zápisné knihy, cechovní pečeť. Pokladna se otvírala při valné hromadě. Jsou zachovány také památky, které věnovaly cechy kostelům, jako oltáře, sochy, mešní roucha nebo svícny. (Malach, 2007, str. 11)

1.5.11 Schůze cechu

Schůze se konaly u cechmistra v bytě, na radnici, později nejčastěji v hospodě. Při tom se platily členské příspěvky. Neúčast na schůzi bez omluvy a bez vážného důvodu byla pokutována. Schůze bývaly rušné, takže před jejich konáním museli mistři odložit zbraně. Na programu byly cechovní záležitosti, volby, přijímání nových členů, řešení sporů, změny artikulí, řešení stížností. Značná pozornost byla věnována stavovské cti. (Malach, 2007, str. 11)

1.5.12 Péče o kvalitu a boj cechů s konkurencí

V cechovním zřízení byl regulován rozsah výroby a produkce, velikost odbytu. Zboží mělo být nabízeno jen ve vlastní dílně, což lze považovat z hlediska dnešního tržního mechanismu za stinné stránky rozvoje. Naopak pozitivní bylo, že byly kontrolovány míry, váha a kvalita. Cech chránil i pověst svých výrobků. Cechy postihovaly nekalou soutěž, klamavou reklamu a převádění zákazníka od jiného mistra. (Malach, 2007, str. 13)

1.5.13 Trhy

Kromě řemeslníků sdružených v ceších, kteří své výrobky prodávali přímo, se postupně vyskytovali kramáři, tj. menší kupci, kteří měšťanům prodávali zboží, které řemeslníci nevyráběli, jako např. jižní ovoce, koření, kožešiny, cizí plátno. Takový obchod byl zpočátku cechy brzděn. Postupně se však rozrostl hromadný prodej řemeslných výrobků, zemědělských produktů a dalšího zboží na týdenních nebo výročních trzích. Cechy se staraly na svůj náklad o pořádek na trzích a dohlížely i na kvalitu zboží.

V posledních letech nastává renesance účasti řemeslníků na poutích, hodech a jiných příležitostech ve městech. (Malach, 2007, str. 13)

1.5.14 Vývoj vztahů mezi cechy

Mezi cechy se udržoval pro nás dnes těžko pochopitelný rozdíl. Navenek se to jevílo v pořadí při veřejném vystoupení cechů s korouhvemi při náboženských a světských slavnostech.

1.6 Omezení a úpadek cechů

Naše země byla po třicetileté válce zpustošena, což se projevilo v těžkostech hospodářského života. Konec sedmnáctého století a celé století osmnácté je dobou velkého omezení cechovníctví, jeho krizí a úpadku cechů. V této době se vystupňoval retardační charakter cechovních organizací. Vina neležela v cechovním systému samotném, ale v podmínkách, za nichž se utvářel, konkrétně v nepříznivých podmínkách pro další rozvoj řemeslné výroby. Cechovní systém tak působil vlastně zpětně. Byl výplodem určité situace a opět její další vývoj ovlivňoval. (Janáček, 1963, str. 274)

V roce 1699 navrhuje pražské místodržitelství ve své zprávě vídeňskému císařskému dvoru zrušení cechů. Obě pražská města se však proti tomuto návrhu bránila s poukazem na společenský význam cechů a na jejich funkci v udržování dohledu nad učni a tovaryši. Přijatelněji se jevila cesta postupných reforem, uvolňování jednotlivců či skupin i některých řemesel z cechovní závislosti.

Vídeňská vláda se odhodlala k ráznému zákroku proti cechovnímu zřízení 16. listopadu 1731. Tehdy vydala Generální cechovní patent, omezující zásadně pravomoc cechů a platnost jejich privilegií. Patentem bylo nařízeno, že nadále nesmějí cechy omezovat počet samostatných řemeslníků, takové rozhodování bylo přiznáno úřadům. Cechy nesměly ani omezovat počet tovaryšů v jednotlivých dílnách. Současně se nařizoval vrchnostem dohled nad tím, aby zakládání samostatných živností nebylo cechy znesnadňováno po formální stránce. Významná ustanovení obsahoval generální cechovní patent i o tovaryších a učních.

Roku 1739 vydává Karel VI. Generální cechovní artikule. Tyto artikule poprvé v našich dějinách unifikovaly učební dobu pro všechny cechy. Obě tato zásadní nařízení prozatím řemeslnické cechy nerušila, ale velmi omezila autonomii cechů. Pravomoci cechů byly omezeny na oblasti sociální a charitativní, na kvalitu výroby a na odbornou přípravu nových řemeslníků.

Ke zrušení cechovního zřízení s konečnou platností došlo 20. prosince 1859. Dne 1. května 1860 vstoupil v platnost nový živnostenský řád, jeho novelizace byla provedena v roce 1883. Základem podle něj byla hospodářská jednotka, kterou se stala živnost. Živnosti byly rozděleny na řemeslné, koncesované a svobodné. Tato novelizace nařizovala živnostníkům povinné členství v živnostenských společenstvech, předchůdcích dnešních hospodářských komor. (Janáček, 1963, str. 276, 278, 284)

Bylo by však mylné se domnívat, že konec cechů znamenal konec řemeslné výroby. Řemeslné dílny existovaly samozřejmě i nadále. Tyto dílny se však lišily ve svém principu postavení a vztahů jednotlivých pracovníků. Změny v rozložení výroby a výrobních prostředků znamenaly rostoucí počet manufaktur.

1.7 Počátky učňovského školství (vývoj do roku 1848)

Vznik prvních učebních zařízení, v nichž se projevují prvky nového pojetí přípravy učňů k povolání, můžeme u nás klást zhruba až do poloviny 18. století. Na konci 18. století začaly vznikat z řemeslnických dílen manufaktury. Proces, kterým se řemeslnické dílny přetvářely v manufaktury, se neprojevoval jednoznačně a nebyl ani rychlý, ani nápadný. Na počátku budování manufaktur byla snaha o vybudování textilní výroby v českých zemích. Ovšem produkce těchto výrobků ve větším měřítku

a v nových druzích nebyla možná v rámci dosavadního cechovního zřízení. Část šlechty viděla budoucnost nové formy podnikání – zvláště když vláda vycházela těmto snahám vstříc hospodářsky i politicky. Vytvářel se faktorský systém, vznikaly první manufaktury. Tím docházelo k další, diferencovanější dělbě práce.

Co vlastně byla manufaktura? Byla to výrobní jednotka, která byla řízena podnikatelem, zaměstnávajícím řemeslníky již jako námezdní pracovníky. Rozlišujeme manufakturu soustředěnou (homogenní) a rozptýlenou (heterogenní). A to podle toho, je-li

výrobní proces koncentrován v budově manufaktury, nebo je rozptýlen mezi domácí námezdní dělníky.

Nový výrobní způsob umožňoval místodržitelství a vládě zároveň vyřešit palčivý sociální problém s tuláky, žebráky, prostě se spodinou společnosti. Dalším problémem bylo využití mladistvých ve prospěch výroby. Všechny tyto pracovní síly bylo nutné pro nové pracovní a výrobní postupy připravit. Tak vznikla potřeba najít učitele, kteří jim tyto postupy vysvětlí, zaučí je a připraví je tak pro práci v manufakturách. Při hledání těchto odborníků se vláda obrátila do zahraničí. Tito odborníci byli velmi dobře platově ohodnoceni. V manufakturách se vytvořila celá škála nových sociálních a pracovních vztahů. (Černohorský, 1973, str. 12)

Čím se tedy lišilo zaučování dělníků v manufakturách od dosavadní cechovní přípravy učňů? Byly to zejména netradiční, nové výrobní a pracovní postupy. To působilo na prohlubování pracovní obratnosti a na růst produktivity práce dělníka. Velké manufaktury zaměstnávaly až 400 pracovních sil, a to i ženy, které doposud do výrobního procesu přístup neměly. Výrobek v manufaktuře ztrácí svou individualitu.

První přádelnickou školu zřídil hrabě J. L. Chamaré roku 1755 v Potštejně pro tamější manufakturu. Sociální podmínky mládeže v manufakturách nebyly vůbec dobré (dvanáctihodinová pracovní doba, špatné hygienické podmínky, nedostačující stravování a ubytování.)

V této době se začaly zvyšovat nároky na vzdělání dělníků. Jednalo se o primitivní základní vzdělání na úrovni trivia (čtení, psaní, počítání). A tak 6. prosince 1774 bylo vydáno dle návrhu J. Ignáce Felbigera Zákonné opatření o všeobecné a povinné základní školní docházce.

Roku 1770 zavádí Ferdinand Kindermann nový typ školy, tzv. industriální neboli průmyslovou školu. Byla založena na myšlence školy pracovní (Komenský, Pestalozzi). Byl to první typ školy, kde se vyučovalo základům zemědělství a ve své době byly velmi populární. Tyto školy sehrály pozitivní úlohu ve vývoji odborného školství. V Praze u sv. Štěpána vznikla pod vlivem těchto reformních snah v roce 1783 vzorová hedvábnická škola, dále krajkářská škola založená v roce 1768. Tyto školy po několika desetiletích zanikají.

Nedělní opakovací školy měly alespoň částečně odstraňovat nedostatky ve vědomostech budoucích dělníků. Vznikaly koncem 18. století a byly zřizovány při obecných – triviálních školách. Pro učně byla stanovena povinnost 2–3 hodin vyučování týdně – v neděli. Podmínky, za jakých se vyučovalo, nemohly přinést uspokojivé výsledky. Učni školy neradi navštěvovali, protože se výuka konala v jejich jediném volném dni, rovněž tak v nich neradi učili učitelé škol triviálních. Zde však můžeme konstatovat, že základní (triviální) vzdělání se postupně stávalo nutným předpokladem vyučení. (Černohorský, 1973, str. 17)

Větší význam pro vzdělávání řemeslnictva měly tzv. školy hlavní a normální, zřizované v sedmdesátých letech 18. století. Při těchto školách byly zakládány tzv. čtvrté třídy, v nichž se učily základy strojnictví, stavitelství, rýsování a kreslení.

Devadesátá léta 18. století jsou u nás označována jako počátek průmyslové revoluce, tedy počátek přechodu od manufakturní výroby ke strojové výrobě tovární. Hlavním prostředkem výroby se stává parní stroj. Roku 1806 byla na návrh Fr. J. Gestnera založena v Praze, jako první ve střední Evropě, polytechnická škola. Učiteli na ní byli J. Gestner, J. Perner, J. Božek. V roce 1835 je zřízena první průmyslová škola na Zbraslavi, v roce 1837 je zřízena škola pro řemeslníky, zřízená knížetem Fürstenbergem, dále je v tomto roce zřízena nedělní průmyslová škola.

Revoluční rok 1848 se stal mezníkem v dějinách odborného školství. Vývoj odborného školství je již organizován tak, že je předpokladem k vytvoření soustavy odborného školství. (Černohorský, 1973, str. 23)

1.8 Vznik a vývoj soustavy odborného školství (1848–1918)

Začátkem tohoto období mělo klíčový význam zrušení roboty za náhradu 7. září 1848. Již v této době se pokračovalo v hledání forem odborného školství. Vznikaly nové návrhy na vzdělávání pracovních sil. Roku 1851 podává tehdejší ministr osvěty hrabě Lev Thun návrh na úpravu základního a technického vzdělávání, v němž měly důležitou úlohu reálné školy.

Kníže Oettingen zřídil na Zbraslavi první nedělní školu živnostenskou, která se stala matkou všech pokračovacích škol průmyslových.

Reálné školy se začaly vyvíjet ve třicátých letech 19. století, z normálních škol (první reálná škola vznikla roku 1833 v Rakovníku, další potom v roce 1837 v Liberci). Jejich význam nabývá však až od roku 1851. Tyto školy měly dva stupně nižší (první tři třídy) a vyšší (celkem šest tříd). Roku 1867 byly tyto školy reorganizovány a jejich zaměření bylo více pro přípravu na vyšší technické studium.

Vydání živnostenského řádu z roku 1859 obsahují ustanovení o učebním poměru. Učební doba je stanovena na 2–4 roky. Musí být sepsána oboustranná učební smlouva, jejímž uzavřením se zakládá učební poměr. Tato učební smlouva obsahovala jak povinnosti učně, tak povinnosti „učebního“ pána. Zde si povšimněme, že ustanovení živnostenského řádu o povinné návštěvě školy je právním podkladem k dualistické koncepci učebního poměru. Na jedné straně je vlastní výcvik učně v živnosti, na druhé straně pak návštěva školy, většinou úplně odtržené od dílny, kde se výcvik realizuje.

V roce 1863 je zřízena „Jednotou pro povznesení průmyslu“ (založena 1. 3. 1833) první průmyslová škola pokračovací.

První česká průmyslová škola v Praze byla otevřena roku 1857. Prvním ředitelem se stává Jan Evangelista Purkyně. Vyučování probíhalo ve všedních dnech večer a v neděli, celkem 18 hodin týdně. V roce 1873 byla přeměněna v úplnou denní průmyslovou školu. V roce 1873 vzniká první pražská pokračovací škola. Dne 24. 12. 1873 otevřela „Jednota pro povznesení průmyslu v Čechách“ jako doplněk průmyslové školy čtyři samostatné nedělní školy (u sv. Jakuba, u sv. Petra, u sv. Štěpána a ve škole u Matky Boží Vítězné), čímž byl položen základ k živnostenským školám pokračovacím v Praze.

Vznikají dvouleté odborné školy. Nejdůležitějším charakteristickým rysem těchto škol mělo být spojení odborného výcviku s teoretickým vyučováním. Jejich rozvoj byl však násilně přerušen.

V osmdesátých letech 19. století se vytvořila soustava odborného školství, kterou tvořily:

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

V roce 1885 přistupují do této soustavy ještě všeobecné školy řemeslnické. K prosazení povinné školní docházky do pokračovacích škol došlo až po vydání novely živnostenského řádu z roku 1897 a 1907. Pokus o rámcové vytyčení učebního cíle byl učiněn právě novelou živnostenského řádu z roku 1907. V období před první světovou válkou nedochází ve výchově učňů k podstatnějším změnám. Následující čtyři válečná léta zdecimovala odborné školství. (Černohorský, 1973, str. 9–43)

1.9 Období první republiky (1918–1938)

Československá republika v podstatě přejala rakouskou soustavu odborného školství. Odborné školství bylo přičleněno zpět pod ministerstvo školství. Již v prvních letech se pomýšlelo na reorganizaci celého učňovského školství. Soustava odborného školství nebyla stále zasazena do rámce celoškolské soustavy. I když nedošlo v učňovském školství ke kvalitativním změnám (podmínky pro vyučování), nastal rozvoj kvantitativní (v počtu škol a žáků).

Od roku 1920 vznikají také dívčí odborné školy rodinné a pokračovací. Ve středním školství vznikají odborné školy pro ženská povolání. Učednicím je uložena povinná docházka do živnostenských škol pokračovacích, stejně jako učňům. Překážky, které stály ženám v cestě ke vzdělání, byly protrženy.

Vlastní systém v této době tvořilo Baťovské školství. Toto školství se hlásilo k myšlenkám pracovní školy a přiblížení vyučování potřebám praktického života. Ve své době bylo skutečně progresivní. Zdůrazňovány byly samostatnost a iniciativnost, poznávání dominantních schopností jednotlivých lidí. Vyučování, výcvik a výchova zde tvořily ucelený systém, systém ve své době ideální. Neustále se zde experimentovalo.

Učňovskému školství za první republiky se přes veškeré snahy nepodařilo vymanit z role popelky odborného školství, zvláště když jeho možný rozvoj byl zabrzděn světovou hospodářskou krizí. Přesto lze nalézt i v této době pro učňovské školství určitá pozitiva. V této době vzniká první výzkumná instituce (Československý psychotechnický ústav), který se zabýval otázkami přípravy učňů. Dalším byl postupný přechod od všeobecných pokračovacích škol k odborným pokračovacím (učňovským) školám a rozsáhlejší přístup žen k odbornému vzdělávání. Dále to bylo zavádění dílenských cvičení ve školních dílnách pokračovacích škol, k němuž se pojí i prosazení nového odborného učebního předmětu –

obecné technologie. Spojení odborné teorie s praktickým výcvikem pomocí obecné technologie znamenalo z odborně vyučování, a tím i celé přípravy učňů k povolání. V této době byl položen základ pro změnu dosavadního stavu v přípravě učňů k povolání. (Černohorský, 1973, str. 45, 47, 50, 51–52, 57, 58–59)

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

Nacismus potřeboval levné pracovní síly a dovedl jich prostřednictvím své důkladné státní mašinérie využívat pro přípravu a vedení války. Přestože české školství bylo vystaveno silnému útlaku, výchova učňů se vyvíjela v mezích ze třicátých let. Významnou úlohu v té době měl Ústav lidské práce, který se nejvíce zaměřil na výcvik učňů z hlediska požadavků praxe. Jedním z prvních opatření byla změna názvu živnostenské školy pokračovací na učňovskou školu. Samozřejmostí bylo povinné zavedení vyučování německého jazyka, a to v každém ročníku dvě hodiny týdně. V roce 1943 dochází k rušení všeobecných učňovských škol. V platnost vstoupila nová forma učňovské zkoušky. Délka učební doby byla stanovena na 2–4 roky. Byla zde možnost direktivně určovat počet učňů v továrnách. Tímto opatřením byla poprvé nastoupena cesta k postupné koncentraci výchovy učňovského dorostu do větších závodů a k její centralizaci. Léta 1944–1945 znamenala zastavení v přípravě učňů na povolání. (Černohorský, 1973, str. 61–63, 65)

1.11 Učňovské školství po osvobození (1945–1948)

Po ukončení druhé světové války byl v roce 1945 přejat původní systém učňovského školství. V roce 1946 jsou učňovské školy přejmenovány na základní odborné školy. V té době se začíná učňovské školství osamostatňovat, objevuje se snaha sladit teoretické vyučování s praktickým výcvikem. Učební obory se rozdělily podle složitosti, náročnosti a délky přípravy na dvouleté a tříleté. Dochází k sjednocení učňovského školství (obsahovému a organizačnímu) na celém území československého státu a ke zlepšení výuky na těchto školách. Rozšiřuje se počet učňovských dílen, zavádí se skupinová forma výcviku učňů. V oddělených školních dílnách vzniká předpoklad pro vytvoření prvních učňovských středisek. (Černohorský, 1973, str. 74–77)

1.12 Zákon o jednotné škole a učňovské školství (1948–1951)

Zákon č. 95/1948 Sb., o základní úpravě jednotného školství, je důležitým mezníkem v tomto období učňovského školství. Základní škola odborná byla jako povinná škola pro veškerou pracující mládež do 18 let zařazena mezi školy třetího stupně. V této době také roste počet učňovských domovů. Byl vytvořen výchovně vzdělávací celek pro odborný výcvik, teoretické vyučování a výchovu učňů. Zde dochází ke změně v pojetí tohoto celku. Nábor pracovních sil do preferovaných povolání, zúžení a specializace učebních oborů, zkracování délky učební doby, to vše mělo negativní důsledky pro učňovské školství. V této době vzniká i první komplexní učební plán, v němž se odborný výcvik a teoretické vyučování spojují v jednotný strukturalizovaný celek. Od roku 1950 řídilo práci učňovského školství Ústředí pracujícího dorostu. Celkově lze hodnotit toto období jako nerovnoměrné a rozporuplné. (Černoهورský, 1973, str. 78, 95–96)

1.13 Období státních pracovních záloh (1952–1957)

Rok 1952 byl mezníkem ve vývoji učňovského školství. Vzniká návrh na vytvoření soustavy učilišť státních pracovních záloh pro preferovaná odvětví národního hospodářství. Tato myšlenka vznikla v tehdejší Sovětském svazu. Zavedena byla na základě zákona č. 11/1951 Sb., o státních pracovních zálohách, a usnesením ÚV KSČ a vlády z 5. srpna 1952, o vybudování státních pracovních záloh v Československu. Novou organizační jednotkou pro výchovu pracujícího dorostu se stala učiliště státních pracovních záloh. Vznikají dvouletá až tříletá odborná učiliště a šestiměsíční až jednoleté školy závodního výcviku. Poprvé v historii učňovského školství byla tato výchova k povolání založena na žákovském poměru. Organizační jednotku tvořily tři složky – škola, dílna, internát. Úkolem tohoto jednotného celku bylo vychovat z řad mládeže kvalifikované dělníky. Zde si musíme povšimnout, že zcela jasnou dominantou ve struktuře vyučovacích předmětů je výrobní výcvik. Výrobní výcvik se řídil jednotnými předpisy a byl rozdělen na tři období (1. počáteční období, 2. období komplexních prací, 3. období specializace.) Centrálně a jednotně byl řízen celý didakticko-výchovný proces. Učňovské školství bylo vyčleněno z jednotné školské soustavy a zcela osamostatněno. Příprava mládeže k povolání v učebním a pracovním poměru byla kodifikována v roce 1954 dvěma způsoby (učňovské školy,

pracoviště s teoretickým vyučováním v závodních školách práce). (Černohorský, 1973, str. 98–119)

1.14 Učňovský zákon a období do roku 1990 (1958–1990)

V roce 1957 dochází k převedení učňovského školství pod řízení, koordinaci a kontrolu ministerstva školství a kultury. Významnějším opatřením v této době byla změna a doplnění seznamu povolání učňovských škol. Zde se zvyšuje celkový počet povolání (oborů). Na tomto zvýšení mají hlavní podíl pracovníci obchodu a služeb (zejména pohostinství), tedy obory, které byly v předcházejících letech výrazně zanedbávány. Výrazná je snaha po sjednocení učňovského školství a učebních plánů. V roce 1958 se sjednocuje u učebních oborů počet hodin jednotlivých skupin teoretických a praktických předmětů, druh a obsah všeobecně vzdělávacích předmětů, počet vyučovacích hodin odborných předmětů, jejich rozvržení do jednotlivých ročníků. Platí zásada, že odborným předmětům se má vyučovat po celou dobu učebního poměru. Tato zásada je rozhodující při navazování učiva teoretických odborných předmětů na učivo odborného výcviku.

12. prosince 1958 vychází „zákon o výchově dorostu k povolání v učebním poměru“, zkráceně učňovský zákon. Tento zákon sjednocuje výchovu téměř dvou třetin mládeže, která se po ukončení základní školy připravuje k povolání v učebním poměru. Dochází k celkové přestavbě učebních oborů. Odborný výcvik je zařazen mezi ostatní učební předměty jako nejdůležitější složka odborného vzdělávání. To má význam nejen didaktický, ale i sociální (výrazně byla omezena možnost zneužívání pracovní síly učňů v podnicích.)

Nový školský zákon vydaný v roce 1960 formuloval učňovské školství střízlivěji. V roce 1964 začala realizace nové formy studia, souvislého pětiletého studia, tzv. nástavbové studium (tříletý učební poměr v odborném učilišti, na nějž navazuje dvouleté studium ve škole pro pracující, zakončené maturitou). Cílem této nové formy studia bylo poskytnout většině mládeže úplné střední vzdělání. Dále byla vytvořena soustava vzdělávání a dalšího vzdělávání učitelů a mistrů odborného výcviku, lze tedy hovořit o prvních krocích v řešení způsobu odborného a pedagogického vzdělání pro mistry odborného výcviku.

Vyhlášky r roku 1959 a 1960 upřesnily, která povolání budou chlapecká, dívčí nebo smíšená. K největším změnám dochází ve struktuře a obsahu odborných předmětů. Tyto změny byly dovršeny v roce 1967. (Černohorský, 1973, str. 121–123; Vintr, 1998)

Po roce 1968 (po obsazení naší země spojeneckými vojsky) nastává tzv. období normalizace. Tato doba měla samozřejmě svůj vliv i na oblast školství. Hlavním cílem se postupně stávala podpora komunistické výchovy, krédem pedagogů se měla stát ideologická práce s mládeží. Tento trend se postupně odrazil i v klesající úrovni odborného školství. Dochází zde k potlačování sounáležitosti a spontánnosti mezi žáky, pedagogy a odborným vzděláváním. V oblasti techniky a technologií dochází u nás k propadu. Snižuje se rozdíl mezi středními odbornými školami a středními odbornými učilišti, kde žáci mohou získat maturitní zkoušku. Realizací materiálu „Další rozvoj československé výchovně vzdělávací soustavy“ byly v učňovském školství uskutečněny změny strukturální, kurikulární a didakticko-metodické.

Školský zákon z roku 1984 byl dalším důležitým mezníkem. Byla uzákoněna povinná desetiletá školní docházka. Novinkou bylo zavedení nových učebních oborů v délce 40 měsíců. V těchto oborech trvala výuka a odborný výcvik na učilišti 3 roky, zbytek bylo tzv. období odborného rozvoje na pracovišti, kde byl učeň v zaměstnaneckém poměru. Teprve po období odborného rozvoje skládal učeň závěrečnou učňovskou zkoušku.

1.15 Učňovské školství po pádu totalitního režimu

Postupná transformace systému odborného vzdělávání probíhající od roku 1989 směřuje k jeho demokratizaci a k vytvoření reálných předpokladů pro jeho začlenění do evropských struktur. Stěžejní je respektování jednoho ze základních lidských práv, práva na výchovu a vzdělání rozvíjené v souladu s individuálními vlohami, schopnostmi a zájmy každého jedince. Tato transformace vycházela z potřeby deideologizace vzdělávání, odstranění monopolu státu, uznání práva jednotlivce na volbu vzdělávací cesty a jeho odpovědnosti za správnost volby, a práva školy na formulaci vzdělávací nabídky. Od 1. 1. 1991 byl v platnosti nový školský zákon. Tento zákon nově vymezoval typy škol, odborných učilišť a jejich právní subjektivitu. V oblasti středního a učňovského školství

dochází jak ke změnám zřizování těchto škol, tak i ke změnám v jejich síti a struktuře. Střední vzdělání je rozděleno takto:

- nižší střední odborné vzdělání
- střední vzdělání
- střední odborné vzdělání
- úplné střední vzdělání
- vyšší střední odborné vzdělání

V této době vzniká v návaznosti na výrazné společenské změny potřeba zásadním způsobem změnit celý školský systém. V oblasti středního školství jde zejména o nabídku vzdělávacích programů se společným základem příbuzných oborů v prvních ročnících, s možností pozdější diferenciací.

Ke změně struktury poptávky dochází v odborném vzdělávání i ze strany žáků – uchazečů o studium a jejich rodičů. Jejich postřehy a zájmy odrážejí probíhající změny v hospodářské sféře i na trhu práce. Od roku 1995 vznikají první Integrované střední školy (ISS) a Centra odborné přípravy (COP). Hlavní cíl v té době spočívá v optimalizaci sítě škol ve prospěch vytváření škol polyfunkčních, které jsou schopny nabídnout jak širší spektrum, tak stupně vzdělání. Došlo také k výraznému rozvoji soukromého školství, což vedlo k rozšíření vzdělávací nabídky a vytvoření konkurenčního prostředí.

2 Úloha profesních organizací ve vzdělávání

2.1 *Hospodářská komora České republiky*

Obchodní a živnostenské komory byly na našem území zřízeny v roce 1848 a novelizovány 1850. V roce 1868 byl přijat zákon č. 85, říšský zákon, který beze změn převzala tehdejší Československá republika. Komory byly označovány jako veřejnoprávní korporace s úkolem prosazovat zájmy a požadavky svých členů. Přejímaly některé funkce státních orgánů, které s nimi byly povinny spolupracovat. Všechny komory fungovaly na principu samosprávy. Tento vývoj byl přerušen německou okupací a zřízením protektorátu v roce 1939. Po roce 1948 byla tradice dobrovolné spolkové činnosti zcela podřízena státní organizaci Národní fronty. Hospodářské komory byly obnoveny na počátku 90. let. Klíčovou roli zde hraje zejména Hospodářská komora ČR. Hospodářská komora ČR má oprávnění provádět národní kvalifikační zkoušky pro získání kvalifikace v oblasti gastronomie.

2.2 *Sektorové rady*

Sektorové rady jsou nezávislá, zaměstnavateli organizovaná sdružení odborníků. Jejich cílem je vytvořit systém odrážející skutečné potřeby a požadavky zaměstnavatelů na své zaměstnance, jejich dovednosti a možnosti vzdělávání. Sektorové rady jsou zásadním zdrojem informací pro Národní soustavu povolání (NSP) a Národní soustavu kvalifikací (NSK). Sektorová rada pro pohostinství, gastronomii a cestovní ruch byla ustanovena 2. 12. 2010.

2.3 *Renesance cechů – profesní společenstva*

Potěšitelná je skutečnost, že některé pozitivní prvky cechovních tradic v současných podmínkách ožívají. Moderní podoba vandru je například zahraniční studijní mobilita studentů. Profesní společenstva jsou pokračovateli cechovních tradic v nových podmínkách. V oboru gastronomie působí tato profesní společenstva:

- Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC)

- Společenstvo cukrářů České republiky
- Asociace číšníků České republiky
- Česká asociace barmanů
- Asociace sommelierů České republiky

Profesní společenstvo je ze zákona garantem oboru, v němž působí z hlediska vzdělávání a odborné způsobilosti, přičemž má právo:

- navrhopvat přesné podmínky rekvalifikace v oboru
- navrhopvat a jmenovat své zástupce a členy do zkušebních komisí pro mistrovské, závěrečné a jiné zkoušky
- účastnit se dohledu nad vzděláváním v učebních oborech, navrhopvat osnovy ve svém oboru, organizovat vzdělávání a zabezpečovat podmínky pro získání odborné způsobilosti podnikatelů a jejich zaměstnanců.

3 Současnost učňovského školství

3.1 Současný demografický vývoj v pražském regionu

Klesající počet žáků odcházejících ze základních škol se výrazně dotkl zejména oborů vzdělání s výučním listem. Tato zkušenost přetrvává již několik let, přestože absolventi vzdělávání s výučním listem jsou na trhu práce velmi žádaní.

3.2 Současná situace v České republice a v regionu Praha

V současné době je v České republice 163 škol vyučujících gastronomické obory. Toto velmi vysoké číslo nám dokládá oblíbenost tohoto oboru, tento trend je dlouhodobý a už se projevil i na trhu práce. Platí to i pro pražský region, kde učně, budoucí odborníky v gastronomii, připravuje 15 odborných škol a učilišť. Zde by však bylo na místě položit si otázku: „Existuje opravdu tolik kvalitních pedagogů, včetně učitelů odborného výcviku, a tedy dostatek vzorů, ke kterým by žáci mohli vzhlížet?“

Z učebních oborů s výučním listem je v Praze největší zájem o obor kuchař – číšník. Poslední dobou je také zvýšený zájem o obor cukrář.

Dalším problémem je již samotný systém odborného školství jako takový.

3.3 Problémy středního odborného vzdělávání v gastronomii

Střední odborné vzdělávání musí připravit mladého odborníka na všechny základní činnosti v restauračním a hotelovém provozu, ať už velkého hotelu nebo malé restaurace. Tomu jsou někdy střední odborné školy a učiliště hodně dlužny. Celá škála studijních a učebních oborů v gastronomii je zbytečně široká. Podstatná je kvalita práce, nikoli titul na výučním listě. Za pozornost stojí existence čtyřletého studijního oboru „Gastronomie“, který v současném systému vzdělávání postrádá dostatek odborné praxe, což má za následek horší uplatnění studentů. Ze strany zaměstnavatelů převažuje zájem o řemeslně lépe připravené absolventy učebních oborů. Dalším problémem se jeví, že stále není doceněn význam znalosti a výuky jazyků.

3.4 Přípravenost pedagogů

Přípravenost pedagogů na výuku podle moderních standardů je malá. Vyučující často nemají přímou zkušenost v provozu a neumí si dost dobře představit jeho realitu. Mnozí učitelé odborných předmětů, kteří dříve pracovali v praxi, předávají svým žákům již neplatné a zastaralé poznatky. Díky tomu přicházejí do firem ne zcela připravení absolventi, kteří stojí svého zaměstnavatele hodně času a peněz. Pro pedagogy je výhodné, když firma umožní praxi nejen jejich žákům, ale i pedagogům samotným. Dnes už také víme, jak je obtížné některá řemesla udržet a rozvíjet pro další generace, právě pro nedostatek těch, kteří řemeslo ovládají a mohou je předávat dalším pokračovatelům.

3.5 Nízká prestiž učňovských oborů

Nízká prestiž učňovských oborů je jedním z největších problémů učňovského školství. Nahrává tomu zejména nízké společenské docenění manuálně zaměřených profesí. Společensky jsou oceňované profese, jako jsou lékaři, právníci, ekonomové, manažeři. Je třeba si však uvědomit, že řemeslník – např. kuchař – pracuje dnes v moderním prostředí, ovládá gastronomickou techniku počítačem, pracuje s moderními technologiemi, může cestovat a pracovat v zahraničí, kde bude používat cizí jazyky atd. Tím by tedy opět mohlo začít platit, že řemeslo má zlaté dno.

3.6 Učňovské školství z pohledu státu

Učňovské školství je ze strany státu vnímáno jako drahé. Učni se potřebují vyučit řemeslu na drahých strojích, které jsou napájeny stále dražšími energiemi. Vzdělávání učňů tak stojí nesrovnatelně víc, než například vzdělávání gymnazistů.

Projekt Řemeslo žije!

V březnu 2009 zahájilo HMP (hlavní město Praha) projekt Řemeslo žije!, jehož cílem je přilákat více žáků do středních škol ke studiu oborů středního vzdělání s výučním listem. Tento projekt je připraven jak pro rodiče žáků, tak pro žáky samotné. Jeho součástí jsou různé soutěže, výstavy, rozhovory, workshopy, konference, exkurze. V rámci projektu jsou připravovány akce škol, zaměstnavatelů a Hospodářské komory ČR. Tento projekt

prokazatelně navýšil počet zájemců o vzdělání v oborech s výučním listem a magistrát v něm bude trvale pokračovat. Součástí projektu je i další vzdělávání učitelů odborného výcviku a praktického vyučování.

3.7 Přijímání žáků s nízkými předpoklady ke střednímu vzdělávání s maturitou

Kritérium náročnosti přijetí žáků na střední školy s maturitou se neustále snižuje. V důsledku toho potom nastupují na učiliště žáci s horším prospěchem než v minulosti a dále ti, kteří nemají o zvolený učební obor zájem. To vede k předčasným odchodům ze studia, fluktuaci a velmi vysoké absenci žáků.

Většina rodičů i dětí chce maturitu. V ČR je to sice často vnímáno jako devalvace maturity, ale ve srovnání se světovými trendy to není nic neobvyklého.

3.8 Znevýhodnění žáci

Od 1. 9. 2010 došlo k rozšíření nabídky o obor vzdělání s výučním listem Práce ve stravování se specializací „studená kuchyně“ (jedná se o tříletý obor vzdělání s upravenými učebními plány) a dvouletý obor vzdělání Potravinářské práce, školní vzdělávací program Pekařské práce. Tyto obory jsou vhodné zejména pro hendikepované žáky.

3.9 Nová závěrečná zkouška 2

Důležitým impulsem pro učňovské školství bylo zavedení nových závěrečných zkoušek. Nový model projektu Nová závěrečná zkouška 2 je jedním z nejvýznamnějších nástrojů, který v následujících letech ovlivní vzdělávání mnohých budoucích držitelů výučního listu.

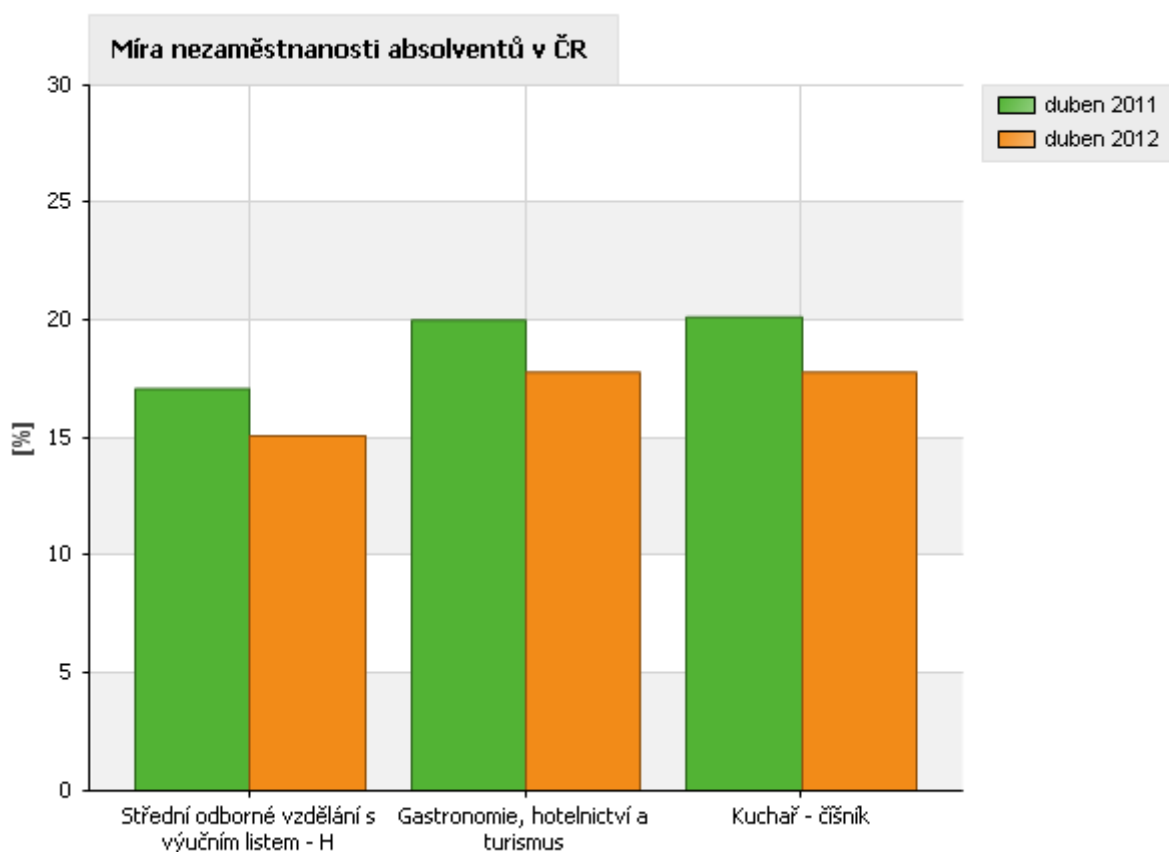
Pro každý obor vzniká jednotné zadání. Na přípravě těchto zkoušek se podíleli pedagogové ze středních škol, odborníci z praxe i zaměstnavatelé. A právě na základě oboru vzdělání kuchař, cukrář dostaly školy možnost využít v rámci závěrečné zkoušky samostatnou odbornou práci. Samostatné odborné práce představují novinku, která souvisí

se sjednocováním závěrečných zkoušek. Tato práce má dát žákům příležitost prokázat celkovou znalost určité odborné problematiky, ukázat jejich samostatnost, tvořivost a schopnost prezentace výsledků jejich práce. Tím, že závěrečné zkoušky budou více zaměřeny na praxi, by absolventi měli lépe obstát i na trhu práce.

Příprava samostatné odborné práce začíná na začátku 2. pololetí, kdy je žákům zadáno téma práce. V případě, že je v jednotném zadání stanoveno více témat, žáci si konkrétní témata losují. V průběhu jednoho nebo dvou měsíců pak sami vyhledávají potřebné informace a své texty zpracovávají na počítači. Například u kuchařů může být tématem například rodinná oslava v trendu zdravé výživy. Žák nejdříve navrhne slavnostní menu, určí kolik a jakých surovin bude potřeba, vykalkuluje cenu a popíše postup práce. Potom navrhne a zdůvodní úpravu pokrmů na talíři, výběr příloh a nápojů. Při praktické zkoušce žáci obvykle dostanou za úkol provést nebo vyrobit to, co teoreticky popsali v samostatné odborné práci a svůj postup obhajují před zkušební komisí. Soutěže se může zúčastnit každá škola, která vyučuje některý z oborů, v nichž je samostatná odborná práce součástí jednotného zadání. (www.nzz2.cz)

3.10 Uplatnění vyučených absolventů na trhu práce

U oborů skupiny Gastronomie, hotelnictví, turismus je v současné době míra nezaměstnanosti pro všechny kategorie středního vzdělání nadprůměrná, na čemž má svůj podíl oblíbenost těchto oborů a tím i vysoký počet absolventů. Nejvyšší je u absolventů středního vzdělání s výučním listem a středního vzdělání s maturitou a odborným výcvikem. Míra nezaměstnanosti u učebního oboru s výučním listem kuchař – číšník byla v roce 2012 17,8 %. Oproti předchozímu roku míra nezaměstnanosti u tohoto oboru mírně klesla, a to o 2,3 %.



Graf 1 Míra nezaměstnanosti absolventů v ČR

Zdroj: www.infoabsolvent.cz

3.11 Názory zaměstnavatelů na uplatnění absolventů na trhu práce

Pokud chce škola připravovat své budoucí absolventy tak, aby obstáli na trhu práce, musí rozvíjet spolupráci se sociálními partnery. Sociální partnerství zaměstnavatelů se školami zahrnuje většinou dlouhodobou či střednědobou spolupráci. Jde například o podíl zaměstnavatelů na vytváření ŠVP a definování požadavků na odborné kompetence žáků, účast na odborném výcviku – zajišťování výuky v reálném prostředí, spolupráce s učiteli, jejich další vzdělávání.

Zajímavým názorem ze strany zaměstnavatelů je i fakt, že v gastronomii nejsou smíšené obory, jako například kuchař – číšník úplně ideální. Žák se nedokáže vyučit za tak krátkou dobu (tři roky) jednomu oboru, natož dvěma.

Žáci by měli být více učni. Přípravují se totiž v učňovském oboru, ne na další studium, ale na svoje další zaměstnání. Žák by se měl opravdu naučit všechno, aby mohl být po vyučení opravdu plnohodnotným zaměstnancem a aby byl schopen pracovat v běžném provozu. Zaměstnavatelé mají výborné zkušenosti se zaměstnáváním žáků, kteří u nich absolvovali odborný výcvik nebo praxi. Takoví uchazeči perfektně znají pracovní prostředí zaměstnavatele, a tím zaměstnavateli zjednoduší zaučování nového zaměstnance. (Sociální partnerství očima zaměstnavatelů (Sborník příkladů dobré praxe), 2012, str. 6, 20, 43)

3.12 Duální vzdělávání

Zaměstnavatelé v České republice postrádají systematickou podporu učňovského školství, dostatečně provázanou s odbornou praxí ve firmách. Ministerstvo školství proto rozjíždí pilotní projekt duálního vzdělávání, který podstatně více výuky přesouvá ze škol přímo do firem. Podstata je jednoduchá, mnohem více poznatků získají žáci přímo v praxi. Současná výuka v odborných školách je od praxe hodně odtržená.

V zahraničí, například v Německu je 60 % mladých lidí vzděláváno právě v duálním systému. Duální systém je možno definovat jako systematické propojení teoretické výuky a praktické profesní přípravy. Tím je zaručeno, že se žák vzdělává ve stejných podmínkách, v jakých bude později pracovat. Získá tak nejen kompetence odborné, ale i sociální. Tím je zaručena vysoká kvalifikace absolventů. Zde také stojí za připomenutí, že Evropská unie podporuje významnou měrou právě duální vzdělávání.

4 Vývoj učňovského školství v sektoru gastronomie

Vývoj učňovského školství musí reagovat na celkový vývoj a rychlý růst v sektoru gastronomie ve třetím tisíciletí, proto je třeba vytvořit dlouhodobou koncepci vzdělávacího systému s ohledem na vstup České republiky do EU. Vytvořily se zcela nové podnikatelské podmínky. Obor byl rychle zcela zprivatizován. V podmínkách ČR gastronomická zařízení zaměstnávají velký počet osob, více než 120 tisíc. V této souvislosti je vzdělání prvkem, který je rozhodující.

4.1 Předpokládaný vývoj povolání v sektoru gastronomie

Trh v oblasti gastronomie zaznamenává v České republice v posledních letech dynamický rozvoj. Neustále se objevují nové koncepce a nová gastronomická pojetí.

Faktory, které vývoj v oblasti stravování umožňují, jsou zejména:

- zvyšování produktivity práce
- využívání mechanizace a automatizace
- zlepšování využití surovin
- zavádění nových prvků ve výrobním procesu
- zvyšování hygieny přípravy jídel spolu s kontrolou nezávadnosti surovin a využíváním odpadů, HACCP (zavádění kontroly kritických bodů do každodenní praxe)
- zavádění dokonalejší techniky, snižování spotřeby všech energií
- výrobní proces má kladný vliv na prosperitu celého oboru

Vývojové změny v oblasti přípravy pokrmů:

- požadavky zákazníků na zdravou výživu
- používání polotovarů, širší nabídka a pestrost pokrmů
- prosazuje se vakuování potravin, polotovarů i jídel

- dokonalejší a rychlejší příprava jídel
- používání bio a regionálních surovin
- vegetariánský či jiný způsob stravování
- rozšiřování etnické stravy a originálních jídel cizích kuchyní
- přechod od klasické nabídky obědů o několika chodech ke konzumaci menších jídel, ale ze širokého volného výběru
- vybavení kuchyní moderní technikou (konvektomaty, indukční sporáky, mikrovlnná zařízení pro ohřev jídel, nízkoteplotní grily)
- vznik kuchyní s časově nezávislou výrobou, která probíhá v odlišnou dobu než konzumace pokrmů (Cook and Chill – po výrobě prudké zchlazení, uskladnění a potom regenerace, Cook and Freeze – výroba, hluboké zmrazení a potom regenerace, Cook and Hold – udržení na teplotě, při které se pokrm podává)
- připravuje se tzv. digitální kuchyně, tj. nasazení digitálních systémů přímo do kuchyňských přístrojů a napojení na centrální počítač, pro ovládání a řízení celého procesu přípravy jídel

V oblasti obsluhy dochází ke změně v systémech a způsobech obsluhy hostů, které vyplývají v návaznosti na změny v přípravě pokrmů a jejich expedici. Důraz je kladen na:

- umění prodeje při přímém styku s hostem
- kulturu stolování
- organizaci nových druhů společenských akcí
- trénink pro zvládnutí vztahů mezi pracovníkem obsluhy a hostem, mezi ním a spolupracovníky tak, aby dokázal překonat složitosti v daném prostředí

K očekávaným znalostem současného manažera kuchyně patří nejen znalost vaření a ovládání moderního kuchařského umění. Dnešní manažer a jeho úspěšnost je posuzována podle výsledku hospodaření, tzn. podle výše zisku. Musí bezpečně ovládat a znát nové

trendy v gastronomii, tvorbu jídelního lístku, zásady etnických kuchyní, dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví, hygienických předpisů, zbožiznalství, zásady nákupu potravin, zařízení a materiálu, moderních technologií přípravy pokrmů, zásady správné výživy, základy účetní evidence, výpočetní techniky, znalosti základů marketingu, ekonomiky a ovládat cizí jazyky.

Úkolem obsluhy je péče o hosta, hledání jeho očekávání a přinášení zážitku. Prvořadými nároky na obsluhu jsou velmi dobré pracovní návyky a perfektní chování ve styku s hostem. Ovládnutí technických zařízení, která jsou součástí gastronomických provozů, je rovněž samozřejmostí.

Host je přitom dnes vzdělanější, poučenější, více informovaný. Ví, co má očekávat a jakou hodnotu dostává. Nežádá jen dobré jídlo, kvalitní pití a službu. Očekává zážitek či jinou nabídku, kterou lze pozitivně vnímat všemi smysly.

Ze strany zaměstnavatelů je zde požadavek, aby personál byl dobře vyškolený a kvalifikovaný, s velmi dobrou jazykovou znalostí. Klíčovým prvkem oboru tak zůstává dobře připravená a zdatná pracovní síla. (Vencovská, 2005, str. 7)

4.2 Náměty na změnu v systému přípravy na povolání

Jedním z největších problémů současného systému přípravy na povolání v oboru gastronomie je značný rozdíl v úrovni jednotlivých vzdělávacích zařízení, a tím i v úrovni a schopnostech jejich absolventů, kteří přicházejí do praxe. Jako důležitý se zde jeví požadavek na sjednocení nebo alespoň přiblížení učebního programu jednotlivých vzdělávacích zařízení. K dosažení tohoto cíle je nutné, aby pedagogičtí pracovníci více sledovali vývoj situace v praxi a navázali bližší spolupráci se zaměstnavateli a vedoucími pracovníky v oboru. Svoji významnou úlohu by v této oblasti měla v budoucnu mít i profesní sdružení.

Odborné školy a odborná učiliště připravují výkonné pracovníky v základních funkcích (kuchař, číšník, cukrář). Tyto vzdělávací instituce by měly své žáky více připravit na skutečné potřeby každodenní praxe. Do výuky je proto třeba zahrnout i tuto problematiku:

- základní legislativu pro práci v oboru se zřetelem na hygienické předpisy a systém kontroly kritických bodů (HACCP)
- širší povědomost o etnických kuchyních, včetně používaných surovin
- schopnost komunikace s použitím omezeného počtu odborných termínů ve více jazycích (bez nutnosti tyto jazyky ovládat na vyšší úrovni) jako součást hodin technologie přípravy pokrmů, techniky obsluhy a stolničení
- osvojení nejvhodnější kombinace nápojů a pokrmů, včetně jejich základních znalostí
- počítačovou techniku, pokladní systémy
- technické vybavení provozoven, všestranné a hospodárné používání tohoto vybavení
- kontakt s cizincem, řešení neobvyklých a konfliktních situací, specifika různých národností
- důraz na řešení problémů, sociální komunikaci a potřebu celoživotního vzdělávání
- věnovat větší péči a kontrolu vnitřním evaluačním procesům ve škole tj. vymezit očekávaný výstup z jednotlivých ročníků a předmětů, zaměřit se na cíle školního výchovného plánu, který bude v souladu s obecnými cíli vzdělávání v gastronomii, bude přiměřený věku, potřebám žáků a místním podmínkám
- uplatnění takových metod ve výuce, které pomohou změnit encyklopedický systém výuky na problémový, kladení většího důrazu na aktivitu žáka, snížení podílu frontální výuky na paměťovém učení
- změnit základní metody vyučování – je nutno učinit centrem vzdělávacího procesu žáka, nikoliv učitele
- vytvářet studijní materiály efektivně, pro výuku odborných předmětů připravovat materiály, které odpovídají moderním trendům
- žák se musí ve škole naučit pracovat v týmu, řešit problémy a rozhodovat se

- zlepšovat výuku a komunikaci žáků v cizích jazycích
- více využívat informační a komunikační technologie
- v oboru gastronomie klást důraz na dodržování hygienických předpisů, bezpečnosti a ochrany zdraví, vhodné profesní oblečení, zákaz kouření a vhodnou životosprávu při nepravidelné pracovní době
- vytvářet v odborném vzdělávání takové vzdělávací programy, které budou akceptovány EU, budou užitečné pro trh práce v ČR i EU
- upravit postavení pedagogických pracovníků s ohledem na vzrůstající nároky na jejich osobní a odborné kvality, nárůst jejich povinností a osobní odpovědnosti, hmotně tyto pracovníky zainteresovat na výsledcích výchovně-vzdělávacího procesu

4.3 Přípravované změny MŠMT (Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy) v oblasti kvalifikace pedagogických pracovníků

Je těžko pochopitelné, že při snaze propagovat řemesla, připravuje MŠMT novelu zákona o pedagogických pracovnících, podle níž mohou učit obory vzdělání s výučním listem učitelé odborného výcviku, kteří sami nemusí mít výuční list ani praxi v oboru.

5 Historie nejstarší gastronomické školy v pražském regionu

Před lety se mi do rukou dostal velmi zajímavý almanach, který byl vydaný v roce 1936. Tento almanach byl sepsán k 50. výročí Odborné pokračovací školy pro učně číšnické a kuchařské v Praze. Protože se velmi zajímám o odborné vzdělávání v oboru gastronomie, nebylo to pro mne jen zajímavé čtení z časů dávno minulých, ale začal jsem se zajímat o existenci školy, která je pokračovatelkou uvedené odborné školy. Po mém pátrání v archivech i oslovených pamětnících se mi podařilo zmapovat vývoj gastronomického školství v Praze.

5.1 *Vznik a vývoj pokračovacího školství*

Škola číšnicko-kuchařská byla školou živnostenskou. Péči o vzdělání živnostenského dorostu je možné v gastronomii sledovat již od založení cechů ve 14. století, kdy se organizují příslušníci některých řemesel a řemeslného stavu a nezapomínají ani na učně. V době růstu měst a řemeslnického stavu, který se stal význačnou složkou městské společnosti, se zdůrazňuje otázka učňovská i tovaryšská, na významu nabývá zkušenost získaná cestováním (vandrem) po učební době. Přísný život v rodině staročeského mistra, ukázněný život v cechovní organizaci, pečlivé vedení dělníků mistrem – to vše bylo přirozenou školou staročeského řemeslníka a živnostníka.

Pokrok doby, různé vynálezy, objevy učiněné v zámoří, rozvoj obchodu, přerody v hospodářství, ztráta naší samostatnosti po bitvě na Bílé Hoře a každodenní život pod nadvládou Habsburků, přituzovaly snahy o zajištění hmotné existence živnostníka. Učeň se tak stával lacinou pomocnou silou v boji o existenci.

5.2 *Škola číšnická – vznik školy*

Jmenovaná škola vznikla ve školním roce 1886/1887. Na vzniku této školy měl největší zásluhu pan Václav Petzold, který zastupoval ve Školním výboru pražských škol pokračovacích Měšťanské bratrstvo. Tato škola se zpočátku nazývala výčepnická. Měla dvě oddělení, české a německé. V českém oddělení bylo zapsáno 50 žáků (na konci roku zbylo 36 žáků), německé oddělení mělo zapsáno 24 žáků (na konci roku zbylo 22 žáků).

Na provoz školy přispívalo Měšťanské bratrstvo, a to ročně 100 zlatých. Žáci platili zápisné 1 zlatý, osvobození byli žáci chudí a nemajetní. Ve škole bylo zapsáno 65 číšníků a 9 kuchařů. Vyučovalo se ve škole u Nejsvětější Trojice ve Vladislavově ulici. Vyučovacími dny byla středa a sobota vždy od 15 do 18 hodin. Prvními učiteli byli Václav Chabr a Antonín Jindřich.

Se stále se zvyšujícím počtem žáků se výuka později přesunula do školy u sv. Havla. Ve školním roce 1889/1890 založilo Měšťanské bratrstvo výčepníků na památku jubilea 40letého panování císaře Františka Josefa I. fond 20 000 zlatých. Z úroků tohoto fondu byla zřízena odborná škola pro pomocníky. V této škole bylo vyučováno pouze jazykům (českému, německému, francouzskému a anglickému), a to jedné hodině v týdnu. Tato škola zahájila vyučování 5. listopadu 1889, byla přidělena jako vyšší oddělení pokračovací školy číšnické. Tato vzdělávací instituce byla první odbornou pokračovací školou číšnickou v Rakousku-Uhersku (ve Vídni vznikla tato škola až roku 1900). Později škola změnila koncepci vyučování na dvě hodiny francouzského a anglického jazyka a po jedné hodině českého a německého jazyka týdně. Vyučovacími dny byly pondělí, úterý a pátek. Vyučovalo se v restauraci „U Doušů“ od 15 do 17 hodin.

Odborná pokračovací škola číšnická se skládala z jedné třídy české a jedné třídy německé. K těmto třídám se připojil ročník pro pomocníky číšnické. Změna nastala ve školním roce 1892/1893. Česká třída byla rozdělena na prvou a druhou a ročník pro pomocníky byl připojen jako třetí třída. Do třetí třídy byli zařazeni učni, jimž po absolvování druhé třídy ještě neuplynula učební doba. Vyučovalo se zde korespondencí české a německé, jazyku francouzskému a anglickému v týdnu po dvou hodinách.

5.3 Třídy a jejich rozdělení

S přibývajícím počtem žactva rostl počet tříd. Od školního roku 1895/1896 přibývají ke kmenovým třídám třídy pobočné (paralelky). V roce 1906/1907 jsou třídy se dvěma pobočkami, od roku 1910/1911 se třemi pobočkami. O vzrůst a vážnost školy se velmi zasloužil starosta Měšťanského společenstva hostinských a výčepníků pan Vilém Hauner. Společenstvo zvýšilo roční příspěvek na provoz školy na 700 zlatých (později 1400 K), přispívalo též na odměny pro nejpilnější žáky. Ve školním roce 1899/1900 na přání zaměstnavatelů byla otevřena večerní třída pro ty žáky, kterým zaměstnání v živnosti

vadilo v pravidelné docházce. V této večerní třídě se vyučovalo dvakrát v týdnu, a to od 18 do 20 hodiny a jednou od 18 do 21 hodiny. Vyučování ve večerních třídách se udrželo až do roku 1919.

Německé oddělení nevykazovalo nikdy mnoho žáků. Nejvíce žáků bylo v roce 1909/1910, kdy bylo ve dvou německých třídách 61 žáků. Pro srovnání, české třídy měly v té době 400 žáků. V roce 1910 přešlo německé žactvo na přání svých zaměstnavatelů do německé školy pro učně číšnické, kterou zřídil „Handwerkenverein“ (řemeslnický spolek). Od roku 1911/1912 nevykazuje škola německé třídy.

Se stále se zvyšujícím počtem žáků a rozčleněním hostinské živnosti na činnost hostinskou, kavárenskou a kuchařskou byly dány škole nové směry. V roce 1912/1913 byly otevřeny samostatné třídy kuchařské (v té době 80 žáků). Byly vypracovány osnovy, rozvržení hodin. Tento pokus však selhal, protože na přání zaměstnavatelů měli někteří žáci navštěvovat školu odpoledne, jiní zase večer. Také velice různá úroveň předchozího vzdělání byla překážkou. Proto školní výbor přistoupil na návrh tehdejšího ředitele školy Karla Steinicha, aby se kuchaři učili společně s číšníky teoretické předměty, ale v praktických cvičeních byli odděleni. Pro toto rozhodnutí bylo logické vysvětlení v tom, že i kuchaři by měli znát potřeby hostinské činnosti a právě tak číšníkovi nesmí být kuchyně cizí.

Odborné kuchařské třídy ve školním roce 1919/1920 byly dvě. Pro tyto třídy byla vypracována zvláštní osnova s 8 vyučovacími hodinami, oproti osnově z roku 1912 došlo ke snížení o 1 vyučovacím hodinu. Počet kuchařů v té době velmi rychle narůstá, ve školním roce 1935/1936 bylo 259 kuchařů v 9 třídách, v roce 1936/1937 již 336 kuchařů v 11 třídách.

Na přání Svazu kavárníků, aby vyučování připadlo na hodiny, kdy je v kavárnách nejméně hostů, bylo proto uvažováno o založení tříd kavárenských, neboť v roce 1912/1913 bylo již 111 učňů z kaváren. Třídy kavárenské byly otevřeny v roce 1923/1924, a to za zrušené večerní třídy. Toto bylo zásluhou tehdejšího ředitele školy Agathona Hellera. V těchto třídách se vyučovalo v dopoledních a poledních hodinách.

V roce 1932 škola přesídlila do Národního domu v Karlíně, kavárenské třídy byly zrušeny a bylo zavedeno celodenní vyučování.

5.4 Rozvoj školy

Za 1. světové války vlivem ubývání živností klesl počet žactva i počet tříd. Světovou válkou končí jedno období školy. Po válce nastává obrat přidělením školní budovy na Karlově. Od této doby opět vzrůstá počet žactva i tříd. Po uzákonění hostinské činnosti se opět vyučovalo na čtyřech místech (v chlapecké a dívčí škole na Karlově, na Uhelném trhu, ve škole na Vyšehradě „Na Hrádku“). Stav žactva dostoupil vrcholu v roce 1930/1931, kdy na škole bylo 32 tříd číšnických a 8 tříd kuchařských, které měly dohromady 1123 žáků. Do tříd číšnických byli zařazeni i sklepníci a sladovníci.

5.5 Vzdělávání dívek

Od školního roku 1922/1923 jsou zapisovány do kuchařských tříd i dívky, většinou dcery restaurátérů a hoteliérů, které si takto doplňovaly své vzdělání ve škole. Poměrně málo dívek bylo ve třídách číšnických, tím vznikaly koedukační třídy číšnické i kuchařské, neboť počet dívek nestačil na samostatnou třídu.

5.6 Žactvo a život ve škole

Od roku 1904 byly zavedeny kontrolní knížky, které sloužily pro kontrolu školní docházky zaměstnavateli a učiteli byly zase dokladem toho, jak se zaměstnavatel o učně stará.

Školní docházka se značně zlepšila až zavedením celodenního vyučování. Snížil se také počet žáků ve třídách.

Žáci byli povzbuzováni ke spořivosti, kterou na škole propagoval Hostinský úvěrní ústav. V letech 1927–1929 byla založena školní spořitelna.

Žáci měli možnost aktivně využívat volný čas během poledních přestávek, a to hraním společenských her, kulečnicku, sportovních her, či návštěvou odborné knihovny. 27. srpna 1936 byl otevřen pro učně živnosti hostinské „Fastrův dům“, v němž žáci mohli naleznout po práci odpočinek i odborné poučení a vzdělání.

Aktivní na škole byla zejména poradní komise, která věnovala velkou pozornost výchově žactva mimo vyučování a snažila se o neustálé zlepšování praktického vyučování.

5.7 Školní rok

Školní rok začínal 15. září a končil s koncem května, od roku 1894/1895 byl zaveden školní rok 7měsíční a v roce 1932 byl zaveden školní rok 10měsíční, čímž se tříletá školní docházka změnila na dvouletou.

5.8 Učební předměty

Z předmětů hospodářských se vyučovalo počtům, písemnostem, účetnictví a kalkulaci, směnkářství, české korespondenci, později je zavedena občanská nauka, obchodní nauka, přírodopis a národní hospodářství. Na škole byl zdůrazněn význam cizích jazyků, vyučovalo se jazyku českému, německému, francouzskému a anglickému. Podle nových osnov přibýlo zdravotnictví (tělověda a hygiena). Dále vyučování zahrnovalo dokonalé znalosti v hostinské činnosti, sklepním pivním i vinném hospodářství, nauku o potravinách. Dále byla zavedena praktická cvičení v obsluze a přípravě pokrmů. Byly pořádány odborné exkurze do velkých podniků, pivovarů a vinných sklepů.

5.9 Odborné zkoušky

V roce 1908 zavádí učitel Otakar Korynta veřejné zkoušky z praktického vyučování. V roce 1928 byly zavedeny kvalifikační zkoušky, jimiž učeň měl jednou za rok prokázat, čemu se naučil, jak si rozšířil své odborné vzdělání, samostatnost a odbornou zdatnost. Dochované zprávy o učňovských zkouškách z té doby svědčí o tom, že tyto zkoušky byly brány s nesmírnou vážností.

5.10 Odbornost školy, vybavení školy

Od roku 1920 se učitelský sbor neustále snažil o odbornění školy. K tomu přispěla i úzká spolupráce s odbornými organizacemi (spolky, korporace). Tyto hostinské odborné

organizace se též podílely na vybavení školy potřebnými pomůckami potřebnými k vyučování teoretickému a praktickému. V roce 1920 byla ve škole zřízena jídelna pro stolničení, v roce 1922 byla zřízena zásluhou Staré gardy mistrů kuchařů vzorová kuchyně, roku 1928 školní kabinet a roku 1929 vzorové pokojové hotelové zařízení.

5.11 Stavba nové školy

Během prvních padesáti let existence školy byla škola rozmístěna na několika místech a učňové museli neustále přecházet z místa na místo. V květnu roku 1933 podala Městská rada pražská u Zemského úřadu v Praze žádost o schválení plánu a rozpočtu stavby. Zemský úřad po dvou letech 23. července 1935 žádosti vyhověl a plány i rozpočet schválil. Rozpočet stavby byl 3,38 milionu korun, na vybavení se počítalo s 10 miliony. Dne 28. května 1936 byla stavba na Žižkově v Rajské zahradě zahájena pod heslem „Do zimy pod střechou a s vyučováním začít 1. září 1937“.

Během stavby se učilo v Národním domě v Karlíně. Název školy zněl: Odborná a pokračovací škola pro učně školy hostinské. Školu navštěvovalo 967 učňů – 703 číšníků, 5 číšnic, 219 kuchařů, 40 kuchařek.

Heslo „novou školu otevřeme 1. září 1937“ zůstalo bohužel nenaplněno. Navíc byl život v Československu ovlivněn vzestupem Hitlera v sousedním Německu. V ohrožení velkým sousedem stoupalo vědomí národní hrdosti. Od 1. listopadu roku 1937 se na škole začala vyučovat branná výchova. Školní rok 1938/1939 byl ve znamení dokončování nové budovy, zásluhu na tom měl především tehdejší pražský primátor Karel Baxa, jehož jméno se ocitlo i v názvu školy. Od 1. ledna 1939 se do ještě ne zcela zařízené budovy začala stěhovat část učňů. Na začátku druhého pololetí se přistěhovali další. Budova se zaplnila asi jednou třetinou všech žáků pražských živnostenských škol. Na konci roku se v ní učilo již 4000 žáků. Byly v ní umístěny školy tzv. nehlučných řemesel s příslušnými dílnami a moderním zařízením. Mezi mnoha obory se sem nastěhovali i kuchaři, číšníci a cukráři.

5.12 Život ve škole za okupace

Doba německé okupace byla nejednou nazvána jako doba temna a tak se jeví i v materiálech o škole z té doby. V době války se měnil několikrát název školy, protože

Němci se snažili zasahovat do všeho. Tak Odborná pokračovací škola pro učně a učednice číšnické a kuchařské se od roku 1941 nazývala Odborná škola hostinská, od roku 1943 Učňovská škola Rajská zahrada odborné oddělení pro číšníky a kuchaře, o rok později Učňovská škola Rajská zahrada odborné oddělení pro živnosti potravinářské a poživatinářské.

Nové řády nařizovaly, aby do hostinské činnosti byli zařazeni číšníci, kuchaři, sklepníci a pomocný personál. Zdárný učeň měl mít tyto vlastnosti a předpoklady: pevný charakter, dobré zdraví, příjemný vzhled a přirozenou i získanou inteligenci. Pokračovací školy byly přejmenovány na učňovské školy a soukromé pokračovací školy na závodní učňovské školy.

5.13 Období 1945–1950

Sídlo školy zůstává po válce ve škole na Žižkově v „Baxovce“, tedy v Učňovské škole hostinské primátora JUDr. Karla Baxy. Správu a dozor nad učňovskými školami zabezpečovalo Ministerstvo školství a osvěty. Začínají změny v organizaci učňovského školství. V teoretické výuce dochází ke zdvojnásobení počtu hodin teoretického vyučování. Na celém území ČSR se důsledně uplatňuje zásada, aby každý učeň navštěvoval učňovskou školu svého oboru. Tříletá docházka do učňovské školy je organizována tak, že učni chodí do školy dva dny v týdnu po dobu 10 měsíců ve školním roce. Odborný výcvik je organizován v malých a středních závodech většinou individuální formou.

5.14 Období 1950–1960

Pro toto období nebyly v archivech dostupné písemné materiály. Pro tuto dobu lze však již čerpat z ústního podání pamětníků. Díky těmto pramenům se dozvídáme, že se škola pro kuchaře přestěhovala roku 1950 na pražský Smíchov, Kirovova 11, Praha 5. Tato škola sídlila v budově vedle známé restaurace U Holubů, což jí vyneslo její přezdívku „Holubárna“. Na této adrese sídlila škola celkem deset let. Škola zde přežila nejtěžší období padesátých let. V těchto letech se celá gastronomie považovala za buržoazní přežitek, největší odborníci obsluhy byli přiděleni na práci v těžkém průmyslu. Kuchaři

pracovali převážně ve školním či závodním stravování, které bylo preferováno. Z restaurací přežívaly většinou podniky nižší kategorie.

Významnými dokumenty pro učňovské školství té doby byly:

- Rok 1959 – Zákon o výchově dorostu k povolání v učebním poměru č. 89/1958 Sb. Učňovské školy jsou spravovány odborem školství Národního výboru hlavního města Prahy a zřizují se učňovská střediska řízená podniky.
- Rok 1960 – Zákon o soustavě výchovy a vzdělávání č. 86/1960 Sb. V této době dostává učňovské školství ucelený zákonný rámec a jednotlivé učňovské obory gastronomie mají možnost dalšího rozvoje.

5.15 Období 1960–1970

V roce 1959 se škola stěhuje z nevyhovujících prostor smíchovské budovy na novou adresu Hloubětínská 26, Praha 9. Jednalo se o starší budovu, která se musela v dalších letech postupně upravovat. Škola postupně buduje učebnu pro výuku stolničení, laboratorní kuchyň, odbornou učebnu pro obor cukrář. Vyučovaly se zde obory kuchař, číšník, cukrář – moučníkář, prodavač v automatech, sodovkář a sladovník. Odborní učitelé odváděli i přes určité problémy a náročné podmínky v té době skvělou práci, a tak ze školy vycházeli absolventi, kteří dělali svému oboru čest doma i v zahraničí. Ředitelem byl v té době pan Miroslav Uher. V seznamu jsou odborné veřejnosti známá jména: Václav Koucký, Antonín Luka, Miluše Nová, Josef Řezáč, Jirí Stropnický a další.

Odborný výcvik probíhal na jednotlivých pracovištích řízených učňovskými středisky jednotlivých podniků. Tato učňovská střediska se nacházela v podnicích Interhotel Praha, Restaurace a jídelny v Praze 1, 4, 5 a 7, Hotely a restaurace v Praze 2 a Pražské restaurace.

Gastronomie na rozhraní let šedesátých a sedmdesátých zažívá velký rozvoj. Potřeby zaměstnavatelů na zajištění kapacity počtu učňů a velký zájem o gastronomické obory ze strany žáků opouštějících základní školy má za následek, že škola stanula před rozhodnutím, jak získat další prostory pro výuku.

5.16 Období 1971–1981

Od 1. 7. 1971 se proto z hloubětínské školy odděluje obor číšník. Nová číšnická škola se stěhuje na adresu Pštrosova 15, Praha 1. Zde škola setrvává pouze dva roky.

V roce 1973 se stěhuje na novou adresu Ondříčkova 48, Praha 3. Ředitelé školy byli Otakar Jíra, zástupkyně ředitele pověřená řízením Libuše Šimonová, Rudolf Kopčil. Za posledně jmenovaného ředitele zde byla zřízena tehdy v Čechách první Střední škola pro pracující zaměřená na provoz společného stravování. V roce 1977/1978 zde byl otevřen čtyřletý učební obor číšník – servírka zakončený maturitou. V roce 1979 škola změnila název na Střední odborné učiliště.

V tomto roce hloubětínská škola buduje nové jazykové učebny a odborné učebny pro cukráře. Učitelský sbor se rozšířil o další známá jména: Ludvík Bláha, Antonín Hruška, Pavel Chvátal, Blažena Lněničková, Rudolf Prášek, Stanislav Švenka, Silvie Vodsedálková a další.

V roce 1973 vstupuje v platnost dokument „Další rozvoj československé výchovně vzdělávací soustavy“. Realizací tohoto dokumentu bylo zahájeno rozšířené vyučování vybraných všeobecně vzdělávacích předmětů (český jazyk, ruský jazyk, matematika, fyzika nebo jiný přírodovědný předmět) pro učně, kteří budou po vyučení chtít získat úplné středoškolské vzdělání na středních školách pro pracující, obor kuchař. Tato koncepce došla změn v roce 1977/1978, kdy se zavádějí nově koncipované učební obory. Čtyřleté učební obory jsou nahrazovány studijními obory.

Začátkem let osmdesátých prostory školy opět nestačí k pokrytí zájmu o vyučované obory. 1. 2. 1981 tak vzniká odloučené pracoviště v Malešicích, v Úžlabině 79. Toto odloučené pracoviště je určeno pro výuku oboru cukrář.

5.17 Období 1981–1992

Vzhledem k trvající nevhodnosti budovy hloubětínské školy se škola v roce 1984 stěhuje na novou adresu U Krbu 521, Praha 10. Od 1. 9. 1984 se škola stává Úplným středním odborným učilištěm. Zřizovatelem se stal Odbor obchodu a cestovního ruchu Národního výboru hl. m. Prahy, provozovatelem podnik Restaurace a jídelny Praha 10.

Ředitelem byl jmenován Ing. Ivo Kochman. Ve škole se učí tříleté obory pro Restaurace a jídelny v Praze. Reorganizace studia v letech 1984–1985 rozdělila přípravu budoucích číšníků a kuchařů podle pražských podniků.

Ve škole v Ondříčkově ulici zůstal studijní obor pro všechny podniky a učební obory číšník a nově i kuchař pro Interhotely Praha, Palác kultury a Pražské restaurace. Ostatní učni byli převedeni do školy U Krbu v Malešicích. Revoluční změny ve společnosti v roce 1989 prožívala bouřlivě celá škola. Bylo nutné změnit vyžadované postoje při výchově žáků, změnit obsah výuky, sledovat změny vzdělávacích možností.

V roce 1988 byla zahájena výuka čtyřletého učebního oboru s maturitou – kuchař. Dále pokračuje výuka nástavbového studia se zaměřením Provoz společného stravování a potravinářský průmysl. Škola také realizuje dálkové studium pro dospělé pracovníky.

V roce 1992 se novým zřizovatelem školy stává Ministerstvo hospodářství České republiky. Ve škole se budují nové učebny pro výuku cukrářů, odborné učebny stolničení a laboratorní kuchyně.

5.18 Období 1992–2006

V roce 1996 dochází ke sloučení škol U Krbu a Ondříčkova. Je zcela jasně patrné, že posledním sloučením škol U Krbu a Ondříčkova se školy spojily do oné původní. Vedením školy je pověřena Mgr. Hana Líbalová. Škole zůstává název Ondříčkova se sídlem U Krbu. Ve škole studují kuchaři, cukráři a číšníci. Po mnoha různých rozdělováních, stěhováních a slučováních je na jednom místě a jedné adrese původní „Odborná pokračovací škola pro učně číšnické a kuchařské v Praze“. Ta škola, která v roce 1936 oslavila padesát let svého trvání.

Její nástupkyně se ke dni 1. července 2005 přejmenovala na Střední odborné učiliště gastronomie a dne 19. května 2006 uspořádala tato škola oslavy 120 let trvání Odborné školy pro kuchaře, cukráře a číšníky v Praze.

5.19 Období 2006 – po současnost

Do současnosti prošla škola mnoha změnami. Začalo se nezbytnými opravami a úpravami. Náročnou rekonstrukcí prošla školní kuchyně a jídelna. Byly vybudovány cvičné hotelové pokoje, odborné učebny byly vybaveny zařízením, které kopíruje moderní trendy v gastronomii. Samozřejmostí se stalo používání moderní techniky ve výuce. Škola se chce nadále zaměřovat na přípravu budoucích kuchařů, číšníků a cukrářů. Ve škole v současné době studuje bezmála sedm set žáků, kteří se střídají v teoretickém vyučování a na pracovištích odborného výcviku. Do jejich učebních plánů se v posledních letech častěji promítají celospolečenské plány a záměry. Vedení školy podporuje nové metody vyučování a další vzdělávání pedagogických pracovníků. Učitelé si vytváří vlastní výukové programy a snaží se stále náročnějším způsobem zaujmout žáky, zejména využíváním moderní techniky ve vyučování. Škola vede žáky k samostatnosti. Škola úzce spolupracuje s profesními sdruženími, především s Asociací kuchařů a cukrářů ČR, Asociací hotelů a restaurací ČR, s Hospodářskou komorou ČR a aktivně se podílí i na činnostech spojených s rozvojem odborného školství. Škola navázala spolupráci se zahraničními školami v Německu, Švýcarsku, Slovensku a Velké Británii. Škola pořádá pro své žáky školní soutěže a aktivně se zapojuje do soutěží pořádaných v rámci oboru. Samozřejmou součástí vzdělávacího a výchovného procesu se staly i zajímavé mimoškolní aktivity (kluby, odborné přednášky, soutěže, zahraniční praxe). Asociace hotelů a restaurací České republiky udělila škole titul ŠKOLA ROKU 2010.

5.20 Současnost školy v číslech

Obory vzdělání s výučním listem:

65-51-H/01 Kuchař – tříletý obor vzdělání s výučním listem zakončený závěrečnou zkouškou

65-51-H/01 Číšník – servírka – tříletý obor vzdělání s výučním listem zakončený závěrečnou zkouškou

29-54-H/01 Cukrář – tříletý obor vzdělání s výučním listem zakončený závěrečnou zkouškou

Obor vzdělání s maturitou:

65-41-L/01 Gastronomie – čtyřletý obor vzdělání zakončený maturitní zkouškou

Nástavbové studium:

64-41-L/51 Podnikání – dvouleté denní nástavbové studium zakončené maturitní zkouškou

Prostory školy:

Celková plocha pozemků: 45002 m²

Zastavěná plocha: 42118 m²

Plocha hřišť: 5568 m²

Počet budov: 8

Počet učeben: 30 – z toho 6 plně vybavených multimediální technikou,
1 posluchárna

Počet kanceláří a kabinetů: 26

Počet tělocvičen: 2

Počet posiloven: 1

Odborné učebny a laboratoře: cvičná kuchyně, salonek, 2 dílny pro cukráře, 2 učebny pro výuku stolničení s barem, 2 učebny pro výuku informačních technologií, 1 učebna pro výuku techniky administrativy, 2 cvičné hotelové pokoje. Ve škole vyučuje 45 učitelů teoretického vyučování a 20 učitelů odborného výcviku, kteří se starají o žáky na pracovištích. Škola patří mezi největší pražská učiliště a v současné době ji navštěvuje 669 žáků.

Poměr dívek a chlapců navštěvujících tuto školu:



Graf 2 Poměr dívek a chlapců navštěvujících Střední odborné učiliště gastronomie

Škola požívá mezi pražskou gastronomií velmi dobré jméno, žáci jsou přijímáni na velmi dobrá pracovní místa a nemají problém získat kvalifikované zaměstnání.

(www.souukrbu.cz)

6 Rozhovory s pamětníky

6.1 Rozhovor s pamětníkem – pedagogem

Svoji bakalářskou práci jsem se rozhodl pro její úplnost doplnit kvalitativní výzkumnou metodou orální historie – rozhovorem. Tento rozhovor jsem do své práce zařadil proto, aby tento pedagog čtenáři popsal svými očima dlouholetý vývoj pražského odborného školství v gastronomických oborech.

Jako narátora mého polostrukturovaného rozhovoru jsem si vybral významnou a uznávanou osobnost pražského odborného gastronomického školství pana PaedDr. Václava Šmída. Tento odborník celý svůj život zasvětil studentům a gastronomii. Již skoro půl století učí na Střední škole hotelnictví a gastronomie (dříve střední odborné učiliště) v Klánovicích. Díky svým znalostem, přirozené eleganci a skromnosti pravidelně obsluhoval význačné světové osobnosti: královnu Alžbětu II., prince Charlese s lady Dianou, španělského krále Juana Carlose, papeže Jana Pavla II. a mnoho dalších. Jeho srdeční záležitostí je odborný výcvik v praktickém vyučování. Václav Šmíd říká: „*Člověk by měl být nejdříve vyučený a potom dále studovat.*“ Již 40 let sbírá gastronomické potřeby, přístroje, nádobí, nástroje, staré tisky a jídelní lístky. Z těchto exponátů vytvořil gastronomické muzeum. Odborná veřejnost řadí pana PaedDr. Václava Šmída k největším odborníkům na pravidla stolničení u nás. Václav Šmíd o stolničení říká: „*Stolničení je určitá dovednost, kdy se normální nasycení nestává nutností, ale stává se obřadností*“, tuto definici převzal od svého učitele na hotelové škole. V roce 2005 mu Asociace kuchařů a cukrářů České republiky udělila významné ocenění Zlatou medaili M. D. Rettigové.

Jak jste se dostal ke gastronomii a co vás vedlo k volbě povolání učitele?

Narodil jsem se v roce 1942. Rodiče měli v Ruzyni krámk s potravinami a malým výčepem. Já jsem jim od mala pomáhal při jejich práci v tomto krámku. Už tehdy jsem si uvědomoval, že tahle profese má i své nevýhody, rodiče spolužáků skončili v práci ve tři a měli potom volno, zatímco moji rodiče pracovali dlouho do večera. V roce 1955/1956 jsem ukončil základní školu a protože jsem nebyl studijní typ, tak jsem se rozhodl, že se stanu kuchařem. V té době byly gastronomické obory kuchař, číšník na pokraji

společenského zájmu. V září 1956 jsem nastoupil do učení u podniku Restaurace a jídelny Praha – venkov. Na praxi jsem chodil do kuchyně na ruzyňské letiště. Tato kuchyně byla na svou dobu velmi dobře vybavená, měl jsem možnost naučit se tam řadě věcí a moc rád na tuto dobu vzpomínám. Po vyučení jsem chtěl ve studiu pokračovat, a tak jsem nastoupil do hotelové školy v Mariánských lázních, to byla tehdy jediná taková škola u nás. Po absolvování hotelové školy v roce 1964 jsem ze zdravotních důvodů nemusel nastoupit základní vojenskou službu a dostal jsem tzv. umístěnku do Karlových Varů, hotel Richmond. A do té doby je celý můj profesní život spojen s Klánovickou gastronomickou školou, kde jsem nastoupil jako mistr odborné výchovy. Zde působím už 49 let. Za doby mého působení na této škole jsem učil více než 7000–8000 žáků. Při zaměstnání jsem potom ještě vystudoval obor Obchod a služby na pedagogické fakultě Univerzity Karlovy v Praze.

Jaké jsou problémy minulého a současného odborného školství v gastronomických oborech?

V odborném školství byly a jsou stále problémy. Vytáhl jsem si nedávno pár poznámek ze starých časopisů z první poloviny dvacátých let minulého století, kde se psalo, že mládež je špatná a nevychovaná, že ji tohle a tohle nezajímá. Když otevřete noviny v současné době, zcela jistě tam najdete úvahy podobné. Mám takové osobní krédo, a to že vynikající učitel může být špatný odborník a vynikající odborník může být špatným pedagogem. Spojit, propojit tyto dvě věci je nesmírně důležité a já každému říkám, pojďte si to zkusit.

Musí být učitel odborník z praxe?

Razím tradici, že člověk by měl být nejdříve vyučený a potom dále studovat. Nemusí s tím každý souhlasit, ale dlouholetá praxe mne utvrdila v tom, že je to tak.

Odborný výcvik včera a dnes?

Když se podíváme z historického hlediska, tak zde nebudu hovořit o systému státních pracovních záloh, ale v rámci oboru gastronomie se v padesátých letech používala zejména skupinová forma výuky. Tato forma výuky, dle mého názoru není moc vhodná

pro tyto gastronomické obory, je spíše vhodná pro obory technického zaměření. Skupinový odborný výcvik měl své klady i zápory. Používal se hlavně ve Střediscích praktického vyučování. Co však bylo dobré, že existovala propracovaná metodika na vyšší úrovni, než je tomu dnes. V minulosti byla metodická stránka lepší, než je tomu nyní, v současnosti. Byla také větší právní ochrana, žáci měli po vyučení jistotu a perspektivu zaměstnání, což dnes tomu tak bohužel není. V současné době se od všeho ustupuje. Kdybych měl hodnotit postavení současných učitelů odborného výcviku, tak se z těchto učitelů stávají tzv. „obcházeči“ pracovišť, kde se realizuje odborná praxe. Tito učitelé sledují zejména docházku žáků a jejich problémy. Aktivně se však na odborném výcviku nepodílejí a to je dle mého názoru škoda. Jako pozitivní vidím v současnosti možnost poznávání nových surovin, nových technologických postupů, moderní vybavení s vyspělými informačními technologiemi. Dále je to možnost cestování, a tím získávání odborných znalostí charakteristik jednotlivých národních a regionálních kuchyní, příležitost jazykové průpravy. Celý přístup ke škole a odbornému výcviku je dnes příliš liberalizován, ve výuce je veliký rozptyl, a tak můj názor, že méně je někdy více, se v praxi potvrzuje.

Jak hodnotíte spolupráci rodičů se školou?

Spolupráci rodičů se školou hodnotím jako velice slabou. Přitom ze strany školy je vyvíjena maximální snaha o kvalitní spolupráci. Velice záleží na rodině, zejména na osobnosti rodičů a vztazích v rodině. Na rodičovské schůzky bohužel většinou přijdou rodiče žáků, kteří nemají žádné vzdělávací ani výchovné problémy. Zhruba vždy přijde pouze jedna třetina zákonných zástupců žáků.

Jaké využíváte postupy při potížích s docházkou u problémových žáků?

Praxe je v této době taková, že škola dělá vše, aby žák školu neopustil.

S jakými metodami ve výuce pracujete?

Ze své praxe mám poznatek, že optimální vzor, jak vyučovat podle všech metodických zásad, neexistuje.

Jaké problémy ve třídě nejčastěji řešíte?

Jako největší problém vidím kázeň, chování žáků, docházku do školy, zájem o obor, všeobecný rozhled, obecné působení na rozvoj osobnosti. Žáci nemají vzory. Rozmach informačních technologií odnaučil žáky myslet, číst, porozumět psanému textu, dělají elementární pravopisné chyby. Dále jsou to problémy s dodržováním společenského chování, které je nesmírně důležité zejména pro obory služeb. Chyb se žáci také dopouštějí při komunikaci s hostem. Na druhé straně vidím přínos výpočetní techniky při normování pokrmů.

Můžete porovnat, zda se vám pracovalo lépe před nebo po roce 1989?

Ano i ne. Jednoznačně nemohu říci. Dříve se mi líbilo dodržování metodiky, více se dodržovala kázeň. V dnešní době mi například vadí nedodržování stavovské cti, nesolidnost.

Jak vidíte perspektivu oboru a odborného učňovského školství?

Budoucnost vzdělávání vidím jednoznačně v duálním vzdělávání, jako je tomu např. v Německu, Rakousku. Dnes škola chrání žáka především z finančních důvodů (dotace na žáka). U odborných škol srovnat a sjednotit hranice, tím snížit rozdíly mezi školami. Musí se nastavit nové trendy v lidském chování, vztah rodiny a školy, toto musí mít nějaké normy. Zásadně se v budoucnu změní pohled na odbornost, zejména u oboru číšník, který dle mého názoru zanikne. U výrobních technologií dojde ke zjednodušení všech operací. Otevřenými otázkami zůstávají délka učební doby, specializace ano či ne, nebo širší profil vzdělání, vliv globalizace na obor gastronomie a dále působení rizikových momentů v oboru (klíma, změna politická situace, krize, terorismus). Vzdělávání uzpůsobit na požadavky praxe. A osobní názor na úspěšnost absolventů oboru, který zastávám, je vyučit se řemeslu, zahraniční praxe tj. jazyk a odbornost, mistrovská zkouška, perspektiva kvalitního zaměstnání.

Navazuje praxe na teorii?

Obor gastronomie je v tomto velmi specifický. Analýza mezipředmětových vztahů mezi teoretickým a praktickým vyučováním se velmi těžko dodržuje, vzhledem k předešlým projednávaným bodům. Vliv globalizace, centralizace a používání konvencí (polotovary) působí více negativně než pozitivně.

Učební plány

Školní vzdělávací program by měl být pevně stanoven pro všechny odborné školy v oboru s možností 30 % variability. Toto řešení by dle mého názoru odstranilo problémy při přechodu žáka na jinou školu. Dále není vytvořena oborová návaznost.

Problémy s kázní

Kázeňské problémy dnešních žáků jsou jednoznačně odrazem doby a společnosti, v níž žijeme, nyní uznávaných norem. Dnes se cení úspěšnost a ostré lokty, problémy přináší i kult násilí (například v masmédiích) a rostoucí šikana. Problémům s kázní nahrává i určité rozvolnění ve společnosti.

Jaký je dnes vztah mezi učitelem a žákem?

Tento vztah vidím jako značně problematický. Učitel stojí někde uprostřed mezi vedením školy na jedné straně a žáky s jejich rodiči na straně druhé. Vedení školy často učitele nutí, aby v rámci ekonomických důvodů tzv. „přimhouřil oči“, toho značně využívají žáci, kteří jsou si vědomi, že nebudou „vyhozeni“. Vyloučení žáka je pro školu finanční ztráta. Autorita školy je rodiči ponižována, rodiče před žáky zlehčují roli učitele.

Jaký význam mají podle vás slova pohostinnost a etika v oboru gastronomie?

V našem oboru má slovo pohostinnost základní význam a základní postavení. Když se potom u maturit loučím se svými studenty, říkám jim: „*Chlapci a děvčata, škola vás naučila první tři písmena v abecedě, A, B, C, ta další písmena D–Ž vám dá život.*“

Odborná úroveň absolventů

Zde záleží na individuálním přístupu každého jednotlivého žáka, jeho rozvoji, sebevzdělávání, zájmu o obor, společenskému uvědomění, roli také hrají občanské postoje.

Jaké jsou podle vás příčiny absolventů, kteří neuspěli na trhu práce?

Může to být zaviněno jednak nezájmem ze strany absolventů o zvolený obor, ale také se může například stát, že vynikající absolvent nesežene například v regionu, kde se vyučil a kde žije, odpovídající práci, tím nemůže uplatnit svoji odbornost, nemůže realizovat svůj další rozvoj, tento jev také může být příčinou neúspěchu.

Odborná terminologie

Rozvojem oboru se i odborná technologie neustále vyvíjí. Obor tíží nesjednocenost pojmů. Výuku koncipovat podle lexikonu pokrmů, platných receptur a oficiální literatury. Toto musí být upraveno stylisticky a překlady z cizích jazyků musí mít jasný smysl.

Slovo na závěr

Domnívám se, že přes všechna vyjmenovaná negativa dnešní doby nesmí dobrý učitel z pedagogického hlediska propadat pesimismu. Kdybych měl odpovědět na otázku, jak dnes pohlížím na tu svou generaci ve srovnání se současnou mladou generací, musím ocitovat slova Karla Čapka: *“Každá odcházející generace si myslí, že s ní odchází to lepší, a každá generace nastupující si myslí, že s ní přichází to lepší.”* Je nutno najít nějaký rozumný kompromis s ohledem na civilizaci, techniku a výpočetní techniku atd. Ale pořád zde dávám základní jmenovatel a to je lidskost. Když to mám vyjádřit jako nějaký pomyslný zlomek tak nahoru do čitatele tradice, pokrok, které musíme ctít, podtrhnout čarou, dolů potom do jmenovatele lidskost.

(Podle ústního sdělení PaedDr. Václava Šmída, pedagoga na Střední škole hotelnictví a gastronomie Českomoravského svazu spotřebních družstev v Praze – Klánovicích)

6.2 Rozhovor s pamětnicí – žákyní

Pro svůj druhý rozhovor jsem si vybral ženu, paní Marii Papežovou (Dobiášovou), pamětnici otevření prvního školního roku tehdejšího Odborného učiliště a vývojového podniku Krajského svazu spotřebních družstev v Praze se sídlem v Klánovicích (nyní Střední škola hotelnictví a gastronomie Svazu českých a moravských spotřebních družstev, s. r. o.). Paní Marie Papežová zůstala od vyučení až do odchodu na zasloužený odpočinek věrná oboru gastronomie. Převážnou část svého profesního života pracovala v předních pražských restauracích a renomovaných hotelech. Mimo svou profesi se vždy věnovala odborné přípravě budoucí generace (učňů). I po odchodu do důchodu je aktivně činná v Asociaci kuchařů a cukrářů České republiky.

Proč jste se rozhodla pro obor gastronomie?

Byla to moje láska k vaření a pohostinnosti, ze které se postupem dětství a dospívání stala oblíbená činnost.

Jaké máte vzpomínky na první školní rok v Klánovicích?

Náš první školní rok výuky budoucích odborníků v gastronomii začal netradičně 1. listopadu 1962. Nastoupilo nás 51 učňů do druhého ročníku obor kuchař – číšník. Do učiliště v Klánovicích jsme přišli ze dvou učilišť. Čekali nás noví spolužáci, spousta zážitků, ale také nezapomenutelná školní léta. První ředitelem byl jmenován Jaroslav Podobský. Výuka byla v provizorních prostorách místní základní školy, probíhala odpoledne od 13 do 17 hodin, pět dní v týdnu. Ráno jsme chodili pomáhat na stavbu učiliště. Řádná výuka od prvního ročníku byla zahájena o rok později, v září 1963, již v nových pavilonech. Vedoucím odborného učiliště se stal Josef Krumphanzl. Na stravu jsme docházeli do bývalého hotelu Wágner.

Jak vzpomínáte na učňovská léta?

V sobotu a v neděli jsme měli odbornou praxi v místních provozovnách Beseda, Olymp, U Dašů, hotel Smolík a někdy jsme jezdili do Újezda nad Lesy do restaurace Na křižovatce.

Dny, měsíce i roky velmi rychle plynuly, výuku ve škole jsme střídali s praktickým vyučováním. Díky tomu jsme poznali mnoho lidí, kterých si i dnes, byť již jen ve vzpomínkách vážíme a kteří pro nás mnoho udělali. Vrchním mistrem odborného výcviku byl Jan Macek. Dnešní učni si ani nedovedou představit podmínky, ve kterých jsme pracovali. V kuchyni většiny restaurací se vařilo na sporáku na uhlí. Naše ráno začínalo tak, že se muselo napřed našťípat dříví na podpal a nanosít uhlí ze sklepa. Dále jsme museli nanosít vodu ze studny. A běda, když kamna během provozu vyhasla, to jsme to potom schytali. Nebyl žádný plyn, vodovod ani teplá voda. To vše do veřejného stravování přišlo až o mnoho let později.

Jakou autoritu požívali v té době vaši učitelé a mistři odborného výcviku?

Naši učitelé a mistři odborného výcviku požívali velké autority, byly to osobnosti, ke kterým každý učeň vzhlížel s respektem. Všichni naši učitelé a mistři si byli vědomi, že musíme co nejlépe obstát v praktickém životě po vyučení, neboť to byla i jejich vizitka. Víte, řeknu vám jednu osobní zkušenost: *„Učitelé a mistři odborného výcviku nejsou dobří a špatní podle toho, jak a co své žáky naučí, ale hlavně podle toho co v nich probudí“*.

Jakým předmětům jste se učili v teoretickém vyučování?

Mohu říci, že jsme raději měli odborné předměty než předměty všeobecně vzdělávací. Já jsem nejrady měla technologii, kterou nás učil tehdejší ředitel Krumphanzl. Byl velmi přísný a náročný, ale spravedlivý. Dále jsme měli nauku o surovinách, technologii masa, zařízení provozoven, stolničení. Výuka odborných předmětů probíhala na tu dobu na vysoké úrovni. Ve výuce byly používány například atrapy hub, ovoce, langusty, suroviny čínské kuchyně. Zajímavá a podnětná byla též výuka cizích jazyků.

A co odborný výcvik?

Mistři odborného výcviku nás naučili přístupu k práci, hlavní zásady hospodaření, společenského chování, prostě všeho, co s gastronomií souvisí. Velmi rádi jsme s nimi chodili na odborné exkurze do nejlepších pražských i mimopražských hotelů. Vrchním mistrem odborného výcviku byl Jan Macek.

Jak jste vnímala tehdy pojem etikety?

Tu nejvíce dodržoval ředitel Krumphanzl. Velmi dbal na upravenost oblečení a vzhledu u žáků. Nejednou se stalo, že nějaké žáky poslal zpět na internát, aby své oblečení nebo svůj vzhled „doladili“ podle norem společenského chování.

Co osobně vám škola dala do dalšího života?

Škola mne na dráhu mého nastávajícího osudu kvalitně připravila nejen odborně, ale i lidsky. Byly to pevné základy odborných znalostí a dovedností pro výkon našeho povolání, ale i množství teoretických znalostí pro další studium a vzdělávání. Tyto znalosti si neustále snažím prohlubovat a rozšiřovat i v nynější době.

Můžete srovnat školu tenkrát a školu dnes?

Myslím, že na základě svých zkušeností ze školy i praxe v oboru mohu srovnávat technické možnosti jak ve studiu, tak v jednotlivých zařízeních, a to i několik generací zpět. Dnešní studenti mají pochopitelně diametrálně odlišné podmínky pro studium. Existuje zde mnoho rozdílů, jak v přípravě ve škole, tak ve vybavení jednotlivých provozoven. Je to dáno nejen změnou společnosti a jejího politického systému, ale především změnou technologií, jako jsou počítače, speciální zařízení pro uchovávání pokrmů, konvektomaty a jiná technická zařízení.

Jsou mladí lidé dostatečně motivováni pro práci v oboru?

Novou inspirací pro mladé mohou být třeba i televizní kuchařské pořady. Média a různé reality show z kuchařského prostředí mají samozřejmě vliv na zájem o kuchařské

povolání, což se následně promítá i do zájmu o obor. Na druhou stranu mohou být velká očekávání zrádná. Mladí lidé dnes často do učení přicházejí s velkými iluzemi, ale praxe je potom uvede do reality. Přichází rozčarování a některým ze žáků je potom zatěžko pracovat v oboru gastronomie, protože musí obětovat víkendy, svátky, prázdniny.

Slovo na závěr

Na celé studium v klánovické škole vzpomínám jako na ty nejlepší roky svého života. Především proto, že mi pomohla skutečně se vydat do profesního života „cestou hospodskou“. *„A tak přeji svým následovníkům v tomto krásném, ale náročném řemesle, jakým gastronomie je, aby až přijde čas jejich bilancování, vzpomínali na školu stejně tak rádi jako já.“*

(Podle ústního sdělení Marie Papežové, seniorky, dříve odborné pracovnice v oboru gastronomie v Praze)

7 Závěr

Cílem mé bakalářské práce bylo zmapovat historii, současnost a předpokládaný vývoj odborného učňovského školství v regionu Praha se zaměřením na gastronomické obory. Cíl byl v průběhu práce postupně naplňován.

V závěru své práce bych chtěl zhodnotit, čím jsem se ve své bakalářské práci zabýval, a k jakým závěrům jsem dospěl. Ze zdrojů, pramenů a z rozhovorů s pamětníky oboru se mi podařilo sestavit celistvý pohled na historii, současnost a předpokládaný vývoj odborného učňovského školství se zaměřením na gastronomické obory nejenom v regionu Praha, ale také v České republice. Úkolem bylo zachytit změny v odborném učňovském školství.

V úvodní části jsem nastínil historii odborného učňovského školství od nejstarších dob řemeslné výroby, starověk až po specializaci výrobních odvětví. Velkou pozornost jsem zde věnoval počátkům vzdělávání učňů cechy. Z dochovaných historických materiálů je patrné, že cechy jsou předchůdci učňovských oborů, včetně učební doby. I když cechy ve vývoji učňovského školství sehrály významnou úlohu, nakonec byly zrušeny. Je potěšitelné, že v současné době po několika staletích dochází k renesanci účasti cechů (profesních společenstev) na vzdělávání učňů.

V následující části bakalářské práce se věnuji rozvoji odborného učňovského školství v České republice v různých podstatných vývojových fázích, od jeho prvopočátků od poloviny 18. století, po založení prvních škol pro odborné vzdělávání, až po současnou podobu odborného učňovského školství. Uvádím zde problémy, které s vývojem učňovského školství souvisely, a jak byly tyto problémy v průběhu fází vývoje řešeny.

V kapitole o současnosti odborného učňovského školství připomínám nezastupitelnou úlohu a důležitost profesních organizací ve vzdělávání a dále se zabývám současnými problémy vzdělávání v gastronomii s přihlédnutím k oborům vzdělávání zakončených výučním listem. Jako nejpálčivější se jeví demografický vývoj, velký počet škol, zbytečně široká škála studijních a učebních oborů, mnohdy nízká připravenost ze strany pedagogů. Je potěšitelné, že přes obecně nízkou společenskou prestiž učebních oborů se obor vzdělání kuchař – číšník i ostatní gastronomické obory těší veliké oblibě nejen v pražském regionu, ale i celorepublikově. Z pohledu státu však není tomuto druhu

vzdělávání věnována náležitá pozornost pro jeho finanční náročnost. Důležitým impulsem pro učňovské školství bylo zavedení nových závěrečných zkoušek.

Pokud současné učňovské odborné školství, chce připravovat své absolventy tak, aby obstáli na trhu práce, musí rozvíjet spolupráci se sociálními partnery. Současná výuka v odborných školách je od praxe hodně odtržená. Je tedy potřeba podstatně více výuky přesunout ze škol přímo do firem. Řešením je duální systém, jehož uplatňování zaručuje absolventům nejen kompetence pracovní a sociální, ale i vysokou kvalifikaci. V učňovských oborech vzdělávání je důležitým poznatkem požadavek správného skloubení teorie a praxe.

Předpokládaný vývoj v oboru gastronomie ze strany zaměstnavatelů je jasný – setrvalé přání zaměstnávat dobře vyškolený a kvalifikovaný personál. Klíčovým prvkem oboru je dobře připravená a zdatná pracovní síla. Jedním z největších problémů současného systému přípravy na povolání v oboru gastronomie je značný rozdíl v úrovni jednotlivých vzdělávacích zařízení. Jako důležitý se zde jeví požadavek na sjednocení nebo alespoň přiblížení učebního programu jednotlivých vzdělávacích zařízení. Je nutné, aby pedagogičtí pracovníci sledovali vývoj situace v praxi a navázali spolupráci se zaměstnavateli i profesními sdruženími. Důležitost má i vzdělanost pedagogického sboru a jeho schopnost předat žákům maximum odbornosti.

Druhá část bakalářské práce je věnována historii a rozvoji nejstarší gastronomické školy v pražském regionu od jejího vzniku až po její současnou podobu. V historickém sledu jsou zde uváděny různé vize – na počátku nebyly znalosti a zkušenosti, jak žáky v tomto typu školství vzdělávat, jak má výuka vypadat, jaké znalosti od žáků požadovat, jaký bude zájem o konkrétní řemesla (obory). Jsou zde uvedeny i konkrétní osoby, které se zasloužily o rozvoj odborného učňovského školství, a prokázaly tím, že vzdělávání v řemeslech má svoji velkou budoucnost.

Použití metody orální historie – rozhovoru s pamětníky dokresluje a podtrhuje zjištěné poznatky. Pamětníci svými postřehy, názory a postoji dotvářejí obraz určité konkrétní doby v určité historické etapě odborného učňovského školství v oboru gastronomie.

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

Je proto naprosto pochopitelné, že část naší odborné i rodičovské veřejnosti nese nelibě pokles prestiže a konkurenceschopnosti tradičních řemesel na globalizujícím se trhu práce. Pro velkou část populace je vyučení stále vyhledávanou a dobrou možností k získání kvalifikace a uplatnění. Dobří kuchaři, číšníci, cukráři budou bezpochyby potřeba i v budoucnu. Bude potřeba pro ně zajistit kvalitní vzdělání na kvalitních odborných školách. Avšak kvalitní odborné školy ani kvalitní absolventy nezískáme tím, že budeme zavírat oči před současnými fakty a trendy. Optimismus ve mně vzbuzují projekty, které jsou zaměřené na podporu odborného učňovského školství a na změnu vnímání těchto oborů širokou veřejností.

České školství si v současné době zaslouží více pozornosti a ono odborné učňovské především. Proto je potřeba věnovat otázkám řemesel a tedy i středním odborným školám, coby hlavním institucím podílejícím se na jejich pokračování, patřičnou pozornost. Učňovské školství, jako součást odborného školství, předurčuje další rozvoj regionů i celé naší společnosti, neboť má zajišťovat dostatek kvalitních kvalifikovaných odborných sil, řemeslníků a dělníků.

SEZNAM LITERATURY

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

JANÁČEK, Josef. *Přehled řemeslné výroby v českých zemích za feudalismu*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1963. Na pomoc učitelů.

CHVÁTALOVÁ, Lenka. *Sociální partnerství očima zaměstnavatelů: sborník příkladů dobré praxe: spolupráce sociálních partnerů a středních odborných škol*. Editor Viola Horská. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2012, 56 s. ISBN 978-80-87063-81-1.

FÜRST, Soběslav. *Z minulosti a současnosti výchovy učňů v Praze: K 30. výročí pražského povstání a osvobození Prahy Rudou armádou a k 100. výročí vzniku učňovských škol v Praze*. 1. vyd. Praha: s. n., 1974. 201 s., fot. příl.

JEZBEROVÁ, Romana. *Impuls pro učňovské školství: nová závěrečná zkouška*. Praha: Národní ústav odborného vzdělávání, 2008, 96 s. ISBN 978-80-87063-09-5.

MALACH, Antonín a kol. *Řemesla dnes*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2007. 164 s. ISBN 978-80-210-4411-1.

MARKOVÁ, Jarmila. *Sledování vývojových trendů ve skupinách příbuzných povolání. Gastronomie, hotelnictví a turismus*. Praha: Výzkumný ústav odborného školství, 1998. 31, 6 s. Odborné vzdělávání - analýzy a informace. ISBN 80-85118-50-5.

VENCOVSKÁ, Taťána, Miroslav ČERTÍK, Aleš DOČKAL aj. *GASTRONOMIE, HOTELNICTVÍ A TURISMUS: Vývoj kvalifikačních požadavků ve skupinách příbuzných povolání*. Praha: Národní ústav odborného vzdělávání, 2005.

Podle ústního sdělení PaedDr. Václava Šmída, pedagog na Střední škole hotelnictví a gastronomie Českomoravského svazu spotřebních družstev v Praze – Klánovicích, dále byly poskytnuty písemné materiály z Gastronomického muzea Střední školy hotelnictví a gastronomie v Praze – Klánovicích

Podle ústního sdělení Marie Papežové, seniorky, dříve odborné pracovnice v oboru gastronomie v Praze

INTERNETOVÉ ZDROJE

Informační systém o uplatnění absolventů škol na trhu práce | Infoabsolvent.cz. [online]. [cit. 2013-06-26]. Dostupné z: www.infoabsolvent.cz

Scio – Oficiální stránky. [online]. [cit. 2013-06-26]. Dostupné z: www.scio.cz

NZZ2, Národní ústav pro vzdělávání. [online]. [cit. 2013-06-26]. Dostupné z: www.nzz2.cz

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1 Záznamový list rozhovoru s pamětníkem – orální historie

Příloha č. 2 Srovnávací tabulky odborné pokračovací školy pro učně číšnické a kuchařské
v Praze v období prvních padesáti let trvání školy

Příloha č. 3 Seznam grafů

Příloha č. 1

Záznamový list rozhovoru s pamětníkem – orální historie

Název projektu:

První kontakt:

Jméno narátora:

Jméno tazatele:

Místo a datum vedení rozhovoru:

Záznam rozhovoru byl pořízen dne:

Charakteristické neverbální projevy narátora:

Pocity tazatele:

Smysl a obsah rozhovoru:

Stylistická a jazyková specifika narátora:

Poznámky o mimořádných událostech:

Poučení: Narátor byl seznámen s cílem a metodou výzkumu a byl upozorněn, že rozhovor nebude zveřejněn, aniž by mohl udělat doplňky a nutné úpravy. Narátor souhlasí s pořízením zvukového záznamu na nahrávací zařízení.

Příloha č. 2

Přehledná tabulka.

č. = číšníci, k. = kuchaři, sl. = sladovníci

Škol. rok	počet tříd	žáků	hochů	divek	číšníků	hochů	divek	kuchařů	hochů	divek	sklepníků	sladovníků	Čechů	Němců	prospělo	neprosp.	učitelů
1886/7	1 čes. 1 něm.	58			53			5					43	15	43	15	2
1887/8	1 čes. 1 něm.	45			36			9					25	20	33	12	2
1888/9	1 čes. 1 něm.	64			50			11			3		45	19	51	13	2
1889/90	2 čes. 1 něm.	91			82			9					74	17	79	12	5
1890/91	2 čes. 1 něm.	102			94			8					73	29	81	21	5
1891/2	2 čes. 1 něm.	118			114			4					90	28	94	24	5
1892/3	3 čes. 1 něm.	149			140			9					111	38	113	36	5
1893/4	3 čes. 1 něm.	140			130			10					102	38	117	23	5
1894/5	3 čes. 1 něm.	165			151			14					130	35	131	34	5
1895/6	4 čes. 1 něm.	194			180			14					157	37	162	32	6
1896/7	4 čes. 1 něm.	192			185			7					165	27	155	37	7
1897/8	4 čes. 1 něm.	212			200			12					175	37	175	37	7
1898/9	5 čes. 2 něm.	244			232			12					197	47	217	27	10
1899/900	6 čes. 1 něm.	242			219			18			5		200	42	204	38	10
1900/1	6 čes. 1 něm.	251			230			12			6	3	211	40	211	40	10
1901/2	6 čes. 1 něm.	292			270			18				4	248	44	249	43	10

1902/3	6 čes. 1 něm.	298	266	28	4	257	41	267	31	10					
1903/4	6 čes. 1 něm.	317	276	29	12	274	43	277	40	10					
1904/5	6 čes. 1 něm.	330	290	25	15	282	48	292	38	11					
1905/6	6 čes. 1 něm.	318	280	28	10	276	42	280	38	11					
1906/7	7 čes. 1 něm.	374	337	37		328	46	309	65	11					
1907/8	8 čes. 1 něm.	393	343	46	4	344	49	356	37	12					
1908/9	8 čes. 1 něm.	386	329	56	1	337	49	339	47	12					
1909/10	10 čes. 2 něm.	461	401	60		400	61	420	41	14					
1910/11	11 čes. 1 něm.	426	368	58		398	28	398	28	16					
1911/12	13 čes.	459	399	60		450	9	421	38	19					
1912/13	14 čes.	527	448	79		517	10	480	47	22					
1913/14	14 čes.	531	451	80		525	6	513	18	21					
1914/15	11 čes.	399	343	56		391	8	382	17	17					
1915/16	11 tříd	421	355	66		414	7	402	19	18					
1916/17	13 tříd	418	349	69		411	7	403	15	20					
1917/18	11 tříd	289	251	38		283	6	268	21	19					
1918/19	11 tříd	284	231	53		280	4	256	28	24					
1919/20	13 tříd 11 č. 2 k.	357	305	52		351	6	338	19	23					
1920/21	14 tříd 11 č. 3 k.	390	331	59		386	4	385	5	22					
1921/22	15 tříd 12 č. 3 k.	364	303	61		360	4	359	5	22					
1922/23	15 tříd 12 č. 3 k.	443	439	4	361	360	1	82	79	3	438	5	424	19	19
1923/24	17 tříd 14 č. 3 k.	548	511	7	460	458	2	88	83	5	542	6	509	39	22

Školní rok	počet tříd	číslník.	kuchař.	žáků	hochů	dívek	číslníků	hochů	dívek	kuchařů	hochů	dívek	Čechů	Němců	prospělo	neprosp.	učitelů -(učitelky	
1924/25	20	16	4	640	633	7	530	528	2	110	105	5	634	6	597	43	24	
1925/26	26	21	5	780	772	8	647	645	2	133	127	6	768	12	750	30	31	
1926/27	28	23	5	920	909	11	752	12 sl.	749	3	156	118	8	912	8	888	32	32
1927/28	32	26	6	1036	1017	19	847	12 sl.	843	4	177	162	15	1009	27	986	50	33
1928/29	37	30	7	1117	1088	29	911	9 sl.	907	4	197	172	25	1091	26	1076	41	36
1929/30	38	30	8	1158	1124	34	932	3 sl.	929	3	223	192	31	1117	41	1105	53	41
1930/31	40	32	8	1123	1085	38	883	5 sl.			235	197	38	1086	37	1084	39	42+1
1931/32	38	30	8	1045	1011	34	821	3 sl.	84		221	187	34	1007	38	1011	31	38 + 1
1932/33	34	25	9	908	878	30	676	4 sl.	676		228	198	30	868	40	872	36	36+1
1933/34	32	23	9	814	792	22	602		602		212	190	22	783	31	792	22	34 + 1
1934/35	27	20	7	700	669	31	514	4 sl.	509	5	182	156	26	678	22	667	33	26 + 1
1935/36	34	25	9	971	926	45	708	4 sl.	703	5	259	219	40	937	34	942	29	28+2

Příloha č. 3

Seznam grafů

Graf č. 1 Míra nezaměstnanosti absolventů v ČR

Graf č. 2 Poměr dívek a chlapců navštěvujících Střední odborné učiliště gastronomie