

Česká zemědělská univerzita v Praze

Institut vzdělávání a poradenství

Katedra celoživotního vzdělávání a podpory studia



Zhodnocení materiální a technické vybavenosti středního odborného učiliště pro výuku předmětu odborný výcvik a návrh na zlepšení

Bakalářská práce

Autor: **Ivo Krob**

Vedoucí práce: Ing. Emil Kříž, Ph.D.

2020

Zadávací list

Zadávací list

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma:

Zhodnocení materiální a technické vybavenosti středního odborného učiliště pro výuku předmětu odborný výcvik a návrh na zlepšení vypracoval samostatně a citoval jsem všechny informační zdroje, které jsem v práci použil a které jsem rovněž uvedl na konci práce v seznamu použitých informačních zdrojů.

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

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

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

V dne

.....
(podpis autora práce)

PODĚKOVÁNÍ

Chtěl bych poděkovat vedoucímu práce panu Ing. Emilu Křížovi, Ph.D. za ochotu a odbornou pomoc při psaní této práce. Dále děkuji zaměstnancům Střední školy služeb a řemesel Stochov za spolupráci při zjišťování informací a podkladů k mé práci a děkuji žákům za vyplnění dotazníků.

Abstrakt

Bakalářská práce se zabývá technickou a materiální vybaveností jednotlivých pracovišť pro výuku odborného výcviku ve Střední škole služeb a řemesel ve Stochově.

Součástí této bakalářské práce je zpracování o historii Střední školy služeb a řemesel Stochov, vyučovaných oborech a pracovištích odborného výcviku. Následně se práce zabývá o výuce v současné době, nabízenými obory a jejich koncepcí.

Hlavním cílem této práce bylo analyzovat vybavenost jednotlivých pracovišť odborného výcviku pro obor Kuchař - číšník. Dotazníkovým šetřením jsem zjistil názory žáků na jednotlivá pracoviště, jejich vybavení, nedostatky na pracovištích a případné návrhy na zlepšení. Diskusí s učiteli odborného výcviku jsem zjistil stav vybavení jednotlivých pracovišť a případné potřeby změn.

Výsledkem bakalářské práce je návrh na změnu zjištěných nedostatků a potřeb jednotlivých pracovišť, který může posloužit k jejich realizaci.

Klíčová slova

odborný výcvik, střední odborná škola, materiální a technické vybavení, kuchyňské nástroje a přístroje

Abstract

The present thesis deals with the technical and material equipment of the workplaces for vocational training in the Secondary School of Services and Crafts in Stochov.

The thesis includes a description of the history of the Secondary School of Services and Crafts in Stochov, the courses of study offered and the workplaces used for vocational training. Subsequently, the thesis deals with the present way of instruction and the currently offered courses of study and their curricula.

The main aim of the thesis was to analyze the equipment of individual workplaces for the “Cook/Waiter” course of study. Using a questionnaire survey, I found out the pupils’ opinions on individual workplaces, their equipment and the shortcomings of these workplaces. I also gathered suggestions for possible improvement. By discussing the issues with the vocational training instructors, I found out the state of the equipment of individual workplaces and identified the changes that may be needed.

The output of the thesis is a proposed set of measures to be taken in order to rectify the identified shortcomings and address the needs of individual workplaces. The proposal can serve as a basis for the implementations of the changes.

Keywords

practical training, vocation school, material and technical equipments, kitchen tool and machine

OBSAH

ÚVOD	10
TEORETICKÁ ČÁST	11
1 Cíl a metodika	11
2 Škola ve společnosti	12
2.1 Druhy škol.....	12
2.2 Funkce školy	13
2.3 Metody vyučování.....	13
2.3.1 Vývoj metod vyučování.....	14
2.3.2 Charakteristika vybraných metod vyučování	15
2.4 Cíle výuky	16
3 Učitel ve společnosti	18
3.1 Vývoj profesní dráhy učitele.....	18
3.2 Kompetence učitele.....	19
3.3 Učitel, žák a jejich role ve škole	20
4 Didaktika praktického vyučování	22
4.1 Základní pojmy didaktiky praktického vyučování.....	22
4.2 Základní druhy vyučovacích jednotek	23
4.3 Pracoviště pro výuku odborného výcviku.....	24
4.4 Odborné kompetence absolventa oboru Kuchař – číšník.....	25
PRAKTICKÁ ČÁST	28
5 Střední škola služeb a řemesel Stochov	28
5.1 Historie Střední školy služeb a řemesel Stochov	28
5.2 Současnost Střední školy služeb a řemesel Stochov	29
5.3 Nabízené obory vzdělání ve Střední škole služeb a řemesel Stochov	31

5.4	Odborný výcvik.....	34
5.5	Pracoviště odborného výcviku a jejich vybavení.....	34
5.5.1	Školní kuchyně	36
5.5.2	Školní jídelna	39
5.5.3	Cvičná kuchyně.....	40
5.5.4	Cvičný bar s jídelnou	40
6	Výsledky a jejich hodnocení.....	42
6.1	Vyhodnocení dotazníkového šetření	43
6.2	Návrh na zlepšení.....	49
	ZÁVĚR	50
	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....	51
	SEZNAM PŘÍLOH.....	53
	Příloha č. 1 – seznam tabulek	53
	Příloha č. 2 – seznam grafů.....	53
	Příloha č. 3 – seznam obrázků	53
	Příloha č. 4 - dotazník	54

ÚVOD

V této bakalářské práci se zabývám materiálním a technickým vybavením pro výuku předmětu odborný výcvik ve Střední škole služeb a řemesel Stochov a návrhem na jeho zlepšení. Toto téma jsem si vybral z důvodu, že prostředí v této škole velmi dobře znám z dob, kdy jsem zde působil jako žák oboru vzdělávání kuchař – číšník.

Pracoviště odborného výcviku, ve kterých se učí budoucí kuchaři – číšníci mají velmi velké nároky na jejich vybavení, nástroje či zařízení, která jsou ve většině případech velmi drahá. Učitelé odborného výcviku musejí výuku přizpůsobovat jak stávajícímu vybavení, tak i posledním trendům v gastronomii. Zejména kuchaři se musí v průběhu svého profesního života učit novým věcem. Kuchaři – číšníci by měli být po absolvování připraveni na práci v restauracích a hotelech, které jsou vybaveny moderním vybavením. Z tohoto důvodu je důležité, aby se žáci s tímto vybavením seznámili už během výuky ve škole a byli připraveni na profesní život.

Cílem této bakalářské práce je zjistit materiální a technickou vybavenost jednotlivých pracovišť, ve kterých probíhá výuka a žáci, zde získávají dovednosti. V těchto pracovištích, kde probíhá výuka, často bývají stroje, zařízení a nářadí opotřebovaná vlivem používání nezkušených žáků a stáří těchto zařízení.

Praktická část se zabývá analýzou jednotlivých pracovišť pro odborný výcvik. Následuje vyhodnocení materiální a technické vybavenosti, dotazníkové šetření a v poslední části práce je návrh na zlepšení.

V teoretické části se zabývám druhy škol a jejich funkcí, charakterizují metody vyučování a cíle výuky. Dále se věnuji osobnosti učitele, jeho profesnímu vývoji, kompetencí a jeho roli ve škole. V poslední kapitole teoretické části se věnuji didaktice praktického vyučování.

TEORETICKÁ ČÁST

1 Cíl a metodika

Cílem této bakalářské práce bylo zhodnotit materiální a technické vybavení jednotlivých pracovišť odborného výcviku pro obor Kuchař – číšník. Jako první jsem zjistil, jaké vybavení je na konkrétních pracovištích odborného výcviku. Následně jsem vedl diskusi s učiteli odborného výcviku o stávajícím vybavení a případných potřebných změnách. Jako poslední krok jsem za pomoci dotazníkového šetření mezi žáky, které bylo zaměřeno na současnou výuku odborného výcviku a vybavení pracovišť, vyhodnotil jejich odpovědi a udělal návrh na změny. Navrhované změny povedou ke zkvalitnění výuky odborného výcviku, které se promítne při následném vykonávání profese.

Těchto stanovených cílů jsem se snažil, dosáhnou studiem odborné literatury, diskuzí s učiteli odborného výcviku a dotazníkovým šetřením s maximálním možným počtem respondentů. Po vyhodnocení všech odpovědí, jsem navrhl zlepšení vybavenosti na konkrétních pracovištích.

2 Škola ve společnosti

Škola bezesporu patří mezi nejstarší instituce, které lidé vytvořili, aby byly zabezpečeny klíčové podmínky jejich existence. Vysoké nároky, které jsou na ni kladeny, stojí za jejím vývojem. O tom že se škola vyvíjí, není třeba diskutovat a spousta faktorů nasvědčuje k tomu, že za posledních několik desetiletí, se vývoj značně zrychluje. Na druhou stranu, podíváme-li se do jiných institucí, např. oblast informatiky, techniky či vojenství, vývoj školy je oproti nim relativně pomalý, mnohdy jaksí zdráhavý. (HELUS, 2007, s. 187).

2.1 Druhy škol

V České republice je školský systém rozdělen podle stupně vzdělání následovně. Do mateřské školy zpravidla docházejí děti ve věku od 3 do 6 let a k předškolnímu vzdělávání se přednostně přijímají děti v posledním roce před zahájením povinné školní docházky. Do základní školy začínají docházet zpravidla žáci od šesti let. Je rozdělena do dvou stupňů, kdy 1. stupeň trvá od 1.-5. ročníku a 2. stupeň od 6.-9. ročníku. Po úspěšném zakončení základní školy se žáci hlásí ke studiu na škole střední. Mezi střední školy řadíme střední odborná učiliště, která jsou obvykle tříletá a připravují žáky pro výkon dělnických profesí. Studium je zakončeno závěrečnou prací a student získá výuční list. Pro získání maturitní zkoušky, mohou studenti středních odborných učilišť pokračovat na nástavbovém studiu v příbuzném oboru. Jako další mezi střední školy řadíme střední odborné školy. Ty připravují žáky pro výkon odborných činností v odvětvích jako například technicko-hospodářské, ekonomické, pedagogické, zdravotnické či sociálně-správní. Délka studia je maximálně čtyři roky a studium je zakončeno maturitní zkouškou. Poslední jsou gymnázia, na kterých je studium také zakončeno maturitní zkouškou. Existují osmiletá, šestiletá a čtyřletá. Gymnázia převážně připravují své žáky pro vysokoškolské studium (VALIŠOVÁ, 2007, s. 91).

2.2 Funkce školy

Škola má v podstatě tři funkce. První funkce je kvalifikační. Ta znamená, že žák při docházce do školy získává znalosti, schopnosti a dovednosti, které jsou důležité při pozdějším výběru a vykonávání zaměstnání a pro život samotný. Tato příprava probíhá hlavně při vyučování. Školy musejí rychle reagovat na změny kulturních či technologických trendů světa práce změnou kvalifikačních požadavků na vyučování. V dnešní době už je samozřejmostí že, vedle čtení, psaní a počítání škola poskytuje výuku nejméně jednoho cizího jazyka a výuku práci s počítačem jako základní prostředek informačního vzdělávání.

Jako druhá funkce je funkce selekční. Funguje jako jakési „prosévací síto“ a zabývá se tříděním žáků, vzhledem k jejich různým školním výsledkům a životním šancím. Prostředky jsou v první řadě známky a vysvědčení, které v dané chvíli to síto buď pootevrou, nebo naopak zneprůchodní. Někdy je nazývána také jako funkce alokační.

Poslední funkce je integrační a znamená, že žáci jsou uvedeni do společnosti, pokud možno bez nějakého tření. Toto se děje zprostředkováním odpovídajících postojů, přesvědčení a chování. K tomu patří například přesnost, píle a svědomitost při plnění úkolů, připravenost ke spolupráci, spolehlivost a přesnost ve styku s lidmi, loajalita a věrnost vůči státu. (VAŠUTOVÁ, 1998, s. 75).

2.3 Metody vyučování

„Výuka jako institucionalizovaná forma výchovy odehrávající se ve škole je forma systematického, cílevědomého vzdělávání dětí, mládeže i dospělých. Výuka je chápána jako systém, který zahrnuje proces vyučování, cíle výuky, obsah výuky, podmínky, determinanty a prostředky výuky, typy výuky, výsledky výuky“ (PRŮCHA, WALTEROVÁ, MAREŠ, 2013).

2.3.1 Vývoj metod vyučování

„Výukové metody prošly do dnešní doby dlouhým historickým vývojem a měnily se v závislosti na historicko-spoločenských podmínkách pojetí výuky a pojetí školy. Před nástupem institucionalizovaného školního vzdělávání byly užívány k předávání informací, vědomostí, dovedností a postojů výukové metody založené na napodobování činností, vyprávění a vysvětlování“ (ZORMANOVÁ, 2012, s. 22).

Již v antickém Řecku a Římě se často využívala metoda přednášky a dialogu. Za zmínku stojí např. Sokratovský dialog, při kterém učitel pokouší žáky pomocí návodných otázek přivést k pravdivému, novému poznání. V tomto období byla vydána první publikace zabývající se metodami výuky, kterou napsal Marcus Fabius Quintilianus a jmenovala se Dvanáct knih o výchově řečníka.

V období středověku byly především užívány metody slovní založené na pamětním osvojování textů, převážně církevních, kterým žáci nerozuměli. V pozdním středověku se začali objevovat školy městské, které měly praktičtější zaměření jako např. zpracování vlny, zbrojířství, lodní plavba, zemědělství, lovectví, lékařství či divadelnictví. Opravdové změny v organizaci vzdělávání nastávají s příchodem Jana Ámose Komenského, který vytvořil metody analytické (rozkládací), syntetické (sestavovací) a synkritické (srovnávací) a byl první, kdo přišel s myšlenkou, že výukové metody a výuka by měla být přiměřena věku žáků.

Na počátku 19. století velmi ovlivnil pedagogické myšlení Johann Friedrich Herbart, který zavedl teorii „formálních stupňů vyučování“, skládající se ze čtyř fází a to jasnost, asociace, systém a metoda. Zde se používala především metoda výkladu, vysvětlování, popisu, názorné demonstrační metody, práce s učebnicí a knihou a také různá cvičení.

Ve 20. století započíná reforma, jejímž základem měla být především změna v pojetí osobnosti žáka a učitele. Žák už má být aktivním subjektem ve výuce, a ne pasivní činitel, jako to bylo doposud. Velký důraz je kladen na praktickou zkušenost a přímou činnost žáka (ZORMANOVÁ, 2012, s. 22-28).

2.3.2 Charakteristika vybraných metod vyučování

V této části se věnuji pouze metodám, které jsou mezi učiteli užívány nejčastěji, především na středních odborných učilištích.

Metody slovní

Metody slovní rozdělujeme na monologické a dialogické.

Z monologických metod stojí za zmínku metoda vyprávění, která poučuje o jevech probíhajících jako sled událostí, konkrétních situací a vytváří tak jasné představy. Další z metod monologických jsou metody vysvětlování, výklad, popis, práce s textem a přednáška.

Do dialogických metod řadíme metody dialogu a rozhovoru. Rozhovor je nejstarší metodou, která byla používána již ve středověku. Existuje několik forem rozhovorů například výukový rozhovor, který má spíše reproduktivní charakter a navazuje na výklad či jiné výukové metody. Jinou formou je heuristický rozhovor, jenž spočívá v kladení otázek, které postupně vedou k samotnému odhalování (ZORMANOVÁ, 2012, s. 41-48).

Metody názorně-demonstrační a metody praktických činností žáků

Tato metoda je založená především na pozorovací činnosti žáků. Působí na rozvoj paměti, rozvíjejí poznávací aktivity žáků a spojují poznávané skutečnosti s reálnou životní praxí. Často se tato metoda pojí s dalšími, a to metodami monologickými či například situačními. Samotná demonstrace znamená názornou ukázkou předmětu či procesu. Specifickou formou demonstrace je pak ukázkou přímé praxe. Zde je stručná kategorizace metod: samostatné pozorování předmětů a jevů, předvádění předmětů, činností, pokusů a modelů, demonstrace statických obrazů a projekce statická a dynamická (VALIŠOVÁ, 2007, s. 203).

Metody dovednostně praktické

Tyto metody jsou zaměřeny především na praktickou aktivitu a činnost žáků, jejímž cílem je naplňovat následující důležité principy: aktivizace všech smyslů, odpovědnost a metodická kompetence, orientace na konkrétní produkty, kooperativní jednání.

Uplatněním této metody ve výuce dochází u žáků k rozvoji psychomotorických dovedností (ZORMANOVÁ, 2012, s. 53).

Metody práce s učebnicí a knihou

Zde je zdrojem poznání především slovo. Tato metoda je jednou z nejdůležitějších při získávání nových poznatků a jejich upevňování. Učitel má za úkol postupně rozvíjet dovednosti žáků při samostatné práci s učebnicí, a to ve všech předmětech. Žáci začínají samostatným čtením odstavce v učebnici a jsou schopni si vyčlenit hlavní myšlenku a formulovat ji vlastními slovy. Starší žáci jsou vedeni k samostatné práci s textem, jako je zpracování osnovy, tezí, konceptu a příprava referátu (SKALKOVÁ, 2007, s. 194).

2.4 Cíle výuky

„Cíle výuky jsou chápány jako výsledný stav určitých vlastností osobnosti žáka, jenž reprezentuje změnu, které má být dosaženo výukou. Cíle výuky mají značnou dynamiku a stále se vyvíjejí“ (KALHOUS, OBST a kol., 2002, s. 73).

V dokumentu, který se jmenuje „Národní program rozvoje vzdělávání v České republice“ je uvedeno osm hlavních cílů školního vzdělávání, které se mají promítnout do výuky a vtisknout jí charakter řízené socializace.

První cíl je rozvoj lidské individuality. Ten zahrnuje poznávací, psychomotorický i afektivní vývoj, seberealizaci, uplatnění schopností. Tento rozvoj dává člověku zakusit plnost života a stává se zdrojem společenského rozvoje.

Druhý cíl je zprostředkování historicky vzniklé kultury společnosti. Zde hraje důležitou roli vazba mezi minulostí, přítomností a budoucností kultury kdy si každá nastupující generace osvojuje a dále rozvíjí vše co je výdobytkem dějinného vývoje lidstva.

Třetím cílem je ochrana životního prostředí. Zde je zahrnut vztah k přírodě a získání schopnosti i motivace k aktivnímu utváření zdravého životního prostředí a odstraňování chudoby.

Jako čtvrtý cíl je posilování soudržnosti společnosti. Hlavní myšlenka je, že bude zajišťována rovnost v přístupu ke vzdělání všem, že součástí vzdělání budou programy kompenzací nejrůznějších znevýhodnění (minoritním postavení, chudobou, nízkou úrovní vzdělání rodičů).

Dalším cílem je podpora demokracie a občanské společnosti. Školní společenství dětí a mládeže je utvářeno jako první společenské prostředí, do něhož dítě z uzavřenosti rodiny vstupuje a v němž získává první, formativní zkušenosti s lidskými vztahy, morálkou soužití, vzájemnou produktivní spoluprací, respektováním rovných práv pro každého.

Partnerství, spolupráce a solidarita v evropské i globalizující společnosti je šestý cíl. Vzdělávání, vyučování a učení orientuje děti a mládež k uvědomění si sounáležitosti národů a kultur v evropském i globálním světovém kontextu. Znamená to zejména obohacovat se navzájem, prohlubovat mezilidskou sounáležitost a také usilovat o život bez destruktivních konfliktů a negativních postojů k druhým.

Sedmým cílem je zvyšování konkurence schopnosti ekonomiky a prosperity společnosti. Vzdělávací soustava v moderní společnosti musí výrazným způsobem přispívat k vysoké úrovni rozvoje lidských zdrojů, jednomu ze základních faktorů ekonomického vývoje. Svými funkcemi totiž vzdělávací soustava ovlivňuje nejen kvalifikaci, pružnost a přizpůsobivost pracovní síly, ale také například schopnost inovace a změny, rozvíjení a využívání nových technologií, úroveň řízení.

Osmým a posledním cílem je zvyšování zaměstnatelnosti, tedy rozvoj způsobilostí nastupující generace nalézt zaměstnání, trvale se uplatňovat na trhu práce v měnících se podmínkách, trvale se vzdělávat a tím držet krok s vyvíjejícími se nároky ve světě práce.

Úkolem učitele ovšem je dokázat tyto cíle výuky přizpůsobit na jeho konkrétním vyučovaném předmětu, s konkrétními žáky v konkrétní hodině (HELUS, 2007, s. 209-210).

3 Učitel ve společnosti

Jedním z významných činitelů v naší společnosti jsou učitelé. Na základě předepsaného vzdělání a zákonů mají moc ovlivňovat ideje, postoje a chování mladých lidí. Učitelé jsou distributoři hodnot, poznatků, tradic a návyků. (VALIŠOVÁ, 2007).

3.1 Vývoj profesní dráhy učitele

Problematika profese učitele byla vždy považována za jednu z klíčových otázek rozvoje školských soustav a vzdělávací politiky. V posledních letech vzrostl u nás zájem o učitele v souvislosti s politickými či kulturními změnami ve společnosti (VAŠUTOVÁ, 1998, s. 121).

Vývoj profesní dráhy je proces, který je vázaný na životní cyklus, jehož průběh můžeme rozdělit do několika fází.

První fází už je samotná volba učitelé profese. Stávání se učitelem je proces dlouhodobý, započatý studiem učitelství, i když profesní identita není formována od nulového stavu, od stratu učitelé přípravy, ale již od rozhodnutí se pro tuto profesi. Konstruktivistický přístup klade důraz na sebehodnocení, které je podnětem pro vlastní korigování procesu stávání se učitelem za pomoci nových znalostí a zkušeností (DYTRTOVÁ, 2009, S. 11-12).

Profesní start jakožto vstup do výkonu nového povolání, pro které se připravoval, je další fází v profesní dráze učitele. Tato etapa je považována za velice důležitou a v pedagogické teorii se jí věnuje poměrně velká pozornost. Bohužel v naší zemi je učitel již od prvního dne zařazen do pracovního procesu a přebírá všechny povinnosti a plnou odpovědnost za vykonávanou práci. V některých zemích je zavedena instituce „uvádějícího učitele“, kdy zkušený učitel se o učitele začátečníka stará, především po metodické stránce.

V třetí fází se učitel stává zkušeným učitelem neboli expertem. Počátek období zkušeného učitele může být podkladem k funkčnímu postupu učitelů či zařazení do vyššího platového stupně. Bohužel nejsou k dispozici hodnověrné poznatky, které by mohly přesně vymezit, za jak dlouhou dobu se začínající učitel stane učitelem

zkušeným. Avšak některé výzkumné analýzy se shodnou na období pěti let učitelské praxe.

Poslední fází ve vývoji profesní dráhy učitele je tzv. vyhasínající učitel. Je to konečná etapa období, které nemá přesné terminologické označení, ale všeobecně se ví, o čem jde. Někdy bývá také označováno jako předdůchodová fáze. Tato fáze se vyznačuje zvláště charakteristikami souvisejícími se změnou hodnot, např. zvýšený zájem o výdělek ve vztahu k výši budoucího důchodu nebo zájem o pracovní podmínky kde je zvýšený důraz na hodnoty zdraví a životní pohody. Někdy učitelé v této fázi ignorují různé reformní snahy či inovace ale ne z důvodu, že s nimi nesouhlasí, ale že chtějí dokončit svou kariéru v klidu (PRŮCHA, 2002, s. 202-227).

3.2 Kompetence učitele

Mezi základní složky profesních kompetencí učitele náleží kompetence odborně předmětové, diagnostické, informační, komunikativní, organizační, psychodidaktické, seberefektivní a výzkumné kompetence. Představují komplexní způsobilosti subjektu k projektování, realizaci a hodnocení výuky, výchovnému působení a k řešení pedagogických situací.

Diagnostická kompetence znamená, že učitel dovede diagnostikovat dovednosti a vědomosti žáka, jeho potenciál a styl učení a vztah k ostatním žákům ve třídě. Psychopedagogická kompetence je zaměřena na projektování učení žáků a jejich osobnostního rozvoje. Komunikativní kompetence umožňuje účinnou komunikaci se žáky v různých pedagogických situacích. Informační kompetence spočívá ve zvládnutí moderních informačních technologií. Všechny tyto kompetence jsou kompetence výchozí.

Osobnostní kompetence podmiňují úspěšné pedagogické působení a kromě jiného zahrnují odpovědnost učitele za svá pedagogická rozhodnutí i za důsledky jejich praktické realizace, dále učitelovu expresivnost, flexibilitu, empatii, autenticitu, dovednost akceptovat sebe i druhé atd.

Mezi rozvíjející kompetence patří zejména adaptivní kompetence, která umožňuje učiteli orientovat se ve společenských změnách i orientovat v nich svoje žáky,

výzkumná kompetence umožňuje učitelům řešit s využitím vědeckých metod pedagogické problémy a zkoumat svoji pedagogickou činnost, seberefektivní kompetence umožňuje učitelům zamýšlet se nad svojí pedagogickou činností a projektovat změny v této činnosti a autoregulační kompetence spočívá v autoregulaci učitelovy pedagogické činnosti, ve zdokonalování jeho vyučovacího stylu a pedagogických dovedností (RAMBOUSEK, 2014, s. 37-38).

3.3 Učitel, žák a jejich role ve škole

Za hlavní činnost školy a učitelů je považováno vyučování. Výsledky vyučování se promítají do pokroku žáků, kdy jsou měřeny a hodnoceny za pomoci diagnostických nástrojů. Hlavními aktéry vyučování jsou učitelé a žáci a to je celou dobu určitým způsobem organizováno za využití celé škály prostředků k dosažení určitých cílů. Pokud bylo řečeno, že činností učitele je vyučování, pak je potřeba říci, že činností žáka je učení. Je to proces, kdy žák vlastními vnitřními silami dospívá k poznání přírody, společnosti, hodnot života a poznání sebe sama, které mu zprostředkovává škola, především učitel. Ten má za úkol rozvíjet osobnost žáka, zdokonalovat ji, připravit pro osobní a pracovní život. Během tohoto procesu je ovlivňována složka kognitivního, sociálně afektivního a senzomotorického rozvoje. Kognitivní složka je rozvíjena za pomoci vzdělávání, sociálně afektivní výchovou a senzomotorická výcvikem (VAŠUTOVÁ, 1998, s. 137-138).

Podle profesora Heluse jsou učitelé jako vůdčí aktéři, kteří ve výuce vtiskují její obsah a směr, nesou za ni rozhodující zodpovědnost, a to jak morální, tak společenskou neboli právní a profesní. Musí být připraveni obhájit a vysvětlit průběh i výsledky výuky před svým svědomím, před představenými a kolegy, před rodiči i svými žáky, před veřejností. Pro tuto roli vůdčích aktérů musí být učitelé profesně vzděláni, musí disponovat příslušným věděním, kompetencemi řešit úkoly a problémy školy, příslušnými kvalitami své osobnosti.

Na druhé straně jsou žáci v roli spoluaktérů, kdy výuku spoluvytváří a nejsou tedy jen objekty učitelova působení, odkázanými jen poslouchat, reprodukovat a podřizovat se.

Mají být aktivními účastníky v průběhu výuky a na základě spolupartnerství se učí být spoluzodpovědnými za své úspěchy a neúspěchy (HELUS, 2007, s. 227-228).

„Slýchávám říkat, že by se děti měly vést k tomu, aby se některým věcem učily nazpaměť, a tím si cvičily a zdokonalovaly svou paměť... Kvalita paměti je spíše věcí šťastných vrozených vloh než nějakým zlepšením dosaženým cvikem. Je pravda, že naše mysl si snadno zapamatuje to, nač zaměří svou pozornost a co si vždy znovu upevňuje častým promýšlením. Ale vždy k tomu dochází jen v míře odpovídající vrozeným vlohám k zapamatování. Otisk ve včelím vosku nebo olovu nevydrží tak dlouho jako v bronzu nebo v oceli“ (LOCKE, 1984, s. 195).

„Žák je subjekt vyučování, jeho úkol spočívá v osvojení stanoveného obsahu (kurikula). Žák je partner učitele a ostatních žáků v procesu učení a vzdělávání“ (VOTAVA, 2018, s. 13).

4 Didaktika praktického vyučování

Didaktika je teorie vzdělávání, která se zabývá problematikou vyučování a učení se. Zkoumá různé formy vyučování, postupy a cíle a jejím úkolem je objasňovat zákonitosti vyučování a učení se.

4.1 Základní pojmy didaktiky praktického vyučování

Prvním základním pojmem jsou vědomosti. Ty můžeme chápat jako osvojenou soustavu představ a pojmů, teorií a komplexních poznatkových struktur. Při vyučování si tyto vědomosti žák osvojuje prostřednictvím učitele.

Druhým pojmem jsou dovednosti, které lze chápat jako způsobilost člověka k vykonávání určité činnosti. Dovednost učí žáka učitel při instruktáži, to však ale k osvojení dovednosti nestačí a žák k tomu potřebuje následný nácvik a procvičování. Dovednosti lze dělit podle povahy osvojevané činnosti na pohybové, smyslové a rozumové.

Dovednosti pohybové získávají žáci především v nižších ročnících např. při práci s náradím nebo při práci se stroji.

Dovednosti smyslové neboli senzorické, si žáci při praktickém vyučování většinou nevytvářejí samostatně ale v kombinaci s dovednostmi pohybovými, a tyto dovednosti se nazývají senzomotorické. Žáci tyto dovednosti získávají např. při posuzování různých chutí a pachů či posuzování kvality různých produktů.

Rozumové dovednosti se zpravidla vytvářejí po celou dobu studia a úzce souvisejí s vědomostmi, které žáci získávají při výuce teoretických předmětů. Mezi tyto dovednosti patří např. výpočty, kontrola výkazů, sestavování plánů, rozhodování, organizování či řízení.

Všechny tyto dovednosti se při praktické vyučování vzájemně prolínají a výsledkem jejich procvičování u příslušné činnosti jsou návyky. O návyky se jedná tehdy, když se určitý prvek činnosti u žáků stálým opakováním a procvičováním zautomatizoval.

Mezi základní pojmy můžeme zařadit i další, a to pracovní postup, pracovní operace a pracovní úkon.

Pracovní postup je sled zásahů pracovníka nebo skupiny pracovníků do výrobního procesu.

Pracovní operace je základní souvislá, časově ucelená část pracovního postupu. Je to jednotka, která je pro vysvětlení, předvedení i nácvik dovednosti nejjvhodnější.

Pracovní úkon je zásah pracovníka nebo skupiny pracovníků s přesně vymezeným účelem v rámci pracovní operace. V pracovní operaci hrají jednotlivé pracovní úkony hlavní nebo vedlejší roli (KŘÍŽ, 2018, s. 6-8).

Praktické vyučování je součástí odborné přípravy ve středních odborných školách, učilištích a středních odborných učilištích. Uskutečňuje se v něm spojení výuky s praxí, osvojování příslušných dovedností a schopností využívat vědomosti v praxi. Hlavní formou je odborný výcvik, kdy spočívá ve zhotovení výrobků, výkonu služeb nebo prací, které mají materiální hodnotu. Odborný výcvik vyučuje učitel odborného výcviku obvykle ve skupinách. Vyučovací jednotkou je učební den (PRŮCHA, 2013, s. 179, 216).

4.2 Základní druhy vyučovacích jednotek

Osvojení všech dovedností a vědomostí vyplývajících ze vzdělávacích programů, respektive učebních osnov, získávají žáci v jednotlivých předmětech. Na středních odborných školách a učilištích se tyto předměty dělí do tří skupin, a to všeobecně vzdělávací, odborně teoretické a předměty praktického vyučování.

Výuka jednotlivých předmětů probíhá v jednotlivých vyučovacích jednotkách, které se liší svým charakterem, strukturou, organizací a časovou dotací. Na středních odborných školách a učilištích je výuka složena z vyučovacích jednotek, které se dělí na teoretickou vyučovací jednotku, praktické cvičení, exkurzní vyučovací jednotka a praktická vyučovací jednotka (KŘÍŽ, 2018, s. 40-41).

Teoretická vyučovací jednotka je normální hodina, která je dlouhá čtyřicet pět minut a je využívána při výuce odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů. V případě hlavního odborného předmětu bývá tato hodina zařazována i vícekrát za den.

Praktické cvičení z odborných předmětů je dlouhé jednu, dvě i více hodin a slouží jako doplňující forma výuky v odborných teoretických předmětech. Tyto hodiny mohou být také sloučeny do jednoho většího celku z důvodu dostatečného upevnění vědomostí a procvičení dovedností.

Exkurzní vyučovací jednotka trvá většinou jeden nebo i více dnů. Tyto jednotky jsou realizovány během celého školního roku nebo v časové rezervě na konci. Zde je důležité, aby žáci navštěvovali podniky s výbornou organizací práce a moderně vybavené. Důležitá také je příprava učitele i žáků.

Praktická vyučovací jednotka je jakási „vyučovací pracovní směna“, která má různou dobu trvání. Při výuce odborné praxe a výuce předmětu odborný výcvik je délka šedesát minut, kdež to u výuky učební praxe je délka čtyřicet pět minut (KŘÍŽ, 2018, s. 40-41).

V rámci vyučovacího procesu je velmi důležitým prvkem organizační forma výuky. Organizační forma výuky umožňuje učiteli realizovat obsah výuky různými metodami, za použití různých materiálních i nemateriálních prostředků. Učitel volí jednotlivé uspořádání prvků výuky jako jsou cíle, obsahy a metody výuky, materiální prostředky, činnost učitele, činnost žáků, to vše v závislosti na prostoru a čase. Úlohou správné skladby je dosažení výukových cílů, které jsou předem jasně stanoveny (OBST, 2017, s. 58).

4.3 Pracoviště pro výuku odborného výcviku

Místa pro výuku odborného výcviku žáků, jsou volena tak, aby odpovídala cílům a obsahu učebních osnov a konkrétním podmínkám výuky a jsou to především učňovské dílny (školní pracoviště), laboratoře, cvičná pracoviště a provozní pracoviště.

Nejčastějším místem realizace odborného výcviku jsou odborná pracoviště nebo dílny. Výuka se realizuje převážně na vybraných výrobních úkolech pod přímým vedením učitele odborného výcviku. Stanovené pracovní činnosti je potřeba tak

dlouho procvičovat, aby mohly být použity při řešení různých pracovních úkolů a mohl následovat nenásilný přechod žáků na provozní pracoviště (ČADÍLEK, 2005, s. 57).

Dalšími pracovišti pro výuku odborného výcviku mohou být např. samostatná střediska praktického vyučování, centra odborné přípravy, školní závody a smluvní organizace.

Školní závody zřizují pro potřeby praktického vyučování např. odborné učebny, cvičné dílenské prostory, mechanizační prostředky, pozemky či cvičná zvířata.

Výuka odborného výcviku je na středních odborných učilištích zajišťována ve dvou základních obdobích a to v přípravném období a v období rozvoje.

V přípravném období výuka probíhá podle následujících základních zásad. Musí probíhat v učební skupině, pod přímým vedením učitele odborného výcviku, na vlastních pracovištích nebo ve školním závodě a musí probíhat podle učební osnovy předmětu odborný výcvik.

V období odborného rozvoje probíhá výuka odborného výcviku buď v učební skupině, nebo může probíhat i individuálně. Výuka probíhá většinou ve smluvních organizacích pod vedením instruktora, který musí být proškolen a předmět odborný výcvik vyučuje podle učební osnovy, u které mohou být jednotlivá témata procvičována v jiném pořadí dle podmínek smluvní organizace.

Při těchto vzájemných spolupracích musí obě strany vycházet z oboustranných smluv, ve kterých jsou zakotvena jejich práva a povinnosti. Tyto smlouvy musejí obsahovat zejména druh činnosti žáků, místo konání, časový rozvrh (jeho délku a den zahájení), počet zúčastněných žáků, poskytování nástrojů, způsob dopravy žáků do místa výkonu praktického vyučování, způsob odměňování žáků a opatření k zajištění BOZP (KRÍŽ, 2018, s. 57-58).

4.4 Odborné kompetence absolventa oboru Kuchař – číšník

Odborné kompetence absolventa, které by měl žák v průběhu studia získat, jsou uvedeny v Rámcových vzdělávacích programech pro obor Kuchař – číšník.

Absolventi by měli uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, měli by mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování, rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, znát způsoby skladování potravin a nápojů, sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.

Absolventi by měli ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky, používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Absolventi by měli umět ovládat druhy a techniku odbytu, volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář, společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, dbát na estetiku při pracovních činnostech.

Absolventi by měli vykonávat obchodně – provozní aktivity, tzn. sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování, připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu, kalkulovat cenu výrobků a služeb, orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování, využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu, sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií, využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívat prostředků podpory prodeje, vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

Absolventi by měli dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem, znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence, osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit

odstranění závad a možných rizik, znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce), být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sami poskytnout.

Absolventi by měli usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti, dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana).

Absolventi by měli jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady, efektivně hospodařit s finančními prostředky, nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí (RÁMCOVÉ VZDĚLÁVACÍ PROGRAMY, 2007).

PRAKTICKÁ ČÁST

5 Střední škola služeb a řemesel Stochov

Střední škola služeb a řemesel leží na rozhraní okresů Kladno a Rakovník, je snadno dopravně dostupná autobusem i vlakem.

Střední škola služeb a řemesel Stochov je škola dynamicky se rozvíjející, dlouhodobě, trvale spolupracující s reálným pracovním prostředím. Díky tomu žáci v průběhu studia běžně vykonávají praktické vyučování v lukrativních tuzemských i zahraničních firmách – v Německu, Rakousku, Itálii, absolvují řadu certifikovaných kurzů, vítězí v regionálních soutěžích odborných dovedností, vytvářejí svá osobní žákovská portfolia, která jim spolu s Europassy otevírají cestu na trh práce. Škola disponuje vlastními, moderně vybavenými pracovišti odborného výcviku, kde žáci získávají v prvním ročníku základní odborné dovednosti. Dále školní jídelnou, domovem mládeže a širokou nabídkou volnočasových aktivit. Škola je současně centrem celoživotního vzdělávání, pořádá rekvalifikační kurzy a je autorizovanou osobou pro zkoušky profesních kvalifikací. Veřejnosti nabízí širokou škálu služeb – kadeřnictví a kosmetiku ve Stochově i na odloučeném pracovišti v Kladně, Americké 2402. Dále zajišťuje catering, svatební hostiny, prodej výrobků studené a teplé kuchyně, klempířské a instalatérské práce, aj. (STŘEDNÍ ŠKOLA SLUŽEB A ŘEMESEL STOCHOV, 2019).

5.1 Historie Střední školy služeb a řemesel Stochov

Škola má v regionu bohatou tradici. Od svého vzniku prošla mnoha změnami až do dnešní moderní podoby.

Škola byla postavena v padesátých letech, kdy budovy školy sloužily jako ubytovna pro vojáky PTP, kteří se podíleli na výstavbě města Stochova jako typicky hornického města.

Od počátku šedesátých let až do roku 1991 byla škola sídlem Hornického odborného učiliště zřízeného Dolem Nosek se sídlem v Tuchlovicích. Studovali zde žáci

tradičních řemeslných oborů jako např. horník pro dobývání uhlí, důlní zámečnick, provozní elektrikář, důlní elektromontér a po sloučení kladenských učilišť roce 1978 přibýly další obory jako zedník, tesař, malíř pokojů.

Od 1. 7. 1991 spadá učiliště pod Ministerstvo pro hospodářskou politiku a rozvoj ČR a současně se mění skladba nabízených oborů i název školy na SOU Stochov. Nabídka vzdělávání se postupně přizpůsobuje potřebám trhu práce. Otvírají se nové řemeslné obory jako Mechanik opravář, Zedník, Klempíř pro stavební výrobu, Malíř, Lakýrník, Kosmetička a Rodinná škola.

V devadesátých letech se nabídka vzdělávání dál postupně rozšiřuje na oblast služeb a otvírají se nové obory, a to Technicko-administrativní práce, Provoz společného stravování a přibývají další řemeslné obory Instalatér a Stavební práce. V roce 1993 SOU přechází pod správu Ministerstva hospodářství ČR a na základě požadavků veřejnosti a trhu otvírá další tříletý obor Kuchař číšník se zaměřením pro pohostinství. Od září 1995 škola rozšiřuje nabídku oborů o nástavbové studium Podnikání v oblasti obchodu a služeb a Společné stravování určené pouze pro absolventy tříletých učebních oborů. V roce 1996 dochází opět ke změně názvu školy na SOU a U Stochov a otvírá se dvouletý učební obor Provoz společného stravování. Reakcí na tlak veřejnosti a poptávky regionu je otevření dalšího učebního oboru Kadeřnice v roce 1998.

Od 1. 4. 2001 se zřizovatelem školy stává Krajský úřad Středočeského kraje. Od 1. 9. 2004 se mění název školy na SOU Stochov a tím současně zaniká nabídka vzdělávání ve dvouletých učebních oborech. Poslední změna probíhá v roce 2008 na současně užívaný název školy Střední škola služeb a řemesel Stochov (STŘEDNÍ ŠKOLA SLUŽEB A ŘEMESEL STOCHOV, 2019).

5.2 Současnost Střední školy služeb a řemesel Stochov

Hlavním cílem, který se škole velmi úspěšně daří naplňovat, je poskytovat kvalitní vzdělání propojené s praxí a širokou možností uplatnění na trhu práce. Z tohoto důvodu škola rozšířila portfolio učebních oborů o maturitní obor logistické a finanční

služby a do vzdělávací nabídky zařadila i zkrácené studium oboru Kosmetické služby a Kuchař číšník pro maturanty.

Žáci se učí v moderně vybavených učebnách pod vedením kvalifikovaných učitelů s partnerským přístupem. V rámci vyučování reaguje pružně na změny a potřeby trhu práce, aplikuje nové přístupy tak, aby se žáci byli schopni co nejlépe uplatnit v praxi. Od zaměstnavatelů a smluvních pracovišť má velice kladné ohlasy na přípravu, spolehlivost a přístup žáků k plnění zadaných úkolů. Vzhledem k jejím zahraničním partnerům jako jedna z mála škol nabízí i výuku cizích jazyků pro odbornou praxi.

V rámci odborného výcviku, laboratorních prací a učebních praxí žáci pracují v moderně vybavených dílnách přímo v areálu školy. Po získání základních dovedností přecházejí žáci všech oborů na pracoviště smluvních partnerů. Tato pracoviště se nacházejí v okolí školy, v okolí bydliště žáků, v Praze, ale také v zahraničí. Žáci jsou proškolení firmami a mají možnost seznamovat se přímo v praxi s posledními trendy vývoje těchto oborů. Během studia získávají Europassy, certifikáty a osvědčení z mnoha kurzů, školení či seminářů, umožňující prohloubení kvalifikace již během studia. Někteří žáci po získání vzdělání odcházejí pracovat do zahraničí.

Škola udržuje velmi dobré vztahy s odbornými firmami, cechy, a společenstvy jednotlivých oborů, kterými je také členy. Velmi úzce spolupracuje s rodiči žáků a s nejrůznějšími institucemi působícími v oblasti péče o mládež. Ve škole pracuje i asistent pedagoga.

Škola má vlastní školní jídelnu, provozuje kiosek s občerstvením. Žákům z vzdálenějších míst nabízí ubytování v domově mládeže, který je součástí areálu školy. Žáci dojíždějící ze středočeského regionu, mají možnost čerpat příspěvek na dopravu ze Středočeského kraje.

Bohatý je i mimoškolní život. Škola pořádá a zúčastňuje se soutěží odborných dovedností i všeobecných znalostí, sportovních soutěží a kulturních akcí. Může se chlubit i vítězi celostátních kol. Široká je rovněž nabídka kroužků a dalších aktivit v odpoledních hodinách.

SŠSaŘ Stochov je škola, která se neustále vyvíjí, vyhledává a nabízí nové možnosti a příležitosti pro rozvoj současných i budoucích žáků a samozřejmě i pedagogů (STŘEDNÍ ŠKOLA SLUŽEB A ŘEMESEL STOCHOV, 2019).

5.3 Nabízené obory vzdělání ve Střední škole služeb a řemesel Stochov

Kuchař – číšník

Tříletý učební obor vhodný pro chlapce a děvčata je zakončen závěrečnou zkouškou, kterou žáci konají podle jednotného zadání v rámci národního projektu ESF Nová závěrečná zkouška. Žáci tak mohou dosáhnout středního vzdělání s výučním listem a získají potvrzení o složení závěrečné zkoušky podle jednotného zadání. Podmínkou pro přijetí do oboru je zdravotní způsobilost uchazeče, kterou posoudí a potvrdí příslušný praktický lékař na přihlášce ke studiu. Žáci střídají týdenní cyklus v teoretickém a praktickém vyučování. Teoretické vzdělávání probíhá v moderně vybavených učebnách školy pod vedením zkušených pedagogických pracovníků. Při praktickém vyučování žáci pracují pod vedením učitelů odborného výcviku. V prvním ročníku se naučí základní odborné dovednosti ve školní kuchyni a ve školní jídelně. Od druhého ročníku praxe probíhá na pracovištích smluvních partnerů, převážně v lokalitách Kladno, Slaný, Rakovník, popř. v Praze, po domluvě i v místě bydliště, a to pod dohledem instruktorů a učitelů odborného výcviku. Za produktivní práci jsou žáci finančně odměňováni ve smyslu platných předpisů. Absolvent oboru kuchař – číšník připravuje běžný sortiment pokrmů teplé a studené kuchyně, správně skladuje potraviny a nápoje, ovládá techniku obsluhy jídel a nápojů, sestavuje jídelní a nápojové lístky, provádí vyúčtování, výpočty kalkulací jídel a nápojů. Při základní obsluze hosta je schopen se domluvit ve dvou cizích jazycích. V průběhu vzdělávání mají žáci možnost absolvovat odborná školení se získáním certifikátu včetně Europassu a rozšiřovat si svoje dovednosti a znalosti, např. kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, barmanský kurz. Žáci s dobrými prospěchovými výsledky mohou absolvovat část odborného výcviku v zahraničí v německém Kreuthu. K oblíbeným akcím patří i zahraniční týdenní stáž do italského Cesenatica s výukou přípravy italských specialit (STŘEDNÍ ŠKOLA SLUŽEB A ŘEMESEL STOCHOV, 2019).

Kosmetické služby

Obor vzdělání, jehož délka přípravy trvá čtyři roky, zakončený maturitní zkouškou. Do oboru mohou být přijaty pouze dívky po splnění povinné školní docházky, které úspěšně ukončily devátý ročník ZŠ a jejichž zdravotní způsobilost posoudil a potvrdil příslušný praktický lékař.

Hotelnictví

Obor vzdělání Hotelnictví je nejmladším oborem ve škole. První žáky do tohoto oboru škola přijímala v září roku 2008, v roce 2012 se rozloučila s prvními absolventy.

Do oboru vzdělávání jsou přijímáni chlapci i dívky s ukončeným devátým ročníkem základního vzdělávání, kteří splňují podmínky zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání v daném oboru.

Logistické a finanční služby

Absolventi mají široké uplatnění. V rámci školního vzdělávacího programu získají kvalifikaci odpovídající požadavkům na širokou profesní odbornost v povoláních oborů: logistiky, finančnictví, poštovníctví a přepravy, dále cestovního ruchu, administrativy a veřejné správy.

Podnikání

Obor vzdělání Podnikání má ve škole dlouhodobou tradici, stejně tak jeho dálková forma. Je velmi oblíben a každý rok hojně vyhledáván.

Do oboru vzdělávání jsou přijímáni chlapci i dívky s ukončeným tříletým odborným vzděláním, tzn. s výučním listem, kteří splňují podmínky zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání v daném oboru.

Klempíř pro stavební výrobu

Tříletý obor vzdělání pro chlapce zakončený závěrečnou zkouškou a získáním výučního listu, vysvědčení o závěrečné zkoušce a dokladu o vykonání nové závěrečné zkoušky v rámci projektu ESF, který je platný v EU. Žáci oboru Klempíř konají závěrečné zkoušky podle jednotného zadání v rámci projektu Nová závěrečná zkouška realizovaného Národním ústavem odborného vzdělávání. Do oboru mohou být přijati chlapci, jejichž zdravotní způsobilost posoudil a potvrdil příslušný praktický lékař a splní povinnou školní docházku.

Instalatér

Tříletý obor vzdělání pro chlapce zakončený závěrečnou zkouškou a získáním výučního listu, vysvědčení o závěrečné zkoušce a dokladu o vykonání nové závěrečné zkoušky v rámci projektu ESF, který je platný v EU. Žáci oboru Instalatér konají závěrečné zkoušky podle jednotného zadání v rámci projektu Nová závěrečná zkouška realizovaného Národním ústavem odborného vzdělávání.

Zedník

Tříletý obor vzdělání pro chlapce zakončený závěrečnou zkouškou a získáním výučního listu, vysvědčení o závěrečné zkoušce a dokladu o vykonání nové závěrečné zkoušky v rámci projektu ESF, který je platný v EU. Žáci oboru Zedník konají závěrečné zkoušky podle jednotného zadání v rámci projektu Nová závěrečná zkouška realizovaného Národním ústavem odborného vzdělávání.

Kadeřník

Tříletý obor vzdělání pro dívky i chlapce zakončený závěrečnou zkouškou a získáním výučního listu. Žáci oboru Kadeřník konají závěrečné zkoušky podle jednotného zadání, v rámci projektu Nová závěrečná zkouška realizovaného Národním ústavem odborného vzdělávání. Do oboru mohou být přijati dívky i chlapci, jejichž zdravotní způsobilost posoudil a potvrdil příslušný praktický lékař.

Operátor skladování

Tříletý učební obor vhodný pro dívky i chlapce, který je zakončený závěrečnou zkouškou podle jednotného zadání v rámci projektu Nová závěrečná zkouška, realizovaného Národním ústavem pro vzdělávání. Absolventi obdrží výuční list, vysvědčení o závěrečné zkoušce a doklad o vykonání zkoušky platný v EU. Podmínkou k přijetí do tohoto učební oboru je zdravotní způsobilost potvrzená praktickým lékařem a splnění povinné školní docházky (STŘEDNÍ ŠKOLA SLUŽEB A ŘEMESEL STOCHOV, 2019).

5.4 Odborný výcvik

Vzhledem k zaměření této práce na obor kuchař – číšník se nadále budu věnovat pouze na odborná pracoviště tohoto oboru. Odborný výcvik se vyučuje v areálu školy zejména pro žáky prvních ročníků; žáci vyšších ročníků jsou rozmístěni po smluvních pracovištích (restauracích). Na tyto smluvní pracoviště jezdí na kontrolu učitelé odborného výcviku cca dvakrát měsíčně. Žáci prvního ročníku jsou rozděleni do dvou skupin, kdy se střídají vždy po týdnu odborného výcviku. Jedna je zaměřena na kuchařský obor a druhá na číšnický obor. K dispozici pro výuku odborného výcviku jsou dvě pracoviště a vždy jsou ještě rozdělena specializací zvlášť pro kuchaře a zvlášť pro číšníky. Prvním pracovištěm je školní kuchyně s jídelnou a druhým je tzv. „káčko“, tedy budova „K“, kde je umístěna cvičná kuchyň, cvičný bar s jídelnou, několik odborných učeben a kanceláře učitelů odborného výcviku. Druhé jmenované pracoviště je využíváno i oborem Hotelnictví, kdy si žáci v rámci předmětu Technologie přípravy pokrmů názorně ukazují postupy a zásady při vaření. Výuku tohoto předmětu ale nezajišťuje učitel odborného výcviku, nýbrž sám učitel, který vyučuje i teorii tohoto odborného předmětu.

5.5 Pracoviště odborného výcviku a jejich vybavení

V této části mé práce zjistím materiální a technické vybavení jednotlivých pracovišť školy pro odborný výcvik. Pracoviště jsou rozmístěna ve dvou budovách. Každé

pracoviště je rozděleno specializovaně jak pro kuchařskou část oboru, tak i pro část obsluhy, tedy číšníků.

Žáci, kteří nastoupí do prvního ročníku, mají povinnost si koupit sadu nožů a kuchařské náčiní, které používají celé tři roky. Díky tomu, že ho používají, o něj i více pečují. Dávají si pozor, aby se jim náčiní neztratilo a tímto si vytvářejí důležité pracovní návyky. Dále si žáci při nástupu do prvního ročníku musejí zakoupit pracovní oděv. Nákup oděvu zajistí sama škola.

Seznam náčiní a částí oděvu žáka pro praktickou výuku:

Náčiní:

Nůž na maso (čepel 20 cm)

Nůž na chléb (čepel 20 cm)

Špikovací nůž (čepel 10 cm)

Nůž na loupání (čepel 9 cm)

Vykost'ovací nůž (čepel 14 cm)

Sekáček na maso (čepel 16 cm)

Ocílka z chromované oceli s drážkami (čepel 21 cm)

Multifunkční nůžky

Plastové prkénko

Oděv kuchaře:

Kuchařský rondon

Kuchařské kalhoty-bílé

Kuchařské kalhoty-pepito

Triko bílé

Kuchařská zástěra

Kuchařská čepice

Protiskluzová obuv – bílá

Oděv číšníka:

Kalhoty černé (dívky sukně)

Vesta černá

Košile bílá (dívky halenka)

Boty černé - pevné, společenské

Napron

5.5.1 Školní kuchyně

Školní kuchyně se nachází v hlavní budově školy. Vaří se zde jak pro zaměstnance školy, tak i pro všechny žáky, kteří mají jídlo dopředu objednané. Žáci prvního ročníku se zde učí úplné základy vaření pod dohledem učitelů odborného výcviku a odborných zaměstnanců kuchyně. Žáci zde mají k dispozici moderní kuchyňské vybavení. Kuchyně je rozdělena do pěti sektorů. Přípravna, umývárna nádobí, vývařovna, výdejna pokrmů a sklad surovin.

Obrázek 4 a 2: Školní kuchyně



Zdroj: vlastní

Přípravna

Přípravna se dělí na sektor přípravy zeleniny, sektor přípravy mas a sektor přípravy těst. Přípravna zeleniny je vybavena dvěma nerezovými stoly. Žáci se zde učí např. krájení cibule a různých druhů zeleniny. V sektoru pro přípravu mas jsou umístěny také dva nerezové stoly, řeznický špalek a váha. Žáci se zde učí čištění masa, krájení masa nebo např. vykostování. Posledním sektorem v přípravně je sektor pro přípravu těst. Zde jsou také dva nerezové stoly, váha a velký hnětací a míchací stroj. Žáci se zde učí správným postupům při přípravě těst.

Tabulka 1: počet náčiní a přístroj v přípravně

Náčiní/přístroj/vybavení	Výrobce/Typ	Počet
Hnětací a míchací stroj	Topos	1x
Nerezový stůl	Seveza	6x
Řeznický špalek	Tomgast MES-6060	1x
Váha	CITY-Werke	2x

Zdroj: vlastní šetření

Umývárna nádobí

Umývárna nádobí je rozdělena na dvě části, a to na umývárnu černého a bílého nádobí. V umývárně bílého nádobí žáci pracují s velkou myčkou nádobí a učí se zde, jak správně pečovat o nádobí a kuchařské náčiní. Po umytí a vysušení bílého nádobí ho žáci umísťují do přilehlého regálu a rozdělují podle druhu. V umývárně černého nádobí se vše umývá ručně za pomoci tlakové sprchy a dřezu. Pečuje se zde zejména o hrnce nebo pekáče, které nelze umývat jiným způsobem. Žáci se zde naučí jak správně pečovat o kuchyňské nádobí a náčiní.

Tabulka 2: počet vybavení a přístrojů v umývárně nádobí

Náčiní/přístroj/vybavení	Výrobce/Typ	Počet
Myčka nádobí	PREMIUM HD130	1x
Nerezový stůl	Seveza	2x
Dřez se sprchou a odkapní plochou	GS1T04	2x
Nerez regál policový	PRN1n	4x

Zdroj: vlastní šetření

Vývařovna

V této části školní kuchyně probíhá asi nejdůležitější část výuky, a to samotné vaření a tepelná úprava pokrmů. Žáci se zde učí obsluhovat konvektomat, plynový a elektrický sporák, smažicí sklopnou pánev nebo fritézu. Naučí se, pro jaké druhy potravin je vhodné použít které přístroje.

Tabulka 3: počet vybavení a přístrojů ve vývařovně

Náčiní/přístroj/vybavení	Výrobce/Typ	Počet
Konvektomat	Retigo VISION B-2011b	1x
Plynový sporák	900 line	1x
Elektrický sporák	GN 1/1 HENDI	1x
Smažicí sklopná pánev	Fagor SBE 9-10	2x
Varný kotel	Gastro Hall 85L KG-785	2x
Nerezový stůl	Seveza	3x
Fritéza	Redfox 2x7-8l FE-77	1x

Zdroj: vlastní šetření

Výdejna pokrmů

Výdejna pokrmů je propojena školní jídelnou třemi výdejními okénky. U každého okénka se vydává jeden z celkových tří hlavních chodů. Ke každému okénku je přiřazena jedna vodní lázeň, do které jsou ponořeny gastronádoby s jídlem, které žáci vydávají. Zde se žáci učí, jak správně pokrm rozmístit na talíř ať už z estetického nebo praktického hlediska.

Tabulka 4: počet vybavení a přístrojů ve výdejně pokrmů

Náčiní/přístroj/vybavení	Výrobce/Typ	Počet
Režon (vodní lázeň)	Agir	3x
Nerezový stůl	Seveza	3x

Zdroj: vlastní šetření

Sklad surovin

Do skladu surovin žáci přístup přímo nemají, veškerý výdej probíhá přes výdejní okénko zaměstnancem kuchyně.

Tabulka 5: počet vybavení a přístrojů ve skladu surovin

Náčiní/přístroj/vybavení	Výrobce/Typ	Počet
Nerez regál policový	PRN1n	10x

Zdroj: vlastní šetření

5.5.2 Školní jídelna

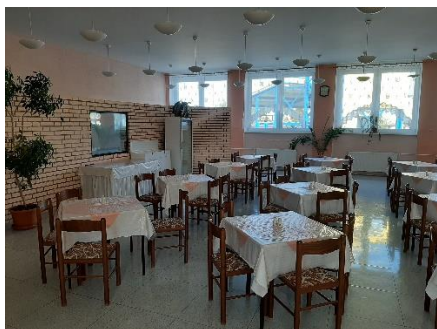
Ve školní jídelně fungují dva režimy stravování. První režim je formou samoobsluhy, kdy si strávníci chodí sami k výdejnímu okénku a usedají libovolně ke stolům. Po dojezení sami odnáší špinavé nádoby na příslušné místo. Druhý režim je při výuce číšníků, kde se učí žáci prvního ročníku. Při příchodu jsou hosté usazeni žákem, který se o ně po celou dobu stará a obsluhuje.

Tabulka 6: počet náčiní, přístrojů a vybavení ve školní jídelně

Náčiní/přístroj/vybavení	Výrobce/Typ	Počet
Stůl jídelní	nezjištěno	25x
Židle jídelní	nezjištěno	100x
Ubrus bílý	nezjištěno	45x
Sada příborů	nezjištěno	80x
Sada nádobí	nezjištěno	80x
Sklenice	nezjištěno	80x
Lednice na nápoje	RCGK-B630-2	1x
Skleněný džbán na nápoje	nezjištěno	15x

Zdroj: vlastní šetření

Obrázek 5: Školní jídelna



Zdroj: vlastní

5.5.3 Cvičná kuchyně

Cvičná kuchyně se nachází v budově „K“. Je vybavena plnohodnotně jako kuchyně v restauracích. Žáci prvních ročníků se zde učí úplné základy vaření a žáci všech ročníků zde skládají ročníkové a závěrečné práce. Pracovní prostory jsou zde pro osm žáků.

Tabulka 7: počet náčiní, přístrojů a vybavení ve cvičné kuchyni

Náčiní / přístroj	Výrobce/Typ	Počet
Malý konvektomat	UNOX XVC 305	1x
Elektrický sporák s el. troubou	MORA E120AW	8x
Nerezový stůl	Seveza	10x
Nerezový stůl se dřezem	Seveza	8x
Lednice	Klimasan	2x
Hnětač	KitchenAid	1x
Elektrický kráječ	Catler FS 9020	1x
Mikrovlnná trouba	ECG MTD 231 S	2x
Režon	ALBA SME 3.1	1x
Myčka nádobí	STALGAST, 801350	1x
Pěti dílná sada hrnců s puklicemi	4Home	8x
Smažící pánev 25 cm	nezjištěno	16x

Zdroj: vlastní šetření

Obrázek 6 a 5: Cvičná kuchyně



Zdroj: vlastní

5.5.4 Cvičný bar s jídelnou

Cvičný bar s jídelnou se nachází stejně jako cvičná kuchyně v budově „K“. Žáci prvního ročníku se zde učí samé základy stolničení a obsluhy. Mají zde k dispozici plnohodnotný bar s výčepem, kávovar a několik sad talířů různých druhů, které se používají dle probíraného tématu. Žáci všech ročníků zde skládají ročníkové a

závěrečné práce. Probíhají zde také v rámci výuky barmanské kurzy. Škola zde zajišťuje i pořádání různých druhů oslav na objednávku.

Tabulka 8: počet náčiní, přístrojů a vybavení ve cvičném baru s jídelnou

Náčiní / přístroj	Výrobce/Typ	Počet
Barová lednice	GKI175	1x
Kávovar pákový	BARTSCHER 190160	1x
Servírovací vozík	BAMBOO	1x
Stůl jídelní	nezjištěno	4x
Židle barová	nezjištěno	4x
Židle jídelní	nezjištěno	16x
Ohřívací deska	HORECATECH / GN1/3	1x
Rychlovarná konvice	CAMRY / CR 1242	1x

Zdroj: vlastní šetření

Obrázek 9 a 7: Cvičný bar s jídelnou



Zdroj: vlastní

Na všech pracovištích musí být kladen velký důraz na dodržování bezpečnosti práce. Případné porušení bezpečnosti při práci může mít nemalé zdravotní následky.

6 Výsledky a jejich hodnocení

Dle mého zjištění jsou odborná pracoviště z hlediska materiální a technické vybavenosti na dobré úrovni. Některé přístroje, ač stále dobře fungují, jsou již značně opotřebené a jejich výměna za nové by byla vhodná, nicméně finančně velmi náročná. V přípravně jsem nenalezl žádné nedostatky. Pracovní plochy jsou dostatečně velké. V umývárně nádobí byla v minulém roce zakoupena nová myčka nádobí, což velmi zjednodušuje péči o nádobí. Regálová police, kam se umísťují talíře, je pevně ukotvena k zemi a nehrozí tak žádná nehoda zřícení. Ve vývařovně je největším problémem dosluhující fritéza, která mnohdy ani není schopna správného fungování a v případě výpadku se musí úprava pokrmů řešit jinak a složitěji. Konvektomat je také již zastaralý a jeho údržba bude stále dražší. Není pochyb o tom, že jeho spotřeba elektrické energie bude několikrát větší, než je to u novějších strojů. Výdejna pokrmů je z hlediska materiální a technické vybavenosti bez závad. Školní jídelna je vybavena již starším, ale zcela funkčním vybavením, o které je dobře pečováno a není zde potřeba nic měnit. Cvičná kuchyně v budově „K“ je vybavením na velmi dobré úrovni. Kompletní rekonstrukce zde proběhla v roce 2015, včetně vzduchotechniky. Sporáky, přístroje a pracovní plochy jsou udržované. Cvičný bar s jídelnou je také po rekonstrukci z roku 2015. Může se pyšnit profesionálním kávovarem. Ostatní vybavení je zde pro výuku odborného výcviku zcela dostačující.

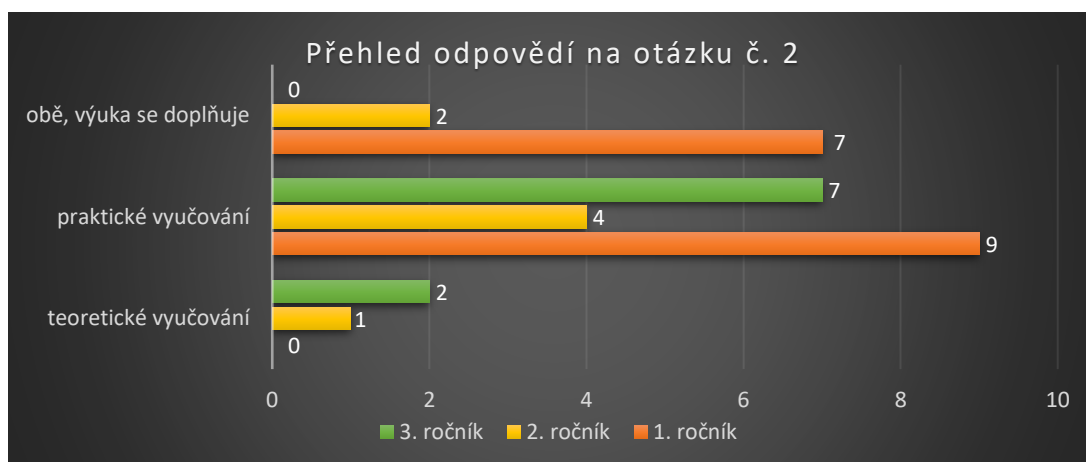
6.1 Vyhodnocení dotazníkového šetření

V mém dotazníku, který byl anonymní, bylo osloveno třicet dva žáků z prvního, druhého a třetího ročníku oboru vzdělávání Kuchař – číšník, kteří absolvují odborný výcvik na jednotlivých pracovištích ve škole a také na smluvních pracovištích mimo areál školy. Cílem dotazníkového šetření bylo zjistit spokojenost žáků s materiálním a technickým vybavením jednotlivých pracovišť ve Střední odborné škole služeb a řemesel Stochov a jejich případný návrh na změny či vylepšení.

Žáci odpovídali celkem na deset otázek. Z první otázky, kde uvádějí jimi navštěvovaný ročník, vyplývá, že šestnáct dotazovaných žáků bylo z prvního ročníku, sedm žáků z druhého ročníku a devět žáků z třetího ročníku.

Analýza a vyhodnocení otázky č. 2

Graf 1: Máte větší zájem o teoretické nebo praktické vyučování?



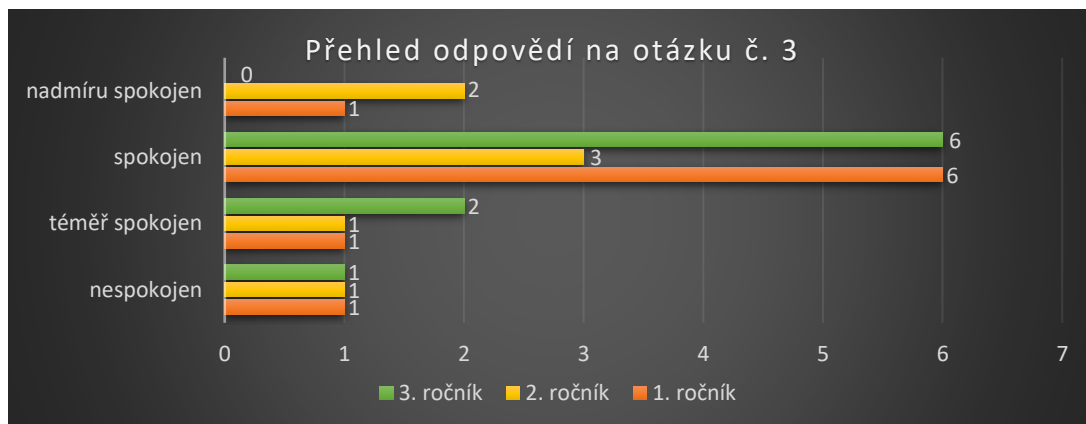
Zdroj: vlastní

V otázce č. 2 většina žáků volí praktickou část vyučování. Pouze tři žáci z celkových třiceti dvou dotazovaných dávají přednost pouze teoretické části vyučování. Někteří žáci prvního a druhého ročníku volí obě varianty vyučování, které se vzájemně doplňují, to je především u žáků v prvním ročníku velmi důležité.

Z těchto výsledků lze usoudit, že žáci získávají nové a nové vědomosti, které potřebují při následném osvojování dovedností při praktickém vyučování.

Analýza a vyhodnocení otázky č. 3

Graf 2: Jste spokojen/a s materiálním a technickým vybavením pracovišť odborného výcviku?



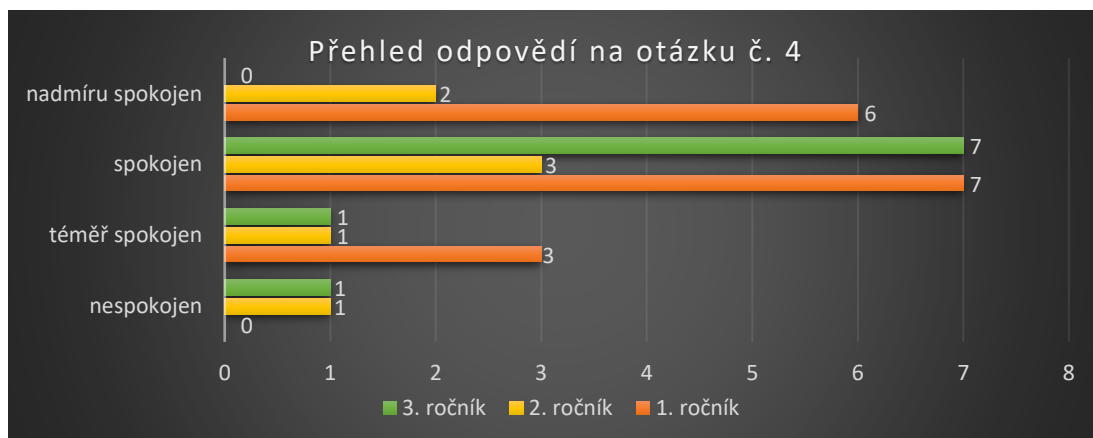
Zdroj: vlastní

Z odpovědí u této otázky můžeme vidět, že většina žáků je s materiálním a technickým vybavením spokojena, a to ve všech třech ročnících. Ze všech ročníků jsou čtyři žáci téměř spokojeni. Nespokojeni jsou tři žáci a nadmíru spokojeni jsou také pouze jen tři žáci.

Z odpovědí na tuto otázku, lze jednoznačně říct, že většina žáků je s materiálním a technickým vybavením až na pár výjimek spokojena. Někteří žáci jsou spokojeni méně, ale v tomto případě můžeme říct, že vybavení pracovišť na odborném výcviku dostává potřebám žáků.

Analýza a vyhodnocení otázky č. 4

Graf 3: Jste spokojen/a s kvalitou oděvu na odborný výcvik?

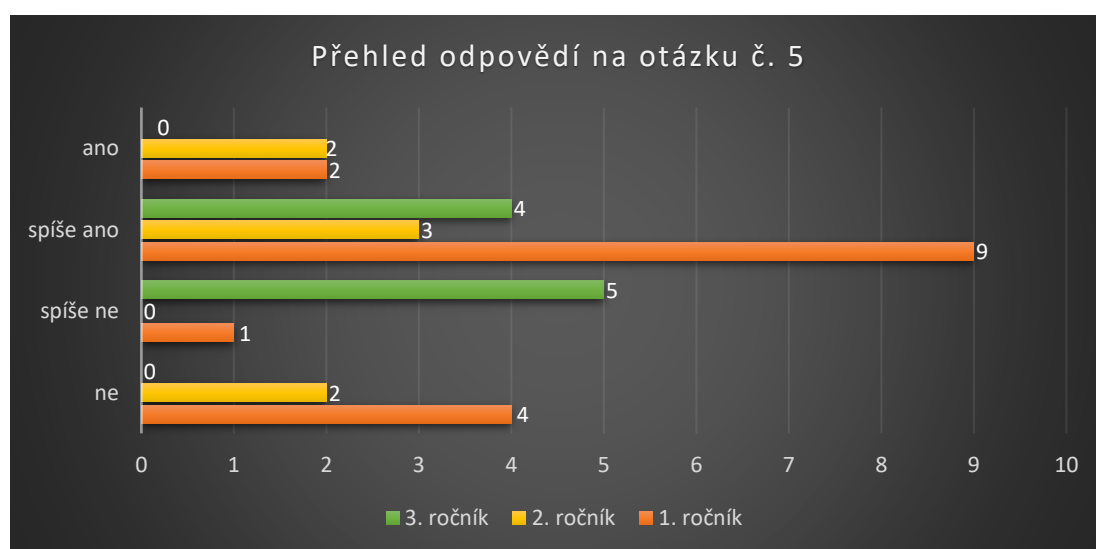


Zdroj: vlastní

Tato otázka se týkala pracovního oděvu, kteří si žáci zakupují přímo od školy v prvním ročníku. Po vyhodnocení odpovědí můžeme říci, že drtivá většina žáků je s pracovním oděvem spokojena. Pouze dva žáci odpověděli, že jsou nespokojeni a pět žáků spokojeni s menšími výhradami. V případě nespokojenosti si samozřejmě žáci mohou zakoupit na vlastní náklady jiný pracovní oděv, který jim bude vyhovovat.

Analýza a vyhodnocení otázky č. 5

Graf 4: Považujete Vaši školu za moderně vybavenou?



Zdroj: vlastní

Tato otázka koresponduje s otázkou č. 8, kde žáci posuzují vybavenost smluvených pracovišť a pracovišť ve škole. Zde můžeme vidět, kdy žáci prvního ročníku odpovídají, že jejich škola je moderně vybavená, avšak nemají s čím srovnávat. Žáci vyšších ročníků, kteří jsou již zařazováni na smluvená pracoviště, nemají tak jednotný názor a dvanáct z nich odpovídá, že škola spíše ne nebo vůbec není moderně vybavená.

Z těchto odpovědí je zřejmé, že hraje velkou roli, na jakém smluveném pracovišti je žák zařazen a jak je toto pracoviště vybaveno. Ne každé smluvené pracoviště si může dovolit nákup nejmodernější vybavení. To samozřejmě platí i pro školní pracoviště.

Analýza a vyhodnocení otázky č. 6

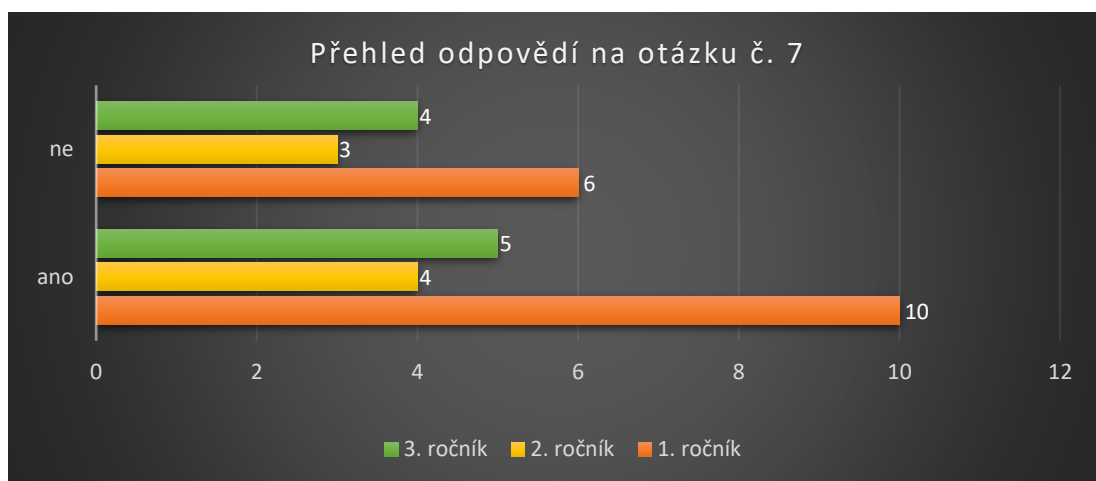
Které konkrétní nedostatky ve vybavenosti odborných pracovišť ve škole shledáváte?

Přibližně polovina žáků uvedla, že žádné nedostatky ve vybavenosti neshledává. Ostatní žáci uvedli např. toto: Žák napsal: „Možná přimontovat některé pracovní plochy k zemi, aby se nehýbaly.“ Někteří žáci uvádí jako nedostatek málo pomůcek na vaření a staré přístroje. Žák napsal: „Fritéza je opravdu příšerná, v 80 % případů se nezahřeje na požadovanou teplotu, nebo vůbec nefunguje.“

Výsledky těchto odpovědí poukazují na konkrétní nedostatky. Největším nedostatkem je používání staré fritézy a nedostatek pomůcek k vaření. Dalším důležitým a nebezpečným nedostatkem je nedostatečné uchycení pracovních ploch k zemi, kde může dojít dle mého názoru i ke zranění vlivem posunu těchto ploch.

Analýza a vyhodnocení otázky č. 7

Graf 5: Myslíte si, že by materiální a technické vybavení na pracovištích odborného výcviku mělo být rozšířeno?

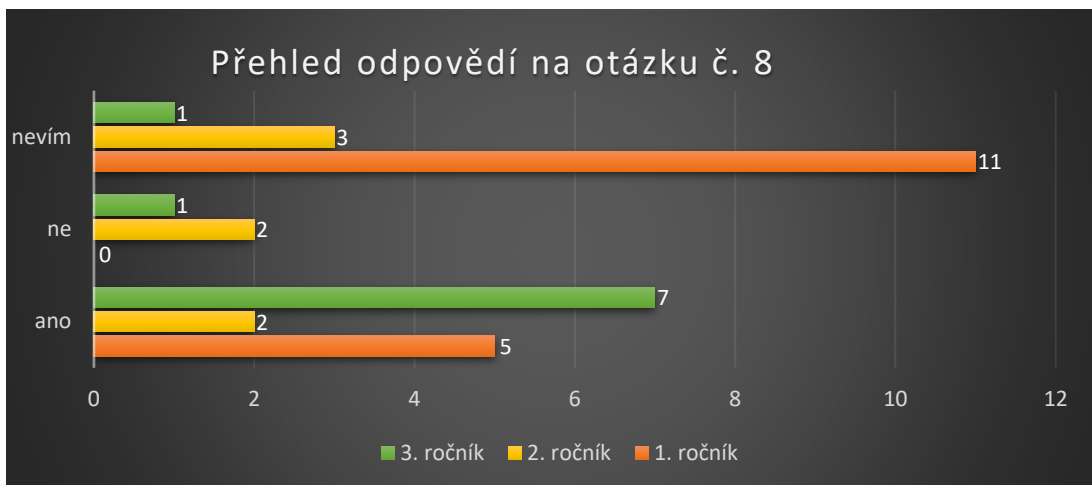


Zdroj: vlastní

Celkem devatenáct žáků odpovědělo na otázku, že by materiální a technické vybavení na pracovištích mělo být rozšířeno. Zbýlých třináct žáků odpovědělo, že by se pracoviště rozšiřovat neměla.

Analýza a vyhodnocení otázky č. 8

Graf 6: Jsou dle Vašeho názoru pro výuku odborného výcviku lépe vybavena smluvní pracoviště než pracoviště ve škole?

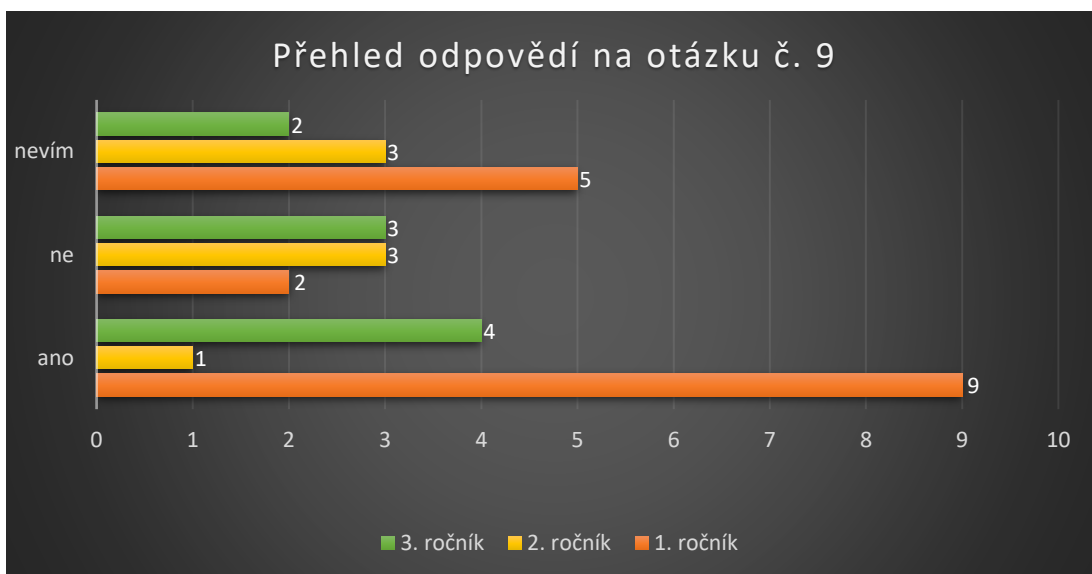


Zdroj: vlastní

Zde téměř polovina dotazovaných žáků odpověděla, že odpověď na tuto otázku neví, nicméně většina z nich byla žáky prvního ročníku, kteří nemají zkušenost s jiným pracovištěm než s tím ve škole. Tři žáci z druhého a třetího ročníku odpověděli že ne. Zbytek žáků odpověděl, že smluvní pracoviště jsou vybavena lépe.

Analýza a vyhodnocení otázky č. 9

Graf 7: Myslíte si, že je výuka odborného výcviku nastavena dle posledních trendů?



Zdroj: vlastní

Z celkového počtu 32 dotazovaných žáků odpovědělo celých 14, že výuka je nastavená dle posledních trendů v gastronomii. Ostatní odpověděli, že buď není nebo nevědí.

Analýza a vyhodnocení otázky č. 10

Pokud máte vlastní návrh na zlepšení materiální a technické vybavenosti, zde máte prostor k vyjádření.

Většina odpovědí na poslední otázku byla, že žák nic nenavrhuje nebo neví. Přesto někteří žáci uvedli svůj názor. Žák napsal: „koupit nové přístroje a vybavení.“ Další žák napsal: „Byl bych rád, kdyby bylo více nástrojů na odborné praxi.“ Další dva žáci napsali: „Koupil bych novou fritézu.“ Další žák napsal: „Zařazovat žáky prvního ročníku rovnou na smluvená pracoviště.“ Další zajímavou odpovědí bylo, i když ne přímo k tématu: „Učitelé odborných předmětů a učitelé odborného výcviku se neumí doplňovat“.

6.2 Návrh na zlepšení

Střední škola služeb a řemesel Stochov je z hlediska materiální a technické vybavenosti na dobré a pro výuku odborného výcviku na dostačující úrovni. Sleduje poslední trendy v oblasti gastronomie a snaží se je začlenit do výuky odborného výcviku. V roce 2015 proběhla rozsáhlá rekonstrukce cvičné kuchyně a cvičného baru s jídelnou. V minulém roce škola zakoupila profesionální kávovar pro výuku odborného výcviku, který je umístěn ve cvičném baru.

Po debatě s učiteli odborného výcviku jsem dospěl k názoru, že je potřeba zakoupit nové sady hrnců do cvičné kuchyně, nebo alespoň zajistit opravu stávajících termostatických hlavic na poklicích, kdy jsou ve většině případech nefunkční nebo se úplně rozpadají. Další částí návrhu na zlepšení je zakoupení nové fritézy do školní kuchyně, která je již v havarijním stavu a její pořízení školu nijak finančně příliš nezatíží.

Z dotazníkového šetření mezi žáky je patrné, že zakoupení nové fritézy je opravdu zapotřebí, neboť se v tomto názoru několik žáků shoduje s učiteli odborného výcviku. Větší část dotazovaných žáků je s materiálním a technickým vybavením spokojena. Několik žáků však uvedlo, že by uvítalo nakoupení většího počtu kuchařských nástrojů; i to je můj další návrh, který školu nijak moc finančně nezatíží a zkvalitní výuku odborného výcviku. Další částí návrhu je zakoupení nového konvektomatu. Jsem si vědom, že je to pro školu nemalá investice, ale její vynaložení se může během pár let vrátit v podobě ušetřené energie, které nové zařízení uspoří menší spotřebou. Posledním mým návrhem je uchycení pracovních ploch ve cvičné kuchyni, čímž se předejde možnému zranění žáka např. při náhlém posunu.

Jak jsem již uvedl, škola, co se týká vybavení, je celkem na dobré úrovni. Jsem si vědom, že veškerá údržba, provoz a nákup nových strojů a vybavení je velmi finančně náročná, ale i přesto si dovoluji navrhnout všechny výše uvedené změny.

ZÁVĚR

Cílem této bakalářské práce bylo analyzovat materiální a technické vybavení pro výuku předmětu odborný výcvik na střední odborné škole a poté dát návrh na zlepšení. Zkoumán byl obor vzdělání Kuchař-číšník na Střední odborné škole služeb a řemesel Stochov za využití metod pozorování, debat a dotazníkového šetření.

V první teoretické části jsem se věnoval škole jako instituci. Popsal jsem její druhy, funkce, metody vyučování a cíle výuky. V druhé části jsem se zaměřil na osobnost učitele. Věnoval jsem se jeho vývoji, kompetencím a jeho samotné roli ve škole. V poslední části jsem popsal didaktiku praktického vyučování. Popsal jsem základní pojmy a druhy vyučovacích jednotek. Věnoval jsem se problematice pracovišť odborného výcviku a na konec jsem popsal kompetence oboru Kuchař-číšník dle Rámcově vzdělávacích programů.

Jako předloha pro praktickou část posloužila Střední škola služeb a řemesel Stochov. Popsal jsem její historii od počátku 60. let minulého století až po současnost. Okrajově jsem popsal všechny nabízené obory vzdělání, které je na škole možno studovat. V poslední části jsem se věnoval pracovištím odborného výcviku pro obor Kuchař-číšník. Po rozhovorech s učiteli odborného výcviku a po vyhodnocení dotazníkového šetření, které proběhlo mezi žáky všech třech ročníků, jsem navrhl několik vylepšení.

Na závěr mohu konstatovat, že jsem si při zpracování bakalářské práce prohloubil dosavadní poznatky o vzdělávacím systému. Uvědomil jsem si problém posledních let, se kterým střední odborné školy a učiliště bojují, a to s příliš malým zájmem o studium jimi nabízených oborů. Tento problém se následně projevuje na trhu práce, kdy nabídka zaměstnání nemůže být uspokojena z důvodu nedostatku absolventů.

Cíle, které si tato práce ve svém úvodu kladla, byly naplněny a lze tedy konstatovat kladný přínos práce pro oblast zvoleného tématu.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

MONOTEMATICKÉ PUBLIKACE

ČADÍLEK, M. Didaktika praktického vyučování I. Brno: Masarykova univerzita, 2005.

DYTRTOVÁ, R. a KRHUTOVÁ, M. Učitel: příprava na profesi. Vyd. 1. Praha: Grada, 2009. 121 s. Pedagogika. ISBN 978-80-247-2863-6.

HELUS, Z. Sociální psychologie pro pedagogy. Praha: Grada Publishing, a.s., 2007. ISBN 978-80-247-1168-3.

KALHOUS, Z. a kol. Školní didaktika. Vyd. 1. Praha: Portál, 2002. 447 s. ISBN 80-7178-253-X.

KŘÍŽ, E., Didaktika praktického vyučování pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory. Praha: ČZU IVP, 2012. ISBN 978-80-213-2302-5.

LOCKE J. O výchově. Praha: 1984, svazek 24, svou publikaci č. SPN 4-04-23/1, 14-603-84.

OBST, O. Obecná didaktika. Olomouc, 2017. 176 s. ISBN 978-80-244-5141-1.

PRŮCHA J. Moderní Pedagogika. Praha: Portál, 2002. 488 s. ISBN 80-7178-631-4.

PRŮCHA, J., WALTEROVÁ, E. a MAREŠ, J. Pedagogický slovník. 7., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Portál, 2013. 395 s. ISBN 978-80-262-0403-9.

RAMBOUSEK, V. Vybrané kapitoly z didaktiky a psychodidaktiky. Praha: Univerzita Karlova v Praze, 2014. ISBN 978-80-7290-671-0

VALIŠOVÁ, A. a kol. Pedagogika pro učitele. Vyd. 1. Praha: Grada, 2007. 402 s. Pedagogika. ISBN 978-80-247-1734-0.

VAŠUTOVÁ, J. a kol. Kapitoly z pedagogiky: (studijní text). Praha: Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, 1998. 203 s. ISBN 80-86039-54-4.

VOTAVA J. Teoretické základy didaktiky: pro střední odborné vzdělávání. Vyd. 1. Praha: ČZU IVP, 2018. ISBN 978-80-213-2859-4

ZORMANOVÁ, L. Výukové metody v pedagogice: tradiční a inovativní metody, transmisivní a konstruktivistické pojetí výuky, klasifikace výukových metod. Vyd. 1. Praha: Grada, 2012. 155 s. Pedagogika. ISBN 978-80-247-4100-0.

ELEKTRONICKÉ ZDROJE

SSARS. Střední škola služeb a řemesel Stochov. [online]. [cit. 2019-11-27]. Dostupné na: <https://www.ssars.cz/cz/skola/o-skole/>

NUOV: rámcové vzdělávací programy [online]. [cit. 2019-11-28]. Dostupné na: <http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf>

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1 – seznam tabulek

Tabulka 1: počet náčiní a přístroj v přípravně	37
Tabulka 2: počet vybavení a přístrojů v umývárně nádobí.....	37
Tabulka 3: počet vybavení a přístrojů ve vývařovně.....	38
Tabulka 4: počet vybavení a přístrojů ve výdejně pokrmů.....	38
Tabulka 5: počet vybavení a přístrojů ve skladu surovin	39
Tabulka 6: počet náčiní, přístrojů a vybavení ve školní jídelně	39
Tabulka 7: počet náčiní, přístrojů a vybavení ve cvičné kuchyni.....	40

Příloha č. 2 – seznam grafů

Graf 1: Máte větší zájem o teoretické nebo praktické vyučování?.....	43
Graf 2: Jste spokojen/a s materiálním a technickým vybavením pracovišť odborného výcviku?.....	44
Graf 3: Jste spokojen/a s kvalitou oděvu na odborný výcvik?	44
Graf 4: Považujete Vaši školu za moderně vybavenou?.....	45
Graf 5: Myslíte si, že by materiální a technické vybavení na pracovištích odborného výcviku mělo být rozšířeno?.....	46
Graf 6: Jsou dle Vašeho názoru pro výuku odborného výcviku lépe vybavena smluvní pracoviště než pracoviště ve škole?	47
Graf 7: Myslíte si, že je výuka odborného výcviku nastavena dle posledních trendů?	47

Příloha č. 3 – seznam obrázků

Obrázek 1 a 2: Školní kuchyně	366
Obrázek 3: Školní jídelna	399
Obrázek 4 a 5: Cvičná kuchyně	40
Obrázek 6 a 7: Cvičný bar s jídelnou.....	411

Příloha č. 4 - dotazník

Dotazník k bakalářské práci

Vážený žáci, tímto vás žádám o vyplnění dotazníku, který mi poslouží jako zdroj informací ke zpracování bakalářské práce. Cílem tohoto dotazníku je zjistit, jak jste spokojeni s materiálním a technickým vybavením pracovišť pro výuku odborného výcviku ve Vaší škole.

*Povinné pole

1. Jste žák *

Označte jen jednu možnost.

- 1. ročníku
- 2. ročníku
- 3. ročníku

2. Máte větší zájem o teoretické nebo praktické vyučování? *

Označte jen jednu možnost.

- teoretické vyučování
- praktické vyučování
- obě, výuka se doplňuje

3. Jste spokojen/a s materiálním a technickým vybavením pracovišť odborného výcviku? *

Označte jen jednu možnost.

- nespokojen
- téměř spokojen
- spokojen
- nadmíru spokojen

4. Jste spokojen/a s kvalitou oděvu na odborný výcvik? *

Označte jen jednu možnost.

- nespokojen
- téměř spokojen
- spokojen
- nadmíru spokojen

5. Považujete vaši školu za moderně vybavenou? *
Označte jen jednu možnost.

- ne
- spíše ne
- spíše ano
- ano

6. Které konkrétní nedostatky ve vybavenosti shledáváte? *

7. Myslíte si, že by materiální a technické vybavení na pracovištích odborného
výcviku mělo být rozšířeno?
Označte jen jednu možnost.

- ano
- ne

8. Jsou dle Vašeho názoru pro výuku odborného výcviku lépe vybavena smluvní
pracoviště než pracoviště ve škole? *
Označte jen jednu možnost.

- ano
- ne
- nevím

9. Myslíte si, že je výuka odborného výcviku nastavená dle posledních trendů? *
Označte jen jednu možnost.

- ano
- ne
- nevím

10. Pokud máte vlastní návrh na zlepšení materiální a technické vybavenosti, zde
máte prostor k vyjádření.