

Česká zemědělská univerzita v Praze

Institut vzdělávání a poradenství

Katedra pedagogiky



**Česká zemědělská
univerzita v Praze**

**Historický kontext vzdělávání na vybrané odborné škole
a tradice oboru pro popularizaci
a posílení zájmu žáků o studijní obor**

Bakalářská práce

Autor: Eliška Luňáková

Vedoucí práce: doc. PhDr. Radmila Dytrtová, CSc.

2024

Zadávací list

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Institut vzdělávání a poradenství

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Eliška Luňáková

Učitelství praktického vyučování

Název práce

Historický kontext vzdělávání na vybrané odborné škole a tradice oboru pro popularizaci a posílení zájmu žáků o studijní obor

Název anglicky

The historical context of education at the selected vocational school and the tradition of the field for the popularization and strengthening of students' interest in the field of study

Cíle práce

Cílem práce je na základě analýzy historie odborného vzdělávání a archiválií vybrané odborné školy a také průzkumu studijního zájmu žáků o vzdělávání na uvedené škole posoudit trend zájmu o studium a v aktuálním školním roce motivaci žáků pro výběr oboru. Výstupem práce bude zpráva pro vedení školy o stavu zjištění a vlastní návrh autora/autorky pro popularizaci studijního oboru.

Metodika

Metody: analýza studijní literatury a podkladů pro zjištění potřebných dat, průzkum metodou dotazníkového šetření, rozhovor s vedením vybrané odborné školy, hodnocení dat a jejich grafické zpracování, vlastní návrh pro popularizaci studijního oboru, zpracování zprávy pro vedení vybrané odborné školy o zjištěném stavu.

Harmonogram zpracování práce:

Návrh struktury práce v bodech a předložení ke kontrole vedoucí práce: do 20. 5.

Zpracování rukopisu práce na základě Metodiky pro zpracování absolventských prací (viz web IVP) a průběžné kontroly textu do 20. 1. Pokud byla pro zpracování použita vzorová šablona nabízená uvedenou metodikou, finální rukopis nebude posílán vedoucí práce ve formě šablony. Předložení rukopisu kompletní práce ke kontrole vedoucí práce: 30 dní před termínem odevzdání práce.

Na základě zpracování připomínek vedoucí práce bude udělen do ÚIS zápočet.

Po udělení zápočtu – finální adjustace a odevzdání práce ve dvou výtiscích na studijní oddělení + elektronické odevzdání do ÚIS: v termínu vypsáném pro odevzdání absolventských prací.

Doporučený rozsah práce

35 normostran

Klíčová slova

Odborná škola, historický kontext, odborné vzdělávání, tradice oboru, motivace žáků

Doporučené zdroje informací

Handbook on career counselling A practical manual for developing, implementing and assessing career counselling services in higher education settings Follow-up to the World Conference on Higher Education (Paris 5-9 October 1998) Paris, 2002

<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000125740>

PRŮCHA, Jan. Odborné školství a odborné vzdělávání: fungování systému, problémy praxe a výzkum.

Praha: Wolters Kluwer, 2019. 193 stran. ISBN 978-80-7598-158-5

ŠMÍD, V., VOMÁČKOVÁ, O., Almanach k výročí 50. let vzniku školy. Vydalo vlastním nákladem ředitelství Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha v roce 2012

ŠTASTNOVÁ, P., DRAHOŇOVSKÁ, P., Jak žáci základních a středních škol vybírají svou další vzdělávací nebo pracovní kariéru. [online]. Dostupné z:

https://www.nuov.cz/uploads/Vzdelavani_a_TP/AnalyzaKP_ZSaSS_pro_www.pdf

TRHLÍKOVÁ, J., VOJTĚCH, J., ULOVCOVÁ, H., Rozhodování žáků při volbě vzdělávací cesty a úspěšnost vstupu na trh práce, [online]. Dostupné z:

https://www.nuov.cz/uploads/MS_setreniabsazam08final_prowww.pdf

VENCOVSKÁ, Taťána a kol. Kráčíme Pospolu k efektivnější spolupráci škol a firem. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2015. 63 stran. ISBN 978-80-7481-100-5.

Předběžný termín obhajoby

2023/24 LS – IVP

Vedoucí práce

doc. PhDr. Radmila Dytrtová, CSc.

Garantující pracoviště

Katedra profesního a personálního rozvoje

Elektronicky schváleno dne 30. 5. 2023

Mgr. Jiří Votava, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 21. 6. 2023

prof. Ing. Petr Valášek, Ph.D.

Pověřený ředitel

V Praze dne 15. 03. 2024

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma:

Historický kontext vzdělávání na vybrané odborné škole a tradice oboru pro popularizaci a posílení zájmu žáků o studijní obor vypracovala samostatně a citovala jsem všechny informační zdroje, které jsem v práci použila a které jsem rovněž uvedla na konci práce v seznamu použitých informačních zdrojů.

Jsem si vědoma, že na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, především ustanovení § 35 odst. 3 tohoto zákona, tj. o užití tohoto díla.

Jsem si vědoma, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím s jejím zveřejněním podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a to i bez ohledu na výsledek její obhajoby.

Svým podpisem rovněž prohlašuji, že elektronická verze práce je totožná s verzí tištěnou a že s údaji uvedenými v práci bylo nakládáno v souvislosti s GDPR.

V dne.....

.....
(podpis autora práce)

PODĚKOVÁNÍ

Ráda bych chtěla poděkovat doc. PhDr. Radmile Dytrtové, CSc. za odborné vedení mé bakalářské práce a PaedDr. Václavu Šmídovi za cenné rady a podklady o historii školy. Také bych ráda poděkovala Střední škole hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s. r. o., která mě při psaní práce podporovala a všem žákům, kteří se zúčastnili mého dotazníkového šetření. Nakonec bych chtěla poděkovat panu Jiřímu Královi a jeho synovi, kteří mi věnovali svůj čas k osobnímu rozhovoru.

Abstrakt

Bakalářská práce na téma *Historický kontext vzdělávání na vybrané odborné škole a tradice oboru pro popularizaci a posílení zájmu žáků o studijní obor* se zabývá motivací při výběru střední odborné školy a motivací při výběru povolání. V teoretické části jsou stručně vysvětleny pojmy motiv a motivace a je zaměřena na to, co motivuje žáky při výběru zaměstnání. Dále se práce podrobně věnuje historii dané odborné gastronomické školy, úspěchům bývalých žáků a zájmu oborů za posledních 10 let. Praktická část bakalářské práce je zaměřena na dotazníkové šetření žáků na Střední škole hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s. r. o. (dále jen SŠHaG) a jejich rozhodování při výběru zaměstnání. Řízené rozhovory jsou s bývalým žákem, úspěšným kuchařem a předsedou komise Asociace hotelů a restaurací České republiky Jiřím Králem a jeho synem Šimonem Králem, který studuje na SŠHaG a pokračuje v příbuzném oboru cestovní ruch. Cílem celé práce je zjistit, jaká je motivace žáků na SŠHaG pro volbu práce v gastronomii.

Klíčová slova

Odborná škola, historický kontext, odborné vzdělávání, tradice oboru, motivace žáků

Abstract

This bachelor thesis theme is the historical context of education in a chosen vocational school and the tradition of major field of study aimed for making this field of study popular among students as well as enhancing students' interest in this major field of study.

The terms of motifs and motivation are briefly explained in the theoretical part of the thesis.

The thesis is mainly focused on students' motivation for choosing their profession.

Furthermore, the thesis deals with the history of a given field of study in detail, former students' achievements and their interests of the past 10 years.

The practical part presents the survey carried out in Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. (further SŠHTaG) and students' decisions in the process of job selection.

Guided interviews shown in the thesis include a former student Jiří Král, who is a successful chef and a commission chairman of The Hotel and Restaurant Association of the Czech Republic as well as his son Šimon Král, who is currently studying a closely related field of study (travel tourism) at the same school.

The aim of this thesis is to find out how the students of SŠHaG are motivated for choosing jobs in gastronomy.

Keywords

Vocational school, the historical context, vocational education, tradition in the field, student motivation.

OBSAH

1	ÚVOD	10
	TEORETICKÁ VÝCHODISKA.....	11
2	Cíl a metodika.....	11
3	Motivace	12
3.1	Motiv a motivace.....	12
3.2	Dělení motivů.....	13
3.3	Faktory motivace.....	13
3.4	Vnitřní faktory.....	14
3.5	Vnější faktory.....	14
3.6	Faktory ovlivňující volbu školy a povolání	14
3.6.1	Rodina.....	15
3.6.2	Škola	16
3.6.3	Vrstevníci, vrstevnické skupiny, přátelé.....	18
4	Historie školy v datech	19
4.1	Historie od roku 1962 - 2022	19
4.2	Úspěchy v gastronomii absolventů škol.....	24
4.3	Zájem gastronomických oborů za posledních 10 let.....	26
4.4	Popis oborů dané školy	27
4.4.1	Gastronomie.....	27
4.4.2	Hotelnictví	27
4.4.3	Cestovní ruch	28
4.4.4	Nutriční asistent	28
4.4.5	Kuchař-číšník.....	29
4.4.6	Cukrář	30
4.5	Družstevní hnutí	31

4.5.1	Mezinárodní družstevní principy	31
4.5.2	Školy sdružení SČMSD	33
	PRAKTICKÁ ČÁST	34
5	Vlastní šetření	34
5.1	Dotazníkové šetření	34
5.2	Tvorba dotazníku	34
5.3	Dotazník	35
5.4	Zhodnocení výsledků dotazníkového šetření	37
5.5	Souhrn dotazníkového šetření	42
5.6	Rozhovor	43
5.6.1	Jiří Král	43
5.6.2	Šimon Král	46
5.7	Zhodnocení rozhovoru	46
6	Vlastní doporučení	47
	ZÁVĚR	48
	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	50
	SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ	53

1 ÚVOD

Bakalářská práce na téma *Historický kontext vzdělávání na vybrané odborné škole a tradice oboru pro popularizaci a posílení zájmu žáků o studijní obor* je zaměřena na historii dané školy, na motivaci žáků, která je přivedla studovat daný obor, ať už rodinná tradice nebo zájem o obor samotný. Po nástupu na Střední školu hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s. r. o. v roce 2020 jsem dostala od nestora školy PaedDr. Václava Šmída Almanach k 50. výročí školy. Dva roky na to slavila škola 60. let výročí od jejího založení. Sama jsem studovala na jedné z pražských gastronomických škol a tak jsem se chtěla dozvědět více o historii této školy, o které jsem dost často slychávala. Pro tvorbu této bakalářské práce jsem využila Almanach, brožuru, která byla vydána k 60. výročí školy a kroniku školy, kterou po celou dobu sepisuje právě PaedDr. Václav Šmíd, který na škole působí celých 60 let. I nyní, když je v důchodu, školu navštěvuje každý den a stará se o gastronomické muzeum.

Teoretická část je nejprve zaměřena na to, co je všeobecně motiv a motivace a co vede žáky k motivaci při výběru další vzdělávací a profesní dráhy. Jaké faktory ovlivňují žáky při výběru školy, jaký podíl má rodina, škola, odborní poradci a vrstevníci. Dále jsem se zaměřila na historii Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha s. r. o. a jaký je zájem o obory za poledních deset let, jak úspěšní jsou někteří absolventi v gastronomii a co jsou Družstevní hnutí, do kterých škola spadá.

Praktická část je zaměřena na žáky Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha s. r. o. a jejich motivaci k výběru oboru, který studují. Byl použit kvantitativní výzkum, kde bylo zjištěno, o jaké žáky se jedná a jaký studují obor. Další otázky byly zaměřeny, co rozhodovalo při volbě jejich povolání. Další částí výzkumu je rozhovor s naším bývalým žákem Jiřím Králem, který je dlouhá léta úspěšný podnikatel v gastronomii a předsedou komise Asociace hotelů a restaurací České republiky a jeho synem Šimonem Králem, který v současné době také studuje na naší škole obor cestovní ruch a pokračuje v rodinné tradici.

Cílem této bakalářské práce je, aby se čtenáři seznámili s motivací žáků při výběru profesní dráhy, historií školy a úspěšnosti absolventů.

TEORETICKÁ VÝCHODISKA

2 Cíl a metodika

Cílem práce bylo na základě analýzy historie odborného vzdělávání a archiválií z kroniky, která byla založena 1. 11. 1962 vybrané odborné školy Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. popsat historický vývoj školy. Dále pak zjistit z průzkumu žáků v aktuálním školním roce zájem o vzdělávání na uvedené škole posoudit trend zájmu o studium a motivaci žáků pro výběr studovaného oboru. Výstupem práce byla zpráva pro vedení školy o stavu zjištění a vlastní návrh autorky pro popularizaci studijního oboru.

Metody: analýza studijní literatury a podkladů pro zjištění potřebných dat, průzkum metodou dotazníkového šetření, rozhovor s absolventem školy, který podniká v gastronomii a jeho synem, který pokračuje v oboru, hodnocení dat a jejich grafické zpracování, vlastní návrh pro popularizaci studijního oboru, zpracování zprávy pro vedení vybrané odborné školy o zjištěném stavu.

3 Motivace

Tato bakalářská práce se zabývá motivací žáků v daném oboru na vybrané odborné škole se zaměřením na gastronomii a je potřeba, aby byly vymezeny pojmy, jako je motiv a motivace. Každý člověk je jedinečná osobnost, a proto ho motivuje něco jiného. Podle toho má nějakou představu o své budoucnosti a určený cíl, jaký obor by chtěl studovat a jaké povolání by chtěl dělat.

Říčan (2007, s. 91) uvádí, že jestliže chceme porozumět jednání lidí, pochopit je, jak budou za různých okolností jednat, pak se ptáme, co chtějí, oč jim jde, co je baví, zajímá a těší, nebo zase čeho se bojí, v co doufají a o čem sní, to je odborně řečeno, jak silně a k čemu jsou motivováni.

3.1 Motiv a motivace

Nakonečný (1999, s. 98) označuje motivaci jako proces, kde síla lidského chování je vědomě nebo nevědomě zaměřena na dosažení určitého cíle, a jako takové se vyznačuje určitou intenzitou a trváním v čase. Jednoduchým příkladem je hlad, ten má počátek ve fyziologických změnách organismu a vyvolává stav nedostatku, ten označujeme jako **potřeba** (potřeba potravy). Tento stav je spojen s obživným chováním a je zaměřen na dosažení potravy tedy **cílový objekt**. Po najedení dochází k dovršující reakci a to je **uspokojení** (nasyčení). Pojem **motiv** vyjadřuje obsah uspokojení, který vede k původnímu motivačnímu stavu, potřeby. Motiv tedy vysvětluje, proč chce člověk něčeho dosáhnout. Motiv tedy není potřeba, ani hlad, ale vnitřní psychofyziologický stav, motivem je tedy nasyčení.

„Definice motivace je souhrnné označení pro motivy a jejich působení“. „Slovo motiv je převzato z latiny, kdy slovo **motus** znamená pohyb“. „Může tedy jít o pohyb myšlenek, představ, přání a rozhodnutí“. „Je to tedy faktor, který uvádí do pohybu činnosti či proces“ (Říčan 1999, s. 92).

Plháková (2004, s. 154) popisuje motiv (česky pohnutka) jako sílu, která určuje směr lidského chování a jeho činnosti, zda se člověk bude blížit objektu či mentálnímu stavu, anebo se od něj bude vzdalovat. Buď člověk chce něčeho dosáhnout, anebo se

chce něčemu vyhnout. Silné pohnutky mohou stejně tak velmi zásadně ovlivnit prožívání člověka.

3.2 Dělení motivů

Vrozené a získané

- Vrozené, základní biologické a fyziologické potřeby určené zejména genetickou výbavou (potřeba spánku, pití, sexu).
- Získané potřeby jsou ovlivňovány kulturním a sociálním prostředím, ve kterém se jedinec pohybuje (motiv afiliace, výkonu, moci).

Primární a sekundární

- Do primárních motivů patří motivy nezbytné, ne však nutně pouze biologické (patřila by sem i potřeba afiliace, výkonu).
- Sekundární motivy pak jsou většinou získané, nejsou však nutně nezbytné.

Biologické a sociální

- Mezi biologické motivy patří všechny potřeby organismu (související se sociálním prostředím - nikotinem, alkoholem).
- Sociální motivy jsou psychologické potřeby, které člověk může uspokojit pouze v sociálním kontextu. (Plháková 2004, s. 154)

3.3 Faktory motivace

Urban (2017, s. 16, 17) popisuje, že z Maslowova modelu plyne to, jak je motivace založena na nehmotných okolnostech, kam patří vnitřní a vnější část faktorů. Také uvádí, že „nehmotné motivační faktory bývají velmi podceňovány.“ Ty jsou ale pro mnoho zaměstnanců velmi důležitou složkou, protože uspokojují ty potřeby člověka, které pouhou finanční stránkou uspokojit nelze.

„Vnitřní faktory motivace souvisí s potřebami, které si lidé uspokojují při výkonu práce. Vnější jsou pak tím, co lidé za svou práci získají.“ (Urban, 2017, s. 15,17)

Podle autorů Průchy, Walterové a Mareše (Průcha, 1998, s. 135) je motivace: „Souhrn vnitřních i vnějších faktorů, které 1. vzbuzují, aktivují, dodávají energii lidskému jednání a prožívání; 2. zaměřují toto jednání a prožívání určitým směrem;

3. řídí jeho průběh, způsob dosahování výsledků; 4. ovlivňují též způsob reagování jedince na své jednání a prožívání, jeho vztahy k ostatním lidem a ke světu.“

3.4 Vnitřní faktory

Říčan (2010, s. 86) píše, že míra schopností rozhoduje o tom, jaký výkon jedinec v určitém směru podá. Pokud má jedinec sníženou inteligenci je pro něj řada povolání uzavřena. Proto by měl každý jedinec znát své hranice, kterých může dosáhnout, nebo nikoliv. „Nejtypičtější sekundárním projevem schopností jsou zájmy.“ (Říčan, 2010, s. 87). Častěji máme zájem o to, co nás baví a tak to vykonáváme mnohem lépe a získáváme i lepší výsledek, než u toho, co nás nebaví. Z jedné třetiny se míra schopností podílí na tom, jaké bude člověk zaujímat postavení, jaké bude vykonávat povolání a jaký život bude žít. Druhou třetinu tvoří jeho povahové vlastnosti a poslední třetinu, která je pro člověka také velmi důležitá, tak tou je náhoda, protože se člověk může náhodou dostat do společnosti, která ho může ovlivnit a určí tak jeho další kroky v životě (Říčan, 2010, s. 87). „Motivace souvisí s osobností velice úzce.“ Individuální rozdíly v zájmech, hodnotách nebo síla potřeb se u každého člověka liší. Do vnitřních faktorů motivace řadíme vědomosti a schopnosti, dovednosti, samostatnost, zpětnou vazbu a nakonec jsou také důležité výsledky toho, co člověk dokázal, získal (Říčan, 2010, s. 14).

3.5 Vnější faktory

Vnějším faktorem motivace je to, co za naši snahu a úsilí dostaneme. Může to být pochvala, různá ocenění, odměnu za určitý výkon, mzda nebo plat za odvedenou práci a to vše člověk potřebuje k tomu, aby byl správně motivován k dalším potřebným výkonům.

3.6 Faktory ovlivňující volbu školy a povolání

Trhlíková, Vojtěch, Úlovcová (2008, s. 8) popisují, že základní křižovatka vzdělávací dráhy je výběr střední školy. Jde o rozhodnutí ve výběru mezi maturitním nebo učebním oborem a to významně ovlivňuje žáky, ve kterém terciárním vzdělávání budou pokračovat, jaký to bude mít vliv uplatnění na trhu práce a jaká

bude jejich další profesní dráha. Proto je velmi důležité, aby si žáci zvolili typ středního vzdělání nebo obor studia, který bude v souladu s jejich studijními schopnostmi a jejich zájmy. Volba další vzdělávací dráhy a výběr střední školy jsou vedle vrozených studijních dispozic a zájmů ovlivněny řadou dalších faktorů. Výzkumy ukazují, že velkou úlohu při volbě střední školy hraje rodinné a sociální prostředí. Další vliv mají školy, vrstevníci a různí odborní poradci. Mohou vzniknout i omezující vlivy, kterými může být ovlivněn výběr školy a to jaká je konkrétní nabídka oborů v místě bydliště nebo jaký je převis poptávky nad nabídkou u některých typů středního vzdělání.

3.6.1 Rodina

„Rodina je nejstarší společenská instituce. Plní socializační, ekonomické, sexuálně regulační, reprodukční a další funkce. Vytváří určité emocionální klima, formuje interpersonální vztahy, hodnoty a postoje, základy etiky a životního stylu. Z hlediska sociologického je formou začlenění jedince do sociální struktury. Nejběžnějším modelem rodiny je tzv. nukleární rodina, kterou tvoří nejbližší příbuzní, tj. oba rodiče a děti. V posledních desetiletích se model rodiny, který je historicky flexibilní, významně proměňuje. Zvyšuje se variabilita rodinných typů, zahrnující nejen rodinu vlastní a úplnou, ale také rodinu neúplnou, nevlastní a náhradní. Současné pojetí tenduje k chápání rodiny jako sociální skupiny nebo společenství, žijícího ve vlastním prostoru – domově, uspokojující potřeby, poskytující péči a základní jistoty dětem. Rodina spolu se školou plní významné funkce, které lze chápat jako komplementární“ (Mareš, Průcha, Walterová 2008, s. 202).

Nejdůležitější krok v životě je volba budoucího povolání. Nejvíce na své dítě působí rodiče, a proto by měli mít na paměti:

- Rodiče by se neměli snažit plnit své sny skrze děti, je to jejich život a proto by měli vyslechnout jejich připomínky.
- Rodiče by neměli soutěžit a porovnávat své dítě s jiným, pokud má dítě k něčemu předpoklady, mělo by vykonávat, co ho baví.
- Rodiče by neměli dítě přeceňovat, uvědomit si, na co dítě stačí a neměli by mu vnucovat něco, na co mu jeho znalosti a dovednosti nebudou stačit.

- Rodiče by měli přemýšlet nad budoucím uplatněním, myslet na to, aby dítě dělalo to, co ho baví, co rádo dělá a hlavně aby bylo spokojeno. Neměli by ho tlačit na určitou školu, kam jdou všichni, protože je pak velký počet absolventů určitých škol a po jiných oborech je shánka.
- Rodiče by měli hlavně s dětmi komunikovat, měli by dokázat sdělit jim své názory, ale co je nejdůležitější, tak by je měli názory svých dětí vyslechnout, protože oni si vybírají své povolání (Nelehká volba povolání, 2010).

Podle průzkumů Průchy (2019, s. 84) byl prokázán na rozhodování budoucího vzdělávání nebo profese žáků velký vliv rodin. Bylo to jak u žáků základních škol, tak středních škol. U žáků základních škol mají největší vliv rodiče, kamarádi a sourozenci. U žáků SOU a SOŠ je to velmi podobné. Na druhou stranu žáci tvrdí, že vůbec největší vliv na jejich rozhodování mají oni sami.

„Tyto výzkumy potvrzují významnou roli přání rodičů při nasměrování dětí do různých typů středního odborného vzdělávání. Zároveň přitom působí také vliv motivačních faktorů na straně žáků, kde se projevují výrazné diference mezi žáky středního odborného vzdělání s výučním listem a středního odborného vzdělání s maturitou“ (Průcha, 2019, s. 82).

3.6.2 Škola

Hlad'ová, Drahoňovská, (2012, s. 14, 15) poukazují na malý vliv učitelů a kariérových poradců u rozhodování žáků při přechodu mezi nižším a vyšším sekundárním vzděláváním. Učitelé a poradenští pracovníci se v šetření umístili nejenom za vlivem rodičů, ale i sourozenců a kamarádů. V hodnocení žáků se lépe umístili třídní učitelé a učitelé (jiní než třídní), následovali je odborníci z úřadu práce, výchovní poradci a poradci z pedagogicko-psychologických poraden. Z této analýzy dat plyne, že žáci jsou podle svého názoru více ovlivněni učiteli (třídními a dalšími) než kariérovými poradci na základní škole. Proto je úloha třídních učitelů a dalších učitelů důležitá při volbě další vzdělávací a profesní dráhy, protože posuzují žáka v jednotlivých vyučovacích předmětech. Kvalifikovaný učitel dokáže diagnostikovat jak úroveň vědomostí a dovedností, tak i projevy nadání, zájmů a případných vzdělávacích obtíží žáka. Většinou učitelé s rodiči působí na formování vzdělanosti. Učitelé pomáhají žákům, aby si utvářeli reálné profesní cíle, a vedou je k sebepoznávání,

plánování a rozhodování. Jelikož žáci ve škole tráví hodně času, jsou pro ně učitelé zdrojem informací, rad a pomoci. Některé vyučovací předměty mají dostatek prostoru pro to, aby učitelé mohli rozvíjet zájem žáků o různé obory, poskytovali jim důležité informace o oborech vzdělání a perspektivách jednotlivých profesí. Samozřejmě třídní učitelé znají své žáky lépe než ostatní učitelé a tak vytvářejí širší pedagogickou charakteristiku žáka, která vychází i z hodnocení dalších učitelů. Třídní učitelé jsou v bližším kontaktu s rodiči, a proto hrají významnější roli při volbě vzdělávací a profesní dráhy než výchovní poradci, protože znají lépe studijní předpoklady žáka a rodinné nebo sociální poměry. Z důvodu nedostatečného podvědomí rodičů a žáků o informačních a poradenských možnostech poskytovaných výchovnými poradci, školními psychology a pedagogicko-psychologickými poradnami mají tyto pracovníci menší vliv na rozhodování dalšího vzdělání a profesní dráhy.

Tyto poznatky jsou ale z roku 2012 a od té doby se hodně změnilo a podle mého názoru teď naopak mnoho rodičů a žáků využívá služby výchovných poradců, školních psychologů a pedagogicko-psychologických poraden. Někdy žáci nezájem o to chodit do školy schovávají za své psychické problémy.

Hlad'ová, Drahoňovská, (2012, s. 15) dále popisují, že pokud jsou učitelé a kariéroví poradci více aktivní, dost často pomáhají žákům s tím, aby přemýšleli nad vlastními přáními a zájmy, poznávali své osobnostní předpoklady a hledali vzájemný soulad s možnostmi trhu práce a vzdělávacího systému. Dále radí žákům, aby uměli správně využít všech dostupných informací, poradenských služeb a aby se podle nich naučili samostatně a zodpovědně rozhodovat.

V odborné příručce o kariérovém poradenství (Handbook on career counselling) se píše, že převážně verbální proces, ve kterém jsou kariéroví poradce a konzultant v dynamickém a společném vztahu, zaměřeném na identifikaci cílů konzultanta a jednání podle nich, ve kterém poradce využívá repertoár různých technik a procesů, aby mohl dosáhnout sebe porozumění, porozumění dostupným možnostem chování a informované rozhodování konzultanta, který nese odpovědnost za své vlastní činy (Herr&Cramer1996).

3.6.3 Vrstevníci, vrstevnické skupiny, přátelé

Hlad'ová, Drahoňovská, (2012, s. 14) poukazují na to, že v poslední době vzrůstá vliv vrstevníků na rozhodování ve volbě další vzdělávací a profesní dráhy. Tato úloha spočívá především v poskytování informací, sociálního učení a v procesu vytváření vlastní identity. U žáků dochází v tomto vývojovém období to, že se postupně odpoutávají od rodičů a vrstevníci hrají významnější roli v jejich životě. Žáci mezi vrstevníky hledají někoho, s kým by mohli sdílet své pocity a mohli mu plně důvěřovat. Ale stále na prvním místě zůstávají vztahy s rodiči, protože se na ně žáci nejdříve obracejí, pokud řeší důležité životní kroky, emoční problémy nebo vztahové konflikty. A na druhém místě vyhledávají, spolužáky, kamarády a další vrstevníky. Až za nimi jsou sourozenci a učitelé.

4 Historie školy v datech

4.1 Historie od roku 1962 - 2022

1962 – 1971

První školní rok začal výuku budoucích odborníků v gastronomii a později v hotelnictví, turismu a cestovním ruchu netradičně až 1. listopadu 1962. Tehdejší Odborné učiliště a vývojový podnik Krajského svazu spotřebních družstev v Praze se sídlem v Klánovicích přivítalo 51 učňů druhého ročníku oboru kuchař – číšník. Prvním ředitelem byl jmenován Jaroslav Podobský. Řádná výuka od prvního ročníku v nových pavilonech byla zahájena o rok později, v září 1963, kdy se vedoucím odborného učiliště stal Josef Krumphanzl. Ve třetím roce začala postupná modernizace kuchyně a jídelny ve stávajícím objektu hotelu Wágner. V roce 1964 do čela přichází Oldřich Luža. Uskutečnila se první výměnná zahraniční praxe se školou v německém Finsterwalde. V roce 1966 byla zahájena výuka v souvislém pětiletém studiu, které bylo zakončeno maturitní zkouškou a absolventi tohoto studia získali, vedle výučního listu pro obor kuchař-číšník i úplné středoškolské odborné vzdělání. Na jaře roku 1967 se Odborné učiliště v Klánovicích organizačně změnilo na závod nově ustaveného ekonomického subjektu řízení - Správy odborných učilišť, podniku Ústředního svazu spotřebních družstev. V roce 1969 se začínají budovat také odborné učebny pro nově otevřený učební obor aranžér. Proběhla první výměnná stáž učňů a pedagogických pracovníků mezi Klánovicemi a Moskvou. Zahraniční zkušenosti žáci sbírali na mezinárodní přehlídce odbornosti ve východním Německu (Šmíd, 2012, s. 8).



Obrázek č. 1: Restaurace a hotel Wágner

1972 – 1981

V roce 1972 oslavila škola desáté výročí od založení. V listopadu 1973 byl nově zahájen provoz školní kuchyně a jídelny. V roce 1975 skončilo pětileté souvislé studium a maturoval poslední ročník. V roce 1977 byli opět první maturanti střední školy pro pracující. Ke konci sedmdesátých let se v Klánovicích uzavřela výuka v učebním oboru aranžér a přesunula se do Žďáru nad Sázavou. Začala příprava v nově koncipovaném učebním oboru kuchař - číšník v délce 40 měsíců. V srpnu 1979 vzniká síť středních odborných učilišť na území ČSR a zřízení Správy středních odborných učilišť se sídlem v Klánovicích. Ředitelem Středního odborného učiliště společného stravování jako samostatného celku se stal Karel Štěpánek a jeho zástupci se stali František Podzemský a Vitalij Krajzingr. V roce 1981 se hledaly nové formy výuky, včetně organizace závěrečných zkoušek. Začala výstavba nových učebních prostor (Šmíd, 2012, s. 8).

1982 – 1991

Několik vybraných žáků učiliště Klánovice se zúčastnilo soutěže odborných dovedností v rámci mezinárodní přehlídky Gastroprag 1982 a pod vedením mistrové odborné výchovy Anny Kuklové získali zlatou medaili. Ředitele Karla Štěpánka střídá ve vedení učiliště Hana Záhejská. V roce 1984 nastoupili učni do nových učeben a začala postupná modernizace celého areálu včetně vybavování učiliště počítačovou technikou. V roce 1987 začala výuka ve čtyřletém studijním oboru kuchař-číšník a v roce 1991 uzavřeli studium první maturanti. Škola změnila název na Střední odborné učiliště společného stravování, družstevní podnik. Začaly se hledat se nové formy podnikání. Například ve vstupním objektu vznikla nová prodejna, kde se prodávaly výrobky, které připravili žáci v učilištní cukrárně. Přibyla nová pracoviště praxe v objektech ČNR nebo Úřadu předsednictva vlády. V roce 1991 začala v areálu učiliště fungovat střední škola managementu a služeb (Šmíd, 2012, s. 9).

1992 – 2001

Na konci roku 1992 ukončila činnost organizace Správa odborných učilišť a Svaz spotřebních družstev, která řídila celkem sedmnáct učilišť. Řízení středních odborných učilišť přechází přímo na Svaz českých a moravských spotřebních

družstev v Praze. Počet učňovských zařízení se snížil na jedenáct. O nábor žáků se už nestarala spotřební družstva, ale nově se žáci nebo jejich sponzoři domlouvali přímo s učilištěm. V červnu 1993 došlo ke změně právní formy na Střední odborné učiliště společného stravování SČMSD Praha, spol. s r. o. V roce 1998 přišel do čela školy Ludvík Vomáčka, který zároveň řídil v areálu školy sídlící Manažerský institut COOP. V srpnu 1999 se usnesením Krajského obchodního soudu v Praze změnil název na Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD Praha, s. r. o. Na základě tohoto rozhodnutí MŠMTV ČR změnilo zařazení do sítě škol a rozšířilo studijní obory o hotelnictví a turismus. Došlo ke zkvalitnění výchovně vzdělávacího procesu a vznikla nová moderní učebna pro výuku technologie, později zařízená jako laboratorní kuchyně. Rekonstrukcí prošla také odborná učebna stolničení a vznikly nové jazykové učebny. S profesními kontakty začala spolupráce s Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Škola se také více zapojila do života obce, žáci a učitelé se podíleli na akcích organizovaných Místním úřadem Klánovice a spolupracovali s Dětským domovem. Součástí rozvíjení praktických dovedností a zkušeností byly účasti na odborných soutěžích Gastro junior, Brněnský soudek, Trophée Bohemia Sect – Sommelier ČR a další. Žáci se také zúčastnili zahraniční stáže v hotelové škole v dánském Viborgu. Na Slovensku se partnerem školy stala Hotelová akademia Námestovo – Slanická Osada (Šmíd, 2012, s. 10).

2002 – 2012

Na začátku školního 2001/2002 byl otevřen první ročník nového oboru hotelnictví a turismus. Škola připravovala žáky ve dvou druzích středoškolského vzdělání. Prostupnost mezi gastronomickými učňovskými a maturitními obory umožňovala v průběhu studia lépe vyhovět vývojovým schopnostem žáků. Pro přípravu sloužily bloky pro teoretickou výuku, včetně počítačové a internetové učebny, dále pak pavilon technologie a stolničení, laboratorní kuchyň a kompletně zrekonstruovaná školní kuchyň a školní jídelna provozovaná formou restauračního provozu, která byla otevřena nejen pro stravování žáků, ale také zájemců z obce a okolí. Praktická výuka probíhala jak interně v saloncích školy, ale především na pracovištích gastronomických provozů ve smluvních hotelech a restauracích a například i v sídle vlády a parlamentu. V tomto desetiletí je velmi rozšířena zahraniční spolupráce. Uskutečnila se řada poznávacích výjezdů a vzájemných výměn žáků a pedagogů.

Škola vedle vlastních zdrojů při organizování vzdělávacích zájezdů do zemí Evropské unie využila příležitosti a tak získala několik grantů z programu podpory celoživotního učení Leonardo da Vinci a v programu Norských fondů a fondů EHP. Žáci a učitelé se v rámci schválených projektů zúčastnili odborných stáží opakovaně v Norsku, v Německu, ve Francii, v Itálii a nejnověji ve Španělsku (Šmíd, 2012, s. 12).



Obrázek č. 2: Budova školy

2013 – 2022

V posledním desetiletí prošla škola velkým rozvojem. Teoretická výchova probíhá v klasických a odborných učebnách, které jsou vybaveny moderní didaktickou a výpočetní technikou. Pro vzdělávání je hlavně důležitá odborná příprava, která probíhá v modernizovaném gastro studiu s posluchárnou, v nové moderně vybavené učebně kulinářství a především na špičkových smluvních pracovištích školy jako např. Restaurace Sladovna, Hotel Marriott, Hotel Corithia, Hotel Radisson, Fastgood Restaurant, U Matěje, Hotel Dap, Ministerstvo zahraničních věcí ČR a další. Škola se zapojila i do mnoha projektů, od školního roku 2014-2015 je zařazeno kulinářské umění, vzdělávací projekt zaměřený na profesionální gastronomické vzdělání formou video e-learningu v kombinaci s praktickou výukou v kuchyni. Místo zastaralých učebnic získávají žáci přístup do moderního interaktivního vzdělávacího portálu, kde postupně procházejí jednotlivými kurzy. Další z projektů je žákovská cestovní kancelář, kde žáci třetího ročníku oboru Cestovní ruch si pravidelně zakládají

pod hlavičkou organizace Junior Achievement svou cestovní kancelář, kterou v průběhu následujícího školního roku provozují. Pořádají různé zájezdy, exkurze a další akce pro žáky školy. V letech 2017-2019 byl realizován projekt Erasmus+, kde žáci navštívili a seznámili se s gastronomickými zvyklostmi některých evropských zemí jako Slovensko, Norsko, Německo a Španělsko. Rozvoj byl narušen v letech 2020-2022 celosvětovou epidemií COVID 19. Ta zcela přerušila praktickou výuku, ale přinesla i velké množství nových dovedností při realizaci distanční a hybridní výuky, hlavně zvýšila počítačovou gramotnost žáků.

Současné obory vzdělávání jsou tříleté obory (ukončené výučním listem) Kuchař-číšník, cukrář a čtyřleté obory (ukončeny maturitní zkouškou) Cestovní ruch, Gastronomie, Hotelnictví a od školního roku 2023-2024 nově otevřený obor Nutriční asistent. (Jozefyová, 2022, s. 3-12)



Obrázek č. 3: Učebna Kulinářství

4.2 Úspěchy v gastronomii absolventů škol

Jan Kurka

Absolvent Odborného učiliště v Klánovicích v letech 1962-1964 obor kuchař-číšník. Po vyučení byl zaměstnán jako kuchař u RAJ I. ve Snack baru ve Zlaté uličce. V roce 1974 nastoupil u České námořní plavby, kde pracoval 22 let nejprve jako kuchař a po nějaké době jako šéfkuchař na mezinárodních linkách.

Michael Tretter

Absolvent Odborného učiliště v Klánovicích v letech 1988-1992 4letý obor číšník. Gastronomická tradice v jeho rodině je už přes 100 let. Po ukončení studia odcestoval na 2 roky do Mnichova a následně na 4 měsíce do New Yorku. Po návratu otevřel v ulici V Kolkovně nedaleko Staroměstského náměstí nejznámější bar Tretter's New York Bar, dále stál u znovuvzkříšení Amerického baru v pražském Obecním domě, který se jmenuje Tretter's American. Dalším jeho počinem je trendy Café by Tretter's na pražském Smíchově.

Roman Vacho

Absolvent Odborného učiliště v Klánovicích v letech 1973-1976 obor číšník. Pracoval v pražském Paláci kultury, Hotelu Atrium / Hilton Praha, deset let jako generální ředitel Grandhotelu Pupp Karlovy Vary a jako ředitel hotelu Clarion Congress Hotel Prague. Byl prezidentem Národní federace hotelů a restaurací ČR, kdy se zasadil o vznik první jednotné klasifikace ubytovacích zařízení, zahájil činnost krajských sekcí a byl vyjednávačem v prvních krocích sjednocení profesních organizací našeho oboru. V současné době pracuje v OREA Hotels & Resorts na Šumavě. Je držitelem titulu Hoteliér roku.

Filip Sajler

Absolvent Odborného učiliště v Klánovicích v letech 1996-1998 obor kuchař. Zkušenosti sbíral v restauracích a cateringových společnostech v Thajsku, Itálii, Španělsku, Norsku, Londýně a New Yorku. Zakladatelem společnosti Perfect Canteen & Perfect Catering, která se soustředí na firemní kantýny, moderní firemní stravování a prémiový catering. Kuchař známý z televizního pořadu „Kluci v akci“. Je držitelem mnoha ocenění z kuchařských soutěží.

Vladislav Stuparič

Absolvent Odborného učiliště v Klánovicích v letech 1975-1978 obor kuchař. Kariéru odstartoval v roce 1988, kdy nastoupil do hotelu Forum. Od roku 1993-2000 působil jako člen a následně jako kapitán Národního týmu Kuchařů a cukrářů ČR. Od roku 1998 pracoval jako šéfkuchař v hotelu Renaissance Praha a od roku 2002 v Hotelu Panorama. V roce 2009 založil vlastní kuchařské studio Atelier Culinari. Také působí jako akreditovaný komisař pro mezinárodní soutěže pořádané Světovou asociací kuchařských svazů – WACS.

Jiří Král

Absolvent Odborného učiliště v Klánovicích v letech 1986-1989 obor kuchař. Vařil ve Francii, Německu, Švýcarsku, Skotsku, Norsku, Itálii, USA, Indonésii nebo Dubaji. Organizoval bankety pro významné hlavy států včetně anglické královny. 10 let působil v Obecním domě jako šéfkuchař Francouzské a Plzeňské restaurace. Zároveň 6 let působil na Pražském hradě na pozici šéfa pro gastronomii prezidenta České republiky. 12 let byl členem a kapitánem národního týmu Kuchařů a cukrářů ČR a nyní je viceprezidentem pro gastronomii v Asociaci hotelů a restaurací ČR. Posledních 9 let působil na pozici Chef de Cuisine v Aureole Fusion Restaurant and Lounge. V současné době Jiří Král a jeho tým společně působí v Pivovaru Cvikov a v restauraci Sladovna v Praze.

Norbert Hojda

Absolvent Odborného učiliště v Klánovicích v letech 1987-1990 obor kuchař. Šéfkuchař v restaurantu Hospoda Domov v Liberci. Dříve působil jako kuchař v Hotelu Weber v Bedřichově, Hotel Valdštejn v Liberci a Restaurace U Krále Otakara II. v Německu. Vyhrál a získal několik ocenění na českých i mezinárodních soutěžích v rámci Culinary Nestlé.

Jakub Mejstřík

Absolvent Odborného učiliště v Klánovicích v letech 1992-1995 obor kuchař. Podle Václava Šmída nepatřil mezi hvězdy, ale vypracoval se tak, že vařil v Bílém domě u prezidenta Baracka Obamy. Nyní pracuje v Marigold Catering v Clevelandu v Ohio.

4.3 Zájem gastronomických oborů za posledních 10 let

Přijímací řízení do 1. ročníku školy Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.

Tabulka č. 1: Přijímací řízení školního roku 2013/2014 – 2023/2024

Školní rok	Počet přihlášek	Počet přijatých	Maturitní obor				Výuční obor	
			GS	HT	CR	NA	K-Č	CU
2013/2014	91	86	26	22	23		15	
2014/2015	72	67	18	19	13		17	
2015/2016	64	62	19	16	17		10	
2016/2017	98	98	22	23	25		18	10
2017/2018	102	102	23	19	25		20	15
2018/2019	107	58	12	10	16		14	6
2019/2020	135	86	11	15	16		35	9
2020/2021	146	95	14	15	28		25	13
2021/2022	168	97	18	14	31		23	11
2022/2023	138	98	17	14	34		25	8
2023/2024	381	141	14	16	30	24	38	19

Zdroj: Výroční zprávy školy Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o., Vytvořeno podle Luňákové (2023)

Seznam oborů

GS – Gastronomie	65-41-L/01
HT – Hotelnictví	65-42-M/01
CR – Cestovní ruch	65-42-M/02
NA – Nutriční asistent	53-41-M/02
K-Č – Kuchař-číšník	65-51-H/01
CU – Cukrář	29-54-H/01

4.4 Popis oborů dané školy

4.4.1 Gastronomie

Délka studia: 4 roky

Forma studia: denní

Zakončení: maturitní zkouškou

Studium probíhá v kombinaci s oborem vzdělávání Kuchař - číšník s výučním listem 65-51-H/01. Obor je určen pro přípravu středoškolsky vzdělaných odborníků v gastronomické a hotelové oblasti. Ve 3. ročníku mají žáci možnost vykonat závěrečnou zkoušku a získat výuční list v oboru Kuchař-číšník. Absolventi jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně-podnikatelské a řídicí, a to nejen v pozici zaměstnance, ale i v pozici zaměstnavatele.

Jedním ze stěžejních předmětů je Kulinářství, je vyučován profesionálními kuchaři v moderním gastronomickém studiu podle metodiky Kulinářské umění, která vychází z výuky kulinářství na světových gastronomických školách. Oproti běžnému systému jiných škol je tento teoretický předmět doplněn o nácvik praktických dovedností, jedná se tedy o teoreticko-praktický předmět (hotelova-skola, 2024).

4.4.2 Hotelnictví

Délka studia: 4 roky

Forma studia: denní

Zakončení: maturitní zkouškou

Absolventi studijního oboru Hotelnictví se mohou uplatnit v oblasti gastronomie jako výkonní a provozní pracovníci ve výrobě, odbytu a v cateringu. V oblasti hotelnictví jako výkonní a provozní pracovníci oddělení recepce a hotelové haly, stravovacího úseku, ekonomického či marketingového oddělení včetně lázeňských a wellness hotelů.

V tomto maturitním oboru jsou žáci připravováni na všeobecnou a profilovou maturitní zkoušku. Velký důraz je kladen na teoreticko-praktickou výuku odborných předmětů, také Kulinářské umění, jako u oboru gastronomie. Odborné předměty jsou rozšířeny o výuku Barmanství, Baristiku a Someliérství (hotelova-skola, 2024).

4.4.3 Cestovní ruch

Délka studia: 4 roky

Forma studia: denní

Zakončení: maturitní zkouškou

Obor je určen pro přípravu středoškolsky vzdělaných odborníků v komplexu služeb cestovního ruchu.

Absolventi mají možnost uplatnit se jako pracovníci cestovních agentur, turistických a informačních center, hotelových komplexů nebo v průvodcovské sféře. Učební plán obsahuje mimo předmětů všeobecně vzdělávacích a odborné praxe i předměty odborně zaměřené na zeměpis a služby cestovního ruchu, dějiny kultury, informační a komunikační technologii, ekonomiku a podnikání, fiktivní firmu, jeho součástí je vedení vlastní cestovní kanceláře, která organizuje a pořádá výlety, exkurze a zájezdy pro žáky školy (hotelova-skola, 2024).

4.4.4 Nutriční asistent

Délka studia: 4 roky

Forma studia: denní

Zakončení: maturitní zkouškou

Absolventi studijního oboru Nutriční asistent jsou odborníky se znalostmi v oblasti výživy pro zdravou i nemocnou populaci doplněné o znalosti z oblasti potravin. Absolvent se uplatní ve stravovacích provozech zdravotnických a sociálních zařízení nebo také jako odborný pracovník v zařízeních zajišťujících nutriční a dietetickou péči zejména v dietních jídelnách, klinických a ambulantních zdravotnických zařízeních, lázeňských a léčebných ústavech, sanatoriích, zařízeních sociální péče a geriatrické péče, zejména v léčebnách dlouhodobě nemocných a ve stacionářích.

Pod odborným dohledem nutričního terapeuta poskytuje činnosti v rámci specifické ošetrovatelské péče a ve spolupráci s lékařem se podílí na preventivní, léčebné a diagnostické péči v oboru klinická výživa.

Žáci vykonávají v průběhu studia učební praxi a souvislou odbornou praxi v délce 1 - 2 týdny na vybraných smluvních pracovištích školy. Součástí teoretické výuky je Nutriční a dietologická péče, realizována jako učební praxe žáků od 1. do 4. ročníku na vybraných smluvních pracovištích školy – stravovací provozy nemocnic, lázní, školní jídelny, domy pro seniory, nutriční a výživové poradny. V těchto zařízeních si žáci prohlubují své vědomosti a dovednosti pod odborným vedením odpovědného pracovníka provozu, který je v úzkém kontaktu s příslušným odborným vyučujícím školy (hotelova-skola, 2024).

4.4.5 Kuchař-číšník

Délka studia: 3 roky

Forma studia: denní a dálkové

Zakončení: závěrečná zkouška – výuční list

Absolventi se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník na pozici zaměstnance ve stravovacích provozech. Školní vzdělávací program nabízí ve 3. ročníku přípravu na profese Kuchař-číšník, Kuchař, Číšník. Po získání nezbytné praxe v oboru jsou připraveni na soukromé podnikání v pohostinství. Absolventi mohou pokračovat ve studiu v oborech nástavbového studia zaměřeného na gastronomii nebo podnikání v oboru.

Žáci se naučí připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní, pokrmy studené kuchyně a pokrmy racionální výživy, základní techniky odbytu a obsluhy hostů, budou obsluhovat hosty technikou jednoduché i složité obsluhy, provedou vyúčtování s hostem, naučí se sestavovat jídelní lístky podle gastronomických pravidel, kalkulovat ceny. Žáci jsou vedeni k profesionálnímu jednání a komunikaci s hostem. Jsou připravováni na to, aby po získání nezbytné praxe v budoucnu mohli samostatně podnikat v oboru. Výuka probíhá v cyklech po 14ti dnech - 1 týden teoretická výuka ve škole, druhý týden odborný výcvik na smluvních pracovištích školy (hotelova-skola, 2024).

4.4.6 Cukrář

Délka studia: 3 roky

Forma studia: denní a dálkové

Zakončení: závěrečná zkouška – výuční list

Absolventi se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance menších a středně velkých výroben cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Jsou připraveni vykonávat činnosti při výrobě kompletního sortimentu cukrářských výrobků, případně cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení, dále činnosti související s prodejem cukrářských výrobků.

Žáci se naučí zpracovávat suroviny, pomocné látky a přísady na cukrářské výrobky, zvládnout technologické postupy a činnosti zejména při ruční výrobě cukrářských výrobků a restauračních moučníků, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů a strojního zařízení v provozu cukrárny.

Výuka probíhá v cyklech po 14ti dnech - 1 týden teoretická výuka ve škole, druhý týden odborný výcvik na smluvních pracovištích školy (hotelova-skola, 2024).

4.5 Družstevní hnutí

Podle Ing. Zdeňka Jurečky, který je předseda SČMSD (Svaz českých a moravských spotřebních družstev) a bývalý absolvent Střední školy hotelnictví a gastronomie v Praze 9 – Klánovicích se družstevní hnutí stalo nezbytnou složkou hospodářského a občanského života v naší zemi už před 176 lety. Prospěšnost a význam družstevních myšlenek si uvědomil český lid v roce 1847, poté, kdy v anglickém Rochdale bylo založeno první družstvo. V dějinách družstevního hnutí najdeme několik zásadních mezníků, které blíže osvětlují dosažené úspěchy v dobách rozmachu a existenční problémy, kterým musela družstva v jednotlivých peripetiích svého vývoje nedobrovolně čelit. Již v první polovině 20. století patřila Česká republika mezi státy družstevně nejvyspělejší. Už v roce 1924 bylo v naší republice více než 14 tisíc družstev, zařazených do 28 družstevních svazů. Na velmi vysoké úrovni bylo i družstevní školství a vzdělávání. Vzdělávání, výchova a informování členů, je jedním ze sedmi principů, které z celosvětového pohledu formulují družstevní hodnoty a podmínky existence družstev. Je tedy přirozené, že se Svaz českých a moravských spotřebních družstev plně k těmto principům hlásí a věnuje problematice vzdělávání odpovídající pozornost (Jurečka, 2012, s. 3).

4.5.1 Mezinárodní družstevní principy

Definice družstva

Družstvo je nezávislým sdružením osob, které se dobrovolně spojily s cílem uspokojit své společné ekonomické, sociální nebo kulturní potřeby prostřednictvím organizace, kterou společně vlastní a demokraticky řídí.

Družstevní hodnoty

Družstva jsou založena na demokratických hodnotách, jako je svépomoc, rovnost, spravedlnost a solidarita. V souladu s družstevními tradicemi se členové družstev řídí takovými morálními principy, jako je čestnost a otevřenost v jednání, spoluodpovědnost za dění ve společnosti a péče o druhé.

Družstevní principy

V souladu s demokratickými hodnotami uskutečňují družstva své cíle na základě následujících sedmi principů:

Princip č. 1: Dobrovolné a otevřené členství v družstvu

Družstva jsou dobrovolnými organizacemi, otevřenými pro všechny osoby, které mohou využívat jejich služeb a jsou ochotny plnit členské povinnosti bez diskriminace pohlaví, společenské, rasové, politické nebo náboženské diskriminace.

Princip č. 2: Demokratická spoluúčast vykonávaná členy

Družstva jsou demokratickými organizacemi spravovanými svými členy, kteří se aktivně podílejí na plánování, řízení a kontrole jejich činnosti. Muži a ženy, kteří pracují ve volených funkcích, jsou odpovědní přímo členské základně. Družstva na všech stupních se řídí demokratickými principy, všichni členové mají v zásadě stejné hlasovací právo (jeden člen, jeden hlas).

Princip č. 3: Ekonomická spoluúčast členů

Družstevníci se podílejí na vytváření majetku družstva a kontrolují jeho využití. Alespoň část tohoto majetku je obvykle v nedělitelném vlastnictví družstva. Členové obvykle dostávají podíly na zisku podle výše majetku, který vložili do družstva. Členové rozhodují o použití zisku družstva na některý z následujících účelů: na vlastní rozvoj družstva nebo, je-li to možné, na vytvoření rezerv, z nichž alespoň část se stane součástí nedělitelného majetku družstva; na členské výhody, které jsou v poměru k hospodářskému vztahu člena k družstvu (např. výše nákupů ve spotřebním družstvu) a na další účely schválené členskou základnou.

Princip č. 4: Autonomie a nezávislost

Družstva jsou samostatnými a nezávislými organizacemi spravovanými svými členy. Zajištění demokratické samosprávy a zachování družstevní nezávislosti je základní podmínkou při jednání družstva o spolupráci s jinými organizacemi a institucemi, včetně vlády, nebo při získávání finančních prostředků z vnějších zdrojů.

Princip č. 5: Výchova, vzdělávání a informovanost členů a veřejnosti

Družstva zajišťují výchovně vzdělávací programy pro své členy, volené funkcionáře, řídicí pracovníky a zaměstnance tak, aby co nejefektivněji přispěli k rozvoji družstva. Informují širokou veřejnost, především mládež a významné osobnosti, o charakteru a přednostech družstevnictví.

Princip č. 6: Spolupráce mezi družstvy

Družstva slouží co nejlépe svým členům a přispívají k rozvoji družstevního hnutí ve spolupráci s dalšími družstevními organizacemi na místní, národní a mezinárodní úrovni.

Princip č. 7: Spoluodpovědnost družstev za společnost

Družstva usilují na základě programu schváleného svými členy o dosažení trvale udržitelného rozvoje společnosti (Mezinárodní družstevní principy, 2023).

4.5.2 Školy sdružení SČMSD

COOP je mezinárodně používanou obchodní značkou družstev spotřebitelů (consumer cooperatives), která začala vznikat v polovině 19. století v Anglii a poté v dalších státech Evropy. Skupina Coop je sdružením Svazu českých a moravských spotřebních družstev.

Svaz je zřizovatelem osmi středních škol, mezi které patří:

1. Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s. r. o.
2. Střední škola informatiky a cestovního ruchu SČMSD Humpolec, s. r. o.
3. Vyšší odborná škola a střední škola hotelová SČMSD Pelhřimov, s. r. o.
4. Střední škola obchodní a služeb SČMSD Polička, s. r. o.
5. Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r. o.
6. Střední odborné učiliště a střední odborná škola SČMSD Žatec, s. r. o.
7. Střední škola obchodní a služeb SČMSD Žďár nad Sázavou, s. r. o.
8. Střední odborné učiliště a střední odborná škola SČMSD Znojmo, s. r. o.

Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s. r. o. se vyznačuje vysokou kvalitou v oblasti výchovně vzdělávací, úspěšná je i v oblasti ekonomické. Svědčí o tom nejen názory odborné veřejnosti, ale i výsledky projektu shody systému managementu kvality zakončeného získáním Certifikátu shody v roce 2008. O vysoké kvalitě výuky a celkově dosažených výsledků svědčí i to, že škola získává maximální státní dotaci – tedy 90% státního normativu stanoveného MŠMT ČR. Do roku oslav 50. výročí vstupuje Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD v Praze 9 - Klánovicích jako stabilní a efektivní subjekt založený na moderním pojetí mezinárodně uznávaných demokratických principů (Jurečka, 2012, s. 4).

PRAKTICKÁ ČÁST

5 Vlastní šetření

5.1 Dotazníkové šetření

V praktické části své bakalářské práce jsem se rozhodla pomocí dotazníkového šetření prozkoumat, proč si žáci zvolili danou školu a obor. Dotazník je vytvořen metodou kvantitativního výzkumu. Umožňuje nám zkoumat velký počet subjektů současně, tudíž je možné v krátkém časovém horizontu získat velké množství odpovědí. Osoby, které se účastnili dotazníkového šetření, mohli být při vyplňování dotazníku v klidu, nebyl na ně vyvíjen žádný časový nátlak, a tak si mohli důkladně rozmyslet všechny své odpovědi.

Šetření probíhalo na Střední škole hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s. r. o. Slavětínská 82, Praha 9 – Klánovice. Zúčastnili se žáci z 1. a 2. ročníků z 5 různých tříd a různých oborů. Celkem se dotazníky vyplnilo 101 respondentů.

5.2 Tvorba dotazníku

Při vytváření dotazníku jsem se inspirovala otázkami, které už byly využity v jiných výzkumech. Otázky jsem si upravila pro potřeby mého zkoumání. Na tvorbě otázek jsme se podíleli se spolužáky z IVP Učitelství praktického vyučování a každý si to přizpůsobil na vlastní obor, proto je možné, že některé podobné otázky budou i v jiných závěrečných pracích. Odpovědi na kladené otázky nám pomůžou pochopit, proč si žáci vybrali danou školu s konkrétním oborem. Dotazník byl vytvořen otázkami uzavřenými, otevřenými, kde bylo možné označit více než jednu odpověď a polo uzavřenými, kde si žáci nevybrali z nabídky odpovědí, aby napsali vlastní odpověď. V otevřených otázkách žáci vyjádřili svůj vlastní názor či připomínky na dané téma.

5.3 Dotazník

Jsem studentka ČZU IVP a zpracovávám bakalářskou práci na téma:

“Historický kontext vzdělávání na vybrané odborné škole a tradice oboru pro popularizaci a posílení zájmu žáků o studijní obor”

Jako podklad pro moji praktickou část bakalářské práce bych ráda doložila dotazníkovým šetřením. Toto šetření je anonymní a výsledky budou použity pouze a jenom pro účely zpracování bakalářské práce. Děkuji za Váš čas a za pomoc při vyplnění dotazníku.

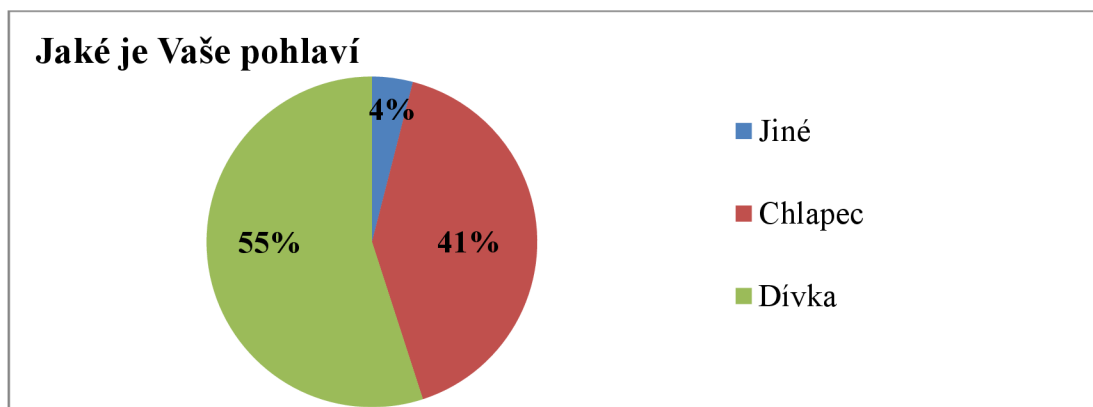
1. Vyberte prosím z možností, jaké je Vaše pohlaví:
 - a) Chlapec
 - b) Dívka
 - c) Jiné
2. Zakroužkujte prosím aktuálně studovaný obor:
 - a) Cestovní ruch
 - b) Gastronomie
 - c) Kuchař - číšník
 - d) Cukrář
3. Zakroužkujte prosím aktuálně studovaný ročník:

1 2 3 4
4. Vyberte z následujících možností, popř. doplňte Vaše důvody, proč jste si vybral/a svůj studijní obor?
 - a) Chtěl/a jsem pracovat v gastronomii / cestovním ruchu.
 - b) Nevěděl/a jsem kam jít po základní škole.
 - c) Na tuto školu šli kamarádi / známí.
 - d) Rodiče pracují v gastronomii / cestovním ruchu, chtěl/a jsem pokračovat v rodinné tradici v oboru.
 - e) Školu mi doporučili rodiče, někdo jiný z rodiny.
 - f)

5. Vyberte z nabízených možností, popř. doplňte Vaši odpověď. Jak jste se dozvěděl/a o studijním oboru?
- Od kamarádů / známých.
 - Studovali tady moji rodiče, příbuzní.
 - Z internetu, facebooku, atd.
 - Ze dne otevřených dveří.
 - Z nástěnky na mojí předchozí škole.
 - Od kariérového poradce.
 - Od
6. Znáte někoho z Vašeho okolí, jenž tento studijní obor již vystudoval nebo aktuálně studuje?
- ANO – kdo
 - Kamarád
 - Příbuzný
 - NE
7. Zajímal/a jste se o tento obor ještě před studiem na této odborné škole?
- ANO
 - NE
8. Bylo pro Vaše rozhodování o výběru studijního oboru důležité uplatnění na trhu práce, sledoval/a jste např. míru nezaměstnanosti tohoto oboru?
- ANO
 - NE
9. Vyberte z nabízených možností, znal/a jste Vaší odbornou školu před nástupem do prvního ročníku?
- Neznal/a, nikdy jsem o škole nic neslyšel/a.
 - Slyšel/a jsem o ní jen velmi málo informací.
 - Znal/a jsem ji.
 - Věděl/a jsem o ní poměrně hodně informací.
 - Znal/a jsem ji velmi dobře.
10. Co je pro Vás po vystudování odborné školy prioritou
- Výše platu.
 - Pokračování na VŠ.
 - Práce ve zvoleném oboru.
 - Dělat práci co mě baví a uspokojí.
 - Patřit mezi profesní skupinu.
 - Chci být užitečný svému okolí, společnosti.
 -

5.4 Zhodnocení výsledků dotazníkového šetření

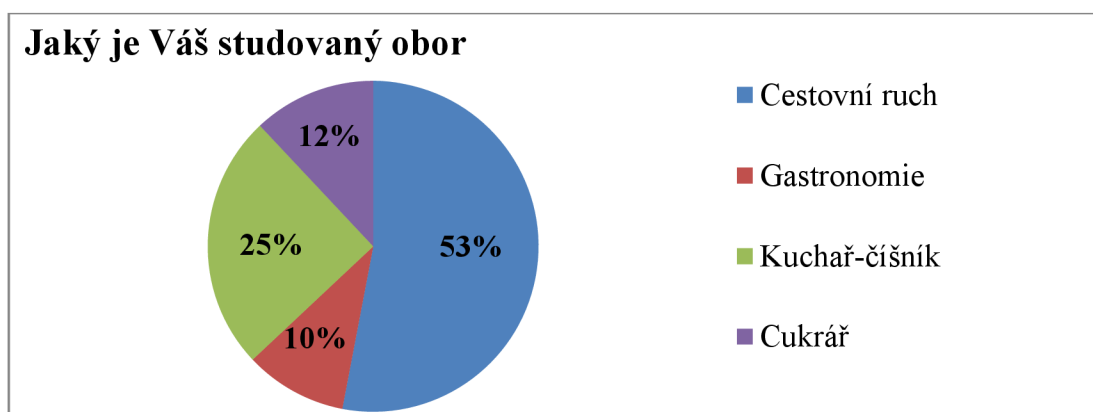
Otázka č. 1: Jaké je Vaše pohlaví?



Graf č. 1: Jaké je Vaše pohlaví

První graf nám ukazuje, že ze 101 respondentů SŠHaG bylo 55 % dívek a 41 % chlapců a 4% jiného pohlaví. 4% jiného pohlaví představují děti, které se identifikují s jiným pohlavím než svým biologickým.

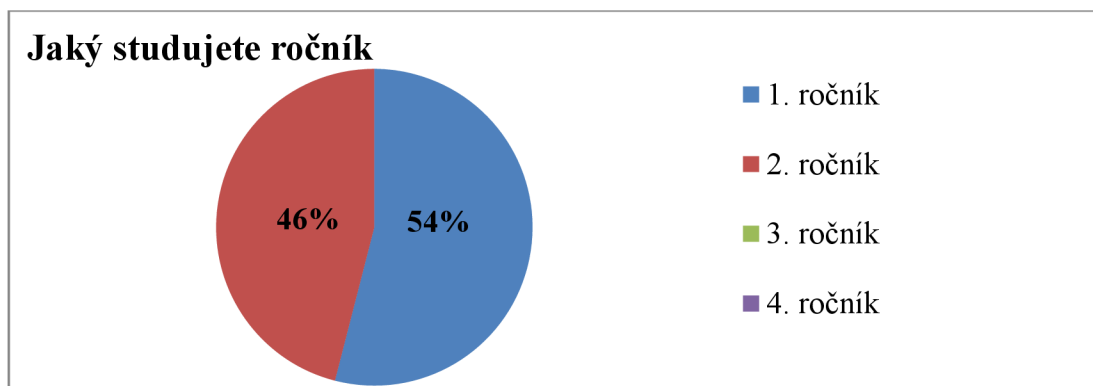
Otázka č. 2: Jaký je Váš studovaný obor?



Graf č. 2: Jaký je Váš studovaný obor

Druhý graf nám ukazuje, jaký obor žáci studují. Průzkumu se zúčastnilo 63 % žáků z maturitních oborů, 53 % z cestovního ruchu a 10 % z gastronomie. Z učebního oboru se zúčastnilo 37 % žáků, 25 % z oboru kuchař-číšník a 12 % z oboru cukrář. Bylo to dáno tím, protože v době výzkumu byli žáci z maturitních oborů více ve škole.

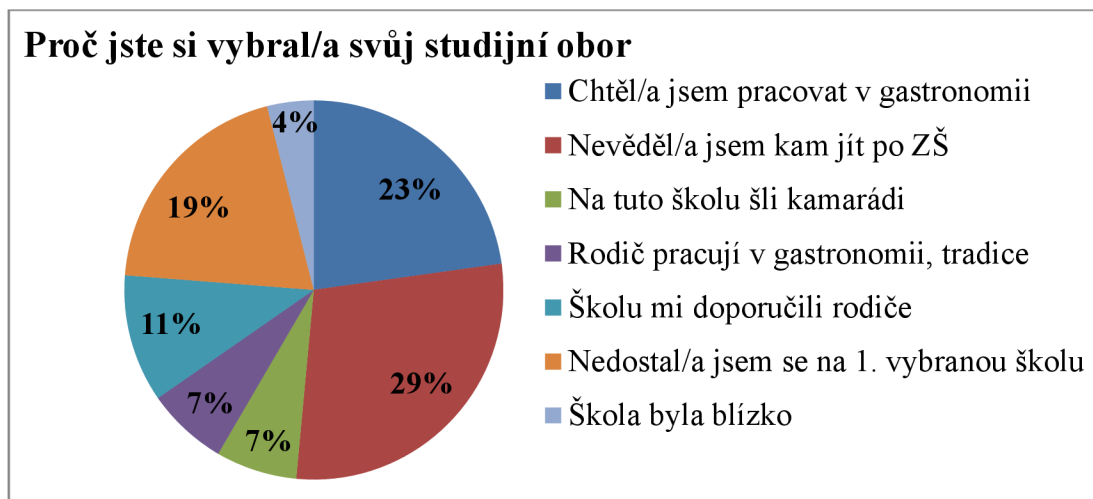
Otázka č. 3: Jaký studujete ročník?



Graf č. 3: Jaký studujete ročník

Třetí graf nám ukazuje, že se šetření zúčastnilo 54 % žáků z prvního ročníku a 46 % žáků z druhého ročníku. Tyto ročníky se hodily nejvíce, protože měli nejblíže k době, kdy se rozhodovaly o tom, který obor budou studovat. To, že se šetření nezúčastnily 3. a 4. ročníky, bylo také proto, že v období šetření byly 3. ročníky na praxi a 4. ročníky měly maturitu.

Otázka č. 4: Proč jste si vybral/a svůj studijní obor?

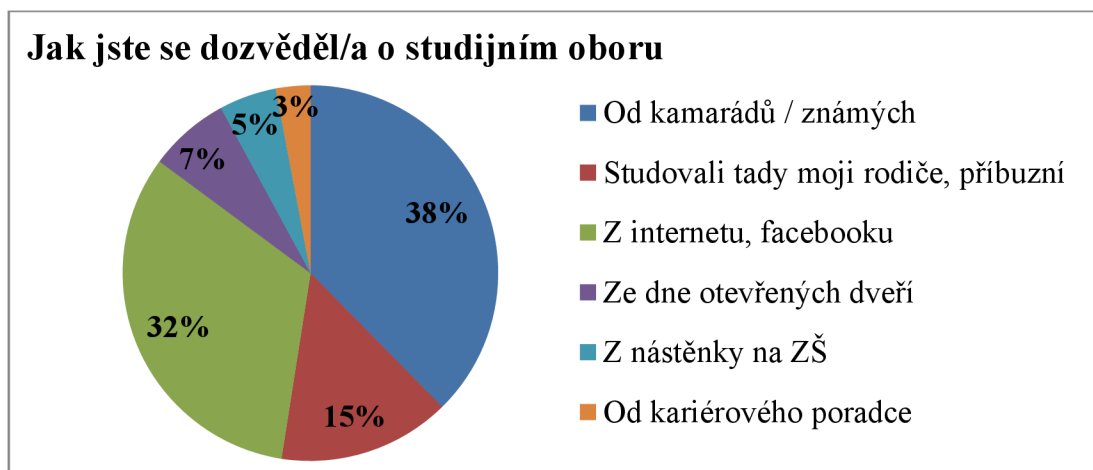


Graf č. 4: Proč jste si vybral/a svůj studijní obor

Čtvrtý graf nám ukazuje, proč si žáci vybírali obor gastronomie nebo cestovního ruchu. Je smutné, že 29 % žáků, což je skoro jedna třetina dotazovaných neví, kam jít po základní škole a tak volí tyto obory. Z dotazníků víme, že 21 % z toho si vybralo cestovní ruch, protože je to maturitní obor a zbývajících 8 % učební obor. 19 % žáků si vybralo tuto školu, protože se nedostali na svou vysněnou školu. 23 %

dotazovaných chce pracovat v gastronomii a obor je baví a dalších 7 % chce pokračovat v rodinné tradici. Rodiče doporučili tuto školu 11 % žáků. 7 % žáků šlo na školu kvůli kamarádům a 4 % si vybrali školu, protože byla blízko bydliště.

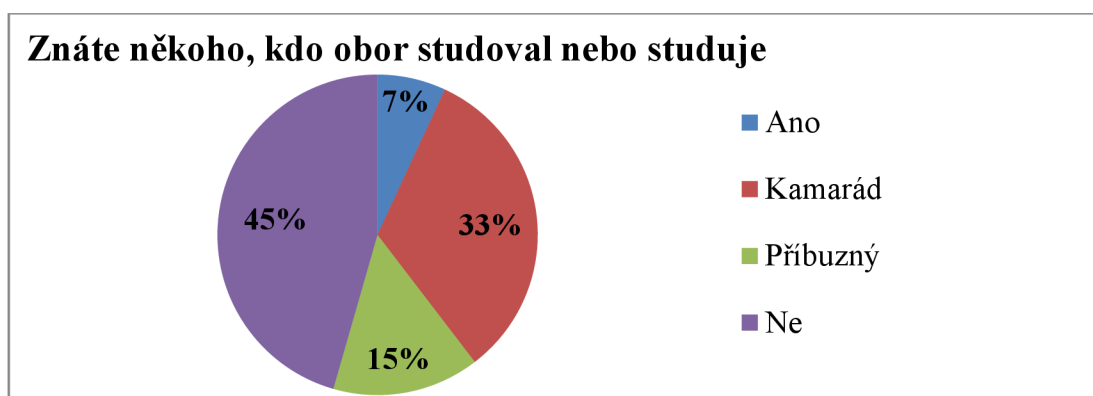
Otázka č. 5: Jak jste se dozvěděl/a o studijním oboru



Graf č. 5: Jak jste se dozvěděl/a o studijním oboru

Pátý graf nám ukazuje, že o studijním oboru se 38 % dozvědělo od kamarádů a známých a 32 % se o oboru dozvěděli z internetu. 15 % si vybralo obor, protože na škole studovali rodiče, sourozenci a někdy i prarodiče. Zbýlých 7 % si obor vybralo ze dne otevřených dveří, 5 % vidělo letáky na nástěnce základní školy a 3 % doporučil školu kariérový poradce.

Otázka č. 6: Znáte někoho, kdo studijní obor studuje nebo vystudoval?

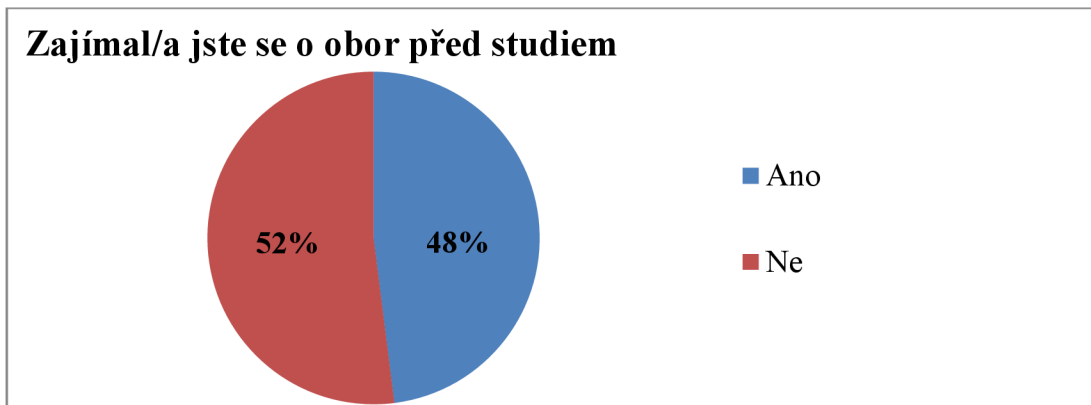


Graf č. 6: Znáte někoho, kdo studijní obor studuje nebo vystudoval

Šestý graf nám ukazuje, že skoro polovina dotazovaných, přesně 45 % nikoho nezná, kdo tento obor studoval. 7 % někoho zná, kdo studoval tento obor, ale neupřesnil.

33 % má kamarády, kteří studovali tento obor. Jako v předchozím grafu stejně vyšlo, že 15 % dotazovaných mělo v oboru příbuzné.

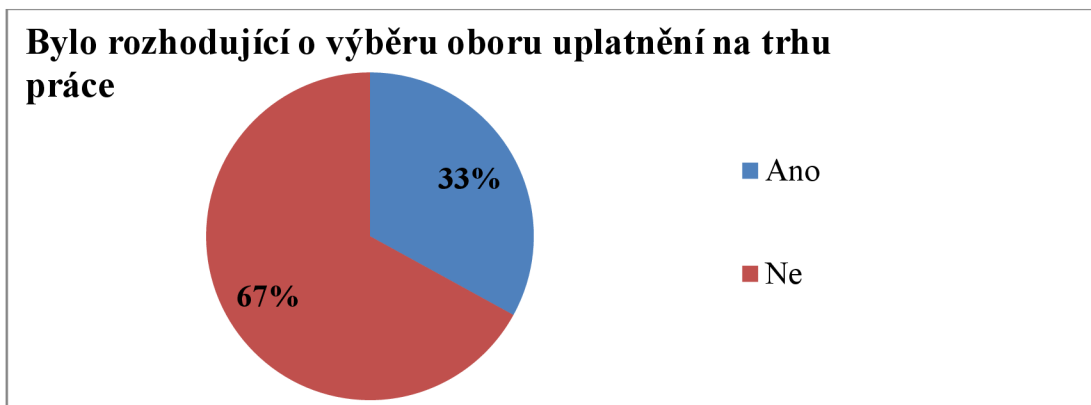
Otázka č. 7: Zajímal/a jste se o tento obor ještě před studiem na této škole?



Graf č. 7: Zajímal/a jste se o tento obor ještě před studiem na této škole

Sedmý graf nám ukazuje, že 48 % se o studijní obor zajímalo ještě před nástupem na školu a 52 % si obor vybrali, aniž by se o něj předtím zajímali. Zde by se dalo spíše očekávat, že větší část dotazovaných bude těch, které obor zajímal už před nástupem na školu.

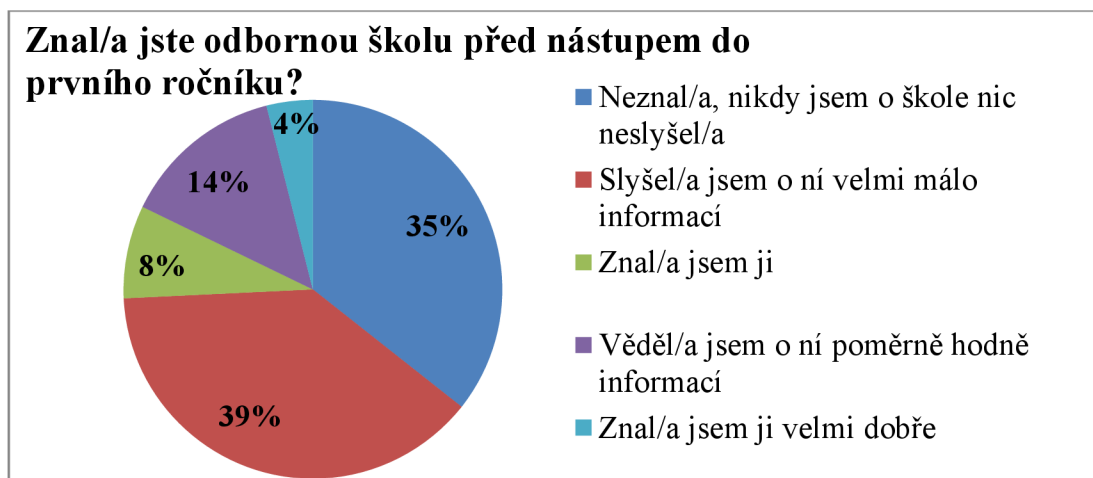
Otázka č. 8: Bylo rozhodující o výběru oboru uplatnění na trhu práce?



Graf č. 8: Bylo rozhodující o výběru oboru uplatnění na trhu práce

Osmý graf ukazuje, že 67 % procent dotazovaných nezajímalo, jaké budou mít uplatnění na trhu práce. Toto zajímalo pouze 33 % žáků. Uplatnění na trhu práce je velmi důležité a to by mělo být asi první, co by mělo dotazované zajímat při výběru studovaného oboru.

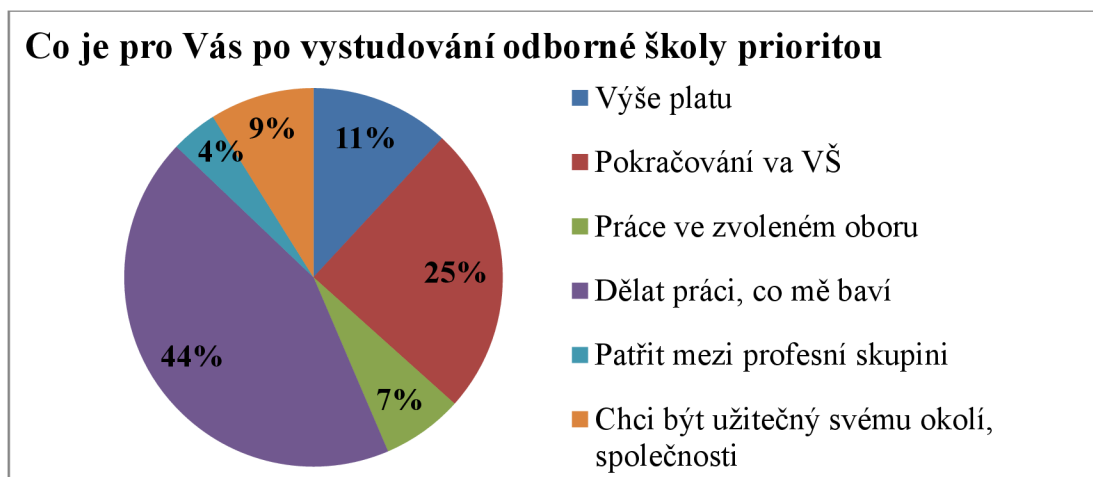
Otázka č. 9: Znal/a jste odbornou školu před nástupem do prvního ročníku?



Graf č. 9: Znal/a jste odbornou školu před nástupem do prvního ročníku

Devátý graf nám ukazuje, že 35 % dotazovaných nikdy školu neznalo ani o ní nic neslyšelo. 39 % o škole slyšelo velmi málo informací. Méně jak třetina, přesně 26 % školu znalo. 4 % ji znalo velmi dobře, 14 % o ní vědělo poměrně hodně informací a 8 % ji znalo.

Otázka č. 10: Co je pro Vás po vystudování odborné školy prioritou?



Graf č. 10: Co je pro Vás po vystudování odborné školy prioritou

Desátý graf nám ukazuje, co je pro vystudované žáky v oboru prioritou. Skoro polovina dotazovaných, přesně 44 % chce dělat práci, co je baví. 25 % žáků chce pokračovat studium na vysoké škole. 11 % zajímá výše platu v oboru. 7 % chce ve zvoleném oboru pracovat, 4 % chtějí patřit do profesní skupiny a 9 % chce být užitečné svému okolí a společnosti.

5.5 Souhrn dotazníkového šetření

Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, co žáky motivuje k výběru dalšího vzdělání a výběru budoucího povolání a jaké faktory to ovlivňují. Bylo zjištěno, že obory gastronomie a cestovního ruchu si většinou volí žáci, kteří nevědí, kam jít po základní škole nebo se nedostanou na svou vysněnou školu. Jedna čtvrtina se rozhodla pro obor, protože je baví. Faktory, které to právě ovlivňují, jsou rodiče, kamarádi a blízkost školy v okolí bydliště. Jak už bylo popsáno v teoretické části, na výběr povolání mají podíl rodiče a příbuzní. V dotazníku ve dvou otázkách vyšlo, že 15 % dotazovaných si obor vybralo, protože na škole studovali rodiče nebo příbuzní a stejné procento má rodinné příslušníky v oboru gastronomie. Ti, kteří nevěděli, na kterou školu jít, se o oboru dozvěděli od kamarádů ať už od těch, co na škole studovali nebo těch, co na školu chtějí jít studovat. Zde se potvrzuje, že velký vliv na výběru vzdělání mají i vrstevníci. Podíl žáků, kteří se o daný obor zajímali před nástupem na školu a těch, kteří se o něj dříve vůbec nezajímali, byl skoro stejný. Pouze jednu třetinu dotazovaných zajímalo, jaké budou mít uplatnění na trhu práce a dvě třetiny to vůbec nezajímalo. Podle mého by to mělo být naopak, protože to je jeden z hlavních důvodů při výběru povolání, jak se člověk na trhu práce uplatní. Nejzajímavější bylo, že skoro polovina dotazovaných chce dělat obor, co je baví, jedna čtvrtina by chtěla pokračovat na vysoké škole a poslední čtvrtina chce ve zvoleném oboru pracovat, patřit do profesní skupiny a být užitečná svému okolí a společnosti.

5.6 Rozhovor

5.6.1 Jiří Král

Obrázek č. 4: Jiří Král

Můžete se nám představit, kdy jste na škole studoval a jaké jsou Vaše pracovní zkušenosti?

Jmenuji se Jiří Král a studoval jsem asi před 30 lety, nejprve na Střední odborné škole U krbu v Praze a potom na Střední hotelové škole v Klánovicích. Mám výuční listy kuchař, číšník a cukrář. Moje pracovní zkušenosti by byly na celou knihu, ale stručně. Po vyučení jsem nastoupil jako kuchař v restauraci Pálava



na Vinohradech. Bylo to těsně před revolucí a po revoluci se otevřel hotel Alcron, kde jsem začal pracovat. Ředitelem tam byl Karel Lukeš, který pak založil cateringovou firmu Golem, kde jsem byl 10 let. Dostal jsem se i na Pražský hrad na rauty. Ve 28 letech jsem vyhrál konkurz do Obecního domu. Měl jsem na starosti Francouzskou a Plzeňskou restauraci opět 10 let. Mezitím jsem dělal pro pana prezidenta Václava Klause kuchaře pražského hradu. Byl jsem také 12 let kapitán národního týmu. Jezdil jsem po celém světě a poznával cizí kuchyně. Před 15 lety jsem otevřel s kamarádem Fusion restauraci na Pankráci ve 27 patře. Dostali jsme pětkrát návrh na ocenění od Michelina a čekali jsme na hvězdičku. Místo hvězdičky přišel Covid. Teď dělám čtvrtým rokem pro pivovar Cvikov šéfa několika restaurací a mám na starost i žáky hotelové školy.

Zabýval se někdo z Vašich předchůdců tímto oborem, a jaká to byla pro Vás motivace?

V gastronomii pracoval můj dědeček od tatínka, který se jmenoval také Jiří Král a mám dokonce doma i jeho výuční list na jméno Jiří Král z roku 1920. Pracoval jako číšník v kavárně Elektra na Václavském náměstí. Pak ho ale začala více zajímat auta, tak se jim začal věnovat. Mě bavila gastronomie, ale zájem o auta a motorčky jsem po dědovi také zdědil. Z druhé strany babička od maminky, tak ta měla na starosti restauraci Beseda tady v Klánovicích, takže jsem se už jako malý kluk dostal do restaurace a moc se mi tam líbilo, bylo to fajn a něco z toho ve mně zůstalo. Takže jsem do oboru gastronomie nastoupil a věnuji se tomu celý život.

Jak jsou na tom s oborem Vaše děti?

Starší syn, kterému je 30 let také studoval na hotelové škole v Klánovicích a oboru se věnuje, má Sushi bar v Újezdě nad Lesy. Myslím si, že mu to jde, i když je trochu svéhlavý. Když pracoval se mnou, tak se opravdu hodně posunoval a bylo vidět, že můj přístup k práci ho motivoval, aby v oboru také něco dokázal. Byl v soutěži národního týmu juniorů a skončil na 2. místě. A mladší syn je teď v 1. ročníku na hotelové škole v Klánovicích a studuje cestovní ruch. Takže tradice školy se u nás dodržuje po generace.

Zůstávají žáci, kteří u Vás vykonávají odborný výcvik a praxi dále v oboru?

Částečně ano. Hodně žáků, kteří chodili do mé restaurace na odborný výcvik a praxi zůstávají v oboru. A když jsou opravdu šikovní a mají zájem, tak si je rád nechám u sebe.

Jsou někteří naši žáci Vašimi zaměstnanci?

Ano, když jsem pracoval v Obecním domě, tak po těch 10 let bylo asi 40% zaměstnanců mými bývalými učedníky. Teď aktuálně mám manažera restaurace Ondru Neubauera, který se ke mně vrátil ze světa a už u mě pracuje 8 let, vyučil se také v Klánovicích a u mě se vypracoval na svou pozici. Dále tam mám dva číšníky, kteří u mě zůstali loni po vyučení. Pak dva šikovné kluky dvojčata, kteří u mě byli celou dobu na odborném výcviku, teď se k nám vracejí a budou nastupovat do nově otevřené restaurace. Ty mám rád, protože byli u nás v restauraci atrakcí, než hosté pochopili, že jsou dva. Vždy se divili, jak je ten chlapec rychlý.

Jak je k tomu motivujete?

Snažím se dobrým slovem, být na ně hodný, všechno jim vysvětlím a ukáži, aby to pochopili, ty chytrý to samozřejmě pochopí hned, někomu to trvá, ale pokud má zájem, tak dokážu být trpělivý. Případně jim nabídnu brigádu na akci, kdo má zájem o obor a práce ho baví, tak moc rád na akci přijde. Mohou se u toho naučit něco nového. Ale v dnešní době motivovat ty děti je opravdu těžké. Například je motivuji možností prohodit si služby, když nám přijdou pomoci na akci, tak si pak mohou vybrat volno nebo jim to samozřejmě zaplatím. Snažím se jim vyjít vstříc a jít jim dobrým příkladem. Případně k vánocům dostanou nové nože nebo něco podobného, co jim chybí, aby je to více bavilo a motivovalo.

Co děláte pro jejich „profesní hrdost“, účast na soutěžích, prestižních akcích?

Nabízím účast na zajímavých akcích. Minulý rok jsme měli u nás oslavu 80. narozenin Petra Jandy z Olympicu, takže jsem si myslel, že to bude pro ně prestižní akce, ale někteří ani nevěděli, kdo to je. Dále dělám hodně cateringů, kdy se mohou dostat i do zajímavých prostor a míst. Když jsme na akci, která je třeba prestižnější a vidí, že hostům chutná nebo jsou tam i celebrity, tak dostanou opravdu pocit výjimečnosti. Jsem také v Asociaci hotelů a restaurací a v Asociaci kuchařů a soutěží pro ty děti je poměrně dost. Pokaždě mají zájem, rád jim pomůžu, natrénuji to s nimi a toho, koho to baví, tak se může dostat hodně vysoko, jako před dvěma lety Jakub Krystek, žák hotelové školy v Klánovicích vyhrál Gastro junior Bidfood cup 2022 ve zlatém pásmu 2. místo.

Co je v odborném výcviku nejdůležitější? Morálka, zájem o obor, dovednosti, osvojení učiva?

První věc je morálka, jak už přijde dítě oblečené a jaký k tomu má přístup. Když přijímám nové kuchaře, tak to vidím na první pohled. U toho dítěte to poznáte po nějaké době, jak přijde třeba oblečené zase za týden, jestli chodí včas nebo jestli vůbec přijde. Proto je důležité od začátku toho žáka zaujmout, aby ho ten obor bavil. Pak je důležitý asi rozum, aby to měli trochu srovnané v hlavě, což je zájem o obor. Ale také nějaká cílevědomost, aby chtěli něčeho dosáhnout. Pokud budu chodit jenom do práce, protože musí, tak je těžké je něčím zaujmout. Je poznat rozdíl, když je třeba to dítě už z gastronomické rodiny, má hned k tomu jiný přístup, práce ho baví a snaží se učit nové věci a rozvíjet svoje dovednosti. Možná bych řekl, že je ještě důležitá preciznost a důslednost, protože děti, které si začnou od 1. ročníku psát sešit, kde si poznamenávají, co a jak dělali a různé recepty, tak se můžou vždycky podívat a tím se v práci více osamostatnit. Určitě jim ty poznatky pomohou i při učení ve škole a mohou tím poučit své spolužáky z jiných provozů, protože každý kuchař má své postupy a někomu nemusí vyhovovat. Na závěr bych chtěl ještě jednou podotknout, že je to těžké probudit v žácích zájem o obor, ale když se to podaří, tak mám radost, když v tom oboru zůstanou a něco dokáží. Když jsou potom třeba mými kolegy a nejkrásnější je, když se i já potom od nich naučím něco nového.

5.6.2 Šimon Král

Můžete se mi představit, jaký studujete obor?

Jmenuji se Šimon Král a studuji prvním rokem obor cestovní ruch na hotelové škole v Klánovicích.

Na základě čeho jste se rozhodl k tomuto oboru? Byla to motivace od rodičů?

Pro tuto školu jsem se rozhodl z několika důvodů, jako první je, že odtud pocházím a jako druhý je ten, že tu studoval i můj otec a bratr. Gastronomie je dlouholetou tradicí v naší rodině. To, co dělá táta je hodně zajímavý obor, velmi obdivuji jeho kuchařské umění, nadšení k práci a co všechno dokázal. Myslím si, že je to samozřejmě skvělá věc umět vařit takhle dobře, ale mě osobně vaření moc nebaví. Chtěl jsem ale zůstat v blízkém oboru a proto jsem si vybral cestovní ruch na této škole. Školu jsem znal a věděl jsem, do čeho jdu. Tento obor je více všestranný a dá se z něj dělat mnoho věcí. Rád bych pracoval na nějakém postu v hotelu nebo mám rád cestování a baví mě cizí jazyky, tak bych se rád vydal pracovat do zahraničí. Myslím si, že je to užitečný a všeobecný obor, protože lidé budou stále cestovat.

Jaká je Vaše motivace ve škole?

Teď je pro mě velkou motivací ve škole to, že jsem se zúčastnil výběrového řízení a pohovoru na stáž do Itálie a mám velkou radost, že jsem byl vybrán mezi šest účastníků, kteří pojedou. Moc se těším na novou zkušenost, a že poznám i jak to chodí na jiných školách v zahraničí, že se naučím nějaké nové věci a zdokonalím si konverzaci v cizím jazyce.

Jaké jsou Vaše cíle do budoucna?

Mé cíle do budoucna jsou ještě pokračovat na vysoké škole a myslím si, že kdyby to šlo, tak bych moc rád zkusil i nějakou práci v zahraničí, časem třeba na nějakém vyšším postu v hotelu. Mám ještě nějaký čas, než dostuduji a tak si myslím, že s tímto oborem se dá jít do hodně různých specifikací.

5.7 Zhodnocení rozhovoru

Tento rozhovor nám dává příklad rodinné tradice pokračování v oboru. Pan Jiří Král šel ve stopách svých předků a snažil se k tomu motivovat i své dva syny. Jak bylo zmíněno, jedem sám podniká a má vlastní restauraci a druhý nám v rozhovoru sdělil, že si našel příbuzný obor, protože cestovní ruch a jeho studie je taky velmi důležitý.

6 Vlastní doporučení

Moje bakalářská práce na téma *Historický kontext vzdělávání na vybrané odborné škole a tradice oboru pro popularizaci a posílení zájmu žáků o studijní obor* popisuje, co vede žáky k tomu, jakou si vyberou po základní škole svou další vzdělávací a profesní dráhu. Někteří žáci v tomto věku ještě nejsou úplně vyspělí a tak nevědí, jaké povolání si mají vybrat. Hlásí se na školu s oborem, o kterém nic nevědí nebo tam šli kamarádi. Často za jejich rozhodnutí stojí rodiče, kteří si třeba plní své sny, které se jim v mládí nevydařily. Nebo nevidí nedostatky svých dětí a hlásí je na školu, na kterou nestačí.

V dnešní době je každý rok čím dál více dětí, které se nedostanou na školu z kapacitních důvodů. Z vlastní zkušenosti vím, že ještě minulý rok byl obrovský hon na školy, aby se děti na některé umístili a bylo jedno, jestli to chtějí studovat nebo ne, ale hlavně, že někde jsou. Je to pak těžké tyto děti učit, když o daný obor nemají zájem a v hodině řeknou, cítuji: „proč se mám učit, na co jsou přístroje, když máme doma dva a to nám stačí, mě to tady nebaví a já jsem chtěla jezdit traktorem.“

Já doufám, že letos by to mohlo být trochu jinak s novým systémem, kde si žáci psali pořadí škol, na které chtějí studovat. Já bych doporučila všem rodičům a dětem, aby spolu mluvili o tom, co chtějí dál v životě dělat a podle toho si sestavili vlastní priority.

Dále jsem se v práci zabývala historií školy a úspěchy absolventů. Než jsem začala psát bakalářskou práci, tak lidi z oboru jsem znala, ale nevěděla jsem, kolik známých a úspěšných lidí studovalo na Střední škole hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s. r. o.

Dotazníkové šetření žáků potvrdilo, kolik žáků se hlásí do oborů, aniž by o něm dříve slyšeli nebo se nedostali na školu, kterou chtěli nebo to bylo doporučení od rodičů a známých.

Shrnutí celé práce je, že by se žáci měli více zajímat o obor, který chtějí studovat a v budoucnosti dělat, protože je to rozhodnutí na celý život. V dnešní době se hodně setkávám s žáky, kteří už studují několikátý obor, protože si na začátku nevybrali správně nebo jim to někdo špatně doporučil.

ZÁVĚR

Bakalářská práce na téma *Historický kontext vzdělávání na vybrané odborné škole a tradice oboru pro popularizaci a posílení zájmu žáků o studijní obor* se v teoretické části zabývala obecně, co je to motiv, motivace a co je motivací žáků při výběru dalšího vzdělávání a profesní dráhy. Jaké faktory ovlivňují žáky při výběru střední školy. Jaký podíl na výběru má rodina, škola, odborní poradci a vrstevníci. Pro metodu analýzy historie dané školy Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s. r. o., byla využita kronika školy, která byla založena 1. 11. 1962 a po celou dobu ji sepisuje PaedDr. Václav Šmíd, který na škole působí celých 60 let. Dále pro sepsání byly použity Almanach k 50. výročí školy a Brožura, která byla vydána k 60. výročí školy. Prostudováním výročních zpráv byl zjištěn zájem oborů za posledních 10 let, kde nárůst zájmu roste každý rok. Dále byly popsány úspěchy v gastronomii některých vybraných absolventů a bylo vysvětleno, co je Družstevní hnutí, pod které daná škola spadá.

V praktické části jsem se zaměřila na žáky Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha s. r. o. a jejich motivaci a faktory, které je vedli k výběru oboru, který studují. Použila jsem kvantitativní výzkum pomocí dotazníkového šetření, kde bylo zjištěno, jací žáci, jakého ročníku a oboru se rozhodli pro studium na škole. Další otázky v dotazníku byly zaměřeny na to, jak se o škole dozvěděli, co rozhodovalo při volbě jejich povolání, jestli rodinná tradice nebo poznání něčeho nového. Druhá část výzkumu je rozhovor, který mě moc bavil, protože jsem se dozvěděla spoustu věcí o člověku, který toho v životě hodně dokázal. Byl to rozhovor s našim bývalým žákem Jiřím Králem, který je dlouhá léta úspěšný podnikatel v gastronomii a předsedou komise Asociace hotelů a restaurací České republiky. Dále jsem pak ještě udělala rozhovor s jeho synem Šimonem Králem, který v současné době také studuje na naší škole obor cestovní ruch a pokračuje v rodinné tradici.

Gastronomie je velmi krásný obor, já sama jsem z gastronomické rodiny. Už můj děda pracoval ve známé pivnici U Pinkasů a můj otec také po vyučení pracoval celý život ve stravovacích zařízeních. Já i moji starší sourozenci jsme studovali stejnou střední školu společného stavování a celý život jsme pracovali na pozici číšníků, servírek a vedoucích pracovníků v různých pražských hotelech.

Je velmi důležité, aby rodiče motivovali své děti k výběru povolání, ale nemusí se jednat pouze o gastronomii. Záleží na tom, v čem děti vyrůstají a co vidí u svých rodičů. Tam je ten základ při výběru školy, a jestli je to bude bavit. Dost často se setkávám s žáky, které to nebaví a nemají o tento obor zájem. Je pak velmi těžké je k něčemu motivovat. Jelikož sama pracuji v tomto oboru už přes 30 let, snažím se své žáky motivovat k práci v tomto oboru a když občas vidím jejich nezájem, je to pro mne samotnou demotivující.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

Některé informace jsou z kroniky – Historie Střední školy hotelnictví a gastronomie v Praze 9 Klánovicích založenou 1. 11. 1962. Po celou dobu ji sepisuje nestor školy PeaDr. Václav Šmíd. Kronika obsahuje fotografie a vystřižené články z novin.

MONOTEMATICKE PUBLIKACE

JOZEFYOVÁ, S., *Brožura Praha-Klánovice Hotelová škola, 60. Výročí školy 1962-2022*, Vydalo vlastním nákladem ředitelství Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha v roce 2022

MAREŠ, J., PRŮCHA, J., WALTEROVÁ, E., *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 2008, 322 s., ISBN: 978-80-7367-416-8

NAKONEČNÝ, Milan. *Sociální psychologie*. Vyd. 1. Praha: Academia, 1999. 287 s. ISBN 80-200-0690-7.

PLHÁKOVÁ, Alena. *Učebnice obecné psychologie*. Praha: Academia, 2004. ISBN 80-200-1086-6.

PRŮCHA, Jan. *Odborné školství a odborné vzdělávání: fungování systému, problémy praxe a výzkum*. Praha: Wolters Kluwer, 2019. 193 stran. ISBN 978-80-7598-158-5

PRŮCHA, Jan; MAREŠ, Jiří a WALTEROVÁ, Eliška. *Pedagogický slovník*. 2., rozš. a přeprac. vyd. Praha: Portál, 1998. ISBN 80-7178-252-1.

ŘÍČAN, Pavel. *Psychologie osobnosti: [obor v pohybu]*. Vyd. 5., rozš., V Grada Publishing 1. Praha: Grada, 2007. 196 s. Psyché. ISBN 978-80-247-1174-4.

ŠMÍD, V., VOMÁČKOVÁ, O., *Almanach k výročí 50. let vzniku školy*. Vydalo vlastním nákladem ředitelství Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha v roce 2012

URBAN, Jan. *Motivace a odměňování pracovníků: co musíte vědět, abyste ze svých spolupracovníků dostali to nejlepší*. Manažer. Praha: Grada, 2017. ISBN 978-80-271-0227-3.

SERIÁLOVÉ PUBLIKACE

Barman má být hlavně sám sebou. *Bar*. 2008, (3-4), 2-3.

ELEKTRONICKÉ ZDROJE

170 let – Mezinárodní družstevní principy. [online]. [cit. 2023-11-19]. Dostupné z: <http://www.170let.cz/clanek/mezinarodni-druzstevni-principy-44>

CENY ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR. [online]. [cit. 2023-12-29]. Dostupné z: <https://cenyahr.cz/porota/roman-vacho-3/>

FILIP SAJLER. [online]. [cit. 2023-12-29]. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/Filip_Sajler

Handbook on career counselling A practical manual for developing, implementing and assessing career counselling services in higher education settings Follow-up to the World Conference on Higher Education (Paris 5-9 October 1998) Paris, 2002. *Unesdoc.unesco.org* [online]. 2002 [cit. 2024-03-10]. Dostupné z: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000125740>

HLAĎO, P., DRAHOŇOVSKÁ, P., Rozhodování žáků základních a středních škol o dalším studiu a práci v pohledu žáků i jejich rodičů. [online]. [cit. 2024-03-09] Dostupné z: https://www.nuov.cz/uploads/Vzdelavani_a_TP/KP_Volba_zaci_rodice_pro_www.pdf

Hotelová škola. *Hotelová škola* [online]. 2024 [cit. 2024-03-10]. Dostupné z: <https://www.hotelova-skola.cz/index.php/skola/nabizene-obory/gastronomie>

Hotelová škola. *Hotelová škola* [online]. 2024 [cit. 2024-03-10]. Dostupné z: <https://www.hotelova-skola.cz/index.php/skola/nabizene-obory/hotelnictvi>

Hotelová škola. *Hotelová škola* [online]. 2024 [cit. 2024-03-10]. Dostupné z: <https://www.hotelova-skola.cz/index.php/skola/nabizene-obory/kuchar-cisnik>

Hotelová škola. *Hotelová škola* [online]. 2024 [cit. 2024-03-10]. Dostupné z: <https://www.hotelova-skola.cz/index.php/skola/nabizene-obory/cukrar>

Hotelová škola. *Hotelová škola* [online]. 2024 [cit. 2024-03-10]. Dostupné z: <https://www.hotelova-skola.cz/index.php/skola/nabizene-obory/nutricni-asistent>

JIRÍ KRÁL. [online]. [cit. 2023-12-29]. Dostupné z: <https://www.pivovarevikov.cz/jiri-kral-sefkuchar>

Nelehká volba povolání. *Rodina 21* [online]. 2010 [cit. 2024-03-09]. Dostupné z: <https://www.rodina21.cz/prace-slehti/nelehka-volba-povolani/>

Skupina Coop – seznam škol. [online]. 2023 [cit. 2023-11-19]. Dostupné z: <https://www.skupina.coop/seznam-skol>

ŠŤASTNOVÁ, P., DRAHOŇOVSKÁ, P., Jak žáci základních a středních škol vybírají svou další vzdělávací nebo pracovní kariéru. [online]. [cit. 2024-03-09] Dostupné z: https://www.nuov.cz/uploads/Vzdelavani_a_TP/AnalyzaKP_ZSaSS_pro_www.pdf

TRHLÍKOVÁ, J., VOJTĚCH, J., ULOVCOVÁ, H., Rozhodování žáků při volbě vzdělávací cesty a úspěšnost vstupu na trh práce, [online]. [cit. 2024-03-09] Dostupné z: https://www.nuov.cz/uploads/MS_setreniabsazam08final_prowww.pdf

SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ

Obrázek č. 1: Restaurace a hotel Wágner - <https://pohlednice.sbiram.cz/49-praha--klanovice--wagnerova-restaurace-a-hotel--cca-1939/>

Obrázek č. 2: Budova školy - <https://www.skupina.coop/stredni-skola-hotelnictvi-a-gastronomie-scmsd-praha-s-r-o>

Obrázek č. 3: Učebna kulinářství – vlastní zdroj

Obrázek č. 4: Jiří Král - <https://www.pivovarcvikov.cz/jiri-kral-sefkuchar>

Tabulka č. 1: Přijímací řízení školního roku 2013/2014 – 2023/2024

Graf č. 1: Jaké je Vaše pohlaví

Graf č. 2: Jaký je Váš studovaný obor

Graf č. 3: Jaký studujete ročník

Graf č. 4: Proč jste si vybral/a svůj studijní obor

Graf č. 5: Jak jste se dozvěděl/a o studijním oboru

Graf č. 6: Znáte někoho, kdo studijní obor studuje nebo vystudoval

Graf č. 7: Zajímal/a jste se o tento obor ještě před studiem na této škole

Graf č. 8: Bylo rozhodující o výběru oboru uplatnění na trhu práce

Graf č. 9: Znal/a jste odbornou školu před nástupem do prvního ročníku

Graf č. 10: Co je pro Vás po vystudování odborné školy prioritou