

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2019

Vladimíra Příhodová

Univerzita Karlova

Pedagogická fakulta

**Portfolio profesního rozvoje
Portfolio of professional development**

Vladimíra Příhodová

Katedra pedagogiky

Vedoucí práce: PhDr. Michal Zvírotsky, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

2019

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma Portfolio profesního rozvoje vypracovala 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.

Datum 16. 4. 2019

ANOTACE

Bakalářská práce se soustředí na podmínky, organizaci a průběh odborných praxí žáků Střediska praktického vyučování (dále „SVP“) GRANDHOTELU PUPP o. p. s.

Cílem práce je prokázat osobní profesní rozvoj a odborný růst Vladimíry Příhodové v průběhu studia bakalářského programu Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku na Pedagogické fakultě Univerzity Karlovy. Vypracování profesního životopisu, eseje na téma Profesionální růst žáků oboru gastronomie, případová studie SPV a písemné přípravy na vyučovací jednotku vystihuje kvalitativní i kvantitativní posun znalostí a dovedností získaných během studia, a je významným prvkem sebereflexe.

KLÍČOVÁ SLOVA

Učitel praktického vyučování, žáci, absolventi, cíle vzdělávacího programu, klíčové a odborné kompetence, odborná praxe, požadavky pracovního trhu

ANNOTATION

The bachelor thesis is focused on the conditions, organization and course of pupils' professional practices of “Středisko praktického vyučování GRANDHOTELU PUPP o. p. s.”

The aim of the thesis is to demonstrate personal vocational development and professional growth of Mrs. Prihodova during the bachelor program Teacher Training in Vocational Education and Training at the Faculty of Education of the Charles University in Prague. Developing a CV, essays on the topic of professional growth of students gastronomy, Case Study of SPV and written preparation for the teaching unit describes the qualitative and quantitative advancement of knowledge and skills acquired during her studies and is an important element of self-reflection.

KEYWORDS

Teacher of practical teaching, pupils, graduates, objectives of the educational program, key and professional competencies, professional practice, labor market requirements

Obsah

1	Předmluva	9
2	Profesní strukturovaný životopis	11
3	Odborná esej na téma: Profesní růst žáků oboru vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie 16	
4	Konspekt odborné publikace.....	21
5	Případová studie školského zařízení	24
5.1	Úvod	24
5.1.1	Vývoj počtu patnáctiletých osob kraje	24
5.1.2	Ekonomická situace	24
5.1.3	Současná situace v odvětví gastronomie a hotelnictví v kraji.....	25
5.1.4	Vzdělanost v Karlovarském kraji	25
5.1.5	Optimalizační záměry zřizovatele	25
5.2	Vzdělávací nabídka školy	25
5.2.1	Počty žáků	25
5.2.2	Perspektiva a vývoj oborové struktury školy dle jednotlivých oborů	26
5.3	Podmínky ke vzdělávání.....	28
5.3.1	Lidské zdroje a řízení	28
5.3.2	Financování vzdělávání	31
5.3.3	Nemovitý majetek	32
5.3.4	Materiální podmínky teoretického vyučování.....	34
5.3.5	Prostorové a materiální podmínky praktického vyučování.....	34
5.4	Průběh vzdělávání.....	35
5.4.1	Pedagogický proces	35
5.4.2	Podpora rozvoje žáka	36
5.4.3	Ukončování a výsledky vzdělávání, vlastní hodnocení.....	37
5.4.4	Vlastní hodnocení školy	38
5.5	Prezentace školy na veřejnosti.....	39
6	Středisko praktického vyučování	40
6.1	Historie školy.....	40
6.2	Obory vzdělání	40

6.2.1	Tříleté obory ukončované výučním listem podle zaměření školních vzdělávacích programů:	40
6.2.2	Čtyřletý obor v denní formě ukončovaný maturitní zkouškou.....	40
6.3	Přijímání žáků.....	41
6.4	Praktické vyučování	41
7	Profesiografický rozbor pedagogického pracovníka.....	42
8	Písemná příprava na přímou pedagogickou činnost	45
9	Seznam prostudované odborné literatury.....	48
10	Závěrečná reflektivní úvaha o vlastním studiu	49
11	Seznam použitých informačních zdrojů.....	51
12	Seznam příloh.....	52

1 Předmluva

Vzdělání není pouhým nashromážděním jednotlivých vědomostí, jako není těstem mouka, voda, sůl, kvasnice atd. dohromady naházené.

TGM

Výše uvedený citát přesně vystihuje můj názor. Ve svém prvním profesním růstu, který byl zaměřen na gastronomii a trval více 20 let, jsem se převážně zaobírala druhou částí citátu, tj. jak jednotlivé ingredience smíchat, aby vzniklo něco úžasného a zajímavého. V pozdější době jsem dospěla k názoru, že získané zkušenosti a znalosti bych také ráda předávala nastupující mladé generaci. Abych je mohla předávat žákům odborných škol, rozhodla jsem se opustit prostředí kuchyní a získat další potřebné vzdělání, a to v oblasti pedagogických věd. Tento růst, ve kterém jsem postupně prošla profesním a pedagogickým vzděláváním, bych ráda završila vysokoškolským vzděláním.

Získat pedagogické vzdělání na vysoké úrovni považuji za součást svého profesního růstu. A i když stále nahlížím pod pokličky hrnců, předávání informací mladým kuchařům a jejich výchovu a vzdělávání považují za smysl své práce.

Jako téma své bakalářské práce jsem si vybrala „Portfolio profesního rozvoje“. Domnívám se, že jiný praktický pohled na můj profesní postup a rozvoj a také pohled do současného středoškolského odborného vzdělání v mém oboru může přispět k zprostředkování užitečných informací vysokoškolským pracovníkům. Informace z této práce jsou tedy zaměřeny jak na růst člověka, který se roky věnuje jistému oboru lidské činnosti a postupem času získává zájem o předávání informací, tak na praktické informace z fungování středních odborných škol a středisek praktického vyučování.

Ve svém životě jsem jako mnoho nynějších žáků začínala na stejném učňovském středisku a poté jsem během několika prošla jednotlivými provozy a středisky GRANDHOTELu PUPP, o. p. s., pětihvězdičkového hotelu v Karlových Varech. Seznámila jsem se výrobou a technologiemi, o kterých jsem se v obecné rovině dozvěděla při středním odborném vzdělání, a mnoha dalšími, neboť vývoj v této oblasti jde rychle kupředu. Nyní

mohu porovnat, jak nás škola připravila na tento obor a jaké nové praktické kompetence jsem musela získat. V neposlední řadě, a to je dnes z pohledu mladé generace asi největší problém, jsem poznala časovou náročnost této profese i její vysoké požadavky na disciplínu a etiku.

Přístup mladé generace k tzv. učňovskému vzdělávání, jejich účast při praktickém vyučování v prostředí světoznámého hotelu a následný vstup do pracovního procesu je to, co je smyslem a aktuálním naplněním mého profesního života. Proto bych se v rámci této bakalářské práce o tyto zkušenosti a poznatky podělila a tím i přispěla k jinému úhlu pohledu na tento segment našeho školského systému. Věřím, že tyto informace budou přínosem jak vědecké obci, tak jistě i dalším pedagogickým pracovníkům.

2 Profesní strukturovaný životopis

OSOBNÍ INFORMACE:

Jméno a příjmení:	Vladimíra PŘÍHODOVÁ
Adresa:	<osobní údaj> <osobní údaj>
Telefon:	<osobní údaj>
Mobil:	<osobní údaj>
E – mail:	<osobní údaj>
Národnost:	<osobní údaj>
Datum narození:	<osobní údaj>

PRACOVNÍ ZKUŠENOSTI:

- Období 2/2012 – doposud
 - Jméno a adresa zaměstnavatele SPV GRANDHOTEL PUPP, o. p. s.
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary
 - Oblast podnikání nebo název odvětví školství/gastronomie hotelnictví
 - Dosažená pozice ředitelka
 - Hlavní pracovní náplň a odpovědnost: zastupování školy při jednáních s úřady, rodiči a jinými školami, personální otázky, chod školy po ekonomické stránce, další rozvoj a perspektiva školského zařízení, řízení práce UOV a IOV, v souladu se zákoníkem práce a platnými vyhláškami kontrola kvality práce a dodržování pracovních povinností všech zaměstnanců, odpovědnost za plnění učebních plánů a učebních osnov.
- Období (od-do) 3/2009 -2/2012
 - Jméno a adresa zaměstnavatele GRANDHOTEL PUPP, a. s.
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary
 - Oblast podnikání nebo název odvětví Gastronomie hotelnictví

- Dosažená pozice Šéfkuchařka
- Hlavní pracovní náplň a odpovědnost:

vedení týmu kuchařů (40 pracovníků, 6 středisek), realizace rautů, organizace a kontrola provedené práce, návrhy rautů a akcí včetně akcí Mezinárodního filmového festivalu v Karlových Varech, návrhy jídelních lístků, získávání zákazníků, zpracování nabídek a kalkulací, technologické postupy, koordinace a spolupráce s jednotlivými odděleními, účast na odborných konferencích, odpovědnost za hospodářský výsledek společnosti, odpovědnost za dodržování ISO a norem HACCAP (včetně tvorby norem).
- Období (od-do) 1/2007 - 3/2009
 - Jméno a adresa zaměstnavatele GRANDHOTEL PUPP, a. s.
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary
 - Oblast podnikání nebo název odvětví Gastronomie hotelnictví
 - Dosažená pozice Zástupce šéfkuchaře
 - Hlavní pracovní náplň a odpovědnost:

vedení týmu kuchařů (40 pracovníků, 6 středisek), realizace rautů, organizace a kontrola provedené práce, návrhy rautů a akcí včetně akcí Mezinárodního filmového festivalu v Karlových Varech, návrhy jídelních lístků, získávání zákazníků, zpracování nabídek a kalkulací, technologické postupy, koordinace a spolupráce s jednotlivými odděleními, účast na odborných konferencích, odpovědnost za hospodářský výsledek společnosti, odpovědnost za dodržování ISO a norem HACCAP (včetně tvorby norem).
- Období (od - do) 1/2001 - 12/2006
 - Jméno a adresa zaměstnavatele GRANDHOTEL PUPP, a. s.
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary
 - Oblast podnikání nebo název odvětví Gastronomie hotelnictví
 - Dosažená pozice Vedoucí banketního oddělení

- Hlavní pracovní náplň a odpovědnost: vedení týmu kuchařů (10 pracovníků), realizace rautů, organizace a kontrola provedené práce, návrhy rautů a akcí včetně akcí Mezinárodního filmového festivalu v Karlových Varech.
- Období (od - do) 7/1992 - 12/2000
 - Jméno a adresa zaměstnavatele GRANDHOTEL PUPP, a. s.
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary
 - Oblast podnikání nebo název odvětví Gastronomie hotelnictví
 - Dosažená pozice řadová kuchařka
 - Hlavní pracovní náplň a odpovědnost Příprava jídel, gastronomie, teamová spolupráce

VZDĚLÁNÍ A KURZY:

- Období (od - do) 2012 -2013
 - Název a typ organizace Národní institut pro další vzdělávání Karlovy Vary
 - Hlavní předměty /praktické dovednosti Pedagogika, Didaktika, psychologie
 - Získaný titul Osvědčení pro základy pedagogiky (DPS), číslo osvědčení K02-26-15-122/13
- Období (od - do) 2013 -2014
 - Název a typ organizace Národní institut pro další vzdělávání Karlovy Vary
 - Získaný titul Osvědčení Kvalifikační studium pro ředitele škola školských zařízení, číslo osvědčení K01-05-15-122-01/16
- Období (od - do) 2006 – 2009
 - Název a typ organizace Střední odborná škola obchodu, provozu hotelů a střední odborné učiliště s. r. o. Karlovy Vary

- Hlavní předměty/praktické dovednosti Podnikání, ekonomika podniku, účetnictví, základy práva
- Získaný titul Maturitní vysvědčení

- Období (od - do) 2006 – 2009
- Název a typ organizace V rámci zaměstnavatele, v rámci profesních asociací Kurz studené kuchyně, odborné kurzy a semináře
- Získaný titul Osvědčení

- Období (od-do) 5/1996
- Název a typ organizace V rámci zaměstnavatele pedagogické minimum
- Získaný titul Osvědčení

- Období (od - do) 1989 – 1992
- Název a typ organizace Střední odborné učiliště stravování a služeb Karlovy Vary
- Hlavní předměty/praktické dovednosti: obor Kuchař-číšník
- Získaný titul Výuční list

OSOBNÍ SCHOPNOSTI A DOVEDNOSTI:

- Mateřský jazyk český jazyk
- Ostatní jazyky
 - Slovenský jazyk slovem a písmem
 - Německý jazyk středně pokročilá
 - Ruský jazyk na komunikativní úrovni
 - Anglický jazyk základní znalosti
 - Maďarský jazyk základní znalosti
- Sociální schopnosti a dovednosti
 - Komunikativnost

- Schopnost vedení týmu pracovníků
- Psychická odolnost
- Organizační schopnosti a dovednosti
 - Koordinace a řízení pracovníků
 - Vedení obchodního jednání (s odběrateli a také dodavateli)
 - Znalost podnikové ekonomiky
 - Zpracování kalkulací a vyhodnocení zakázek
 - Zkušenost s certifikací ISO
 - Zkušenost s certifikací HACCP
- Technické schopnosti a dovednosti
 - Časová flexibilita
 - Koordinace a řízení
 - Řidičský průkaz: A, B

DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE:

- VDANÁ
- BEZ POLITICKÉ PŘÍSLUŠNOSTI
- ZÁJMY: vaření, moderní hudba, četba, cestování, hra na klávesové nástroje

3 Odborná esej na téma: Profesní růst žáků oboru vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie

Ve své bakalářské práci bych se chtěla zaměřit na problematiku praktického vyučování, konkrétně odborného výcviku v maturitním oboru vzdělání Gastronomie. Jeho cílem je profesní příprava žáků tohoto oboru na budoucí povolání, tj. výkon činností příslušejících střednímu managementu hotelů či restaurací.

Tato problematika je mi blízká, neboť zvyšování úrovně odborného výcviku žáků je náplní mé současné pracovní pozice ředitelky Střediska praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP, o.p.s. Za období své pětadvacetileté praxe ve výrobě v pětihvězdičkovém hotelu jsem sama po vyučení prošla jednotlivými odděleními od pozice řadové kuchařky po pozici šéfkuchařky - vedoucí výroby. Mohu proto posoudit, jaké jsou přístupy a zkušenosti nově nastupujícího personálu po vyučení v gastronomických oborech. A to i s ohledem jak se měnily v průběhu vývoje naší společnosti v průběhu čtvrtstoletí.

Pro upřesnění pouze zmiňuji obecně platné informace týkající se Školního vzdělávacího programu (dále „ŠVP“), ke kterému bych se ráda dále vyjádřila a porovнала jej se studiem žáků na špičkové zahraniční škole. Podmínky pro rozvoj praktických činností žáků, tj. cíle vzdělávání, časová dotace a vzdělávací obsahy, jsou stanoveny rámcovými vzdělávacími programy pro jednotlivé obory vzdělání (dále „RVP“), které jsou poskytovatelé vzdělávání povinni rozpracovat do ŠVP. Legislativně je tento proces zakotven v zákoně číslo 561/2004 Sb. (školský zákon). Zjednodušeně lze říci, že obecně platné cíle ŠVP pro praktické vyučování nejen v oboru vzdělání Gastronomie jsou:

- Zabezpečit vzdělávání, které se uskutečňuje prostřednictvím posuzování individuálního stavu rozvoje žáků, individuálního přístupu a plánu, respektování volby žáků. To vše ve spojení s odpovídajícím vedením žáků a integrováním individuálních cílů do celkového týdenního a denního plánu.
- Vytvořit speciální prostředí, jehož základem jsou výrobní centra, a toto prostředí pedagogicky efektivně využít k nábízení a rozvoji odborných kompetencí žáků s důrazem na samostatnost a kooperaci, tvořivost a systematičnost. Významným cílem je dosáhnout vysokého stupně samostatnosti žáků.

- Vést žáky k samostatnému projevu, k soužití v menším kolektivu, dobrému vztahu k práci a mj. také k účelné komunikaci jak s vrstevníky (spolužáky), tak se spolupracovníky, ale také se zákazníky (klienty).

Také Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP, o. p. s. (dále také „středisko“ či „SPV“) má pro obor vzdělání Gastronomie zpracovaný vlastní školní vzdělávací program. Mým cílem je zhodnotit a porovnat stávající stav střediska a porovnat jej s jinými zařízeními tohoto typu, a to především v oblasti praktického vyučování a přípravy na budoucí povolání. Jak jsem již v úvodu uvedla, v předmětu odborný výcvik si žáci ověří, potvrdí a rozšíří odborné kompetence v návaznosti na dosud osvojené znalosti nabyté při teoretickém vyučování zejména v oblasti techniky obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů. Komplexní ověřování a rozvíjení odborných znalostí a dovedností je prováděno rozvojem klíčových kompetencí komunikačních i celkovým rozvojem osobnosti žáků, kteří se přímo prezentují se svými dovednostmi na veřejnosti při vykonávání činností ve stravovacích, ubytovacích, informačních a dalších službách cestovního ruchu.

Odborný výcvik vede k seznámení s potravinami, jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost, skladování, k samostatné přípravě pokrmů, vštěpuje pravidla správné výživy, zdravého životního stylu a prevence onemocnění, vede k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Žák si osvojuje požadavky na hygienu v gastronomii, nové trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, zásady racionální výživy, druhy diet, způsoby skladování potravin a nápojů. Sestavuje jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel. Ovládá přípravu pracoviště na provoz, úkony související s podáváním jídel a nápojů, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí, kategorizace střediska a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář. Ovládá základy techniky obsluhy a s ní související činnosti jako je přijímání a evidence objednávek, vyúčtování s hostem, získává a osvojuje si znalost kalkulování cen výrobků a služeb, umí společensky vystupovat a jedná profesionálně ve styku s hosty a pracovními partnery, dbá na estetiku pracovního prostředí. Žáci získávají také důležité znalosti a návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Uvědomují si, že odpovědná a poctivá práce je základem řádné přípravy na povolání. Projevují zájem o vše nové a pokrokové, o soustavné zvyšování odborné kvalifikace. Naučí se správnou techniku při přípravě a výdeji pokrmů. Seznámí se s právními normami a

bezpečnostními předpisy. Naučí se správnému chování a vystupování na veřejnosti i v soukromí, kultivovaně se vyjadřují. Naučí se sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, znají zásady správné výživy.

Výuka odborného výcviku se uskutečňuje na pracovištích GRANDHOTEL PUPP, o. p. s. V běžném provozu musí žáci aplikovat již nabyté kompetence, zároveň si průběžně osvojují a upevňují dovednosti nové, spojené s konkrétními pracovními pozicemi. Podle charakteru pracoviště se zvyšuje a zkvalitňuje zručnost v odborných činnostech gastronomických, v technice obsluhy, v technice přípravy a výdeje pokrmů, v aplikaci zásad bezpečnosti práce, hygienických a požárních norem, v profesní komunikaci včetně komunikace cizojazyčné, v uplatňování principů ekonomického a ekologického provozu.

Přímo na pracovišti se žáci seznamují s účelnou organizací provozu, učí se zvládat mimořádné i problémové situace a sledovat moderní trendy v oboru. Připravenost na profesní život v podmínkách reálného pracoviště je intenzivní a vzhledem k podmínkám pracoviště také účelně mnohostranná.

Absolventi oboru vzdělání Gastronomie hledají uplatnění zpravidla v oblasti středního managementu hotelů a restaurací. Po ukončení vzdělávání by měli být připraveni zvládat problematiku vedení organizačních jednotek či gastronomických výroben, jako jsou například restaurace, hotely a ostatní stravovací a ubytovací zařízení, cestovní agentury a kanceláře. Měli by být připraveni vykonávat povolání jako provozní pracovník, recepční, šéfkuchař, pracovník ve středních článcích struktury managementu podniku (vedoucí provozoven, asistent vedoucího, atd.), administrativní pracovníci ve státní a podnikatelské sféře (pro školní jídelny, hotely, cestovní agentury a kanceláře, apod.)

V souvislosti s odborným výcvikem se tak nabízí otázka, zda je stávající způsob přípravy žáků v rámci nastaveného praktického vyučování pro potřeby budoucího povolání dostačující. Vstupem na pracovní trh a zařazením absolventů k výkonu práce na pracovištích se podmínky pro jejich činnost významně mění. Již na ně není pohlíženo jako na žáky, ale jako na zodpovědné pracovníky, předpokládá se také určitá úroveň kvalifikace. Jakkoliv žáci projdou v průběhu vzdělávání ve střední škole praktickým vyučováním v rozsahu předepsaném kurikulárními dokumenty, i tak zůstávají ve značné míře jejich znalosti z určité části na teoretické úrovni a ne vždy odpovídají představám zaměstnavatele. Toto riziko se

zvyšuje v případech, kdy absolvent nastupuje do místa, kde se jeho praktické vyučování neuskutečňovalo, nebo do místa s odlišným výrobním provozem. V takovém případě se absolvent musí seznámit jak s odlišnou vlastní výrobou, tak i s organizací celé organizační jednotky (hotel, restaurace, penzion, specializovaná vývařovna, apod.).

Samostatnou kapitolou této polemiky pak mohou být otázky týkající se morálně volných vlastností, kde opět použiji své poznatky z praxe. Většina absolventů má rámcovou představu o svém finančním ohodnocení, ne všichni jsou však ochotní přistoupit na provozní podmínky zaměstnavatele. Obory služeb, speciálně gastronomie v oblasti zdejšího tzv. lázeňského trojúhelníku“ (Karlovy Vary, Mariánské Lázně, Františkovy Lázně), jsou specifické pracovní dobou, sezónností, obdobími národních i mezinárodních svátků. A i s tímto hlediskem se musí absolvent vyrovnat, pokud chce na pracovním trhu v oblasti služeb uspět.

Při odborném výcviku na našem středisku mají žáci maturitního oboru možnost i příležitost poznat provoz velkého hotelu. Jejich seznámení s provozními podmínkami je však přece jen částečně omezené, a to zejména v porovnání s jejich budoucími podřízenými, tj. se žáky oborů vzdělání s výučním listem (dříve učební obory), jejichž praktické vyučování je dotováno vyšším počtem týdenních vyučovacích hodin za dobu vzdělávání.

K diskutovaným problémům patří také znalost etikety a ústrojové kázně. Zvláště v prestižních hotelích je na pozicích číšníků, servírek a managementu vyžadováno dodržování tradiční etikety a obsluhy. Ne vždy odborná pracoviště, v nichž se odborný výcvik žáků maturitního oboru uskutečňuje, tento požadavek naplňují v dostatečném rozsahu.

A nyní bych se dále lehce dotkla i získaných informací a poznatků ze zahraničí. V roce 2012 jsem navštívila prestižní školu hotelnictví „Ecole Hotelière de Lusanne“ ve Švýcarsku. Jedná se o jedno z nejvýznamnějších vzdělávacích zařízení ve světě, absolventi této školy následně pracují nejen v prestižních hotelech, ale i ve špičkových oborech výroby potravin a služeb. Dle našeho systému školství by se dalo říci, že se víceméně jedná úroveň vysoké školy. Systémově je příprava studentů nastavena následovně. V prvním ročníku se studenti seznamují s odbornými předměty pouze rámcově, po většinu učebního času získávají praktické zkušenosti, neboť škola společně s ubytovacím internátním zařízením pracuje jako hotelové zařízení, kde studenti prvního ročníku zajišťují personální obsazení na pozicích

kuchařů, číšníků, obsluhy, pokojských, úklidu a podobně. Až od druhého ročníku se plně věnují studiu odborných předmětů. Ve škole je zavedena přísná ústrojová kázeň, a i když zde nejsou předepsány uniformy, vystupování a vzhled studentů musí odpovídat nárokům etikety středního a vrcholného managementu. Přínosem pro studenty je skutečnost, že většina absolventů již v průběhu studia získává pracovní místo, neboť zaměstnavatelé si své budoucí zaměstnance vybírají již mezi studenty druhého ročníku a také je formou stipendia při studiu podporují.

Mohu tedy porovnat přípravu personálu jak z hlediska našeho odborného školství, tak z hlediska zahraniční špičkové školy. Naši žáci oboru vzdělání Gastronomie si při teoretickém vyučování sice osvojují více znalostí, podmínky pro rozvoj praktických činností zejména z hlediska časové dotace nejsou nastaveny tak, aby žáci maturitního oboru Gastronomie mohli být vybaveny všemi praktickými dovednostmi potřebnými pro jejich profesní uplatnění. Výsledkem je, že v oblasti výroby či obsluhy nejsou žáci maturitního oboru vybaveni odbornými kompetencemi v takovém rozsahu jako jejich spolužáci z tzv. učebních oborů, což při nástupu do zaměstnání může vést k jejich jistému oborovému hendikepu.

Uvedený závěr je konstatováním systémové nedostatku v nastavení kurikulárních dokumentů, tedy rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání Gastronomie, denní formy, který vyplývá z mého dlouhodobého pozorování a praxe. Přestože kvalitně vedené praktické vyučování a důsledné vyžadování dodržování profesní etikety může významně přispět k úspěšnému uplatnění absolventů maturitního oboru Gastronomie ve vybrané profesi a udržení vysoké odbornosti personálu, ze zkušeností vyplývá, že žáci oboru vzdělání Kuchař, číšník jsou vzhledem k většímu objemu praktického vyučování na svoji budoucí profesi po odborné stránce lépe připraveni a jsou také podrobněji seznámeni s gastronomickými provozy než žáci maturitního oboru Gastronomie.

Významnou příčinou je skutečnost, že obor vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, který vzhledem k ukončení vzdělávání maturitní zkouškou vyžaduje náročnou přípravu také v oblasti teoretického vzdělávání, stanovuje pro praktické vyučování jen takovou časovou dotaci, v rámci níž mohou být pro odborné činnosti důležité pro uplatnění absolventa tohoto oboru v praxi položeny pouze nezbytné základy.

4 Konspekt odborné publikace

Název publikace: Pedagogická komunikace v teorii a praxi.

Autor: Prof. PhDr. Alena Nelešovská, CSc.

Vydala: Grada Publishing, a.s., Vydání 1., 2005

ISBN 80-247-0738-1

O autorce: Prof. PhDr. Alena Nelešovská, CSc., Vedoucí Katedry primární pedagogiky PdF UP v Olomouci. Vyučuje pedagogickou komunikaci, didaktiku, didaktické praktikum, diplomový a pedagogický seminář. Odborně a vědecky se orientuje zejména na pedagogickou komunikaci, koncepcí vzdělávání učitelů, uplatnění absolventů oboru, národnostní menšiny a hodnotovou orientaci. Je autorkou monografií, mnoha vědeckých, odborných a popularizačních studií, studijních a učebních textů i metodických materiálů pro primární a mateřské školy.

Ocenění:

1984 – ocenění děkana PdF UP v Olomouci za dlouholetou práci pro pedagogickou fakultu
1987 – ocenění děkana PdF UP v Olomouci za dlouholetou práci ve SVOUČ

1987 – ocenění rektora UP v Olomouci za nejlepší práci v pedagogické tvořivosti vysokoškolských učitelů

2006 - Pamětní medaile děkana Pedagogické fakulty UP

Zdroj životopisu: <https://www.grada.cz/autor/nelesovska-alena>

Kniha Pedagogická komunikace v teorii a praxi, jak již vyplývá z názvu, je určena nejen pro učitele. Autorka ji vytvářela se širším záměrem: „Knižka má sloužit všem, kdo se zajímají o význam komunikace, vztah učitele k žákovi a komunikace ve škole.

Pedagogická komunikace zaujímá stále významnější postavení ve výchovně vzdělávacím procesu. Zatímco v dřívějším období na tuto oblast vyučovací činnosti nebyl brán takový zřetel, v současné době je tomu naopak. Učitel by měl mít základní znalosti z oblasti pedagogické komunikace, které by mu měla poskytnout zejména pregraduální příprava zaměřená i na postupné získávání zkušeností z pedagogické reality. Publikace zahrnuje informace o pedagogické komunikaci v rovině teoretické, výzkumné, ale i praktické.

Zdůrazňuje význam komunikace ve vzájemných vztazích mezi učitelem a žákem, upozorňuje na poruchy v komunikaci a naznačuje přístupy k účinné pedagogické komunikaci.

Jednotlivé kapitoly jsou řazeny za sebou tak, aby čtenáře postupně uváděly do teoretických základů pedagogické komunikace, seznamovaly ho s možnostmi zkoumání pedagogické komunikace a komunikativních dovedností a současně mu naznačovaly význam této pedagogické disciplíny v konkrétní pedagogické praxi. Do textu jsou zařazena také praktická cvičení rozvíjející komunikativní dovednosti.

Knihu tvoří 172 stran, rozčleněných do 6 kapitol, které nenásilně doplňují některé kapitoly o příklady a zkušenosti z praxe.

Hned v úvodu autorka vysvětluje, pro koho je kniha určena, k čemu je užitečná, jak je konstruována a jak ji efektivně používat.

První kapitola představuje Osobnost učitele a jeho kompetence (jaký by měl být učitel). Profesní schopnosti a dovednosti učitele různých autorských pozic, komunikativní dovednosti jako předmět zkoumání dovednostního modelu učitelovy profese.

Druhá kapitola pojednává o Základních poznatcích o pedagogické komunikaci (co by měl učitel o komunikaci vědět). Vymezení pojmu pedagogická komunikace, kdo je účastníkem pedagogické komunikace, pravidla pedagogické komunikace, počet pravidel, proč zavádíme pravidla, organizační formy a uspořádání učebny. V jakém prostředí, klima a atmosféře se ocitá žák a učitel. Dále verbální komunikace, otázky a odpovědi a otázka jako klíčová součást dialogu. Akustické vlastnosti hlasu, zvukové prostředky řeči. Neverbální komunikace (mimika - řeč obličeje, pohledy - řeč očí, kynezika - řeč pohybů, gestika - řeč gest, posturologie - sdělování fyzickými postoji, haptáky - sdělování dotekem, proxemika - sdělování přiblížením a oddálením, paralingvistika - sdělování tónem řeči, sdělování úpravou zevnějšku). Komunikace činem.

Třetí kapitola je o komunikaci v učitelské přípravě (jak se stát komunikativně kompetentním učitelem - inspirační trendy). Zastoupení předmětu „komunikativní dovednosti“ v přípravě učitelů, videozáznam jako prostředek objektivizace reflexe a sebereflexe komunikativních dovedností, možnosti zkoumání komunikativních dovedností.

Čtvrtá kapitola pojednává o komunikaci v učitelské praxi (proč a jak je třeba komunikaci rozvíjet). Jak je komunikace důležitá jako předpoklad vzájemných vztahů mezi učitelem a žákem, role komunikátora a komunikanta, poznávání žáků rozhovorem, sociometrický výzkum komunikace a interakce ve třídě, rozdílné přístupy k žákům v pedagogické komunikaci, rozvoj samostatnosti dětí, odměna a tresty. Dále se opírá o poruchy v komunikaci a vývojové vady řeči (opožděný vývoj řeči, vady výslovnosti, poruchy tempa řeči, neurózy řeči, neuróza u dětí školního věku). Komunikativní dovednosti jako zdroj účinného pedagogického působení.

Pátá kapitola se zabývá informacemi, náměty a praktickým cvičením (pro rozvoj komunikativních dovedností učitelů a žáků). Jak je důležitá spisovná výslovnost (spisovná výslovnost samohlásek, souhlásek, výslovnost cizích slov). Dechová technika mluveného slova, hlasová technika, artikulační technika, hlasová hygiena, poruchy hlasu.

Šestá kapitola obsahuje cvičné texty, dechová cvičení, procvičování délky nádechu a výdechu, hlasová cvičení, artikulační cvičení, jazykolamy, smyslové hry.

Závěrem lze jen dodat, že kniha by měla být samozřejmou součástí knihovny každého učitele. Jako velmi přínosná hodnotím praktická cvičení v poslední kapitole. Zahrnuje informace o pedagogické komunikaci v rovině teoretické, výzkumné, ale i praktické. Kniha je inspirativní jak pro žáky a tak i pro učitele.

5 Případová studie školského zařízení

Název školy: Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

Vize školy:

„Chceme být školou řadící se mezi nejlepší vzdělávací subjekty v oboru gastronomie usilující o zkvalitňování výchovně vzdělávacího procesu, s pestrou nabídkou odborných aktivit, školou, která rozvíjí vztahy se sociálními partnery, připravuje žáky pro úspěšné uplatnění na trhu práce a v reálném životě a školou pozitivně působící na žáky, zaměstnance i veřejnost.“

5.1 Úvod

Koncepce rozvoje školy vychází z kontextu podmínek determinovaných demografickým a ekonomickým stavem a vývojem v České republice a v Karlovarském kraji a současným legislativním rámcem.

5.1.1 Vývoj počtu patnáctiletých osob kraje

Od roku 2006 klesaly počty patnáctiletých osob v kraji z více než 4 tisíc na méně než 3 tisíce osob počínaje rokem 2011. Údaje Českého statistického úřadu predikují, že počet patnáctiletých osob v kraji bude v období let 2018 – 2022 oscilovat kolem hodnoty 3000, na následující roky je avizován pozvolný nárůst až k počtu 3500 patnáctiletých. Proti očekávanému nárůstu počtu potenciálních žáků středních škol však působí některá současná negativní krajská specifika. Stále větší počet žáků nepřechází ze základního do středního vzdělávání. Klesá počet obyvatel kraje i Karlových Varů. Většina z absolventů středních škol, kteří odcházejí z Karlovarského kraje za vysokoškolským vzděláváním, se následně uplatňují mimo kraj.

5.1.2 Ekonomická situace

Stávající makroekonomická situace České republiky je příznivá, což ve státním rozpočtu vytváří prostor pro potenciální zlepšování odměňování pracovníků ve školství. Také

Karlovarský kraj hospodařil v roce 2017 s kladným hospodářským výsledkem, takže lze předpokládat stabilitu i ve výši příspěvku na provoz pro příspěvkové organizace kraje.

5.1.3 Současná situace v odvětví gastronomie a hotelnictví v kraji

Celé odvětví prochází v současnosti problematickým obdobím. Před necelými třemi lety bylo postiženo výpadkem návštěvnosti ruskou klientelou, a to především v Karlových Varech. Následně gastronomie a hotelnictví v kraji zabředly do hluboké krize v oblasti lidských zdrojů. V důsledku dlouhodobé stagnace mezd, ostré konkurence zaměstnavatelů v jiných oborech a konkurence pracovního trhu v sousedním Německu a v oblasti Prahy, chybí v oboru velké množství pracovníků. Zaměstnavatelé situaci řeší především agenturním zaměstnáváním zahraničních pracovníků, nejčastěji z Ukrajiny.

5.1.4 Vzdelanost v Karlovarském kraji

Vzdelanostní struktura obyvatelstva kraje není příznivá. Stejně tak ani výstupy a výsledky středního vzdělávání ve srovnání s ostatními kraji. Tento stav vyvolává potřebu zvyšovat kvalitu vzdělávání v kraji.

5.1.5 Optimalizační záměry zřizovatele

Soustava středních škol kraje vykazuje převis kapacit nad potenciálem uchazečů o střední vzdělávání, což vyvolává prostorově oborové disproporce, potíže s financováním středních škol a problémy s kvalitou výstupů středoškolského vzdělávání v kraji.

5.2 Vzdělávací nabídka školy

5.2.1 Počty žáků

K 31. 3. 2018 měla Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace 471 žáků denní a 17 žáků dálkové formy vzdělávání. Reálná kapacita objektu školy na adrese Karlovy Vary, Ondřejská 56 je v režimu střídání teoretického a praktického vyučování v současné době využita na téměř 100 %. Záměrem je udržovat počet žáků denní

formy v pásmu 470 až 500 žáků. Přijímání a organizaci vzdělávání bude již nutné plánovat s ohledem na připravovaný nový systém financování regionálního školství, jehož spuštění od roku 2019 stále ještě není zcela vyloučeno.

Následující tabulka prezentuje aktuální oborovou strukturu a výkony školy a specifikuje záměr přijímání žáků do jednotlivých oborů v příštích letech tak, jak to odpovídá kapacitě školy, reálnému zájmu uchazečů, zázemí pro zajištění praktického vyučování, potřebám sociálních partnerů i možnostem uplatnění absolventů.

Tabulka č. 1 – Oborová struktura školy

Kód oboru	Název oboru	Výkony 31. 3. 2018	Počet tříd 31. 3. 2018	Počet tříd roční záměr přijímání
6541L01	Gastronomie	67	4	1
6551H01	Kuchař - číšník	262	12	4
2954H01	Cukrář	23	2 x 0.5	0.5
6951H01	Kadeřník	28	2 x 0.5	0.5
6551E01	Stravovací a ubytovací služby	52	6	1
6541L51	Gastronomie nást	39	2	1
6541L51	Gastronomie nást. (dálk.)	17	1	1 x za 3 roky
C E L K E M		488	22	

5.2.2 Perspektiva a vývoj oborové struktury školy dle jednotlivých oborů

Zájem uchazečů o obor vzdělání Gastronomie odpovídá jedné třídě ročně. S tímto oborem jsou však spojeny dva problémy. Lokalita Karlových Varů je exponovaná konkurencí mnoha škol a žádaných oborů s maturitní zkouškou, což snižuje potenciál kvalitních uchazečů o obor vzdělání Gastronomie. Obor nemá dobré výstupy, tj. výsledky maturitních zkoušek. Je to způsobeno již přežilou koncepcí RVP pro obory kategorie L, který alokuje tak velký objem hodinových dotací praktickému vyučování, že je následně mimořádně obtížné připravit žáky

k maturitní zkoušce v teoretickém vyučování. Záměrem řešícím popsanou situaci je oborová změna - výměna oboru 6541L01 Gastronomie za marketingově atraktivnější a pro maturitní zkoušku účelněji koncipovaný obor 6542M01 Hotelnictví, a to bez navýšení kapacity školy a v dimenzi pouhé jedné třídy ročně. Toto řešení je již s kladnou odezvou projednáno i s některými důležitými sociálními partnery školy.

Nosnou částí vzdělávacího portfolia školy je obor vzdělání Kuchař-číšník, jehož výstupem je závěrečná zkouška a výuční list. O zaměření Kuchař je stále stabilní zájem. Výrazně však klesá zájem o zaměření Číšník a tento trend bude pravděpodobně pokračovat, s výjimkou úspěšného ŠVP Číšník, barman, barista. Z tohoto důvodu byly do školy přivedeny nové a velmi úspěšné obory 2954H01 Cukrář a 6951H01 Kadeřník.

Kvalitou výstupů vzdělávání je negativně zatíženo nástavbové studium oboru Gastronomie. Tento stav vychází ze stále klesajícího počtu a kvality žáků ve zdrojových oborech s výučním listem. Řešením je nepochybně konsensus škol a zřizovatele týkající se omezení počtu nástavbových tříd v kraji, např. modelem střídání nástavbového studia po ročních mezi oborově příbuznými školami.

Vzdělávání v oboru 6551E01 Stravovací a ubytovací služby bylo od 1. 1. 2018 převzato po zrušené SOŠ a SOU Nejdk. V současnosti je poskytováno v rozsahu dvou tříd ročně v objektu školy na adrese Karlovy Vary, Závodu Míru 144. V souladu se záměrem zřizovatele bude tento obor počínaje 1. 9. 2018 realizován v kapacitě jedné třídy ročně o počtu 24 žáků. Vzhledem ke špatnému technickému stavu a neekonomickému provozu objektu na uvedené adrese je plánováno přesunout vzdělávání v tomto oboru do budovy Ondřejská 56, a to od 1. 9. 2019. Přijetí uvedeného oboru rozšířilo prostupnost nabídky vzdělávání školy a převedenému oboru poskytlo rozvinutější odborné zázemí včetně školní restaurace pro praktické vyučování.

Dálková forma vzdělávání byla školou v minulých letech kapacitně omezena na minimum (nízký normativ), veřejnost však o tuto službu projevuje stále zájem. Dálková forma může v omezené míře pokračovat, pokud to nový systém financování regionálního školství bude ekonomicky umožňovat.

Zájem o další vzdělávání v gastronomii je v regionu mizivý. Nový potenciál zde vzniká masivním zaměstnáváním zahraničních agenturních pracovníků, kteří potřebují rychlé intenzivní zaškolení pro práce v gastronomii.

Dalším záměrem je certifikace školy jako autorizované osoby v rámci systému NSK.

5.3 Podmínky ke vzdělávání

5.3.1 Lidské zdroje a řízení

5.3.1.1 Počet zaměstnanců

Zásadní změnu celkového počtu zaměstnanců způsobilo připojení části zrušené SOŠ a SOU Nejdek, příspěvkové organizace ke škole s účinností od 1. 1. 2018. Celkový počet zaměstnanců tak narostl z původních 51 zaměstnanců (47,7 přepočtených) na současných 69 zaměstnanců (61,6 přepočtených). Vzhledem k tomu, že vzdělávání v oboru 6551E01 Stravovací a ubytovací služby projde komplexní reorganizací s ohledem na efektivitu užívání lidských i materiálních zdrojů a počet tříd oboru bude plánovaně snižován, přičemž bude jejich vzdělávání přesunuto do objektu školy na adrese Karlovy Vary, Ondřejská 56, lze očekávat související pokles počtu zaměstnanců v průběhu roku 2018 a 2019. Tento proces se bude týkat nových i původních zaměstnanců. V období od počátku roku 2018 již došlo k ukončení dvou pracovních poměrů. Proces zapojení nových zaměstnanců do života školy musí probíhat velmi intenzivně, kolegiálně a taktně. Budou nabízeny teambuildingové aktivity. V současnosti je tvořen kariérní plán uplatnění osob převzatých ze zrušené školy. Příchod nových zaměstnanců je vnímán pozitivně jako rozvojový impuls a nový potenciál.

Tabulka č. 2 – Počet zaměstnanců

Stav zaměstnanců (aktuální)	fyzický stav		přepočtený stav
	kvalifikované	nekvalifikované	
Ředitel	1	0	1,0
Zástupci Ř (ZŘT, ZŘP, ZŘOP)	3	0	3,0
Učitelé (bez ZŘT a ZŘOP)	28	1	25,4
UOV (bez ZŘP)	17	1	16,3
Nepedagogové včetně ZŘEP	18		15,9
CELKEM	69		61,6
Průměrná délka praxe pedagogických pracovníků			26,2 roků
Průměrný věk pedagogických pracovníků			53 roků

5.3.1.2 Organizační struktura a řízení

Vedení školy nadále hodlá aplikovat demokratický styl řízení s důrazem na funkční komunikaci, prostor pro kreativitu a týmovou spolupráci, vytváření firemní kultury a příznivé pracovní klima. Za důležité považuje zvyšování kvality řízení standardizací řídicích procesů ve škole. Prostor pro další zlepšení řídicí práce vidí v rozvoji a systemizaci vnitřní komunikace a dále v důslednějším přístupu k realizaci opatření vycházejících z podnětů získaných evaluací, zpětnou vazbou a monitoringem.

V oblasti hospodaření a provozu školy klade důraz na eliminaci rizik a funkčnost systému kontroly dle zákona č.320/2002 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě.

5.3.1.3 Věková struktura pedagogického sboru

Věková struktura je problematická, polovinu sboru tvoří osoby věkové kategorie 55+. I když bylo v uplynulých letech přijato několik mladších pedagogů, je nutné dále vytvářet

věkově rovnoměrně rozvrstvený a kvalifikovaný kolektiv, který by mohl těžit nejen ze zkušeností, ale také z invence, energie a moderních pracovních metod mladších pedagogů.

5.3.1.4 Kvalifikovanost pedagogických pracovníků

Kvalifikační požadavky zákona 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících škola splňuje, jedna osoba dokončí kvalifikační studium v tomto roce. V nastávajícím období je nutné řešit kvalifikovanost učitelů odborných gastronomických předmětů, kde učitelé využívající výjimky stanovené § 32 zákona 563/2004 Sb. již postupně odcházejí do důchodu. Kvalifikovanost v těchto předmětech je v praxi těžko dosažitelná, v potřebné odborné hloubce ji lze získat v magisterském stupni jen na soukromých vysokých hotelových školách nebo pedagogickým studiem odborných předmětů bez vazby na hotelnictví a gastronomii. Řešení je připraveno v podobě zahájení kvalifikačního vysokoškolského studia tří osob z úseku praktického vyučování již od školního roku 2018/19. Dále je plánováno ve stále větší míře zapojovat do výuky odborníky z praxe do výše 0,5 úvazku.

5.3.1.5 Prohlubování kvalifikace

Kromě podpory zájmu o předmětová témata je třeba pedagogy směřovat ke vzdělávání do oblasti ICT, moderních forem a metod výuky, finanční gramotnosti a osobnostně sociálního rozvoje. Z tohoto důvodu je škola zapojena do dvouletého projektu Šablony pro SŠ a VOŠ, kde využívá maxima dostupných prostředků, a to na DVPP, tandemovou výuku, zapojení odborníků z praxe do výuky, aktivity rozvíjející ICT ve škole a stáže pedagogů u zaměstnavatelů. Následně plánuje využít i druhé výzvy tohoto projektu avizované k vyhlášení koncem roku 2018. K prohlubování kvalifikace také plánuje doplňkově užívat i programů nabízených v KAP a dále odborných programů poskytovaných profesními asociacemi.

U nepedagogických pracovníků je třeba sledovat hlavně rychlý vývoj legislativy v oblasti ekonomiky, účetnictví, personalistiky, ochrany dat, BOZP apod.

5.3.1.6 Odměňování a motivace

Ve škole je zaveden systém odměňování pedagogů vycházející z pravidelného ročního hodnocení pracovníků, jehož součástí je i hodnotící pohovor, motivační komunikace, získávání zpětné vazby a plánování rozvoje pracovníka. Tento systém škola dále plánuje rozvíjet a v současnosti jej po čtyřech letech aktualizovat a revidovat. V červnu 2018 předpokládá provést mimořádné hodnocení, aby původní i příchozí pracovníci po sloučení byli přehodnoceni stejnými kritérii a metodami.

Problémem finanční motivace pracovníků je v současnosti minimalizace nenárokových složek platu v poměru k rychle rostoucím platovým tarifům. Proto bude nutné stále více užívat „měkkých“ motivačních nástrojů.

Při hodnocení a motivaci je třeba akceptovat posun v pohledu a požadavcích na práci pedagoga a jeho kompetence směrem k práci s třídním kolektivem, žáky se SVP, metodice výuky, zvládání konfliktu, prevenci rizikového chování žáků apod.

5.3.2 Financování vzdělávání

5.3.2.1 Prostředky na platy

V posledních letech realizovala škola řadu tvrdých organizačních opatření, která vedla k vytvoření stabilní rovnováhy mezi normativními výkony školy a potřebami prostředků na platy. Převzetím části zrušené SOŠ a SOU Nejdek, příspěvkové organizace však došlo k narušení této stability, což dokládá i průměrných 8,6 žáků ve třídě oboru 6551E01 Stravovací a ubytovací služby. Roční rozpočet na platy stanovený dle normativních výkonů školy tak nebyl pro rok 2018 postačující a v dohodovacím řízení byl doplněn o cca 4 % výkonově normativní výše. Současnou situaci v této oblasti je nutné řešit důslednou reorganizací vzdělávání uvedeného oboru. Je třeba připravovat nová schémata organizace vzdělávání s ohledem na parametry avizovaného nového systému financování regionálního školství. Pojistkou pro případné překlenutí dočasných disbalancí je fond odměn ve výši cca 0,83 mil Kč.

5.3.2.2 Příspěvek na provoz

Příspěvek na provoz prošel významnou změnou od 1. 4. 2018 v souvislosti s převzetím objektu na adrese Karlovy Vary, Závodu Míru, ve kterém probíhá vzdělávání oboru 6551E01 Stravovací a ubytovací služby. Ve 2. Q 2018 bude škola iniciovat provedení nákladového auditu objektu ve vztahu k výši přiděleného provozního příspěvku a realizovat případná nutná opatření. Velkou příležitostí k zásadnímu snížení provozní nákladovosti organizace je přesun vzdělávání oboru 6551E01 Stravovací a ubytovací služby do upravených prostor v objektu školy na adrese Karlovy Vary, Ondřejská 56.

5.3.3 Nemovitý majetek

5.3.3.1 Školní budova Ondřejská 56, Karlovy Vary

Objekt přešel do majetku kraje až v roce 2010, a to v poměrně nedobré technické stavu. Již od roku 2011 přistoupila organizace k zásadním rekonstrukcím. Šlo o opravu opěrné zdi, sanaci dvorního traktu, hydroizolaci základů tlakovými injektážemi do vlhkého zdiva, opravy ocelových nosníků podlaží, rekonstrukci přístupového mostku, rekonstrukci střechy, výměnu oken, opravu fasády, okapů a svodů, úpravy kanalizace a zdravotní techniky, rekonstrukci šaten. Nově vybudováno bylo pracoviště praktického vyučování oboru Kadeřník, infrastruktura IT, bezpečnostní systém školy. Komplexní stavebně interiérovou rekonstrukcí prošlo již jedno podlaží, sborovna a dvě další učebny. To vše bylo provedeno za téměř 15 mil Kč, z nichž zhruba polovinu tvořil investiční příspěvek zřizovatele a polovinu fondové zdroje školy. Stavebně technický stav budovy je nezbytné řešit i nadále. Plánované investiční aktivity jsou následující:

- Vytvoření zázemí pro vzdělávání oboru 6551E01 Stravovací a ubytovací služby v objektu Ondřejská 56
 - rozhodnutí o rozsahu realizace na základě zpracované předprojektové prováděcí studie (06 2018)
 - dokončení projektové dokumentace včetně získání stavebního povolení (12 2018)
 - vlastní stavba (03 – 08 2019)

- zahájení vzdělávání oboru 6551E01 Stravovací a ubytovací služby v objektu Ondřejská 56 (09 2019)
- Stavebně technické opravy interiérů v objektu Ondřejská 56 (povrchy zdí, podlah a elektrické rozvody – třídy, chodby, WC)
 - 2.NP (07 – 08 2019), 5.NP (07 – 08 2020), 3. a 4.NP (07 – 08 2021).
- Nové užitkové vozidlo školy bude třeba pořídit zhruba v horizontu roku 2022.
- Zdroje:

Do realizace uvedených akcí bude nutné zapojit všechny dostupné finanční zdroje, tj. investiční a rezervní fond organizace, dotace zřizovatele, případně i dostupné dotace ESF. Organizace v současnosti disponuje 2.94 mil Kč v rezervním fondu a 1.63 mil Kč ve fondu investic, tj. celkem 4.57 mil Kč. Zapojení těchto prostředků do investičních akcí je plánováno takto:

- 1. akce 2 mil Kč, zbytek dotace zřizovatele
- 2. akce 1.5 mil Kč, celé z vlastních zdrojů
- 3. akce 0.5 mil Kč, celé z vlastních zdrojů, ... rezerva pro mimořádné potřeby školy 0.57 mil Kč.

5.3.3.2 Objekt Závodu Míru 144, Karlovy Vary – Stará Role

Objekt vyžaduje rozsáhlejší opravy a rekonstrukce. V letech 2018 a 2019 půjde jen o provádění nezbytných vynucených oprav. Po dohodě se zřizovatelem je plánováno předání Základní škole a střední škole Karlovy Vary, Vančurova 83/2 k 1. 9. 2019. Uvedené škole bude již ve školním roce 2018/19 poskytnuto formou výpůjčky k užívání jedno patro objektu. Dále je nutné provést stabilizaci a narovnání nájemních poměrů s nájemcem třetiny objektu – Farní charitou Karlovy Vary.

5.3.3.3 Školní restaurace Luna a školní jídelna, Jana Palacha 26, Karlovy Vary

Objekt v majetku kraje jako samostatná jednotka v rámci SVJ (podíl 25,8 %) je stále v konsolidovaném stavu po rekonstrukci z roku 2006. V orgánech SVJ je třeba prosazovat vyrovnané hospodaření SVJ bez úvěrů a kumulaci fondů oprav na opravu střechy a fasády v období 2020-22. Do roku 2020 je třeba v orgánech společenství prosadit výměnu oken školní jídelny.

5.3.4 Materiální podmínky teoretického vyučování

Škola má k dispozici 16 učeben, z toho je 13 kmenových, tři dělící, a dvě učebny ICT. Jedna kmenová třída je osazena zázemím pro gastronomii. Vybavení učeben je funkční a přiměřené. Potřebu spatřuje škola ve vytvoření studijně relaxačního centra žáků a dalšího kabinetu. Důraz klade na estetickou kvalitu školního prostředí pozitivně působící na žáky i pracovníky. V oblasti informačních technologií jsou k dispozici dvě učebny ICT s příslušenstvím a internetem, pět učeben s interaktivní tabulí nebo dataprojekcí. Pro realizaci projektových aktivit byl nově pořízen mobilní set tabletů pro jednu třídu. Škola má nové serverové řešení. V oblasti ICT plánuje pokračovat úměrně potřebám ve vybavování tříd interaktivními prostředky, nově koncepčně vybavit pedagogický sbor notebooky a tablety a dále operativně využívat licenční politiky pronájmu SW školám společnosti Microsoft. Ve školním roce 2018/19 bude třeba instalovat z bezpečnostních důvodů školní rozhlas v chodbách školy a dále bude nutné doladit parametry nastavení školního bezpečnostního a docházkového systému.

5.3.5 Prostorové a materiální podmínky praktického vyučování

Praktické vyučování je převážně realizováno u právnických i fyzických osob v nadstandardně kvalitních zařízeních, se kterými má škola stabilní a partnerské vztahy. Jde o pracoviště osazená UOV (Imperial, Carlsbad Plaza, Ambassador a SPV Grandhotelu Pupp) doplněná školní restaurací a pracovišti společností s praktickým vyučováním vedeným instruktory s pravidelným dohledem VUOV. Se smluvními partnery je třeba dále rozvíjet vztahy ve smyslu prolínání činnosti školy s rozvojem lidských zdrojů u zaměstnavatelů včetně zapojení jejich pracovníků do vzdělávání. Nové partnery praktického vyučování je třeba dále získávat pro obory 2954H01 Cukrář a 6951H01 Kadeřník naplňující se do cílového stavu.

Školní restaurace Luna zajišťuje praktické vyučování pro cca 10 – 12 % žáků školy, jde o středisko, potřebné pro žáky obtížně umístitelné na smluvní pracoviště, pro vyrovnávání náhlých výkyvů učebních kapacit smluvních pracovišť a dále pro závěrečné zkoušky, dálkovou formu, evaluace, projekty, kurzy, semináře, soutěže a další aktivity v gastronomii, ale i pro školní stravování cca 120 žáků ze čtyř středních škol. Středisku je pro následující

období nově definována řada úkolů směřujících ke zvýšení ekonomické výkonnosti, záměrem je vytvářet živé centrum gastronomických aktivit.

Školní kadeřnictví od počátku své existence vykazuje vysokou kvalitu služeb a ekonomickou stabilitu. Úkolem je připravit model provozování v podmínkách cílové naplněnosti nového oboru Kadeřník.

5.4 Průběh vzdělávání

5.4.1 Pedagogický proces

Ve vzdělávání stále převládá klasická podoba frontální výuky, netradiční a moderní metodické postupy jsou zatím méně časté, byť postupně přibývají. Klesá však obecně motivovanost žáků k dobrým výsledkům, častější je výskyt specifických vzdělávacích potřeb žáků a učitelé mívají problém s efektivní motivací žáků. Je nutné postupovat směrem k větší metodologické rozmanitosti výuky s využíváním širšího spektra moderních strategií k naplnění výukových cílů. Důležitá je aktivizace žáka ve výuce pro komunikaci a posun od získávání znalostí ke zpracování informací, kritickému myšlení, argumentaci, aplikaci a řešení problémů, k životní iniciativě a zdravému životnímu stylu.

Na úseku teorie je zřejmá aktuální potřeba rozvoje a systematizace vnitřních i vnějších evaluačních nástrojů. Potřebná je pohotovější reakce na diagnostiku výsledků vzdělávání. Co se týká obsahu vzdělávání a kompetencí, je nutné intenzivněji rozvíjet jazykové kompetence žáků pro komunikaci v praxi, sociální a hodnotové kompetence a finanční gramotnost.

5.4.1.1 Školní vzdělávací programy (ŠVP)

Školní vzdělávací programy, obzvláště gastronomických oborů, byly v průběhu své existence poměrně málo upravovány. Bylo by důležité provést jejich systematickou evaluaci, revizi a následně aktualizaci. V současnosti je nutné na základě úpravy RVP a v souvislosti s povinnou maturitní zkouškou z matematiky provést úpravu oblastí matematického vzdělávání v ŠVP, a to s účinností od 1. 9. 2018 pro první ročníky.

5.4.1.2 Propojení s praxí

Za zásadní je považováno propojení vzdělávání s reálnou praxí. Praktické vyučování všech žáků školy probíhá v reálném pracovním prostředí, do vzdělávání v praktickém i teoretickém vyučování se zapojují odborníci z praxe i zástupci profesních sdružení AKC ČR, AHR ČR apod. Nezbytnou součástí podpory odborného růstu a motivace žáků budou nadále odborné soutěže, semináře, kurzy, prezentace, odborné praxe a exkurze. Důležitým úkolem současnosti je nastavení mechanismu získávání budoucích absolventů pro následné uplatnění v oboru, ve kterém se vzdělávají. S tím souvisí i záměr školy systematicky získávat informace o uplatnění absolventů po ukončení vzdělávání ve škole.

Za nezbytně nutné lze považovat obnovu činnosti poradního sboru zástupců pracovišť praktického vyučování.

Vzhledem k charakteru gastronomie je velmi důležité dále rozvíjet zahraniční odborné aktivity školy. Jsou zaměřeny především do Německa a Itálie, jde o tradiční spolupráci s hospodářskými komorami, partnerskými školami, úřady práce apod. Budou organizovány i zahraniční odborné výjezdy doplněné sportovními a poznávacími aktivitami.

5.4.2 Podpora rozvoje žáka

Rozvoj aktivit v této oblasti v podmínkách společného vzdělávání lze specifikovat za jednu z hlavních priorit. Výchovu a vzdělávání v současnosti negativně ovlivňuje řada faktorů s vlivem na výsledky vzdělávání, rizikové chování a specifické vzdělávací potřeby žáků. Nejvýznamnějšími problémy školy jsou ztráta motivace ke vzdělávání, záškoláctví a školní neúspěšnost. Škola má zpracován program poradenských služeb a vytvořeno školní poradenské pracoviště s vymezením činností členů. Poradenské pracoviště se zaměřuje na práci se žáky se SVP, na koordinaci tvorby plánů pedagogické podpory, individuálních vzdělávacích plánů a na metodickou podporu učitelům, žákům a rodičům v oblasti podpůrných opatření a intervencí v krizových situacích. Pozitivem je, že kromě výchovného poradce a metodika prevence působí na škole při projektu Šablony pro SŠ a VOŠ i speciální pedagog a kariérový poradce. V této oblasti potřebuje škola řešit následující úkoly:

- nově systematizovat činnost školního poradenského pracoviště s ohledem na obor Ubytovací a stravovací služby
- trvat důsledně na individuálním přístupu učitelů k žákům dle metodických instrukcí výchovného poradce
- od pasivní diagnostické polohy přecházet k účinné reakci a k řešení problému
- dále realizovat adaptační kurzy a sociometrii tříd, prosazovat aktivní práci třídních učitelů s třídními kolektivy
- dále iniciovat činnost žákovské samosprávy, ke které se žáci školy staví velmi pasivně
- nadaným žákům je třeba poskytovat především prostor a možnosti pro rozvoj v odbornosti, nebo v jejich zájmové oblasti.

5.4.3 Ukončování a výsledky vzdělávání, vlastní hodnocení

Výsledky maturitní zkoušky v oborech 6541L01(51) Gastronomie nejsou dobré, přičemž základní důvody jsou dva. Jedním je nedostatek kvalitních uchazečů v problematickém prostředí kapacitně oborové struktury středních škol kraje. Druhým je již nevyhovující koncepce RVP kategorie L ve vztahu k požadavkům maturitní zkoušky. Systémové opatření je navrženo v článku 1. Doplnkovým opatřením je navyšování hodinové dotace maturitních předmětů u oboru L01 a nabídka nepovinných nebo i volitelných předmětů v třetích ročnících oborů s výučním listem pro přípravu uchazečů na vzdělávání v oboru L51, kde jde o kompetence v maturitních předmětech, ale i o motivaci a nastartování studijního tempa, které žáci se studijními předpoklady ztrácejí v kolektivech tříd oborů s výučním listem. Výsledky závěrečné zkoušky jsou velmi dobré, propracovaný je i systém její realizace.

V průběžném a ročníkovém hodnocení je třeba věnovat větší pozornost analytickým činnostem, které včas odhalují vznikající problémy ve vzdělávání jak u jednotlivců, tak i u tříd.

Záměrem školy je také aktualizovat a nově systematizovat proces vlastního hodnocení školy.

5.4.4 Vlastní hodnocení školy

Na základě změny § 12 odst. 2 a § 28 odst. 1 písm. e) školského zákona je uvedeno:

Novelou školského zákona se ruší povinnost škol zpracovávat zprávu o vlastním hodnocení školy (dále jen „vlastní hodnocení“). Vlastní hodnocení již není podkladem pro hodnocení školy Českou školní inspekcí, je ponecháno pouze jako východisko pro zpracování výroční zprávy o činnosti školy. Zpráva z vlastního hodnocení není součástí dokumentace škol a školských zařízení. Zároveň s tím se ruší povinnost vypracovávat vlastní hodnocení školy podle struktury, pravidel a termínů stanovených vyhláškou. Škola však může zprávu o vlastním hodnocení zpracovávat i nadále, je to zcela na jejím uvážení. Termíny, strukturu a obsah vlastního hodnocení si škola stanoví sama. Pojem vlastní hodnocení školy vyvolává mezi řediteli neustále mnoho diskuzí. Důvodem je nepochopení smyslu tohoto hodnocení a jeho přínosu pro vlastní rozvoj školy. Přitom autoevaluace je jednoznačně nástroj, který vede ke zlepšení řízení kvality. Každá organizace by si měla uvědomit, že základním cílem je uspokojování potřeb svých zákazníků, tedy ve škole žáků a rodičů, ti budou samozřejmě vyhledávat nabízené služby, tedy vzdělávání, v co nejvyšší kvalitě. Proces vlastního hodnocení školy pak umožní získat velké množství kvalitních informací, které pomohou škole identifikovat silné i slabé stránky a díky tomu ji dále rozvíjet. Přestože si ředitelé školy kladou otázku, proč zpracovávat další dokument, který dle nich není odlišný od výroční zprávy, je třeba si uvědomit, že ředitel školy je manažer, který musí být schopen zvládnout řízení organizace v různých oblastech, od základu, tedy řízení výchovně-vzdělávacího procesu, materiálně-technických podmínek, či marketingové strategie. Chce-li být úspěšný, musí být schopen systémově hodnotit všechny procesy, které ve škole probíhají. Musí být schopen stanovovat cíle v koncepčních záměrech rozvoje a ve školním vzdělávacím procesu, které jsou reálné, musí být schopen je plánovat dle důležitosti a možnosti jejich naplnění. Posoudit, jakým způsobem jsou tyto cíle plněny, v jakých oblastech dosahuje škola pozitivních výsledků a kde má své slabé stránky. Tady práce nekončí, naopak, navržená opatření ke zlepšení stavu jsou začátkem cesty neustálé kontroly a vyhodnocování, zda byly nalezeny ty správné strategie, které přinesou kvalitní pozitivní výsledky. Proces vlastního hodnocení škol je velmi složitý, je mnoho metod, jak sledovat jednotlivé sledované oblasti. Cílem práce však není autoevaluační proces jako takový, ale výstup, tedy zpráva, která vznikne díky hodnotícím

procesům. Tento dokument je živou pomůckou nejen pro vedení školy, jak dále směřovat jednotlivé sledované oblasti.

5.5 Prezentace školy na veřejnosti

Je nutné přepracovat internetovou prezentaci školy. Webové stránky školy je nutné přeprogramovat do moderního SW prostředí, je třeba zvolit nové barevné a grafické schéma, upravit logickou strukturu informací, poskytnout větší prostor aktuálnímu dění ve škole.

Pro veřejnost bude škola dále organizovat dny otevřených dveří, maturitní plesy, slavnostní vyřazování absolventů, bude se účastnit krajských prezentací středních škol.

Dále plánuje rozvíjet tradiční spektrum nejrůznějších odborných aktivit v gastronomii a gastronomickou podporu významných akcí a událostí města a kraje.

Důležité je setkávání s rodiči i mimo třídní schůzky. Bude pokračovat v organizaci setkání rodičů s vedením školy a setkávání s rodiči na pracovištích praktického vyučování. Pokračovat bude i spolupráce se Sdružením rodičů a nadačním fondem školy.

S žáky i učiteli se tradičně zapojuje do veřejně prospěšných činností v charitativní oblasti, v ochraně životního prostředí apod.

Zajímavým tématem propagace školy může být 111 let její existence.

6 Středisko praktického vyučování

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP, o. p. s. navazuje na dlouholetou tradici učňovského školství ve stejnojmenném hotelu a sahá až do druhé poloviny minulého století.

6.1 Historie školy

Již více než šedesát let se v GRANDHOTEL PUPP připravují a vychovávají kvalifikovaní pracovníci hotelového průmyslu a gastronomie. Středisko praktického vyučování je zřízeno a vydatně podporováno akciovou společností GRANDHOTEL PUPP, o. p. s. Karlovy Vary a patří k významným vzdělávacím centrům hotelového průmyslu, gastronomie a lázeňství.

Stovky absolventů působících v gastronomii začaly svou kariéru absolvováním učebního oboru právě v Grandhotelu Pupp a zastávají významná postavení nejen v ČR, ale i v zahraničí.

Ve své kategorii patří Středisko praktického vyučování k zařízením s nejlepšími výsledky a Českou školní inspekcí je hodnoceno jako nadprůměrné.

6.2 Obory vzdělání

6.2.1 Tříleté obory ukončované výučním listem podle zaměření školních vzdělávacích programů:

- 65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením Kuchař, kuchařka
- 65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením Číšník, servírka
- 65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením Barman, barista
- 29-54-H/01 Cukrář – teoretická výuka ve SŠŽ Sokolov

6.2.2 Čtyřletý obor v denní formě ukončovaný maturitní zkouškou

- 65-41-L/01 Gastronomie

6.3 Přijímání žáků

Toto školské zařízení každoročně přijímá žáky s ukončenou povinnou školní docházkou prostřednictvím Střední školy stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvkové organizace. Podmínkou pro přijetí je zájem o obor a splnění požadavků přijímacího řízení.

6.4 Praktické vyučování

Praktické vyučování probíhá formou odborného výcviku pod vedením zkušených učitelů odborného výcviku v moderních výrobních a odbytových střediscích Grandhotelu Pupp. Žáci se zde seznámí s prvotřídní mezinárodní gastronomií a velmi vysokou kvalitou všech poskytovaných služeb.

Pro žáky je velkou motivací a zároveň odměnou účast na přípravách významných akcí, jakými jsou Mezinárodní Filmový Festival, Ples světové aristokracie, Tour film apod.

Snahou učňovského zařízení je i vzájemné srovnávání dovedností s ostatními vrstevníky, proto se žáci pravidelně zúčastňují odborných soutěží, v nichž získávají četná přední umístění. Materiální zajištění pro odbornou výuku je na velmi vysoké úrovni.

Nejlepší absolventi obdrží po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky od Grandhotelu Pupp „Certifikát“. Tento dokument je dokladem o dosaženém stupni profesního vzdělání.

7 Profesiografický rozbor pedagogického pracovníka

V rámci této části mé bakalářské práce týkající se pedagogického pracovníka bych se spíše než na klasický profesiografický rozbor zaměřila ve formě úvahy či zamyšlení nad tématem „Oblíbený učitel“. Myslím si, že moje úvaha na toto téma může přispět k názoru na pedagoga jako člověka a odborného pracovníka.

Oblíbený učitel. Co si pod tím člověk má představit? Je to ten, který nám nedával domácí úkoly? Ten, který byl na nás přísný a chtěl po nás, abychom se naučili, co bylo v učebních osnovách, a dával nám spousty úkolů, které jsme skoro nestíhali plnit? Nebo je to učitel, který by se zařadil někam doprostřed?

Všechny druhy učitelů můžeme považovat za oblíbené či nikoliv. Rozdíl je v tom, že každý z nás má na daného učitele jiný názor. Každému žákovi, bez ohledu na to, ve které škole se vzdělává, se zamlouvá jiný typ učitele. Proto se občas dohadujeme, který učitel je lepší. Většina lidí nemá ráda přísné učitele. Je to tím, že po nás chtějí tolik. Nebo je to tím, že jsou stále zachmuření a skoro se nesmějí. K mým oblíbeným občas patřili i přísní učitelé a nemyslím si, že jsou horší než ti hodní. Možná je to i naopak, jsou lepší než ti hodní. V období svých školních let jsem se potkala s různými druhy učitelů. Někteří se mi nezamlouvali jen od pohledu a jiní povahově, jak se k nám chovali. Z vlastní zkušenosti vím, že každý si oblíbí některého učitele a nestává se často, aby se celá třída na oblíbeném učiteli či oblíbené učitelce shodla jednomyslně. Na základní škole jsem měla hodnou učitelku. Ta se nám zamlouvala. Možná to bylo tím, že jsme byly děti a toho, kdo byl na nás hodný, jsme měly rády. Když učitelka onemocněla, přišla jiná, která se nám nelíbila a k oblíbeným tedy nepatřila. Provokovat bylo to nejlepší, co se dalo udělat, byl z toho však trest, a to byl problém. S přibývajícím rokem se provokace nedá považovat za vtipnou. Ano, tehdy to sice bylo k zasmání, ale pak jsme to odnesli všichni jako třída. Ovšem vtipálci, co se učitele, i ty hodnější, snaží provokovat, byli a jsou ve třídách vždycky.

Mnohem horší bylo, že se nám až do čtvrté třídy základní školy každý rok měnila paní učitelka. Zvykat si každý rok na někoho nového, nebylo pro nás, děti, ideální. To znamenalo každý rok si zvykat na někoho nového. Také jsme všechny neměly rády. Každá učitelka, jiný přístup k učení a k nám. Některé z nich jsem opravdu nemusela.

Na druhém stupni jsme po všechny tři roky měli jednu třídní učitelku. To bylo pro nás lepší, i když jsme začínali mít vlastní rozum a se začínající pubertou s námi šli všichni čerti. Dnes se nedivím, že nás učitelé moc rádi neměli. Nechtěli jsme dělat domácí úkoly. Někdo nechodil do školy. Rádi jsme sedali v zadní lavici a nic nedělali. Našli se i tací, kteří dokázali připravit nástrahu i pod podmínkou, že budou potrestáni. Většinou to byli stále titíž výtečníci a učitelka pak věděla, po kom má jít. Mohli jsme mít oblíbeného učitele, když nám skoro všichni připadali hrozní? Ale ano, naše třídní učitelka byla naší oblíbenou, i když jsme ji provokovali a i když jsme byli vždy odměněni patřičným trestem.

Vědět, kdy má učitelka špatnou náladu a neotravovat ji, bylo vždy poznat. To jsme se chovali jako slušně vychovaní žáci, aby nebyl ještě větší trest, než jaký bychom dostali normálně. Naopak když měla dobrou náladu, nedávala nám domácí úkoly a to někdo zneužíval. To se okamžitě naštvála a my na to doplatili jako celek.

Z dalších svých zkušeností však dnes vím, že to byla hodná paní a ráda na ni vzpomínám jako na jednu ze svých oblíbených. A na ty se nezapomíná.

S přibývajícímí roky se naše názory na učitele změnili. Při studiu jsem se setkávala s dalšími typy učitelů. Více jsem si uvědomovala, proč je právě ten který mým oblíbeným učitelem. Úhel pohledu, podle kterého jsem si vybírala toho oblíbeného, se měnil. Oblíbila jsem si také učitelku, kterou ostatní rádi neměli. Necháпали, proč se jí zastávám. Byla na nás přísná, a právě proto jsem ji měla ráda. Líbilo se mi, že vše mělo řád a ve třídě byl klid. Přísný učitel pro mě znamenal dobrého učitele. A i když si uvědomuji, že ne vždy tomu tak je, moje oblíbená přísná paní učitelka byla lepší než jiné, které na nás byli tzv. hodnější.

Měřítkem oblíbenosti tedy nebylo to, zda nám učitelé dávali úkoly, či nikoliv. V tu dobu mi již záleželo na tom, jak a co nás učitelé učili a kolik toho po nás chtěli. Nešlo již jen o to, jaký na nás udělali první dojem, bylo jen otázkou času, kdo si kdy tuto skutečnost uvědomí.

A jaký je závěr?

Za celý život jsem se setkala a stále ještě se setkávám se spoustou učitelů. Byli a jsou hodní i zlí. Dávali nám úkoly, či nedávali. Na některé vzpomínám v dobrém, některé si jen stěží vybavím. Některé si vybavuji s pocitem, že taková jako učitelka určitě nechci být. A

jsem si jistá, že se se všemi typy učitelů a možná ještě nějakými dalšími potkám. A možná se někdo z nich se stane dalším z mých oblíbených.

8 Písemná příprava na přímou pedagogickou činnost

Předmět: Odborný výcvik

Obor vzdělání: Číšník – servírka

Ročník: II. ročník

Středisko praktického vyučování

GRANDHOTEL PUPP, o. p. s.

Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary

Téma vyučovací jednotky	Nácvik prostření slavnostní tabule – skládání ubrousků
Vytýčení vyučovacích (vzdělávacích) cílů	Žák zná pravidla prostírání slavnostní tabule, praktický nácvik prostírání a skládání ubrousků
Výchovné cíle vyučovací jednotky	<ul style="list-style-type: none"> - Žák spolupracuje s UOV (učitel odborného výcviku) - Žák spolupracuje ve skupině - Osvojení si pravidel, prostírání slavnostní tabule, praktický nácvik prostírání slavnostní tabule a skládání ubrousků
Otázky pro část opakování již probraného učiva s vazbou novému učivu	<p>Jaké druhy slavnostních hostin znáš?</p> <p>Jak budeš prakticky postupovat při přípravě slavnostní tabule?</p> <p>Jak rozdělíš úkoly jednotlivým spolužákům?</p>
Způsoby motivace a aktualizace nového učiva	<p>Výklad spojený s prezentací výukového programu v Power Pointu</p> <p>Praktická ukázka prostření tabule UOV</p> <p>Aplikace získaných vědomostí spojených s praktickým</p>

	nácvikem prostírání a skládání ubrousků.
Volba organizačních forem	- skupinová
Použití vhodných vyučovacích metod	- kniha „Skládání ubrousků“ - prezentace Power Point - obrazový materiál slavnostních tabulí – Internet a archiv učitele
Uplatňování didaktických principů a zásad	- zásada komplexního rozvoje žáka, spojení teorie s praxí, individuální přístup, sociálnosti...
Struktura vyučovací jednotky obsahová, (časová – počet minut uvést v závorce)	a) úvodní část: kontrola docházky, opakování předchozího učiva, bezpečnost práce a hygiena práce, kontrola osobních pomůcek a pracovního oblečení b) nové učivo: prezentace výukového programu „Skládání ubrousků“, praktická ukázka prostírání slavnostní tabule c) vlastní práce žáků: samostatné prostření jednotlivci, pod dohledem, příp. dopomocí UOV d) závěrečná část: hodnocení práce žáky i učitelem, závěr učebního dne
Otázky pro část opakování probraného učiva	Pravidla pro sestavování, náležitosti a jednotlivé části skládání ubrousků?
Úkoly k procvičování nového učiva, případně zadání domácího úkolu	nezadány
Žákovské poznámky – text zápisu žáků do sešitu	Vyjmenované druhy slavnostních tabulí: Vánoční banket, Velikonoční banket, Oslava narozenin, Sv. Valentýn... Vyjmenované druhy barevného sladění s tabulí a barvou ubrousků...

Závěr:

Žáci se během dnešní praktické výuky seznámili s pravidly pro sestavování, náležitostmi a jednotlivými částmi skládání ubrousků. Následně byla provedena aplikace získaných informací do praktických ukázek, což žáci zhodnotí a uplatní během své praktické a teoretické přípravy na své budoucí povolání.

Dle přípravy se hodina vydařila.

9 Seznam prostudované odborné literatury

ČÁP, Jan, Jiří MAREŠ. *Psychologie pro učitele*. Druhé vydání. Praha: Portál, 2007. 656 s. ISBN 978-80-7367-273-7

NELEŠOVSKÁ, Alena. *Pedagogická komunikace v teorii a praxi*. Praha: Grada Publishing, 2005. 171 s. ISBN 80-247-0738-1

SVĚTLÍK, Jaroslav. *Marketing školy*. Zlín: EKKA Zlín, 1996. 384 s. ISBN 80-902200-8-8

10 Závěrečná reflektivní úvaha o vlastním studiu

V mládí jsem považovala vzdělávání za ukončené okamžikem, kdy člověk vystuduje a opustí střední či vysokou školu. V mém případě to před mnoha lety bylo získání výučního listu. Život a celkový vývoj ve společnosti moji cestu změnil, ještě v nedávné minulosti jsem procházela pouze odbornými vzdělávacími kurzy v rámci mého kuchařského povolání. V průběhu svého profesního vývoje jsem však zjistila, že by bylo dobré, abychom kromě odborných znalostí získala i širší všeobecné vzdělání. První výzvou v mém následném profesním růstu bylo získání středního vzdělání s maturitní zkouškou, neboť jako instruktorka odborného výcviku jsem se začala zabývat také výchovou a vzděláváním mladých kuchařů. Zde jsem učinila první kroky v získávání pedagogického vzdělávání. V okamžiku, kdy jsem se dostala do střediska praktického vyučování, jsem si uvědomila, že je nutné, abych si doplnila vzdělávání v oboru pedagogiky. Základní informace z legislativy a didaktiky jsem získala při vzdělávání v NIDV v Karlových Varech. Netrvalo dlouho a tento obor mě oslovil a nasměřoval moje kroky k získání vysokoškolského vzdělání. Není od věci v této souvislosti připomenout, že v případě změny instituce, která vzdělávání zajišťuje, tj. výměny soukromého za veřejný sektor, by vysokoškolské vzdělání jako splnění předpokladu odborné způsobilosti bylo vyžadováno.

Byly to však i moje osobní ambice, které mi pomohly při rozhodnutí dále studovat, tedy získat teoretické znalosti v oboru, kterému se nyní aktivně věnuji. Myslím, že rozhodnutí získat vysokoškolské vzdělání na pedagogické fakultě Univerzity Karlovy, kterou mimo jiné také považuji za prestižní školu, bylo správnou volbou. Studium na této škole mi poskytlo široké spektrum informací od teoretických poznatků v oborech pedagogiky a didaktiky a příbuzných oborech, ale i významnou a užitečnou výměnu zkušeností s dalšími „lidmi z praxe“.

Velice mě oslovila možnost konzultace a porovnání praktických zkušeností s teorií. Považuji za velký přínos možnost rozhovorů a konzultací, jak s pedagogy UK, tak s externími pedagogy a dětskými psychology, kteří na této škole působí. V průběhu studia jsem si uvědomila a také myslím i osvojila, jak je možné pracovat se žákem, studium také částečně změnilo můj pohled na vzdělávání žáků či přístup k nim a ujasnila jsem si také svůj pohled na systém výuky ve středním odborném vzdělávání.

Stále se snažím a i nadále bych chtěla získávat informace a zkušenosti nejen v oblasti své odbornosti, tj. kuchařského umění, ale i v manažerské profesi vedení střediska praktického vyučování jak ve vztahu k hotelu, kde naše středisko působí, tak ve vlastní práci se žáky. Zde se jim snažím společně se svými spolupracovníky předat jednak odborné zkušenosti vlastní, jednak je také vést a vychovávat k lásce ke kvalitní a úspěšné práci tak, jak si to obor gastronomie zaslouží.

Závěrem bych chtěla poděkovat této vysoké škole za poskytnuté a získané informace, za spolupráci s kmenovými i externími pracovníky Pedagogické fakulty a především možnost studovat na této škole. Věřím, že dále budu pokračovat v tomto oboru a svoje vzdělání si ještě rozšířím.

V závěrečné stati této práce bych ráda poděkovala společnosti GRANHOTEL PUPP, a.s., svému zaměstnavateli a také zřizovateli SPV, kde nyní působím na pozici ředitelky, za podporu ve studiu, vstřícnost a toleranci. Děkuji také panu RNDr. Jiřímu Neumannovi, řediteli Střední školy stravování a služeb Karlovy Vary, za poskytnuté informace materiály, konzultace a v neposlední řadě za vynikající dlouholetou spolupráci s touto školou, která připravuje pro můj milovaný kuchařský obor nové spolupracovníky.

11 Seznam použitých informačních zdrojů

Legislativní dokumenty

Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání 65-41-H/01 GASTRONOMIE, Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

Zákon č. 563/2004 Sb., ze dne 24. září 2004, o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů.

Literatura

ČÁP, Jan, Jiří MAREŠ. *Psychologie pro učitele*. Druhé vydání. Praha: Portál, 2007. 656 s. ISBN 978-80-7367-273-7

DVOŘÁK, Tomáš. *Obecně prospěšná společnost*. 3., doplněné a aktualizované vydání. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2010. 124 s. ISBN 978-80-7357-598-4

KROBOTOVÁ, Milena. *Základy písemného projevu*. Olomouc: Univerzita Palackého, 2003. 94 s. ISBN 80-244-0680-2.

ŠANDEROVÁ, Jadwiga. *Jak číst a psát odborný text ve společenských vědách*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2007. 209 s. ISBN 978-80-86429-40-3.

SALAČ, Gustav. *Stolničení*. 3. vydání Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1979, číslo publikace 75-60-42/3

SVĚTLÍK, Jaroslav. *Marketing školy*. Zlín: EKKA Zlín, 1996. 384 s. ISBN 80-902200-8-8

Elektronická zdroje

<https://www.grada.cz/autor/nelesovska-alena>

<https://pospolu.rvp.cz/modely-spoluprace-pripadove-studie>

<http://www.msmt.cz/ministerstvo/urednik>

http://zpd.nuov.cz/celkove_lm.htm

12 Seznam příloh

Tabulka č. 1 – Oborová struktura školy

Tabulka č. 2 – Počet zaměstnanců