

Univerzita Palackého v Olomouci

Filozofická fakulta

Katedra sociologie a andragogiky

**PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÍHO OBORU
KUCHAŘ A JEHO UPLATNĚNÍ NA TRHU
PRÁCE**

**Cook Apprenticeship Graduate Profile and his/her Position on
the Labor Market**

Bakalářská práce

Leona Holíková

Vedoucí bakalářské práce: PhDr. Zuzana Hrnčířiková, Ph.D.

Olomouc 2013

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci vypracovala samostatně a uvedla v ní veškerou literaturu a ostatní zdroje, které jsem použila.

Ve Vizovicích 25. března 2013

.....

vlastnoruční podpis

Poděkování:

Děkuji především vedoucí práce paní **PhDr. Zuzaně Hrnčířikové, Ph.D.** za podporu a účinnou pomoc při vypracování této závěrečné bakalářské práce.

OBSAH

ÚVOD	6
TEORETICKÁ ČÁST.....	8
1 VYMEZENÍ SOUVISEJÍCÍCH POJMŮ	8
1.1 ŽÁK A OBOR VZDĚLÁNÍ KUCHARŤ – ČÍŠNÍK	8
1.2 STŘEDNÍ ODBORNÉ GASTRONOMICKÉ ŠKOLY	10
1.3 ABSOLVENT UČEBNÍHO OBORU KUCHARŤ – ČÍŠNÍK	11
A RÁMCOVÝ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM OBORU.....	11
1.4 ABSOLVENT UČEBNÍHO OBORU KUCHARŤ – ČÍŠNÍK	13
A ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM GASTRONOMICKÉ ŠKOLY	13
1.5 KOMPETENCE ŽÁKA STŘEDNÍ ODBORNÉ	14
GASTRONOMICKÉ ŠKOLY	14
1.5.1 KLÍČOVÉ KOMPETENCE ŽÁKA STŘEDNÍ ODBORNÉ	15
GASTRONOMICKÉ ŠKOLY.....	15
1.5.2 ODBORNÉ KOMPETENCE ŽÁKA STŘEDNÍ ODBORNÉ GASTRONOMICKÉ ŠKOLY.....	16
2 ZAKONČENÍ STUDIA ŽÁKA UČEBNÍHO OBORU KUCHARŤ - ČÍŠNÍK.....	19
2.1 PÍSEMNÁ PROFILOVÁ ČÁST ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY ...	20
2.2 PRAKTICKÁ PROFIL. ČÁST ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY	21
2.2.1 SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE (SOP).....	21
2.2.2 PRAKTICKÁ ZKOUŠKA.....	22
2.3 ÚSTNÍ PROFILOVÁ ČÁST ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY	23
2.4 ÚSPĚŠNOST ŽÁKŮ STŘEDNÍ ŠKOLY GASTRONOMIE ...	24
A OBCHODU U ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY	24
3 PROFIL ABSOLVENTA OBORU KUCHARŤ – ČÍŠNÍK	26
4 ABSOLVENT UČEBNÍHO OBORU KUCHARŤ - ČÍŠNÍK A JEHO UPLATNĚNÍ NA TRHU PRÁCE	28
5 STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE A OBCHODU ZLÍN.....	32

PRAKTICKÁ ČÁST	34
6 POPIS PRŮZKUMNÉHO ŠETŘENÍ.....	34
6.1 CÍL PRŮZKUMNÉHO ŠETŘENÍ	34
6.2 METODA PRŮZKUMNÉHO ŠETŘENÍ	34
6.3 CHARAKTERISTIKA SOUBORU RESPONDENTŮ	35
7 VYHODNOCENÍ ZÍSKANÝCH DAT.....	35
7.1 OTÁZKA ČÍSLO 1.....	35
7.2 OTÁZKA ČÍSLO 2.....	37
7.3 OTÁZKA ČÍSLO 3.....	39
7.4 OTÁZKA ČÍSLO 4.....	40
7.5 OTÁZKA ČÍSLO 5.....	42
7.6 ZÁVĚR DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ	43
ZÁVĚR.....	44
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A ZDROJŮ.....	47
SEZNAM ZKRATEK.....	50
SEZNAM TABULEK.....	50
SEZNAM GRAFŮ	50
SEZNAM PŘÍLOH	50
ANOTACE.....	51

ÚVOD

„Na odbornou práci mají být odborníci“ říká pan Werich v televizní pohádce „Byl jednou jeden král“ v rozhovoru s panem Burianem po jejich nezdařené výrobě omelety. Toto poučení z nezdařené kuchařské práce je velmi výstižné.

Člověk, aby mohl žít, musí jíst. Od těch dob, kdy lidstvo začalo používat oheň a naučilo se potravu tepelně upravovat, začalo se vyvíjet kuchařské řemeslo. Lidé tím, že začali potraviny tepelně upravovat, zjistili, že takto upravené pokrmy mají lepší chuť a jsou lépe požitelné. Příprava pokrmů se dále zdokonalovala a již u starověkých národů dosahovala vysoké úrovně. Egypťané, Řekové, Římané, jak dokazují zachované dokumenty, začali považovat jídlo za radost a jejich požadavky na přípravu pokrmů byly stále větší. Zde již můžeme hovořit o kuchařském umění. V dnešní době se příprava jídla stala nedílnou součástí každodenního života lidí. Proti dřívějším dobám se začalo dbát na zdravou výživu. Ve všech sdělovacích prostředcích se setkáváme s recepty na přípravu pokrmů. Televizní media jsou plná pořadů o vaření a lidé získávají dojem, že vařit může každý. Což je pravda, ale profesionální vaření je o něčem jiném. Požadavky na kuchaře profesionála jsou velmi vysoké.

Profesionální kuchaři se sdružují v ASOCIACI KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY. Asociace obnovila svou činnost v roce 1990. Je to dobrovolná nepolitická organizace, která sdružuje přes 1200 členů v osmi regionálních organizacích. Členové se zúčastňují různých kuchařských soutěží a olympiád doma i v zahraničí. AKC ČR je členem WACS – Světové federace kuchařských sdružení. WACS sdružuje 96 členských států – mezi nimi tedy i Českou republiku – a má 1 600 000 členů.

Největším oficiálním oceněním gastronomického zařízení a kuchaře je udělení Michelinské hvězdy. Prvního průvodce vydal v roce 1888 André Michelin. Tajní hodnotitelé udělují luxusním restauracím 1-3 hvězdy. V České republice tuto hvězdu získaly pouze dvě pražské restaurace. A neoficiálním oceněním je plná restaurace a opakovaně vracející se spokojený host. Největším oceněním práce kuchaře je prázdný talíř a sytý zákazník.

Cílem bakalářské práce je zmapovat edukační proces žáka na střední odborné školy gastronomické. Zjistit zda je důležitý počáteční zájem žáka základní školy o jim zvolený obor vzdělávání. Zda již před nástupem do učebního oboru alespoň částečně věděl, co bude obnášet profese kuchaře, tedy vaření. Dále zjistit, jestli se v průběhu tříletého studia na střední gastronomické škole naučili vařit a najde jako absolvent učebního oboru Kuchař – číšník uplatnění na současném trhu práce. Nebo bude dále pokračovat ve studiu zakončeném maturitní zkouškou. Anebo práci kuchaře nebude vůbec vykonávat. Výsledkem šetření bude doporučení pro střední školy gastronomické, jaké žáky by měli přijímat do učebního oboru Kuchař – číšník.

Svou bakalářskou práci jsem rozdělila na dvě části. Teoretickou část, která se skládá z pěti kapitol, praktická část ze dvou kapitol a závěru.

TEORETICKÁ ČÁST

1 VYMEZENÍ SOUVISEJÍCÍCH POJMŮ

První kapitola práce má objasnit základní pojmy a zmapovat edukační proces žáka střední odborné školy:

- Žák.
- Absolvent.
- Obor vzdělání.
- Střední odborná škola.
- Kompetence žáka střední odborné školy.

1.1 ŽÁK A OBOR VZDĚLÁNÍ KUCHAŘ – ČÍŠNÍK

Každý žák by měl volit učební obor podle svých schopností, zájmů a představ o budoucím povolání. I rodiče by měli s výběrem učebního oboru pomoci a uvážit, zda je zvolený učební obor pro jejich syna či dceru vhodný. Při výběru je možné využít pomoci kariérového poradce. Než se žák stane absolventem učebního oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník uběhnou tři roky teoretického studia a praktické přípravy.

V knize „Jak žáci základních a středních škol vybírají svou další vzdělávací nebo pracovní kariéru“ (Šťastnová, Drahoňová, 2012, s. 9) autorky uvádějí, že asi 25% žáků základních škol si volí profesi, jako někdo v rodině. „V případě žáků základních škol chce 8,2 % z nich vykonávat stejnou profesi jako jejich otec a 2,4 % jako jejich matka. Dá se říci, že nejvíce se s profesí rodičů žáci identifikují v případě, že matka či otec mají

vysokoškolské vzdělání a vykonávají odbornou profesi. Současně je zajímavé, že k druhé nejčastější identifikaci s profesí rodičů dochází u těch žáků, jejichž rodiče jsou vyučení. Zde zřejmě hraje roli výkon konkrétního řemesla, které žáci vidí na vlastní oči a kde vidí i výsledky práce rodičů“.

Když si žák učební obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník zvolí, začne studovat na střední odborné škole. Může si vybrat ze tří odborných zaměření:

- Kuchař, kuchařka.
- Číšník, servírka.
- Kuchař, kuchařka - číšník, servírka pro pohostinství.

Délka studia je tři roky v denní formě vzdělávání. Žák má vždy jeden týden teoretického vyučování ve škole a týden praktického vyučování na odborných pracovištích, přeřazovacího plánu školy nebo u sociálních partnerů školy. Obor vzdělání se na střední odborné škole vyučuje dle Školního vzdělávacího programu (ŠVP) příslušné školy, který škola vytvořila dle Rámcově vzdělávacího programu (RVP) oboru vzdělání. Během studia na odborné škole žák získává a rozvíjí kompetence a to jak klíčové, tak i odborné, které uplatní ve své budoucí profesi. Cílem středního odborného vzdělávání je rozvoj lidské osobnosti jako celku. Zpráva mezinárodní komise UNESCO udává čtyři pilíře vzdělávání, vlastně čtyři typy učení, čtyři obecné cíle středního odborného vzdělávání. Jsou to:

- Učit se poznávat.
- Učit se pracovat a jednat.
- Učit se být.
- Učit se žít společně (RVP 2007, s. 5, 6).

Tříleté vzdělávání žáka na střední odborné škole je zakončeno závěrečnou zkouškou a získáním výučního listu se z žáka stává absolvent.

1.2 STŘEDNÍ ODBORNÉ GASTRONOMICKÉ ŠKOLY

V současné době probíhá vyučování učebních oborů na středních odborných školách a středních odborných učilištích se zaměřením na gastronomii. Kdy se teoretická část výuky se uskutečňuje ve škole. Odborný výcvik na jednotlivých pracovištích praktického vyučování ve škole nebo na pracovištích u sociálních partnerů školy. Z důvodu klesající demografické křivky a systému přidělování dotací bojují střední odborné školy o každého žáka. V současnosti dochází k rušení škol nebo k jejich slučování.

Jak autoři uvádějí (Jůva, Jůva, 1995, s. 49) na počátku našeho učňovského školství probíhala příprava učňů individuální formou výuky v rámci jednotlivých cechů. Mistr určoval obsah výuky učedníků a tovaryšů. Teprve zavedením povinné školní docházky roku 1774 došlo k dalšímu vzdělávání učňů v nedělních školách. Od roku 1859 tím, že bylo zrušeno cechovní zřízení, začal se zavádět smluvní vztah neboli učební poměr. V 70. letech minulého století vznikla první soustava učňovského školství, kterou tvořily živnostenské školy a nižší odborné školy. Po vzniku první republiky se teoretická část přípravy začala uskutečňovat na učňovských školách a praktická část přípravy u učebního mistra. Po roce 1948, kdy zaniklo soukromé podnikání, začaly státní podniky budovat odborné školy. Každý učeň měl podepsanou smlouvu s podnikem, pro který se učil. Teoretické vyučování probíhalo na střední odborné škole nebo učilišti. Odborný výcvik v prvním ročníku na praktickém středisku odborné školy a v dalších ročnících v podniku, pro který se učeň připravoval. Podnik byl povinen, po absolvování učebního oboru zajistil pracovní místo absolventovi.

Po roce 1989 do současnosti jsou žáci přijímáni do středních odborných škol, které zajišťují jak teoretickou tak i praktickou přípravu žáka. Nyní se školy začínají přizpůsobovat trhu práce a opět spolupracují se

zaměstnavateli a přizpůsobují učební obory jejich požadavkům. Hlavně tam kde je velmi dobrá spolupráce školy a zaměstnavatele. O některé učební obory na středních odborných školách není u žáků zájem, přestože by na trhu práce tito absolventi našli uplatnění. A proto jednotlivé krajské úřady tyto obory zatraktivňují stipendii. Žáci dostávají každý měsíc finanční příspěvek podle ročníků, ale musí mít požadovaný průměr známek a nesmí mít neomluvenou absenci. Tyto střední odborné školy, které mají dotované obory, tímto získávají více žáků oproti nedotovaným gastronomickým školám.

1.3 ABSOLVENT UČEBNÍHO OBORU KUCHAŘ – ČÍŠNÍK A RÁMCOVÝ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM OBORU

Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) zavádí do české vzdělávací soustavy nové kurikulární dokumenty. V § 3 školského zákona to jsou na státní úrovni Rámcové vzdělávací programy (RVP) a na školní úrovni Školní vzdělávací programy (ŠVP). V § 4 Rámcové vzdělávací programy pod písmenem (1) stanoví zejména konkrétní cíle, formy, délky a povinný obsah vzdělávání, a to všeobecného a odborného podle zaměření daného oboru vzdělávání, jeho organizační uspořádání, profesní profil, podmínky průběhu, ukončování vzdělávání a zásady pro tvorbu školních vzdělávacích programů...(školský zákon). RVP vydává ministerstvo školství pro jednotlivé stupně a obory vzdělání. Jsou vytvářeny i s ohledem na podmínky stanovené v Rozhodnutí Rady ze dne 2. dubna 1963, kterým se stanoví obecné zásady zavádění společné politiky odborného vzdělávání. Cílem je vzájemné uznávání certifikátů a harmonizace standardů v celé Evropské unii (Školské zákony 2010, str. 17).

RVP jsou závazné pro obsah a tvorbu ŠVP na jednotlivých školách. Národní ústav odborného vzdělávání připravil v několika fázích RVP pro cca 280 oborů, tyto RVP vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy. Pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník vydalo ministerstvo školství po projednání s organizacemi zaměstnavatelů, ústředními odborovými orgány a sociálními partnery příslušného oboru Rámcový vzdělávací program.

V RVP v oddíle 3 se stanoví kompetence absolventa pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník. Je zde uvedeno: „Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence“ (RVP 2007, s. 7). Jednotlivé kompetence, ať již klíčové nebo odborné jsou zde náležitě popsány a odborné školy z nich při sestavování ŠVP musí vycházet.

V oddíle 4 Uplatnění absolventa jako cíl odborného vzdělávání se uvádí: „Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru i je připraven na soukromé podnikání v pohostinství. Absolvent připravovaný na základě tohoto RVP bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích“ (RVP 2007, s. 12).

1.4 ABSOLVENT UČEBNÍHO OBORU KUCHAŘ – ČÍŠNÍK A ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM GASTRONOMICKÉ ŠKOLY

V současné době mají povinnost střední odborné školy vyučovat učební obor 65-51-H/01 Kuchař-číšník dle ŠVP, který vytvořily dle požadavků RVP pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník. Za vypracování ŠVP na škole odpovídá ředitel školy. ŠVP musí být projednán dle § 168 školského zákona se školskou radou. Souhlas zřizovatele není nutný. ŠVP musí však být veřejně přístupný a každý člověk si z něj může dělat opisy a výpisy, jak je uvedeno v § 5 písmene (3) školský zákon. ŠVP umožnilo jednotlivým školám samostatně si rozhodovat o učivu, kterými škola dosáhne vzdělávacích cílů a kompetencí daných RVP. „Úroveň vzdělání absolventa školy se označuje jako profil absolventa škol“ (Prášilová, 2006, s. 66). Profil absolventa v ŠVP je stěžejní částí. Je nutné, aby byl velmi jasně formulován. Důležitá je především jasná formulace předpokládaných kompetencí absolventa učebního oboru a jeho uplatnění na trhu práce. Při tvorbě ŠVP je i potřebná spolupráce se sociálními partnery školy. Příručka k tvorbě ŠVP vydaná ministerstvem školství uvádí následující: „Profil absolventa tvoří nejvýznamnější část ŠVP. Charakterizuje kompetence absolventa vymezené v RVP z hlediska záměrů školy. Odvíjí se od něj koncepce a obsah celého vzdělávacího programu, je východiskem pro zpracování všech dalších částí ŠVP. Plní informační funkci uvnitř i vně školského systému. To znamená jak na vstupu (pro žáky a jejich rodiče při volbě vzdělávacího programu), tak na výstupu (pro zaměstnavatelskou oblast či pro volbu navazujícího vzdělávání)“ (Metodika tvorby ŠVP, s. 16).

Jednotlivé školy si v ŠVP profil absolventa stanovují podle toho co má na konci vzdělávání absolvent znát a umět. „Ze školního vzdělávacího programu pak zřejmě bude možno na základě prezentovaného zaměření školy usuzovat, co absolvent školy prokazatelně dokáže“ (Prášilová, 2006, s. 68).

1.5 KOMPETENCE ŽÁKA STŘEDNÍ ODBORNÉ GASTRONOMICKÉ ŠKOLY

Se zavedením nových kurikulárních dokumentů do českého školství se nejvíce používaným pojmem stal pojem kompetence. Podle Pedagogického slovníku jsou: „Kompetence žáka termín uplatňovaný nyní v kurikulárních dokumentech v ČR a v zahraničí, snaží se postihnout, že cílem školního vzdělávání mladé generace není jen osvojení poznatků a dovedností, ale i vytváření způsobilostí přesahující do mimoškolního prostředí“ (Průcha, Walterová, Mareš, 2003, s. 104). Škola by měla žáka připravit i na běžné životní situace.

„Cílem vzdělávání podle kompetencí (competency-based education) je, aby učící se jedinec byl schopen efektivně zvládat situace a úkoly, které bude aktuálně či ve vzdálenější budoucnosti řešit, a aby se postupně stával autonomnějším při dosahování různých osobních i společenských cílů“ (Veteška, Tureckiová, 2008, s. 36).

Kompetence získává člověk po celý svůj život. Jak po dobu edukačních procesů na škole, tak i v dalším celoživotním vzdělávání. Kompetence v odborném vzdělávání můžeme rozdělit na:

- Klíčové kompetence.
- Odborné kompetence.

1.5.1 KLÍČOVÉ KOMPETENCE ŽÁKA STŘEDNÍ ODBORNÉ GASTRONOMICKÉ ŠKOLY

Klíčové kompetence jsou v publikaci Didaktika sekundárního vzdělávání popsány takto: „...souhrn vědomostí, dovedností, schopností, postojů a hodnot důležitých pro osobní rozvoj a uplatnění každého člena společnosti“ (Obst, 2006, s. 38).

K důvodu, proč se nazývají klíčovými, uvádějí Belz a Siegriest následující (Belz, Siegriest, 2001, s. 28): „...pomáhají vyrovnávat se se skutečností a zvládat tudíž také nároky flexibilního světa“. Jsou to vlastně klíčové dovednosti, které jsou výsledkem celého edukačního procesu žáků, průběžně získávané na všech stupních vzdělávání.

V RVP pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník jsou popsány klíčové kompetence, které si žák v souladu s cíli středního odborného vzdělávání během celého tříletého edukačního procesu vytváří v návaznosti na základní vzdělání a rozmezí svých schopností a studijních předpokladů. Jsou to:

- Kompetence k učení.
- Kompetence k řešení problémů.
- Komunikativní kompetence.
- Personální a sociální kompetence.
- Občanské kompetence a kulturní povědomí.
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám.
- Matematické kompetence.
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi.

Kompetence jsou zde uváděny odděleně, ale ve skutečnosti jsou vzájemně provázané, nelze je od sebe oddělovat. Klíčové kompetence žáci rozvíjí ve všech vyučovacích předmětech ve škole tak i v odborném výcviku.

„Klíčové kompetence jsou takové znalosti, schopnosti a dovednosti, které vyúsťují v kompetence, s jejichž pomocí je možno v daném okamžiku zastávat velký počet pozic a funkcí a které jsou vhodné ke zvládnutí problémů celé řady většinou se měnících požadavků v průběhu života“ (Belz, Siegriest, 2001, s. 174).

Klíčové kompetence získané během studia na odborné škole umožňují absolventům školy lépe se přizpůsobovat dnešní, rychle se rozvíjející společnosti. A také lepší orientaci na trhu práce a přizpůsobení se vzniklým novým podmínkám při nástupu do prvního zaměstnání. Slouží také k tomu, aby byl absolvent připraven pro další vzdělávání nejen během svého profesního života, ale i pro rozvoj klíčových kompetencí v rámci volného času.

1.5.2 ODBORNÉ KOMPETENCE ŽÁKA STŘEDNÍ ODBORNÉ GASTRONOMICKÉ ŠKOLY

Učení provází člověka po celý život. Absolvent tedy musí po celý svůj profesní život prohlubovat odborné kompetence, získané během svého studia na odborné škole. Dále také získávat nové odborné kompetence v rámci celoživotního vzdělávání, z důvodu rychlého zastarávání odborných kompetencí v rychle se vyvíjejícím pracovním prostředí. Každá odborná škola tyto kompetence popisuje ve svém ŠVP. RVP pro obor 65-51-H/01 Kuchař-číšník uvádí následující odborné kompetence, které by měli absolventi na konci vzdělávání znát a umět:

- Ovládat technologii přípravy pokrmů

tzn. aby absolventi uměli připravit pokrmy české i zahraniční kuchyně, pokrmy připravovali v požadované kvalitě, uchovávali hotové pokrmy v souladu s normami, při expedici dbali na náležitou úpravu hotových pokrmů, dle trendů moderní kuchyně, dbali na dodržování hygienických předpisů a systému preventivních opatření kritických kontrolních bodů sloužící k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností související s jejich výrobou např. zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli HACCAP, dovedli se orientovat v sortimentu potravin a nápojů, dbali na jejich správné skladování a používání, uměli bezpečně používat a udržovat technická a technologická gastronomická zařízení.

- Ovládat techniku odbytu

tzn. aby absolventi ovládali techniku a druhy odbytu a způsob obsluhy, používání inventáře, uměli komunikovat s hosty v mateřském jazyce a dvou cizích jazycích, dbali na estetiku pracovního prostředí a úpravu svého zevnějšku.

- Vykonávat řídicí činnost ve stravovacím provozu

tzn., aby absolventi byli schopni sestavovat jídelní lístky a menu, organizovali a koordinovali výrobu, odbyt, zásobování a gastronomické akce a to vše v souladu s gastronomickými pravidly.

- Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity

tzn. aby absolventi se dokázali orientovat v právních předpisech České republiky a Evropské unie, uměli sestavovat firemní plány a marketingové strategie, sestavovali kalkulace výrobků a služeb, dokázali vézt provozní administrativu a dokumentaci, evidenci.

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

tzn. aby absolventi znali a dodržovali právní předpisy, bezpečnost a ochranu zdraví při práci (dále jen BOZP) a požární ochranu, uměli poskytnout první pomoc při úrazech, předcházeli úrazům atd.

- Usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Odborné kompetence získává žák především v předmětu odborný výcvik. Odborný výcvik je integrujícím předmětem, jehož úkolem je prohloubit a upevnit odborné vědomosti žáků získané v ostatních předmětech během teoretického vyučování ve škole. V pedagogickém slovníku se uvádí: „Odborný výcvik – Jedna z hlavních forem praktického vyučování ve středních odborných školách, středních odborných učilištích a střediscích praktického vyučování. Spočívá ve zhotovení výrobků, výkonu služeb nebo prací, které mají materiální hodnotu. Vyučovací jednotkou je vyučovací den, vyučovací hodina trvá 60 minut“ (Průcha, Walterová, Mareš, 1995, s. 138). Odborný výcvik vyučuje učitel odborného výcviku, probíhá na provozních pracovištích školy nebo na provozních pracovištích sociálních partnerů školy.

Všechny získané odborné kompetence během vzdělávání na odborné škole jsou velmi důležité v profesním životě. I když jsou odborné kompetence pomíjivé, rychleji zastarávají, přesto jsou ve spojitosti s klíčovými kompetencemi pro odbornou práci nepostradatelné.

2 ZAKONČENÍ STUDIA ŽÁKA UČEBNÍHO OBORU KUCHAŘ - ČÍŠNÍK

Tříleté denní studium na odborné škole je zakončeno závěrečnou zkouškou. Ale asi jedna třetina žáků přijatých ke studiu se až sem nedostane, protože odejde ze střední odborné školy během studia. „Mezi ekonomickými charakteristikami vzdělávání má vysokou důležitost také fenomén tzv. školní neúspěšnosti“ (Průcha, 2006, s. 72). Jak autor uvádí odchod žáků ze školy je problémem současných středních škol.

Od školního roku 2005/2006 se začaly konat závěrečné zkoušky dle jednotného zadání příslušného oboru, které připravoval Národní ústav odborného vzdělávání (NÚOV). Do projektu se však školy musely samy přihlásit. Od školního roku 2009/2010 jsou jednotná zadání přístupná všem odborným školám pro obor, který vyučují, ale nejsou povinné. Nazývají se Nová závěrečná zkouška. O tom zda škola při závěrečné zkoušce použije jednotné zadání, rozhoduje ředitel školy. Jednotné zadání sestavuje tým sestavený ze zástupců odborných škol a odborníků z praxe.

Jak uvádí autorka publikace „Cílem jednotného zadání je dosáhnout toho, aby závěrečná zkouška konaná v témže oboru na různých školách měla srovnatelnou náročnost a odpovídala aktuálním požadavkům na výkon získané odborné kvalifikace“ (Jezberová, 2012, s. 6). Jednotlivé školy vyučují dle ŠVP, který si samy vytvořily. Tím získaly autonomii, možnost odlišit se od konkurenčních škol, ukázat svou výjimečnost. Aby bylo možné srovnání škol, k tomu také přispívá jednotné zadání. Také budoucí zaměstnavatelé mají zaručeno, že se absolventi získáním výučního listu na jednotlivých školách naučili to, co je nutné pro určitou profesi a získali všechny potřebné kompetence.

Závěrečná zkouška je složena ze tří profilových částí.

- Písemná profilová část.
- Praktická profilová část.
- Ústní profilová část.

K úspěšnému zakončení studia je potřeba, aby žák uspěl ve všech třech částech závěrečné zkoušky.

2.1 PÍSEMNÁ PROFILOVÁ ČÁST ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY

Národní ústav pro vzdělávání (NÚV) pro písemnou profilovou část jednotného zadání závěrečné zkoušky stanoví šest témat. Ředitel školy si vybere nejméně tři témata, ze kterých si jedno téma žák zvolí. Samotná písemná zkouška trvá nejvíce 240 minut. Je třeba, aby ředitel školy stanovil potřebný čas na výběr tématu, který se do samotné zkoušky nezapočítává. Při výběru témat by měla žákům pomoci anotace témat, kterou by škola mohla žákům poskytnout. Hodnocení probíhá na základě předem stanovených kritérií, která jsou podrobně zpracována pro jednotlivá témata. Hodnocení se provádí pomocí bodového systému a následnému převodu bodů na klasifikaci. Žák, který nedosáhne 45 procent bodů, je hodnocen nedostatečně.

2.2 PRAKTICKÁ PROFILOVÁ ČÁST ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY

Součástí praktické části závěrečné zkoušky se u některých H oborů (H je označení učebních oborů s výučním listem) stala samostatná odborná práce. Praktická profilová část u oboru vzdělání kuchař se proto skládá ze dvou částí:

- Samostatná odborná práce (SOP).
- Praktická zkouška.

2.2.1 SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE (SOP)

SOP byla zařazena do praktické části proto, aby žáci mohli lépe předvést své teoretické znalosti a praktické zkušenosti, které získali během svého studia na odborné škole.

Odborná škola je povinná zadat žákům SOP pokud to stanoví jednotné zadání závěrečné zkoušky příslušného H oboru. U oboru vzdělání kuchař si žáci vylosují ze čtyř zadaných témat. Na vylosované téma písemně zpracují odbornou práci v rozsahu nejméně deseti stran. Žák musí k danému tématu sestavit vhodné slavnostní menu i s nápoji. Uvést stručnou charakteristiku zvolené příležitosti a technologický postup přípravy jednotlivých pokrmů. Provést kalkulaci alespoň dvou pokrmů. Součástí odborné práce je i cizojazyčná část, kdy žák zvolené menu, charakteristiku a technologický postup přípravy pokrmu přeloží do cizího jazyka. Na vypracování SOP mají žáci nejméně jeden měsíc. Žáci svou práci průběžně konzultují s učitelem odborného výcviku. Svou práci musí odevzdat v termínu stanoveném ředitelem školy. Pokud žák práci neodevzdá je u praktické zkoušky znevýhodněn. Při praktické zkoušce žák vybraný pokrm ze svého menu uvaří a naservíruje, a před komisí obhájí svou práci jak v českém tak i cizím jazyce.

2.2.2 PRAKTICKÁ ZKOUŠKA

Praktická zkouška se dle jednotného zadání koná v termínu stanoveném ředitelem školy, nejdéle tři dny, nejvíce sedm hodin denně. Ředitel školy vybere z jednotného zadání nejméně jednoho téma. Vybere-li více témat, žáci si losují. U oboru kuchař si žáci losují z více témat. Samotná praktická zkouška dle jednotného zadání se skládá z těchto částí:

- Využití samostatné odborné práce.
- Hlavní pokrmy s přílohou.
- Vedlejší pokrmy.
- Spotřební koš.

Žák v časovém limitu pěti hodin uvaří zvolený pokrm ze svého menu ve své odborné práci. Suroviny na dvě porce pokrmu si sám přinese z domu. Uvařený náležitě naservírovaný pokrm předkládá komisi. Před komisí obhajuje svou práci jak v českém tak i cizím jazyce. Komise ho za jeho práci bodově ohodnotí. Bodové hodnocení bude součástí celkové známky praktické zkoušky.

Další den si žák vylosuje hlavní pokrm, k němu si zvolí vhodnou přílohu dle svého uvážení, poté si vylosuje vedlejší pokrm a současně i pokrm ze spotřebního koše. Všechny pokrmy vynormuje a sepíše žádanku na suroviny. Dle žádanky jsou mu vydány suroviny na přípravu vylosovaných pokrmů, které zajišťuje škola. Žák uvaří pokrmy v daném časovém limitu, náležitě je naservíruje a předloží komisi k posouzení. Všechny úkony jsou opět bodově hodnoceny. Pro hodnocení je vypracována bodová tabulka pro jednotlivé části zkoušky, kde jsou stanovena jasná kritéria pro hodnocení. Celkový počet bodů je 65. Na závěr jsou body převedeny na klasifikaci. Zkoušku žáci vykonávají na pracovišti školy nebo na pracovištích sociálních partnerů školy.

2.3 ÚSTNÍ PROFILOVÁ ČÁST ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY

Jednotné zadání obsahuje nejméně třicet témat pro ústní zkoušku. Ředitel školy vybere 25 témat a žák si při zkoušce jedno vylosuje. Zkouška se koná před komisí. Součástí komise je i odborník z praxe. Doba trvání zkoušky je 15 minut. Mimo to má žák i 15 minut na přípravu.

Novým prvkem ústní zkoušky dle jednotného zadání je zavedení bloku otázek z Obecného přehledu ze světa práce. Jedná se o otázky z běžného pracovního ale i osobního života člověka, a zda se žáci v těchto situacích dokáží orientovat. Součástí každého tématu jednotného zadání se stala tedy i otázka z Obecného přehledu ze světa práce. Žák na otázku odpovídá na začátku nebo na konci zkoušky. Na odpověď má minimálně tři minuty maximálně pět minut. „Smyslem jejich začlenění do závěrečné zkoušky je, aby žáci odcházeli ze školy s určitou praktickou představou o možnostech zaměstnání a dalšího vzdělávání“ (Jezberová, 2012, s. 19). Dále aby se žáci dovedli orientovat ve finančních oblastech a pracovně-právních vztazích jak v pracovním tak i osobním životě. „Vzdělávací systém by měl připravit pro situace běžného života nejen žáky gymnázií, ale všechny žáky, tedy i žáky studující v oborech bez maturity“ (Kelblová, 2006, s. 14).

Při zkoušení nejde o to, aby žák měl naučené teoretické vědomosti, ale jde o jeho všeobecný přehled z pracovního a občanského života člověka. Celkové hodnocení ústní zkoušky může odpověď na otázku z obecného přehledu ze světa práce ovlivnit v rozmezí jednoho klasifikačního stupně. Pokud však žák neodpoví na odbornou část otázky je klasifikována jeho zkouška stupněm nedostatečný.

Po úspěšném absolvování všech třech částí nové závěrečné zkoušky dle jednotného zadání dostane žák-absolvent oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník výuční list a zároveň certifikát projektu NZZ2.

2.4 ÚSPĚŠNOST ŽÁKŮ STŘEDNÍ ŠKOLY GASTRONOMIE A OBCHODU U ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY

Žáci Střední školy gastronomie a obchodu Zlín oboru vzdělání Kuchař - číšník u Nové závěrečné zkoušky uspěli v 98%. Pouze dva žáci byli hodnoceni v ústní části závěrečné zkoušky známkou nedostatečně, a proto neuspěli. Přestože se na této škole zkoušky dle jednotného zadání konaly poprvé, vše proběhlo bez problémů a i úspěšnost je vysoká. Z žáků se stali absolventi. Na závěr 43 úspěšných absolventů obdrželo výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Pouze pět žáků prospělo s vyznamenáním a 38 žáků pouze prospělo. A zde se nachází problém. Nikdo z výučního listu nepozná, rozdíl mezi těmito 38 absolventy. Nejlepšímu uniklo o vlasek vyznamenání, dosáhl průměru 1,66 a ten nejhorší měl průměr 4. Rozdíl mezi těmito absolventy je tím pádem propastný. Budoucí zaměstnavatel při předložení výučního listu tento rozdíl nemá šanci poznat. Pokud nepožádá i o předložení vysvědčení, pokud ví o jeho vydávání, se tedy při přijímání nových absolventů musí vydat cestou pokusu omylu. I když se na vytváření Nové závěrečné zkoušky podílí odborníci z praxe, nebylo tohle téma vůbec řešeno. Výsledky jednotlivých částí závěrečné zkoušky by měli být součástí výučního listu. Autorka publikace uvádí, že školy „ Zároveň ovšem musejí svým absolventům při předání výučního listu garantovat, že se u nich naučily vše, co tvoří podstatu příslušné profese, a že takto je vnímána hodnota výučního listu i zaměstnavateli“ (Jezberová, 2012, s. 6). To školy garantují, ale již se neřeší, že kvalita jednotlivých absolventů je rozdílná. Jde o velký problémem pro budoucího zaměstnavatele. Zaměstnavatel nepozná z výučního listu, zda přijal do své firmy dobrého nebo špatného kuchaře absolventa. Musí si ho vyzkoušet.

Tabulka 1: Výsledky žáků u jednotlivých částí závěrečné zkoušky

Hodnocení stupněm	výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	Nedostatečný
Písemná část ZZ	5	14	10	16	0
Praktická část ZZ	13	18	12	2	0
Ústní část ZZ	6	14	13	10	2

Tabulka 2: Konečné výsledky žáku u závěrečné zkoušky

	Počet žáků
Prospělo s vyznamenáním	5
Prospělo	38
Neprospělo	2

3 PROFIL ABSOLVENTA OBORU KUCHAŘ – ČÍŠNÍK

Kdo je to vlastně absolvent? Každý člověk, který absolvuje jakýkoliv výukový program a ukončí ho, se stává absolventem. Jak se uvádí v Pedagogickém slovníku: „Ten, kdo splnil všechny podmínky dokončení studia na střední či vysoké škole, v kurzu či jiném vzdělávacím programu a získal patřičné osvědčení“ (Průcha, Walterová, Mareš, 1995, s. 15).

Kuchař je tedy absolventem učebního oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník příslušné gastronomické školy. Absolventem se stal úspěšným ukončením studia na odborné škole a získáním výučního listu. Kuchař připravuje jídla studené a teplé kuchyně, v gastronomickém zařízení. To je kuchař profesionál.

Profese kuchař je jedno z nejstarších řemesel na světě. Kuchařem nazýváme také osoby, které připravují jídla v domácnostech. To jsou kuchaři amatéři. Zde dochází k domněnce široké veřejnosti, že být profesionálním kuchařem je jednoduché, že učební obor zvládne kdokoliv, protože doma vaří skoro každý. Opak je však pravdou. Být kuchařem profesionálem je velmi náročné jak po fyzické tak po psychické stránce. Kuchař profesionál pracuje vždy v časovém limitu.

Musí mít pokrmy připravené na čas, ať je to na otvírací dobu gastronomického zařízení nebo příprava pokrmu na objednávku. Práce na čas přináší velkou psychickou zátěž pro jedince a ne každý člověk je schopen ji zvládnout. Po fyzické stránce je povolání kuchaře rovněž náročné. Celou pracovní dobu většinou kuchař stojí. Logické myšlení a dobré organizační schopnosti jsou pro kuchaře nezbytné. Kuchař skoro nikdy nevaří pouze jeden pokrm, ale několik pokrmů najednou. Je velmi důležité mít práci dobře zorganizovanou, jednotlivé pracovní úkony musí na sebe logicky navazovat. Ale je zde nutné mít i určité nadání. „Nadání je soubor dobře rozvinutých schopností pro určitou oblast lidské činnosti“ (Čáp, Mareš, 2007, s. 152).

U kuchaře je důležitá velmi dobře rozvinutá chuť. Také estetické cítění je nepostradatelné. Chuťově dobře připravené jídlo, které je špatně naservírované nikoho neoslňuje a platí to i obráceně.

Ne každého člověka s výučním listem v oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník můžeme považovat za kuchaře profesionála. Ten člověk, který nemá nadání, snahu, zájem a chuť se nikdy dobrým kuchařem nestane, a proto je úroveň některých restaurací zoufalá. Mnoho vyučených kuchařů se raději věnuje jinému druhu práce.

4 ABSOLVENT UČEBNÍHO OBORU KUCHAŘ - ČÍŠNÍK A JEHO UPLATNĚNÍ NA TRHU PRÁCE

Průcha uvádí: „Čím vyšší je úroveň dosaženého vzdělávání, tím snáze se absolventi škol uplatní na trhu práce, tedy najdou zaměstnání, a také jsou méně často postihováni dlouhodobou nezaměstnaností“ (Průcha, 2006, s. 72). S tím lze jen souhlasit. Na trhu práce jak v České republice, tak i celosvětově, je však stálý nedostatek „dobrých“ kuchařů, i když školy stále produkují nové absolventy. Možnosti uplatnění absolventa kuchaře na trhu práce jsou přeurčeny i místem bydliště. Zde jsou velké rozdíly v jednotlivých krajích.

Po složení závěrečné zkoušky přichází na trh práce profesionál kuchař absolvent oboru vzdělávání 65-51-H/01 Kuchař-číšník, který je vybaven jak klíčovými, tak i odbornými kompetencemi, získanými během edukačního procesu na odborné škole. Povolání kuchař je rozděleno na typové pozice:

- Kuchař pro přípravu pokrmů na objednávku
- Kuchař studené kuchyně
- Kuchař teplé kuchyně

Průměrný měsíční výdělek u pracovní pozice kuchař udává následující tabulka. Údaje o měsíčním výdělku jsou převzaté ze statistického šetření ISPV (Infoabsolvent.cz).

Tabulka 3: Medián hrubého měsíčního výdělku v roce 2011

Kód a název zaměstnání (podle CZ-ISCO)	Soukromý sektor	Veřejný sektor
51201 – Kuchaři (kromě šéfkuchařů)	11 795	14 333

Zdroj: (Infoabsolvent.cz).

„Medián představuje prostřední hodnotu ze všech zjištěných hodnot, tj. 50% zaměstnanců má vyšší výdělek než medián a 50% nižší. Pro posouzení výdělkové úrovně je medián obvykle vhodnější než průměr, protože není ovlivněn extrémními hodnotami a přímo říká, jaký výdělek má "prostřední zaměstnanec"

Jak z tabulky vyplývá, průměrná hrubá mzda kuchaře je pod celorepublikovým průměrem. V soukromém sektoru je to pouze necelá polovina průměrné hrubé mzdy v české republice což činí asi 24 500 Kč. I z tohoto důvodu je volných pracovních míst na trhu práce v oboru kuchař o něco více než u jiných oborů. Volná pracovní místa jsou z důvodu nestability trhu práce, velké migrace pracovníků, fungování šedé ekonomiky a nedostatku opravdových odborníků. Práce kuchaře je finančně podhodnocena, i když je to náročná řemeslná práce. Jak se uvádí v publikaci „Analýza profesní struktury pracovních sil a struktury absolventů z pohledu sféry vzdělávání – 2010“ se v letech 1994-2010 zvýšil počet pracovníků v gastronomii a cestovním ruchu ze 175 tisíc na 199 tisíc. V současné době však došlo k pozastavení růstu zaměstnanosti v odvětví z důvodu celosvětové ekonomické krize. V publikaci autoři uvádějí, že „Problémem zůstávají profese jako kuchař a číšník, kde se zaměstnávají často nekvalifikovaní či přeučení - pracovníci. Zaměstnavatelé neradi přijímají absolventy těchto oborů a další část zájemců o uplatnění odradí nižší mzdová úroveň“ (Doležalová, Vojtěch, 2011, s. 33). Z toho vyplývá, že zaměstnavatelé nejsou přesvědčeni o kvalitě nových absolventů, kteří vycházejí ze škol. Ke zlepšení by mohlo dojít se zavedením Nové závěrečné zkoušky, na které se podílejí i odborníci z praxe.

Tabulka 4: Počet pracovníků a absolventů oboru gastronomie

Počet pracovníků (v tisících)					Počet absolventů			
1994	1999	2002	2006	2010	1999	2202	2006	2010
174,4	176,6	193,6	185,3	198,9	11382	12774	12860	10860

Zdroj: (Infoabsolvent.cz).

U oboru 65 Gastronomie, hotelnictví autoři uvádí: „U této skupiny oborů existuje jeden z nejvyšších rozdílů mezi podílem absolventů a podílem pracovníků. Podíl absolventů je totiž více než dvojnásobně vyšší oproti podílu zaměstnaných“ (Doležalová, Vojtěch, 2011, s. 66). Mnoho pracovníků odchází z důvodu velmi nízké mzdy pracovat do jiného lépe placeného oboru nebo odchází do zahraničí za lepšími platovými podmínkami. Také často zaměstnanci oficiálně pracují za minimální mzdu a zaměstnavatel jim neoficiálně mzdu doplácí, aby ušetřil na povinných odvodech státu.

Čerství absolventi H oborů, patřící do skupiny 65 Gastronomie, hotelnictví a turismus měli jednu z nejvyšší míry nezaměstnanosti, a to 17,8%.

Tabulka 5: Přehled nezaměstnanosti absolventů: středního vzdělání s výučním listem, duben 2012, skupiny oborů kategorie H

Skupina oboru vzdělání	Počet absolventů 2011	Srovnání s dubnem 2012	Počet nezaměstnaných absolventů duben 2012	Míra nezaměstnanosti absolventů v % duben 2012
65 Gastronomie, hotelnictví	5 214	928	17,8%	-2,2 p.b.

Zdroj: (Infoabsolvent.cz).

V článku na internetovém portálu Novinky.cz se uvádí, že v současné době se v Česku rodí armáda nezaměstnané mládeže. Počet mladých lidí bez práce má stále stoupající tendenci. „Mladí lidé patří spolu s lidmi předdůchodového věku a s nižším vzděláním mezi nejohroženější skupiny na trhu práce. Proto se na ně také úřady práce zaměřují. Například MPSV už s předstihem reagovalo na doporučení Evropské komise, které podporuje hledání práce pro mladé lidi do 25 let,“ sdělila Novinkám mluvčí ministerstva Štěpánka Filipová (Novinky.cz, 2013).

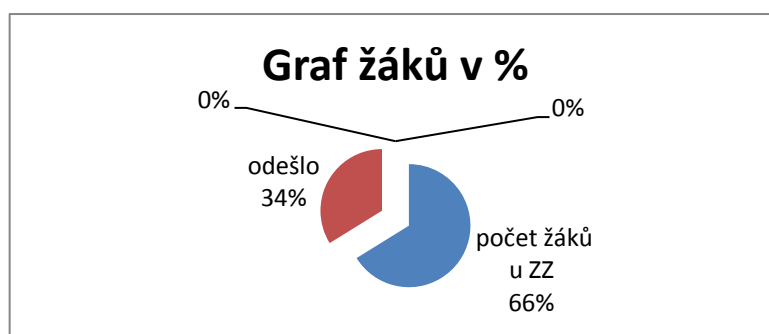
V roce 2007 bylo mladých nezaměstnaných lidí do 25 let okolo 55 tisíc a na konci roku 2012 je to již okolo 98 tisíc mladých lidí, jak se uvádí v článku. Úřady práce proto začali spolupracovat se školami a zaměstnavateli. Nová místa však vznikají velmi pomalu a to i v důsledku ekonomické krize. V důsledku recese v Česku již zaniklo mnoho gastronomických zařízení. Na trhu práce v Česku je stálá poptávka po „dobrých“ kuchařích a to i přesto, že gastronomické školy produkují nové absolventy. Největší problém s nedostatkem kvalifikovaných pracovníků je u firem poskytujících pohostinství a ubytování. Na webovém portále „Práce.cz.“ (Prace.cz, 2013) je k 9. 3. 2013 1544 nabídek na práci kuchaře. Z těchto údajů vyplývá, že na trhu práce je volných míst v oboru kuchař dostatek, ale zájem mladých lidí o práci moc velký není. Ochota přestěhovat se od rodičů za práci také moc velká není. Kdo chce z absolventů pracovat v oboru, má možnost nějakou práci získat. Problémem však zůstává malé finanční ohodnocení práce kuchaře. Proto mnoho mladých kuchařů odchází za prací do zahraničí, kde je práce lépe placená.

5 STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE A OBCHODU ZLÍN

Střední škola gastronomie a obchodu Zlín je veřejnou školou, jejímž zřizovatelem je Zlínský kraj. Budova školy se nachází v centru krajského města Zlín. Škola byla založena již v roce 1958, kdy nesla název „Učňovská škola“. Celková kapacita školy je 600 žáků. V současné době, i když došlo od 1. 7. 2011 ke sloučení s Odborným učilištěm a praktickou školou Klečůvka školu navštěvuje jen 450 žáků. Základem vzdělávací nabídky školy je tříletý obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník. Dále pak čtyřletý maturitní L obor Gastronomie a dvouleté nástavbové studium zakončené maturitní zkouškou pro absolventy H oborů. Po sloučení s Odborným učilištěm Klečůvka rozšířila svou vzdělávací nabídku o tříleté E učební obory vzdělání pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a dvouletý C obor vzdělání Praktická škola. Praktická škola je určena pro žáky se středně těžkým stupněm mentálního postižení, případně s lehkým mentálním postižením v kombinaci s dalším zdravotním postižením. Všechny obory vzdělání škola vyučuje podle ŠVP daného oboru. V současnosti je velkým problémem školy úbytek žáků z důvodu klesající demografické křivky, ale i odchod žáků ze školy v průběhu studia.

Do prvního ročníku dle výroční zprávy Střední školy gastronomie a obchodu Zlín nastoupilo ve školním roce 2009/2010 k 30. 9. 2009 do H oboru Kuchař - číšník 68 žáků. K závěrečné zkoušce šlo v červnu 2012 pouze 45 žáků. V průběhu třech let studia odešlo ze školy jen z tohoto oboru 23 žáků, což je jedna třetina přijatých žáků.

Graf 1: Počet žáků, kteří odešli během studia z oboru Kuchař - číšník



Porovnáním dat bylo zjištěno, že během tří let odešlo ze střední odborné školy 34 % žáků. Odchod žáků ze školy během studia patří mezi největší problémy dnešního učňovského školství společně s docházkou žáků. Kdy část žáků do teoretického, ale i praktického vyučování nedochází. Škola má omezené možnosti přimět žáka chodit do školy. Pokud má žák na své zameškané hodiny omluvenku ať již od rodičů nebo od lékaře musí mu učitel absenci omluvit. Zde dochází pouze k tomu, že žák není klasifikován z jednotlivých předmětů a škola mu musí umožnit dodatečnou klasifikaci v náhradním termínu formou zkoušky. Někteří žáci toho zneužívají, ve škole se vyskytují jen velmi zřídka a na konci období si udělají pouze zkoušku. Školy jim to tolerují, protože o ně nechtějí přijít a tím o peníze z dotací na každého jednotlivého žáka. Nakonec tito žáci stejně ze školy odcházejí. Velkou roli zde hraje i rodinné zázemí. „Česká republika patří však k zemím s nejsilnější závislostí výsledků žáků na socioekonomickém a kulturním statusu rodin“ (Kelblová, 2006, s. 14). Velkou roli při výběru střední školy hrají rodiče. Žáci se špatným rodinným zázemím si ve většině případů pro další studium vybírají učiliště. Rodina je netlačí nikam dál, a když žák vidí, že rodiče nepracují, tak také nechodí do školy. Současná situace ve školství tomu také nenahrává, školy dostávají dotace na žáka a žáků je v důsledku poklesu demografické křivky nedostatek. Na rozdíl od přebytku středních škol. A i proto vzrůstá procento lidí, kteří mají jen základní vzdělání.

Na této Střední škole gastronomie a obchodu Zlín bylo provedeno dotazníkové šetření, které je součástí praktické části Bakalářské práce.

PRAKTICKÁ ČÁST

6 POPIS PRŮZKUMNÉHO ŠETŘENÍ

Pro průzkumné šetření jsem si zvolila žáky učebního oboru Kuchař – číšník ze Střední školy gastronomie a obchodu Zlín.

6.1 CÍL PRŮZKUMNÉHO ŠETŘENÍ

Cílem průzkumného šetření je zjistit zda je důležitý počáteční zájem žáka základní školy o jim zvolený obor vzdělávání. Zda již před nástupem do učebního oboru alespoň částečně věděl, co obnáší profese kuchaře, tedy vaření. Dále zjistit, jestli se v průběhu tříletého studia na střední gastronomické škole naučil vařit a najde jako absolvent učebního oboru Kuchař – číšník uplatnění na současném trhu práce. Nebo bude dále pokračovat ve studiu zakončeném maturitní zkouškou. Anebo práci kuchaře nebude vůbec vykonávat. Výsledkem šetření bude doporučení pro střední školy gastronomické, jaké žáky by měli přijímat do učebního oboru Kuchař – číšník.

6.2 METODA PRŮZKUMNÉHO ŠETŘENÍ

Sestavila jsem krátký dotazník, který je součástí přílohy č. 1 Bakalářské práce. Dotazník se skládá z pěti otázek. Otázky číslo 1, 2, 3, 5 jsou uzavřené, jsou u nich navrženy odpovědi. Respondenti jen označí jednu z možností. Otázka číslo 4 je otevřená. Je potřeba, aby respondenti odpověď napsali na určené místo.

6.3 CHARAKTERISTIKA SOUBORU RESPONDENTŮ

Respondenty byli žáci třetího ročníku učebního oboru Kuchař – číšník, Střední školy gastronomie a obchodu Zlín, nyní již absolventi učebního oboru s výučním listem Kuchař – číšník. Odborné zaměření Kuchař(ka) bylo 24 respondentů a 21 respondentů mělo odborné zaměření Kuchař(ka) – číšník, servírka. Ve školním roce 2011/2012 se tedy zúčastnilo závěrečné zkoušky 45 žáků. Z toho bylo 27 chlapců a 18 děvčat. Dotazníkového šetření se zúčastnilo všech 45 žáků. Všichni žáci dotazník řádně vyplnili a odevzdali. Návratnost dotazníku byla tedy 100 %.

7 VYHODNOCENÍ ZÍSKANÝCH DAT

Obsahem této kapitoly je vyhodnocení jednotlivých položek dotazníku. Položky dotazníku jsou vlastně otázky, které jsou použity v dotazníku.

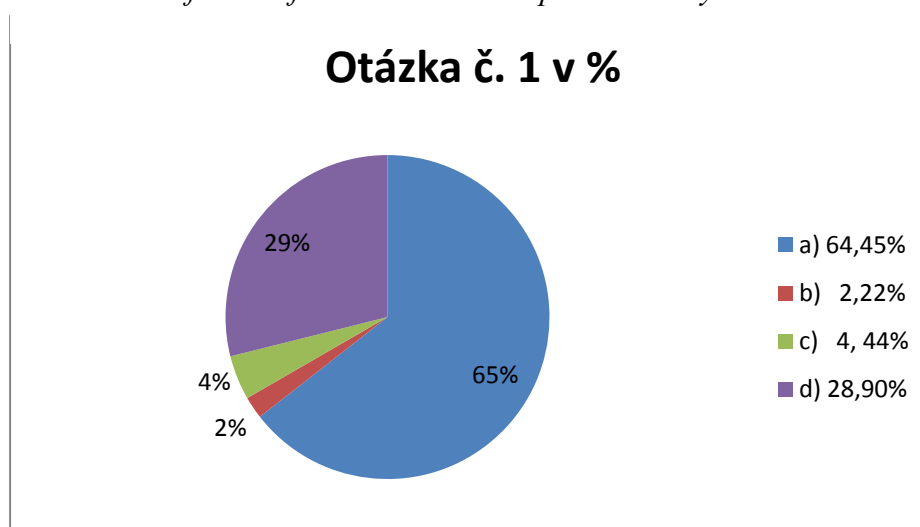
7.1 OTÁZKA ČÍSLO 1

První položka dotazníku zkoumá, proč si žáci v deváté třídě zvolí pro další studium učební obor s výučním listem Kuchař - číšník, který je velmi náročný jak po fyzické tak i po psychické stránce. Zda měli o zvolenou profesi zájem nebo ne.

- Učební obor Kuchař, Kuchař – číšník, servírka jsem si zvolil:
 - a) Protože mne baví vařit – 29 žáků
 - b) Učební obor mi vybrali rodiče – 1 žák
 - c) Na jinou školu jsem se nedostal – 2 žáci
 - d) Jiná možnost – 13 žáků

Grafické znázornění rozložení odpovědí obsahuje graf číslo 2.

Graf 2: Grafické znázornění odpovědi otázky číslo 1



První položka dotazníku má přinést odpověď na otázku, proč si žáci ke svému dalšímu středoškolskému studiu zvolili příslušný obor. Je známo, že většina žáků po ukončení základní školy nemá ještě úplně jasno, co by v životě chtěla dělat, na jaké škole dále studovat. Pokud si vyberou pro další studium odbornou školu, měli by projevit alespoň částečný zájem o zvolený obor. Je překvapující, že pouze 64% žáků si zvolilo učební obor Kuchař – číšník a bavilo je vařit. Pokud si žák zvolí, tento velmi náročný obor, měl by mít určitě o vaření zájem. Bohužel tomu asi u jedné třetiny žáků není. Do učení přicházejí žáci, kteří ve svém životě nikdy nic neuvařili a práci v kuchyni se záměrně vyhýbají. Mylně se domnívají, že se vše naučí během svého studia na odborné škole. K tomu, aby se ze žáka stal dobrý absolvent kuchař, vede dlouhá cesta. Je zde potřeba žákův zájem o obor, ale i určitý stupeň nadání. Ne všichni žáci toto mají. Zde by měli při volbě povolání být nápomocni kariérový poradci. Žáci i rodiče ovšem ještě nejsou moc zvyklí využívat pomoci kariérových poradců. Také by se žáci s rodiči měli jít podívat do příslušné střední školy, ještě před svým rozhodnutím podat přihlášku na střední gastronomickou školu. Všechny střední školy ve Zlínském kraji pořádají tři dny otevřených dveří. Při dnech otevřených dveří si uchazeči a jejich rodiče mohou příslušnou školu prohlédnout a získat podrobné informace o organizaci školy a co daný

obor bude obnášet. Jak je organizována výuka teoretického vyučování ve škole, kde se uskutečňuje praktické vyučování a jak probíhá. Školy zde také prezentují své výrobky a mimoškolní aktivity. Mnoho žáků a rodičů této možnosti také moc nevyužívá, i když školy mají na svých webových stránkách zveřejněno, kdy se jednotlivé dny otevřených dveří konají. Střední školy do oborů s výučním listem vezmou skoro každého žáka, který si podá přihlášku. Je to z důvodu klesající demografické křivky a přidělováním dotací na jednoho žáka. Proto střední školy přijímají žáky, kteří mají i nějaký handicap. Zde dochází k problému, že ne všichni žáci jsou schopni obor Kuchař – číšník zvládnout. Ze školy proto tito žáci většinou odcházejí.

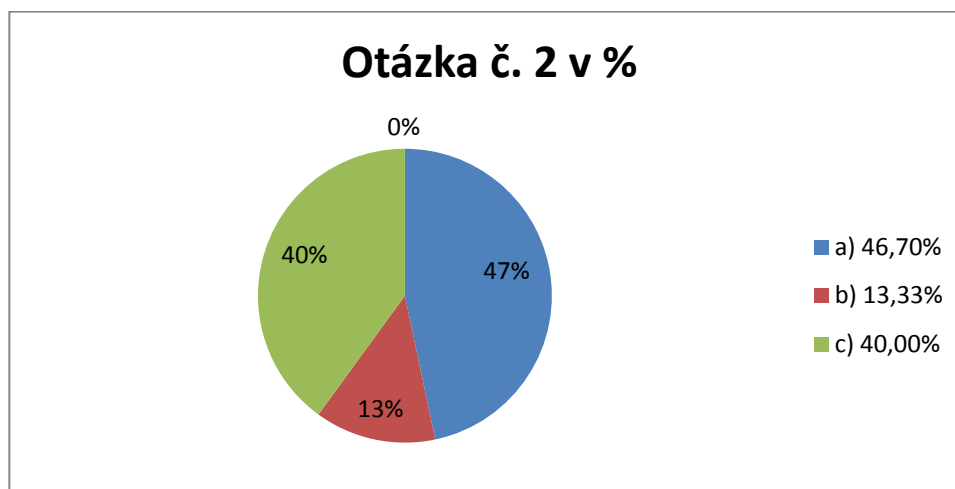
7.2 OTÁZKA ČÍSLO 2

Druhá položka dotazníku se zabývá tím, zda zájem žáků o gastronomický obor a tím o vaření je podložený osobní zkušeností z domácího prostředí. Jestli žáci před nástupem na střední gastronomickou školu již doma vařili a tím získali alespoň základní zkušenost, co pro ně bude profese kuchař obnášet.

- Než jsem nastoupil do učebního oboru, již jsem doma vařil:
 - a) Ano – 21 žáků
 - b) Ne – 6 žáků
 - c) Jen pomáhal – 18 žáků

Grafické znázornění rozložení odpovědí obsahuje graf číslo 3.

Graf 3: Grafické znázornění odpovědi otázky číslo 2



Vyhodnocení otázky číslo 2. Jak vyplývá z grafu, 46,70% žáků před nástupem na odbornou školu vařilo a tím projevilo zájem o zvolený učební obor. 40% žáků jen pomáhalo a možná mělo představu, co pro ně bude kuchařský učební obor obnášet. 13% vůbec doma nevařilo, ani nepomáhalo a šlo na odbornou školu bez jakéhokoliv zájmu o zvolený obor, což je velmi šokující. Zde dochází k tomu, že očekávání a představy žáků se od skutečnosti velmi liší. A proto žáci po krátkém, ale i delším čase odcházejí z odborné gastronomické školy. V současné době je to velký problém všech odborných škol, kdy během studia odejde a nedokončí vzdělávání velké procento žáků. Stává se, že žák vystřídá tři různé školy a ani na jedné nedokončí první ročník. Znovu se vydává jinam, i když by již měl skládat závěrečnou zkoušku, pokud by řádně studoval. Současná situace v odborném školství mu to umožňuje. Střední školy jsou rády za každého žáka, kterého přijmou.

7.3 OTÁZKA ČÍSLO 3

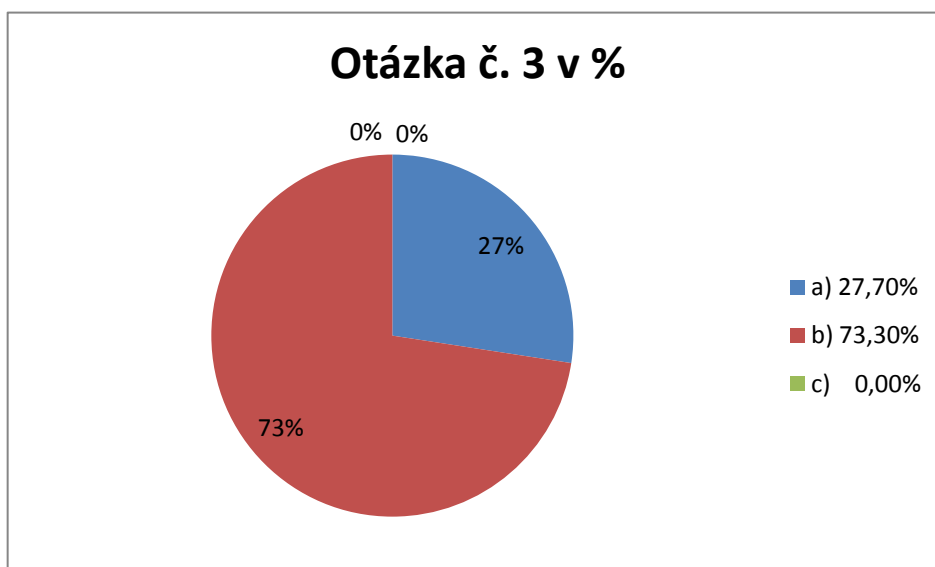
Třetí položka dotazníku se zabývá tím, jak se žáci během třech let studia naučili vařit. Jaký mají vlastní názor na to, jak jim to jde. Jde o subjektivní pocit každého jednotlivého respondenta.

- Během třech let učení jsem se naučil vařit:

- a) Dobře – 12 žáků
- b) Částečně – 33 žáků
- c) Nenaučil – 0

Grafické znázornění rozložení odpovědí obsahuje graf číslo 4.

Graf 4: Grafické znázornění odpovědi otázky číslo 3



Dle mínění žáků umí po absolvování třech let učení všichni vařit. Jen 27, 70% absolventů si myslí, že umí vařit dobře. 73% absolventů si myslí, že se naučilo vařit jen částečně. Jejich mínění se zakládá na pravdě, protože kuchař se celý svůj profesní život něčemu novému učí a získává nové zkušenosti a odborné kompetence během své praxe v oboru.

U závěrečné zkoušky praktické části bylo hodnoceno známkou výborný 13 žáků. U těchto žáků můžeme říci, že umí vařit dobře a již se během svého profesního života budou jen zdokonalovat. V dotazníku uvedlo jen 12 žáků, že umí vařit dobře. Takže jeden žák se buď podcenil, nebo se mu pokrmy povedly uvařit lépe, než očekával. 31 žáků uvařilo na známku chvalitebně nebo dobře. U nich můžeme říct, že se naučili vařit částečně. A 2 žáci uvařili na dostatečně, zde je otázkou zda to lze považovat, že umí částečně vařit. Celkově se výsledky u závěrečné praktické zkoušky shodují s názorem respondentů, jak se naučili během studia vařit. I toto zjištění ukazuje na to jak je důležitý žákův zájem o zvolený učební obor. Ti nejlepší žáci to ukázali při prezentaci svého pokrmu ze SOP a v kvalitě jak tento pokrm u závěrečné zkoušky uvařili.

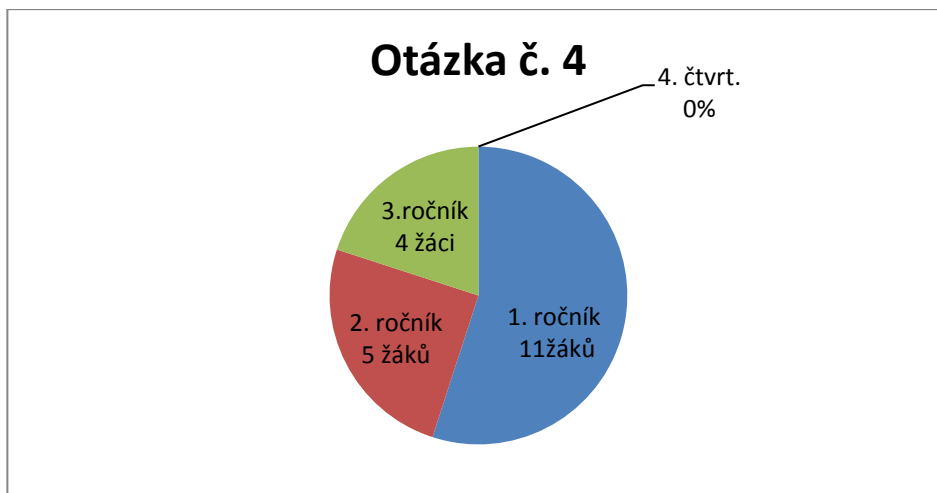
7.4 OTÁZKA ČÍSLO 4

Čtvrtá položka dotazníku má ukázat, zda jsou u žáků v oblibě všechny pracoviště praktického vyučování gastronomické školy. Kolik žáků nebylo s pracovištěm praktického vyučování spokojeno. A jestli se v dotaznících objevila všechna pracoviště. Bylo potřeba, aby se nad odpovědí na tuto otázku žáci zamysleli a dopsali své odpovědi na jednotlivé části otázky.

- V odborném výcviku se mi praxe nejvíce líbila:
 - a) V prvním ročníku na pracovišti.....(doplň název pracoviště)
 - b) V druhém ročníku na pracovišti.....(doplň název pracoviště)
 - c) Ve třetím ročníku na pracovišti.....(doplň název pracoviště)

Grafické znázornění rozložení odpovědí obsahuje graf číslo 5.

Graf 5: Grafické znázornění nespokojenosti žáků s pracovištěm odborného výcviku



Střední škola gastronomie a obchodu Zlín má 35 pracovišť praktického vyučování školy jak ve svých prostorách, tak i u sociálních partnerů školy. Všechna tato pracoviště se v dotazníku alespoň jednou objevila a žáci uvedli, že se jim zde odborná praxe líbila.

V prvním ročníku se 11 žákům žádné pracoviště nelíbilo, ve druhém se již pouze 5 žákům jejich pracoviště odborného výcviku nelíbilo a nakonec ve třetím ročníku byli pouze 4 žáci nespokojeni.

7.5 OTÁZKA ČÍSLO 5

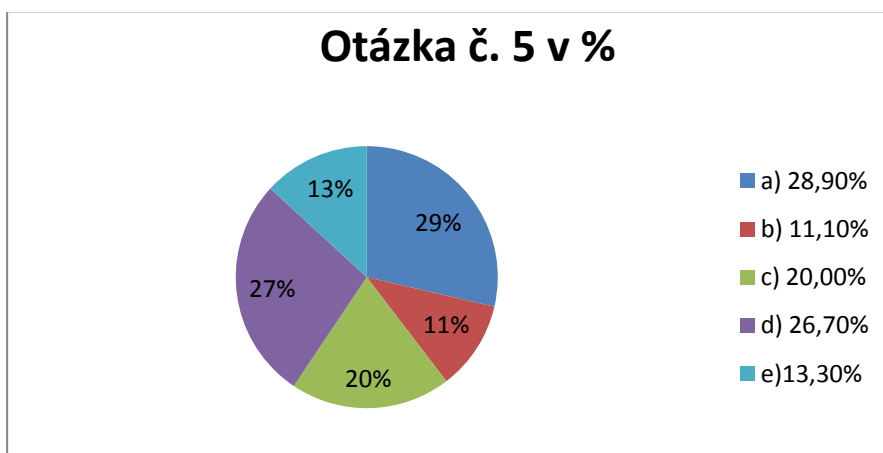
Pátá otázka se zabývá tím, co budou žáci již jako absolventi učebního oboru Kuchař - číšník dále dělat, zda se budou věnovat profesi, ve které získali výuční list nebo půjdou dále studovat.

- Po ukončení učebního oboru:

- a) Budu dále pokračovat ve studiu na SŠ v oboru – 13 žáků
- b) Budu dále pokračovat ve studiu na SŠ v jiném oboru – 5 žáků
- c) Přihlásím se na Úřad práce – 9 žáků
- d) Již mám pracovní místo v oboru – 12 žáků
- e) Již mám pracovní místo v jiném oboru – 6 žáků

Grafické znázornění rozložení odpovědí obsahuje graf číslo 6.

Graf 6: Grafické znázornění odpovědi otázky číslo 5



Jak vyplývá z grafu, 29% absolventů bude dále pokračovat v denním studiu na střední škole, zakončí studium maturitní zkouškou a tím bude dále rozvíjet své odborné vzdělání. 11,10% absolventů bude pokračovat ve studiu na střední škole v jiném oboru. Jiný obor si zvolili, protože obor gastronomie nemá nastavbu pro dálkové studium v krajském městě Zlín a oni chtějí studovat při zaměstnání a získat maturitu. 20% absolventů

se přihlásí na úřad práce. Je to velký počet, přestože je poptávka po kuchařích stálá. Při osobním rozhovoru absolventi uvedli, že chtějí mít prázdniny anebo se jim ještě nechce pracovat. 26,70% absolventů již má pracovní místo v oboru. Tito absolventi využili možnosti získat pracovní místo na pracovištích, kde vykonávali praxi v rámci předmětu odborný výcvik. 13,30% absolventů má pracovní místo v jiné profesi než se vyučili. To jsou většinou ti, které práce kuchaře nebaví a vařit se během studia moc nenaučili. Na trh práce tedy z této gastronomické školy přišlo ihned po získání výučního listu pouze 12 absolventů, kteří zůstali pracovat v oboru.

7.6 ZÁVĚR DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ

Z tohoto výzkumného šetření vyplynulo, že před nástupem do učení mělo 64,45% žáků zájem o vaření. Po absolvování učebního oboru jejich zájem o obor přetrval. 28,90% pokračuje ve studiu a 26,70% má již práci v oboru, což je celkem 55,60% absolventů. Když ještě přičteme ty, kteří jdou dále studovat jiný obor a budou při studiu pracovat v oboru což je 11,10%, dostaneme konečné číslo 66,70%. Z porovnání vyplynulo, že je důležitý počáteční zájem o obor a během studia se tento zájem zvýšil pouze o 2,29%. Je to velmi málo. Z tohoto porovnání vyplývá, že studovat na odborné škole by měli žáci, které zvolený obor baví a mají osobní zájem. Povolání kuchař je velmi náročné povolání a jen malé procento absolventů u něho zůstává.

ZÁVĚR

Svou bakalářskou prací jsem chtěla také ukázat náročnost profese kuchař. A dále, že žáci zvolením oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník neudělali chybu, ale zvolili si pro své budoucí uplatnění na trhu práce pěknou, ale náročnou profesi. Studium na odborné škole získali potřebné kompetence pro výkon zvoleného povolání, kuchař. Výzkumným šetřením se mi podařilo prokázat, že počáteční zájem o obor je velmi důležitý a že během studia se jen nepatrně zvýšil zájem o obor. A to jen o 2 % žáků, které během studia daný učební obor začal bavit. Cíl práce byl tedy splněn.

Absolventi učebního oboru pracovní uplatnění najdou ihned po absolvování odborné školy, pokud ovšem mají zájem. Nedostatek „dobrých“ kuchařů mající zájem vykonávat práci odborně a v požadované kvalitě je stále problémem na celosvětovém trhu práce. A to i přesto, že odborné školy každý rok ze svých řad produkují dostatečné množství absolventů.

Rozhovorem se sociálními partnery Střední školy gastronomie a obchodu Zlín jsem zjistila, že majitelé gastronomických zařízení pokud by měli volné pracovní místo, se v 82% nebrání přijmout do pracovního poměru čerstvého absolventa. Někteří uvedli, že si v současné době již vytipovali žáka, kterého po úspěšném složení závěrečné zkoušky přijmou do své restaurace jako kuchaře. 18 % dotazovaných, však čerstvé absolventy nepřijímá, protože nemají ještě potřebnou praxi. Ještě mě zajímala odpověď na otázku: „Co by měl kuchař umět, abyste ho přijali do pracovního poměru“? 100% dotazovaných uvedlo bez rozmýšlení, že by měl umět vařit a vzápětí většina dodává dobře vařit. Jako další možnost většinou odpovídali pracovat. Z toho vyplynulo, že je pro zaměstnavatele důležitá absolventova úroveň kuchařských dovedností. Z toho vyplývá, že počáteční zájem o vaření, který žák během studia na střední gastronomické škole rozvíjí a získá potřebné odborné kompetence je důležitý. Ale ne vždy tomu tak je. Do učebního oboru přicházejí žáci, kteří nemají o vaření vůbec žádný

zájem. Na základní škole mají špatné známky, a proto nejsou přijati ke střednímu vzdělávání zakončenému maturitní zkouškou. Nezájem o zvolený učební obor vede také k odchodu žáků z odborných škol na začátku, ale i v průběhu studia. Je to obrovský problém učňovského školství v celé České republice a zatím se o tento problém nikdo nezajímá.

Na odchodu žáků ze škol má podíl také špatné rodinné zázemí. Z vlastní praxe mám zkušenost, že žáci, kteří řádně neplní školní docházku a rodiče jim absenci omlouvají, nakonec kvůli absenci ze školy odcházejí. Málokdy se ke studiu vrací. I když výjimky potvrzují pravidlo. Mezi respondenty výzkumného šetření byl žák, který po úspěšném složení ústní části zkoušky řekl: „Konečně to po šesti letech mám za sebou.“ Studium dvakrát přerušil kvůli rodinným problémům. Nakonec ale dostudoval a získal výuční list a to i z důvodu, že rád vařil, práce ho bavila a chtěl se stát kuchařem. Další žák, který dosáhl nejhoršího možného průměru čtyři, tedy prospěl, neměl od začátku studia o vaření vůbec žádný zájem. Během praxe své uvařené pokrmy ani neochutnával. Nevěděl tedy, jak má jídlo správně chutnat, což je pro kuchaře velice důležité. Z těchto důvodů se nemohl stát „dobrým“ kuchařem. Neměl o to ani zájem. Na druhé straně žák, který dosáhl nejlepšího možného průměru známek 1,6, měl na výučním listě uvedeno také prospěl. Získal tedy stejný výuční list jako špatný žák. Tento žák byl kuchařem od prvního ročníku. Příčinou je jeho zájem o obor, doma vařil a rodina vlastnila řeznictví, měl velmi dobré rodinné zázemí. Ve druhém ročníku byl již během praxe schopen samostatně připravovat pokrmy pod dohledem instruktora. Zde tedy vzniká rozdíl mezi kuchařem a kuchařem. Tady vidím velký nedostatek v hodnocení závěrečné zkoušky, kdy žák může dostat i vysvědčení o závěrečné zkoušce nebo jen výuční list. Z výučního listu budoucí zaměstnavatel ale nevyčte, jak žák závěrečnou zkoušku složil. Zda dobře nebo celkem nic neumí. Vysvědčení o závěrečné zkoušce nemusí předložit, může ho zapřít, když se nemá čím chlubit. Tím budoucí zaměstnavatel neví, koho přijímá, a to by se mělo změnit. Například, že hodnocení jednotlivých částí závěrečné zkoušky budou vypsány ve výučním listu, jak je to u maturitního vysvědčení.

Zde by mělo dojít v budoucnu ke zlepšení. Hlavně by to měli vyžadovat odborníci z praxe, kteří se podílejí na přípravě jednotného zadání závěrečné zkoušky.

Středním gastronomickým školám bych doporučila, aby do učebního oboru Kuchař – číšník přijímaly pouze žáky, kteří mají o tento náročný obor zájem. Mohly by to zjistit při přijímacím pohovoru, který by byl součástí přijímacího řízení na tyto školy. Nedochozelo by k tak velkému úbytku žáků během studia. Ale vím, že v současnosti to není možné z důvodu nedostatku žáků a nadbytku středních škol. Pro každou školu je důležitý každý jeden žák, na kterého dostane dotaci.

Na úplný závěr bych chtěla tak jako na počátku poukázat, že odbornou práci mají vykonávat odborníci a mají být na svou práci hrdí. Absolvent kuchař by měl být hrdý na to, že úspěšně dokončil školu, získal výuční list a s ním i všechny kompetence potřebné k vykonávání profese kuchaře.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A ZDROJŮ

BIERNÁTOVÁ, Olga a Jan SKŮPA. *Bibliografické odkazy a citace dokumentů dle ČSN ISO 690 (01 0197) platné od 1. dubna 2011.* [online] Brno 2. září 2011. Dostupné z <http://www.citace.com/soubory/csniso690-interpretace.pdf>

BURDOVÁ, Jeny a Daniela CHAMOUTOVÁ. *Nezaměstnanost absolventů škol se středním a vyšším odborným vzděláním –2012.* [online] Praha: NUOV, 2012.

Dostupné z http://www.nuov.cz/uploads/Vzdelavani_a_TP/Nezamestnanost_2012_pro_www_oprava.pdf [cit. 2013-02-19]

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

DOLEŽALOVÁ, Gabriela a Jiří VOJTĚCH. *Analýza profesní struktury pracovních sil a struktury absolventů z pohledu sféry vzdělávání – 2010.* Praha: NUOV, 2011. Dostupné z

http://www.nuov.cz/uploads/Vzdelavani_a_TP/Struktura_prac_sila_2010_pro_www.pdf [cit.2013-02-18]

HORST, Belz a Marco SIEGRIST. *Klíčové kompetence a jejich rozvíjení: východiska, metody, cvičení a hry.* Praha: Portál, 2001. ISBN 80-7178-479-6

CHRÁSKA, Miroslav. *Metody pedagogického výzkumu.* Praha: Grada Publishing, a.s. 2007. ISBN 978-80-247-1369-4

JEZBEROVÁ, Romana. *Závěrečná zkouška podle jednotného zadání ve škole.* Praha: NÚV, 2012. ISBN 978-80-87063-71-2

JŮVA, Vladimír sen.a jun.Vladimír JŮVA. *Stručné dějiny pedagogiky.* Brno: PAIDO, 1995. ISBN 80-85931-07-9

KELBLOVÁ, Lucie a kol. *Čeští žáci v mezinárodním srovnání*. Praha: Tauris, 2006. ISBN 80-211-0524-0

KUBÁTOVÁ, Helena. *Rukověť autora diplomky*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2009. ISBN 978-80-244-2314-2

Kuchař, *Infoabsolvent.cz* [online].[cit.2013-02-16].Dostupné z:<http://www.infoabsolvent.cz/Povolani/Karta/101933/Kuchar-teple-kuchyne>

Metodika tvorby školních vzdělávacích programů SOŠ a SOU. Praha, NÚOZ 2007.

NAKONEČNÝ, Milan. *Lexikon psychologie*. Praha: Vodnář, 1995. ISBN 80-85255-74-X

Novinky.cz. *V Česku se rodí armáda nezaměstnané mládeže*. [online.2013]. [cit. 2013-03-07]. Dostupné z: <http://www.novinky.cz/ekonomika/295405-v-cesku-se-rodí-armada-nezamestnane-mladeze.html>

POLÁCHOVÁ VAŠŤATKOVÁ, Jana. *Vademekum pedagogického výzkumu*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2010. ISBN 978-80-244-2630-3

Práce.cz . *Nejvíce možností ... nabídka práce v ČR i v zahraničí*. [online]. [cit. 2013-03-09]. Dostupné z: <http://www.prace.cz/>

PRÁŠILOVÁ, Michaela. *Tvorba vzdělávacího programu*. Praha: Triton, 2006. ISBN 80-7254-712-7

PRÁŠILOVÁ, Michaela a Eva ŠMELOVÁ. *Kurikulum a jeho tvorba II*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2010. ISBN 978-80-244-2607-5

PRŮCHA J., E. WALTEROVÁ, J. MEREŠ. *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 1995. ISBN 80-7178-029-4

PRŮCHA J., E. WALTEROVÁ, J. MEREŠ. *Pedagogický slovník*. 4., aktualizované vydání, Praha: Portál, 2003. ISBN 80-7178-772-8

PRŮCHA, Jan. *Přehled pedagogiky: úvod do studia oboru*. 2., aktualizované vydání, Praha: Portál, 2006. ISBN 80-7178-944-5

ŠKOLSKÉ ZÁKONY 2010. Praha: EUROUNION, 2010. ISBN 978-80-7317-085-1

Školní vzdělávací program. Střední škola gastronomie Zlín. Dostupné z <http://www.gaozl.cz/>

Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Praha, Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 28. 6. 2007. Dostupné z <http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf>

ŠŤASTNOVÁ, Pavlína a Petra DRAHOŇOVÁ. *Jak žáci základních a středních škol vybírají svou další vzdělávací nebo pracovní kariéru*. [online]. Praha: Vydal Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2012. [cit. 2013-02-18]. Dostupné z http://www.nuov.cz/uploads/Vzdelavani_a_TP/AnalyzaKP_ZSaSS_pro_www.pdf

VETEŠKA, Jaroslav a Michaela TURECKIOVÁ. *Kompetence ve vzdělání*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, a.s., 2008. ISBN 978-247-1770-8

SEZNAM ZKRATEK

RVP – Rámcový vzdělávací program

ŠVP – Školní vzdělávací program

NÚOV – Národní ústav odborného vzdělávání

NÚV – Národní ústav vzdělávání

HACCAP – Analýza nebezpečí a systém kritických kontrolních bodů, nebo systém zdravotní nezávadnosti potravin.

BOZP – Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

PO – Požární ochrana

SOP – Samostatná odborná práce

H – Označení oborů vzdělání - střední vzdělání s výučním listem

SEZNAM TABULEK

<i>Tabulka 1: Výsledky žáků u jednotlivých částí závěrečné zkoušky</i>	25
<i>Tabulka 2: Konečné výsledky žáku u závěrečné zkoušky</i>	25
<i>Tabulka 3: Medián hrubého měsíčního výdělku v roce 2011</i>	28
<i>Tabulka 4: Počet pracovníků a absolventů oboru gastronomie</i>	29
<i>Tabulka 5: Přehled nezaměstnanosti absolventů: středního vzdělání s výučním listem, duben 2012, skupiny oborů kategorie H</i>	30

SEZNAM GRAFŮ

<i>Graf 1: Počet žáků, kteří odešli během studia z oboru Kuchař - číšník.....</i>	33
<i>Graf 2: Grafické znázornění odpovědi otázky číslo 1</i>	36
<i>Graf 3: Grafické znázornění odpovědi otázky číslo 2.....</i>	38
<i>Graf 4: Grafické znázornění odpovědi otázky číslo 3.....</i>	39
<i>Graf 5: Grafické znázornění nespokojenosti žáků s pracovištěm odborného výcviku.</i>	41
<i>Graf 6: Grafické znázornění odpovědi otázky číslo 5.....</i>	42

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha číslo 1 – Dotazník

ANOTACE

Příjmení a jméno autora: Holíková Leona

Název katedry a fakulty: Univerzita Palackého v Olomouci

Filozofická fakulta

Katedra sociologie a andragogiky

Název diplomové práce: Profil absolventa učebního oboru kuchař a jeho uplatnění na trhu práce

Počet znaků: 67 416

Počet příloh: 1

Počet titulů použité literatury: 26

Jazyk práce: český

Klíčová slova: kuchař, absolvent, kompetence, závěrečná zkouška, trh práce

RESUMÉ

Bakalářská práce je zaměřena na absolventa učebního oboru kuchař a jeho dalším uplatněním na trhu práce. Autorka popisuje celý edukační proces žáka během studia na střední odborné škole. Analýzou zjištěných dat při výzkumném šetření na střední gastronomické škole byl zjištěn pohled a postoj studentů ke zvolenému studijnímu oboru Kuchař, obecný zájem o obor, postoj rodičů ke studiu a úspěšnost žáků. Rovněž byl zjištěn přístup potencionálních zaměstnavatelů k čerstvým absolventům.

ABSTRACT

The thesis focuses on a cook apprenticeship graduate's position on the labor market. The author describes a complete educational process since the very beginning of an apprentice's studies. The analysis of the survey results made on a Secondary School of Gastronomy is showing the attitude of students towards the cook apprenticeship, their general interest in this subject of study, as well as the attitude of students' parents towards the education of their sons/daughters. Also the approach of potential employers towards the graduates was surveyed.

Keywords: cook, graduate, competence, final exam, labor market

1. Učební obor Kuchař, Kuchař – číšník, servírka jsem si zvolil:

- a) Protože mne baví vařit
- b) Učební obor mi vybrali rodiče
- c) Na jinou školu jsem se nedostal
- d) Jiná možnost

2. Než jsem nastoupil do učebního oboru, již jsem doma vařil:

- a) Ano
- b) Ne
- c) Jen pomáhal

3. Během třech let učení jsem se naučil vařit:

- a) Dobře
- b) Částečně
- c) Nenaučil

4. V odborném výcviku se mi praxe nejvíce líbila:

- a) V prvním ročníku na pracovišti.....(doplň název pracoviště)
- b) V druhém ročníku na pracovišti.....(doplň název pracoviště)
- c) Ve třetím ročníku na pracovišti.....(doplň název pracoviště)

1. Po ukončení učebního oboru:

- a) Budu dále pokračovat ve studiu na SŠ v oboru
- b) Budu dále pokračovat ve studiu na SŠ v jiném oboru
- c) Přihlásím se na Úřad práce
- d) Již mám pracovní místo v oboru
- e) Již mám pracovní místo v jiném oboru

Děkuji za vyplnění dotazníku.