Pedagogická fakulta
Faculty of Education

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Pedagogická fakulta

Katedra pedagogiky a psychologie

Porovnání odborného výcviku oboru kuchař-číšník v prostředí školní jídelny a restaurace

Comparing profesional training of the profession cook-waitrer in the environment of school cafeteria and a restaurant

Bakalářská práce

Vypracovala: Martina Friedlová

Vedoucí práce: Mgr. Luboš Krninský PhD.

České Budějovice 2018

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona c. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu

s uvedeným ustanovením zákona c. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátu.

V Českých Budějovicích dne

Martina Friedlová

Abstrakt

Hlavním cílem této bakalářské práce je popsat a porovnat průběh odborného výcviku žáků oboru kuchař-číšník na dvou různých pracovištích a upozornit na pozitiva a případná negativa. Zaměřuje se také na získávání odborných kompetencí, které si žáci během odborného výcviku osvojují, a jejich pozdější aplikace v zaměstnání. Práce je rozdělena na část teoretickou a praktickou. Teoretická část se zabývá především vzdělávacími programy, vyučovacími metodami a formami a různými způsoby výuky, které lze při odborném výcviku i mimo něj ve sledovaném oboru aplikovat. Praktickou část tvoří především výstupy dotazníků, které vyplnili žáci sledovaného oboru, a rozhovory s učiteli odborného výcviku. Otázky v těchto dotaznících a rozhovorech měly především za úkol zjistit, jak žáci a učitelé průběh odborného výcviku vnímají, co hodnotí pozitivně a co by naopak zlepšili.

Abstract

The main aim of this bachelor's thesis is to compare the course of professional training of pupils in the field of cook-waiter in two different workplaces and to draw attention to the positives and possible negatives. It also focuses on the acquisition of professional competencies learned by pupils during their training and their later employment in the job. The thesis is divided into the theoretical and practical part. The theoretical part deals mainly with educational programs, teaching methods and forms and different ways of teaching, which can be applied in the field of vocational training and beyond in the field of study. The practical part consists mainly of the outputs of the questionnaires filled in by the students of the field of study and interviews with the vocational training teachers. In particular, the questions in these questionnaires and interviews were to find out how pupils and teachers perceive the course of training, how satisfied they are and what they would improve.

Poděkování

Děkuji Mgr. Luboši Krninskému, Ph.D. za odborné vedení, věcné připomínky, vstřícnost a trpělivost, kterou mi v průběhu zpracování bakalářské práce věnoval. Za důvěru a čas děkuji svým respondentům, za podporu děkuji své rodině a přátelům.

Obsah

Úvod 6
1 Vyučovací formy 8
1.1 Organizační formy vyučování a jejich třídění 8
1.1.1 Způsob výuky probíhající na základě vztahu k osobnosti žáka 8
1.1.2 Způsob výuky probíhající na základě charakteru výukového prostředí a organizace práce 11
1.1.3 Způsob výuky probíhající na základě způsobu organizace výuky 13
2 Vyučovací metody 15
2.1 Klasifikace vyučovacích metod 15
2.2 Vyučovací metody v odborném výcviku 17
3 Rámcový vzdělávací program 20
3.1 Cíle středního odborného vzdělávání podle RVP 21
3.1.1 Kompetence absolventa 21
4 Metodika praktické části 25
5 Osobnost učitele odborného výcviku 26
6 Popis oboru kuchař-číšník 29
6.1 Cíle a úkoly odborného výcviku 30
7 Popis pracoviště školní jídelny a organizace učebního dne 31
7.1 Popis pracoviště školní jídelny 31
7.2 Organizace učebního dne 32
7.2.1 Projektové dny 34
8 Popis pracoviště ve školní restauraci a organizace učebního dne 35
8.1 Popis pracoviště školní restaurace Beseda 35
8.2 Organizace učebního dne 36
9 Výsledky dotazníků rozdaných žákům oboru kuchař-číšník 37
10 Vyhodnocení rozhovorů se zaměstnanci sledovaných pracovišť 44
Závěr 50
Seznam použité literatury 53
Internetové zdroje 53
Grafy 54
Seznam příloh 55
Přílohy 56

Úvod

Vzhledem k tomu, že pracuji jako učitelka odborného výcviku pro studijní obor kuchař-číšník na střední škole již 21 let, mám s jeho problematikou a fungováním značné zkušenosti. Proto jsem se rozhodla svoji bakalářskou práci věnovat právě tématu odborného výcviku žáků tohoto oboru, a to ve dvou základních zařízeních, kde jejich odborný výcvik probíhá.

Odborný výcvik vykonávají žáci oboru kuchař-číšník obvykle v nejrůznějších gastronomických zařízeních. Mezi tzv. pracoviště, kde žáci mohou absolvovat povinnou školní praxi, patří mimo jiné kuchyně závodního stravování, restaurace, hotely nebo také školní jídelny. Tuto praxi vykonávají žáci vždy pod odborným dohledem některého z učitelů odborného výcviku, případně pod vedením instruktora.

Celková organizace a realizace výuky během vykonávání odborného výcviku na dvou pracovištích, kterým je věnována tato bakalářská práce, je v mnoha ohledech rozdílná. Tážeme se, v čem spočívají výhody či nevýhody praxe na tom konkrétním pracovišti a to nejen z pohledu učitelů odborného výcviku, ale také žáků a dalších zaměstnanců daných zařízení, kteří s praktikanty přijdou do styku.

V této bakalářské práci bych se ráda zaměřila na způsob výkonu odborného výcviku, na jednotlivé činnosti, které žáci na praxi zastávají a především na připomínky, názory a postřehy nejen žáků, ale také učitelů odborného výcviku nebo učitelů odborných a teoretických předmětů. Nebudou opomenuty ani případné připomínky a návrhy na zlepšení vedení odborného výcviku.

Cílem této bakalářské práce je porovnání těchto dvou specifických pracovišť nejen z hlediska celkového fungování, ale také z hlediska přístupu ke studenům, jejich potřebám a požadavkům a dále případným požadavkům dané školy, která své žáky na praxi do těchto zařízení posílá.

Za cílová místa výkonu odborného výcviku žáků byla pro tuto práci zvolena dvě střediska výkonu odborné praxe, a to školní jídelna a školní restaurace Beseda. Obě střediska provozuje Střední škola obchodu, služeb a řemesel v Táboře. V obou těchto zařízeních vykonávají naši žáci svoji povinnou školní praxi. Jejich prostory a celkový provoz je mi důvěrně znám a s jejich vedoucími a ostatními pracovníky přicházím ohledně žákovské praxe do úzkého kontaktu.

Za účelem získání informací o obou pracovištích jsem sestavila podrobné dotazníky určené žákům oboru kuchař-číšník. Mimo to jsem vedla rozhovory s vyučujícími teoretických předmětů a zaměstnanci provozů, v nichž žáci odborný výcvik vykonávají. Výsledky a celková vyhodnocení těchto dotazníků a rozhovorů jsou součástí praktické části této bakalářské práce a zároveň jsou i součástí příloh.

V teoretické části práce se budu zabývat přehledem vyučovacích forem a metod, charakteristikou oboru kuchař-číšník, přiblížením rámcového vzdělávacího programu s tímto oborem spojeného, celkovým průběhem a koncepcí výuky žáků sledovaného oboru a také popisem samotných sledovaných pracovišť. Zaměřím se na jejich podobu, strukturu vedení odborného výcviku a také na popis jednotlivých činností, které žáci na těchto pracovištích vykonávají.

1 Vyučovací formy

V této kapitole se zaměříme na sestavování výukových forem, které by měly utvářet základ pro celkovou koncepci studijních plánů pro žáky oboru kuchař-číšník a to nejen v souvislosti s plánováním průběhu odborného výcviku, - tedy vyučování praktického - ale také v celkové strukturalizaci vyučování teoretického.

Utváření těchto forem a s nimi souvisejících metod má svoje zásady a pravidla, která jim udávají jasný směr a zajišťují plně fungující systém. V didaktickém slova smyslu vnímáme výukové formy v úzké souvislosti s jednotlivými prostředky vyučování. *„Jestliže si totiž didaktika stanový jako předmět svého zkoumání určení cílů výuky a jeho obsahu (tj. vzdělávacích hodnot a konkrétně pak učiva), musí si také položit otázku, jakými prostředky je cíl a obsah výuky realizován.“*[1]

V organizaci nejrůznějších forem vyučování rozlišujeme několik způsobů, jakými můžeme jednotlivé části výuky – ať už praktické nebo teoretické – provádět. V následujících podkapitolách si tytu způsoby ukážeme a blíže specifikujeme.

1.1 Organizační formy vyučování a jejich třídění

Pokud bychom si pro tuto práci měli stanovit chápání celkového pojetí pojmu „organizační forma vyučování“, budeme ho vnímat jako určitý způsob jednotného uspořádání celkového průběhu výuky, její struktury, složek a vzájemné návaznosti jednotlivých studijních předmětů – a v našem případě i návaznosti teoretické výuky na tu praktickou. Podle dostupných zdrojů si tak můžeme stanovit tři hlavní způsoby výuky a ty následně dále dělit.

1.1.1 Způsob výuky probíhající na základě vztahu k osobnosti žáka

Tento způsob výuky je považován za podstatný, v systému školství je potřeba na něj klást opravdu silný důraz. Protože právě žáci a jejich získané znalosti a dovednost jsou naší vizitkou. Proto bychom měli způsobům výuky a celkové práci se žáky věnovat maximální pozornost a snažit se vyhovět všem podnětným potřebám našich žáků. Dle již citovaného Solfronka v tomto ohledu můžeme rozlišovat několik způsobů, jakými lze celkovou výuku i jednotlivé hodiny vyučování vést.

[1] SOLFRONK, J. *Problematika organizačních forem vyučování a alternativního školství*. Praha: Pedagogická fakulta Univerzity Karlovy, 1995. Učební texty z didaktiky; č. 1., s. 5.

1. Výuka hromadná

Podmínkou pro efektivní vedení takovéto výuky je především vytvoření skupiny žáků přibližně totožného věku i stejné duševní úrovně. Vyučující má pak za úkol vést učební aktivitu všech žáků současně tak, aby si z ní všichni odnesli stejné a plnohodnotné informace a znalosti, které budou schopni efektivně využít a aplikovat buď v dalších hodinách, nebo následně v praktickém a především pracovním životě. Dalším charakteristickým bodem je uspořádání vyučovacích jednotek, střídajících se předmětů a frontální způsob výuky.

Výhodou hromadné výuky je především rychlý rozvoj vzdělanosti početnějších skupin. Tento způsob výuky nevyžaduje náročné náklady, často lze využít pouze základní vyučovací prostředky. Příprava je stejná pro všechny žáky a lze ji aplikovat opakovaně v jiných ročnících téhož oboru nebo předmětu. Naopak nevýhodou je častá pasivita žáků, kteří mají někdy problém s udržením pozornosti. Také je náročnější stimulace k učení. Hlavním nedostatkem je pak především to, že tento způsob výuky nelze přizpůsobit žákům s individuálními potřebami.

2. Výuka skupinová

Tuto výuku, na rozdíl od výuky hromadné, je možné lépe přizpůsobit individuálním požadavkům žáků, jejich potřebám a možnostem. Nejčastěji bývá aplikována ve fázi procvičování již získaných znalostí a utužování vědomostí a zručností. Tento způsob výuky přichází na řadu zpravidla po hodině probíhající hromadnou vyučovací formou. Při tomto způsoby výuky se třída žáků rozdělí na menší skupiny, jejichž sestavení určí buď sám vyučující, nebo si je žáci vytvoří samostatně. Tímto způsobem výuky lze u žáků dosáhnout lepších a především uspokojivějších výsledků, protože si mohou v sestavených skupinkách pomáhat a radit a v kolektivu jim známém si tak lépe uspořádat dříve získané znalosti a dovednosti, dále si také mohou společně ujasnit případné nesrovnalosti. V aplikování skupinové výuky figuruje učitel jako organizátor probíhajících činností a nenásilnou formou vede žáky ke splnění cílů stanovených pro danou vyučovací hodinu.

3. Výuka individuální

Tento způsob výuky spočívá v tom, že na každého jednotlivého žáka připadá jeden vyučující, který tempo a strukturu výuky přizpůsobuje jednotlivým potřebám daného žáka a individuálně se mu neustále věnuje. Tato výuka se z mnoha logických důvodů ovšem nedá aplikovat v běžně sestavené třídě. Zpravidla je využívána při doučování, při individuálním studijním plánu daného žáka nebo například na školách zaměře-

ných na uměleckou tvorbu, případně na školách s rozšířenou výukovou sportovních aktivit, kde se žáci připravují na dráhu profesionálních sportovců.

4. Výuka individualizovaná

Školy zaměřené na tento způsob výuky se zaměřují především na zdůraznění specifického přístupu k žákům i při dodržení frontální výuky. Tento systém kombinuje prakticky všechny výše zmíněné systémy. Zpravidla je součástí specifického organizování výuky na školách s alternativní výukou a přístupem ke svým žákům a žákům jako jsou například školy Montessori, Waldorfská škola a další.

Tento výukový systém můžeme dále rozdělit podle tří základních soustav, podle toho, v jakém postavení zde vystupuje vyučující vůči žákům a na jakém základě je postavena výuka jednotlivých předmětů. Pokud bychom se měli zaměřit na druhy těchto soustav, budeme hovořit o soustavě pueblovské, daltonské, a winnetské.

a) Soustava pueblovská:

V případě soustavy pueblovské, jejíž základy zformuloval školní inspektor P. W. Search, se jedná o možnost volného rozhodování učitelů o tom, jakým způsobem budou žáci ze získaných znalostí prověřováni a jakým způsobem za ně budou klasifikováni.

Žáci pracují podle potřeb a požadavků vyučujícího buďto samostatně, tedy individuálně, nebo jsou sdružováni do pracovních skupinek podle společných zájmů. *„Zpočátku (nová generace) se učí hromadně, ale brzy přecházejí pracovat do různých skupin, skupinek až pracují zcela individuálně. Neexistuje pevný tvar třídy, vzájemné přecházení do různých pracovních sekcí je možné."*[2]

b) Soustava daltonská:

Její zakladatelkou byla Helena Parkhurstová. Zde je učiteli umožněna zcela volné rozhodování o způsobu a tempu práce žáků. Výuka probíhá pro každého žáka individuálně, každý pracuje sám za sebe a vyučující zde figuruje jen jako jakýsi rádce, než jako lektor a přednášející dané látky.

Tato výuka je uzpůsobena zpravidla tomu kde probíhá – laboratoře, knihovny, studovny atd. Žáci zpracovávají jednotlivé body učiva v měsíčních úkolech, které mají jasně danou osnovu. *„Žák uzavře s učitelem smlouvu (podle předepsaného vzoru), kterou se snaží splnit a dosáhnout vytyčených cílů. Tím přebírá a získává*

[2] SOLFRONK, J. *Problematika organizačních forem vyučování a alternativního školství*. Praha: Pedagogická fakulta Univerzity Karlovy, 1995. Učební texty z didaktiky; č. 1., s. 13.

pocit odpovědnosti za svou učební práci. Po dosažení dílčích úkolů jsou jeho vědomosti prověřeny."[3]

c) Soustava winnetská:

Tvůrcem soustavy winnetské byl C. W. Washburne. Je propracovanější ve způsobu, jakým se žáci učí. I zde se sice žáci učí samostatně, ale zároveň jsou v některých fázích výuky sdružováni do menších či větších skupinek. „*Učivo je rozděleno do předmětů individualizujících (mateřský jazyk, přírodopis, matematika, čtení, psaní), ve kterých je učební látka pro všechny žáky stejná a do předmětů socializujících (hudební, tělesná a výchova, literatura, dramatizace, ruční práce. Učivo je rozděleno do přesně stanovených dílčích cílů, které se snaží žáci postupně dosáhnout."*[4]

Všechny tyto formy se samozřejmě navzájem prolínají a doplňují, a proto je dobré je v hodinách střídat a nevyužívat jen jednu z nich. Učitel by měl volit vždy takové organizační formy, které plnohodnotně splní jím stanové cíle hodiny. Při volbě těchto forem by se měl řídit především:

1. Cíli své práce
2. Charakterem látky
3. Připraveností a specifickými potřebami žáků i jejich individuálními zvláštnostmi
4. Možnostmi, které má v dané škole k dispozici[5]

1.1.2 Způsob výuky probíhající na základě charakteru výukového prostředí a organizace práce

Podle obecných pravidel rozlišujeme následující formy výuky, rozdělené podle toho, v jakém prostředí probíhají. Prostředí pro vedení výuky žáků mohou být následující:

1. Výuka ve třídě
2. Výuka v laboratoři, odborné učebně, dílně
3. Exkurze
4. Konzultace v kombinovaném studiu

---

[3] SOLFRONK, J. *Problematika organizačních forem vyučování a alternativního školství*. Praha: Pedagogická fakulta Univerzity Karlovy, 1995.. Učební texty z didaktiky; č. 1., s. 14.
[4] SOLFRONK, J. *Problematika organizačních forem vyučování a alternativního školství*. Praha: Pedagogická fakulta Univerzity Karlovy, 1995.. Učební texty z didaktiky; č. 1., s. 15.
[5] SKALKOVÁ, J. *Obecná didaktika: vyučovací proces, učivo a jeho výběr, metody, organizační formy vyučování*. 2., *rozš. a aktualiz*. vyd. Praha: Grada, 2007, s. 220.

5. Samostatná práce žáků[6]

Pro potřeby této práce, která se věnuje především vedení odborného výcviku, jsou formy výuky ovlivnění hlavně tím, v jakých prostorách a prostředích je odborný výcvik prováděn. V tomto případě tedy rozlišujeme následující místa pro výkon odborného výcviku:

1. Dílny

Výuka v tomto prostředí je velice osvědčenou formou organizace odborného výcviku. Žáci zde systematicky získávají základní vědomosti a dovednosti, jejichž osvojení a praktické využití mohou efektivně zhodnotit při odborném výcviku na cvičném nebo provozním pracovišti a následně při výkonu svého budoucího povolání.

2. Laboratoře

Provádění výuky žáků v tomto prostředí je v oboru kuchař-číšník zcela výjimečný a ojedinělý. Probíhá pouze v případě, že jisté chemické či fyzikální procesy nelze provádět v dílnách či v klasickém provozu.

3. Cvičná pracoviště

Cvičným pracovištěm chápeme takové místo, kde si žáci osvojují pracovní činnosti, se kterými se následně mohou setkat na provozním pracovišti a při výkonu povolání. Žáci zde pracují a učí se pod vedením učitele odborného výcviku, který jim vštěpuje potřebné znalosti a dovednosti. Ty se totiž lze jen těžko naučit při běžném provozu, v němž není na jejich důkladné procvičení a osvojení dostatek času. V oboru kuchař-číšník se jedná například o obsluhu konvektomatu, výčepního zařízení, kávovaru, o zvládání různých způsobů obsluhy, či o práci s pokladním systémem.

4. Provozní pracoviště

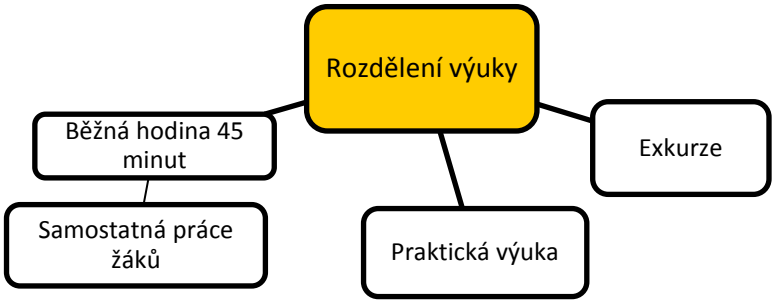
„Žáci na provozních pracovištích jsou vzděláváni individuálním způsobem pod vedením instruktora nebo skupinově pod vedením učitele odborného výcviku. Provozní pracoviště jako organizační forma výuky odborného výcviku umožňuje vzdělávání přímo v reálném pracovním prostředí, žáci vykonávají produktivní práci, za kterou jsou odměňováni."[7] V tomto případě odborného výcviku je nutné, aby škola, ze které žák přichází, měla s tímto pracovištěm sjednanou smlouvu o zajištění praktického vyučování.

---

[6] ZORMANOVÁ, L. *Obecná didaktika; pro studium a praxi.* Vyd. 1. Praha: Grada, 2014., s. 109.
[7] STEJSKALOVÁ, P. *Didaktika praktického vyučování obchodu a služeb: určeno pro studenty oboru Učitelství praktického vyučování*. Brno: Masarykova univerzita, 2013., s. 57.

1.1.3 Způsob výuky probíhající na základě způsobu organizace výuky

1. Základní vyučovací jednotka (nejčastěji 45minut)



Obrázek 1: Způsob výuky probíhající na základě způsobu organizace výuky

Vyučovací jednotka trvající 45 minut je základní způsob výuky. Každá taková vyučovací jednotka samozřejmě přímo souvisí s látkou probíraného učiva konkrétního předmětu a nepřímo pak navazuje na další předměty a jejich látku, které se žáci učí.

Všechny vyučovací hodiny jsou sestaveny dle učebního plánu a každá z nich by měla mít přesně stanovený cíl, kterého chce daný učitel u žáků dosáhnout. K dosažení těchto cílů jsou v hodině směřovány veškeré další aktivity - plnění úkolů a samozřejmě i samostatná práce žáků.

2. Samostatná práce žáků

Samostatná práce žáků bývá neodmyslitelnou součástí každé vyučovací hodiny. Je zacílená především na samostatnou práci s knihou, připraveným textem nebo práci v laboratořích. Tyto činnosti vykonávají žáci bez větších zásahů učitele, který na jejich práci pouze dohlíží.

„Společným znakem všech druhů samostatných prací žáků je cílenost v sebevzdělávání a sebevýchově. Samostatná práce rozvíjí u žáků aktivitu, důslednost, soustavnost a samostatnost, což ovšem předpokládá dlouhodobější systematické vedení žáků učitelem."[8]

[8] ČADÍLEK, M. LOVEČEK, A. *Didaktika odborných předmětů* [on-line]. Brno: Katedra didaktických technologií PedF MU, 2005-[cit. 2018-02-17]. Dostupné z: http://boss.ped.muni.cz/vyuka/material/puvodni/skripta/dop/didodbpr.pdf

3. Praktické vyučování

Tento způsob výuky završuje a doplňuje výuku klasickou. Žáci zde v praxi uplatňují, rozvíjejí a nadále rozšiřují již získané znalosti a dovednosti. Praktické vyučování je zpravidla zaměřeno na daný vyučovací obor, který žáci studují, a probíhá ve specializovaných dílnách nebo pracovištích. „*Základním znakem všech druhů praktického vyučování je vzájemné spojení duševní a fyzické práce, při které žáci získávají vztah ke zvolenému oboru, možnost ověření teoretických vědomostí v praxi, vytrvalost, důslednost, cílevědomost, vztah k hodnotám apod. Schopnost vykonávat základní pracovní úkony a posoudit jejich efektivnost je součástí odborné kvalifikace každého technického pracovníka.*"[9]

4. Exkurze

Tento způsob výuky probíhá mimo školní prostředí. Žáci mohou navštívit různé podniky, provozovny, firmy nebo specializované dílny, kde je jim umožněno poznat pracovní procesy, průběh zpracování materiálů a další jevy, které s daným pracovištěm a tedy i se studijním oborem žáků souvisí. Exkurze plní vedle významu vzdělávacího samozřejmě také význam výchovný, protože seznamuje žáky s organizací práce ve firmách, s jejich vedením i ekonomikou.

„Poznávání nových moderních podniků a provozoven, nových automatických způsobů výroby a řízení práce je účinným prostředkem odborně výchovného působení na žáky."[10]

Všechny tyto způsoby výuky žáků by měly být součástí učebního plánu i uceleného rozvrhu, podle kterého by se žáci danému oboru měli vyučit. Žádný z těchto aspektů výuky by neměl být podceňován nebo z výuky zcela vypuštěn.

---

[9] ČADÍLEK, M. LOVEČEK, A. *Didaktika odborných předmětů* [on-line]. Brno: Katedra didaktických technologií PedF MU, 2005-[cit. 2018-02-17]. Dostupné z: http://boss.ped.muni.cz/vyuka/material/puvodni/skripta/dop/didodbpr.pdf

[10] ČADÍLEK, M. LOVEČEK, A. *Didaktika odborných předmětů* [on-line]. Brno: Katedra didaktických technologií PedF MU, 2005-[cit. 2018-02-17]. Dostupné z: http://boss.ped.muni.cz/vyuka/material/puvodni/skripta/dop/didodbpr.pdf

2 Vyučovací metody

„Pod pojmem vyučovací metoda bývá obvykle chápán způsob dosahování cíle vyučování nebo také cesta (methodos = cesta) uspořádaná určitým způsobem tak, aby žák dosáhl poznání. Tato definice, jakož i řada dalších, je značně neurčitá a je vlastně parabolou, přenesenou z oblasti mimodidaktické a mimoosobní. Lze říci, že není přesná, a proto moderní didaktika usiluje o precizaci tohoto pojmu."[11]

Toto je jedna definice z mnoha, různí autoři a specialisté se ve svých názorech více či méně rozcházejí. Například v Obecné didaktice od Skalkové se můžeme dočíst následující:

„*Metoda jako cesta k cíli je rozhodujícím prostředkem k dosahování cílů v každé uvědomělé činnosti. V didaktice pod pojmem vyučovací metoda chápeme způsoby záměrného uspořádání činností učitele i žáků, které směřují ke stanoveným cílům."*[12]

Vyučovací metody můžeme využívat dvěma způsoby. Buď jako vyučovací formu – v případě, že jde o celkový průběh vyučování, jeho podání a prezentaci – nebo jako vyučovací prostředek – v okamžiku, kdy jde o rozvíjení a uplatnění stanoveného vzdělávací cíle, v tomto případě funguje příslušná zvolená metoda jako prostředek ucelené práce a komunikace učitele se žáky.[13]

Vyučovací metoda jako forma:

Při uplatňování vyučovací metody jakožto formy jde tedy o celkové podání obsahu učiva a následné výchovy.

Vyučovací metoda jako prostředek:

Při uplatňování vyučování jako prostředku jde o dosažení výchovně vzdělávacího cíle.

2.1 Klasifikace vyučovacích metod

Vyučovací metody jsou velice různorodé, a proto je pro jejich další aplikování důležité, aby byly nějakým způsobem roztříděny, popsány. Nyní se zaměříme na klasifi-

---

[11] MOJŽÍŠEK, Lubomír. *Vyučovací metody*. Praha, 1972, s. 9.

[12] SKALKOVÁ, J. *Obecná didaktika: vyučovací proces, učivo a jeho výběr, metody, organizační formy vyučování*. 2*., rozš. a aktualiz*. vyd. Praha: Grada, 2007, s. 181.

[13] ČADÍLEK, M. LOVEČEK, A. *Didaktika odborných předmětů* [on-line]. Brno: Katedra didaktických technologií PedF MU, 2005-[cit. 2018-02-17]. Dostupné z WWW: boss.ped.muni.cz/vyuka/material/puvodni/skripta/dop/didodbpr.pdf

kaci vyučovacích metod sestavenou profesorem Josefem Maňákem, který vyučovací metody rozdělil do čtyř základních skupin podle následujících aspektů.

1. **Aspekt didaktický**

   Podle tohoto aspektu rozlišujeme metody slovní, názorně demonstrační a praktické. Jedná se především o vysvětlení probírané látky ať už formou běžné výuky, přednášky, případně diskuse. V průběhu teoretické části výuky jde pak také o aplikování písemného projevu formou kompozic, referátů nebo jiných písemných cvičení. V praktické části výuky následně aplikujeme metody demonstrační, kdy se na pozorování nejrůznějších jevů, projevů nebo projekcí ujišťujeme o tom, že znalosti získané ve výuce jsou skutečně platné. Následně tyto znalosti můžeme ověřit na prováděných pokusech.

2. **Aspekt psychologický**

   V tomto případě uplatňujeme výukové metody především z hlediska aktivity žáků a jejich schopnosti samostatné práce. Můžeme tak aplikovat metody sdělovací, problémové nebo badatelské

3. **Aspekt logický**

   Z aktivity, samostatnosti a samozřejmě i ze schopnosti logického uvažování žáků vyplývá další aspekt, podle kterého lze výukové metody rozdělit. Jde o aspekt logický, který je zaměřený především na průběh jednotlivých myšlenkových operací a jejich souvislosti. Mluvíme tak o logickém, deduktivním, intuitivním nebo srovnávacím myšlení, kterého by měli být žáci schopni a to v návaznosti na nastalou situaci.

4. **Aspekt procesuální**

   Tento aspekt je zaměřen především na jednotlivé fáze výuky a jeho průběh. Využíváme zde metod motivačních, expozičních, fixačních, diagnostických a aplikačních. Jde tedy o to, zábavnou a zajímavou formou žákům přednést danou látku tak, aby ji pochopili, rozuměli jí, dokázali ji sami interpretovat a aby dokázali získané poznatky využít v běžném životě.[14]

   Pokud bychom se měli věnovat klasifikaci aspektů podle profesorky Skalkové, zjistíme, že uvádí ještě aspekt interaktivní:

---

[14] MAŇÁK, J. *Nárys didaktiky*. Brno: Masarykova univerzita, 2003. in Hladílek – Úvod do didaktiky, s. 47.

5. **Aspekt interaktivní**

Autorka zde popisuje metody tzv. aktivizující, mezi něž zařazuje nejrůznější diskuse, didaktické hry, přehrávání nejrůznějších situací, se kterými se mohou žáci v životě – ať už osobním nebo pracovním – setkat, a zaměřuje se i na to, jak zareagovat na danou situaci či problém, jak s ním pracovat a jak se s ním vypořádat. I tyto dovednosti a jejich osvojení je pro žáky velice důležité a neměly by být opomíjeny.[15]

Jednotlivé výukové metody, které jsme si zde popsali, se vzájemně doplňují, navazují na sebe a vytvářejí tak ucelenou výuku. Některé tyto metody se mohou vzájemně překrývat, doplňovat a navazovat na sebe, takže je lze v průběhu výuky různě střídat a propojovat. Tím vznikne komplexně zajímavá hodina, ze které si žáci odnesou potřebné informace získané pro ně zábavnou formou. Využívání jen jedné metody není žádoucí a zpravidla tak nelze v hodině dosáhnout kýžených výsledků a stanovených cílů.

2.2 Vyučovací metody v odborném výcviku

„Správnou volbou metod z hlediska žáků by měl učitel udržet práceschopnost žáků po celou vyučovací jednotku bez přetížení.“[16]

Ke splnění stanovených cílů, kterých chce učitel v odborném výcviku dosáhnout je nezbytně nutné, aby si učitel plně uvědomil všechny faktory, které tyto vyučovací metody ovlivňují.

1. **Faktory objektivní**

Učitel by měl v případě pochopení a uplatnění těchto faktorů brát v potaz především splnění didaktického cíle probíraného učiva, vysvětlení obsahu konkrétního učiva, které by žáci měli pochopit a plně si ho osvojit, měl by zajistit správné materiální a technické vybavení na pracovišti, ve kterém výuka probíhá.

V konkretizaci obsahu učiva by měl brát učitel v potaz to, zda se bude jednat o celkové a obecné seznámení s obsahem zvoleného oboru, nebo o detailnější seznámení se zařízením a nástroji, které se v daném oboru používají, či zda se pří-

---

[15] SKALKOVÁ, J. *Obecná didaktika: vyučovací proces, učivo a jeho výběr, metody, organizační formy vyučování*. 2., rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, 2007, s. 185.

[16] ČADÍLEK, M. LOVEČEK, A. *Didaktika odborných předmětů* [on-line]. Brno: Katedra didaktických technologií PedF MU, 2005-[cit. 2018-02-17]. Dostupné z: http://boss.ped.muni.cz/vyuka/material/puvodni/skripta/dop/didodbpr.pdf

padně zaměří na osvojení si jednotlivých druhů úkonů a pracovních procesů daného oboru.

2. Faktory subjektivní

Uvědomění si významu těchto faktorů je pro učitele velmi důležité. Musí brát v potaz veškeré předpoklady žáků pro zvládnutí oboru a musí dokázat tyto předpoklady efektivně využít. Měl by tedy důkladně sledovat zvláštnosti při práci každého žáka i pracovní skupiny. Měl by přihlížet k práceschopnosti žáků během vyučovací hodiny i k náročnosti probírané látky v průběhu hodiny.

Podle Stejskalové[17] jsou v odborném výcviku nejčastěji uplatňovány dvě hlavní vyučovací metody. První z nich je metoda využívající práci s odbornou dokumentací, která je v daném vyučovacím oboru a v provozních podmínkách obvyklá a se kterou se žáci setkají jak ve škole, tak i v budoucím zaměstnání. Druhou metodou je pak efektivní využití instruktáže, při které jsou využívány senzomotorické dovednosti žáků. V tomto případě učitel záměrně působí na smysly žáků, rozvíjí jejich funkci a zároveň v žácích buduje schopnost koncentrace a soustředěnost.

Podle Klingora a Volného, kteří se věnují klasifikaci metod ve své publikaci Organizace a vedení výuky učňů v praktické přípravě, zjistíme, že rozdělují vyučovací metody podle dalších hledisek:

1. Metody motivační

„Úkolem instruktora praktické přípravy je žáky – učně podnítit, tj. motivovat, zaujmout a udržet jejich pozornost.“ Především motivace žáků je v tomto případě velice důležitá. Je třeba je pro probírané učivo patřičně nadchnout, aby je nejen bavilo, ale aby si z něj odnesli informace potřebné pro další výuku i praktický život. Výklad by měl být ovšem také zábavně vylíčen. *„Sebelepší výklad nemá žádný smysl, jestliže jej žáci – učni nevnímají.“*[18]

---

[17] STEJSKALOVÁ, P. *Didaktika praktického vyučování obchodu a služeb: určeno pro studenty oboru Učitelství praktického vyučování*. Brno: Masarykova univerzita, 2013., s. 120.

[18] KLINGORA, Z. VOLNÝ, J. *Organizace a vedení výuky učňů v praktické přípravě*. Praha: Fortuna, 1994. s. 32.

2. Metody osvojování učiva

„Instruktor praktické přípravy musí volit především metody vyučování, prostředky a takové pedagogické zásady, které žáky – učně aktivizují, rozvíjejí jejich zájem o zvolený učební obor a přispívají k dobrému osvojování učiva.“[19]

3. Metody uplatnění vědomostí, vytváření dovedností a návyků

Tyto metody můžeme rozvinout při úlohách, které se řeší během klasické výuky ve třídě, nebo v domácích úkolech. V průběhu cvičení je důležité časté opakování jednotlivých úkolů tak, aby si je žáci co nejlépe vštípili, osvojili a dovedli je efektivně využít. V případě domácích úkolů se pak jedná o upevnění a zopakování probraného učiva pomocí provádění výpočtů, shromažďování údajů atd.

4. Metody simulační

V tomto případě učitel simuluje pracovní podmínky, se kterými se mohou žáci během vykonávání budoucího povolání setkat, a připravuje je tak na vyřešení případných problémů, které mohou nastat. Snaží se přitom vytvořit co nejreálnější podmínky.

5. Metody inscenační

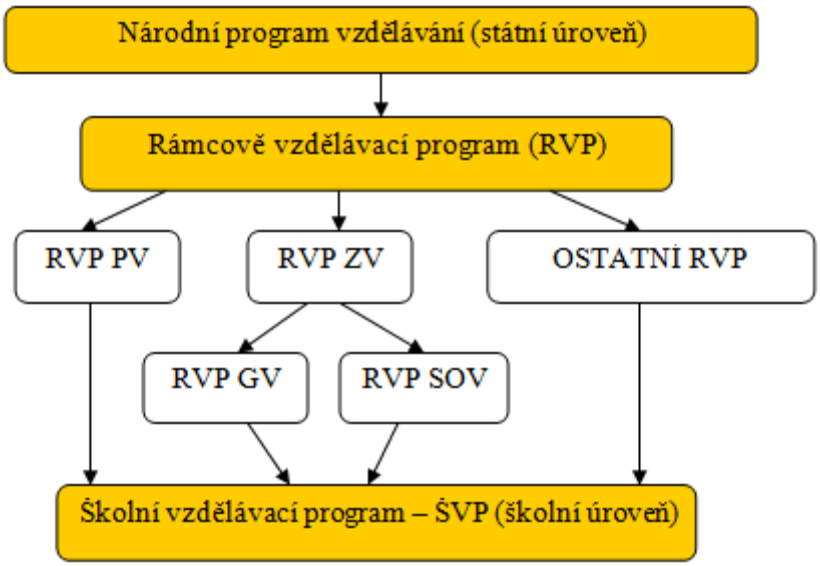
Tato metoda se nejčastěji využívá při nácviku správného vystupování, nácviku nabídky zboží nebo produktů a také při nácviku společenského chování, které je pro život každého člověka nezbytně důležité. „*Vyučovacích metod se musí používat tak, aby osvojení vědomostí a dovedností bylo trvalé a mělo výchovný charakter.“*[20]

---

[19] KLINGORA, Z. VOLNÝ, J. *Organizace a vedení výuky učňů v praktické přípravě*. Praha: Fortuna, 1994. s. 33.

[20] KLINGORA, Z. VOLNÝ, J. *Organizace a vedení výuky učňů v praktické přípravě*. Praha: Fortuna, 1994. s. 34.

3 Rámcový vzdělávací program



Obrázek 2: Rámcový vzdělávací program

Rámcové vzdělávací programy, dále jen RVP, *„jsou státem vydané pedagogické (kurikulární) dokumenty, které vymezují závazné požadavky na vzdělávání v jednotlivých stupních a oborech vzdělání, tzn. zejména výsledky vzdělání, kterých má žák v závěru studia dosáhnout, obsah vzdělávání, základní podmínky realizace vzdělávání a pravidla pro tvorbu školních vzdělávacích programů."*[21]

RVP v určitém oboru pak školy rozpracovávají do vlastních školních vzdělávacích programů, dále jen ŠVP, a to tak, aby plnohodnotně odpovídaly daným podmínkám a potřebám žáků a současným nárokům trhu práce v dané lokalitě. Tyto vzdělávací programy mají žáky připravit na výkon jejich budoucího povolání, jejich uplatnění na trhu práce a případně i na pokračování ve studiu na vysokých školách.

Pojetí RVP je dáno především jejich podrobnějším rozpracováním pro nejrůznější obory vzdělávání, které žákům základních škol v současné době ministerstvo školství poskytuje a nabízí jako studijní obory. A to ať už jde o obory, jejichž studium je zakončené výučním listem, jako je tomu například u oboru kuchař-číšník, jemuž je

[21] *Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání 65-51- H/01 Kuchař-číšník.* [on-line]. Praha: MŠMT , 2007-[cit. 2018-02-21]. Dostupné z: http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf

.

věnována tato práce, nebo o obory zakončené úspěšným složením maturitní zkoušky a získáním maturitního vysvědčení.

3.1 Cíle středního odborného vzdělávání podle RVP

„*Vzdělávání vymezené RVP vychází ze čtyř cílů vzdělávání pro 21. století formulovaných komisí UNESCO (tzv. Dolersovy cíle) : učit se poznávat, učit se učit, učit se být, učit se žít s ostatními.*" [22]

1. **První cíl: učit se poznávat**

   v tomto případě směřuje vzdělávání žáků především k obohacení a rozvinutí jejich dříve získaných znalostí o světě, který je obklopuje. Zároveň v nich prohlubuje schopnost učit se i v budoucnosti a připravuje je na celoživotní vzdělávání.

2. **Druhý cíl: učit se pracovat a jednat**

   tento cíl formuje v žácích dovednosti umět zvládnout s problémy běžného života, umět je uspokojivě vyřešit a pěstovat v nich schopnost adaptace na různá prostředí, podmínky i pracovní skupiny. Rozvíjí se zde také aktivní přístup žáků k pracovnímu procesu a budování si profesní kariéry.

3. **Třetí cíl: učit se být**

   při plnění tohoto cíle je kladen důraz na tělesný i duševní rozvoj žáků, na rozvoj jejich přirozené kreativity a jednotlivých individuálních schopností a dovedností, ve kterých se žáci zdokonalují. Zároveň se zde buduje schopnost přijmout odpovědnost za činy a rozhodnutí, která ve svém životě žáci uskuteční.

4. **Čtvrtý cíl: učit se žít společně**

   žáci se v tomto případě učí vzájemnému respektu, vytvářejí si úctu jak k živé tak neživé přírodě a také prohlubují svoji osobnostní, národnostní a občanskou identitu. Dále je kladen důraz na rozvoj komunikativních dovedností a schopností vést společenský a partnerský život i v širším kolektivu jako je například kolektiv v práci.

3.1.1 Kompetence absolventa

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající

---

[22] *Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání 65-51- H/01 Kuchař-číšník.* [on-line]. Praha: MŠMT , 2007-[cit. 2018-02-21]. Dostupné z: http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf

jejich schopnostem a studijním předpokladům následující klíčové a odborné kompetence.

1. Klíčové kompetence

Obrázek 3: Klíčové kompetence. Vytvořeno podle RVP Kuchař-číšník (2007)

Tyto kompetence mají za úkol vést absolventy k pozitivnímu vztahu k učení, ke schopnosti pracovat efektivně s čteným textem a následně jej správně interpretovat, zároveň porozumět mluvenému projevu a pořizovat si smysluplné psané poznámky.

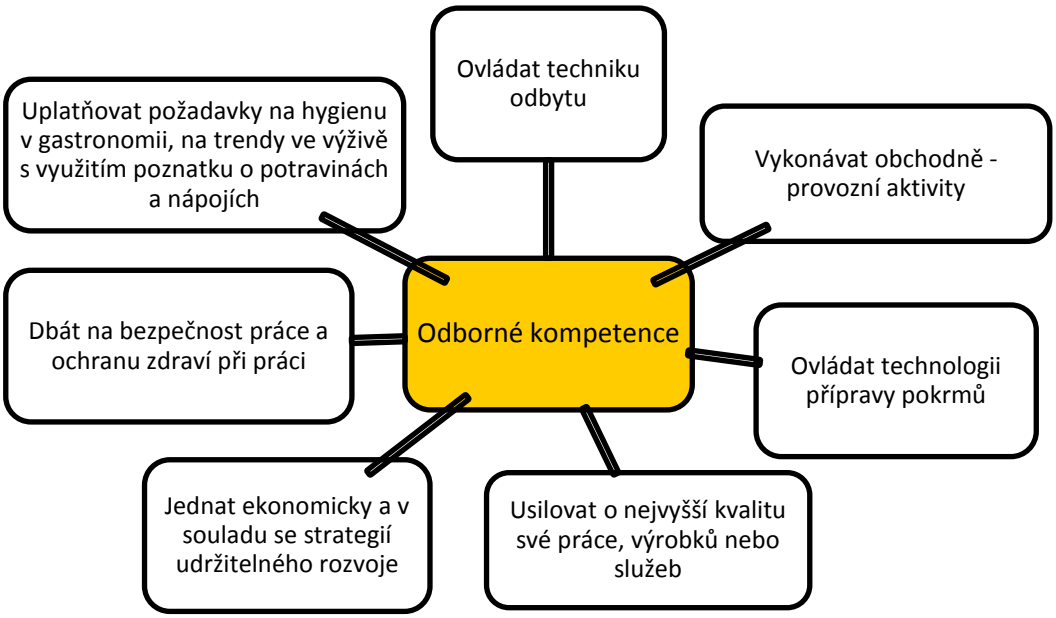
Mimo jiné se zaměřuje také na schopnost uplatnění různých metod myšlení při řešení lehčích i náročnějších problémů, spolupracovat při jejich řešení s jinými lidmi a volit co nejschůdnější a nejjednodušší způsoby zdolání těchto problémů a úkolů.

Dále pak tyto kompetence pomáhají budovat a formovat své vlastní myšlenky, interpretovat je – ať už slovně nebo písemně (a důraz je samozřejmě kladen i na zlepšení jazykových dovedností ve znalosti cizích jazyků), pochopit jejich důležitost a motivovat k dalšímu studiu, čímž se zvyšuje pracovní uplatnění absolventů.

Dále je pak kladen důraz na stanovení vlastních cílů a priorit, na schopnost adekvátně reagovat na hodnocení svého vlastního vystupování a odváděné práce, na rozvíjení vstřícných mezilidských vztahů a předcházení konfliktů.

Nelze opomíjet budování zájmu o politické dění, zájmu o zachovávání tradic, které jsou nedílnou součástí dědictví každého národa, ale i hodnot evropské a světové kultury.[23]

2. Odborné kompetence



Obrázek 4: Odborné kompetence. Vytvořeno podle RVP Kuchař-číšník (2007)

V rozvíjení těchto kompetencí je kladen důraz především na přehled o výživě, znalost zásad racionální výživy, druhů diet a alternativních způsobů stravování. Je také důležitý přehled způsobů skladování potravin a nápojů, dovednost smysluplně a efektivně sestavit menu, jídelní a nápojové lístky a to tak, aby splňovaly všechna gastronomická pravidla, případně pravidla racionální výživy.

Nezbytně nutné je ovládání způsobu přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně, důraz na jejich estetiku a vhodná forma podávání pokrmů i celkového vystupování před hosty.

Za důležité je považováno plnohodnotné využívání marketingových nástrojů k prezentaci provozovny, i jejích služeb, schopnost ji vhodně reprezentovat a podporovat.

---

[23] *Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání 65-51- H/01 Kuchař-číšník.* [on-line]. Praha: MŠMT , 2007-[cit. 2018-02-21]. Dostupné z: http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf

Podstatnou kompetencí pro výkon povolání v gastronomii je také udržení a případně vylepšení kvality daného podniku, konkurenceschopnost a zachování dobrého jména podniku – toho lze dosáhnout tím, že budou dodržovány stanovené normy, předpisy a především kvalita výrobků nebo služeb, které je potřeba nadále vylepšovat a rozvíjet.

Je nezbytné dodržování bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví svoje, ostatních zaměstnanců i zákazníků podniku. [24]

[24] *Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání 65-51- H/01 Kuchař-číšník.* [on-line]. Praha: MŠMT , 2007-[cit. 2018-02-21]. Dostupné z: http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf

4 Metodika praktické části

Metodickou část této práce tvoří především výsledky dotazníkového šetření vedené se žáky daného oboru a rozhovorů s jejich učiteli. Zpracované výsledky dotazníků a rozhovorů přinesly řešení hlavní výzkumné otázky, jejímž cílem bylo zjistit, jaký je rozdíl v získávání odborných kompetencí v odborném výcviku v oboru kuchař-číšník v prostředí školní jídelny a v prostředí školní restaurace Beseda z pohledu žáků a z pohledu vyučujících.

K sestavení praktické části mé bakalářské práce bylo v první řadě potřebné nashromáždit dostatek materiálů pojednávajících o sledovaném oboru a provozu pracovišť. Tuto část tvoří tedy popis oboru kuchař-číšník, popis provozu ve školní jídelně a ve školní restauraci Beseda a nedílnou součástí jsou i výsledky dotazníků, které byly podány žákům zmíněného oboru (36 respondentů), a rozhovorů vedených s vyučujícími odborného výcviku (4 respondenti).

Ze všech možností, kterými lze osobní rozhovor vést, jsem si vybrala pro mne i pro dotazované učitele tu nejpříjemnější možnost. Tou byl osobní rozhovor, který jsem volila především díky tomu, že „*umožňuje navázání těsnějšího osobního kontaktu mezi výzkumníkem a respondentem, což pomáhá navodit důvěru, otevřené klima a zajišťuje přizpůsobování průběhu rozhovoru vytvořené situaci.*“[25]

Mimo to jsem se zaměřila na osobnost učitele praktického výcviku, jeho cíle a úkoly. Právě učitel odborného výcviku je totiž dle mého názoru neodmyslitelným a důležitým článkem ve výuce žáků, protože jim je mentorem, vzorem a v mnohých případech i rádcem.

Pro získání rozhodujících informací, které utvářejí praktickou část této práce, jsem se zaměřila pouze na druhý a třetí ročník sledovaného oboru. První ročník jsem vynechala záměrně, a to především proto, že se jeho žáci dostatečně neseznámili s chodem obou sledovaných pracovišť a celkovou organizací pracovního dne.

[25] MAŇÁK, J. *Kapitoly z metodologie pedagogiky*. Brno: Masarykova univerzita, 1994. s. 44.

5 Osobnost učitele odborného výcviku

„Osobnost MOV se utváří v dlouhodobém procesu, který nezačíná až profesionální přípravou při studiu, ale její dispoziční základ je položen již v předchozím vývoji, kdy se formují základní vztahy ke světu a to i v rodině, během povinné školní docházky, v dětských kolektivech a skupinách. K dispozičnímu základu budoucí osobnosti pedagoga patří i jeho individuální psychické zvláštnosti (dovednosti, schopnosti), individuální zkušenosti a zároveň i míra vědeckého poznání objektivního světa a vývoj vlastní životní filozofie."[26]

Učitel odborného výcviku je pedagogický pracovník, který vykonává přímou pedagogickou činnost. Jeho povinností je vzdělávat a vychovávat žáky v odborném výcviku. Ti si pod jeho vedením osvojují potřebné vědomosti, dovednosti a návyky pro výkon své budoucí profese.

K výkonu svého povolání musí mít učitel odborného výcviku jisté předpoklady a musí splňovat požadavky, které se odvíjejí od nároků kladených na všechny pedagogické pracovníky Zákonem o pedagogických pracovnících. Mezi ně patří:

- plná způsobilost k právním úkonům
- odborná kvalifikace pro přímou pedagogickou činnost, kterou vykonává
- trestní bezúhonnost
- zdravotní způsobilost
- prokazatelná znalost českého jazyka[27]

Kromě zmíněných předpokladů jsou na pedagogy kladeny určité požadavky, které je třeba splnit za účelem plnohodnotného výkonu daného povolání. Výjimkou nejsou ani učitelé odborného výcviku, od nichž jsou očekávány následující kvalifikační požadavky:

- střední odborné vzdělání s výučním listem
- úplné střední odborné vzdělání s maturitou

---

[26] VINTR, J. *Úvod do didaktiky odborného výcviku*. Vyd. 2. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Pedagogická fakulta, 2004. s. 95.

[27] STEJSKALOVÁ, P. *Didaktika praktického vyučování obchodu a služeb: určeno pro studenty oboru Učitelství praktického vyučování*. Brno: Masarykova univerzita, 2013. s. 71.

- pedagogická způsobilost

„*Výuka odborného výcviku má jako řízený proces svoje zákonitosti a učitel řídí tento proces tak, aby odpovídal všem pedagogickým požadavkům*.“[28]

Učitel odborného výcviku je pasován do role vedoucího skupiny žáků a organizátora celého pracovního procesu. Tento učitel je žákům mnohem blíž než učitel odborných předmětů. Je to dáno především menší skupinou žáků, delším časovým rozpětím (odborný výcvik probíhá delší dobu, než běžná výuka) a přátelštějším až téměř rodinným prostředím. To mu samozřejmě umožňuje poznat žáky i jinak, než ze školních lavic.

Jako v každém pracovním prostředí i učitel se musí potýkat s nástrahami pracovních vztahů a to jak ve škole samotné, tak i mimo ni. Musí tedy umět čelit nejrůznějším povahám jak od svých kolegů, tak i od ostatních pracovníků školy nebo od rodičů žáků. Tyto vztahy bývají často velice komplikované, jedná se o tyto druhy interakce:

1. učitel – žák
2. učitel – rodiče žáka
3. učitel – další učitelé odborného výcviku
4. učitel – vedoucí pracovník odborného výcviku
5. učitel – další pedagogičtí pracovníci

„*Jednou z velmi důležitých vlastností, které charakterizují osobnost MOV je právě dovednost komunikační. Tato dovednost výrazně ovlivňuje pozitivní vzájemné působení (interakci) mezi MOV a žáky. Je potřeba mít na paměti, že ve vzájemných vztazích mezi pedagogem a žákem (platí obecně) jsou zákonité rozpory – protiklady. Každá strana zastává ve výchovně vzdělávacím procesu určité role, z nichž mnohdy vyplývají protichůdné potřeby – dochází ke střetu zájmů. Je na pedagogovi, do jaké míry, jak rychle a jakými metodami se podaří tyto zákonité rozpory zvládnout.“*[29]

---

[28] STEJSKALOVÁ, P. *Didaktika praktického vyučování obchodu a služeb: určeno pro studenty oboru Učitelství praktického vyučování*. Brno: Masarykova univerzita, 2013., s. 70.

[29] VINTR, J. *Úvod do didaktiky odborného výcviku*. Vyd. 2. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Pedagogická fakulta, 2004. s. 95.

Učitel odborného výcviku prokazuje v sociální sféře, vede žáky k utužení kladných charakterových vlastností, učí je zásadám mezilidské komunikace. Často bývá pro své žáky vzorem, napodobují ho, jde jim příkladem, a proto by měl mít kladné charakterové vlastnosti:

- čestnost
- upřímnost
- otevřenost
- zásadovost
- důslednost
- přímost

Je potřeba, aby učitel odborného výcviku získal o svých žácích jisté vstupní informace, se kterými může nakládat a díky nimž je může začít pomalu poznávat hlouběji. Tyto informace může získat následujícími způsoby.

1. pozorováním žáka při práci, v kolektivu třídy, o přestávkách apod.
2. analýzou žákovy činnosti
3. kontaktem s jinými MOV, třídními učiteli, učiteli odborných předmětů a rodiči žáka
4. navozováním dialogu s žákem

„Škola je dnes považována za důležité výchovné a socializační místo, kde je rovnoprávné společenství vzájemně se učících partnerů, učitelů, žáků i rodičů. Zde se pedagog objevuje jako nositel změn. Je partnerem žáků, týmovým spolupracovníkem a hodnotitelem své práce.“[30]

Učitel odborného výcviku vede žáky k samostatné práci, žáci tak nabývají znalostí ze své individuální činnosti a vnímají odpovědnost za výsledek učebního procesu. Jsou vedeni k samostatnému řešení obtížné situace.

[30] RADOVÁ, L. *Nová role učitele, podstata a specifika osobnostně sociálního rozvoje: závěrečná práce studia "Koordinátor školního vzdělávacího programu"*. Praha: Národní institut pro další vzdělávání, 2010. s. 32.

6 Popis oboru kuchař-číšník

Základní informace o oboru kuchař – číšník vycházejí z RVP: 65 – 51 –H / 01. Obor je určen pro absolventy ZŠ. Délka a forma vzdělávání je 3 roky denní formou a 1 – 1,5 roku ve zkrácené formě pro absolventy oborů ukončených maturitní zkouškou. Vzdělávání je zakončeno závěrečnou zkouškou a tím je dosaženo středního vzdělání s výučním listem.

Příprava v tomto učebním oboru zahrnuje teoretické a praktické vyučování, které je organizováno formou odborného výcviku. Tříletý učební obor je koncipován jako samostatný obor profesní přípravy jídel a obsluhy v pohostinství se všeobecným přehledem po celé oblasti společného stravování a se základními předpoklady pro vykonávání obchodně-podnikatelských aktivit v oboru.

Doba, po kterou žáci vykonávají odbornou praxi, je stanovena podle podmínek zákoníku práce, tzn. u žáků prvních ročníků na 6,5 hodin a u žáků druhých a třetích ročníků na 7,5 hodin. Škola s jednotlivými pracovišti uzavírá závazné smlouvy v případě soukromých podniků jako jsou restaurace, hotely nebo kavárny.

V průběhu vykonávání odborného výcviku jsou žáci prvních ročníků vždy na celý školní rok umístěni do školní restaurace nebo do školní jídelny, kde jsou pod vedením učitele odborného výcviku postupně seznamováni se základy obsluhy, technologií přípravy pokrmů i celkovým provozem těchto pracovišť.

V následujících ročnících jsou pak žáci rozděleni na smluvní pracoviště školy, kde pracují pod vedením instruktorů. Učitel odborného výcviku v tomto případě za každým daným žákem pravidelně dojíždí a kontroluje tak plnění všech povinností, které na tomto pracovišti musí žák vykonávat.

Absolvent oboru kuchař-číšník uplatňuje a ovládá:

1. požadavky na hygienu v gastronomii,
2. trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
3. technologii přípravy
4. techniku odbytu
5. obchodně-provozní aktivity
6. bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
7. snahu o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

8. jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje

6.1 Cíle a úkoly odborného výcviku

Vyučování v odborném výcviku je plánovitý, cílevědomý a organizovaný proces, při němž si žáci osvojují oborové dovednosti, rozvíjejí vědomosti získané při vyučování odborných předmětů a především získávají praktické zkušenosti.

Příprava žáků na výkon jejich budoucího povolání vychází především z rámcového vzdělávacího programu pro střední odborné vzdělávání, ale také z požadavků a nároků školních institucí, případných budoucích pracovišť.

V tomto případě jde o takové úkoly, které by měly žáky připravit na výkon jejich budoucího povolání. Zároveň by tyto činnosti měly žáky připravit k závěrečné zkoušce, kdy jsou ověřovány jejich znalosti jak v praktické tak i v teoretické části; úspěšné složení závěrečné zkoušky žákům zaručí získání výučního listu, který je dokladem o jejich schopnostech, dovednostech a znalostech, jež jim umožní plnohodnotné uplatnění na trhu práce.

7 Popis pracoviště školní jídelny a organizace učebního dne

Jak již bylo řečeno, zaměřuje se tato bakalářská práce na sledování odborného výcviku na dvou rozdílných pracovištích, kam jsou žáci oboru kuchař – číšník umisťováni. Jedním z nich je školní jídelna, druhým odloučené pracoviště, kterým je restaurace, která správně spadá pod střední školu. V následujících dvou kapitolách se na tato dvě zařízení a průběh pracovního dne v nich podíváme blíže.

7.1 Popis pracoviště školní jídelny

Školní jídelna se nachází v budově domova mládeže, který je začleněn do komplexu budov Střední školy obchodu, služeb a řemesel v Táboře. Školní jídelna má kapacitu pro 1000 strávníků, v současné době se zde stravuje zhruba 800 osob. V tomto zařízení se mohou stravovat žáci, učitelé, další zaměstnanci školy, ale i zaměstnanci okolních firem nebo osoby důchodového věku.

Prostor školní jídelny je rozdělen na dvě části. V první probíhá stravování formou samoobsluhy, ve druhé části pak formou jednoduché obsluhy, kterou obstarávají žáci oboru kuchař - číšník. Samoobslužná část je využívána spíše žáky školy, případně externími strávníky. Učitelé a zaměstnanci školy pak dávají přednost možnosti obsluhy našimi žáky.

V samoobslužné části jídelny si strávníci po příchodu vezmou tác a pokračují k výdejnímu pultu, kde jim kuchaři a žáci odborného výcviku připraví polévku do bujon šálku a hlavní chod na masový talíř. Dále si strávník vezme skleničku a dle své chuti vybere a natočí studený či teplý nápoj. Vše, co má na svém podnesu, si odnáší ke stolu. Po konzumaci opět sám vše odnáší k pultu, kde se odevzdává použitý inventář.

Obrázek 5: Školní jídelna – založení stolu

Obrázek 6: Školní jídelna – obslužná část

Tento způsob obsluhy je pro personál jednoduchý a pro strávníka rychlý. Jedinou nevýhodou je, že strávníci dostávají oba pokrmy najednou. Je zde tedy riziko chladnutí hlavního chodu během konzumace polévky.

Část vyhrazená pro obsluhu strávníků je od samoobslužné částečně oddělena skleněnou stěnou. Pro strávníky jsou zde připraveny dvě řady prostřených stolů po čtyřech stolech a jedna řada se třemi stoly. Tento prostor mohou využít jak žáci a zaměstnanci školy, tak i strávníci z okolních firem. Obsluhu zde zajišťují žáci I. – III. ročníku oboru kuchař - číšník pod vedením učitelky odborného výcviku. Prostor školní jídelny je jako celek pro žáky velice přehledný, jsou schopni se v něm velmi dobře a snadno orientovat i přes rozdělení prosklenou stěnou, která ovšem neuzavírá celý prostor jídelny s obsluhou, ale jen její část.

7.2 Organizace učebního dne

Vyučovací den je v případě odborného výcviku základní vyučovací jednotkou. Počet hodin, který musí během této doby žáci odpracovat, je stanoven v učebním plánu stanoveným RVP. Vyučovací hodina v odborném výcviku trvá 60 minut. Pracovní činnost v tomto zařízení vykonávají žáci školy pouze na ranních směnách a to od pondělí do pátku. Počet hodin, který žáci musí v odborném výcviku za daný den odpracovat, se liší podle jednotlivých ročníků:

1. 1. ročník – 6 vyučovacích hodin odborného výcviku s přidanou půl hodinou určenou pro pauzu na oběd. Pracovní den začíná v 8:00 a končí ve 14:30.
2. 2. a 3. ročník – 7 vyučovacích hodin odborného výcviku s přidanou půl hodinou určenou pro pauzu na oběd. Pracovní den začíná v 6:30 hodin a končí v 14:00.

Učební den je v případě odborného výcviku rozdělen do tří základních částí:

1. **úvodní část** – zahájení pracovního dne a výklad látky
2. **pracovní část** – nácvik pracovní činnosti
3. **závěrečná část** – kontrola práce žáků a jejich hodnocení

V průběhu pracovního dne jsou žáci blíže seznámeni s cíli učebního dne, jsou ověřeny jejich teoretické znalosti, které bude třeba v daný den uplatnit, a postupně si osvojují pracovní činnosti. Během této doby jsou svým učitelem neustále motivováni ke zlepšení své práce, průběžně hodnoceni a kontrolováni. Nedílnou součástí je i úvodní

instruktáž, ve které je žákům předvedena nová pracovní činnost, kterou by se v daný pracovní den měli naučit.

Pro účely této práce se nyní podíváme na průběh pracovního dne v odborném výcviku rozvrženého na jednotlivé časové úseky. Pro názornost si následně popíšeme učební den v odbytovém středisku, jehož tématem je servis nealkoholických nápojů. Jeho rozvržení by tedy v praxi vypadalo takto:

06:30 - nástup žáků v pracovním oblečení na pracoviště, probíhá kontrola docházky a pracovního oblečení

06:40 – 06:55 – oznámení cíle učebního dne – vhodné použití inventáře pro podávání nealkoholických nápojů a jejich servírování

06:55 – 09:00 - ověření teoretických znalostí k tématu dne a provedení instruktáže učitelem odborného výcviku – servis nealkoholických nápojů, nácvik a procvičování dovedností získaných při předchozí instruktáži

09:00 – 10:15 - rozdělení pracovních činností na pracovišti k zajištění jeho běžného provozu – podávání snídaní a úklid inventáře, práce před zahájením provozu a následné prostírání obsluhované části školní jídelny - průběžná kontrola žáků učitelem odborného výcviku a případné odstranění nedostatků

10:15 – 10:45 - oběd žáků

10:45 – 11:00 - převléknutí do čišnického oblečení

11:00 – 11:15 - prostudování jídelního lístku daného dne a stručná charakteristika podávaných jídel

11:15 – 13:30 - jednoduchá obsluha (podávání obědů a nápojů strávníkům jídelny, částečné osvojení si nových dovedností a soustavné procvičování dříve získaných znalostí). Po celou dobu jsou žáci průběžně kontrolování a hodnoceni učitelem odborného výcviku, který je soustavně motivuje

13:30 – 13:55- úklid pracoviště, hodnocení žáků a vyhodnocení dosažených výsledků a splnění stanoveného cíle

13:55 – 14:00 - ukončení pracovního dne

7.2.1 Projektové dny

Projektový den je v odborném výcviku mimořádnou vyučovací jednotkou. Tyto projekty zahrnují jednodenní i vícedenní akce. Za vyučovací jednotku je považována doba trvání akce. Jedná se o zajištění role obsluhujícího personálu při slavnostních příležitostech, jakou jsou ocenění sportovců, mladých talentů, výročí založení firem, zahradní slavnosti, rauty. Dále se jedná o možnost účasti žáků na barmanských a baristických soutěžích. V případě projektového dne probíhá podávání obědů ve školní jídelně pouze v samoobslužné části.

8 Popis pracoviště ve školní restauraci a organizace učebního dne

V předchozí kapitole jsme se věnovali průběhu učebního dne ve školní jídelně. Podívali jsme se podrobněji na jednotlivé úkoly, které by žáci v průběhu učebního dne měli zvládnout a čemu by se měli naučit. Dále se podíváme na druhé pracoviště, ve kterém probíhá odborný výcvik žáků, a tím je školní restaurace.

8.1 Popis pracoviště školní restaurace Beseda

Oproti školní jídelně je prostor odloučeného pracoviště, kterým je školní restaurace, členitější a pro žáky tak v mnohých ohledech náročnější. Nenachází se zde totiž jeden velký prostor, ale několik oddělených místností, kde mohou být hosté obsloužení.

Školní restaurace se dělí na restauraci s přilehlým barem. Dále ještě na dva běžně otevřené salonky a jeden salonek, který je určen společenským akcím.

Obrázek 7: Restaurace s barem

Obrázek 8: Salonek 1

Obrázek 9: Salonek 2

Obrázek 10: Salonek pro společenské akce

V letních měsících navíc přibývá pro obsluhu ještě venkovní terasa. Mimo to se musí žáci také orientovat v kuchyni, kde se připravují nejen hotová jídla dle denní nabídky, ale také minutky a další jídla dle objednávky z celého jídelního lístku. Žáci se ve dvouměsíčním cyklu střídají v obsluze a v kuchyni.

8.2 Organizace učebního dne

Stejně, jako jsme si popsali organizaci učebního dne na školní jídelně, si nyní popíšeme i učební den ve školní restauraci. Denní téma je zachováno stejné, tedy servírování nealkoholických nápojů. V některých aspektech se samozřejmě tento pracovní den liší od pracovního dne ve školní jídelně a právě tyto rozdíly si nyní ukážeme.

08:00 – nástup žáků v pracovním oblečení na pracoviště, probíhá kontrola docházky a pracovního oblečení

08:10 – 08:25 - oznámení cíle učebního dne – vhodné použití inventáře pro podávání nealkoholických nápojů a jejich servírování, motivace k dané činnosti žáků učitelem odborného výcviku

08:25 – 10:00 - ověření teoretických znalostí k tématu dne a provedení instruktáže učitelem odborného výcviku – servis nealkoholických nápojů, nácvik a procvičování dovedností získaných při předchozí instruktáži

10:00 – 10:30 - svačina a osobní příprava na obsluhu hostů

10:30 – 11:00 - prostudování denního jídelního lístku, rozdělení žáků na jednotlivé úseky obsluhy a průběžné prozkoušení učitelem odborného výcviku

11:00 – 13:00 - zajišťování poledního provozu (závodní stravování, společenské akce atd.) – v této části dne si žáci plnohodnotně procvičí znalosti a dovednosti získané při instruktáži, která proběhla na začátku dne

13:00 – 14:00 - prostor pro vystřídání žáků na oběd (žáci jsou rozděleni do dvou skupinek, které se na obědě a obsluze vystřídají)

14:00 – 15:00 - příprava restaurace na odpolední provoz + běžná obsluha restaurace, průběžná kontrola učitelem odborného výcviku

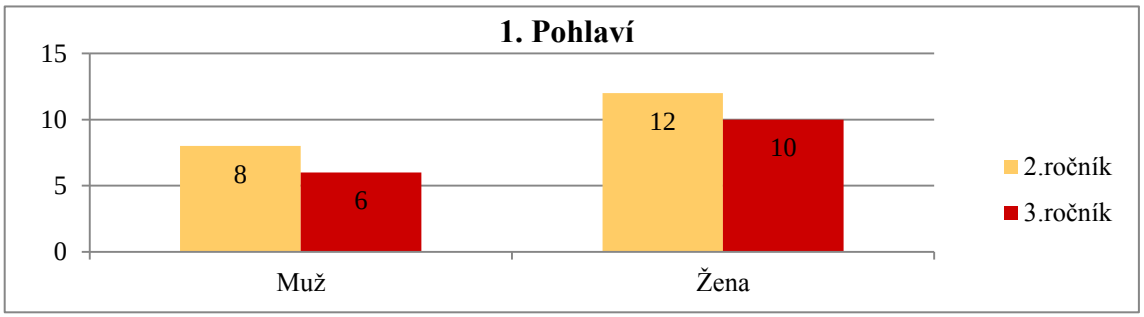
15:00 – 15:30 - ukončení pracovního dne, hodnocení žáků a vyhodnocení dosažených výsledků a splnění stanoveného cíle

9 Výsledky dotazníků rozdaných žákům oboru kuchař-číšník

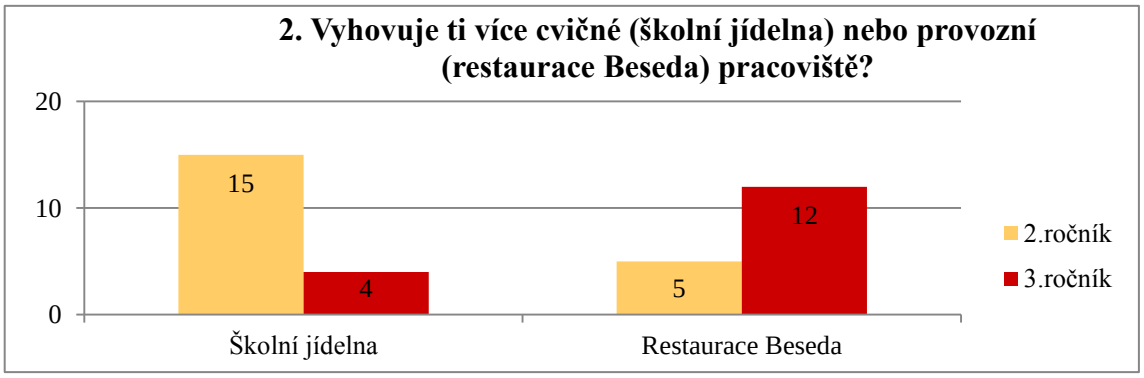
Žáci 2. a 3. ročníku byli osloveni v dotazníkovém šetření. Vyplnění těchto dotazníků se zúčastnilo celkem 20 respondentů z druhého ročníku zmíněného oboru a 16 respondentů ze třetího ročníku. Jejich odpovědi jsou shrnuty v následující kapitole na sestavených grafech. Některé z odpovědí byly vcelku očekávané, jiné zas velmi překvapivé. Mimo jiné z těchto grafů vyplývá, jak se k odbornému výcviku a jeho pracovním činnostem staví žáci jednotlivých ročníků. Žáci druhého ročníku k němu přistupují s jistou lehkovážností, žáci ročníku třetího spíše se zodpovědností a vážností. Tento rozdíl je pravděpodobně dán především tím, že žáci třetího ročníku si již více uvědomují závažnost a důležitost činností, které během odborného výcviku vykonávají. Připravují se tak na svoje budoucí povolání i případné další studium.

Grafy :

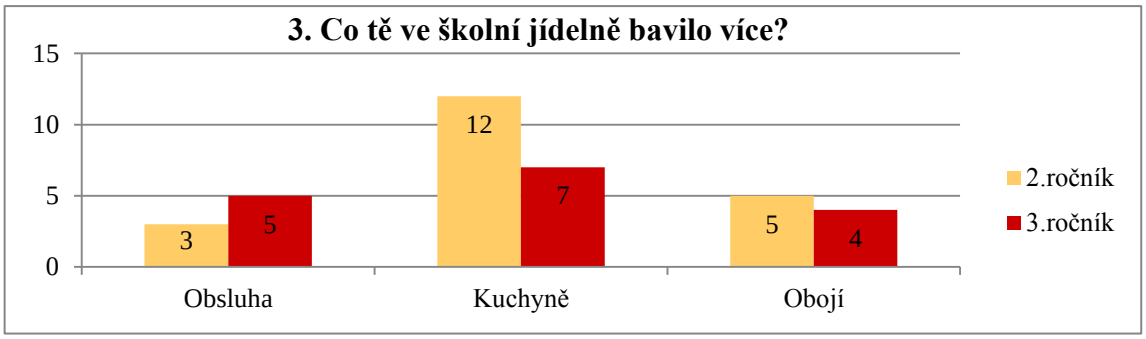
- ***2. ročník – 20 respondentů***
- ***3. ročník – 16 respondentů***



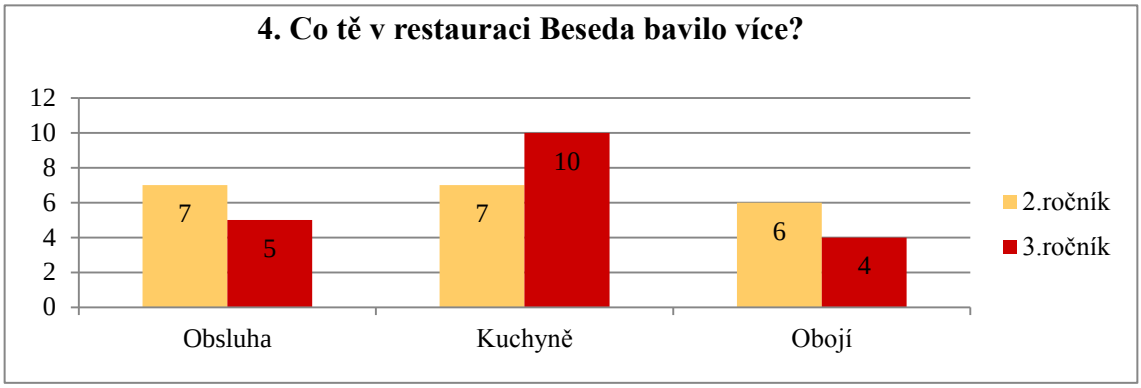
Graf č.1: Pohlaví



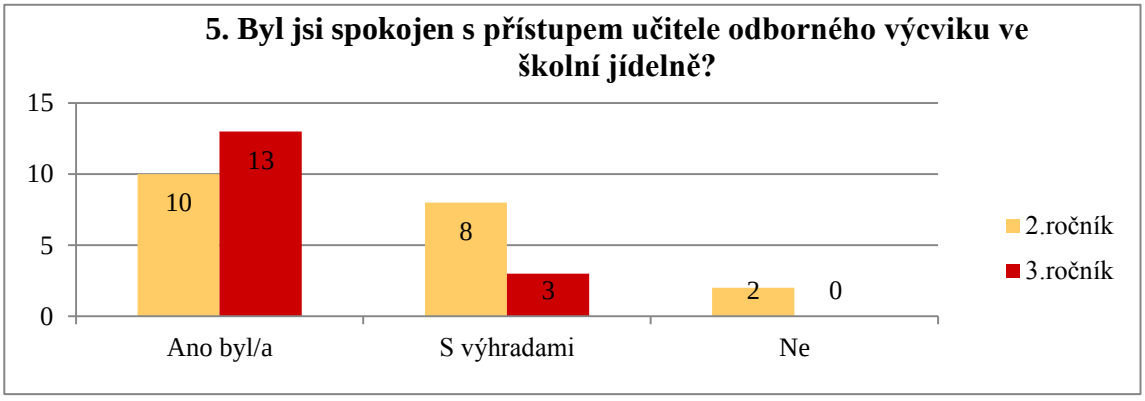
Graf č. 2: Vyhovuje ti více cvičné nebo provozní pracoviště?



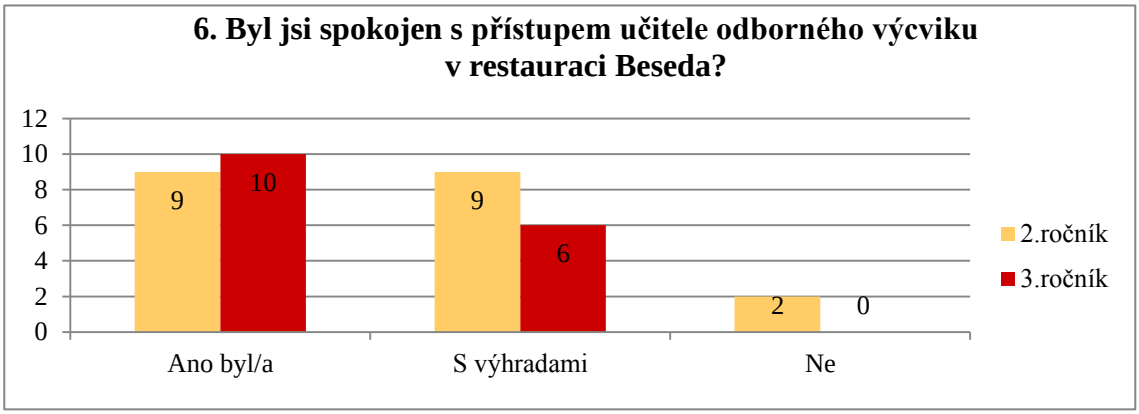
Graf č. 3: Co tě ve školní jídelně bavilo více?



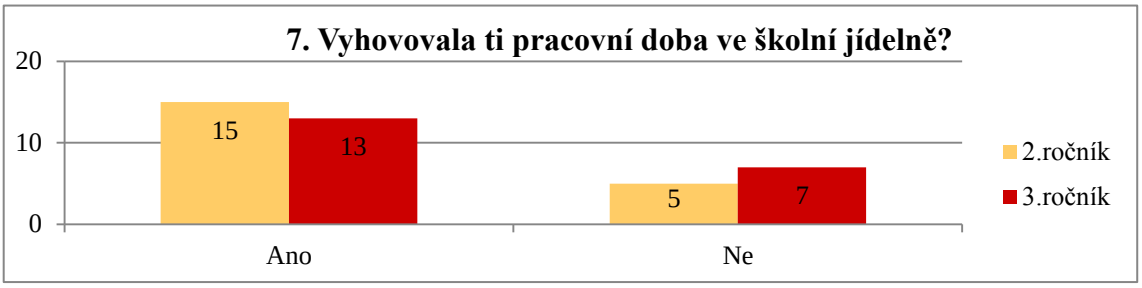
Graf č. 4: Co tě v restauraci Beseda bavilo více?



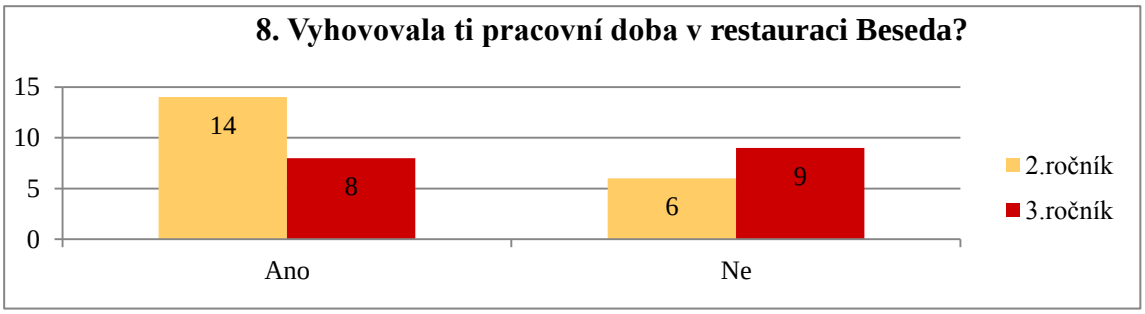
Graf č. 5: Byl jsi spokojen s přístupem učitele odborného výcviku ve školní jídelně?



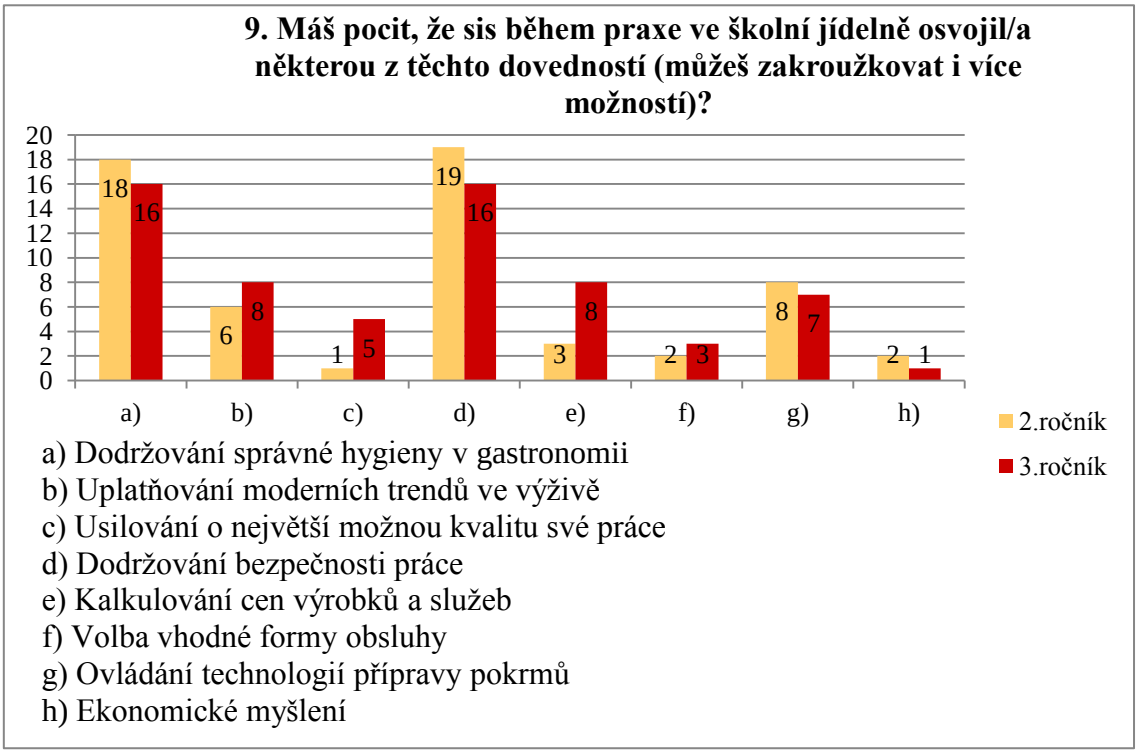
Graf č. 6: Byl jsi spokojen s přístupem učitele odborného výcviku v restauraci Beseda?



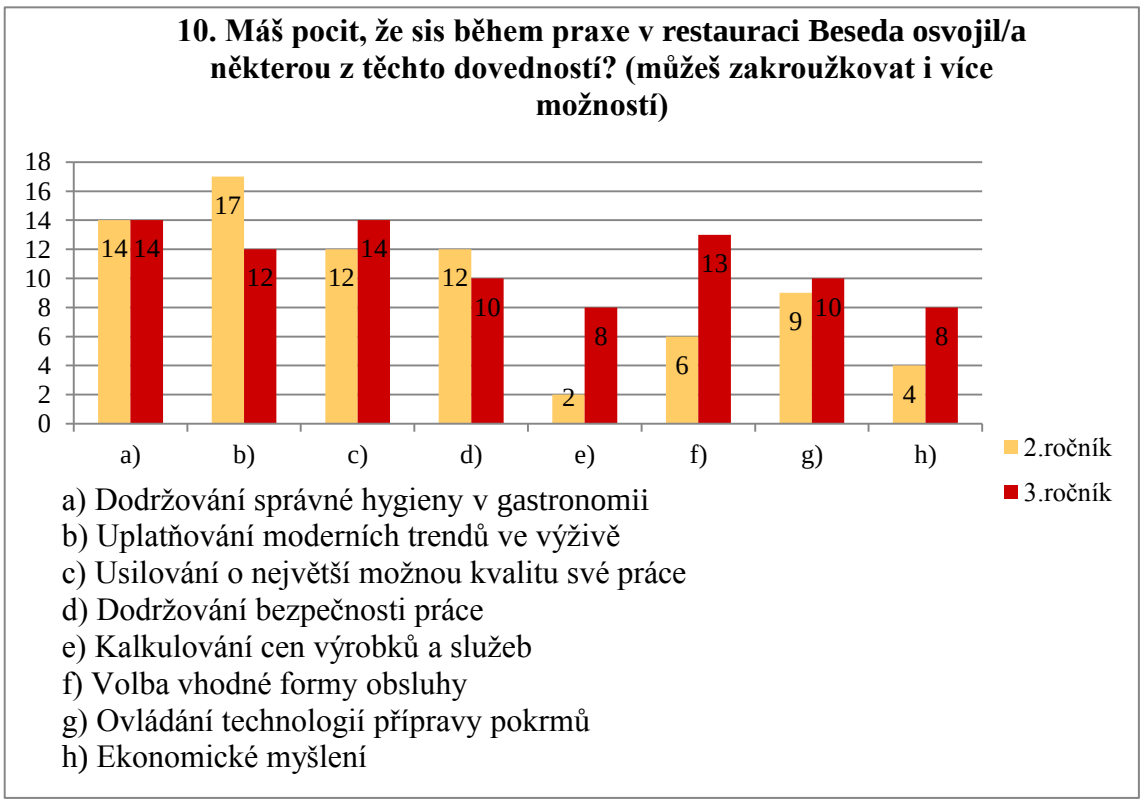
Graf č. 7: Vyhovovala ti pracovní doba ve školní jídelně?



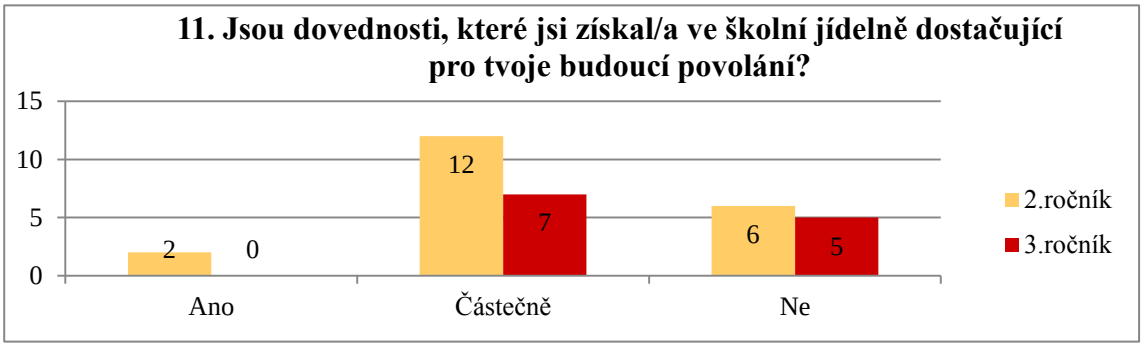
Graf č. 8: Vyhovovala ti pracovní doba v restauraci Beseda?



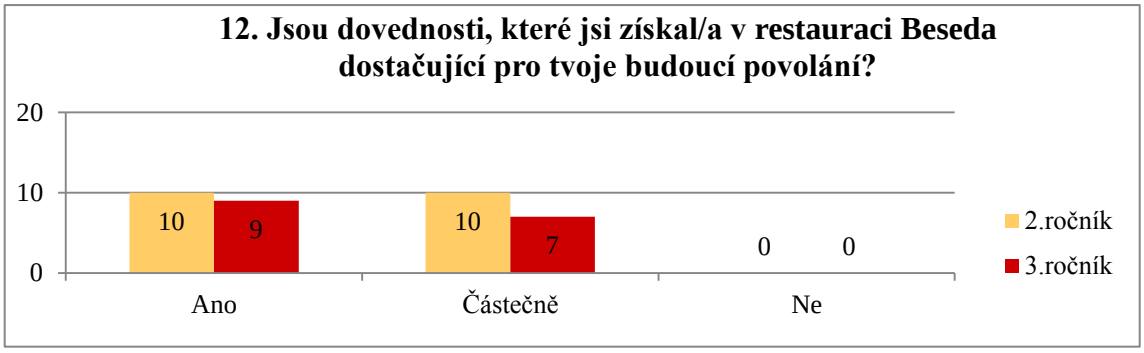
Graf č. 9: Máš pocit, že sis během praxe ve školní jídelně osvojil/a některou z těchto dovedností?



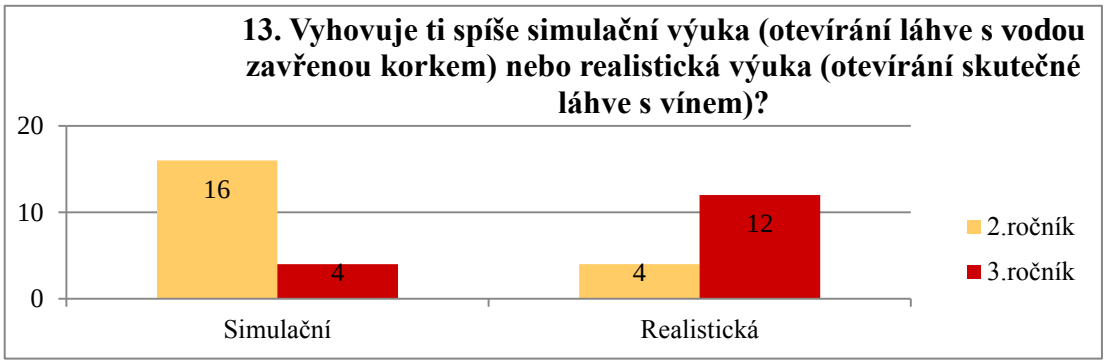
Graf č. 10: Máš pocit, že sis během praxe v restauraci Beseda osvojil/a některou z těchto dovedností?



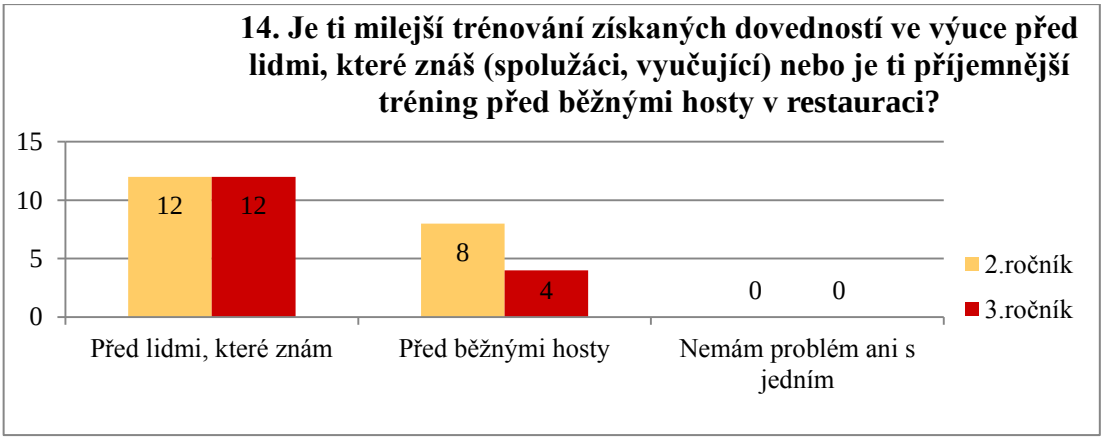
*Graf č.11: Jsou dovednosti, které jsi získal/a v restauraci Beseda dostačující pro tvoje budoucí povolání_*



Graf č. 12: Jsou dovednosti, které jsi získal/a ve školní jídelně doatačující pro tvoje budoucí povolání?



Graf č.13: Vyhovuje ti spíše simulační nebo realistická výuka?



Graf č.14: Trénování získaných dovedností ve výuce

15. Jaké výhody vidíš ve zvoleném způsobu výuky a proč sis zvolil/a právě ten (simulační výuka – realistická výuka)

Simulační způsob výuky si zvolilo 16 z 20 žáků 2. ročníku. Pozitivně hodnotí možnost nácviku v kolektivu, kde nepociťují nervozitu.

Realistickou výuku zvolili 4 z 20 žáků 2. ročníku. Tito žáci upřednostňují výuku v reálném provozu.

Pouze 4 žáci 3. ročníku z celkového počtu 16 respondentů zvolili simulační výuku.

Realistickou výuku volilo 12 z 16 žáků 3. ročníku. Z odpovědí vyplývá, že tito žáci dávají přednost přirozené, reálné situaci a považují nácvik dovedností v tomto prostředí za dostačující průpravu pro budoucí povolání.

16. Máš nějaké připomínky, výhrady nebo nápady na zlepšení praxe ve školní jídelně?

Žákům 2. ročníku by vyhovovalo upravení pracovní doby, více odborných rad kuchařů, menší objem pomocných prací a větší možnost podílet se na přípravě pokrmů.

Z odpovědí uvedených v dotazníku žáků 3. ročníku plynou požadavky na větší objem prací při přípravě pokrmů a častější opakování praktických dovedností.

17. Máš nějaké připomínky, výhrady nebo nápady na zlepšení praxe v restauraci Beseda?

Z uvedených odpovědí žáků z 2. ročníku plyne, že za příjemnější prostředí považují restauraci, zároveň požadují vstřícnější přístup všech zaměstnanců.

Žáci 3. ročníku mají výhrady k odpoledním a víkendovým směnám.

10 Vyhodnocení rozhovorů se zaměstnanci sledovaných pracovišť

V předchozí kapitole jsme se dozvěděli, jak vnímají průběh odborného výcviku žáci oboru kuchař-číšník. Zjistili jsme, v čem vidí pozitiva a negativa dvou hlavních pracovišť, na kterých se střídají, jak by průběh učebního dne zlepšili a další, jistě velmi zajímavé a přínosné informace. Nyní se podíváme na průběh odborného výcviku z pohledů učitelů odborného výcviku.

Tyto rozhovory probíhaly celkem se třemi mými kolegy, které z osobních důvodů nebudeme jmenovat. Pro přehlednost jejich odpovědí budou označeni jako Učitel A, Učitel B a Učitel C. V následujícím průřezu jejich odpovědí si ukážeme, v čem se tito učitelé shodnou, v čem se naopak rozcházejí a jaký je jejich celkový pohled na dosavadní průběh odborného výcviku na obou sledovaných pracovištích.

Odpovědi na tytéž otázky si klade sama autorka práce a prezentuje tak osobní názor na problematiku praxe na obou sledovaných pracovištích a její provázanost s teoretickou výukou.

Otázky:

1. Máte pocit, že jsou teoretické znalosti žáků dostačující pro vykonávání činností v odborném výcviku? Pokud ano, myslíte si, že je v něm dokáží efektivně aplikovat?

2. Jaké vidíte výhody praxe ve školní jídelně/ve školní restauraci Beseda a jaké naopak nevýhody?

3. Uvítali byste jednorázovou zkušenost s pracovními činnostmi ve školní jídelně/ve školní restauraci Beseda za účelem získání znalostí o tomto pracovním prostoru a úkonech, které zde žáci vykonávají? Uveďte důvody pro a proti.

4. Jsou podle vás žáci po ukončení tříletého učebního oboru kuchař-číšník plnohodnotně vybaveni pro výkon svého budoucího povolání nebo se domníváte, že je třeba na získání některých kompetencí více pracovat?

Rozhovor s učitelem A

1. **Otázka:** V aplikaci teoretických znalostí do praxe nachází učitel A velké rezervy. Praxe je podle jeho názoru nedostatečně propojena s teoretickou výukou. Žáci ve škole často probírají odlišné téma, velmi vzdálené vědomostem a dovednostem, které jsou následně vyžadovány během odborného výcviku. Výuka není s praxí

kompatibilní – to, co se žáci naučí v teorii, si velmi často mohou na praxi vyzkoušet až mnohem později. Řešení vidí učitel A v komplexní úpravě celého ŠVP a v možnosti zbudovat pro žáky cvičný prostor, který by využívali v teoretické části výuky. Uvědomuje si, že problém spočívá primárně ve financích, kterých se v současné době škole nedostává.

2. Otázka: Dotazovaný učitel A v zásadě neupřednostňuje žádné ze dvou posuzovaných pracovišť. Na každém pracovišti je práce poněkud odlišná, na studenty jsou kladeny různé nároky a témuž odpovídají i odlišnosti v organizaci práce. Žáci by si dle něho měli ideálně projít oběma pracovišti, aby byli připraveni na své budoucí povolání a získali co největší praxi a osvojili si co nejbohatší spektrum dovedností a schopností.

3. Otázka: Pravidelné střídání učitelů odborného výcviku na sledovaných pracovištích by učitel A spíše nenavrhoval. Učitelé odborného výcviku by ovšem měli znát chod obou pracovišť i práce, které zde žáci vykonávají. A to hlavně proto, aby měli jasnou představu o tom, v jakém prostředí žáci pracují, jakým činnostem se věnují a jaké dovednosti od žáků mohou nebo nemohou vyžadovat. Pokud bude mezi zaměstnanci těchto zařízení fungovat dobrá komunikace a vzájemná spolupráce není potřeba se podle názoru učitele A na pracovištích střídat.

4. Otázka: Žáci do zaměstnání přicházejí jen se základy a je tedy třeba, aby se i v zaměstnání neustále učili a zdokonalovali. Navíc je tato vybavenosti pro výkon individuální a liší se tak student od studenta – závěrečnou zkoušku mohou složit dva žáci stejně dobře, ale jeden z nich může být pro běžný pracovní provoz a proces z mnoha důvodů méně perspektivní, zatímco druhý, kterého obor baví a který má zájem se učit, může být velmi konkurenceschopný, učenlivý a zvládne i složitější úkony. Lze předpokládat, že kdyby měl žák hned po dokončení tříletého učebního oboru vést sám celé výrobní středisko a postarat se o jeho chod, bude mít s těmito úkony problémy – nemá k nim totiž dostatečné kompetence a znalosti. Pokud se s nimi bude seznamovat postupně a bude si moci pozvolna osvojit všechny potřebné dovednosti, které jsou k řízení výrobního střediska potřeba, může se z něj stát velmi schopný zaměstnanec.

Rozhovor s učitelem B

1. Otázka: Ve školní jídelně může být podle učitele B věnován rozsáhlejší úvod ke každému novému tématu z teorie, což ve školní restauraci Beseda není z časových důvodů dostatečně možné. Ve školní jídelně je také počáteční nástup žáků na praxi

mnohem méně stresující – učitel odborného výcviku se jim může mnohem více a individuálněji věnovat, více s nimi procvičovat nebo lépe nasimulovat situace, se kterými se žáci mohou v budoucím povolání setkat. Praxe ve školní restauraci Beseda může být oproti školní jídelně více náročná a stresující, protože zde žáci prakticky suplují běžný restaurační personál a musí ho umět plnohodnotně zastat. Musí také zastat obsluhu většího množství hostů, dokázat se vyrovnat se speciálními požadavky a různorodými objednávkami jídel. V tomto směru je praxe ve školní restauraci Beseda pro žáky určitě náročnější než ve školní jídelně, ale zároveň je pro ně taková práce mnohem zajímavější. Mimo to se zde naučí mnoho dovedností, které využijí ve svém budoucím povolání a k jejichž nácviku není školní jídelna uzpůsobena. Mezi tyto úkoly patří například podávání alkoholických nápojů, otevírání láhví s vínem, čepování piva, minutková kuchyně atd. S těmito úkoly se ve školní jídelně logicky nemají šanci setkat. Proto je důležité, aby si žáci prošli oběma zařízeními a naučili se tak pracovat v prostředí vyžadujícím větší nároky na odbornost a uměli uspokojit různorodé požadavky hostů.

2. Otázka: Na tuto otázku nemůže učitel B jednoznačně odpovědět, protože tato problematika je velmi individuální a liší se žák od žáka. Výhodu odborného výcviku ve školní jídelně vidí především v tom, že toto pracoviště poskytuje více prostoru pro názornou ukázku jednotlivých činností a jejich simulaci. Má již bohaté zkušenosti v komunikaci se žáky a pozná, který žák má o učební obor zájem, chce se učit novým dovednostem, a proto si je snadno osvojuje. Oproti tomu ti žáci, kteří nejeví o obor dostatečný zájem a jejich znalosti a dovednosti se pohybují na hranici dostatečnosti, jsou často pro běžný provoz méně perspektivní a nelze od nich očekávat složitější výkony.

3. Otázka: Dotazovaný učitel B nepovažuje střídání učitelů odborného výcviku na pracovištích za příliš ideální. Více spoléhá na vlastní zkušenosti s různými pracovišti a považuje jednotlivé pracovní procesy na různých a velmi odlišných pracovištích za vyzkoušené a zažité.

4. Otázka: Dle dotazovaného učitele B je velmi důležitá motivace žáků pro budoucí povolání z řad učitelů teorie i z řad učitelů odborného výcviku a samozřejmě také rodičů. Samozřejmě je toto hledisko velmi individuální. Pokud žáka obor baví, je mnohem více motivován k učení, osvojování si nových dovednosti a získávání dostatečných kompetencí k tomu, aby do budoucna našel uspokojivé zaměstnání a uplatnil se ve svém oboru. Takový žák je tedy pro svůj budoucí život lépe vybaven,

než ten, který o obor nejeví zájem, na praxi neprojevuje sebemenší aktivitu a nemá zájem osvojovat si nové schopnosti a dovednosti.

Rozhovor s učitelem C

1. Otázka: Podle dotazovaného učitele C jsou získané znalosti žáků nedostačující. Problém vidí především ve značné absenci žáků a to jak v teoretické části výuky, tak i během praxe. Žákům tak chybí dostatečné informace a znalosti teorie, kterou by mohli v praxi plnohodnotně využít. Samozřejmě se najdou i výjimky a to především u žáků, které obor skutečně baví a mají zájem se učit.

2. Otázka: Velkou nevýhodu praxe ve školní jídelně vidí tento učitel především v užší nabídce jídel; připravuje se zde pouze jeden druh polévky a tři hlavní chody, vše ve velkém množství. Výkon žáků je tudíž negativně ovlivněn pocitem stereotypu. Ve školní restauraci Beseda je nabídka jídelního lístku bohatá, podává se pestrá paleta pokrmů, což je pro žáky jistě zajímavější. Střídání na těchto dvou pracovištích považuje učitel C za důležité, protože si tak žáci zažijí práci ve dvou různých provozech, které se v mnohém pochopitelně odlišují, ale zkušenosti, nabyté v obou provozech, mohou žáci uplatnit v budoucím pracovním zařazení.

3. Otázka: Střídání učitelů odborného výcviku na pracovištích ve zkušební době nepovažuje učitel C v žádném případě za přínosné. Argumentuje hlavně tím, že dané prostředí důkladně nezná. Domnívá se, že toto působení na odlišném pracovišti by bylo příliš složité a komplikované a narušilo by to běžný chod jejího pracoviště a tím pádem i výuku žáků.

4. Otázka: Dotazovaný učitel C se domnívá, že žáci, kteří mají o obor kuchař-číšník zájem a chtějí se učit novým dovednostem a osvojují si nové kompetence, jsou na budoucí povolání lépe vybaveni, než žáci, kteří o obor nejeví dostatečný zájem. Při hledání pracovního místa mají tedy mnohem větší šanci na získání vytoužené pracovní pozice, než ti, kteří si ze školy nepřinesli dostatečné dovednosti a to především kvůli svému laxnímu přístupu k výuce i praxi.

Interpretace odpovědí autorky práce:

Pokud se podíváme na znalosti žáků v oblasti teorie, zjistíme, že můžeme žáky rozdělit do tří skupin: první skupinu tvoří slabší žáci, kteří nemají o daný obor téměř žádný zájem, nechtějí se učit, mají vysokou absenci a na praxi si proto obtížně osvojují nové dovednosti. Druhou skupinu tvoří žáci, kteří mají dostatečné teoretické znalosti, ale v praxi je neumí plnohodnotně využít. Poslední skupinu tvoří žáci, kteří jeví o zvolený obor zájem a mají chuť učit se novým znalostem a dovednostem. Snadno tak propojují získané teoretické znalosti s těmi praktickými a umí je plně využít. O těchto žácích platí i to, že získané praktické znalosti dokáží aplikovat v teoretické části výuky, o čemž mne informují učitelé teoretických předmětů.

Za velkou výhodu praxe ve školní jídelně považuji především to, že je tento prostor více nakloněn simulaci jednotlivých úkonů a celkovému vysvětlení a nácviku potřebných dovedností. Žáci navíc pracují v prostředí, které je jim důvěrně známé a pohybují se mezi lidmi, které znají. Ve srovnání se školní restaurací Beseda je zde ovšem jedna velká nevýhoda. Většina praktické výuky probíhá především formou simulovaného nácviku, což je pro žáky jistě méně zajímavé než při reálné činnosti a zároveň ji tento nácvik nikdy nemůže stoprocentně nahradit. Školní restaurace Beseda má dle mého názoru oproti školní jídelně ještě jednu velkou výhodu. Žáci zde pracují nejen při ranním provozu, ale také o víkendech nebo v odpoledních směnách. Mají tak možnost obsluhovat hosty při různých společenských akcích a oslavách.

Jistou kompenzaci realistické výuky ve školní restauraci Beseda poskytují odbornému výcviku ve školní jídelně projektové dny, při nichž žáci získávají nejen odborné kompetence, ale i kompetence klíčové.

Střídání učitelů odborného výcviku na obou pracovištích je většinově považováno za nereálné a nerentabilní kvůli zachování plynulosti obou provozů. Domnívám se ovšem, že učitelé odborného výcviku by v krátkodobějším úseku mohli důkladněji otestovat a na vlastní kůži zažít chod pro ně neznámého pracoviště. Domnívám se, že toto prostřídání by celému vedení žákovské praxe velmi prospělo. Učitelé odborného výcviku by načerpali nejen nové zkušenosti, jak práce na konkrétním pracovišti vypadá, jak je strukturovaná a rozdělená, ale zároveň by zjistili, s jakými aktuálními znalostmi na jejich pracoviště žáci přicházejí, jaké odborné kompetence si mají možnost na konkrétním pracovišti osvojit.

Absolventský profil žáků, kteří opouštějí naši školu, není samozřejmě stoprocentně dokonalý a je na něm stále co zdokonalovat. Žáci, kteří mají od začátku o obor zájem

a svědomitě se věnují jak praktické, tak i teoretické výuce, mají pro uplatnění se v oboru dostačující základ, na kterém mohou stavět. Dovedou využít znalosti ohledně požadavků na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě, technologií přípravy nejrůznějších pokrmů, techniky odbytu a bezpečnost práce. Je ovšem třeba, aby nadále pracovali na zdokonalování svých znalostí ohledně obchodně-provozních aktivit a ekonomickém jednání.

Závěr

V závěru zhodnotíme výsledky dotazníkového šetření a odpovíme na hlavní výzkumnou otázku. Nejprve se zaměříme na to, jak se k průběhu odborného výcviku staví žáci sledovaného oboru. Pro lepší přehlednost a jasnost některých odpovědí byly sloučeny odpovědi obou ročníků, v některých případech jsou odpovědi i nadále rozděleny podle jednotlivých ročníků.

Pokud se zaměříme na to, které z obou pracovišť pokládají žáci za více vyhovující, zjistíme, že žáci druhého ročníku upřednostňují raději praxi ve školní jídelně na rozdíl od praxe ve školní restauraci Beseda. U třetího ročníku je tomu ovšem naopak. Tento výsledek byl celkem předpokládaný a logický, protože žáci druhého ročníku se v pracovním procesu teprve adaptují a celý proces je pro ně zcela nový. Oproti tomu žáci ročníku třetího mohou více čerpat ze svých pracovních zkušeností a využívají je v přípravě na výkon svého budoucího povolání.

Z výsledků dotazníků je také jasně patrné, že žáci upřednostňují práci v kuchyni před prací v úseku obsluhy, což je dáno překážkami v komunikační sféře, žáci se často nedokážou plnohodnotně vyjadřovat a dostatečně srozumitelně a jasně komunikovat s hosty. S tímto pravděpodobně souvisí i fakt, že většina z dotazovaných žáků raději obsluhuje hosty, které dobře zná, než hosty, se kterými přichází do kontaktu poprvé. Většina žáků si také plně uvědomuje, že jejich získané kompetence nejsou rozhodně plně dostačující pro uplatnění v pracovním procesu a je jim jasné, že na znalostech získaných ve škole budou muset i po jejím ukončení nadále pracovat.

Pokud jde o způsob výuky, je výsledek této otázky jednoznačný. Žáci druhého ročníku preferují výuku simulační, kdy je jim mnoho činností názorně předvedeno. Žáci ročníku třetího naopak preferují výuku realistickou, při níž získávají zkušenost práce v týmu profesionálů.

Pokud bychom se měli v krátkosti zaměřit na komplexní výsledky rozhovorů s učiteli odborného výcviku, zjistíme, že návrh na vystřídání učitelů odborného výcviku na obou pracovištích nepreferují. Domnívají se, že tento proces by znesnadnil výkon jejich práce a narušil režim a řád, který považují za optimální. Prakticky všichni se také shodnou na tom, že je přístup žáků k teoretické i praktické výuce velmi individuální a že i osvojování si jednotlivých kompetencí závisí především na tom, zda žák o učební obor jeví dostatečný zájem či nikoli.

Cílem této práce bylo porovnání dvou odlišných pracovišť odborného výcviku oboru kuchař-číšník a jejich přínosu k profesním kompetencím. V případě porovnání praxí na obou sledovaných pracovištích vyplynulo především to, že každé z nich má pro praktickou výuku žáků své klady i zápory. To se opět odvíjí od přístupu jednotlivých žáků k provádění nejrůznějších činností. Lze konstatovat, že pro žáky druhého ročníku je v mnohém více vyhovující prostředí školní jídelny, kde mají prostor si pracovní dovednosti lépe procvičit a vyzkoušet. Navíc k nim hosté přistupují mnohem shovívavěji a jsou k případným chybám mnohem tolerantnější než v případě školní restaurace Beseda, kde se žáci setkají s cizími hosty, kterým tento přístup chybí – mnohdy totiž nevědí, že budou obsluhování žáky, kteří se vše teprve učí.

Osobně se domnívám, že některé změny by odbornému výcviku žáků prospěly. V první řadě bych zprostředkovala navrhované střídání personálu obou pracovišť tak, aby významně nenarušilo chod školní jídelny i školní restaurace. Domnívám se, že je potřeba, aby si učitelé odborného výcviku aktuálně vyzkoušeli práci na odlišném pracovišti a lépe tak pochopili práci a získávané kompetence svých žáků. Na rozdíl od dotazovaných kolegů tedy považuji možnost krátkodobějšího vystřídání učitelů odborného výcviku na obou pracovištích za prospěšnou.

Dále se domnívám, že by bylo vhodné a efektivní uzpůsobit praxi požadavkům, jaké jsou na žáky kladeny v teoretické výuce. Zároveň je důležité vyhovět schopnostem a potřebám žáků v jednotlivých ročnících. Žáci prvního a druhého ročníku by se proto na jednotlivých pracovištích střídali dosavadním způsobem, zatímco žáci ročníku třetího by odborný výcvik konali pouze ve školní restauraci Beseda, kde mají možnost nasbírat dostatečné znalosti a zkušenosti pro výkon svého budoucího povolání, čímž si upevní již získané dovednosti. Jisté kompetence (například obchodně-provozní aktivity, nové trendy ve výživě, nebo ekonomické jednání) si žáci ve školní jídelně těžko osvojují, protože tento prostor není pro získání takových znalostí dostatečně uzpůsoben, zatímco školní restaurace Beseda nabízí žákům mnohem lepší prostor si tyto a další kompetence plně osvojit.

Za vhodné pokládám zajištění informovanosti hostů ve školní restauraci Beseda pomocí webových stránek školy či v záhlaví jídelních lístků, že nebudou obsluhování pouze profesionály, ale také žáky, kteří se řemeslu teprve učí a nejsou proto ještě v mnoha ohledech dostatečně zdatní. Tyto informace by jistě byly přínosné nejen pro hosty, ale také pro žáky nižších ročníků, jejichž profesionální zdatnost by byla ze strany hostů posuzována s větším respektem.

Domnívám se, že má práce měla smysl a že výzkum, který jsem v rámci její praktické části prováděla, pro mou práci učitelky odborného výcviku bude přínosem. Během jejího vytváření jsem získala znalosti, které budu moci jistě využít ve své profesi.

Seznam použité literatury

HLADÍLEK, Miroslav. *Úvod do didaktiky*. Vyd. 1. Praha: Vysoká škola J.A. Komenského, 2004. 88 s. ISBN 80-86723-07-0.

KLINGORA, Z. VOLNÝ, J. *Organizace a vedení výuky učňů v praktické přípravě.* 1. vyd. Praha: Fortuna, 1994, 96 s. ISBN 80-7168-158X.

MAŇÁK, J. *Kapitoly z metodologie pedagogiky*. Brno: Masarykova univerzita, 1994. Spisy Pedagogické fakulty Masarykovy univerzity v Brně, 129 s. ISBN 8021010312.

RADOVÁ, L. *Nová role učitele, podstata a specifika osobnostně sociálního rozvoje: závěrečná práce studia "Koordinátor školního vzdělávacího programu"*. Vyd. 1. Praha: Národní institut pro další vzdělávání, 2010. 32 s. ISBN 978-80-86956-59-6.

SKALKOVÁ, J. *Obecná didaktika: vyučovací proces, učivo a jeho výběr, metody, organizační formy vyučování. 2., rozš. a aktualiz. vyd.* Praha: Grada, 2007. 322 s. ISBN 978-80-247-1821-7.

SOLFRONK, J. *Problematika organizačních forem vyučování a alternativního školství.* Praha: Pedagogická fakulta Univerzity Karlovy, 1995. 51 s. Učební texty z didaktiky; č.1.

STEJSKALOVÁ, P. *Didaktika praktického vyučování obchodu a služeb: určeno pro studenty oboru Učitelství praktického vyučování*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2013. 120 s. ISBN 978-80-210-6456-0.

VINTR, J. *Úvod do didaktiky odborného výcviku*. Vyd. 2. České Budějovice: Jihočeská univerzita, Pedagogická fakulta, 2004. 95 s. ISBN 80-7040-689-5.

ZORMANOVÁ, L. *Obecná didaktika; pro studium a praxi*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2014. 239 s. ISBN 978-80-247-4590-9.

Internetové zdroje

ČADÍLEK, M. LOVEČEK, A. *Didaktika odborných předmětů* [on-line], Brno: Katedra didaktických technologií PedF MU, 2005-[cit. 2018-02-17]. Dostupné z: http://boss.ped.muni.cz/vyuka/material/puvodni/skripta/dop/didodbpr.pdf

Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání 65-51- H/01 Kuchař-číšník. [on-line]. Praha: MŠMT, 2007-[cit. 2018-02-21]. Dostupné z: http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf

Grafy

Graf č. 1: Pohlaví
Graf č. 2: Vyhovuje ti více cvičné nebo provozní pracoviště?
Graf č. 3: Co tě ve školní jídelně bavilo více?
Graf č. 4: Co tě v restauraci Beseda bavilo více?
Graf č. 5: Byl jsi spokojen s přístupem učitele odborného výcviku ve školní jídelně?
Graf č. 6: Byl jsi spokojen s přístupem učitele odborného výcviku v restauraci Beseda?
Graf č. 7: Vyhovovala ti pracovní doba ve školní jídelně?
Graf č. 8: Vyhovovala ti pracovní doba v restauraci Beseda?
Graf č. 9: Máš pocit, že sis během praxe ve školní jídelně osvojil/a některou z těchto dovedností?
Graf č. 10: Máš pocit, že sis během praxe v restauraci Beseda osvojil/a některou z těchto dovedností?
Graf č. 11: Jsou dovednosti, které jsi získal/a v restauraci Beseda dostačující pro tvoje budoucí povolání?
Graf č. 12: Jsou dovednosti, které jsi získal/a ve školní jídelně doatačující pro tvoje budoucí povolání?
Graf č. 13: Vyhovuje ti spíše simulační nebo realistická výuka?
Graf č. 14: Trénování získaných dovedností ve výuce

Obrázky

Obrázek 1: Způsob výuky probíhající na základě způsobu organizace výuky
Obrázek 2: Rámcový vzdělávací program
Obrázek 3: Klíčové kompetence. Vytvořeno podle RVP Kuchař-číšník (2007)
Obrázek 4: Odborné kompetence. Vytvořeno podle RVP Kuchař-číšník (2007)
Obrázek 5: – Školní jídelna – založení stolu
Obrázek 6: - Školní jídelna – obslužná část
Obrázek 7: – Restaurace s barem
Obrázek 8: – Salonek 1
Obrázek 9: – Salonek 2
Obrázek 10: – Salonek pro společenské akce

Seznam příloh

Příloha 1: Průzkum spokojenosti na pracovištích, kde je vykonáván odborný výcvik žáků 2. ročníku a 3. ročníku oboru kuchař-číšník

Příloha 2: Rozhovor se zaměstnanci sledovaných pracovišť

Přílohy

Příloha 1

Průzkum spokojenosti na pracovištích, kde je vykonáván odborný výcvik žáků 2. ročníku a 3. ročníku oboru kuchař-číšník

Ahoj,

v rámci svojí bakalářské práce, ve které porovnávám tvojí praxi ve školní jídelně a v restauraci Beseda bych se tě ráda zeptala na pár otázek, které by mi měly pomoci. Za jejich zodpovězení ti předem děkuji. Tvoje odpovědi budou zcela anonymní a poslouží jenom pro potřeby mojí práce.

1. **Pohlaví**

   a) Muž b) Žena

2. **Vyhovuje ti více cvičné (školní jídelna) nebo provozní (restaurace Beseda) pracoviště?**

   a) Školní jídelna b) Restaurace Beseda

3. **Co tě ve školní jídelně bavilo více?**

   a) Obsluha b) Kuchyně c) Obojí

4. **Co tě v Restauraci Beseda bavilo více?**

   a) Obsluha b) Kuchyně c) Obojí

5. **Byl jsi spokojen s přístupem učitele odborného výcviku ve školní jídelně?**

   a) Ano byl/a b) S výhradami c) Ne

6. **Byl jsi spokojen s přístupem učitele odborného výcviku v Restauraci Beseda?**

   a) Ano byl/a b) Šlo to c) Ne

7. **Vyhovovala ti pracovní doba ve školní jídelně?**

   a) Ano b) Ne

8. **Vyhovovala ti pracovní doba v Restauraci Beseda?**

   a) Ano b) Ne

9. **Máš pocit, že sis během praxe ve školní jídelně osvojil/a některou z těchto dovedností (můžeš zakroužkovat i více možností)?**
   a) Dodržování správné hygieny v gastronomii
   b) Uplatňování moderních trendů ve výživě
   c) Usilování o největší možnou kvalitu své práce
   d) Dodržování bezpečnosti práce
   e) Kalkulování cen výrobků a služeb
   f) Volba vhodné formy obsluhy
   g) Ovládání technologií přípravy pokrmů
   h) Ekonomické myšlení
10. **Máš pocit, že sis během praxe v Restauraci Beseda osvojil/a některou z těchto dovedností (můžeš zakroužkovat i více možností)?**
    a) Dodržování správné hygieny v gastronomii
    b) Uplatňování moderních trendů ve výživě
    c) Usilování o největší možnou kvalitu své práce
    d) Dodržování bezpečnosti práce
    e) Kalkulování cen výrobků a služeb
    f) Volba vhodné formy obsluhy
    g) Ovládání technologií přípravy pokrmů
    h) Ekonomické myšlení

11. Jsou dovednosti, které jsi získal/a ve školní jídelně dostačující pro tvoje budoucí povolání?

a) Ano b) Částečně c) Ne

12. Jsou dovednosti, které jsi získal/a v Restauraci Beseda dostačující pro tvoje budoucí povolání?

a) Ano b) Částečně c) Ne

13. Vyhovuje ti spíše simulační výuka (otevírání láhve s vodou zavřenou korkem) nebo realistická výuka (otevírání skutečné láhve s vínem)

a) Simulační b) Realistická

14. Je ti milejší trénování získaných dovedností ve výuce před lidmi, které znáš (spolužáci, vyučující) nebo je ti příjemnější trénink před běžnými hosty v restauraci?

a) Před lidmi, které znám
b) Nemám problém ani s jedním
c) Před běžnými hosty

15. Jaké výhody vidíš ve zvoleném způsobu výuky a proč si zvolil právě ten (simulační výuka – realistická výuka)

……
……
……
……

16. Máš nějaké připomínky, výhrady nebo nápady na zlepšení praxe ve školní jídelně?

……

……

……

……

17. Máš nějaké připomínky, výhrady nebo nápady na zlepšení praxe v restauraci Beseda?

……

……

……

……

Příloha 2

Rozhovor se zaměstnanci sledovaných pracovišť

1. Máte pocit, že jsou teoretické znalosti žáků dostačující pro vykonávání činností v odborném výcviku nebo byste něco zlepšili?
2. Jaké vidíte výhody praxe na školní jídelně/restauraci Beseda a jaké naopak nevýhody?
3. Uvítali byste jednorázovou zkušenost (cca 2 měsíce?) s pracovními činnostmi ve školní jídelně/restauraci Beseda za účelem získání znalostí o tomto pracovním prostoru a úkony, které zde žáci musí vykonávat?
4. Jsou podle váš žáci po ukončení praxe a školní docházky plnohodnotně vybaveni na výkon svého budoucího povolání a úspěšné složení závěrečných zkoušek ve škole?