

Česká zemědělská univerzita v Praze

Institut vzdělávání a poradenství

Katedra celoživotního vzdělávání a podpory studia



**Analýza praktické části závěrečných zkoušek na
konkrétní střední odborné škole**

Bakalářská práce

Autor: **Gabriela Neradová**

Vedoucí práce: **Ing. Emil Kříž, Ph.D.**

2019

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Gabriela Neradová

Učitelství praktického vyučování

Název práce

Analýza praktické části závěrečných zkoušek na konkrétní střední odborné škole

Název anglicky

An analysis of the practical part of the final apprenticeship examinations at a particular apprenticeship school

Cíle práce

Cílem bakalářské práce je analyzovat výsledky a průběh praktické závěrečné zkoušky oboru cukrář. Zhodnotit efektivitu, klady a zápory těchto zkoušek.

Metodika

Práce se bude zabývat analýzou praktické části závěrečných zkoušek na konkrétní střední odborné škole. V práci analyzuji pomocí tabulek, grafů a dotazníků výsledky žáků u závěrečných zkoušek ve dvou po sobě jdoucích letech. Analyzuji samotný průběh závěrečných zkoušek a splnění požadavků k jejich vykonání. Metody práce jsou: pozorování, analýza, dotazování, porovnávání.

Doporučený rozsah práce

Podle pravidel absolventských prací

Klíčová slova

Odborný výcvik, zkoušky, absolvent, samostatná odborná práce, žák, analýza

Doporučené zdroje informací

ČADÍLEK, Miroslav. Didaktika odborného výcviku technických oborů. Brno: Masarykova univerzita, 1995. ISBN 80-210-1081-9.

KŘÍŽ, E. *Základní principy didaktiky praktického vyučování : pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory*. Praha: Česká zemědělská univerzita v Praze, Institut vzdělávání a poradenství, 2018. ISBN 978-80-213-2846-4.

MILLER, I. – ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE. INSTITUT VZDĚLÁVÁNÍ A PORADENSTVÍ, – SLAVÍK, M. *Oborová didaktika pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory : textová studijní opora – součást modulu řízeného samostudia pro učitelství odborných předmětů*. Praha: Česká zemědělská univerzita, 2012. ISBN 978-80-213-2277-6.

PRŮCHA, Jan. Moderní pedagogika. 2., přeprac. a aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2002. ISBN 80-7178-631-4.

STEJSKALOVÁ, Pavla. Didaktika praktického vyučování obchodu a služeb: určeno pro studenty oboru Učitelství praktického vyučování. Brno: Masarykova univerzita, 2013. ISBN 978-80-210-6456-0.

VALIŠOVÁ, Alena, Hana KASÍKOVÁ a Miroslav BUREŠ. Pedagogika pro učitele. 2., rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, 2011. Pedagogika. ISBN 978-80-247-3357-9.

Předběžný termín obhajoby

2018/19 LS – IVP

Vedoucí práce

Ing. Emil Kříž, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra celoživotního vzdělávání a podpory studia

Elektronicky schváleno dne 8. 3. 2019

PhDr. Lucie Smékalová, Ph.D. et Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 9. 3. 2019

Ing. Karel Němejc, Ph.D.

Pověřený ředitel

V Praze dne 25. 11. 2019

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma:

Analýza praktické části závěrečných zkoušek na konkrétní střední odborné škole vypracovala samostatně a citovala jsem všechny informační zdroje, které jsem v práci použila a které jsem rovněž uvedla na konci práce v seznamu použitých zdrojů.

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

Jsem si vědoma, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím s jejím zveřejněním dle 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.

Jsem si vědoma, že moje bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitní databázi a bude veřejně přístupná k nahlédnutí.

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.

.....

Ve Voticích 15. 10. 2019

PODĚKOVÁNÍ

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucímu bakalářské práce, panu Ing. Emilu Křížovi, Ph.D. za odbornou pomoc, trpělivý přístup a cenné rady.

Abstrakt

Bakalářská práce se zabývá analýzou praktické části závěrečných zkoušek na konkrétní střední odborné škole. Porovnává ročníky 2016/2017 a 2017/2018. Analýza byla provedena na Středním odborném učilišti Gastronomie v Praze.

Teoretická část bakalářské práce obsahuje cíle středního odborného vzdělávání, profil absolventa, klíčové a odborné kompetence. Metody zkoušení, prověřování a hodnocení.

Praktická část porovnává, jak žáci uplatňují své vědomosti z odborného předmětu cukrářská výroba v praktické části závěrečných zkoušek. Hodnotí vypracování samostatné odborné práce a její následnou obhajobu. Dále srovnává hodnocení samostatné odborné práce a hodnocení praktické části závěrečných zkoušek. Analýza je doplněna i dotazníkovým šetřením na téma praktické závěrečné zkoušky.

Klíčová slova: analýza, odborný předmět, odborný výcvik, samostatná odborná práce, závěrečné zkoušky, žák

Abstract

This Bachelor thesis deals with analysis of practical part of final apprentice exams at a particular vocational school. It compares school years 2016/2017 and 2017/2018. The analysis was realized at the vocational school SOU Gastronomie in Prague.

The theoretical part of the thesis contents aims of vocational education, graduate profile, skills and key competencies, methods of testing, checking and assessment of learning outcomes.

The practical part of the thesis compares how the pupils use their knowledge of specific subject Confectioner production during the practical part of the final apprentice exams. It also assesses pupils' final apprentice written project and its defence that follows. Further it compares assessment of pupils' final apprentice written project and assessment of the practical part examination. Questionnaires evaluation is added to the analysis.

Keywords: analysis, specific subject, practical studies, final vocational written project, final exams, pupil

OBSAH

ÚVOD.....	11
CÍL A METODIKA.....	12
TEORETICKÁ VÝCHODISKA.....	13
1 Střední odborné vzdělávání	13
1.1 Cíle vzdělávání.....	13
1.2 Kompetence absolventa	14
1.2.1 Odborné kompetence oboru cukrář.....	15
1.2.2 Uplatnění absolventa.....	16
1.3 Školní vzdělávací program.....	17
1.3.1 Součásti školního vzdělávacího programu	17
2 Postavení a úloha učitele praktického vyučování	19
2.1 Osobnost učitele	19
2.1.1 Osobnost žáka	20
2.1.2 Duševní vlastnosti žáka	20
2.2 Vyučovací metody v praktickém vyučování.....	21
2.3 Metody prověřování v praktickém vyučování	22
2.4 Metody zkoušení a hodnocení v praktickém vyučování	22
2.4.1 Ukazatele hodnocení.....	23
2.4.2 Kritéria klasifikace v praktickém vyučování	23
2.5 Mezipředmětové vztahy	24
3 Jednotné zadání závěrečných zkoušek.....	25
3.1 Samostatná odborná práce /SOP/	25
3.2 Zařazení SOP do praktické závěrečné zkoušky	26

PRAKTICKÁ ČÁST PRÁCE	28
4 Charakteristika školy	28
4.1 Obory vzdělání v SOU Gastronomie	28
5 Praktická závěrečná zkouška PZZ	30
5.1 Harmonogram praktických závěrečných zkoušek 2016/2017	30
5.1.1 Hodnocení praktických závěrečných zkoušek	30
5.1.2 Praktická část	31
5.1.3 Témata SOP	31
5.2 Přehled vylosovaných témat 2016/2017	32
5.2.1 Porovnání praktické závěrečné zkoušky a známky z odborného předmětu	33
5.2.2 Porovnání praktické závěrečné zkoušky a známky ze samostatné odborné práce.....	34
5.2.3 Přehled známek z praktické závěrečné zkoušky.....	35
5.3 Harmonogram praktických závěrečných zkoušek 2017/2018	36
5.3.1 Přehled vylosovaných témat	37
5.3.2 Porovnání praktické závěrečné zkoušky a známky z odborného předmětu	38
5.3.3 Porovnání praktické závěrečné zkoušky a známky ze samostatné odborné práce.....	39
5.3.4 Přehled známek z praktické závěrečné zkoušky.....	40
5.4 Porovnání výsledků z praktické závěrečné zkoušky 2016/2017 a 2017/2018	41
5.5 Porovnání známek ze SOP 2016/2017 a 2017/2018.....	42
5.6 Porovnání známek z odborného předmětu cukrářská výroba 2016/2017 a 2017/2018	43

6	Zhodnocení výsledků.....	45
7	Závěr	47
	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	48
	SEZNAM TABULEK	51
	SEZNAM GRAFŮ	52
	SEZNAM PŘÍLOH.....	53
	SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK.....	54
	PŘÍLOHY	55

ÚVOD

Odborné vzdělání je důležitou součástí rozvoje mladého člověka a snaží se ho připravit k výkonu budoucího povolání. Obor cukrář je v dnešní době atraktivní učební obor a je o něj velký zájem. I přes to, že každý rok tento obor vystuduje stále více žáků, zájem o práci v tomto oboru však nemají. Většina absolventů pokračuje na nástavbovém studiu. Učitelé se snaží žáky více motivovat a rozvíjet jejich zájem o obor, aby co nejlépe uspěli na trhu práce.

Vybrala jsem si toto téma, protože pracuji jako učitel odborných předmětů na Středním odborném učilišti gastronomie U Krbu v Praze 10. Každý rok se účastním písemných, ústních i praktických závěrečných zkoušek a zároveň jsem členem zkušební komise.

Praktické závěrečné zkoušky se konají v naší škole a ve středisku praktického vyučování Inter Hotel Continental Praha. Vykonávají se dle jednotného zadání pro obor cukrář 29-54-H/01. Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí: písemné, praktické a ústní. Praktické části předchází vypracování samostatné odborné práce, která je nezbytným předpokladem pro úspěšné absolvování praktických závěrečných zkoušek.

Losování samostatné odborné práce probíhá čtyři měsíce před závěrečnými zkouškami. Žák má tak dostatek času, aby si promyslel, jaké výrobky ke zkouškám zvolit. Vybrané výrobky si poté může důkladně vyzkoušet a natrénovat. Vypracovanou práci s nákresey a fotografiemi odevzdá v řádném termínu. Při praktických závěrečných zkouškách tyto výrobky vyrobí.

Cílem práce je porovnat výsledky z praktických závěrečných zkoušek, hodnocení samostatné odborné práce a hodnocení odborného předmětu cukrářská výroba. Praktická část vyhodnotí tyto výsledky pomocí tabulek a grafů. Práce bude doplněna i výsledky z dotazníkového šetření na téma závěrečná zkouška. Teoretická část se zabývá kompetencemi absolventa, metodami zkoušení, hodnocení a kritérii klasifikace v praktickém vyučování.

K vypracování jsem použila odbornou literaturu a školní podklady ze závěrečných zkoušek.

CÍL A METODIKA

Cílem této práce je analyzovat praktickou část závěrečných zkoušek ze školních let 2016/2017, 2017/2018 a porovnat jednotlivé výsledky samostatné odborné práce a následné obhajoby této práce v praktické části závěrečných zkoušek. V roce 2016/2017 bylo součástí písemné závěrečné zkoušky i odborné kreslení, které se následující školní rok přesunulo z písemné části do praktické. Stalo se tak součástí samostatné odborné práce. Práce porovnává hodnocení výsledků praktické závěrečné zkoušky v uvedených školních letech a hodnocení z odborného předmětu cukrářská výroba. Zaměřuje se na použití teoretických znalostí z tohoto předmětu v praktické části závěrečných zkoušek. Analýza byla doplněna i dotazníkovým šetřením na téma závěrečné zkoušky.

TEORETICKÁ VÝCHODISKA

1 Střední odborné vzdělávání

Vzdělávání hrálo významnou roli už ve starověkých civilizacích. Zde se znalost určitých informací či dovedností stala nezbytnou pro získání a zachování společenského postavení stejně jako pro mnoho situací v praktickém životě (Votava, 2011, s. 39).

1.1 Cíle vzdělávání

Cílem středního odborného vzdělávání je připravit žáka na smysluplný, úspěšný, odpovědný, občanský, pracovní i osobní život. Koncepce středního odborného vzdělávání vychází z konceptu vzdělávání, v němž je vzdělávání nástrojem i cestou rozvoje lidské osobnosti. Tyto cíle jsou uvedeny v Rámcových vzdělávacích programech určených pro každý jednotlivý obor vzdělávání.

Votava (2011, s. 40) Vzdělávání je určitá dosažená úroveň vědomostí, dovedností či postojů, ty jsou zakotveny v pedagogických dokumentech jako cílové kategorie a toto vzdělání zajišťují převážně k tomu určené instituce.

Učí žáka poznávat a rozvinout potřebné dovednosti k učení, navazovat na základní poznatky o světě, prohlubovat je a rozšiřovat. Vede je k rozvoji základních myšlenkových operací, k osvojení obecných principů a ke strategii řešení problémů, k práci s informacemi. Dále pak k osvojení poznatků, postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce. Vede je k připravenosti celoživotně se vzdělávat.

Učí žáky pracovat a jednat v týmech, vyrovnat se s různými problémy a situacemi a také vykonávat pracovní činnosti v povolání, pro které byli připravováni. Vede je k řešení problémů, k rozvoji aktivního přístupu k pracovnímu životu a profesní kariéře. Učí je přizpůsobovat se změnám na trhu práce, respektovat pravidla a plnit povinnosti, dobře odhadnout možnosti a schopnosti u sebe i u jiných.

Učí je samostatnému úsudku a osobní zodpovědnosti, přijímat morální hodnoty a být s nimi v souladu Vede je k rozvoji tělesných i duševních schopností, dovedností a k nezávislému myšlení. Učí je přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování, myšlení, jednání a chování.

Učí je žít a spolupracovat s ostatními, nalézt místo ve společnosti a podílet se na životě společnosti. Vede je k úctě k přírodě, její ochraně a pochopení globálních problémů světa. Prohlubuje občanskou a národní identitu. Učí je utvářet demokracii, zapojovat se do občanského života, oprostít se od předsudků, rasizmu, náboženské a etnické nesnášenlivosti.

1.2 Kompetence absolventa

Slavík, Miller (2012, s. 107) Kompetence vyjadřuje komplex znalostí, dovedností, postojů a zkušeností. Musí být rozvoje schopné, variabilní a flexibilní.

Vzdělávání v oboru musí být v souladu s cíli středního odborného vzdělávání a směřuje k tomu, aby žáci navázali na základní vzdělání a vytvořili si vzhledem ke svým schopnostem a studijním předpokladům klíčové a odborné kompetence.

Čechová a kol. (2006, s. 13) Získávání klíčových kompetencí je celoživotní, individuální proces, který zároveň rozvíjí osobnost. Ovládnout zcela klíčové kompetence tedy není možné, neboť proces osvojování kompetencí je procesem nekonečným. Klíčové kompetence se nerozvíjejí jen ve škole.

Klíčové kompetence

Čechová a kol. (2006, s. 12) Rámcový vzdělávací program popisuje úroveň klíčových kompetencí, kterých by měli žáci dosáhnout. Tyto úrovně představují ideální stav, o který můžeme u každého z žáků usilovat. Záleží však na jejich schopnostech, jež jsou velmi různé a ne všichni žáci mohou vytyčené úrovně dosáhnout v plné míře. K osvojení klíčových kompetencí má velký vliv osobnost žáka.

Kompetence k učení: Absolvent je schopný se efektivně učit, vyhodnotit výsledky učení a je schopný stanovit si cíle a potřeby pro další vzdělávání.

Kompetence k řešení problémů: absolvent je schopen řešit samostatně veškeré problémy, pracovní i mimopracovní.

Komunikativní kompetence: absolvent je schopen komunikovat ústní i písemnou formou.

Personální a sociální kompetence: absolvent je připraven stanovit si přiměřené cíle osobního rozvoje vzhledem ke své osobnosti v oblasti pracovní, zájmové, utváří vhodné mezilidské vztahy a pečuje o své zdraví.

Občanské kompetence a kulturní podvědomí: absolvent uznává hodnoty a postoje v demokratické společnosti, jedná v jejich souladu a tyto hodnoty dodržuje. Podporuje hodnoty národní, evropské a světové kultury.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: absolvent je schopen využít svých odborných předpokladů pro uplatnění ve světě práce a pro rozvoj profesní kariéry.

Matematické kompetence: absolvent je schopen plně využívat matematické znalosti a vhodně je použít.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: absolvent je schopen pracovat s počítačem, ovládá základní programy, umí získat potřebné informace a umí s nimi efektivně pracovat.

1.2.1 Odborné kompetence oboru cukrář

Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt: absolvent je schopný vybrat vhodné suroviny, dodržovat technologický postup a hygienické předpisy, vhodně skladovat cukrářské výrobky, vykonávat odbytovou činnost v souladu s předpisy, prokazovat manuální zručnost při výrobě, umí obsluhovat potřebné stroje a zařízení, vhodně využívat marketing při balení a označování výrobků a jejich prezentaci. Vede operativně technickou evidenci související s příjmem a

skladováním surovin, výrobou a expedicí hotových výrobků, umí aplikovat nové poznatky z oboru.

Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti a nezávadnosti cukrářských výrobků: hodnotí kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků a provádí jejich senzoričké hodnocení, kontrolovat dodržování technologických postupů, sledovat kritické body, aby zajistil bezpečnost a kvalitu cukrářských výrobků, samostatně řešil problémy technologického procesu

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: chápe bezpečnost práce a péči o své zdraví i o zdraví spolupracovníků, zná a dodržuje právní předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Rozpozná nebezpečí úrazu, nebo ohrožení zdraví a je schopen odstranit případná rizika. Zná systém péče o zdraví pracujících, umí uplatnit nároky na ochranu zdraví při práci, umí uplatnit nároky vzniklé poškozením zdraví, nebo úrazem. Má vědomosti o zásadách poskytování první pomoci při úrazu a umí ji poskytnout

Usilovat o vyšší kvalitu své práce, výrobků, nebo služeb: chápe kvalitu jako nástroj konkurence, dodržuje stanovené normy a předpisy dané se systémem řízení jakosti. Dbá na dodržování parametrů kvality výrobních procesů, výrobků a služeb.

Jednat ekonomicky v souladu se strategií udržitelného rozvoje: zná účel, význam a užitečnost vykonávané práce a její finanční a společenské ohodnocení. Zvažuje, plánuje a posuzuje určité činnosti (náklady, výnosy a zisk, sociální dopady a vliv na životní prostředí). Efektivně hospodaří s finančními prostředky, ekonomicky nakládá s materiály, odpady, vodou a energiemi s ohledem na životní prostředí.

1.2.2 Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách, a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost. Bude schopen zpracovávat základní suroviny a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, případně

cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení. Obsluhuje a provádí základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven. Vykonává činnost související s prodejem cukrářských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem.

1.3 Školní vzdělávací program

Školský zákon (561/2004 Sb., §5) uvádí, že školní vzdělávací program pro vzdělávání musí být v souladu s rámcovým vzdělávacím programem pro daný obor vydaným Národním ústavem pro vzdělávání. Obsah vzdělávání může být uspořádán do předmětů, nebo jiných ucelených částí učiva. Školní vzdělávací program vydává ředitel školy, nebo školského zařízení po projednání se školskou radou. Musí být zveřejněn na přístupném místě ve škole, nebo školském zařízení.

Dokument škola stanoví podle svých záměrů, potřeb, požadavků žáků, studentů, rodičů, požadavků regionu. Škola za něj nese plnou odpovědnost.

1.3.1 Součásti školního vzdělávacího programu

Školní vzdělávací program obsahuje tyto součásti

Profil absolventa: obsahuje název a kód vzdělávacího programu, dosažený stupeň vzdělání, způsob ukončení a certifikace, výsledky vzdělávání (odborné kompetence), možnost uplatnění absolventa.

Charakteristika vzdělávacího programu: podává informaci o vzdělávacím programu zaměřenou na jeho realizaci. Obsahuje: kód a název vzdělávacího programu, vstupní předpoklady žáků, délku vzdělávacího programu a formu studia, pojetí a cíle vzdělávacího programu, charakteristiku obsahových složek (všeobecné vzdělání, odborné vzdělávání, klíčové dovednosti), organizaci výuky, metodické přístupy, další specifické požadavky

Učební plán: rozvržení jednotlivých předmětů s uvedením jejich rozsahu v týdenních hodinách pro jednotlivé ročníky. Obsahuje: identifikační údaje, tabulku

rozčlenění jednotlivých předmětů a počet hodin, tabulku využití týdnů ve školním roce, tabulku klíčových kompetencí v jednotlivých předmětech.

Soubor učebních osnov: osnovy jsou uvedeny samostatně pro každý předmět. Obsahují: název vyučovacího předmětu, pojetí vyučovacího předmětu, rámcový obsah učiva a výchovně-vzdělávací cíle, předpokládanou dotaci vyučovacích hodin, osnovy vycházející z předpokladů výsledků vzdělávání, ke kterým se přiřazuje učivo z daného předmětu.

2 Postavení a úloha učitele praktického vyučování

Vedoucím činitelem v praktickém vyučování je učitel odborného výcviku. Učitel předává žákům vědomosti a učí dovednostem v jejich oboru. Vede žáky k vlastnímu přemýšlení a rozvoji jeho dovedností. Musí být na odborné úrovni, v oboru, který vyučuje a musí mít příslušné pedagogické vzdělání dle školského zákona (563/2004 Sb., §9 ods.3).

Vališová, Kasíková, (2011, s. 15) Učitelé vnímají své povolání jako poslání. Toto poslání je u učitelů otázkou životní orientace, záhy nabytého bytostného přesvědčení, které vyrůstá z porozumění hlubším základům kultury a vývoje lidské společnosti.

2.1 Osobnost učitele

Průcha (2002, s. 188) Charakteristika osobnosti učitelů je velice důležitá. Již u antických učenců se kladly požadavky na žádoucí rysy osobnosti učitelů a tyto snahy byly formulovány J. A. Komenským a dalšími pedagogy-teoretiky.

Dytrtová, Kříž (2018, s. 9) Pro profesi učitele jsou nutné dobré jazykové dovednosti, sociálně komunikativní dovednosti, nezbytné charakterové vlastnosti, všeobecný vědomostní rozhled. Učitel musí mít zájem o vlastní odborný rozvoj a měl by být schopen sebereflexe.

Učitel praktického vyučování by měl být především odborník ve své profesi, aby mohl žákům předat své zkušenosti potřebné pro přípravu na povolání. Zároveň musí znát individuální předpoklady žáků a zvolit vhodné výchovné působení pro rozvoj jejich praktických dovedností v daném oboru. Učitel by měl ovládat tyto činnosti: plánování, rozhodování, kontrolu a řízení. Jsou nezbytným předpokladem k výkonu povolání.

2.1.1 Osobnost žáka

Nelešovská (2005, s. 78) Celkově příznivý vliv na školní práci žáka má pozitivní vztah s učitelem, naopak negativní vztah většinou utlumuje a snižuje efektivnost školního vzdělávání.

Klingora, Volný (1994, s. 38) Pochopit a rozumět osobnosti mladého člověka je dlouhodobý proces a předpokládá odborné poznatky o psychice této věkové kategorie.

Vedle tělesných a psychických změn se u žáků objevuje zvýšená kvalita vnímání, citová rozkolísanost, touha po samostatnosti, abstraktní myšlení, touha po uplatnění. Dochází ke střídání zvýšené aktivity a celkové ochablosti. Během dospívání dochází k přeměně osobnosti žáka, k vývoji sebeuvědomování, dochází k vzestupu v oblasti poznávacích procesů.

2.1.2 Duševní vlastnosti žáka

U žáka dochází k rozvoji duševních vlastností, některé se mění, jiné zpevňují a tím dotvářejí jeho osobnost. Jsou to především tyto vlastnosti:

Charakter: jsou to vlastnosti typické pro chování žáka, vyjadřují jeho vztah k lidem, činnostem a ke skutečnosti.

Temperament: vyjadřuje stav citové vzrušivosti.

Základní typy temperamentu jsou (sangvinický typ, cholerický typ, flegmatický typ a melancholický typ)

Schopnosti: jsou vlastnosti vykonávat úspěšně určité činnosti. Základem těchto schopností jsou vlohy.

Volní vlastnosti: zpevňování volního jednání je důležitým úkolem pro výuku, ale i pro budoucí profesní činnost.

2.2 Vyučovací metody v praktickém vyučování

Vyučovací metody v praktickém vyučování jsou prostředky, kterými učitel řídí činnost žáků, aby úspěšně zvládli dovednosti a návyky potřebné pro přípravu povolání.

Kříž (2010, s. 16) K zajištění splnění výchovně vzdělávacích cílů, používá učitel vyučovací metody, kterými jsou žáci vedeni k osvojování učiva.

V praktickém vyučování se využívají tyto metody: verbální, názorná praktická, aktivizační, prověřovací a hodnotící.

Verbální metoda: výklad se používá při úvodní části učebního dne, nebo při instruktáži. Rozhovor učitel používá ke kladení otázek pro ověření znalostí žáků.

Názorná metoda: používá se při demonstraci a předvádění určité praktické činnosti, při níž se ukazují jednotlivé úkony, pracovní postupy a operace.

Praktická metoda: jde o konkrétní pracovní činnosti a postupy pro osvojení a prohloubení praktických dovedností.

Aktivizační metoda: problémové učení se používá u vyšších ročníků, jde o řešení problému, při kterých žáci využívají své dosavadní vědomosti a snaží se problém vyřešit svými dovednostmi. Při řešení problému získávají nové poznatky.

Metoda prověřování a hodnocení: učitel během praktického vyučování prověřuje a hodnotí znalosti a dovednosti žáků.

V praktickém vyučování se některé metody propojují v jedné komplexní metodě – metodě instruktáž, která plní funkci vysvětlení a názorného předvedení.

Kříž (2018, s. 24) při zahájení praktické vyučovací jednotky se učitel praktického vyučování zaměří na vysvětlení dané problematiky a následně na předvedení. Instruktáž plní funkci vysvětlení a názorného předvedení.

2.3 Metody prověřování v praktickém vyučování

Kříž (2010, s. 19) Ke zjišťování osvojených dovedností požadovaných pracovních postupů, operací a úkonů v praktickém vyučování používáme prověřování.

Při prověřování dovedností se používá pět metod a čtyři způsoby.

Metody prověřování

Individuální prověřování: jednotlivým žákům jsou zadány odlišné úkoly

Frontální prověřování: učitel zadá všem žákům stejný úkol a pozoruje, kontroluje a hodnotí práci žáků

Prověřování skupin: učitel sleduje práci celé skupiny, hodnotí a prověřuje koordinaci práce ve skupině

Metoda /žák v roli instruktora/: žák instruuje a provádí nácvik dovedností s celou pracovní skupinou, nebo jednotlivci.

Metoda /žák v roli kontrolora/: žák má za úkol kontrolovat a pozorovat práci jednotlivců, nebo skupin.

Způsoby prověřování praktických dovedností

Kříž (2010, s. 20) Prověřování dovedností žáků v praktickém vyučování musí být soustavné, účelné a přiměřené.

Při prověřování praktických dovedností používáme tyto způsoby: pozorování, zadávání cvičných úkolů, zadávání praktických úkolů, zadávání prací problémového charakteru.

2.4 Metody zkoušení a hodnocení v praktickém vyučování

Kříž (2010, s. 21) Učitel praktického vyučování by měl denně prověřovat dovednosti popřípadě i vědomosti žáků. K tomu slouží metoda hodnocení.

Zkoušením prověřujeme dovednosti popřípadě vědomosti. Zkoušení provádíme praktické, písemné a ústní

Praktické zkoušení – používá se nejčastěji. Prověřuje praktické dovednosti žáků. Lze využít i souborné práce, které se používají na konci klasifikačního období. Tyto práce využíváme v našem učilišti a nazývají se semestrální práce. Žák předvede souhrn svých dovedností a znalostí za každé čtvrtletní klasifikační období.

Ústní zkoušení – používá se především před instrukcemi a během ní. Prověřují se znalosti z odborných předmětů např. technologické postupy, které žáci potřebují v praktickém vyučování. Zkoušení musí být jasné, stručně formulované a konkrétní.

Písemné zkoušení – tato forma zkoušení se v praktickém vyučování téměř nepoužívá. Může doplňovat instruktáž.

2.4.1 Ukazatele hodnocení

Čadílek (2005, s. 47) Uvádí, že odborný výcvik má svá specifika a jedná se převážně o získávání senzomotorických dovedností. Z toho vyplývají některé zvláštnosti při hodnocení dosahovaných výsledků.

Kritéria hodnocení rozdělujeme do tří skupin

1. Hodnocení odbornosti
2. Hodnocení kvality práce
3. Hodnocení rychlosti

2.4.2 Kritéria klasifikace v praktickém vyučování

Učitel praktického vyučování při hodnocení používá tato kritéria:
Osvojení odborných dovedností. Využití získaných odborných dovedností.
Organizace práce. Dodržování předpisů BOZ a hygieny. Úroveň obsluhy a údržby.
Na hodnocení praktického vyučování je stanovena tato stupnice

- Stupeň 1 (výborný),
- Stupeň 2 (chvalitebný),
- Stupeň 3 (dobrý),
- Stupeň 4 (dostatečný),
- Stupeň 5 (nedostatečný).

2.5 Mezipředmětové vztahy

Slavík, Miller (2012, s. 45) Podceňováním mezipředmětových vztahů nedochází k integraci vyučovaných předmětů. Proto se stává, že absolvent školy není vzdělán tak, jak stanoví profil absolventa ve vzdělávacím programu.

Funkce mezipředmětových vztahů má za úkol ukázat žákům vzájemnou spojitost vyučovacích předmětů, upevňuje získané vědomosti, usnadňuje pochopení učiva a vede k splnění výchovně vzdělávacích cílů.

K tomuto účelu slouží metodická komise, která se skládá z učitelů odborných předmětů a učitelů praktického vyučování jednoho oboru vzdělání. Metodická komise má plnit tyto funkce: usměrňovat vztahy mezi teorií a praxí, řešit konkrétní otázky v odborném výcviku, stanovit vzájemné souvislosti v praktickém a teoretickém vyučování. Je také určujícím činitelem při stanovení požadovaných mezipředmětových vztahů.

V praxi je běžné, že učitelé odborných předmětů a praktického vyučování nespolupracují a dochází k rozporným názorům, ze kterých jsou žáci zmateni. Zvláště u učitelů odborných předmětů, kteří nejsou odborníky z praxe a nemohou předat žákům kvalitní informace, které odborníci z praxe znají z vlastní zkušenosti. Dochází k tomu, že žáci z odborných předmětů nemají potřebné znalosti pro odborný výcvik. Často se stává, že učební plán teoretické výuky odborných předmětů nenavazuje na učební plán odborného výcviku.

3 Jednotné zadání závěrečných zkoušek

Střední odborné školy si samy sestavovaly obsah závěrečných zkoušek dle svých potřeb a podmínek. Z toho důvodu měla závěrečná zkouška rozdílnou úroveň a náročnost. Proto byl velký rozdíl mezi absolventy stejného oboru z různých škol. Následkem toho bylo zavedeno jednotné zadání závěrečné zkoušky, které zavedlo MŠMT ve spolupráci s NUOV a je povinné pro všechny školy.

Dle Kočové, D. a Kol. (2015, s. 8) je nová závěrečná zkouška inovativním prvkem, který sjednotil výstupní parametry závěrečného hodnocení žáků tak, že školy i budoucí zaměstnavatelé mohou mít větší pocit jistoty, že z daného oboru vzdělání odcházejí do praxe dostatečně připravení absolventi.

Výhodou jednotného zadání je:

Učitelé nemusí sami vypracovávat obsah závěrečných zkoušek. Lze srovnat úroveň výuky na jednotlivých školách. Při vytváření jednotné závěrečné zkoušky spolupracují i odborníci z praxe, kteří sledují, aby obsah témat odpovídal aktuálním potřebám a trendům profese. Absolventi mají srovnatelnou úroveň znalostí a dovedností.

3.1 Samostatná odborná práce /SOP/

Samostatná odborná práce je součástí praktické závěrečné zkoušky u oborů vzdělání kategorie H.

(NUV 2015) V těchto oborech žáci zpracovávají komplexní úkol zaměřený na prokázání všeobecných i odborných znalostí a dovedností, které úzce souvisejí s výkonem praxe v daném oboru. Tato práce je žákům zadávána nejdříve v lednu daného školního roku a na její zpracování je jim poskytnut minimálně 1 měsíc.

Obsah SOP

Žák vypracuje SOP podle zadání

Slavnostní výrobek – Dort

Žák vypracuje návrh dortu libovolného tvaru do hmotnosti maximálně 3kg. Dort se musí skládat z vylosovaného korpusu, náplně a dohotovení. Provede nákres dortu, který podrobně popíše. Uvede charakteristiku výrobku. Vypracuje surovinovou normu, technologický postup a napíše charakteristiku tří hlavních surovin použitých ve výrobku.

Specifický výrobek

Žák vypracuje návrh na zhotovení tradičního cukrářského výrobku dle současných trendů. Výrobek má být pro 10 osob o minimální hmotnosti 600g. Provede nákres výrobku, který podrobně popíše. Uvede charakteristiku výrobku. Vypracuje surovinovou normu, technologický postup a napíše charakteristiku tří hlavních surovin použitých ve výrobku.

Práci doplní fotografiemi obou výrobků a fotografiemi hlavních surovin, které přiloží k charakteristice hlavních surovin.

Text musí být zpracován na PC dle předepsaného typu a velikosti písma. Celkový rozsah práce musí být minimálně 10 stran textu.

Cizojazyčná část: vypracuje překlad technologického postupu a použitých surovin vybraného výrobku /dort, nebo specifický výrobek/ do anglického jazyka.

3.2 Zařazení SOP do praktické závěrečné zkoušky

Práci žák využije SOP při praktické části takto:

Praktický úkol: Zhotoví slavnostní a specifický výrobek dle zadání ze SOP.

Obhajoba SOP: Představí svojí práci, téma a cíl. Zdůvodní volbu slavnostního a specifického výrobku, výběr surovin a technologický postup. Používá odbornou terminologii. Uvede, jaký přínos pro žáka práce měla a zda v ní splnil své cíle. Zodpoví položené dotazy členů zkušební komise.

Komunikace v cizím jazyce: Žák se představí. Sdělí téma SOP a vyrobené výrobky. Charakterizuje vybraný výrobek včetně technologického postupu a použitých surovin. Zodpoví položené dotazy členů zkušební komise.

Hodnocení SOP

Zkušební komise hodnotí tato kritéria u praktické části SOP: Přípravu a zpracování surovin. Náročnost, nápaditost, estetické ztvárnění, čistotu a provedení, vzhled, chuť, dodržení hmotnosti a dodržení surovinové normy. Nákres a popis výrobku. Dodržení technologického postupu, dodržení hygienických a bezpečnostních předpisů, organizaci práce a přípravu a úklid pracoviště.

Kritéria hodnocení pro formální zpracování SOP

Práci hodnotí učitel praktického vyučování: Zdůvodnění použitého postupu, řešení a způsob zpracování. Dodržení jednotlivých bodů zadání. Obsahová a formální úroveň zpracování. Nákres a popis výrobků. Používání odborné terminologie.

PRAKTICKÁ ČÁST PRÁCE

4 Charakteristika školy

Analýza praktických závěrečných zkoušek proběhla na Středním odborném učilišti Gastronomie U Krbu 521, Praha 10. Pracuji zde jako učitel odborných předmětů. Škola má dlouholetou tradici, vznikla v roce 1886 a byla zaměřena pouze na obor číšník. V Roce 1919 se začal vyučovat i obor kuchař/ka a v roce 1946 se přidal i obor cukrář - cukrovinkář. Během své existence byla škola několikrát přestěhována, slučována a rozdělována s jinými školami, až v roce 2004 dostala současný název SOU Gastronomie.

4.1 Obory vzdělání v SOU Gastronomie

(SOU gastronomie) V současné době se na této škole vyučují tyto obory vzdělání:

Tříleté učební obory zakončené závěrečnou zkouškou:

29-54-H/01 Cukrář

Připravuje žáky na přípravu cukrářských výrobků. Žáci si osvojují základní postupy i moderní trendy výroby cukrářských produktů v menších i větších cukrářských provozech. Ve kterých nacházejí uplatnění po absolvování školy. Obor vzdělání je určen absolventům základní školy.

65-51-H/01 Číšník

Připravuje žáky k výkonu práce související s prodejem jídel a nápojů v různých typech odbytových středisek. Žáci si osvojují základní přístupy i moderní trendy v obsluze hosta. Důraz je kladen na správnou komunikaci se zákazníky. Absolventi najdou uplatnění v různých zařízení poskytující stravovací služby.

65-51-H/01 Kuchař

Připravuje žáky na práci v gastronomii, která souvisí s výrobou jídel. Žáci se seznamují se surovinami, jejich přípravou a zpracováním. Osvojují si základní i moderní technologické postupy. Po ukončení školy se mohou uplatnit v různých zařízeních zabývajících se výrobou pokrmů.

Čtyřleté učební obory zakončené maturitní zkouškou:

65-41-L/01 Gastronomie

Obor Gastronomie nahrazuje čtyřletý obor vzdělání Číšník-servírka. Má za cíl připravit žáky pro pozice v provozovnách gastronomických služeb (hotelové restaurace, jídelny...) zejména v oblasti odbytu, běžného provozu, marketingu.

Nástavbové studium zakončené Maturitní zkouškou:

64-41-L/51 Podnikání

Toto studium je určeno absolventům tříletých učebních oborů především z oblasti gastronomie a potravinářství.

5 Praktická závěrečná zkouška PZZ

5.1 Harmonogram praktických závěrečných zkoušek 2016/2017

Losování SOP: 15. březen 2017

Odevzdání vypracované SOP: 25. dubna 2017

Písemná část: 1. června 2017

Praktická část: 5. – 9. června 2017

Ústní část: 19. – 20. června 2017

5.1.1 Hodnocení praktických závěrečných zkoušek

Hodnocení praktických závěrečných zkoušek se provádí dle tabulky vypracované NUV. Žáci se dozvědí hodnocení na konci druhého dne praktické závěrečné zkoušky.

Tabulka č. 1. Hodnotící tabulka dle NUV

Část praktické zkoušky	Počet dosažitelných bodů
Obhajoba SOP	10
Zhotovení slavnostního výrobku dle SOP	30
Zhotovení Specifického výrobku dle SOP	20
Normování vylosovaného cukrářského výrobku	10
Zhotovení vylosovaného cukrářského výrobku: dodržení technologického postupu, hmotnost, počet kusů, chuť, dodržování hygienických předpisů, estetická úroveň	20
Dodržování zásad osobní hygieny a sanitace a BOZ	10
CELKEM	100

Zdroj: NUV JZZZ

Tabulka č. 2. Převod bodů na klasifikaci dle NUV

Známka	Počet dosažených bodů	%
1	88 – 100	88 – 100
2	75 – 87	75 – 87
3	63 – 74	63 – 74
4	50 – 62	50 – 62
5	0 – 50	0 – 50

Zdroj: NUV JZZZ

5.1.2 Praktická část

Zkouška trvá 2 dny, celkem 14 hodin.

První den si žák vylosuje z 24 témat praktické zkoušky, výrobek si nanormuje na 30 kusů a předpeče si korpusy.

Druhý den žák dohotovuje tyto výrobky: vylosovaný výrobek, slavnostní výrobek /dort/ ze SOP, specifický výrobek ze SOP a školou povinně zařazené žloutkové věnečky 20g v množství 20 kusů

Odpoledne následuje prezentace všech výrobků, obhajoba SOP a prezentace zvoleného výrobku / dort, nebo specifický moučník/ v anglickém jazyce.

5.1.3 Témata SOP

Žáci losují z těchto témat:

1. Dortová bezé hmota, máslový krém kávový, dohotovení čokoláda.
2. Dortová jádrová hmota, těžký pařížský krém.
3. Dortová hmota kakaová, smetanová náplň, dohotovení ovoce.
4. Dortová hmota s olejem, máslový krém likérový, dohotovení modelovací hmota.
5. Dortová hmota světlá, náplň s použitím mléčného výrobku (např. jogurt, tvaroh, lučina, mascarpone...), dohotovení ovoce.

Žáci si pak sami zvolí, k jaké příležitosti budou dort navrhovat a vyrábět. Mají na výběr z těchto podtémat: kulturní událost, narozeniny, jmeniny, svatba, sportovní událost, Den matek, Den dětí

Závěrečných zkoušek se zúčastnilo 16 žáků.

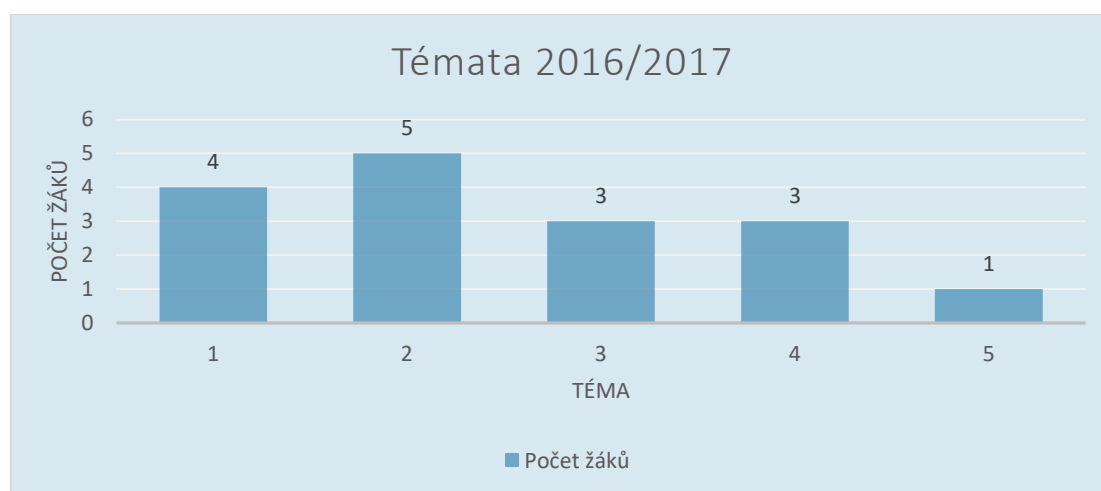
5.2 Přehled vylosovaných témat 2016/2017

Tabulka č. 3. Celkový seznam témat rok 2016/2017

Téma	Počet žáků
1	4
2	5
3	3
4	3
5	1

Zdroj: vlastní

Graf č. 1. Celkový přehled vylosovaných témat 2016/2017



Zdroj: Vlastní

Z grafu vyplývá, že téma č. 2. dortová jádrová hmota, těžký pařížský krém si vylosoval největší počet žáků. Naopak téma č. 5. dortová hmota světlá, náplň s použitím mléčného výrobku (např. jogurt, tvaroh, lučina, mascarpone...), dohotovení ovoce, které si přálo vylosovat nejvíce žáků si nakonec vylosoval pouze jeden žák.

5.2.1 Porovnání praktické závěrečné zkoušky a známky z odborného předmětu

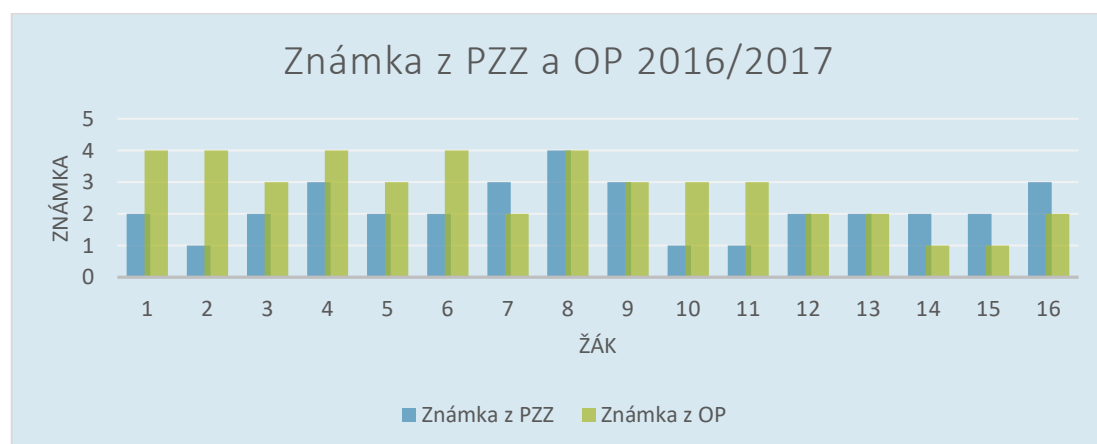
Dobré znalosti z předmětu cukrářská výroba, jsou nezbytným předpokladem pro úspěšné zvládnutí praktické závěrečné zkoušky

Tabulka č. 4. Znamky z OP a PZZ

Žák	Znamka z PZZ	Znamka z OP
1	2	4
2	1	4
3	2	3
4	3	4
5	2	3
6	2	4
7	3	2
8	4	4
9	3	3
10	1	3
11	1	3
12	2	2
13	2	2
14	2	1
15	2	1
16	3	2

Zdroj: vlastní

Graf č. 2 známky z PZZ a OP



Zdroj: vlastní

Osm žáků mělo lepší hodnocení z praktické závěrečné zkoušky než z odborného předmětu cukrářská výroba. Čtyři žáci měli stejné hodnocení z odborného předmětu i praktické závěrečné zkoušky a čtyři žáci měli horší známku z PZZ než z odborného předmětu.

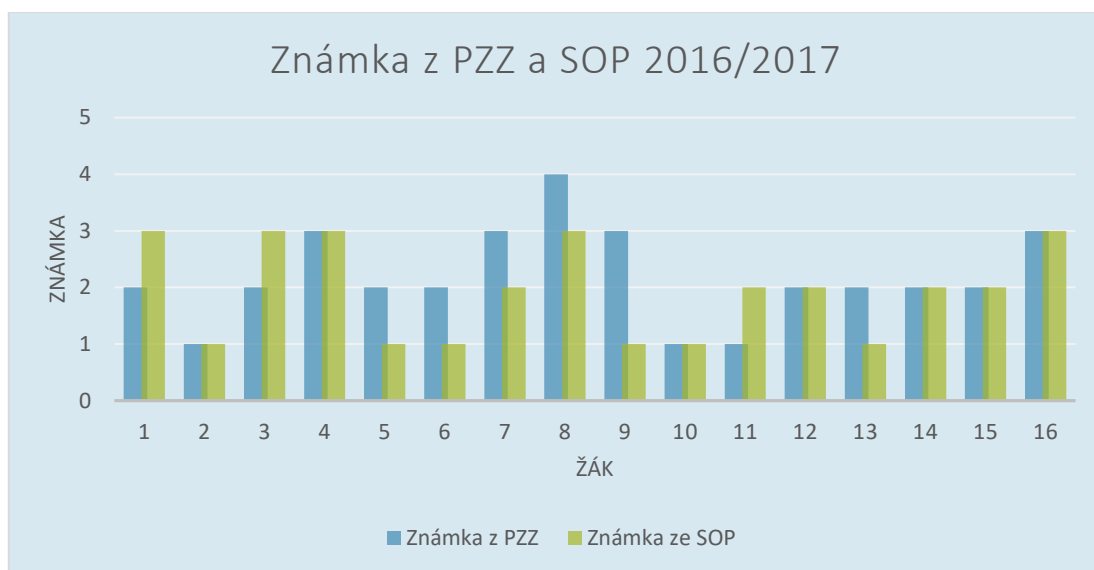
5.2.2 Porovnání praktické závěrečné zkoušky a známky ze samostatné odborné práce

Tabulka č. 5. Známky z PZZ a SOP

Žák	Známka z PZZ	Známka ze SOP
1	2	3
2	1	1
3	2	3
4	3	3
5	2	1
6	2	1
7	3	2
8	4	3
9	3	1
10	1	1
11	1	2
12	2	2
13	2	1
14	2	2
15	2	2
16	3	3

Zdroj: vlastní

Graf č. 3 známky z PZZ a SOP



Zdroj: vlastní

Z vyhodnocení grafu vyplývá, že 3 žáci byli lépe hodnoceni z praktické závěrečné zkoušky, než ze samostatné odborné práce. Pět žáků mělo horší hodnocení z praktické závěrečné zkoušky než ze SOP a sedm žáků mělo stejné hodnocení ze SOP i z PZZ.

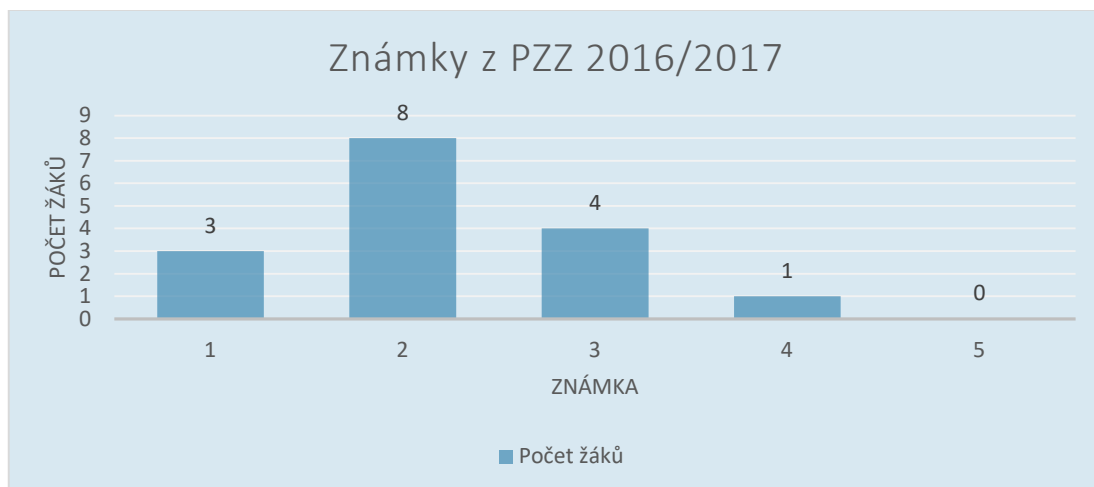
5.2.3 Přehled známek z praktické závěrečné zkoušky

Tabulka č. 6. Přehled známek z PZZ

Známka	Počet žáků
1	3
2	8
3	4
4	1
5	0

Zdroj: vlastní

Graf č. 4. přehled známek z PZZ



Zdroj Vlastní

Nejvíce žáků bylo hodnoceno známkou 2 chvalitebný. Průměrná známka z praktické závěrečné zkoušky za rok 2016/17 je 2,19. Dokonce byla udělena známka 4 (dostatečný) u jednoho žáka. Takové hodnocení bývá opravdu výjimečné. Vyrobené výrobky neodpovídaly návrhům v samostatné odborné práci.

5.3 Harmonogram praktických závěrečných zkoušek 2017/2018

Losování SOP: 14. březen 2018

Odevzdání vypracované SOP: 2. května 2018

Písemná část: 1. června 2018

Praktická část: 4. – 7. června 2018

Ústní část: 19. – 20. června 2018

Závěrečných zkoušek se zúčastnilo 18 žáků

5.3.1 Přehled vylosovaných témat

Žáci si tentokrát losovali příležitost, korpus krém a dohotovení si mohli zvolit dle vlastního výběru. Oproti předchozímu roku, kde si žáci losovali složení dortu a vybírali si příležitost. Losovala se tato témata:

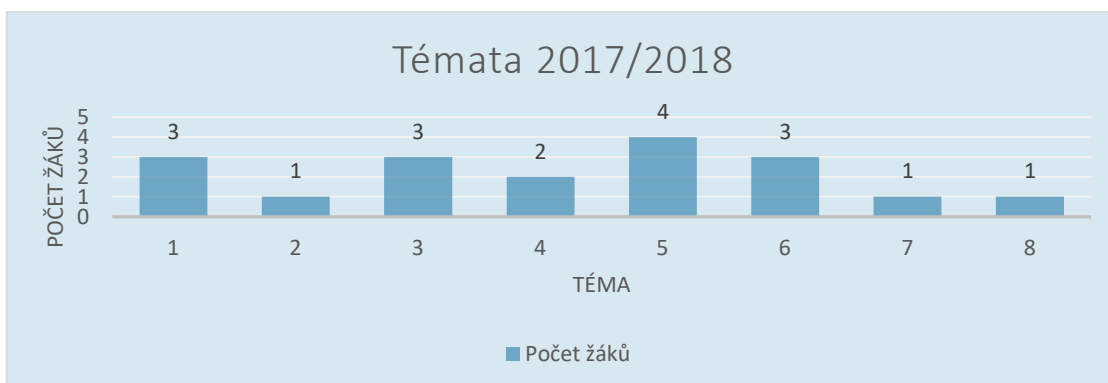
1. Kulturní událost
2. Významný den v kalendáři
3. Svatba
4. Jmeniny
5. Narozeniny
6. Sportovní událost
7. Den matek
8. Den dětí

Tabulka č. 7. Přehled vylosovaných témat

Téma	Počet žáků
1	3
2	1
3	3
4	2
5	4
6	3
7	1
8	1

Zdroj: Vlastní

Graf č. 5. Přehled vylosovaných témat



Zdroj: Vlastní

Nejvíce žáků si vylosovalo téma č. 5 - narozeniny. Téma č. 1 - kulturní událost, č. 3 - svatba a téma č. 6 - sportovní událost si vylosoval stejný počet žáků.

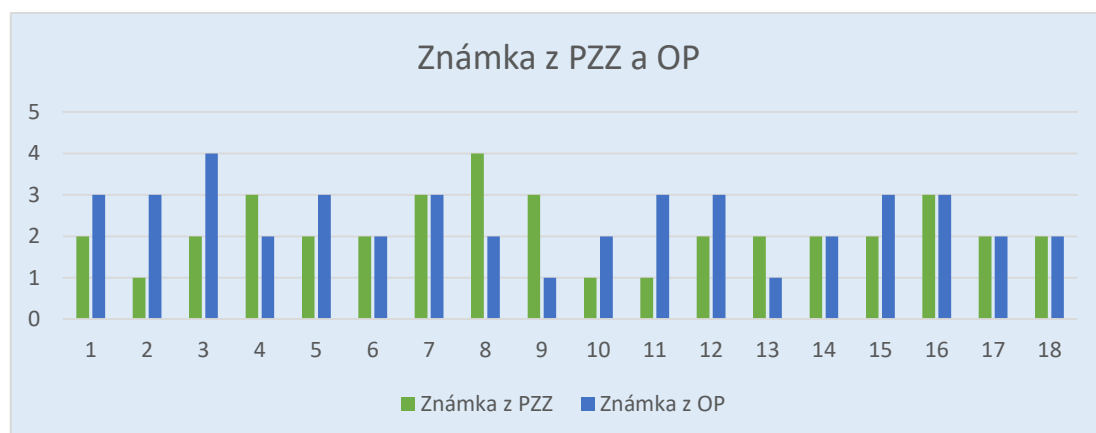
5.3.2 Porovnání praktické závěrečné zkoušky a známky z odborného předmětu

Tabulka č. 8. Porovnání PZZ a známka z OP

Žák	Známka z PZZ	Známka z OP
1	2	3
2	1	3
3	2	4
4	3	2
5	2	3
6	2	2
7	3	3
8	4	2
9	3	1
10	1	2
11	1	3
12	2	3
13	2	1
14	2	2
15	2	3
16	3	3
17	2	2
18	2	2

Zdroj: vlastní

Graf č. 6. Porovnání PZZ a známka z OP



Zdroj: vlastní

Osm žáků mělo lepší hodnocení z praktické závěrečné zkoušky, než z odborného předmětu cukrářská výroba. Čtyři žáci měli horší hodnocení z praktické závěrečné zkoušky, než z odborného předmětu a pět žáků mělo stejné hodnocení praktických zkoušek i z odborného předmětu.

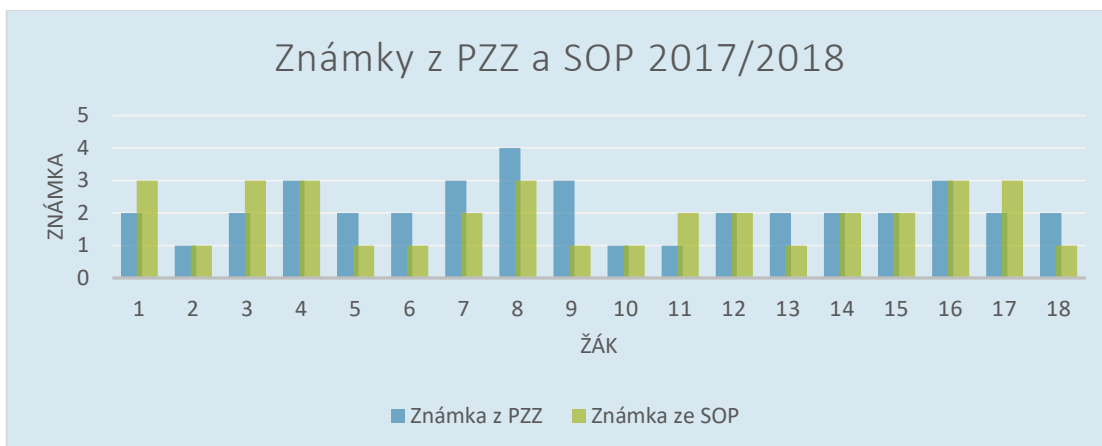
5.3.3 Porovnání praktické závěrečné zkoušky a známky ze samostatné odborné práce

Tabulka č. 9. Znamka z PZZ a ze SOP

Žák	Znamka z PZZ	Znamka ze SOP
1	2	3
2	1	1
3	2	3
4	3	3
5	2	1
6	2	1
7	3	2
8	4	3
9	3	1
10	1	1
11	1	2
12	2	2
13	2	1
14	2	2
15	2	2
16	3	3
17	2	3
18	2	1

Zdroj: Vlastní

Graf č. 7. Známková z PZZ a ze SOP



Zdroj: vlastní

Z grafu je zřejmé, že tři žáci měli lepší hodnocení z praktické závěrečné zkoušky, než ze samostatné odborné práce. Šest žáků mělo horší známku z praktické závěrečné zkoušky, než ze samostatné odborné práce a sedm žáků mělo stejné hodnocení z praktické závěrečné zkoušky i ze samostatné odborné práce.

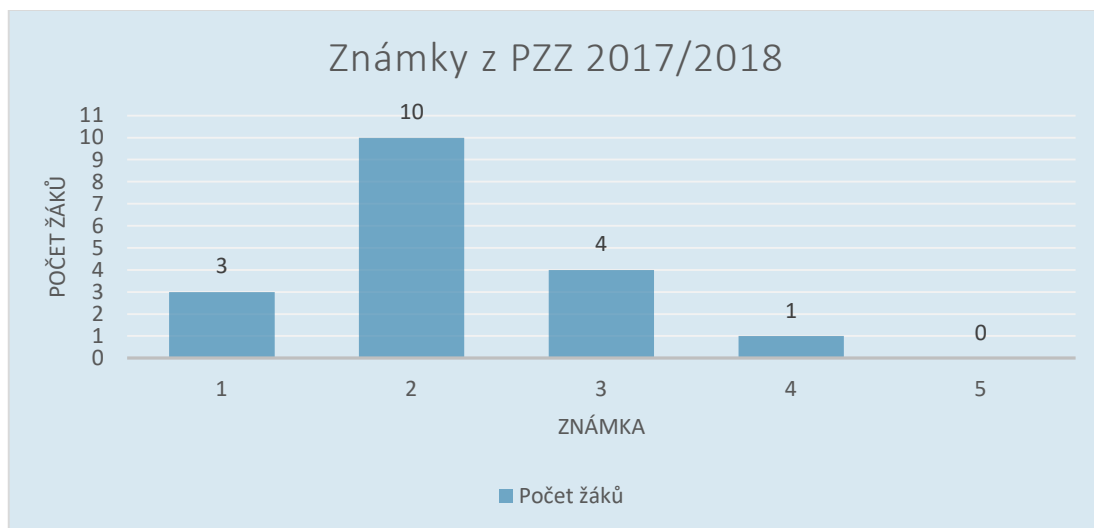
5.3.4 Přehled známek z praktické závěrečné zkoušky

Tabulka č. 10. Přehled známek PZZ

Známka	Počet žáků
1	3
2	10
3	4
4	1
5	0

Zdroj: vlastní

Graf č. 8. Přehled známek PZZ



Zdroj: vlastní

Z grafu je vyhodnocena úspěšnost praktických závěrečných zkoušek. Průměr známek za rok 2017/18 je 2,19. Nejvíce byla udělena známka 2 (chvalitebný). Dokonce byla udělena i známka 4 (dostatečný).

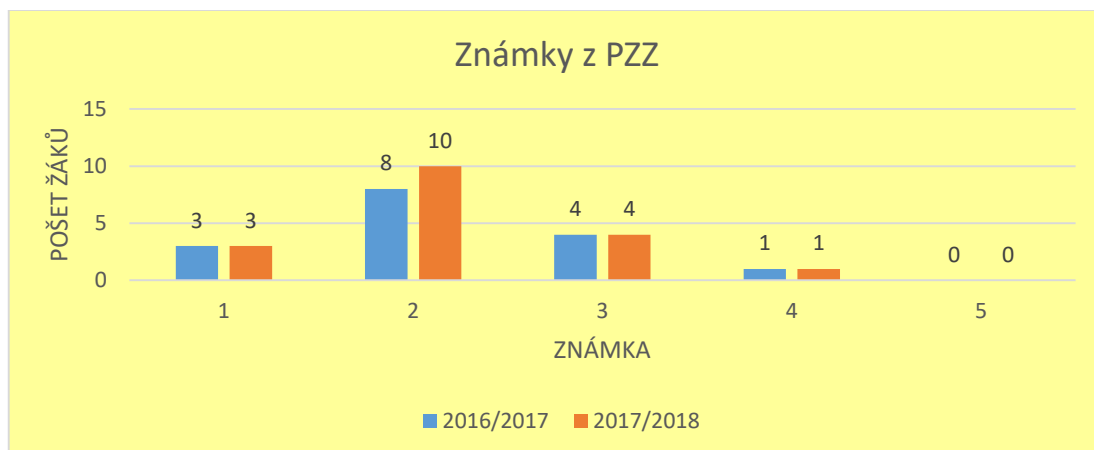
5.4 Porovnání výsledků z praktické závěrečné zkoušky 2016/2017 a 2017/2018

Tabulka č. 11. Porovnání známek z PZZ

Známka	2016/2017	2017/2018
1	3	3
2	8	10
3	4	4
4	1	1
5	0	0

Zdroj: Vlastní

Graf č. 9. Porovnání známek z PZZ



Zdroj: vlastní

Z grafu je patrné, že nejvíce žáků bylo hodnoceno známkou 2 (chvalitebný) a že ročník 2017/18 byl úspěšnější. Průměr známek za rok 2016/17 je 2,19. Průměr známek za rok 2017/18 je 2,17.

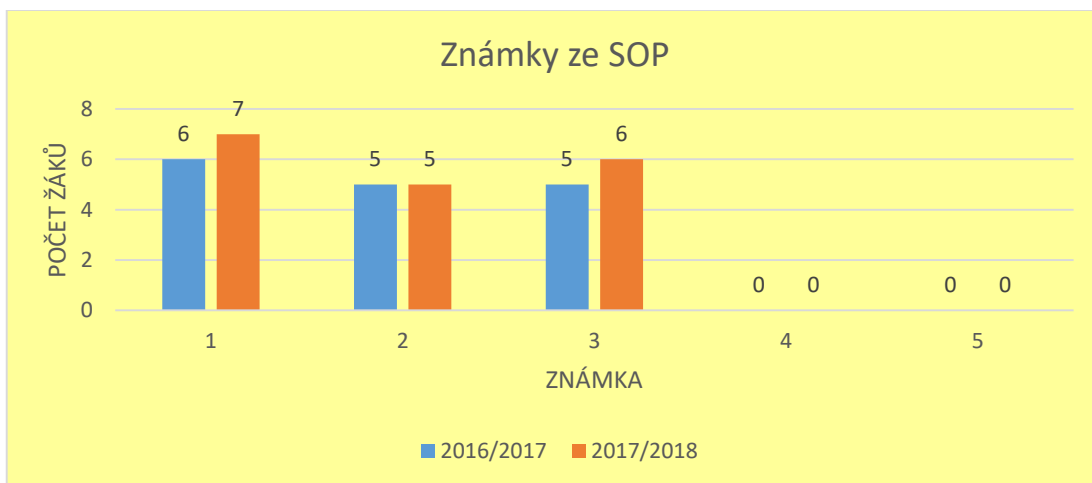
5.5 Porovnání známek ze SOP 2016/2017 a 2017/2018

Tabulka č. 12. Porovnání známek ze SOP

Známka	2016/2017	2017/2018
1	6	7
2	5	5
3	5	6
4	0	0
5	0	0

Zdroj: vlastní

Graf č. 10. Porovnání známek ze SOP



Zdroj: vlastní

Nejvíce je zastoupena známka 1 (výborný). Průměrná známka za rok 2016/2017 je 1,94. Průměrná známka za rok 2017/2018 je také 1,94. nejhorší známka ze samostatné odborné práce je 3 (dobrý).

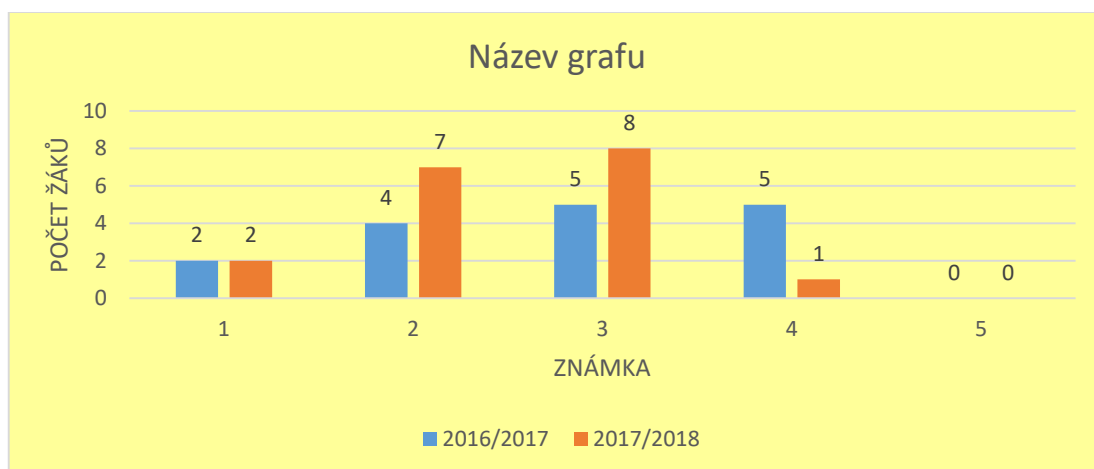
5.6 Porovnání známek z odborného předmětu cukrářská výroba 2016/2017 a 2017/2018

Tabulka č. 13. Porovnání známek z OP cukrářská výroba

Známka	2016/2017	2017/2018
1	2	2
2	4	7
3	5	8
4	5	1
5	0	0

Zdroj: vlastní

Graf č. 11. Porovnání známek z OP



Zdroj: vlastní

Odborný předmět cukrářská výroba je pro žáky poměrně obtížný. Průměr známek za rok 2016/2017 je 2,81 a průměr známek za rok 2017/2018 je 2,44.

6 Zhodnocení výsledků

Z výsledků je patrné, že nejhorší výsledky byly v roce 2016/2017 z odborného předmětu cukrářská výroba. Průměrná známka v tomto roce byla 2,81 a v roce 2017/2018 byla průměrná známka 2,44. V roce 2016/2017 byla udělena známka 4 (dostatečný) většímu počtu žáků, než v roce 2017/2018. I přes tyto výsledky postačovaly žákům teoretické znalosti z cukrářské výroby k vypracování samostatné odborné práce a ke zvládnutí praktické závěrečné zkoušky. Odborný předmět cukrářská výroba je pro žáky poměrně obtížný. Dobrá znalost všech technologických postupů u jednotlivých výrobků je důležitá k úspěšnému zvládnutí závěrečných zkoušek.

Samostatnou odbornou práci žáci zvládli výborně jak v roce 2016/2017, tak i v roce 2017/2018. Oproti předchozím ročníkům se jednoznačně zvýšila úroveň těchto prací. Průměrné hodnocení prací bylo 1,94 a bylo překvapivě stejné v obou letech. Tím, že bylo do SOP zařazeno i odborné kreslení jsou práce vzhledově velice atraktivní a každoročně se umísťují na předních příčkách v soutěži o nejlepší samostatnou odbornou práci, kterou pořádá Česká hospodářská komora.

Hodnocení praktické závěrečné zkoušky bylo nejvíce zastoupeno známkou 2 (chvalitebný). Průměrná známka za rok 2016/2017 je 2,19 a za rok 2017/2018 je 2,17. Žáci předvedli kvalitní výrobky a nebáli se použít i nové, netypické suroviny, které zajímavým způsobem dokázali zakomponovat do svých receptur.

Ne všechna vylosovaná témata žákům vyhovovala. Nejvíce problémů měli ti žáci, kteří si vylosovali téma č. 2 z roku 2016/2017 - jádrový korpus, těžký pařížský krém a dohotovení čokoláda. Naopak nejjednodušší téma z tohoto roku bylo č. 5 - světlý korpus, náplň s použitím mléčného výrobku a dohotovení ovoce. Nejtěžší téma roku 2017/2018 bylo téma č. 2 - významný den v kalendáři a nejlehčí téma č. 5 - narozeniny. Varianta praktických zkoušek z roku 2017/2018 žákům vyhovovala více, než varianta z předchozích let.

Celkový průměr ročníku 2016/2017 je 2,31. Průměr ročníku 2017/2018 je 2,18 a je tedy jednoznačně úspěšnější.

Dotazníkovým šetřením bylo osloveno 34 respondentů. Na otázku č. 1: Hodláte se i po vyučení věnovat tomuto povolání? Odpovědělo kladně 12 žáků. Většina žáků pokračuje v naší škole v denním nástavbovém studiu.

Na otázku č. 2: Využili jste konzultační hodiny s učiteli OV a OP při přípravě SOP? Možnost konzultace s učitelem OV a učitelem OP k vypracování SOP využilo 9 žáků. Ostatní tuto možnost nevyužili.

Na otázku č. 3: Byly Vám přínosné přípravné dny na PZZ? Odpovědělo 27 žáků kladně, že přípravné dny na praktickou závěrečnou zkoušku byly pro ně přínosné. Naopak 7 žáků odpovědělo NE.

Na otázku č. 4: Jak hodnotíte přípravu pro vaše povolání na pracovišti odborného výcviku. 3 žáci odpověděli, že je na pracovišti na PZZ nepřipravili. 21 žáků odpovědělo, že je připravili výborně a 10 žáků odpovědělo, že je připravili částečně.

Na otázku č. 5: Co byste přivítali k rozšíření profesních vědomostí v odborném výcviku? 6 žáků odpovědělo, že by přivítali odborné kurzy, 2 žáci odbornou exkurzi a 26 žáků by chtělo navštívit cukrářské soutěže.

Na otázku č. 6: Vyhovovalo vám vylosované téma k vypracování SOP a praktické závěrečné zkoušky? Odpovědělo 31 žáků NE, chtěli by volný výběr a 3 žáci odpověděli ANO.

7 Závěr

Bakalářská práce porovnává praktické závěrečné zkoušky oboru cukrář. Z analýzy vyplynulo, že praktickou závěrečnou zkoušku vykonali úspěšně všichni žáci i přes slabé hodnocení z odborného předmětu cukrářská výroba. Většina z nich předvedla výborné praktické dovednosti a potřebné znalosti k vykonání praktické závěrečné zkoušky. Škola má vysokou úroveň a o absolventy této školy je velký zájem u zaměstnavatelů. V roce 2017/2018 na praktické závěrečné zkoušky dohlíželi zaměstnanci NUV, kteří potvrdili, že zkoušky mají nadstandardní úroveň.

Doporučovala bych zřídit na této škole metodickou komisi, kterou škola nemá. Zlepšila by se komunikace mezi odborným výcvikem a odbornými předměty. Zároveň navrhuji upravit plány výuky odborného výcviku tak, aby lépe navazovaly na plány výuky teoretického předmětu cukrářská výroba.

Učitelé odborných předmětů a učitelé odborného výcviku by se měli více zapojovat do projektu Šablony a využít konkrétně tyto šablony: III/2.10 Zapojení odborníka z praxe do výuky na SŠ, III/2.8 Stáže pedagogů u zaměstnavatelů (pro SŠ), III/2.9 Tandemová výuka na SŠ, III/2.7 Sdílení zkušeností pedagogů z různých škol prostřednictvím vzájemných návštěv (pro SŠ). Je to příležitost, jak si rozšířit znalosti a dovednosti a vyměnit si i veškeré zkušenosti.

Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že instruktoři na smluvních pracovištích žáky nepřipravují dostatečně na praktické závěrečné zkoušky. Je třeba, aby učitelé odborného výcviku důsledně dohlíželi na plnění plánu výuky na smluvních pracovištích. Vhodný nástroj pro kontrolu jsou zkoušky, které má zavedené středisko pracovní výchovy v hotelu Intercontinental. Žáci jsou každé čtvrtletí přezkoušeni z praktických dovedností i odborných znalostí. Tito žáci mají větší úspěšnost u všech tří částí závěrečné zkoušky.

Dále bylo zjištěno, že žáci by chtěli s učiteli OV a OP navštěvovat cukrářské soutěže, aby se více orientovali v nových trendech a chtěli by se i více účastnit odborných exkurzí. Učitelé by měli žáky mnohem více motivovat a rozvíjet jejich zájem o obor, aby sami měli potřebu rozvíjet své praktické dovednosti a byli úspěšní ve své profesi.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

MONOTEMATICKÉ PUBLIKACE

DYTRTOVÁ, Radmila a KŘÍŽ, Emil. *Teorie a praxe praktického vyučování: textová studijní opora*. Vydání: první. V Praze: Česká zemědělská univerzita v Praze, Institut vzdělávání a poradenství, 2018. 78 stran. ISBN 978-80-213-2867-9.

HANSEN ČECHOVÁ, Barbara a kol. *Nápadník pro rozvoj klíčových kompetencí ve výuce*. Praha: www.scio.cz, 2006. 177 s. ISBN 80-86910-53-9.

HRABAL, Vladimír a PAVELKOVÁ, Isabella. *Jaký jsem učitel*. Vyd. 1. Praha: Portál, 2010. 239 s. ISBN 978-80-7367-755-8.

KLINGORA, Zdeněk a VOLNÝ, Josef. *Organizace a vedení výuky učňů*. Vyd. 1. Praha: Fortuna, 1994. 96 s. ISBN 80-7168-158-X.

KOČOVÁ, D. a KOLEKTIV. *Jednotné závěrečné zkoušky. Podpora žáků učebních oborů*: Vydání: první. Praha: NÚV, 2015. ISBN 978-80-7481-110-4

KŘÍŽ, Emil. *Didaktika praktického vyučování pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory: textová studijní opora, součást modulu řízeného samostudia pro učitelství odborných předmětů a učitelství praktického vyučování*. Vyd. 1. Praha: Česká zemědělská univerzita v Praze, Katedra pedagogiky, 2005. 60 s. ISBN 80-213-1322-6.

KŘÍŽ, Emil. *Základní principy didaktiky praktického vyučování: pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory*. Praha: Česká zemědělská univerzita v Praze, Institut vzdělávání a poradenství, 2018. 73 stran. ISBN 978-80-213-2846-4.

NELEŠOVSKÁ, Alena. *Pedagogická komunikace v teorii a praxi*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2005. 171 s. Pedagogika. ISBN 80-247-0738-1.

PRŮCHA, Jan. *Moderní pedagogika*. 2., přeprac. a aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2002. 481 s. ISBN 80-7178-631-4.

SKALKOVÁ, Jarmila. *Obecná didaktika*. Vyd. 1. Praha: ISV, 1999. 292 s. Pedagogika. ISBN 80-85866-33-1.

SLAVÍK, Milan a MILLER, Ivan. *Oborová didaktika pro zemědělství, lesnictví a příbuzné obory: textová studijní opora - součást modulu řízeného samostudia pro učitelství odborných předmětů*. Vyd. 3., přeprac. V Praze: Česká zemědělská univerzita v Praze, Institut vzdělávání a poradenství, 2012. 135 s. ISBN 978-80-213-2277-6.

ŠIMÍČKOVÁ-ČÍŽKOVÁ, Jitka a VAVRDOVÁ, Helena. *Základy psychologie pro mistry odborné výchovy, učitele odborných předmětů a vychovatele v domovech mládeže*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 1991. 132 s. ISBN 80-7067-025-8.

Školské zákony: (školský zákon, zákon o pedagogických pracovnících, zákon o výkonu ústavní výchovy a ochranné výchovy): výklad, prováděcí předpisy, souvisící předpisy: stav k ... esko. Praha: Eurounion, 2007. 671 s. ISBN 978-80-7317-062-2

VALÍŠOVÁ, Alena, KASÍKOVÁ, Hana a BUREŠ, Miroslav. *Pedagogika pro učitele*. 2., rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, 2011. 456 s. Pedagogika. ISBN 978-80-247-3357-9.

VOTAVA, Jiří. *Úvod do pedagogiky: (ianua scholae reserata)*. Vyd. 1. V Praze: Česká zemědělská univerzita, Institut vzdělávání a poradenství, 2011. 203 s. ISBN 978-80-213-2229-5.

ELEKTRONICKÉ ZDROJE

<http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%202954H01%20Cukrar.pdf>

<http://www.nuv.cz/nzz2>

<https://www.souukrbu.cz/historie-skoly/>

<https://www.souukrbu.cz/o-skole/obory-vzdelani/>

<https://docplayer.cz/5814780-Didaktika-practickeho-vyucovani-i.html>

<http://boss.ped.muni.cz/vyuka/material/puvodni/skripta/dpv/dpv2.pdf>

SEZNAM TABULEK

Tabulka č. 1. Hodnotící tabulka dle NUV

Tabulka č. 2. Převod bodů na klasifikaci dle NUV

Tabulka č. 3. Celkový seznam témat rok 2016/2017

Tabulka č. 4. Zámky z OP a PZZ

Tabulka č. 5. Znamky z PZZ a SOP

Tabulka č. 6. Přehled známek z PZZ

Tabulka č. 7. Přehled vylosovaných témat

Tabulka č. 8. Porovnání PZZ a známka z OP

Tabulka č. 9. Znamka z PZZ a ze SOP

Tabulka č. 10. Přehled známek PZZ

Tabulka č. 11. Porovnání známek z PZZ

Tabulka č. 12. Porovnání známek ze SOP

Tabulka č. 13. Porovnání známek z OP cukrářská výroba

SEZNAM GRAFŮ

Graf č. 1. Celkový přehled vylosovaných témat 2016/2017

Graf č. 2 známky z PZZ a OP

Graf č. 3 známky z PZZ a SOP

Graf č. 4. přehled známek z PZZ

Graf č. 5. Přehled vylosovaných témat

Graf č. 6. Porovnání PZZ a známka z OP

Graf č. 7. Zámka z PZZ a ze SOP

Graf č. 8. Přehled známek PZZ

Graf č. 9. Porovnání známek z PZZ

Graf č. 10. Porovnání známek ze SOP

Graf č. 11. Porovnání známek z OP

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1. Vzor dotazníku

Příloha č. 2. fotografie z praktických závěrečných zkoušek

Příloha č. 3. Tabulka hodnocení praktické zkoušky

Příloha č. 4. Samostatná odborná práce SOP

Příloha č. 6. Odborné kreslené ze SOP

Příloha č. 7. Vyplněný dotazník

SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK

NUV - Národní ústav pro vzdělávání

NUOV - Národní ústav odborného vzdělávání

PZZ - Praktická závěrečná zkouška

JZZZ - Jednotné zadání závěrečné zkoušky

SOP - Samostatná odborná práce

OP - Odborný předmět

SOU - střední odborné učiliště

MŠMT – Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy

OV – Odborný výcvik

PŘÍLOHY

Příloha 1: Vzor dotazníku

Dotazník pro žáky 3. ročníku oboru cukrář SOU gastronomie, U Krbu, Praha 10

Dotazník vyplňujte anonymně, pokud není uvedeno jinak, označte křížkem pouze 1 odpověď

1. Hodláte se i po vyučení věnovat tomuto povolání?

- ANO
- NE

2. Využili jste konzultační hodiny s učiteli OV a OP při přípravě a vypracování SOP?

- ANO
- NE

3. Byly Vám přínosné přípravné dny k závěrečným zkouškám ve školní cukrárně?

- ANO
- NE

4. Jak hodnotíte přípravu pro Vaše povolání na pracovišti odborného výcviku?

- Připravili mě výborně
- Nepřipravili mě vůbec
- Připravili mě částečně

5. Co byste přivítali k rozšíření profesních vědomostí v odborném výcviku?

- Odborné kurzy
- Odborné exkurze
- Návštěva cukrářských soutěží
- Jiné

.....
.....

6. Vyhovovalo Vám vylosované téma k vypracování SOP a praktické závěrečné zkoušky?

- ANO
- NE – chtěl/a bych volný výběr

Příloha 2. fotografie z praktických závěrečných zkoušek



Zdroj: SOU Gastronomie



Zdroj: SOU Gastronomie



Zdroj: SOU Gastronomie



Zdroj: SOU Gastronomie



Zdroj: SOU Gastronomie



Zdroj: SOU Gastronomie



SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE

2017/2018



**Střední odborné učiliště gastronomie
U Krbu 521/45, 108 00 Praha 10 – Malešice**

Kód a obor vzdělávání
29–54–H/01 Cukrář

Školní vzdělávací program
Cukrář

Název
Slavnostní dort k narozeninám

Téma
Významné dny v kalendáři

Podtéma
19. narozeniny

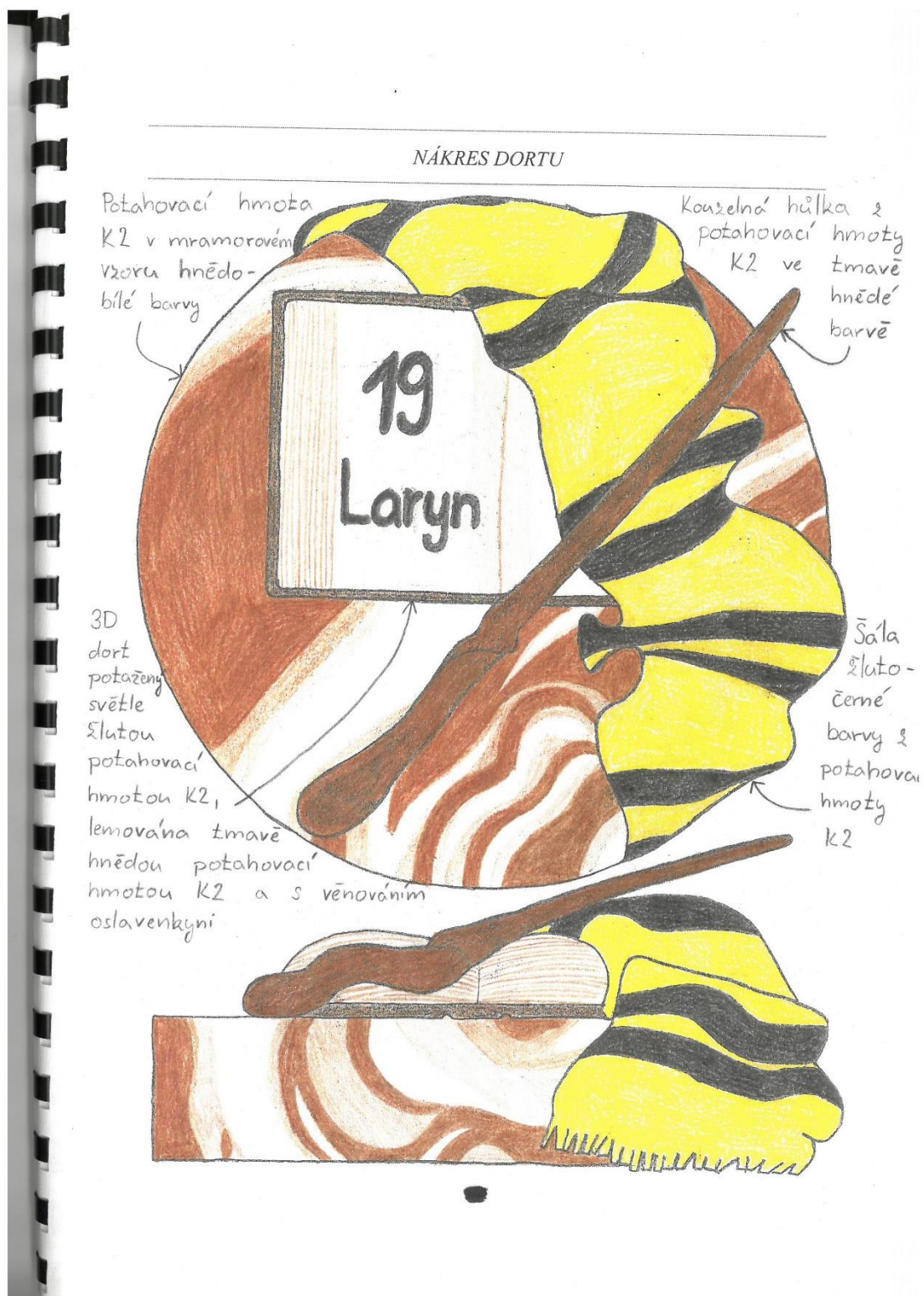
Zadání
**Dortová hmota s olejem, máslový krém likérový, dohotovení modelovací
hmota**

Příjmení a jméno: [redacted]

Třída: **C3.A**

Konzultant: [redacted]
[redacted]





Příloha č. 6. Vyplněný dotazník

**Dotazník pro žáky 3. ročníku oboru cukrář SOU gastronomie, U
Krbu, Praha 10**

Dotazník vyplňujte anonymně, pokud není uvedeno jinak, označte křížkem pouze 1 odpověď

1. Hodláte se i po vyučení věnovat tomuto povolání?

ANO

NE

2. Využili jste konzultační hodiny s učiteli OV a OP při přípravě a vypracování SOP?

ANO

NE

3. Byly Vám přínosné přípravné dny k závěrečným zkouškám ve školní cukrárně?

ANO

NE

4. Jak hodnotíte přípravu pro Vaše povolání na pracovišti odborného výcviku?

Připravili mě výborně

Nepřipravili mě vůbec

Připravili mě částečně

5. Co byste přivítali k rozšíření profesních vědomostí v odborném výcviku?

- Odborné kurzy
- Odborné exkurze
- Návštěva cukrářských soutěží
- Jiné

.....
.....

6. Vyhovovalo Vám vylosované téma k vypracování SOP a praktické závěrečné zkoušky?

- ANO
- NE – chtěl/a bych volný výběr

Zdroj: Vlastní