

Česká zemědělská univerzita v Praze

Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů

Katedra botaniky a fyziologie rostlin



Zvýšení odborných kompetencí učitelů odborného výcviku

Diplomová práce

Autor práce: Bc. Věra Rejhonová

Vedoucí práce: Ing. Josef Zilvar, CSc.

© 2016 ČZU v Praze

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci „Zvýšení odborných kompetencí učitelů odborného výcviku“ jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího diplomové práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autorka uvedené diplomové práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 5. dubna 2016

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala Ing. Josefu Zilvarovi, CSc. za cenné připomínky při zpracování mé diplomové práce.

Zvýšení odborných kompetencí učitelů odborného výcviku

Souhrn

Odborné kompetence jsou v současnosti nedílnou součástí učitelů odborného výcviku, proto cílem diplomové práce je zvýšení odborných kompetencí učitelů odborného výcviku. Diplomová práce je rozdělena na teoretickou část a praktickou část.

Teoretická část pojednává o vzdělávacím systému České republiky. Jsou zde charakterizovány základní pojmy týkající se odborného školství. Jedná se o pojmy učitel odborného výcviku a kompetence učitele odborného výcviku. Dále pak je v práci charakterizován instruktor odborného výcviku a typologie osobnosti učitele odborného výcviku.

Praktická část je zaměřena na návrh odborných kompetencí pro učitele odborného výcviku na základě polostrukturovaného rozhovoru se vzdělávacími institucemi (n=6) a s učiteli odborného výcviku (n=6). Zpětná vazba na návrh kompetencí učitelů odborného výcviku byla realizována prostřednictvím dotazníkového šetření u žáků 3. ročníku oboru kuchař (n=122).

V oblasti dalšího vzdělání učitelů odborného výcviku, vzhledem k novým trendům a pojmům, je nutné, aby bylo zvyšování oborově předmětových kompetencí a profesně kultivujících kompetencí zajištěno i vzdělávacími institucemi mimo soukromý sektor a to státem.

Klíčová slova: učitel odborného výcviku, instruktor odborného výcviku, odborné kompetence, výživa, regionální potraviny, venkovská turistika

Improvement professional competence of training teachers

Summary

Professional competences are being an inventible part of teachers within the professional training's field, thus the goal of my thesis is to enhance those professional competences among the training teachers. My thesis is divided into a practical and a theoretical part.

The theoretical part describes an educational system in the Czech Republic. There are some basic terms related to the professional education being further explained, such as a professional training teacher as well as some relevant competences of teachers within the professional training's field. Also there is a training instructor further explained in the thesis as well as a personal typology of training teachers. The practical part aims to outline some professional competences of training teachers that are based on a semi-structured interview between educational institutions (n=6) and training teachers (n=6). A feedback to suggestions of professional competences for training teachers was collected from students of the 3rd grade of a cook field of study via a poll (n=122).

In order to keep up with new trends and terms it is necessary that the improvement and enhancement of professional competences will be further provided by institutions that stand beyond a private segment, especially by public institutions.

Keywords: Training teachers, training instructor, professional competence, nutrition, regional food, country tourism

Obsah

1	Úvod.....	8
2	Cíle práce a metodika.....	9
2.1	Cíle práce.....	9
2.2.	Metodika práce.....	9
3	Literární rešerše.....	11
3.1	System v zdelávání v České republice.....	11
3.2	Odborné vzdělávání.....	14
3.2.1	Střední odborné učiliště.....	15
3.3	Pedagogický pracovník.....	16
3.3.1	Učitel odborného výcviku.....	17
3.4	Kompetence učitele odborného výcviku.....	20
3.4.1	Kompetence oborově předmětová.....	21
3.4.2	Kompetence didaktická a psychologická.....	21
3.4.3	Kompetence obecně pedagogická.....	22
3.4.4	Kompetence diagnostická a intervenční.....	22
3.4.5	Kompetence psychosociální, sociální a komunikativní.....	23
3.4.6	Kompetence manažerská a normativní.....	23
3.4.7	Kompetence osobnostně a profesně kultivující.....	23
3.4.8	Kompetence podle Národní soustavy povolání.....	24
3.5	Typologie osobnosti učitele odborného výcviku.....	29
3.5.1	Typologie dle Woldemara Oskara Doringa.....	31
3.5.2	Hippokratova typologie.....	32
3.5.3	Typologie Kurta Lewina.....	32
3.5.4	Typologie E. Luka.....	33
3.5.5	Typologie B. Lehmana.....	33
3.5.6	Typologie Christiana Caselmana.....	34
4	Praktická část.....	36
4.1	Materiál a metody.....	36
4.1.1	Metody šetření.....	36
4.1.2	Hypotézy.....	36

4.1.3	Sběr dat.....	37
4.1.4	Dotazník polostrukturované rozhovory.....	37
4.2	Charakteristiky dotazovaných subjektů.....	37
4.2.1	Charakteristika vzdělávacích institucí.....	38
4.2.2	Charakteristika učitelů odborného výcviku.....	51
4.2.3	Charakteristika žáků.....	51
4.3	Charakteristika dotazovaných pojmů.....	51
5	Analýza výsledků.....	56
5.1	Analýza rozhovorů se vzdělávacími institucemi.....	56
5.2	Analýza rozhovorů s učiteli odborného výcviku.....	59
5.3	Analýza výsledků dotazníkového šetření.....	61
6	Vyhodnocení hypotéz.....	74
7	Diskuse analyzovaných dat a návrhy opatření.....	76
7	Závěr.....	81
8	Seznam použitých zdrojů.....	82
9	Přílohy.....	86

1 Úvod

V rámci dynamického prostředí je důležité se zabývat rozvojem a zvýšením odborných kompetencí učitelů odborného výcviku. Kompetence je způsobilost. Vyjadřuje souhrn znalostí, zkušeností, dovedností a postojů, které jsou konečnou úrovní práce učitele ve škole (Slavík, Miller, 2004).

Důležitým prvkem ke zvyšování odborných kompetencí je vzdělávání v odborných institucích, které nabízí další odborné vzdělávání pro všechny zájemce o moderní gastronomii a nové technologické postupy při přípravě jídel. Pro zvyšování odborných kompetencí učitelů odborného výcviku je nutné, aby se účastnili odborných seminářů a školení i z jiných oblastí.

Zvýšení odborných kompetencí učitelů odborného výcviku se zaměřuje na předávání informací. Předávání informací je základní didaktickou kompetencí učitele odborného výcviku. Stávající model pro zvyšování odborných kompetencí učitelů odborného výcviku v nových oblastech je postaven na dobrovolnosti, samostudiu, finančních prostředcích a nabídce převážně soukromých vzdělávacích institucí. Mezi vzdělávacími institucemi není ani jedna ze státního sektoru, která by během školního roku nabízela učitelům další zvyšování odborných kompetencí v jejich oboru.

2 Cíle práce a metodika

2.1 Cíle práce

Dílčím cílem práce je identifikovat odborné kompetence učitelů odborného výcviku. Především vymezit oborově předmětové, didaktické, psychodidaktické a profesně kultivující kompetence.

Hlavním cílem je zhodnotit odborné kompetence učitelů odborného výcviku a navrhnout cesty k jejich navýšení. Cílem teoretické části práce je charakterizovat odborné vzdělávání, střední odborná učiliště, pedagogického pracovníka, učitele odborného výcviku, instruktora odborného výcviku, odborné kompetence učitelů odborného výcviku a typologii osobnosti těchto pedagogů.

2.2 Metodika práce

Teoretická část byla zpracována na základě studia dokumentů, článků na internetu, monografií odborníků (Dytrtová, Kantorová, Krhutová, Miller, Slavík).

Ve vlastní práci jsou využity znalosti z teoretické části diplomové práce. Úvodní část je zaměřena na indukci šesti nejvíce využívaných vzdělávacích institucí v České republice, charakteristiku učitelů odborného výcviku a dotazovaných žáků. Následuje stručný popis dotazovaných pojmů – regionální potravina, zdravá výživa a venkovská turistika.

V praktické části byl proveden kvalitativní a kvantitativní výzkum. Kvalitativní výzkum byl proveden prostřednictvím polostrukturovaných rozhovorů s manažery vzdělávacích institucí z Kulinářského umění, Makro akademie, Pražského kulinářského institutu, Bidvest Gastrostudia, Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, Hungry Townem a Chefparade (Příloha č. 1, 15 otázek). Dále byl kvalitativní výzkum proveden z polostrukturovaných rozhovorů vedených s pěti učiteli odborného výcviku (Příloha č.2, 12 otázek). Kvantitativní výzkum byl veden s pomocí dotazníků (Příloha č.3, 13 otázek). Šetření bylo provedeno mezi 122 žáky oboru Kuchař-číšník 65-51-H/01. Kvalitativní i kvantitativní výzkum byl proveden v období od září 2015 do ledna 2016.

Analýzou polostrukturovaných rozhovorů a dotazníků byla zjištěna data, pro zhodnocení úrovně stavu odborných kompetencí učitelů odborného výcviku. V případě,

že budou zjištěny nedostatky, bude navrženo východisko z problému, doporučení ke zvýšení kompetencí učitelů odborného výcviku.

3 Literární rešerše

Tato kapitola se zabývá vzdělávacím systémem České republiky. Vymezuje pojmy odborné vzdělávání, střední odborné učiliště, pedagogický pracovník, učitel odborného výcviku, instruktor odborného výcviku, charakterizuje odborné kompetence učitelů odborného výcviku a typologii osobnosti těchto pedagogů.

3.1 Systém vzdělávání v České republice

V Listině základních práv a svobod z roku 1992, která je součástí Ústavy České republiky je pevně ustanoveno právo na vzdělání. Česká republika vytváří systém vzdělávání tak, aby měl každý možnost začlenit se do pracovního procesu a kulturního i společenského života. Vzdělávací systém v České republice je určen školským zákonem, je platný od 1. ledna 2005. Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (Školský zákon). Tento zákon upřesňuje soustavu tvořenou školami a školskými zařízeními. V zákoně jsou uvedeny druhy škol tj. mateřské školy, základní školy, střední školy – rozdělené na gymnázia, střední odborné školy, střední odborná učiliště. Dále jsou zde zapsány konzervatoře, vyšší odborné školy, základní umělecké školy a jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky. Vysoké školy jako nejvyšší článek soustavy vzdělávání v České republice jsou uvedeny a upraveny v Zákoně č. 111/1998 Sb., o vysokých školách.

Vzdělávací systém v České republice prošel velkými změnami. Po politických změnách v roce 1989 až 2001, proběhla změna právních norem a vzniklo mnoho soukromých a církevních škol. Vznikla víceletá gymnázia i vyšší odborné školy, které jsou určeny pro absolventy ze škol ukončených maturitní zkouškou. Vysoké školy v této době zaváděly třístupňovou strukturu studia – bakalářské, magisterské a doktorské. Do roku 1989 byl systém vzdělávání centralizovaný, po roce 1989 dochází k decentralizaci. Školy a školská zařízení se stávají samostatnými, ruší se učební osnovy, které byly do této doby stejné pro všechny školy (Spilková, 2005).

Začalo se rozvíjet speciální školství, kde se vzdělávají žáci se speciálními potřebami, zdravotně nebo jinak sociálně znevýhodnění. Právo na vzdělání mají všichni. V období 1999 – 2000 veřejnost a zaměstnanci škol vyvolali veřejnou diskusi o reformách ve školství nazvanou Výzva pro 10 milionů. Tato výzva sice skončila špatně, ale v roce 2000 vytváří

Rada pro vzdělávací politiku strategický dokument Národní program rozvoje vzdělávání v České republice s názvem Bílá kniha, schválený dne 7. února 2001. V tomto dokumentu je uvedeno šest zásadních vzdělávacích cílů, které slouží pro realizaci reformy školství v České republice. (Národní program rozvoje vzdělávání, 2001).

V roce 2005 byla zřízena instituce Česká školní inspekce. Zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, v návaznosti na § 7 odst. 3 zákona č. 2/1969 Sb., o zřízení ministerstev a jiných ústředních orgánů státní správy České republiky, ve znění pozdějších předpisů. Je správním úřadem s celostátní působností. Inspekce vykonává nezávislou inspekční činnost a má 14 inspektorátů. V čele České školní inspekce stojí ústřední školní inspektor, jehož výběr, jmenování a odvolání se řídí zákonem o státní službě. Prostřednictvím České školní inspekce je zajišťováno hodnocení vzdělávací soustavy v České republice v oblasti vzdělávání a školských služeb. Získává a analyzuje informace o vzdělávání v mateřských, základních, středních a vyšších odborných školách, ale také ve školských zařízeních např. školních jídelnách a domovech mládeže zapsaných do školského rejstříku. Česká školní inspekce navštěvuje školy bez ohledu na zřizovatele školy (www.csicr.cz)

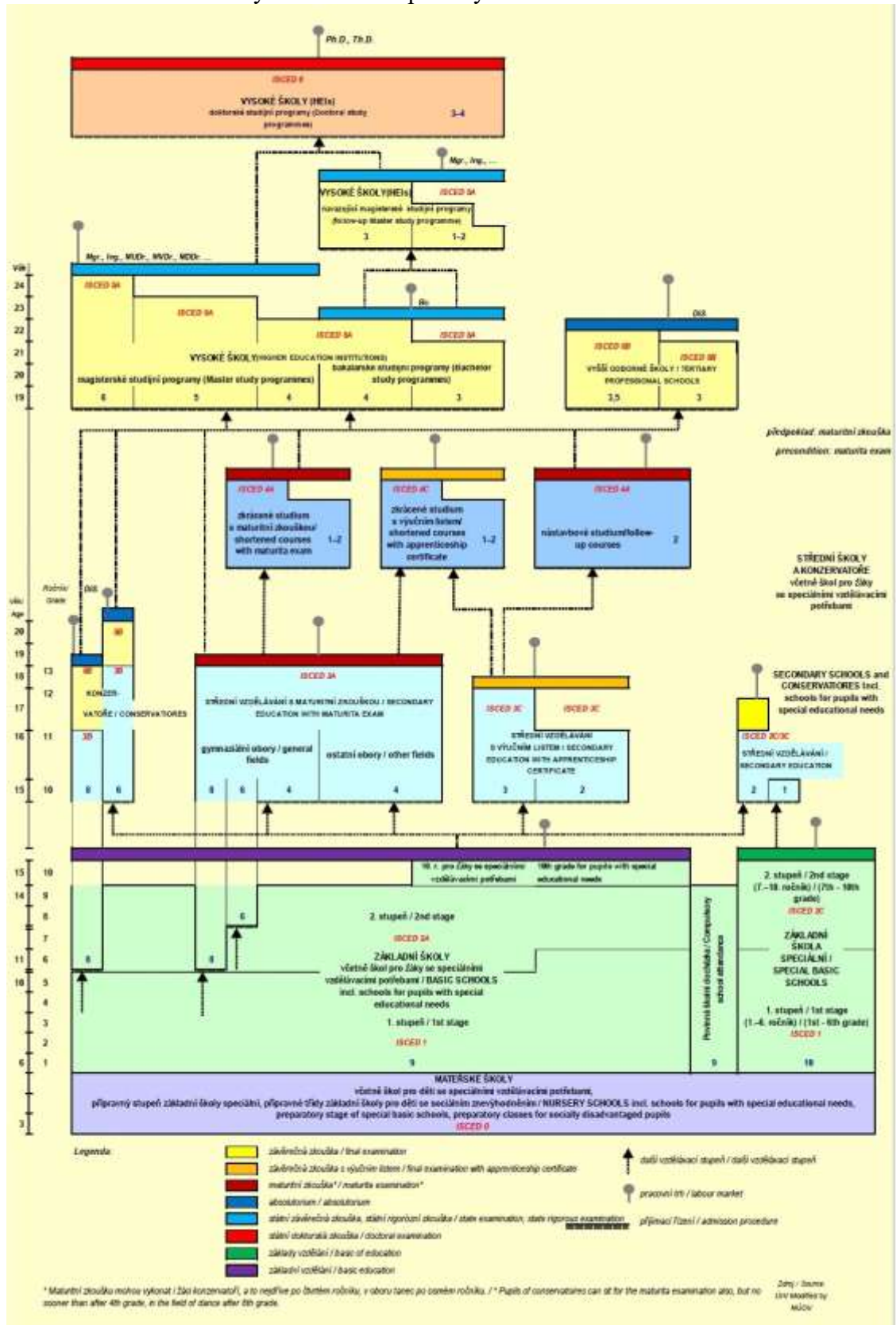
Třetím stadiem změn v systému vzdělávání je dokument pod jménem Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020, kterou schválila vláda České republiky dne 9. dubna 2014. Tento dokument upřesňuje přesnou formulaci toho, jak má vypadat český vzdělávací systém.

Mezi hlavní cíle patří :

- 1) Podporování kvalitní výuky
- 2) Odpovědné a efektivní řízení vzdělávacího systému

(Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020, MŠMT 2015)

Obrázek č. 1 – Vzdělávací systém České republiky



Zdroj : ÚIV, NÚOV (2014)

3.2 Odborné vzdělávání

Odborné vzdělávání sekundární a terciální úrovně se dělí dle stupně vzdělávání a dle povahy vzdělávání na střední školy, střední odborná učiliště, střední odborné školy gymnázia, konzervatoře, vyšší odborné školy a vysoké školy (Přehledová zpráva, s 14., 2004).

1) Střední školy – umožňují vzdělání střední – sekundární vyšší, vzdělání je všeobecné nebo odborné. Předpokladem pro vstup na střední školu bylo původně úspěšné ukončení základní školy (všech devíti ročníků). Zákon v současné době umožňuje přístup na střední školy i těm, kdo pouze splnili základní povinnou školní docházku, pokud vyhoví podmínkám přijímacího řízení. Střední školy mají za hlavní úkol přichystat žáky na jejich budoucí povolání a připravit je na další oblast života. Dále připravují žáky na další studium vyšší úrovně. Po změně režimu v roce 1999 vznikly i církevní a soukromé školy (Přehledová zpráva, s 14., 2004).

Po ukončení středního vzdělávání mohou žáci dosáhnout na tyto typy vzdělávání

a) střední vzdělání – dvouleté nebo jednoleté studium, výstupem je doklad o složení závěrečné zkoušky, tento typ studia navštěvují většinou žáci se zdravotním znevýhodněním a zdravotním postižením

b) střední vzdělání s výučním listem – tříleté nebo dvouleté studium, výstupem je praktická závěrečná zkouška a výuční list

c) střední vzdělání s maturitní zkouškou – čtyřleté studium, odborné nebo všeobecné (Přehledová zpráva, s. 14., 2004).

Střední školy se dále dělí na:

a) gymnázia – čtyřleté, šestileté nebo osmileté studium zakončené maturitní zkouškou, jedná se o všeobecné vzdělání, které připravuje žáky na studium vysoké školy

b) střední odborné školy – čtyřleté odborné studium zakončené maturitní zkouškou, tato kvalifikace umožňuje další vysokoškolské studium v ekonomických a např. technických povoláních. Dalším typem je lyceální studium, které je více zaměřené na všeobecné předměty. Funguje jako ekvivalent ke gymnáziím.

c) střední odborná učiliště (SOU) – čtyřleté, tříleté a dvouleté studium odborného zaměření zakončené buď maturitní zkouškou nebo výučním listem nebo jen zkouškou (Přehledová zpráva, s. 39,40, 2010).

3.2.1 Střední odborná učiliště

Střední odborná učiliště nabízejí vzdělání žákům učebních oborů. Na výuce žáků se podílí podniky stejného zaměření, profesní spolky, profesní sdružení a obchodní komory. Tito všichni mají velký zájem na tom, aby kvalita odborného vzdělávání byla na velmi dobré úrovni. V současné době jsou legislativní podmínky pro podnikatele financující odbornou přípravu na nízké úrovni, mají možnost odpočtu z daně. Ve standardní přípravě se žáci nepřipravují pro žádný konkrétní podnik a jsou po ukončení studia ihned k dispozici na trhu práce. Dvouleté studium je zakončené závěrečnou zkouškou a tříleté získáním výučního listu. Absolventi pokračují přímo do pracovního procesu (Přehledová zpráva, s. 45-46, 2010).

Žáci, kteří chtějí pokračovat dále ve studiu, si doplňují vzdělání dvouletým nástavbovým studiem. V tomto případě je potom vzdělání ukončeno maturitní zkouškou a žáci mohou dále pokračovat ve studiu na vyšších odborných školách nebo vysokých školách (Přehledová zpráva, s. 45-46, 2010).

Většina středních odborných učilišť provádí výuku v teoretické části a v praktické části. Existují ale i střední odborná učiliště, která vyučují pouze teoretickou část, a praktickou část jim smluvně zajišťují podniky a jejich pracoviště, nebo střediska praktického vyučování. Odborný výcvik probíhá ve výcvikových zařízeních a cvičných dílnách, v laboratořích a v odborných učebnách. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni do skupin po 6 – 17 žácích (Přehledová zpráva, s. 45-46, 2010).

Střední odborná učiliště jsou státní, církevní, soukromá. Ve státních středních odborných učilištích je výuka bezplatná. Soukromé a církevní školy mohou vybírat školné. Dle Přehledové zprávy Národního ústavu vzdělávání je ve středním odborném učilišti 225 žáků na školu v denním studiu. V učebních plánech jsou především odborné předměty (30%), všeobecně vzdělávací předměty (30%) a odborný výcvik (40%).

Žáci studující tříletý obor končí své studium závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z praktické odborné zkoušky a teoretické zkoušky z odborných předmětů. Po úspěšném ukončení žáci obdrží výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce. (Přehledová zpráva, s. 45-46, 2010)

3.3 Pedagogický pracovník

Pedagogický pracovník je osoba splňující dispozice určené školským zákonem:

- a) dokázal vědomosti českého jazyka
- b) je mravně bezúhonný
- c) má odborné znalosti pro pedagogickou činnost, kterou přímo vykonává
- d) je zdravotně schopný (Školský zákon, 2004).

Pro pedagogické pracovníky neexistují žádné odborné ani kompetenční normy v počátku odborné přípravy a vzdělávání. Neexistují žádné normy regulující nároky pro počáteční erudici pedagogů. Základní normy pro toto vzdělávání vždy vypracovává vysoká škola zodpovídající i za zdárný průběh studia. Normy a kvalitu výuky a celkového vzdělávání hodnotí Akreditační komise. Všechny studijní programy podléhají akreditaci Ministerstva školství mládeže a tělovýchovy (Přehledová zpráva, s. 72, 2010).

Další vzdělávání pedagogických pracovníků - Zákon č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících uvádí

- a) Pedagogičtí pracovníci mají po dobu výkonu své pedagogické činnosti povinnost dalšího vzdělávání, kterým si obnovují, upevňují a doplňují kvalifikaci.
- b) Pedagogičtí pracovníci se mohou účastnit dalšího vzdělávání, kterým si zvyšují kvalifikaci.
- c) Ředitel školy organizuje další vzdělávání pedagogických pracovníků podle plánu dalšího vzdělávání.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků se uskutečňuje:

- a) na vysokých školách, v zařízeních dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků a v jiných zařízeních na základě akreditace udělené Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy
- b) samostudiem
- c) dalším vzděláváním (Zákon č. 563/2004, Přehledová zpráva, s. 72-73, 2010).

Prvním vzorem, se kterým žák přichází denně do styku, je učitel. Svým chováním, jednáním, charakterovými vlastnostmi, způsobem myšlení a mluvy, odborností, postojem

ke svému povolání, vztahem k lidem, ale i například úpravou svého zevnějšku ovlivňuje žáky, aniž si je toho mnohdy vědom (Petrová, s. 84, 1999).

3.3.1 Učitel odborného výcviku

Učitel odborného výcviku je pedagogický pracovník, který musí splňovat všechny podmínky dané Školským zákonem. Vzdělání je součástí konsekutivního typu odborné kvalifikace učitele odborného výcviku. Získávání odborné kvalifikace učitele odborného výcviku upravuje § 9 odst. 5 zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících, kde se stanoví, že učitel odborného výcviku získá odbornou kvalifikaci pokud ukončí vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání odpovídajícím charakteru předmětu, který vyučuje. Vysokoškolským vzděláním akreditovaného bakalářského studijním programu pedagogických věd a vzděláním celoživotního vzdělávání v programu uskutečňovaném vysokou školou, který se zaměřuje na jejich přípravu (Přehledová zpráva, 2004).

Vedle učitele odborného výcviku působí na žáky řada jiných činitelů, jako skupina žáků a prostředí pracoviště, školy, učitelé a ostatní zaměstnanci. Ze všech těchto činitelů je však nejdůležitější vliv učitele odborného výcviku (Čadílek, s.9, 2001).

Tabulka č. 1 – Učitelé v oblasti odborného vzdělávání

Učitel	Název školy
učitel odborných předmětů	Střední odborné školy Střední odborná učiliště
učitel praktického vyučování	Střední odborné školy
Učitel odborného výcviku	Střední odborné školy

Zdroj : UÍV, NUOV (2014)

a) Historie učitele odborného výcviku

Označení nebo titul mistr bylo udělováno univerzitním hodnostářům, vzdělavcům za mistrovství výborným umělcům a řemeslníkům. Na rozdíl od šlechtického titulu nebyl dědičný. V době vývoje a rozvoje řemesel a shromažďování zkušených řemeslníků do cechů byli ti nejlepší řemeslníci jmenováni Mistrem na základě přísných pravidel a těžkých

zkoušek. V období centralizace výroby se osoba a postavení mistra jako nejlepšího, nejzkušenějšího a všemi uznávaného odborníka zařadila i do organizace pracovních činností a postavení v práci, podniku. Bylo to víceméně označení pro vedoucího pracovníka. I když se stávalo a stává, že podřízení pracovníci jsou stejně dobrými pracovníky a mistry ve svém oboru. Toto označení se přeneslo i na osoby, jejichž převážnou náplní práce bylo vyučovat řemesla, pracovní vyučování, dnes tzv. odborný výcvik nebo praktické vyučování (Sborník, NÚOV, 2008).

Označení mistr bylo ponecháno v návaznosti na historický vývoj. Již od středověku měli mistři své žáky, v řemeslných oborech pak učně. Mistři měli právo vydávat vysvědčení-osvědčení o době a podaných výsledcích učení. Mistři tak mohou být např. mistr Jan Hus, Mistr Třeboňského oltáře, mistři pěvci Norimberští, Maestro Puccini. V řemeslné oblasti jsou to mistři řemesel - mistr tesařský, hodinářský, ševcovský, kominický, kovářský, řeznický aj. Podle zařazení do pracovních funkcí vedoucího jsou to cechmistr, dílovedoucí, provozní mistr, důlmistr, mistr zvuku, vozmistr, koncertní mistr, mincmistr, baletní mistr, garážmistr. Podle pracovišť jsou tato zařazení mistrová prádelny, mistr nástrojárny, mistr výroby cukrovinek, mistr slévárny, mistr sklárny aj. V odvětvích jako jsou průmysl, doprava, energetika byl za mistra považován ten, kdo měl vysokoškolský titul. Místo oslovení mistr byl titulován důlní inženýr, stavební inženýr atd. Oslovení mistr se dostalo i do vojenských sfér – strážmistr, dělmistr, vachmistr, palubní mistr. Za podané výkony v oblasti sportu jsou používána oslovení jako mistr republiky, mistr světa, mistr v rybářských disciplínách (Sborník, NÚOV, 2008).

Od středověku až po období první republiky, kdy učili mistři své žáky v řemeslné výrobě. Pořád se užívalo označení učně. Pokud je nevedl mistr pak alespoň nejzkušenější tovaryš, předák, parťák, instruktor, ale stále pod vedením a dohledem mistra (Sborník, NÚOV, 2008).

b) Současnost učitele odborného výcviku

S moderním rozvojem průmyslu, služeb, prodeje, energetiky, pohostinství se výuka začala centralizovat do odborných a speciálních učilišť a škol. Ve školách se již začala k praktické části vyučovat i teoretická část. Pozvolna začal první odborný výcvik na pracovištích podniků, které si vychovávaly vlastní učně. Výuka probíhala na opravdových pracovištích mezi stálými zaměstnanci podniků a pod vedením mistrů těchto pracovišť. Koncem 20. století došlo k odtržení odborného školství od podniků, které vyráběly

a poskytovaly služby. Odborný výcvik byl přesouván do školních prostor se školním inventářem a vyučujícími, teorie mimo reálné prostředí provozu. Současný platný Školský zákon přejmenoval funkci mistra na učitele odborného výcviku. Učitel odborného výcviku musí mít ještě větší kvalifikaci a odbornost než je potřeba pro práci mistra v jakémkoliv výrobním podniku nebo službách (Sborník, NÚOV, 2008).

Učitel odborného výcviku na základě svých pedagogických a odborných vědomostí, dovedností a zkušeností by měl volit pro každou situaci ve vzdělávacím procesu podle vlastního uvážení odpovídající metodu (Čadílek, s. 70, 2001).

Instruktor odborného výcviku

Odborný výcvik žáků středních odborných učilišť v nepřítomnosti učitele odborného výcviku na pracovišti zajišťují - instruktoři odborného výcviku. Instruktoři odborného výcviku jsou přímo zaměstnání jako kmenoví zaměstnanci podniků. Instruktoři jsou vybíráni na základě jejich pracovních, morálních a profesních předpokladů. Být instruktorem odborného výcviku není standardní zaměstnání. Je to pouze pracovní funkce. Pro tuto pracovní funkci neexistují žádné kvalifikační standardy. Přesně dané není ani vzdělání. Některá vzdělávací zařízení zajišťují školení pro své instruktory odborného výcviku v rámci svých možností. Pokud si instruktoři chtějí doplnit vzdělání, tak v České republice lze vzdělání doplnit a získat tzv. Pedagogické minimum. Pedagogické minimum má čtyřiceti hodinovou dotaci v prezenčním studiu a je nabízeno po celé České republice. Základními informacemi by měl být úvod do pedagogického minima, seznámení se základy metodiky a didaktiky vyučování. Dále pak základy psychologie učení, prezentační a komunikační dovednosti, verbální i neverbální komunikace, struktura vyučovací hodiny, příprava na vyučování, učební plán, používání didaktické techniky a didaktických pomůcek. Důležitou složkou je také hodnocení žáků a evaluace výuky, řešení konfliktní situace při vyučování. Kurzy jsou akreditovány Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy a absolventi získají osvědčení s celostátní platností. Další odborné vzdělávání instruktorů je nepovinné (Přehledová zpráva, s. 73, 2010).

Tabulka č. 2 – Instruktoři odborného výcviku

Zařazení	Místo působení	Vzdělání
Instruktor pro žáky středního odborného učiliště	Podniky a organizace	Pracovní zkušenosti

Zdroj : ÚIV,NÚOV (2014)

3.4 Kompetence učitele odborného výcviku

Na základě charakteristik klíčových prvků kvality učitele (ať už formulovaných v podobě profesních kompetencí, znalostí či odpovědností učitele) byly v mnoha evropských zemích i v zámoří vytvářeny, zejména v posledním desetiletí, profesní standardy jako normy kvality vykonávání učitelské profese. Tím, že se stát významně podílí, či přímo stanovuje normy kvality, vyjadřuje svoji odpovědnost za kvalitu učitelů a jejich vzdělávání a vytváří také podmínky k zajišťování kvality. Význam norem profese pro její kvalitní vykonávání zdůrazňuje, že školní vzdělávání má jako každá jiná profesní činnost normativní charakter. To znamená, že musí být založena na explicitně formulovaných normách kvality. Klíčovou rolí ve zvyšování kvality vykonávání učitelské profese je reflexe, schopnost učitele analyzovat a hodnotit vlastní činnost v „normativní perspektivě“. Profesní standardy jsou formulovány v těsné vazbě na pojetí učitelské profese v dané zemi, a to nejčastěji v podobě klíčových profesních kompetencí, které jsou chápány jako komplexní, flexibilní soubor znalostí, dovedností, reflektovaných zkušeností, hodnot a postojů, nebo v podobě charakteristik klíčových profesních činností, které jsou považovány za nezbytné pro kvalitní výkon profese (Schön, 1983).

Kompetence učitele odborného výcviku – chápeme jako způsobilost k výuce. Vyjadřuje nám souhrn dovedností, znalostí, zkušeností a postojů, které jsou stěžejní pro jeho práci. Učitelé odborného výcviku jsou schopni rozvoje jsou flexibilní a variabilní. Kompetence získávají po celou dobu své profesní kariéry. Na kompetencích je postavený profesní standard, který by měl být základní pro stanovení klíčových kompetencí, tzn. kompetence nezbytně nutných pro kvalifikovaný výkon. Profesní standart by měl být

napojen na hodnocení učitele odborného výcviku a být zahrnut do systému zvyšování odborné kvalifikace. Jedná se o kombinaci „vědět co“ spolu s tím „vědět jak“ (Slavík, Miller, 2004).

Renton (2009) napsal, že kompetence jsou souhrnem zdánlivě nesouvisejících výkonů z oblastí, které k sobě na první pohled nepasují. Mezi ty nejdůležitější patří psychologie, filozofie, poradenství, vzdělávání, management, mentoring a sport.

3.4.1 Kompetence oborově předmětová

Učitel odborného výcviku

- má osvojené znalosti aprobačního oboru, především systematické
- aplikuje své zkušenosti z oboru (praktické zkušenosti) do obsahu vzdělávaného oboru a předmětu
- transformuje své zkušenosti a poznatky v daných technických a vědních oborech do obsah vzdělávaných a vyučovaných předmětů
- integruje poznatky i mezioborově do předmětů a vytváří mezipředmětové vazby
- vyhledává a zpracovává data hlavně z oblasti aprobačních oborů, užívá dovednostmi jak komunikační tak i informační technologie
- přeměňuje základní znalosti určeného oboru do myšlení žáků ve vyučovacím předmětu
- rozvíjí tvůrčí činnost originálními metodami a postupy, tvoří metodické a učební pomůcky a učební texty (Slavík, Miller, 2004, s.92).

3.4.2 Kompetence didaktická a psychodidaktická

Učitel odborného výcviku

- umí ovládat strategii vyučování a výuky v praktické i teoretické úrovni spolu s psychologií, sociologií a všemi souvisejícími vědními obory
- užívá prvotní metody a postupy v odborném předmětu a přizpůsobuje se potřebám a požadavkům žáků i konkrétní školy
- má vědomosti o výuce odborného předmětu, umí s nimi pracovat a tvoří samostatné projekty

- má znalosti z teorie hodnocení a rozumí jejich psychologickým aspektům, používá prostředky hodnocení a přizpůsobuje se individuálním potřebám a požadavkům žáků a konkrétní školy
- umí užívat aktivně komunikační a informační technologie a zavádí je do výuky (Slavík, Miller,2004,s. 92).

3.4.3 Kompetence obecně pedagogická

Učitel odborného výcviku

- ovládá procesy a podmínky výchovy, spojené se znalostí psychologických, sociálních a multikulturních aspektů jak v rovině teoretické tak, praktické
- orientuje se ve výchově, vzdělávání a vzdělávacích soustavách, v trendech jejich rozvoje a podporuje rozmach samostatných hodnot žáků v oblasti volní a zájmové
- orientuje se v právech žáka a práva žáka respektuje i ve své pedagogické činnosti (Slavík, Miller,2004,s. 92).

3.4.4 Kompetence diagnostická a intervenční

Učitel odborného výcviku

- používá nástroje pedagogické diagnostiky ve výuce, předpokládá individuální znalosti žáků a jejich evoluční zvláštnosti
- umí se orientovat a definovat sociální klima ve skupině
- umí zařadit a identifikuje žáky s poruchou chování a učení a přizpůsobí metody výuky jednotlivým žákům a jejich schopnostem
- umí vést nadané žáky
- rozpozná sociálně patologické jevy jako je týrání a šikana, ví jak používat prevenci vůči nim
- zvládá způsoby udržení pořádku a kázně, řeší výchovné a školní situace a problémy (Slavík, Miller,2004,s. 93).

3.4.5 Kompetence psychosociální, sociální a komunikativní

Učitel odborného výcviku

- ovládá způsoby udržení kladného klimatu ve škole na základě sociálních vědomostí
- zvládá metody odborné socializace žáků a prakticky je využívá
- orientuje se v těžkých sociálních situacích mimo školu i ve škole a zprostředkovává jejich řešení
- umí využít mimoškolního prostředí, spolužáků a médií na žáky, analyzuje negativní postoje a chování žáků, umí využít metody nápravy
- používá nástroje pedagogické komunikace ve škole a třídě
- efektivně uplatňuje metody komunikace a spolupráce se zákonnými zástupci žáků, specializuje se na problematiku rodinné výchovy (Slavík, Miller,2004,s. 93).

3.4.6 Kompetence manažerská a normativní

Učitel odborného výcviku

- orientuje se v základních znalostech, zákonech a dokumentech týkajících se výkonu jeho práce a aplikuje je
- zajímá se o vzdělávací politiku a tyto vědomosti využívá ve své pedagogické práci
- má informace o fungování školy a jejích procesech
- správně ovládá základní úkony spojené s administrativou, jako je evidence žáků a jejich výsledků vzdělávání, umí vést záznamy a výkazy
- má organizační schopnosti pro žakovské mimovýukové aktivity
- umí vést žáky a vytváří jim podmínky pro výkonnou spolupráci ve třídě
- vytváří projekty se zahraničními spolupracovníky (Slavík, Miller,2004,s. 93).

3.4.7 Kompetence osobnostně a profesně kultivující

Učitel odborného výcviku

- má všeobecné vědomosti např. kulturní, filozofické, politické, ekonomické, právní, a umí jimi utvářet postoje a hodnoty u žáků

- reprezentuje sebe i svou profesi, má osvojené základy etického chování a profesního chování
- argumentuje při hájení svých pedagogických postupů
- spolupracuje se svými kolegy v pedagogickém sboru
- jeho sebereflexe probíhá i na základě hodnocení různými osobami a subjekty
- reflektuje výchovné a vzdělávací zájmy a potřeby žáků ve své pedagogické činnosti (Slavík, Miller, 2004, s.94).

Kompetence jsou často definovány jako něco co musí člověk umět, určují normy, definují to, co je potřeba vědět. Doopravdy ale zahrnují i poznávací znalosti a subjektivní pocity (Cole, 2001).

Rozumíme-li kompetencí schopnost výborného výkonu v daném oboru, ke kterému je možné se dostat jasně a cíleně řízenou přípravou a znalostmi, je nutné správně vybírat vzdělávací prvky a instituce. K profesním kompetencím zajisté patří i osobnostní předpoklady. Požadavky na kvalitu učitele odborného výcviku zvyšují i předpoklady pro velmi dobrou úroveň absolventů dané školy. Jen velmi těžko může být výkon školy výborný, když by se nepracovalo na rozvoji uvedených kompetencí u jednotlivých učitelů odborného výcviku. Tvorba profesního standardu založeného na kompetencích učitelů odborného výcviku vytváří předpoklady k zavedení podmínek kariérního řádu a následně zásluhového způsobu odměňování. Postup do vyššího platového stupně by neměl být spojen pouze s procesem stárnutí (Slavík, Miller, 2004, s.94).

3.4.8 Kompetence podle Národní soustavy povolání

Cole (2001) řekl mimo jiné, že kompetence je i základní popis práce, který je vyžadován pro určité pracovní místo.

1) Měkké kompetence – jsou souborem požadavků potřebných pro kvalitní výkon jednotky práce, nezávislých na konkrétní odbornosti, ale na komplexních schopnostech člověka (www.nsp.cz)

Tabulka č. 3 – Měkké kompetence dle Národní soustavy povolání

Název kompetence	Konkrétní obsah
Efektivní komunikace	Stylizování myšlenek ústně i písemně, poslouchání při každé situaci, sebeprosazování v přiměřené míře, zájímání se o zpětnou vazbu a práce s ní, konflikty konstruktivně dále využívá, pracuje s názory ostatních a umí od ostatních názory získat
Kooperace (spolupráce)	Aktivní působení na atmosféru a potřeby skupiny, zaujímání pozice nenásilného leadera, získání přirozené autority, schopnost spolupráce v teamech
Kreativita	Koncepční myšlení a podnikatelská předvídavost mu dávají možnost připravit a uskutečnit nové plány, je schopen používat a ohodnotit myšlenky svého okolí, plánovitě provádí práci s riziky, je schopen vyhodnotit a minimalizovat rizika tak, aby neohrožovala jeho strategické záměry
Flexibilita	Iniciativně dosahuje změny a přejímá za ně odpovědnost, je původcem inovativních myšlenek, má pokrokové a tvůrčí uvažování, znevažuje obvyklosti a známé procesy, přiměřeně vybírá způsoby a postupy práce, bere ohled na ostatní, stále prohlubuje a rozšiřuje svoje dovednosti a znalosti
Uspokojování zákaznických potřeb	Je příkladem ochotného jednání a vystupování, soustavně pracuje a buduje vztahy, stále zlepšuje vztahy, je to spolehlivý konzultant lidských vztahů,

	zvládá ovlivnit a přesvědčit
Výkonnost	Má nadlimitní výkony, vedoucí dispozice ke zlepšování výkonu, zpětnou vazbu přijímá činnorodě a dále s ní pracuje, sebekontroluje se, zdokonaluje sebe i ostatní
Samostatnost	Sám dosahuje cílů postupnými kroky, řídí sám sebe při plnění úloh, odhaduje své síly, soustřeďuje se dlouhodobě, rozhoduje se okamžitě, vyhledává pomoc pokud ji potřebuje, nese přímé riziko
Řešení problémů	Je soběstačný a samostatný, pracuje v teamu, umí vést teamy, má své instinkty, užívá tvůrčí myšlenky, utváří inspirativní klima při řešení záležitostí, zdolává zaujatosti a předsudky
Plánování a organizování práce	Formuje představy, doporučuje taktiku, účinně připravuje plány, prohlubuje kapacitu své i cizí výkonnosti, určuje priority a mety, inspiruje ostatní, předpokládá nebezpečí a úskalí, efektivně využívá čas, hodnotí plnění cílů
Celoživotní učení	Iniciativně prohlubuje vlastní odbornost a profesionální chování, předpovídá a ovlivňuje rozvoj u svého oboru odvětví, rozpozná a určuje potřeby vzdělání ve svém okolí, přispívá k rozvoji ostatních, o znalosti se dělí s ostatními
Aktivní přístup	Jeho aktivita je bezprostřední, má kladný vztah k práci i životu, působí na dění okolo sebe, iniciativně hledá východiska, moderní činnosti, metody a postupy, podstupuje

	i přímé osobní riziko, tuší a předpokládá okolnosti a akceptuje opatření, vyhledává východiska, hledí do budoucnosti, tvoří nové možnosti, do projektů zařazuje i ostatní
Zvládá zátěž	Odevzdává kvalitní práci i v krajně složité situaci, věcně řeší zátěžové situace, dosahuje efektivního výsledku po vyvolání změn, poučuje se z neúspěchů a akceptuje východiska z nich, umí analyzovat situaci a zdolávat komplikace, vyhledává způsoby a vybírá nejlepší řešení, řeší standardní úkony a stále se soustředí na určený cíl, ve stresové situaci pomáhá ostatním a přitom kontroluje své city a pocity, pracuje s city ostatních, má vysoké sebevědomí
Objevování a orientace v informacích	Spojuje zprávy z rozmanitých i netradičních pramenů, vytváří u nich souvislosti, hledá a nalézá souvislosti a příležitosti, z údajů umí vytvořit kno-how, spravuje komunikační toky, orientuje se v zásadních informacích
Vedení lidí (leadership)	Je to působivý šéf, jeho myšlenky jsou přesvědčivé, zaujme a nadchne ostatní, jeho nápady a koncepce vzbuzují nadšení a zájem u dalších osob, jeho zodpovědnost za výkon ostatních ve skupině je jeho zásadní vedoucí rolí, upřímně instruuje ostatní, včleňuje ostatní do problémů a do vedení úkolů, inspiruje je k iniciativnímu připojení, umožňuje

	podřízeným množství samostatnosti při rozhodování, přebírá zodpovědnost za volby, hlídá úspěchy, výsledky a hovoří o nich, podává zpětné hlášení a zpětné vazby, přispívá k podpoře jednotlivých příslušníků teamu, vzdělává je, vylepšuje, promyšleně přenechává své dovednosti a zkušenosti
Ovlivňování ostatních	Nabízí a uskutečňuje působící taktiky na určité okolnosti a stupně úrovně ostatních, zavádí nové struktury organizace, záměrně působí na ostatní, iniciativně hledá nové východiska a činnosti, umí ovládat ostatní osoby k dosažení svých cílů, využívá ostatní pro své vlastní potřeby, je charismatický, umí vtáhnout ostatní do svých problémů, umí podat problém jako atraktivní záležitost, dorozumivací styl projevu je na výborné úrovni, umí prezentovat sebe i ostatní před většími skupinami

Zdroj : Národní soustava povolání (2016)

2) Obecné dovednosti – jsou komplexní nároky potřebné k provedení práce, které souvisí přímo jen se stanoveným povoláním (www.nsp.cz)

Tabulka č.4 – Obecné dovednosti dle Národní soustavy povolání

Obecné dovednosti	Konkrétní obsah
Počítačová způsobilost	Umí ovládat počítač, užívá inovativní a pokrokové aplikace, ovládá obdoby funkcí a aplikace samostatně různě kombinuje

Způsobilost k řízení osobního automobilu	Má oprávnění k řízení, standardně se vyzná v neznámém i známém prostoru, zvládá řídit i delší vzdálenost, umí udržovat vozidlo v pořádku
Numerická způsobilost	Ovládá geometrické i algebrické výpočty převádí různé měrné soustavy
Ekonomické povědomí	Kalkuluje a provádí rozpočty, ovládá mikroekonomické ukazatele a pracuje s nimi, zaměřuje se na ekonomickou legislativu a řízení financí, orientuje se v základních ekonomických problémech, umí využít i komplikované finanční postupy
Právní povědomí	Používá právní znalosti a vědomosti zákonů, běžně užívá legislativy, má přehled o právních dokumentech, úkonech v právní praxi
Jazyková způsobilost v češtině	Rozumí a má přehled i v náročných odborných textech, umí rozpoznat druh písemného vyjádření, souvisle a samovolně reaguje, umí užít jazykové vyjádření pro různé potřeby, jeho formulace je přesná i u složitějších témat, sepíše i odborné podrobné texty, které stylisticky upraví do správné podoby.
Jazyková způsobilost v angličtině a dalším cizím jazyce	Kompetence je rozdělena na úrovně A1, A2, B1, B2, C1, C2.

Zdroj : Národní soustava povolání (2016)

3.5 Typologie osobnosti učitele odborného výcviku

V současné době existuje hodně typologií, které by se daly aplikovat na učitele odborného výcviku. Žádná osoba, a tedy ani učitel odborného výcviku, nenáleží pouze k jednomu typu, proto se celé hodnocení osobnostní typologie vždy přikloní k dominantní charakteristice jedince a to podle jeho postojů, vztahů s ostatními, stylu výuky atd. Snažení o definování druhů osobnosti má velmi dlouhé trvání (Dytrtová, Krhutová, 2009).

Člověka charakterizuje především jeho individualita, tj. osobitost, jedinečnost, a to nejen psychická, ale i fyzická, která s přibývajícím věkem po určitou mez narůstá (Nekonečný, s. 135, 2003).

Osobností učitele odborného výcviku se rozumí jedinec, který je charakterizován určitými diferencovanými psychologickými vlastnostmi a pedagogickými schopnostmi. Z vlastností jsou to především příznivé morální a charakterové vlastnosti, ze schopností jsou to zvláště didaktické schopnosti.

Formální předpoklady

- pedagogická způsobilost a praxe daná platnou legislativou

Osobnostní předpoklady (Slavík, Miller, 2004)

Kladné osobnostní předpoklady :

- vysoká odbornost tzn. i široká vědomost o novinkách z oboru
- pedagogická připravenost, rozvinuté didaktické schopnosti, aplikování psychologických zákonitostí v práci pedagoga
- kladné charakterové a morální vlastnosti např. spravedlnost, čestnost, upřímnost, pravdomluvnost, svědomitost, rozhodnost, vlídnost, vstřícnost, přístupnost, taktnost, zodpovědnost, vytrvalost, láska k oboru
- mravní bezúhonnost a dobrá společenská pověst
- profesionalita
- velké množství zájmů z oboru i mimo něj
- kladný postoj k práci
- kvalita výsledků odvedené práce

- estetická úprava zevnějšku (Slavík, Miller, 2004).

Záporné osobnostní předpoklady :

- záporné charakterové a morální vlastnosti např. povýšenost, pýcha, pokrytectví, lhostejnost, pesimismus, mrzutost
- odměřený vztah k žákům
- ironizování žáků
- užívání přezdívek (Slavík, Miller, 2004).

Lze říci, že utváření charakteru je determinováno fungováním postojů tj. hodnotících vztahů, a ty jsou primárně formovány výchovou a sekundárně dalšími zkušenostmi jedince (Nakonečný, s. 263, 2003).

3.5.1 Typologie dle Waldemara Oskara Doringa

Tato typologie rozlišuje šest učitelských typů.

1) Náboženský – tento typ učitele je má spolehlivý charakter, žáci k němu mají úctu, ale není u nich moc oblíbený, je vážný, nepoužívá příliš humor a nemá rád vědu. Náboženský typ má podle této typologie ještě dva podtypy

a) Pietistický – neudrží si kázeň při výkladu, má vřelejší vztah k žákům a žáci ho mají rádi

b) Ortodoxní – žáci se ho obávají, výuka je více teoretická a s politickými podtexty, je více intelektuální (Fišer, 1965; Kohout, 2002).

2) Estetický – učitel tohoto typu je schopen emfatického chování, velmi se snaží řídit a vzdělávat své žáky. Učitel s velkou fantazií. I tento typ můžeme ještě rozdělit

a) Aktivně tvůrčí – tento typ příliš nerespektuje žáka a jeho osobitost, bere žáka spíše jako umělecké dílo, které potřeba vytvořit, velmi často dokáže své žáky nadchnout pro daný předmět

b) Pasivně receptivní – toto je typ učitele, kterého žáci mají velmi rádi, dokáže pochopit i velmi odlišné žáky a tím se podílí na jejich duševním stavu (Fišer, 1965; Kohout, 2002).

3) Sociální – učitel tohoto typu nemá vyhraněného jedince ve skupině, zajímá se o všechny, je emfatický, trpělivý, žáci ho milují, podle této typologie je toto ideální typ

4) Teoretický – vyznačuje se velkým zájmem o poznatky, ale pouze teoretické a o předmět vyučování, nemá moc velký zájem o žáky. Rozděluje se na dva podtypy.

a) Tvůrčí – chce aby se žáci sami podíleli na výuce, aby spolupracovali při získávání nových poznatků

b) Pasivně receptivní – používá pouze mechanické opakování úkolů, se žáky nemá přátelský vztah a lidský přístup

5) Ekonomický – učitel tohoto typu je naučit žáky praktickým věcem užitečným pro život, jeho cílem je docílit co největších výkonů za cenu malého úsilí.

6) Politický – hlavním cílem je prosadit osobnost učitele, velmi přísně hodnotí, bývá nespravedlivý, spíše se snaží upevňovat moc (Fišer, 1965; Kohout, 2002).

3.5.2 Hippokratova typologie

Antický lékař Hippokrates rozdělil osoby a tedy i pedagogy do čtyř skupin. Hlavním znakem se stala tekutina, která převažuje v těle člověka. Tato typologie se používá dodnes, ale není již spojována s tekutinou v těle, ale spíše s osobnostním temperamentem a s nervovou soustavou každého jedince.

1) Sangvinik – učitel odborného výcviku tohoto typu je rychlý, pohotový, tolerantní, plný životního optimismu, výřečný, dělí pozornost mezi více osob – věcí. Častým problémem učitele odborného výcviku sangvinika je, že si nedokáže udržet od žáků pedagogický odstup

2) Cholerik – učitel odborného výcviku bývá velmi přísný, aktivní, nevyrovnaný, panovačný, výbušný, náladový, má vyhraněné jasné názory. Vyjadřuje se jasně a umí žáky nadchnout pro svou výuku

3) Flegmatik – tohoto učitele odborného výcviku charakterizuje rozvaha a klid, někdy až přílišná lhostejnost a pohodlnost, jeho činnost je jednotvárná a nedokáže žáky nadchnout a motivovat

4) Melancholik – učitel odborného výcviku je příliš citlivý, má sklon k nevyrovnanosti, unavitelnosti, nemá rád rozhodování a nepřistupuje k rázným opatřením (Kantorová et al., 2008).

3.5.3 Typologie Kurta Lewina

Kurt Lewin rozděluje učitele podle výchovného stylu a vertikální komunikace – stylu řízení

1) Autokratický – typ tohoto učitele požaduje od žáků úplnou kázeň a morálku, je velmi přísný a žáci z něj mají velmi často strach

2) Liberální – při výuce tohoto typu je ve třídě velmi často zmatek a bezvládní, výuka proto není příliš dobrá, protože pedagog si nezjedná pořádek

3) Demokratický – učitel udržuje ve třídě příjemné klima, kázeň a žáci mu naslouchají (Podlahová, 2007).

Svou teorii upevnil Kurt Lewin – komplexem interakcí okolí. Používal pojmu pole. „Člověk žije v poli“ v subjektivním životním prostředí. (Nakonečný, s. 182, 2003)

3.5.4 Typologie E. Luka

Typologie osobnosti podle E. Luky rozděluje učitele podle jejich pedagogické kreativity. Dělí učitele na reproduktivní typy, což jsou ti co získané vědomosti a zkušenosti žákům pouze reprodukují. Další typem je produktivní typ. Produktivní typy své vědomosti a zkušenosti přepracovávají a předělávají. Na základě těchto dvou typů jsou pak tvořena následující typologie.

1) Bezprostředně reproduktivní – tento typ učitele v případě, že nastane nová neočekávaná událost, jedná bez rozmyšlení, impulsivně, jedná dobře, dokáže žákům zařídit hodně zážitků, neučí je samostatnosti, je oblíbený více u mladších žáků

2) Bezprostředně produktivní – pedagog si je jistý svým chováním a svými závěry, protože má velmi dobře osvojenou pedagogiku a její teorie, to vše ho vede k tomu, že je v práci velmi dobře hodnocen.

3) Reflexivně reproduktivní – učitel tohoto typu není schopen samostatné akce a reakce, pokud rozhodne sám, tak se velmi často mýlí, má dost vědomostí, které neumí kreativně využít

4) Reflexivně produktivní – tento učitel nerozumí žákům, nezná jejich potřeby a odlišnosti, proto neumí dobře pedagogicky zareagovat (Langová et al., 1992).

3.5.5 Typologie Lehmana

Typologie podle Lehmana vychází z historických podkladů. Rozlišujeme čtyři typy pedagogů.

1) Filozofický – učitel tohoto typu velmi dbá na filozofický základ vzdělání. Tento typ lze nalézt už v Platónových představách o funkci státu

2) Měšťanský – typ tohoto učitele by měl dodržovat měšťanskou spořádanost a vést slušný život – být ideálním občanem, který dodržuje zásady slušného chování (Fišer, 1965)

3) Aristokratický – tento typ učitele velmi dbá na tělesnou stránku žáků, která je základem pro etické a estetické cítění a jejich rozvíjení. Vychází ze starého Řecka a později byl používán při výchově šlechticů.

4) Vzdělaný učitel – velký učenec – učitel se snaží žáky naučit, aby našli zálibu ve vědě a jejím poznání (Kohout, 2002).

3.5.6 Typologie Christiana Caselmana

Podle nejznámější typologie Christiana Caselmana jsou pedagogové rozděleni podle jejich orientace a na to na co se nejvíce při výuce zaměřují. Podle relace mezi učitelem odborného výcviku a žákem je učitel:

1) Logotrop – učitel tohoto zaměření se nejvíce zaměřuje na svůj výukový předmět

2) Paidotrop – je učitel, kterého nejvíce zajímá psychický vývoj žáka

(Langová, et al., 1992, Kantorová, et al. 2008).

Výše uvedené typy se ještě upřesňují následujícím rozdělením

1) Všeobecně psychologicky orientovaný paidotrop se vyznačuje jasnou racionalitou, pokud je učivo těžké je jeho největší snahou vzbudit u žáků zájem o něj, řeší spíše obecné otázky

2) Individuálně psychologicky orientovaný paidotrop má k žákům empatie, pokouší se vytvořit žákům osobnost, pokud to jde, tak ji utváří

3) Odborně vědecky orientovaný logotrop se svému oboru věnuje od útlého dětství a stejné nadšení pro něj přenáší i na žáky

4) Filozoficky orientovaný logotrop je zaměřený na filozofii, svou životní filozofii se snaží naučit i žáky (Langová, et al., 1992, Kantorová, et al. 2008).

Christian Caselmann učitele ještě rozděluje podle jejich chování k žákům ve třídě.

1) Autoritativní – většinou je to učitel logotrop, chce vše řídit sám, nechce s nikým spolupracovat, nerespektuje názory žáků ani kolegů, nemá smysl pro spravedlnost ani smysl pro humor

2) Sociální – spíše je to učitel paidotrop, žáky vede k samostatnosti a volnosti, přivádí žáky ke spolupráci s ostatními spolužáky (Langová, et al., 1992, Kantorová, et al. 2008).

Dále můžeme učitele rozdělit podle učebních – didaktických způsobů tj. dominantních oblastí duševna.

1) Vědecko-systematický učitel se snaží žáky naučit logickému myšlení, postupy učí od začátku do konce, jeho výuková hodina má jasně daná pravidla výuky

2) Umělecký typ učitele používá názorné pomůcky, jde o volnomyšlenkářské vedení, má na velmi dobré úrovni ukázkové názorné myšlení.

3) Praktický učitel tohoto zaměření je velmi efektivní, organizačně schopný, žáci jeho učivo velmi dobře chápou, učivo je srozumitelné a přehledné (Langová, et al., 1992, Kantorová, et al. 2008).

4 Praktická část

4.1 Materiál a metody

Cílem praktické části diplomové práce bylo zhodnotit stav odborných kompetencí učitelů odborného výcviku v oblasti pojmů regionální potravina, zdravá výživa a venkovská turistika. Posoudit zda jsou jejich odborné kompetence učitele odborného výcviku na takové úrovni, aby předávali adekvátní a pravdivé informace žákům. Zvyšování odborných kompetencí je podmíněno i nabídkou daných témat ve vzdělávacích institucích. Celkové kompetence byly v praktické části rozděleny na odborné znalosti a způsobilost.

4.1.1 Metody šetření

V práci jsou použity dvě metody na získání informací a podkladů k zodpovězení výzkumných otázek. Kvalitativní a kvantitativní metoda. Hlavním získáváním informací byl polostrukturovaný rozhovor s učiteli odborného výcviku, dále pak polostrukturovaný rozhovor s manažery vzdělávacích institucí, které nabízí semináře a školení nejen pro učitele odborného výcviku. Další čerpání informací bylo z dotazníkového šetření u žáků 3. ročníku oboru Kuchař – číšník (kód oboru 65-51-H/01). Důvodem použití i dotazníkového šetření mezi žáky je posouzení účinnosti tohoto zvyšování kompetencí učitelů odborného výcviku.

4.1.2 Hypotézy

1) Vzdělávání zaměřené na didaktiku odborného výcviku mají všichni respondenti. Jeho cyklické prohlubování je však zanedbáváno.

2) Zvyšování odborných kompetencí učitelů odborného výcviku závisí na počtu a rozmístění vzdělávacích institucí.

3) Účast učitelů odborného výcviku je závislá na jejich časových a finančních možnostech.

4) Zaměření vzdělávacích akcí na gastronomii navazující na venkovskou turistiku chybí.

5) Studenti nemají zájem o venkovskou turistiku.

6) Zdravé a regionální potraviny vnímají studenti okrajově.

4.1.3 Sběr dat

Všechny výsledky z polostrukturovaných rozhovorů a data z dotazníků byla získávána za první pololetí školního roku 2015/2016. Dotazníkovou metodou (papírová forma) bylo osloveno 122 respondentů. Rozhovoru s učiteli odborného výcviku bylo účastno 6 učitelů odborného výcviku. Rozhovoru se vzdělávacími institucemi se zúčastnilo 6 respondentů. Záznamy rozhovorů byly zapsány. Záznam byl proveden i na diktafon. Toto řešení se nakonec projevilo jako nejlepší zaznamenání rozhovorů.

4.1.4 Dotazník, polostrukturované rozhovory

Všechny polostrukturované rozhovory (příloha č. 1,2) a i dotazník pro žáky (příloha č.3) byly sestaveny tak, aby na sebe navazovaly. Otázky byly kladeny v oblasti stejných témat, aby bylo možné provést kvalitativní i kvantitativní výzkum a zodpovědět výzkumné otázky.

4.2. Charakteristiky dotazovaných subjektů

Všechny dotazované vzdělávací instituce, jsou prověřené a velmi navštěvované jak pedagogickými pracovníky, žáky, profesionálními gastronomi a i amatéry z celé České republiky.

4.2.1 Charakteristika vzdělávacích institucí

Kulinářské umění

Vzdělávací projekt pro hotelové a gastronomické školy je inspirovaný metodikou výuky gastronomie na světových gastronomických školách. V rámci tohoto projektu se nevyučují recepty, ale základní kulinářské techniky a postupy. Výuka probíhá moderní formou online videí. Tento program je koncipován hlavně pro pedagogy, nejvíce pro učitele odborného výcviku.

Kulinářské umění se rozvíjelo pozvolna. V roce 2014 vlastnilo licenci 7 škol v České republice, v únoru roku 2015 - 16 škol, v září 2015 již 32 škol. V současné době v České republice vlastní licenci na Kulinářské umění 47 gastronomických škol.

Obrázek č. 2 – Rozmístění škol s licenci na území bývalých krajů v lednu 2014



Zdroj : Kulinářské umění 2015

Obrázek č. 3 – Rozmístění škol s licencií na území bývalých krajů v únoru 2015



Zdroj : Kulinářské umění 2015

Obrázek č. 4 – Rozmístění škol s licencií na území bývalých krajů v prosinci 2015



Zdroj : Kulinářské umění 2015

Obrázek č. 5 – Rozmístění škol s licencií na území bývalých krajů v lednu 2016



Zdroj : Kulinářské umění 2015

Do konce školního roku 2015/2016 se číslo zvýší na 50 škol s licencií. Přes tyto kurzy se mohou vzdělávat i profesionální kuchaři, studenti a amatérští kuchaři. Ambasadory a lektory jsou přední čeští kuchaři v čele s Bc. Miroslavem Kubecem, Presidentem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a Kontinentálním presidentem kuchařských spolků pro východní a střední Evropu. Dále např. Jan Pýcha, majitel a šéfkuchař restaurace Pod Zámkem v Průhonicích, Ladislav Douša, šéfkuchař Sokolovna v Průhonicích, Lukáš Paluska, Executive chef Carlsbad Plaza Spa Wellnes Karlovy Vary, Ing. Roman Sejval, vedoucí gastronomických předmětů SHŠ Bukaschool Most.

Koncept výuky programu Dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků (DVPP)

Tento koncept je dlouhodobý vzdělávací program pro učitele gastronomických a hotelových škol. V říjnu 2015 získal tento projekt akreditaci Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a pro výuku na hotelových a gastronomických školách. Všech 70 kurzů, které jsou k dispozici na webových stránkách je tedy akreditováno Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy.

Délka trvání programu je tři roky, každý pedagog se zúčastní pěti seminářů Kulinářského umění ročně. Celkem tedy projde každý pedagog patnácti semináři Kulinářského umění za tři roky trvání. Každý seminář Kulinářského umění bude zaměřen na jednotlivá témata. Účastník na konci získá certifikát a stane se z něj akreditovaný lektor

Kulinářského umění. Za tři roky vyškolí Kulinářská akademie 300 akreditovaných lektorů, kteří budou dále profesně vychovávat budoucnost české gastronomie – juniorské gastronomy.

Metodika výuky

Výuka probíhá na základě moderního vzdělávacího programu a metodiky. Vysvětlení a výuka kulinářských technik probíhá přímo ve škole, která se do programu zapíše. Praktický trénink kulinářských technik a postupů probíhá ve školních gastro studiích, nebo v provozech, které provozují profesionální gastronomii. Celá výuka chce sjednotit výuku moderní gastronomie s realitou v profesionální gastronomii.

Základní kategorie kurzů

Kulinářské umění má zpracovaná základní témata. Každé téma má i svá podtémata.

Vyučovaná témata jsou následující:

- Základy práce s nožem
- Vývary
- Polévky
- Základní omáčky
- Jak pracovat s vejci
- Jak pracovat se zeleninou a saláty
- Rýže, obiloviny a luštěniny
- Těstoviny a gnocchi
- Jak pracovat s masem
- Jak pracovat s drůbeží
- Jak pracovat s rybami
- Nakládání a marinování
- Metody vaření – suché teplo
- Metody vaření – vlhké teplo
- Pečení chleba a pečiva
- Moderní technologie
- HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů, Hazard Analysis and Critical Control Points)
- Strategie a ekonomika restaurace (www.kulinarskeumeni.cz).

MAKRO Akademie

Makro Akademie je školící centrum určené pro profesionály v gastronomii. Nesoustředí se pouze na vaření, ale i na školení manažerských dovedností. Školící centrum je svým vybavením a použitými technologiemi unikátem v regionu střední Evropy. Na ploše o rozloze 1 200 m² se nachází školící a seminární prostory, vybavené kuchyně, varná stanice pro 20 osob a zázemí pro baristy a barmany. Zároveň je tu k dispozici plně vybavená knihovna s odbornými knihami.

Kurzy Makro Akademie jsou pod vedením velmi kvalitních šéfkuchařů, kterými jsou Petr Stádník, Jitka Ulihrachová – která pracovala 28 let jako učitel odborného výcviku oboru kuchař v Hotelu Inter.Continental Praha, dalším je i Vojto Artz slovenský šéfkuchař.

Semináře

Ceny seminářů v Makro Akademii jsou různé. Začínají na částce 3 499,- Kč. Pokud v Makro Akademii školí např. kuchař s Michelinskou hvězdou tak cena kurzu je i o 100% vyšší.

- Česká kuchyně 1
- Lovecká sezóna 1
- Italská kuchyně pro školní jídelny
- Finger food 1
- Finger food 2
- Pro menzy
- Vývařovny
- Jídelny
- Lázně
- Filip Kzeis – úprava ryb méně hodnotných
- Thomas Buhner – 3 hvězdičkový Michelinský kuchař
- Vína z Moravy
- Vína z Čech
- Svět whisky a whiskey
- Romy jak je neznáte, koktejly z nich
- Vodky z obilí a hroznů
- Koktejly z chilli a džemů

- Latte art
- Bocus d'Or
- Soutěž o nejlepší školní oběd (www.makro.cz).

Pražský kulinářský institut – Praku

Pražský kulinářský institut byl založen v roce 2008 s cílem sjednotit všechny gastronomické elementy na jedno místo. Proto byl sestaven tým kuchařů, šéfkuchařů, cukrářů, pekařů, sommeliérů, barmanů, baristů, uzenářů a dalších odborníků v čele s Romanem Vaňkem.

Pražský kulinářský institut pořádá kurzy pro profesionály i amatéry. Pražský kulinářský institut se podílí na vydávání kuchařských knih, které slouží na gastronomických školách jako učebnice např. Poklady české kuchyně (2009), Kouzlo kuchyně Čech a Moravy (2012). Kniha Poklady české kuchyně získala v roce 2012 prestižní cenu Nejlepší kuchařská kniha ČR roku 2012.

Mezi lektory Pražského kulinářského institutu patří zahraniční šéfkuchaři a šéfcukráři např. Jean-Paul Manzac, Ricardo Lucque, Daniela Doretto Rosseti, Alex Atala, Christopher Arkadieff, Alondra Maldonado. Z českých šéfkuchařů jsou to např. Jiří Štíft, Oldřich Sahajdák, Radek David, Václav Frič, Zdeněk Pohlreich, Zdeněk Marín.

Semináře

Kurzy Pražského kulinářského institutu mají jednotnou cenu 3 800,- Kč. Vyhlášení kurzů ke vždy gastronomickou veřejností očekáváno a vždy jsou kurzy plně obsazené.

- Hovězí masa-dokonalé minutkové úpravy
- Hovězí maso v české kuchyni
- Dokonalý steak
- Paštiky, terinky a parfaiti, krok za krokem
- Sláva vídeňské kuchyně
- Pokrmy z drůbeže - křepelka, kuře, kachna, husa
- Jednoduché úpravy mořských ryb krok za krokem
- Velký burger kurz
- Jak perfektně připravit zvěřinu
- Pod tlakem-technika sous vide

- Prostě vás naučíme vařit - italské klasické omáčky a těstoviny
- Prostě vás naučíme vařit - Klasické pokrmy Asie
- Thajská kuchyně jednoduše
- Chleba, loupáky, bagety a ostatní pečivo
- Poctivé české omáčky
- Mexická kuchyně
- Sushi krok za krokem
- Technika Stir fry
- Od jednoduchosti k dokonalosti
- Maso! Maso! Maso!
- Francouzská kuchyně jednoduše a pro každého
- Úpravy masa, šťávy a omáčky
- Prostě vás naučíme vařit - Tradiční české Vánoce (www.prakul.cz).

BIDVEST - GASTROSTUDIO

Bidvest Czech Republic s.r.o. je výrobce a největší velkoobchod potravin v České republice. Rozhodl se proto otevřít Gastrostudio v areálu svého sídla v Kralupech nad Vltavou a to jak pro své zaměstnance, kterým tím zvyšuje kvalifikaci, ale i pro gastronomickou veřejnost. Pro pedagogické pracovníky a žáky gastronomických škol pořádá Junior Akademie. Jako jediná ze zde uvedených institucí má sídlo mimo hlavní město Prahu.

Kurzy jsou vedeny týmem 14 členů, kteří pracují napříč celou Českou republikou. Hlavními a nejznámějšími osobnostmi jsou Executive Chef společnosti Bidvest Marek Svoboda – akreditovaný komisař WACS a zároveň lektor Kulinářského umění, Lukáš Uher – předseda Severočeské pobočky Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, Radek Kotlán – držitel stříbrné medaile Magdaleny Dobromily Retigové.

Bidvest Gastrostudio je hlavním spolupracovníkem a partnerem Kulinářského umění, se kterým budou od září roku 2016 pořádat koncept výuky Dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků. Zároveň je i spolupracovníkem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, která v prostorách gastrostudia školí své členy.

Semináře od září 2015 do února 2016

Kurzy v gastrostudiu jsou v různých cenových relacích. Standardní cena kurzu je např. 2 000,- Kč. Pokud se kurzu zúčastní člen Junior klubu Asociace kuchařů a cukrářů České republiky cena je snížena na 400,- Kč, pro studenta gastronomické školy 500,- Kč, učitel odborného výcviku zaplatí za kurz 600,- Kč.

Semináře

- Z klasické kuchyně Paula Bocuse
- Vaření s InterGast naživo (2 termíny)
- Česká zvěřina v moderní úpravě
- Vaření s InterGast naživo
- Zimní menu s Janem Punčochářem
- Hamburger a steak – správná příprava a vhodné omáčky
- Česká zvěřina v moderní úpravě
- Ryby – jednotlivé druhy, jejich filetování a opékání
- Trendy na talíři – mořské ryby
- Japonské cukroví Wagashi
- Konvektomat
- Pizza Academy
- Vaříme „pod tlakem“ aneb technika Sous-vide od předkrmu po dezert (www.prakul.cz)

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Svaz kuchařů jako cechovní organizace vznikl u nás již v roce 1903. Již v té době byl napojen na obdobné svazy v celém světě. Asociace československých kuchařů a cukrářů zahájila svou činnost v roce 1990 a po rozdělení republiky v roce 1997 vznikla Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. V současné době má toto sdružení 8 regionálních poboček a čítá 800 kuchařů a cukrářů. Mimo jiné organizuje pro své členy i veřejnost přednášky, semináře, tréninky, celonárodní soutěže i soutěže s mezinárodní účastí, výstavy a další kulturně vzdělávací akce. Členy Asociace kuchařů a cukrářů České republiky se mohou stát všechny osoby starší 18 let, kuchaři a cukráři vyučení v oboru, absolventi odborných škol a další osoby zabývající se v přítomnosti, minulosti či budoucnosti

gastronomickou činností, nebo osoby, které s touto činností sympatizují. Členy se mohou stát i gastronomické školy, podniky nebo instituce.

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky má i svůj Junior club, kam se může přihlásit student gastronomické školy již od 15 let.

V rámci členství jsou pak všem členům nabízeny velké slevy na všechny aktivity, které Asociace kuchařů a cukrářů České republiky pořádá sama nebo i společně s partnery.

Semináře, soutěže, aktivity

Semináře mají různou délku i cenové relace. Pro členy Asociace kuchařů a cukrářů české republiky jsou ceny vždy nižší než pro nečleny. Další slevy se týkají i pedagogických pracovníků a žáků gastronomických škol a členů Junior Clubu. Všichni členové se mohou zúčastňovat i všech ostatních i nekuchařských aktivit, které jsou Asociací kuchařů a cukrářů České republiky pořádány.

Září 2015

- FOODPARADE
- Kuchař roku 2015/2016 semifinálové kolo
- Pohár Svatopluka Kuřátka
- Seminář Moderní česká kuchyně
- Návštěva muzea řemesel
- Práce s čokoládou a výroba pralinek
- Návštěva Chvalského zámku a Tvrze
- Chutě na talíři musí znít
- Konference WELLNESS GASTRONOMIE

Říjen 2015

- Kuchař roku 2015/2016 finálové kolo
- Olima Cup 2015
- Callebut Cup 2015
- Global Chefs Challenge 2015
- Seminář karamel 1
- Konference Standardy v rámci stravovacích služeb
- Gastro Food Fest Litoměřice 2015
- Seminář Karamel 2

- Čínská kuchyně pro restaurace a společné stravování
- Zelenina, ovoce a bylinky pro moderní gastronomii
- World Chef Day 2015
- Práce s čokoládou výroba pralinek
- Zvěřina
- Zdraví a vitalita na talíři

Listopad 2015

- Zelenina, ovoce a bylinky pro moderní gastronomii
- Český kapr 2015
- Výlet na Svatou horu v Příbrami
- Catering a rauty
- Fotografujeme jídlo
- Návštěva muzea Karla Zemana

Prosinec 2015

- Junior Academy – Ryby
- Vůně středomoří
- Lázeňský pohárek 2015

Leden 2016

- Svatební dort roku 2016
- Zemědělské muzeum
- Gastro Junior 2016
- Priessnitzův dortík 2016
- Wellness gastronomie
- Workshop japonského cukroví Wagashi
- AHOL CUP 2016
- Izraelská kuchyně
- Drátkování

Únor 2016

- Zelenina, ovoce a bylinky v moderní gastronomii

- Karamel
- TOP GASTRO & HOTEL 2016
- Grill Haus
- Podbeskydský ještěr 2016

Certifikace odborných škol

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky ve spolupráci s WORLD CHEFS se rozhodla každoročně vyhlašovat a oceňovat prestižní gastronomické školy v České republice. Školy, které dosahují nadstandardních výsledků v přípravě svých studentů a pravidelně proškolují své pedagogy a zvyšují jim kvalifikaci a odborné kompetence, mohou o toto ocenění požádat vždy jednou za rok. Podklady pro získání certifikátů jsem velmi obsáhlé a na splnění a dosažení certifikace dosáhnou jen ti nejlepší. Certifikace začala v roce 2014, kdy bylo certifikováno pouze 9 škol a v roce 2015 pouze 4 školy z České republiky.

Mezi oceněné patří v roce 2014

- Soukromá hotelová škola Bukaschool s.r.o. Most
- Střední škola spol. stravování – Ostrava Hrabůvka
- Středisko praktického vyučování hotelu InterContinental s.r.o.
- Střední odborná škola a Střední odborné učiliště – Polička
- Střední odborné učiliště gastronomie U Krbu Praha
- Střední škola potravinářská, obchodu a služeb Brno
- Obchodní akademie Dr. Albína Bráfa, Hotelová škola a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Třebíč
- Integrovaná škola Moravská Třebová
- Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec
- Integrovaná střední škola – Centrum odborné přípravy a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Valašské Meziříčí
- Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Praha 4 Braník
- Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
- Střední škola zemědělská a potravinářská Klatovy

Certifikovaní komisaři Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky uspořádala školení pro své členy, kteří se chtěli stát komisary dle regulí Světové asociace kuchařů – WACS a získali akreditaci v oboru kuchař a cukrář v kategorii „C“. Akreditovaní komisaři mohou vykonávat funkci komisaře po dobu 5 let na všech gastronomických soutěžích, kterým byla Asociací kuchařů a cukrářů České republiky udělena záštita v rámci České republiky.

Této certifikace se zúčastnili i učitelé odborného výcviku obou oborů z různých škol. Certifikovaným komisařem je tak například učitel odborného výcviku Josef Dvořák ze Střediska praktického vyučování hotelu InterContinental s.r.o., učitel odborného výcviku Jiří Šedivý z Středního odborného učiliště Gastronomie U Krbu, vedoucí odborných předmětů Roman Sejval Bukaschool Most (www.akc.cz).

Hungry town

Hungry town je škola vaření s letitou praxí vedená panem Ondřejem Slaninou. Semináře jsou pořádány pro jednotlivce, rodiny, školy i firemní zákazníky. Na těchto seminářích se neučí jen vařit, ale i poznávat suroviny a vytvářet vztah k jídlu. Kurzy pořádá jednodenní i vícedenní. Témata, která jsou nejvíc vyhledávaná a navštěvovaná – tradiční české omáčky, ryby, pečená masa a suši. Kurzy mají jednotnou cenu a stojí 1 790,- Kč.

Semináře

Počet účastníků za období září 2015 až leden 2016 dosáhl 159 účastníků

Září 2015

- Grilování

Říjen 2015

- Thajská kuchyně
- Italská kuchyně
- Ryby a mořské plody
- Zvěřina

Listopad 2015

- Steaky a fláky masa
- Omáčky

- Sváteční menu
- Americká kuchyně
- Česká kuchyně v moderním pojetí

Leden 2016

- Zvěřina
- Ryby a mořské plody
- Česká kuchyně v moderním pojetí
- Omáčky (www.hungrytown.cz).

Chefparade škola vaření

Chefparade škola vaření je velmi variabilní výukový koncept, který vzdělává laiky, profesionály, pedagogy, žáky i malé děti. Jeho variabilnost spočívá ve velkém množství kurzů jak podle kuchyní světa – thajská, italská, mexická, francouzská, indická kuchyně, tak i podle jednotlivých druhů jídel. Ceny kurzů jsou okolo 1 600,- Kč na osobu.

Chefparade škola vaření je zároveň i partnerem velké gastronomické akce Foodparade, která bude mít v roce 2016 již 5. ročník. Foodparade je festival jídla a pití s velmi velkým doprovodným programem pro všechny gastronomы i širokou veřejnost (www.chefparade.cz).

Semináře

- Thajská kuchyně I.
- Mexická kuchyně I., II
- Francouzská kuchyně I., II.,
- Česká kuchyně I.
- Sushi I.
- Mořské plody
- Maso, maso, maso I., II
- I love Burgers
- Steaky II. Brazilský vysoký roštěnec – Entrecote
- Světový street food
- Základní kameny italské kuchyně (www.chefparade.cz).

4.2.2 Charakteristika učitelů odborného výcviku

Polostrukturovaný rozhovor proběhl mezi učiteli odborného výcviku pro obor Kuchař – číšník 65-51-H/01, třetí ročník. Všichni dotazovaní jsou pedagogickými pracovníky s pedagogickou praxí v rozmezí 6 – 24 let. Pochází ze Středního odborného učiliště Gastronomie U Krbu, Střediska praktického vyučování hotelu Inter.Continental s.r.o., Středního odborného učiliště společného stravování Poděbrady, Střední odborné školy a středního odborného učiliště řemesel Kutná Hora, Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Vlašim.

4.2.3 Charakteristika žáků

Dotazníkové šetření bylo provedeno u žáků třetího ročníku oboru Kuchař – číšník kód oboru 65-51-H/01. Respondenti byli žáci následujících škol : Středního odborného učiliště Gastronomie U Krbu, Střediska praktického vyučování hotelu Inter.Continental, Středního odborného učiliště společného stravování Poděbrady, Střední odborné školy a středního odborného učiliště řemesel Kutná Hora, Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Vlašim.

4.3 Charakteristika dotazovaných pojmů

Mezi dotazované pojmy byly zařazeny regionální potravina, zdravá výživa, venkovská turistika. Tyto pojmy jsou v posledních letech hojně užívány, bohužel v odborném školství jen velmi málo.

Regionální potravina

Ocenění Regionální potravina je ocenění udělované Ministerstvem zemědělství potravinářským nebo zemědělským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Hlavním cílem je podporovat producenty lokálních potravin z České republiky. Pokud má potravina toto ocenění tak, je to pro spotřebitele zárukou, že byla vyrobena na území kraje a ze surovin daného kraje. V tomto projektu se počítá s tím, že oceněná potravina není dovezena ze zahraničí a její cesta od výrobce ke spotřebiteli byla co nejkratší. Ocenění Regionální potravina splňuje nejpřísnější národní i evropské požadavky na kvalitu potravin. Zaručuje

jedinečnost ať už svou tradiční recepturou, nebo originálním výrobním postupem. Ocenění Regionální potravina obdrží každý rok cca. sto výrobků ze všech regionů České republiky. Hodnotitelská komise je složena z osob Ministerstva zemědělství České republiky, Státního intervenčního fondu, Potravinářské komory České republiky, Agrární komory České republiky, krajského úřadu, Státní veterinární správy České republiky, Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Logo Regionální potravina se vztahuje na období 4 let od data uvedeného na certifikátu.

Ocenění Regionální potravina je udělováno v kategoriích

- Masné výrobky tepelně opracované
- Masné výrobky trvanlivé fermentované nebo masné výrobky trvanlivě tepelně opracované výrobky
- Sýry včetně tvarohu
- Mléčné výrobky ostatní
- Pekařské výrobky, včetně těstovin
- Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek
- Alkoholické a nealkoholické nápoje, s výjimkou vína z hroznu a révy vinné
- Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě, včetně hub a brambor
- Ostatní (med, ryby, skořápkové plody, koření) (www.regionálnipotravina.cz)

Venkovská turistika

Venkovský cestovní ruch – venkovská turistika je jednou z forem cestovního ruchu a je postaven na pobytu osob ve venkovském prostředí. Místa, kde je nezníčené prostředí průmyslem a krajina je tedy nedotčená. V České republice bylo zvykem již před druhou světovou válkou jezdit o letních prázdninách na venkov na letní byt. Turisté trávili veškerý volný čas v přírodě uprostřed lesů. Při té příležitosti mohli pomoci ve statku, kde bydleli. Jejich činnostmi byly různé hospodářské práce a za odměnu mohli ochutnat domácí produkty. Vzhledem k tomu, že k pobytu docházelo v letních měsících, mohl je hospodář využít k pomoci při sklizni. V období kolektivizace nastaly radikální změny v zemědělství. Selské usedlosti se měnily v Jednotná zemědělská družstva, budovy se měnily na rodinné domy. Chlévy a sýpky se přestavovaly na modernější koupelny a garáže. Turisté si hledali jinou zábavu a začali skupovat chaty a chalupy k rodinné rekreaci. Farmy a statky většinou zmizely a tradiční usedlosti omezily svou produkci venkovských řemesel. Kulturní tradice

na vesnicích ale byly silně zakořeněny a přetrvávají i do dnešní doby. V současné době je úroveň života a bydlení na vsi na velmi dobré úrovni a venkovská turistika již nabízí pohodlné ubytování. Rozvojem turistiky došlo k oživení venkova i k rozšíření pracovních míst.

Česká krajina má potenciál pro rozvoj venkovské turistiky. Jejími přednostmi jsou přírodní, kulturní a historické rozmanitosti v jednotlivých regionech České republiky.

(<http://www.utok.cz/node/148>)

Organizace venkovské turistiky

Venkovskou turistiku je nutné propagovat a podporovat. V České republice existuje několik sdružení, které se o toto starají. Hlavními sdruženími jsou ECEAT tj. Sdružení evropského centra pro eko-agro turistiku, Svaz venkovské turistiky a Czech tourism.

1) ECEAT – European Centre for Ekology and Tourism - ECEAT byla založena v roce 1993, v Nizozemí založili organizaci se stejným jménem. Nizozemská vláda pak financovala první rozvojový projekt v České republice, Maďarsku a Polsku. ECEAT jako samostatná organizace byla založena v 1994. Organizace se zabývá rozvojem venkovské turistiky a ekoagroturistiky. V dnešní době se ECEAT zaměřuje na rozvoj uspořádání klasifikace „eko“ kvality ve službách v ubytování - ECEAT QUALITY LABEL, což je mezinárodní značka pro podniky cestovního ruchu s přínosem pro udržitelný rozvoj.

Ubytovací zařízení se hodnotí dle těchto pravidel:

- jaké podstatné informace podávají hostům v oblasti „eko“
- jak šetří vodu a energii a jak ekologicky hospodaří
- hodnotí využívání „stavebních zelených technik“
- co provádí s odpady
- jakou používají dopravu
- jak chrání přírodní dědictví
- jak chrání kulturní dědictví
- jak podporují ekonomiku
- jak se zlepšují

2) Svaz venkovské turistiky – profesní nepolitické sdružení všech podnikatelů ve venkovském cestovním ruchu. Organizuje projekt Prázdniny na venkově, který převzal od ECEAT. Tento

projekt podporuje venkovskou turistiku v České republice. Zajišťuje ubytování ve venkovském prostředí ([www. eceat.cz](http://www.eceat.cz)).

3) Czech Tourism – Česká centrála cestovního ruchu, úkolem této organizace je hlavně propagování České republiky u nás i v zahraničí. Podporuje cestovní ruch i venkovskou turistiku.

Zdravá výživa

Výživa jako taková je základní potřebou pro všechny osoby, je nezbytnou součástí jejich života. Formou stravy přijímá člověk všechny nezbytné látky, které k životu potřebuje. Všechny důležité látky jsou obsaženy v nejrůznějších potravinách. Dohromady s kyslíkem a vodou zajišťují energii nezbytnou k životu. Zdravá výživa je velmi moderní současný pojem. V rámci zdravé výživy byly zakazovány určité potraviny s tím, že po jejich velké konzumaci se u lidí objeví civilizační choroby. V současné době se zdůrazňuje spíše nutriční hodnota potravin, tzn. výživová hodnota. Podstatným činitelem není jen množství živin v potravě, ale také jeho využití lidským organismem. Složení výživových hodnot záleží na věku, pohlaví, a tělesné konstituci každého člověka. Výživové potřeby záleží na pohlaví, věku, duševní a tělesné aktivitě a tělesném typu jedince. V České republice stále platí tento poměr živin : 55% sacharidů, 30% tuků a 15% bílkovin. Dalšími nepostradatelnými látkami jsou vitaminy, minerály a stopové prvky. Dosud máme definované vitaminy od A do U. Vitaminy rozdělujeme na rozpustné v tucích A, D, E, K a rozpustné ve vodě vitaminy skupiny B, vitamin C, kyselina listová, niacin – PP, kyselina pantotenová, biotin. Mezi minerály řadíme draslík, sodík, fosfor, hořčík. Stopovými prvky jsou selen, zinek, kobalt, železo, měď, fluor, chróm, jód.

Hlavní zásady zdravé výživy

- denní spotřeba energie musí odpovídat tělesnému a duševnímu zatížení a aktuálnímu stavu organismu
- příjem základních živin v odpovídajícím množství 55:30:15
- pravidelný přísun všech vitamínů v doporučeném množství
- pravidelný přísun všech minerálů a stopových prvků v doporučeném množství
- odpovídající množství aromatických a chuťových látek

- odpovídající poměr tekutin
- správné rozložení denní dávky energie a výživových látek na jednotlivá jídla
- strava musí být pestrá, přijímaná v klidném a kulturním prostředí (Kajaba, Šmrha, 1986)

5 Analýza výsledků

Analýza výsledků zahrnuje rozbor polostrukturovaných rozhovorů se vzdělávacími institucemi, učiteli odborného výcviku a analýzu dotazníku pro žáky. Vyhodnocování proběhlo srovnáváním odpovědí od všech respondentů.

5.1 Analýza rozhovorů se vzdělávacími institucemi

Všichni dotazovaní byli na úvod osloveni spíše všeobecnou otázkou aby věděli, že otázky nebudou nijak zákeřné, ale budou se přímo dotýkat jejich firem. Dotazovaní byli na druhy školení a seminářů, které organizují ve svých institucích. Jejich odpovědi byly totožné s charakterizací institucí v bodě 4.2.1 této diplomové práce.

Na otázku jak si vzdělávací instituce vybírají školitele pro svá školení, byly odpovědi opět téměř totožné. Všichni kladou velký důraz na kvalitu školitelů a to jak z pohledu odborného, tak i z pohledu jak zaujmout posluchače a navnadit je na další kvalitní seminář. Makro Akademie a Pražský kulinářský institut sází na kuchaře se zkušenostmi z Michelinských restaurací a na jejich odborné kvality. Zatímco Hungry town je celá postavena na ústřední osobě celého konceptu a tím je Ondřej Slanina z pořadu České televize Kluci v akci. Do této otázky se prolнул i další dotaz, a to jestli instituce vyhledávají školitele spíše mezi cizinci nebo oslovují české odborníky. Odpovědi velmi korespondovaly s otázkou výběru školitelů. Každá firma se drží svého konceptu a zájmu svých zákazníků. Školitelé se více či méně vrací na zavedená místa a do již rozjetých školících programů.

Semináře všech firem jsou organizovány pouze s odborníky z praxe. Jak sami uvádějí, na jiné osoby než na odborníky ve svém oboru, kteří umí ukázat, že svou práci a řemeslo umí a ovládají, by zájemci o školení nepřišli. Ceny školení mají cenové rozpětí, kde je potřeba zahrnout i odměnu kvalitnímu lektorovi.

Pokud jde o školení zaměřená na gastronomickou teorii z pohledu například pravidel hygieny, tak instituce je víceméně nenabízí samostatně. Téměř vždy však všichni upozorňují na základní bezpečnostní pravidla hygieny a bezpečnosti při práci. Pouze Kulinářské umění má ve svých již natočených vzdělávacích seminářích i základy kuchařské teorie tzn. broušení

a používání nožů, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Na konci tohoto tématu byla položena i jasná otázka zda jsou jejich školitelé odborníci z praxe a všichni odpověděli ano.

Všichni dotazovaní uvedli, že obsazenost jejich kurzů je velmi dobrá. Rozhovorem bylo mířeno na velmi ožehavé téma, a proto byly v úvodu otázky upřesněny možnosti odpovědí na - ano/spíše ano/ne/spíše ne. Dotazovaní neměli problém odpovědět a přiznat velký zájem o jejich práci. Systém Kulinářské akademie je vysvětlen v úvodu. Jejich kurzy jsou vždy obsazené, protože gastronomické školy se úvodních lekcí zúčastní se všemi žáky a učiteli odborného výcviku i odborných předmětů. Kulinářské umění, ale své školy vyhledává a oslovuje samo. Zájem o Pražský kulinářský institut je tak velký, že na rozpis jejich školení se čeká, a místa jsou obsazená téměř ihned. Pořadník je brán i na náhradníky kurzů. Asociace kuchařů a cukrářů České republiky je velmi specifická zájmová organizace, která má semináře obsazené po celé republice a vždy pokud ví, že se seminář nenaplní, tak jej neorganizuje. Makro Akademie i Bidvest Gastrostudio organizuje školení primárně pro své firemní klienty, a na školení odborné veřejnosti nechává jen část volných míst. Hungry town a semináře Ondřeje Slaniny jsou téměř vždy vyprodány.

V rozhovoru bylo dotazováno, zda jsou na semináře poskytovány nějaké slevy, výhody pro učitele odborného výcviku a žáky gastronomických škol. Asociace kuchařů a cukrářů České republiky poskytuje slevy pro všechny z gastronomických škol tzn. pro žáky i učitele. Stejnou slevu poskytuje na některé své kurzy i Bidvest Gastrostudio v rámci juniorských akademií. Kulinářské umění má ceny vyrobené přímo pro učitele odborného výcviku, školy i žáky. Ostatní nepovažují slevy pro učitele odborného výcviku za nijak zásadní pro vývoj svých firem.

Účast učitelů odborného výcviku na odborných seminářích je velmi složité téma. Pokud jde o koncept Kulinářského umění, tak tam je účast učitelů podmíněna nákupem licence, proto se jich vždy účastní všichni pedagogičtí pracovníci a to jak učitelé odborného výcviku, tak učitelé odborných předmětů a pokud je to možné i instruktoři odborného výcviku. Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a Bidvest Gastrostudio eviduje všechny účastníky školení a protože má pro pedagogy slevy tak ví, že na každém kurzu, který pořádá jsou 2-3 učitelé odborného výcviku. Pražský kulinářský institut má dohodu se Středním

odborným učilištěm Gastronomie U Krbu a se Střediskem praktického vyučování hotelu Inter.Continental. Jejich pedagogičtí pracovníci se mohou účastnit jako pozorovatelé všech seminářů, které pořádají. U ostatních škol neví kolik učitelů přijde. Makro Akademie, Hungry town, Chefparade neví kolik učitelů odborného výcviku se zúčastní jejich školení. Pokud osobně nějakého učitele odborného výcviku neznají. Problém u všech firem kromě Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a Bidvestu je s tím, že učitelé odborného výcviku si školení platí jako samoplátci. Přijdou tedy jako soukromé osoby a nevystavuje se faktura na kmenovou školu učitele.

Na otázku jestli mají přehled o docházce žáků na jejich přednášky, byly odpovědi totožné s předchozí otázkou. Jen Kulinářské umění dává každému žákovi gastronomické školy unikátní osobní kód, kterým se přihlašuje do systému. Ze systému se po určité době dá zjistit, jak který žák ze které školy semináře navštěvuje.

Všichni dotazovaní uvedli že se o regionálních potravinách a výrobcích se zmiňují téměř na každém semináři, pokud se jedná seminář zabývající se českou kuchyní. Všichni školitelé vaří v současné době z lokálních – regionálních potravin. Nikdo z dotazovaných nemá v současné nabídce svých seminářů školení na samotné téma regionální potraviny.

V podobném duchu byly i odpovědi na téma zdravá výživa. Téměř všechny semináře se řídí gastronomickými pravidly, tzn. dodržují vyváženost potravin, i když česká kuchyně je spíše o těžkých jídlech. V současné době je úprava jídel již na takové úrovni, že pokud dodržíte určitá pravidla, tak jdou české pokrmy upravit i velmi moderně a nikdo nepozná rozdíl proti starším technologickým postupům. Všichni dotazovaní vedou semináře na úpravy ryb, suši, nové moderní technologické postupy a metody úprav pokrmů.

Ve třech případech byl zaznamenán názor, že „neexistuje nezdravá potravina, pouze její nezdravé množství“.

Na otázku zda po rozmachu ekologického zemědělství rozšířili svá portfolia i o výrobky z ekologického zemědělství např. o biopotraviny, zazněly negativní reakce a to z toho pohledu, že za ekologickými výrobky a na biopotraviny jsou ve středočeském kraji odpovědní farmáři, kteří si na svých farmách školí zájemce.

Téma jako biopotraviny a ekologické výrobky po školících institucích nikdo nevyžadoval, a to ani správné výrobní postupy. Na tom se shodli všichni dotazovaní. Všeobecně spíše mají pocit, že bioproduktů na vaření je v současné době tolik, že je jen velmi těžké rozlišit jejich kvalitu. Spíše si vybírají ověřené pěstitele bez ohledu na bio kvalitu.

5.2 Analýza rozhovorů s učiteli odborného výcviku

Základní a úvodní otázky na učitele odborného výcviku byly mířeny na jejich vzdělání (všichni dotazovaní mají vysokoškolské vzdělání, tak jak přikazuje zákon), délku pedagogické praxe a obory a třídy, které vyučují. Těmito otázkami byla ověřena jejich letitá zkušenost se vzdělávacím systémem v České republice.

Učitelé odborného výcviku absolvují během školního roku celkem velký počet školení. Jsou mezi nimi školení nejen odborného charakteru, ale například i školení ke zvyšování kompetencí v oblasti sociálně patologických jevů. Dva učitelé odborného výcviku z dotazovaných nemají zatím licenci na Kulinářské umění. Mezi nejvíce jmenované patří semináře seznamující učitele odborného výcviku s novými technologiemi, surovinami a pracovními postupy. Dva učitelé odborného výcviku mají možnost docházet na semináře do Pražského kulinářského institutu na školení dle svého výběru.

Vzdělávací instituci si učitelé odborného výcviku vybírají podle referencí jiných pracovníků v oboru, nebo svou vlastní zkušeností se školiteli. Na instituci jim až tak nezáleží, protože vědí, že Praha a okolí nabízí semináře na dobré odborné úrovni. Spíše je zajímavá na jaké téma je seminář veden a který školitel ho vede. Bohužel většina učitelů odborného výcviku si školení hradí jako samoplátci, proto velmi řeší i finanční stránku věci. Vybírají si tedy školení i podle cenové relace. Nejvíce proto navštěvují semináře Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a Bidvest Gastrostudia. Pokud vlastní jejich škola licenci na Kulinářské umění tak velmi často sledují i jejich semináře, které potom předvádí žákům. Všichni si za svůj profesní život už byli zvyšovat své odborné kompetence u všech výše dotazovaných institucí.

U seminářů učitelé odborného výcviku neřeší, jestli ho školí cizinec nebo ne. Předpokládají, že jim vždy bude k dispozici překladatel. Jejich jazykové kompetence jsou na komunikativní úrovni a v odborných výrazech se ve většině případů domluví bez větších problémů.

Učitelé odborného výcviku se všichni zúčastňují i teoretických školení. Většinou je to základní Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP). Toto školení je stěžejní pro práci s potravinami.

Na některá školení chodí učitelé odborného výcviku i se žáky. Většinou jsou to školení Bidvest Gastrostudia – juniorská akademie, dále pak již zmíněné Kulinářské umění, kde jsou proškolení všichni dohromady. Učitelé odborného výcviku dále uváděli, že si zvyšují odborné kompetence i na exkurzích do různých gastronomických provozů a do výroben. Žáci ve většině případů pokud jde o seminář mimo dobu školního vyučování nejeví o semináře velký zájem. Pokud jdou na seminář, který si doplácí nějakou částkou ze svého tak jsou velmi pozorní a snaživí.

Školení na regionální potraviny v celkovém rozsahu platného semináře neabsolvoval nikdo z dotazovaných. Všichni učitelé odborného výcviku ale ve výuce vždy zdůrazňují nutnost používání místních – regionálních potravin a sezónních surovin. Žáci jsou na tyto věci zvláště ve třetím ročníku oboru kuchař upozorňováni, vzhledem k tomu, že součástí závěrečných zkoušek odbornosti je i spotřební koš.

Tento problém nastává i u školení na zdravou výživu. Školení na zdravou výživu nemá za sebou žádný dotazovaný učitel odborného výcviku. Základní výukové pojmy pro obor kuchař jsou postavené na zdravé výživě. Učitelé odborného výcviku žáky učí jak správně uvařit pokrm a sestavit menu tak, aby byl výživově správný, tzn. obsahoval vyvážený poměr živin, které jsou uvedeny výše. Zároveň všichni dotazovaní učí žáky správné technologické postupy pro zdravou výživu.

Dle slov učitelů odborného výcviku se žáci o zdravou výživu v poslední době celkem zajímají. Žáci a žákyně jsou ve věku, kdy se chtějí líbit opačnému pohlaví a velmi dbají o svůj zevnějšek a řeší potraviny z pohledu výživových hodnot.

Učitelé odborného výcviku po rozmachu ekologického zemědělství, venkovské turistiky a bioproduktů zavedli tato témata i mezi žáky. Potvrdilo se jim, ale jejich předchozí odpověď, že žáci se opravdu starají jen o svůj vzhled a zdravou výživu. Nezajímá je vůbec venkovská turistika. Nikdo z nich nevyhledává dovolenou v klidných oblastech České republiky. Ekologické zemědělství je zajímavá pouze v souvislosti s jejich biostravou, kterou mohou použít v rámci své zdravé výživy.

5.3 Analýza výsledků dotazníkového šetření

Důvodem k vytvoření dotazníku byla potřeba ověřit zjištěné výstupy z rozhovoru s institucemi a učiteli odborného výcviku. Šetření se zúčastnilo 122 žáků oboru Kuchař – číšník 65-51-H/01

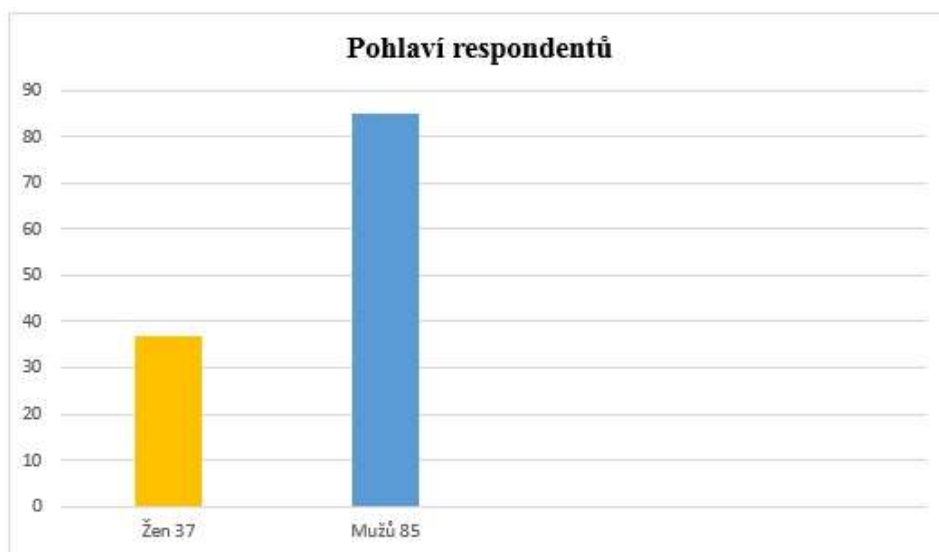
Otázka č. 1 - Pohlaví respondentů

Tabulka č.5 – Vyhodnocení otázky č. 1, Pohlaví respondentů

Pohlaví	Muž	Žena
Počet respondentů	85	37
Zastoupení respondentů v %	70%	30%

Zdroj : Autorka

Graf č. 1- Pohlaví respondentů



V tomto oboru je již delší dobu více chlapců než dívek (Graf č.1). Obor je velmi fyzicky náročný, proto se na jeho studium hlásí více chlapců.

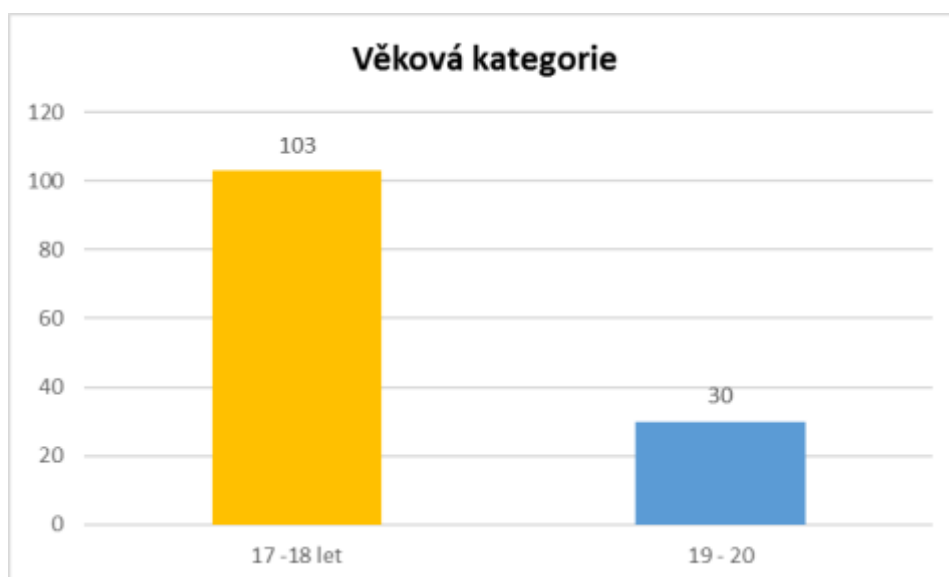
Otázka č. 2 - Věková kategorie

Tabulka č. 6 – Vyhodnocení otázky č. 2, Věková kategorie respondentů

Věková kategorie	17 – 18 let	19 – 21 let
Počet respondentů	92	30
Zastoupení respondentů v %	75 %	25 %

Zdroj : Autorka

Graf č. 2- Věkové zastoupení respondentů



Většina respondentů jsou ve věku 17-18 let (Graf. č. 2).

Otázka č. 3 - Navštívil/a jste v tomto roce nějaký odborný seminář?

Tabulka č. 7 – Vyhodnocení otázky č. 3

Možnosti	Ano	Ne
Počet respondentů	103	19
Zastoupení respondentů v %	84%	16%

Zdroj : Autorka

Graf č. 3 – Návštěvnost odborných seminářů



Podle výsledku z dotazníku (Graf č. 3) vyplývá, že většina žáků 3. ročníků navštěvuje odborné semináře velmi často. Toto zjištění je velmi kladným zjištěním. Znamená to, že žáci se dále vzdělávají i mimo teoretickou a praktickou výuku.

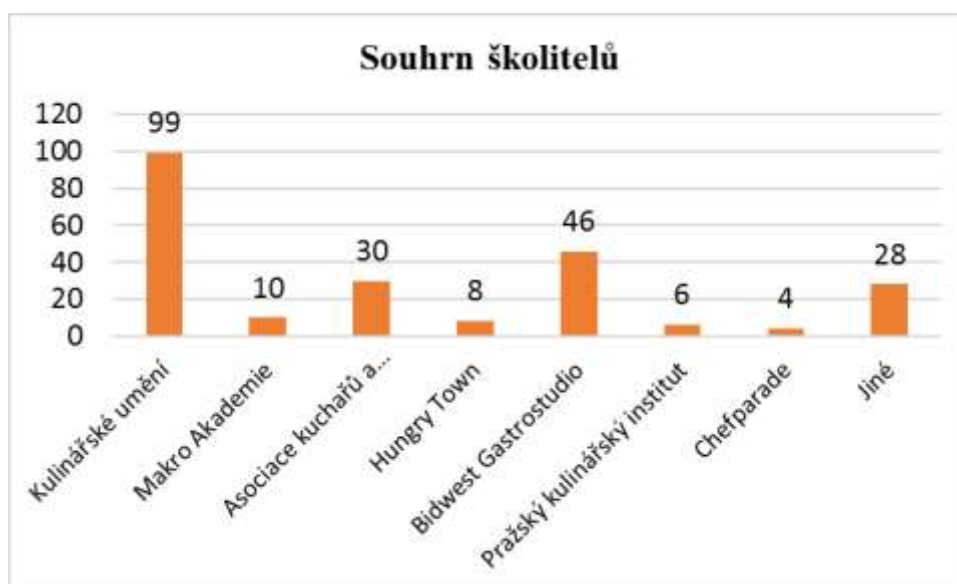
Otázka č. 4 - Pokud ano. Jak se jmenovala firma, která Vás školila?

Tabulka č. 8 - Vyhodnocení otázky č. 4. Respondenti volili více možností

Školitel	Kulinářské umění	Makro Akademie	Asoc. kuchařů a cukrářů	Hungry Town	Bidvest	Pražský kulinářský institut	Chefparade	Jiné
Počet respondentů	99	10	30	8	46	6	4	28

Zdroj : Autorka

Graf č. 4- Souhrn školitelů



Z celkového počtu dotázaných se odborného kurzu zúčastnilo 103 žáků. Žáci, kteří na odborné semináře chodí, se zúčastní více typů u více institucí (Graf č. 4). Šetření prokázalo a potvrdilo velkou účast na seminářích Kulinářského umění. Dalšími v pořadí jsou Bidvest Gastrostudio a Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Následuje Makro Akademie, Hungry town, Pražský kulinářský institut, Chefparade. Žáci jako „jiné“ vyjmenovávali školení HACCP, Bezpečnost práce, Požární ochranu a První pomoc.

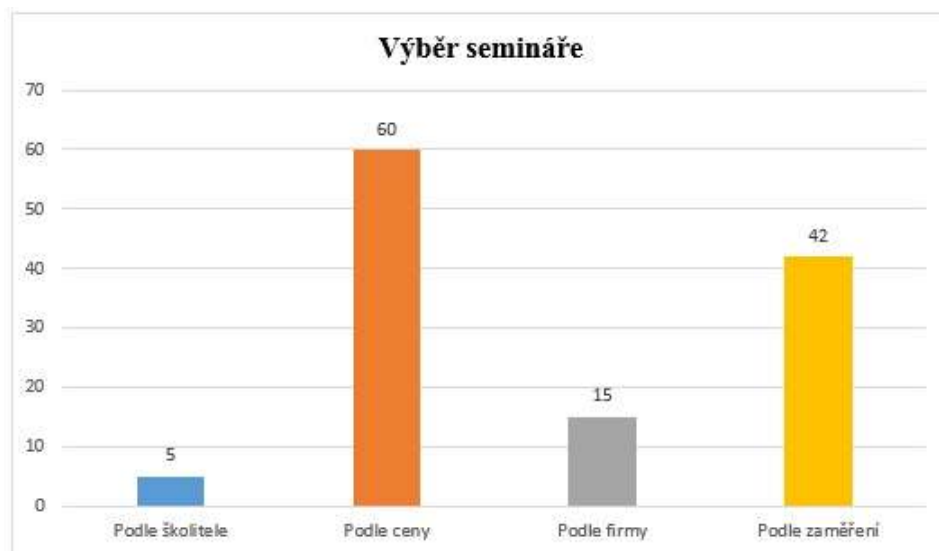
Otázka č. 5 - Podle čeho si vybíráte seminář?

Tabulka č. 9 - Vyhodnocení otázky č. 5

Možnosti	Podle školitele	Podle ceny	Podle firmy	Podle zaměření
Počet respondentů	5	60	15	42
Zastoupení respondentů v %	4%	49%	12%	35%

Zdroj : Autorka

Graf č. 5 – Výběr semináře



Oslovení respondenti si semináře nejvíce vybírají podle ceny (Graf č.5). Dalším důležitým kritériem pro výběr semináře je zaměření kurzu. Na tom jaká instituce ho pořádá a kdo je školitelem na vybraném semináři jim mnoho nezáleží. To, že je nezajímá školitel je dáno tím, že se zřejmě zatím neorientují ve jménech kuchařských profesionálů.

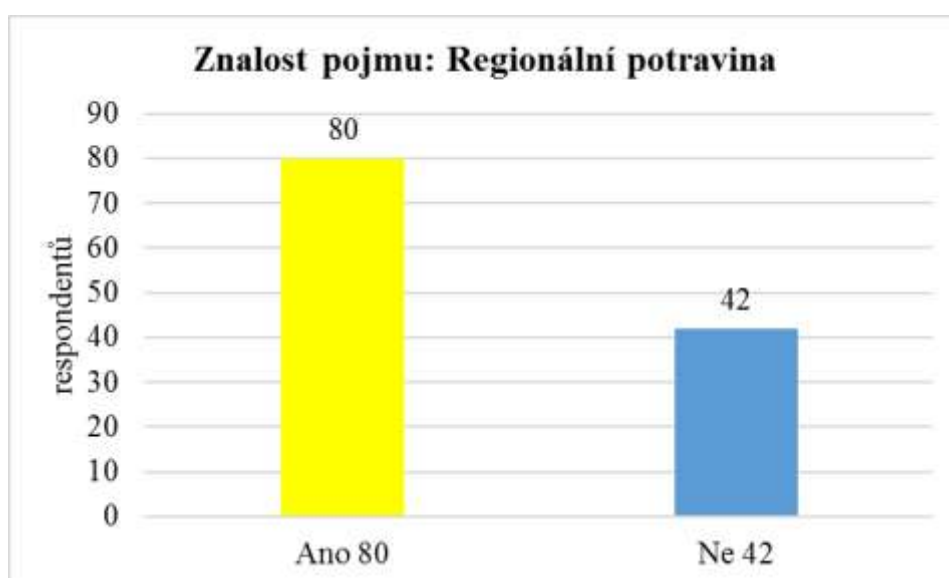
Otázka č. 6 - Víte co je to regionální potravina?

Tabulka č. 10 - Vyhodnocení otázky č. 6

Možnosti	Ano	Ne
Počet respondentů	80	42
Zastoupení respondentů v %	66%	34%

Zdroj : Autorka

Graf č. 6 – Znalost pojmu: Regionální potravina



Na otázku, zda ví, co je regionální potravina, odpověděla většina dotazovaných že ano (Graf č. 6). Regionální potravina je pojem užívaný velmi často. Otázkou zůstává zda dotazovaní ví, že Regionální potravina jako „značka“ je někým udělována, nebo zda si jen myslí, že jde o potravinu z regionu.

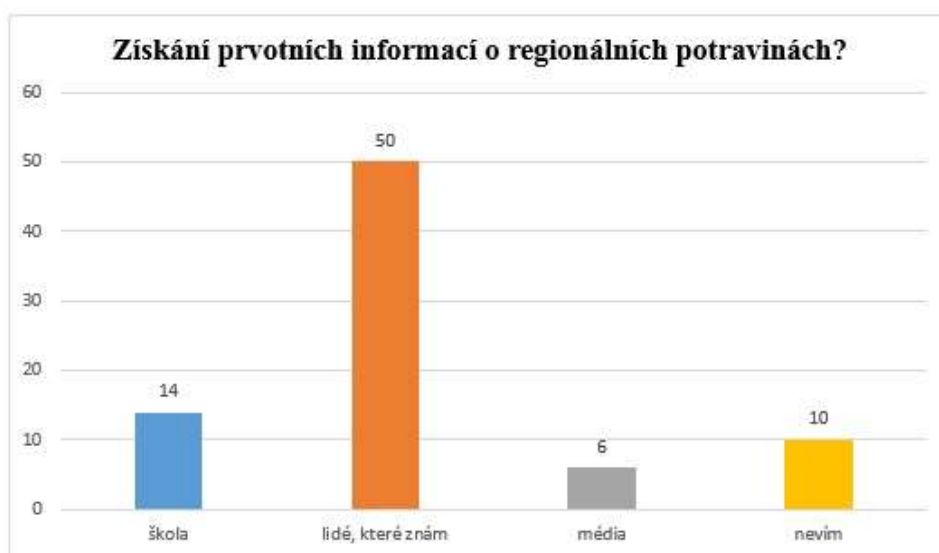
Otázka č. 7 - Pokud ano. Jak jste se o regionální potravine dozveděl?

Tabulka č. 11 - Vyhodnocení otázky č. 7

Možnosti	Od UOV	Od rodičů	Sděl. prostředky	Nevím
Počet respondentů	14	50	6	10
Zastoupení respondentů v %	18%	63%	7%	12%

Zdroj : Autorka

Graf č. 7 – Jak jste se o regionální potravine dozveděl?



V otázce č. 6 odpovědělo 80 respondentů kladně, že ví co je regionální potravina. Otázka č. 7 byla jen rozšířením tématu. Nejvíce respondentů odpovědělo, že se o regionální potravine dozvedělo od rodičů a příbuzných (Graf č. 7), pouze 14 žáků označilo učitele odborného výcviku jako zdroj informací o regionální potravine. 10 žáků neví od koho informace získali a 6 žáků zaškrtnulo jako zdroj sdělovací prostředky. Opět je potřeba zdůraznit, že je možné, že respondenti neřeší regionální potravinu jako značku.

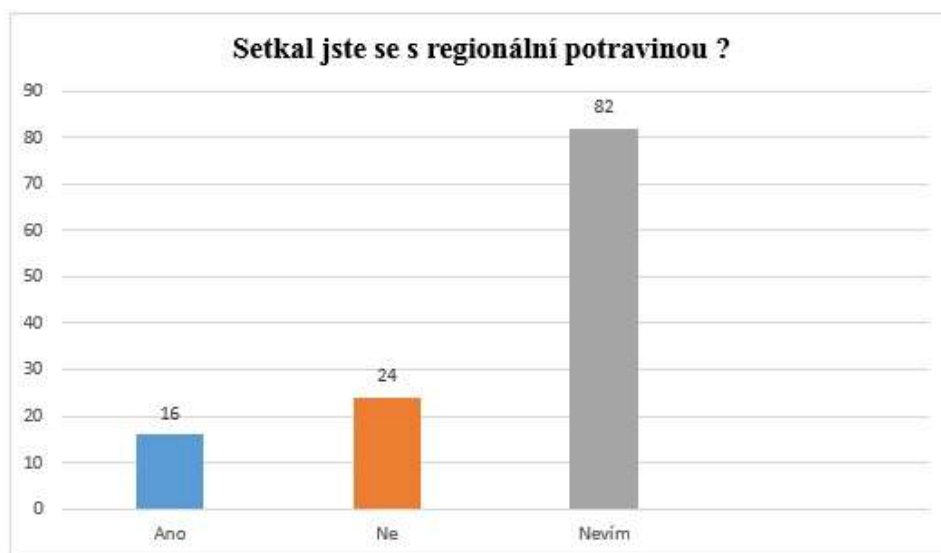
Otázka č. 8 - Setkal/a jste se někdy s regionální potravinou?

Tabulka č. 12 - Vyhodnocení otázky č. 8

Možnosti	Ano	Ne	Nevím
Počet respondentů	16	24	82
Počet respondentů v %	13%	20%	67%

Zdroj : Autorka

Graf č. 8 – Setkal/a jste se s regionální potravinou?



Odpovědi u této otázky byly překvapivé (Graf č. 8), přestože v otázce č. 6 odpovědělo 80 respondentů kladně, že ví co je to regionální potravina, tak je zvláštní, že 82 z nich odpovědělo, že neví, zda se s regionální potravinou někdy setkali. Jen 16 žáků se s ní již setkalo a 24 jich napsalo, že regionální potravinu zatím neviděli. Tato otázka potvrdila, že respondenti se na regionální potraviny nezaměřují, protože jinak by si uvědomovali, zda se s ní již setkali.

Otázka č. 9 - Zajímáte se o to z jaké země původu je potravina dovezena?

Tabulka č. 13 – Vyhodnocení otázky č. 9

Možnosti	Ano	Ne
Počet respondentů	82	40
Počet respondentů v %	67%	33%

Zdroj : Autorka

Graf č. 9 – Zajímáte se o zemi původu potravin?



Odpovědi u této otázky dokazují, že všeobecný zájem o zemi původu potravin již zasáhl i respondenty mladších věkových kategorií (Graf č. 9). Do budoucna je možné, že se této otázce budou věnovat ještě více a vědomě či nevědomě budou vyhledávat regionální potraviny místo zahraničních.

Otázka č. 10 - Zajímáte se o to, co jíte?

Tabulka č. 14 – Vyhodnocení otázky č. 10

Možnosti	Ano	Ne
Počet respondentů	78	44
Počet respondentů v %	64%	36%

Zdroj : Autorka

Graf č. 10 – Zajímáte se o to, co jíte?



Odpovědi respondentů na otázku zda se zajímají o to co jedí, je odrazem trendu pozorovaného mezi žáky. Velmi o sebe v tomto věku začínají dbát a snaží se o zdravou stravu. Navštěvují posilovny a běhají (Graf č. 10).

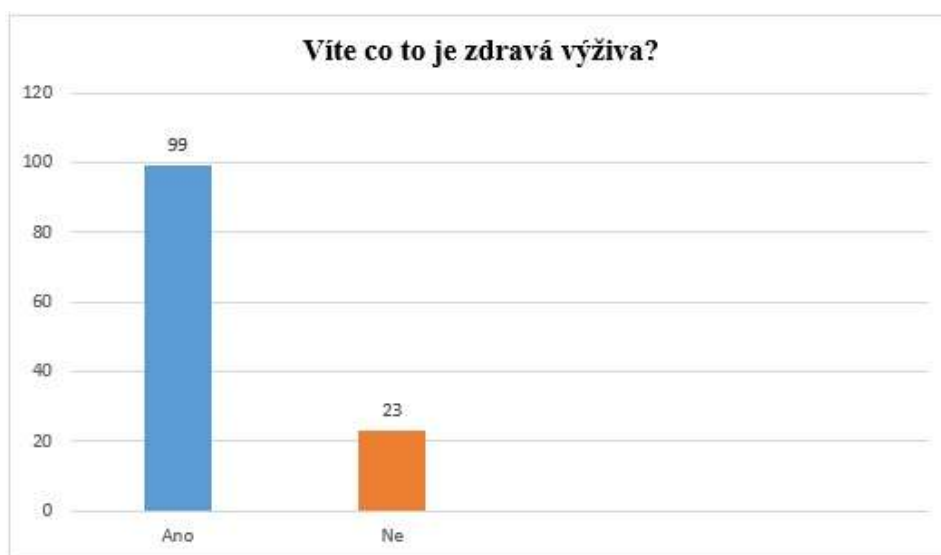
Otázka č. 11 - Víte co to je zdravá výživa?

Tabulka č. 15 – Vyhodnocení otázky č. 11

Možnosti	Ano	Ne
Počet respondentů	99	23
Počet respondentů v %	81%	19%

Zdroj : Autorka

Graf č. 11 – Víte co to je zdravá výživa?



I u této otázky se potvrdily odpovědi z otázky č. 10 tohoto dotazníku. Respondenti se opravdu o zdravou výživu zajímají (Graf č 11). Starají se např. o to kolik bílkovin které jídlo obsahuje. Opravdu se dá konstatovat, že respondenti mají o zdravé výživě kvalitní informace.

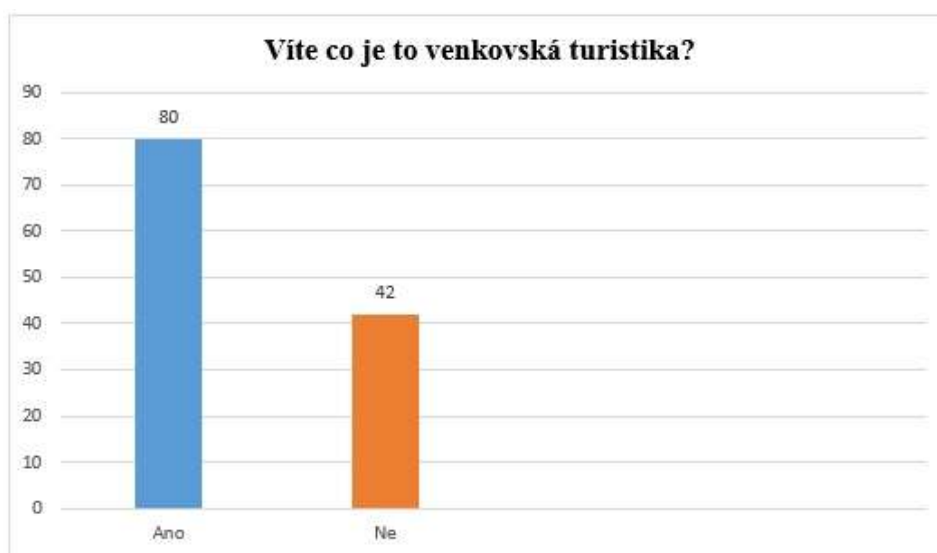
Otázka č. 12 - Víte co je to venkovská turistika?

Tabulka č. 16 – Vyhodnocení otázky č. 12

Možnosti	Ano	Ne
Počet respondentů	80	42
Počet respondentů v %	66%	34%

Zdroj : Autorka

Graf č. 12 – Víte co je to venkovská turistika?



Podle odpovědí respondentů je patrné, že vědí co je to venkovská turistika (Graf č. 12). Předpokládá se, že vzhledem k tomu jaký obor studují by měli mít přehled o turismu v České republice i v zahraničí což se potvrdilo.

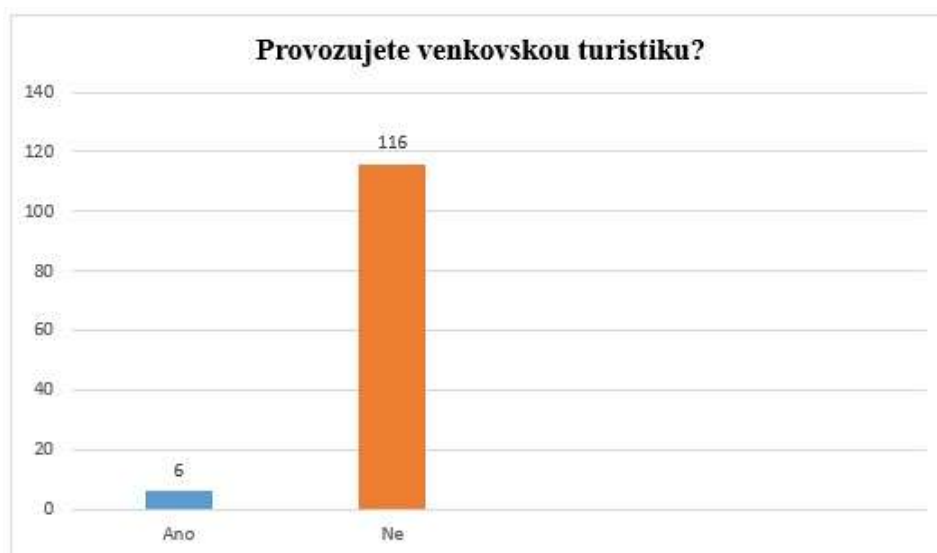
Otázka č. 13. Provozujete venkovskou turistiku?

Tabulka č. 17 – Vyhodnocení otázky č. 13

Možnosti	Ano	Ne
Počet respondentů	6	116
Počet respondentů v %	5%	95%

Zdroj : Autorka

Graf č. 13 – Provozujete venkovskou turistiku?



Respondenti u této otázky odpověděli s velkou převahou negativně (Graf č. 13). Vzhledem k věku respondentů si evidentně jako svou dovolenou vybírají jiný typ turistiky, než je venkovská. Tento výsledek je pochopitelný z toho důvodu, že na svých dovolených se chtějí pohybovat spíše ve městech a na místech s velkou koncentrací zábavy. Venkovská turistika je spíše o klidu v přírodě.

6 Vyhodnocení hypotéz

Hypotéza č. 1 - Vzdělávání zaměřené na didaktiku odborného výcviku mají všichni respondenti. Jeho cyklické prohlubování je však zanedbáváno.

Všichni respondenti mají didaktické vzdělání. Polostrukturovanými rozhovory bylo zjištěno, že mají snahu pravidelně si prohlubovat odborné znalosti. Jejich odborné vzdělávání je ale velmi nepravidelné a spíše nárazové.

Platnost stanovené hypotézy se potvrdila

Hypotéza č. 2 - Zvyšování odborných kompetencí učitelů odborného výcviku závisí na počtu a rozmístění vzdělávacích institucí.

Polostrukturovanými rozhovory s učiteli odborného výcviku se ukázalo, že učitelé využívají odborné semináře pouze soukromých vzdělávacích institucí a jsou zcela odkázáni na jejich nabídku.

Platnost stanovené hypotézy se potvrdila

Hypotéza č. 3 - Účast učitelů odborného výcviku je závislá na jejich časových a finančních možnostech.

Učitelé odborného výcviku se snaží účastnit se nabízených odborných seminářů. Rozhovory bylo zjištěno, že jejich finanční a časové možnosti je velmi omezují. Účast na seminářích je závislá na finančních dotacích jejich kmenové školy nebo na finanční situaci respondentů, protože odborné semináře navštěvují jako samoplátci.

Platnost stanovené hypotézy se potvrdila

Hypotéza č. 4 - Zaměření vzdělávacích akcí na gastronomii navazující na venkovskou turistiku chybí.

Analýzou odborných seminářů u vzdělávacích institucí bylo zjištěno, že během zkoumaného období ani jedna vzdělávací instituce neprovedla seminář na venkovskou turistiku.

Platnost stanovené hypotézy se potvrdila

Hypotéza č. 5 - Studenti nemají zájem o venkovskou turistiku.

Dotazníkovou metodou bylo osloveno 122 respondentů, 116 žáků odpovědělo, že venkovskou turistiku neprovozují a nemají oni tedy zájem. Pouze 6 respondentů odpovědělo kladně.

Platnost stanovené hypotézy se potvrdila

Hypotéza č. 6 - Zdravé a regionální potraviny vnímají studenti okrajově.

Respondenti se v dotazníkovém šetření vyjadřovali k zdravé i regionální potravíně kladně. Žáci se zajímají o zdravou výživu i o to co jí, a z jaké země původu potravina pochází.

Platnost stanovené hypotézy se nepotvrdila

7 Diskuse analyzovaných dat a návrhy opatření

Cílem práce bylo zhodnotit stav odborných kompetencí učitelů odborného výcviku a možné zvýšení odborných kompetencí v oblasti pojmů regionální potravina, zdravá výživa a venkovská turistika. V rámci dynamického prostředí je důležité se zabývat rozvojem a zvýšením odborných kompetencí učitelů odborného výcviku. Kompetence jsou v práci pojaty jako předpoklady, schopnosti, způsobilosti se dále vzdělávat i v jiných odborných kompetencích, než jsou jen základy vaření. Důležitým prvkem ke zvyšování odborných kompetencí je vzdělávání v odborných institucích, které nabízejí další odborné vzdělávání. Pro zvyšování odborných kompetencí učitelů odborného vzdělávání je nutné, aby se tito zúčastňovali odborných seminářů a školení i z jiných oblastí. Všichni dotazovaní učitelé odborného výcviku si velmi pochvalovali nabídku vzdělávacích institucí. Tato obsáhlá nabídka kvalitních kurzů je na území hlavního města Prahy opravdu velká. Učitelé odborného výcviku si své odborné kompetence opravdu mohou zvyšovat v různých druzích seminářů od klasické české kuchyně až po zahraniční kuchyni a na speciálních kurzech zaměřených na zvláštnosti jednotlivých kuchyní. Všechny vzdělávací instituce se snaží během časového úseku jednoho měsíce mít v nabídce vždy něco speciálního, co „přetáhne“ zájemce od konkurence.

Učitelé odborného výcviku toto cítí, bohužel většina z nich má jiné problémy. Jedním z těchto problémů je časová dostupnost kurzů. Pokud se kurzy konají ve všední den, je velký problém se uvolnit z pracovního procesu. Pokud už jsou uvolnění z pracovního procesu velmi často si kurz musí zaplatit jako samoplátci. Výzkum ukázal, že za celé 1. pololetí školního roku 2015/2016 nedostal učitel odborného výcviku proplacen ani jeden seminář. To samé platí i o cestovním do místa pořádání kurzu. Mezi dotazovanými byl i jeden učitel odborného výcviku, který má od vedení školy k dispozici určitou velmi malou sumu peněz, ze kterých by měl hradit seminář sobě, svým kolegům a ještě žákům. Přitom suma opravdu odpovídá průměrné ceně dvou kurzů pro jednu osobu v metropoli. Možná právě proto, že učitelé odborného výcviku se seminářů zúčastňují jako samoplátci, tak vzdělávací instituce až na dvě výjimky nepovažují vůbec za nutné vytvářet pro tuto „malou“ skupinu učitelů odborného výcviku nějaké slevy a akční nabídky. Vzdělávací instituce totiž ve skupině vzdělávaných nepoznají učitele odborného výcviku. Majitelé

a vedoucí vzdělávacích institucí se, ale nebrání tomu, pokud se jim nějaký učitel odborného výcviku přihlásí jako samoplátce, mu dodatečně cenu semináře snížit.

Další velmi důležitou překážkou ve zvyšování odborných kompetencí je nedostatek času u učitelů odborného výcviku. Při rozhovoru byl u všech tazatelů zaznamenán velký nedostatek času. Jako učitelé odborného výcviku chodí do práce mezi prvními učiteli a mezi posledními odchází z práce. Většina škol kde pracují, mají i vedlejší činnosti, např. zajišťují stravování pro zaměstnance a pro cizí subjekty. Jejich náplň práce je obsáhlejší než u učitelů odborných předmětů. Výhodou této rozsáhlé činnosti je, že si učitelé odborného výcviku zvyšují své odborné kompetence i v jiných oborech. Velmi často je jejich náplní práce i objednávání surovin u místních prodejců a výrobců. Včetně následného vyúčtování u vedení škol.

Učitelé odborného výcviku se velmi často zúčastňují odborných seminářů i se svými žáky, a toto i z dotazníků vyplývá. Žáci i učitelé odborného výcviku se snaží o co největší účast na školeních. Pro žáky je velkou výhodou skupinové členství v Kulinářské akademii a v Asociaci kuchařů a cukrářů České republiky. Jejich kurzy jsou pro žáky i učitele odborného výcviku cenově dostupné. Tyto školení je možné zahrnout do základní výuky. Pokud se jedná o Kulinářské umění, tak cenu za školní licenci platí kmenová škola (všichni zúčastnění obdrží unikátní kód, který je platný po celou dobu učiva) a všichni učitelé odborného výcviku i žáci se pak ve svých odborných učebnách na půdě kmenové školy zúčastňují školení. Celé je to vedeno interaktivně. Žáci i učitelé se po dokončení kurzu mohou přesvědčit na základě závěrečných testů jestli danou látku a školení zvládlí.

Při zvyšování odborných kompetencí učitelů odborného výcviku záleží také na výběru semináře. Nabídka vzdělávacích institucí je opravdu pestrá. Vzdělávací instituce dělají vše proto, aby jejich semináře byly opravdu plné. Z rozhovorů vyplývá, že se jim to opravdu daří. Všechny zúčastněné instituce se snaží se všech sil využít současného „kuchařského boomu“. Zatímco instituce mají z velké části své semináře postavené na školitelích a učitelé odborného výcviku si i podle školitelů semináře vybírají, tak žáci dle dotazníků školitelům až tak velkou důležitost nepřikládají. Největší počet žáků se zajímá v první řadě o cenu a pak o zaměření kurzu. O to, kdo kurz vede se zajímají jen ve velmi malé míře. To, že se nezajímají o to kdo školení vede, je dáno jejich prozatímní minimální znalostí kuchařských mistrů. Neznají ještě

kuchaře s Michelinovými hvězdami. O tyto kuchaře se v rámci zvyšování svých odborných kompetencí zajímají spíše učitelé odborného výcviku a profesionální kuchaři. Učitelé odborného výcviku se zajímají o nadstavbové vzdělávání v oboru, zatímco žáky zajímají spíše klasická výuková témata.

V rámci zvyšování odborných kompetencí učitelů odborného výcviku je dobré, když se učitelé posunou i za hranice České republiky. Proto byla v rozhovorech zahrnuta i otázka zda instituce a učitelé odborného výcviku vyhledávají zahraniční školitele. V odpovědích se obě skupiny shodly. Zahraniční školitelé jsou vždy vybíráni podle momentální nabídky. Pokud se institucím hodí zahraničního školitele zahrnout do svého konceptu udělají to, a naopak pokud si učitelé odborného výcviku myslí, že jim zahraniční školitel má co nabídnout, tak jeho seminář navštíví.

Zvyšování odborných znalostí a kompetencí učitelů odborného výcviku v oblasti regionálních potravin je dvojsečná záležitost. Základní pohled, na regionální potraviny je velmi všeobecný. Je to potravina, která je vyrobena nebo pochází z místního prostředí z místních surovin. Ten druhý pohled je oficiální pohled. Je to Regionální potravina s velkým „R“. Ocenění oficiálního charakteru. Ocenění udělované Ministerstvem zemědělství a ostatními institucemi. Odborné instituce a učitelé odborného výcviku se k regionální potraviny staví ze všeobecného pohledu. Z rozhovorů vyplynulo, že se nezajímají o oficiální značku a ocenění. Potraviny na vaření potřebné ke svým seminářům a suroviny pro vaření si vybírají cíleně mezi místními dodavateli. Kupují sezónní potraviny nezávisle na oficiálním označení Regionální potravina. Z dotazníků pro žáky vyplývá, že i žáci se zajímají o pojem regionální potravina, ale také pouze ze všeobecného pohledu. Toto se potvrdilo při upřesnění otázky. Na otázku zda se již s Regionální potravinou někdy setkali vyplynulo, že vlastně neví co to je Regionální potravina. Přesto, že to neví, vybírají si místní potraviny a suroviny. Zajímají se o to, z jaké země původu je potravina nebo surovina dovezena.

Pro učitele odborného výcviku je nutné zahrnout do odborných kompetencí i vědomosti teoretického charakteru. Učitelé by měli znát pohled na Regionální potraviny i z oficiálního hlediska. Pokud je oficiální pohled na Regionální potraviny pro vzdělávací instituce nezajímavý, tak by tyto informace měl učitelům odborného výcviku poskytnout ten, kdo toto ocenění uděluje. Pojem Regionální potravina by tedy měl být zahrnut i do základních

výukových materiálů. Učitelé odborného výcviku by měli mít tyto informace o rozšíření pohledu na potraviny. Soukromé vzdělávací instituce tyto informace neposkytují. Kampaň státních organizací je vhodné zaměřit i mezi pedagogy.

Zvyšování odborných kompetencí učitelů odborného výcviku v oblasti zdravé výživy se ukázalo jako velmi kvalitní, přestože vzdělávací instituce školení na samotnou zdravou výživu neposkytují. Zdravou výživu a správné postupy vždy zahrnují do jednotlivých seminářů aniž by na tuto skutečnost upozorňovali v názvu semináře. Snaží se všechny zájemce o semináře učit základní technologické postupy tak, aby byla dodržována všechna základní pravidla zdravé výživy. Rozložení potravin ve většině případů dodržuje základní pravidla zdravé výživy. Odborné kompetence učitelů odborného výcviku jsou v tomto směru opravdu velmi kvalitní. Jejich teoretické i praktické dovednosti se ukázaly být na velmi dobré úrovni. Složení potravin a technologické postupy, které učí i své žáky vychází ze základů zdravé výživy. Například základní technologické postupy jsou učeny podle základních pravidel zdravé výživy. Vždy jsou učeny přílohy k hlavním pokrmům tak, aby byla dodržena základní gastronomická pravidla. Toto bylo prokázáno i výstupem z dotazníků pro žáky. Žáci vědí co je zdravá strava, mají informace které jim poskytuje učitel odborného výcviku. Převážná většina žáků se zajímá o to, co jí. Jak bylo patrné z výsledků v dotazníku, zajímají se i o to, z jaké země původu je potravina dovezena. Učitelé odborného výcviku v případě zdravé výživy vyzdvihli ze strany žáků ještě jeden pohled. Žáci, kteří odpovídali v dotaznících jsou ve věku, kdy se velmi starají o svůj vzhled. Věnují se tomu, jak vypadají, věnují se jídlu které jedí. Tyto aspekty jsou důležité, protože žáci se více věnují zdravé výživě.

Zvyšování odborných kompetencí u učitelů odborného výcviku u tohoto tématu není prioritní, ale ukázalo se být na velmi dobré úrovni. Učitelé odborného výcviku by se měli zaměřit na semináře, které seznamují spíše s novými technologiemi. Nové, moderní technologie již umí i původní nezdravé postupy při přípravě jídel zpracovat tak, že se pokrm dá zahrnout do zdravé stravy.

V rámci zvyšování odborných kompetencí v oblasti ekologického zemědělství, biopotravin a venkovské turistiky by se měli učitelé odborného výcviku vzdělávat i v novinkách tohoto směru. Vzdělávací instituce se o tato témata prioritně nestarají

a nezabývají se jimi. V této oblasti je nutné říci, že ekologičtí zemědělci a výrobci biopotravin si vzdělávají zájemce o svůj obor sami. Majitelé odborných institucí jsou jimi sami doškolení při přejímání výrobků a surovin potřebných k vaření při kurzech. Učitelé odborného výcviku se také v tomto případě dovzdělávají samostudiem. Učitelé odborného výcviku se o venkovskou turistiku zajímají spíše jako o nový trend v cestovním ruchu. Zařadili ho mezi druhy cestování při teoretické výuce. Při bližším rozhovoru neznají přesná pravidla a fungování venkovské turistiky, jejich vědomosti jsou povrchní. To samé se týká biopotravin a ekologického zemědělství. Nikdo je nevzdělává v této problematice a jejich vědomosti a odborné kompetence v tomto směru jsou velmi teoretické a získané samostudiem. Samostudium je z odborných knih, z časopisů a internetových zdrojů. Nepředávají proto žákům informace v nejlepší kvalitě, protože samotnou výrobu a postupy nevidí v praxi.

Žáci se o toto téma zajímají spíše povrchně. Sice je zajímavá zdravá výživa, ale stačí jim že potravinu nebo surovinu má nálepku BIO, ale dále se o výrobu nebo postup pěstování nezajímají. Toto se týká i venkovské turistiky. Žáci vědí co je venkovská turistika jako žáci oboru, který přímo souvisí s turistickým ruchem, mají přehled o typech turistiky. Venkovskou turistiku ale sami rozhodně nepěstují. Nevyhledávají ji, protože jejich představa o dobře strávené dovolené rozhodně není klidné prostředí v přírodě, ale ve městě, v místě, kde se z jejich pohledu něco děje. Učitelé odborného výcviku by měli mít kvalitní informace o venkovské turistice. Žáci by měli vědět, že venkovská turistika nabízí i jiné pohledy na cestování - nejen klid v přírodě. I venkovská turistika počítá s aktivitami ve městě. Většinou je místo určené pro venkovskou turistiku blízko měst, kde je možné absolvovat všechny moderní aktivity, a pak se vrátit zpět na klidné místo. Kdyby učitelé odborného výcviku měli kvalitnější informace o fungování venkovské turistiky, možná by poměr odpovědí byl jiný.

Ke zvýšení odborných kompetencí u učitelů odborného výcviku v tomto směru by bylo potřeba, aby je někdo začal kvalitně a kvalifikovaně vzdělávat. V tomto případě by to ale měl být odborník přímo z praxe. Učitelé odborného výcviku by měli vykonat exkurzi u výrobce biopotravin, přímo navštívit místo, kde se provozuje venkovská turistika, kde v reálu uvidí její fungování. I v tomto případě by jistě prospělo, kdyby se zmíněné problematice věnovaly státní organizace.

8 Závěr

Analýzou odborných kompetencí učitelů odborného výcviku byl zjištěn aktuální stav odborných kompetencí učitelů odborného výcviku. Zvyšování odborných kompetencí učitelů odborného výcviku v oblasti pojmů regionální potravina, zdravá výživa a venkovská turistika není v současné době prioritou ani učitelů odborného výcviku ani vzdělávacích institucí. O tyto pojmy se v rámci vzdělávacích osnov pro gastronomické obory nezajímá ani Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy. Kmenové školy oslovených učitelů odborného výcviku na tato témata také nekladou velký důraz.

Základní hypotézy předpokládaly snahu učitelů odborného výcviku zvyšovat si odborné kompetence, dále pak předpokládaly nedostatek finančních prostředků na zvyšování odborných kompetencí a nedostatek seminářů na zkoumané pojmy a témata. Analýzou odborných kompetencí se tyto hypotézy potvrdily.

Na základě získaných informací byla definována doporučení ke zlepšení zjištěných odborných kompetencí učitelů odborného výcviku.

Pro zkvalitnění a zvýšení odborných kompetencí učitelů odborného výcviku je nutné zvýšit finanční dotaci na odborná školení, zařadit mezi vzdělávací instituce i vzdělávací organizace řízené státem, které by chybějící základní pojmy učitelům odborného výcviku dostatečně odborně vysvětlily. Státem řízené aktivity u těchto témat úplně chybí a ta pak nejsou mezi učiteli odborného výcviku vůbec propagována.

9 Seznam použitých zdrojů

BELZ, H, SIEGRIST, M, *Klíčové kompetence a jejich rozvíjení*. Praha : Portál, 2001.
ISBN 80-7178-479-6

COLE, Kris, *Supervision, the Tudory and practice of first-line management*, Pearson Education Australia, sekond edition 2001, ISBN1 74009 292 9

ČADÍLEK, Miroslav, *Didaktika praktického vyučování, s. 9*, Brno : 2001

DYTRTOVÁ, Radmila, KRHUTOVÁ, Marie. *Učitel: příprava na profesi*.
1. vyd. Praha: Grada Publishng, 2009. 128 s. ISBN 978-80-247-2863-6

FIŠER, Jan. *Z typologie osobnosti učitele*. 1. vyd. Praha: Ústav učitelského vzdělání na Univerzitě Karlově, 1965. 22s

HESKOVÁ, M. a kolektiv autorů. *Cestovní ruch pro vyšší odborné a vysoké školy*.
Praha: Fortuna, 2006, str.27

HRADIL, Radomil a kolektiv, *Česká zahrada*, Olomouc - Fontána, 2000,
ISBN 80-86179-46-X

KAJABA, Igo, ŠMRHA, Odřich, *Tabulky složení a výživových hodnot poživatin*,
Praha : Merkur, 1986

KANTOROVÁ, Jana et al. *Vybrané kapitoly z obecné pedagogiky I*. 1. vyd. Olomouc:
Hanex, 2008. 246 str. s. ISBN 978-80-7409-024-0.

KOHOUT, Karel. *Základy obecné pedagogiky*. 1. vyd. Praha: Vysoká škola
J.A. Komenského 2002. 148 s. ISBN 80-7048-043-2.

KOTÁSEK, J. (ed)., *Národní program rozvoje vzdělání v České republice* : bílá kniha.
Praha : Tauris, 2001, ISBN 80-211-037-28

LANGOVÁ, Marta et al. *Učitel v pedagogických situacích: kapitoly ze sociální pedagogické psychologie*. 1. vyd. Praha: Univerzita Karlova, 1992. 96 s. ISBN 80-7066-613-7

METZ, Reinhold, GRUNER, Hermann, KESSLER, Thomas, *Restaurace a host*, Praha : Europa - Sobotáles, 2008, ISBN 978-80-86706-18-4

MIOVSKÝ, Michal. *Kvalitativní přístup a metody v psychologickém výzkumu*. 1. vyd. Praha : Grada, 2006. 332 s. ISBN 80-247-1362-4.

NAKONEČNÝ, Milan, *Psychologie osobnosti*, 2. vyd. Praha : Academia, s 235, ISBN 80-200-1289-3

ORIEŠKA, J., *Technika služeb ČR*, 1. vyd. Praha: Idea servis, 1999 str. 7-9

PETROVÁ, Alexandra, *Tvořivost v teorii a v praxi*, Příbram : Vodnář, 1999, ISBN 80-86226-05-0

PODLAHOVÁ, Libuše. *Učitel sekundární školy 1. studijní opora* 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2007, ISBN 978-80244-1828-5

PRŮCHA, Jan, WALTEROVÁ, Eliška, MAREŠ, Jiří, *Pedagogický slovník*, Praha : Portal, 1995

RENTON, Jane, *Coaching and Mentoring*, London : Profile Books Ltd, 2009. ISBN 978 1 84668 189 9

SALÁČ, Gustav, *Stolničení*, Praha : Fortuna, 2001 , ISBN 80-7168-752-9

SEDLÁČKOVÁ, Hana, POTÁCEL, Jan, *Výživa a příprava pokrmů I*, Praha : Fortuna, 1992, ISBN 80-7168-021-4

SEDLÁČKOVÁ, Hana, POTÁCEL, Jan, STARNOVKSÁ, Tamara, *Výživa a příprava pokrmů II*, Praha : Fortuna, 1993, ISBN 80-7168-048-6

SEDLÁČKOVÁ, Hana, *Výživa a příprava pokrmů III*, Praha : Fortuna, 1993, ISBN 80-7168-064-08

SCHON, D., *The Reflective Practitioner*. London: Temple Smith 1983

SLAVÍK, Milan, MILLER, Ivan. *Oborová didaktika pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory*. 1.vyd. Praha: Česká zemědělská univerzita v Praze 2004. ISBN 80-213-1145-2

SPIPKOVÁ, Vladimíra. *Proměny primárního vzdělávání v ČR*. 1. vyd. Praha: Portál, 2005, 311 s. ISBN 80-7178-942-9

ČLÁNKY V SERIÁLOVÝCH PUBLIKACÍCH

Nová opatření na podporu odborného vzdělávání. MŠMT. Praha 2013

Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020. MŠMT. Praha 2014

Dlouhodobý záměr vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy České republiky na období 2015-2020. MŠMT. Praha 2015

Strategie digitálního vzdělávání do roku 2020. MŠMT. Praha 2014

Informační a komunikační technologie NÚV. Kurikulum S. Praha 2012 ISBN 978-80-87063-39-2

Průřezová témata ve výuce žáků středních škol. 1. díl Občan v demokratické společnosti.

Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020, MŠMT, 2015

Příprava kvalifikačního standardu pro učitele odborných předmětů a odborného výcviku,
Sborník, Praha : NÚOV, 2008

www.csi.cz

www.nidv.cz

www.msmt.cz

www.nuv.cz

www.infoabsolvent.cz

www.rvp.cz

[www.regionální potravina.cz](http://www.regionálnípotravina.cz)

www.utok.cz/node/148

www.eceat.cz

Přílohy

Seznam příloh

Příloha č. 1 – Polostrukturovaný rozhovor s manažery vzdělávacích institucí – Otázky

Příloha č. 2 – Polostrukturovaný rozhovor s manažery vzdělávacích institucí – Otázky

Příloha č. 3 – Dotazník pro žáky oboru Kuchař – číšník (kód oboru 65 – 51 – H/01)

Příloha č. 4 – Odborné školství legislativa

Příloha č. 1

Polostrukturovaný rozhovor se vzdělávacími institucemi

1. Jaké druhy školení a seminářů organizujete? Česká kuchyně. Zahraniční kuchyně.
2. Jak vybíráte školitele? Podle jeho kvalit? Podle jeho „jména“ ?
3. Jsou Vaši školitelé odborníci z praxe? Ano, ne.
4. Vedete školení i na gastronomickou teorii? Ano, ne.
5. Jsou školitelé spíše z České republiky nebo ze zahraničí?
6. Jsou Vaše semináře plně obsazené? Ano, spíše ano, ne, spíše ne.
7. Má Vaše instituce nějaké slevy, výhody pro učitele odborného výcviku? Ano, ne
8. Má Vaše instituce nějaké slevy, výhody pro žáky gastronomických škol? Ano, ne
9. Víte kolik učitelů odborného výcviku se účastní Vašich seminářů? Ano, ne
10. Víte kolik žáků gastronomických škol se účastní Vašich seminářů? Ano, ne
11. Máte ve svém portfoliu i školení na regionální potraviny? Ano, ne
12. Máte ve svých školeních i školení na zdravou výživu? Ano, ne
13. Rozšířili jste po rozmachu ekologického zemědělství, venkovské turistiky a biopotravin Vaše školení i na tuto oblast? Ano, ne
14. Zaznamenali jste zájem ze strany učitelů odborného výcviku o tuto problematiku?
Ano, ne
15. Zaznamenali jste zájem o výrobní postupy jídel a informace o postupech, které jsou používány při zpracování biopotravin? Ano, ne

Příloha č. 2

Polostrukturovaný rozhovor učiteli odborného výcviku

1. Jaké druhy školení a semináře jste navštívil za 1. pololetí šk. roku 2015/2016?
2. Jak si vybíráte vzdělávací instituci?
3. Vybíráte si seminář, školení podle toho zda vzdělávací instituce má slevu pro učitele odborného výcviku?
4. Vybíráte si seminář – školení podle toho zda ho vedou cizinci nebo ne?
5. Byl jste na gastronomickém školení, které bylo pouze teoretické?
6. Pokud jdete na školení, jdete na něj společně se svými žáky?
7. Absolvoval jste nějaký seminář - školení na Regionální potraviny?
8. Přednášíte žákům o Regionálních potravinách?
9. Absolvoval jste školení - seminář na zdravou výživu?
10. Zajímají se žáci o zdravou výživu?
11. Rozšířili jste po rozmachu ekologického zemědělství, venkovské turistiky a bioproduktů výuku i na tuto oblast?
12. Zaznamenali jste zájem ze strany žáků o tuto problematiku? Větší zájem o výrobní postupy jídel a informace o postupech, které jsou používány při zpracování biopotravin?

Příloha č. 3

Dotazník pro žáky 3. ročníku oboru Kuchař – číšník 65-54-H/01

1. Pohlaví

- muž
- žena

2. Věková kategorie

- 17 – 18
- 19 – 21

3. Navštívil/a jste v tomto roce nějaký odborný seminář?

- Ano
- Ne

4. Odpovídejte pokud jste na otázku č. 3 odpověděl ANO. Jak se jmenovala firma, která Vás školila? Vybrat můžete i více variant.

- Kulinářské umění
- Makro Akademie
- Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
- Hungry Town
- Bidvest
- Pražský kulinářský institut – PRAKUL
- Chefparade
- Jiné

5. Podle čeho si vybíráte seminář? Vyberte pouze jednu možnost.

- Podle školitele, který seminář vede
- Podle ceny
- Podle firmy, která ho pořádá
- Podle zaměření semináře

6. Víte co je to Regionální potravina?

- Ano
- Ne

7. Pokud jste odpověděl v otázce č. 6 ANO, jak jste se o Regionální potravine dozvěděl? Vyberte pouze jednu možnost.

- Od učitele odborného výcviku
- Od rodičů, příbuzných
- Ze sdělovacích prostředků
- Nevím

8. Setkal jste se někdy s Regionální potravinou?

- Ano
- Ne
- Nevím

9. Zajímáte se o to z jaké země původu je potravina dovezena?

- Ano
- Ne

10. Zajímáte se o to, co jíte?

- Ano
- Ne

11. Víte co to je zdravá výživa

- Ano
- Ne

12. Víte co je to Venkovská turistika?

- Ano
- Ne

13. Provozujete venkovskou turistiku?

- Ano
- Ne

Příloha č. 4

Odborné školství – legislativa

Odborné školství je zahrnuté v platných zákonech České republiky.

- Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů;
- zákon č. 563/2004 o pedagogických pracovnících
- vyhláška MŠMT č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání na středních školách maturitní zkouškou;
- vyhláška MŠMT č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů;
- vyhláška MŠMT č. 73/2005 Sb., o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných;
- vyhláška MŠMT č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem;
- vyhláška MŠMT č. 671/2004 Sb., kterou se stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách, ve znění pozdějších předpisů;
- nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání