

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Ústav pedagogiky a sociálních studií

Bakalářská práce

Pavλίna Lenertová

Absolvent oboru vzdělání – kuchař (65-52-H/001)

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně a použila literaturu uvedenou v seznamu literatury a zdrojů.

V Olomouci dne 24. 06. 2015

.....
Pavlína Lenertová

Poděkování

Děkuji doc. PhDr. Michaele Prášilové, Ph.D., za její podněty a rady, které mi jako vedoucí mé bakalářské práce poskytovala při jejím zpracovávání.

Anotace

Jméno a příjmení:	Pavλίna Lenertová
Katedra:	Ústav pedagogiky a sociálních studií
Vedoucí práce:	Doc. PhDr. Michaela Prášilová, Ph.D.
Rok obhajoby:	2015
Název práce	Absolvent oboru vzdělávání – kuchař (65-52-H/001)
Název práce v angličtině	Holder of Secondary Schoul Diploma in Cooking (65-52-H/001)
Anotace práce:	Bakalářská práce je zaměřená na zjištění, jaké požadavky kladou pracovníci školního stravování na absolventy oboru vzdělání kuchař. V teoretické části je objasněno kurikulum oboru vzdělání kuchař-číšník 65-52-H/001, a možnosti uplatnění absolventa, dále historie a současnost školního stravování v ČR. Empirická část zjišťuje, jaké požadavky jsou kladeny zaměstnanci školní jídelny na absolventy oboru vzdělání kuchař.
Klíčová slova	Absolvent oboru vzdělání odborného vzdělávání, Rámcový vzdělávací program, školní stravování, školní jídelna
Anotace v angličtině:	The present bachelor's thesis attempts to determine what requirements are imposed by the staff of school catering facilities on the secondary school graduates in cooking. The theoretical part explains the curriculum of the cook-waiter study program (65-52-H/001) and job opportunities of the graduates. It also presents the history and presence of school catering in the Czech Republic. The empirical part identifies the requirements that are imposed by the school cafeteria staff on the recent graduates in cook vocational training program.
Klíčová slova v angličtině:	Vocational training graduate, framework educational-training programme, school catering, school cafeteria
Přílohy vázané v práci:	Záznam polostrukturovaného rozhovoru Dotazník pro zaměstnance školní jídelny
Rozsah práce:	56 s.
Jazyk práce:	Český

Obsah

Úvod	6
Teoretická část	8
1 Rámcový vzdělávací program kuchař-číšník (65-52-H/001), zaměření kuchař	8
1.1 Klíčové kompetence	9
1.2 Odborné kompetence	11
1.3 Přijímací řízení	12
1.4 Závěrečná zkouška	15
1.5 Uplatnění absolventa na trhu práce	17
2 Školní stravování	21
2.1 Historie školního stravování	21
2.2 Současnost školního stravování	23
Empirická část	27
3 Příprava, realizace a výsledky výzkumného šetření	27
Závěr	49
Seznam literatury a zdrojů	52
Seznam zkratk	53
Seznam tabulek	54
Seznam grafů	55
Přílohy	56

Úvod

Téma bakalářské práce „Absolvent oboru vzdělání – kuchař“ jsem si zvolila pro jeho aktuálnost a zajímavost, protože v dnešní době mají absolventi středních škol problémy s uplatněním na trhu práce. Téma jsem si zvolila i z mého osobního zájmu o problematiku provozu školních jídelen a požadavků na profesi kuchař, proto se ve své práci zabývám požadavky na kuchaře, přestože je obor 65-52-H/001 koncipován jako obor kuchař - číšník.

Povolání kuchař představuje tradiční profesi s možností širokého uplatnění – hotely, restaurace, rekreační zařízení, nemocnice, školní stravování.

S uplatněním absolventů oboru kuchař na těchto různých zařízeních předpokládá i RVP a proto stanovuje široký rozsah kompetencí absolventů daného oboru. Připravenost žáků oboru kuchař naplňují jednotlivé školy prostřednictvím školních vzdělávacích programů.

V bakalářské práci jsem se zaměřila na uplatnění absolventů oboru vzdělání kuchař ve školních jídelnách a posouzení znalostí a dovedností absolventů pro vykonávání profese.

Cílem bakalářské práce je zjistit, jaké požadavky a nároky na absolventy oboru vzdělání kuchař klade výkon profese v prostředí školní jídelny.

Cílem teoretické části práce je popsat pojetí rámcového vzdělávacího programu oboru vzdělání kuchař - číšník 65-52-H/001, objasnit specifika školních stravovacích zařízení v českých školách.

Cílem empirické části je zjistit, jaké požadavky kladou zaměstnanci školních jídelen na absolventy oboru vzdělání kuchař.

Bakalářská práce je rozdělena na dvě základní části – teoretickou a empirickou.

Teoretická část je tvořena ze dvou kapitol a sedmi podkapitol. První kapitola seznamuje s Rámcovým vzdělávacím programem kuchař-číšník (65-52-H/001), zaměřením na kuchaře. Tato kapitola je rozdělena do pěti podkapitol. První a druhá podkapitola uvádí přehled klíčových a odborných kompetencí uvedených v Rámcovém vzdělávacím programu kuchař-číšník. Třetí podkapitola popisuje průběh přijímacího řízení a kritéria přijímání žáků oboru

vzdělání kuchař. Čtvrtá podkapitola popisuje průběh závěrečné zkoušky oboru vzdělání kuchař a pátá podkapitola se zaměřuje na uplatnění absolventů na trhu práce.

Druhá kapitola je věnována školnímu stravovacímu zařízení jako specifickému poskytovateli stravovacích služeb. Tato kapitola je rozdělena do dvou podkapitol. První podkapitola popisuje historický vývoj školního stravovacího zařízení v ČSSR a ČR. Druhá podkapitola je zaměřená na současnost školního stravování a možnosti uplatnění pro absolventy oboru vzdělání – kuchař ve školních stravovacích zařízeních.

V empirická část má jednu kapitolu, kde se zabývá přípravou, realizací a následně výsledky výzkumného šetření.

V textu je využita odborná literatura, kurikulární dokumenty a internetové zdroje.

Výsledek mé práce může mít přínos pro zjištění, zda střední školy nabízející obor vzdělání kuchař poskytují svým žákům během studia potřebné odborné kompetence, požadované zaměstnavateli pro výkon profese kuchař.

To může poskytnout školám potřebnou zpětnou vazbu k snadnějšímu uplatnění svých žáků v oblasti školních stravovacích zařízeních a současně může pomoci i samotným absolventům.

Teoretická část

1 Rámcový vzdělávací program kuchař – číšník (65-52-H/001), zaměření kuchař

V roce 2004 byly schváleny nové principy pro vzdělávání žáků. Tímto rozhodnutím se mění systém kurikulárních dokumentů, které jsou vytvářeny na dvou úrovních a to na úrovni státní a na úrovni školské. Rámcové vzdělávací programy (dále jen RVP) pro střední odborné vzdělávání jsou kurikulární dokumenty, v nichž jsou vymezeny požadavky na vzdělávání v jednotlivých oborech vzdělání, tyto požadavky jsou závazné. Popisují obsah vzdělávání, základní podmínky jeho realizace, výsledky, kterých má žák dosáhnout. Jsou zde uvedena pravidla pro vytváření školních vzdělávacích programů, (dále jen ŠVP), které si již školy vytvářejí samy. RVP pro střední odborné vzdělávání vymezují pouze požadované výsledky vzdělávání a prostředky pro jejich dosažení, způsob jakým toho bude dosaženo je ponechán školám.

RVP jsou zpracovány pro obory vzdělání zařazené v nové soustavě oborů vzdělání.

Každý obor vzdělání má svůj RVP. Vzdělávání vymezené v RVP vychází z Delorsových cílů vzdělávání pro 21. století formulovaných komisí UNESCO – učit se poznávat, učit se učit, učit se být, učit se žít s ostatními. Na rozdíl od dosavadních učebních dokumentů, které vymezují obecné cíle vzdělávání, RVP stanovují výstupy vzdělávání – co má žák umět a být schopen na určité úrovni odpovídající jeho předpokladům prokázat. Učivo není cílem vzdělávání, ale prostředkem k dosažení požadovaných výstupů. Oblasti všeobecného vzdělávání navazují na RVP základního vzdělávání. Oblast odborného vzdělávání je zpracována samostatně pro jednotlivé obory vzdělání. RVP mají 12 kapitol, z nichž některé jsou společné pro všechny RVP. (MŠMT, 2007)

Rámcový vzdělávací program představuje hlavní kurikulární dokument, na jehož základě si pak jednotlivé školy vytvářejí své realizační programové dokumenty, kterými jsou školní vzdělávací programy. RVP jsou školy povinné rozpracovat do svých školních vzdělávacích programů (dále ŠVP). Na jednotlivých školách je vzdělávání žáků realizováno prostřednictvím ŠVP.

RVP vycházejí z nové strategie vzdělávání. Zavádí nový pojem – **kompetence**, které lze popsat jako souhrn vědomostí, schopností, dovedností, hodnot a postojů, potřebných pro osobní rozvoj jedince a jeho uplatnění ve společnosti. RVP pro jednotlivé obory vzdělání jsou programové dokumenty, které konkretizují obecné cíle vzdělávání, specifikují klíčové a odborné kompetence důležité pro rozvoj osobnosti žáků, vymezují věcné oblasti vzdělávání a jejich obsahy, charakterizují očekávané výsledky vzdělávání a stanovují rámce a pravidla pro tvorbu školních vzdělávacích programů.

Kompetence jsou v rámcových vzdělávacích programech formálně děleny na klíčové kompetence a odborné kompetence, ve skutečnosti však nejsou takto vzájemně izolované, prolínají se.

Klíčové kompetence – první, kdo popsal tyto kompetence byl Mertens v roce 1974 ale až v současné době získávají na významu. (Benz, Siegrist, 2001).

Klíčové kompetence jsou pojímány jako soubor univerzálně použitelných znalostí, dovedností, postojů a hodnot, které všichni potřebují ke svému osobnímu rozvoji, sociálnímu začlenění a pro pracovní uplatnění ((Průcha, Walterová, Mareš, 2013).

Nejsou vázány na konkrétní vyučovací předměty, jsou rozvíjeny prostřednictvím všeobecného i odborného vzdělávání. Dále jsou rozvíjeny i v dalších aktivitách, kterých se žáci sami aktivně účastní.

Cílem odborného vzdělávání je žákům poskytnout takové kompetence, které jsou pro ně důležité a zároveň dostupné. Dále je připravit k dalšímu vzdělávání a uplatnění ve společnosti. Tento proces je postupný a dlouhodobý.

1.1 Klíčové kompetence žáka

Klíčové kompetence definuje například Obst (2006, s. 38) jako: „*souhrn vědomostí, dovedností, schopností, postojů a hodnot důležitých pro osobní rozvoj a uplatnění každého člena společnosti. Jejich výběr vychází z hodnot obecně přijímaných ve společnosti a z obecně sdílených představ o tom, které kompetence jedince přispívají k jeho vzdělávání, spokojenému a úspěšnému životu a k posilování funkcí občanské společnosti.*“

Přehled klíčových kompetencí uvedené v RVP:

- a) Kompetence k učení – vzdělávání vede k tomu, aby absolventi byli schopni účelně se učit, dokázali správně vyhodnotit své výsledky a ocenit případné zlepšení, vhodně si stanovit dosažitelné cíle.
- b) Kompetence k řešení problémů – vzdělávání vede k tomu, aby absolventi dokázali samostatně řešit každodenní pracovní i mimopracovní problémy.
- c) Komunikativní kompetence – vzdělávání vede k tomu, aby absolventi byli schopni se spisovně vyjadřovat, jak v ústní i písemné podobě a uměli komunikovat alespoň v jednom cizím jazyce.
- d) Personální a životní kompetence – vzdělávání vede k tomu, aby absolventi byli schopni si zvolit takové osobní cíle, které vedou k rozvoji zájmových i pracovních oblastech a zároveň správně pečovat o své zdraví i duševní pohodu. Podílet se na udržování vhodných mezilidských vztahů, předcházet osobním rozporům, být schopen se přizpůsobit měnícím se životním i pracovním podmínkám, být finančně gramotný, pracovat v týmu, přinášet nové nápady.
- e) Občanské kompetence a kulturní povědomí – vzdělávání vede k tomu, aby absolventi byli schopni uznat hodnoty a postoje důležité pro život v demokratické společnosti a dodržoval platné zákony v České republice. Jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování. Ctít svou, evropskou i zahraniční kulturu i tradice. Respektovat přesvědčení druhých lidí, vážit si jejich vnitřních hodnot, schopnost vcítit se do situací ostatních lidí, odmítat útlak a hrubého zacházení.
- f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – vzdělávání vede absolventy ke schopnosti se uplatnit na trhu práce, rozvíjet svou profesní kariéru a celoživotně se vzdělávat. Mít zodpovědný přístup ke své profesi a reálné mzdové představě.
- g) Matematické kompetence – vzdělávání vede k tomu, aby absolventi byli schopni účelně používat matematické dovednosti, dokázali je správně aplikovat.
- h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – vzdělávání vede k tomu, aby absolventi byli schopni ovládat a používat osobní počítač včetně jeho vybavení. Učit se novým aplikacím. Pracovat s celosvětovou sítí – Internetem a posoudit pravdivost informací z informačních zdrojů. Být mediálně gramotný.

1.3 Odborné kompetence žáka

Odborné kompetence - vztahují se k profesnímu profilu absolventa a jeho způsobilosti pro výkon povolání. Vycházejí z kvalifikačních požadavků na výkon konkrétních povolání a charakterizují způsobilost absolventa k pracovním činnostem. Je to soubor odborných vědomostí, dovedností, postojů a hodnot potřebných pro výkon pracovních činností konkrétního povolání nebo skupiny povolání příbuzných.

Přehled odborných kompetencí uvedených v RVP pro střední odborné vzdělávání oboru kuchař - číšník 65-51-H/01:

- a) Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích – absolventi dodržují hygienické předpisy v gastronomii; mají přehled o výživě, zásadách racionální výživy, znají druhy diet alternativní možnosti stravování; znají rozdíly ve vlastnostech základních druhů potravin a nápojů a jejich technologickou využitelnost, jsou znalí zásad jejich správného skladování; dokáží sestavit menu, jídelní a nápojový lístek dle pravidel racionální výživy a gastronomických pravidel.
- b) Ovládat technologii přípravy pokrmů – absolventi umí připravit běžný pokrm české a zahraniční kuchyně, znají technologické postupy přípravy a kontrolu kvality, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky; používat a udržovat technické a technologická zařízení v gastronomickém provozu.
- c) Ovládat techniku odbytu – absolventi znají druhy a techniky odbytu; umí správně a vhodně společensky vystupovat a profesionálně jednat jak s hosty tak i pracovními partnery a spolupracovníky; mají estetické cítění.
- d) Vykonávat obchodně – provozní aktivity – absolventi umí zprostředkovat odbyt výrobků a služeb, umí provést vyúčtování; správně sestavit seznam nákup surovin, potravin a dalšího materiálu; um správně kalkulovat cenu výrobků a služeb; mají přehled v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování; dokáží navrhnout nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií; využívají všech prostředků podpory prodeje; dokáží vhodně prezentovat svou provozovnu, služby a výrobky; vyhotovit a uchovat všechny potřebné písemnosti podle předepsaných předpisů a norem.

- e) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci – absolventi budou dodržovat všechny předepsané bezpečnostní předpisy na pracovišti i péči o své zdraví; byli poučeni o bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; znát základy poskytnutí první pomoci, znali důležitá telefonní čísla.
- f) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb – absolventi budou dodržovat kvalitu a dobré jméno podniku; dodržovat předepsané normy (standarty) a předpisy jakosti; svou práci vést ke spokojenosti zákazníka.
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje - absolventi si uvědomují význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční a společenské ohodnocení; umí správně naplánovat náklady, výnosy a zisk a má znalosti o vlivech na životní prostředí nebo sociální dopady; umí efektivně hospodařit s finančními prostředky; umí nakládat s materiály, odpady, vodou a jinými látkami a brát zřetel na životní prostředí. (MŠMT, 2007)

Absolvent se podle RVP může uplatnit při výkonu povolání kuchař ve velkých, středních i malých stravovacích provozech. Dokáže připravit běžný pokrm české i zahraniční kuchyně, pokrm teplé a studené kuchyně, jednoduchý moučník, připravený pokrm dokáže esteticky upravit a umí jej správně odbavit nebo uchovat. Po získání potřebné praxe může začít soukromě podnikat v pohostinství.(MŠMT, 2007)

1.4 Příjímací řízení

Žáci mohou začít studovat obor vzdělání kuchař na středních odborných školách po absolvování základní povinné školní docházky.

Střední odborné školy poskytují mnoho studijních oborů různého zaměření, forem studia i stupňů dosaženého vzdělání. Délka studia se pohybuje podle náročnosti zvoleného oboru vzdělání od dvou do pěti let. Po dokončení studia se může jednat o konečnou etapu středního vzdělávání a jeho absolventi přecházejí přímo na trh práce, nebo se jedná o tranzitní fáze vzdělávání, kdy absolventi jsou připraveni na přechod do terciárního či jiného navazujícího vzdělávání. (Průcha, 2009)

Zvolený obor vzdělání kuchař je vhodný jak pro chlapce, tak i pro dívky. K tomu, aby mohli být přijati ke studiu, musí splnit podmínky přijímacího řízení a být zdravotně způsobilý.

O podmínkách přijímacího řízení a přijetí žáka ke studiu rozhoduje ředitel školy v souladu s ustanovením zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školský zákon). Pro školní rok 2015/16 byli uchazeči o tento obor přijímáni podle prospěchu z prvního a druhého pololetí osmého ročníku a prvního pololetí devátého ročníku základní školy. Další skutečnosti, které mohly ovlivnit přijetí na tento obor, byly navštěvované zájmové kroužky nebo kurzy, které byly zaměřené na zvolený obor.

Neméně důležitou podmínkou je zdravotní způsobilost, jelikož se jedná o fyzicky náročnější obor. Žák by neměl trpět závažným onemocněním podpůrného a pohybového aparátu zabraňující zátěži páteře, onemocnění snižující funkci horních a dolních končetin (poruchy jemné a hrubé motoriky), neměl by mít alergii na látky používané při praktickém vyučování, epilepsii nebo epileptické syndromy, kolapsové stavy a nemoci zabraňující vydání zdravotního průkazu. (Nařízení vlády č. 211/2010 Sb.)

Délka studia je stanovena na tři roky v prezenční formě, v této době má žák získat takové vzdělání, které jej připraví po strážce vědomostní i odborné na své budoucí povolání. Je možné zvolit i jinou formu vzdělávání a to večerní, dálkové, distanční nebo kombinovaný způsob. Uvedené způsoby (s výjimkou prezenční) mohou být prodlouženy nejdéle o jeden rok. (Zákon č.561/2004 Sb.)

Výuka probíhá v týdenních střídajících se cyklech teoretického a praktického vyučování, podle školního vzdělávacího programu realizovaného na základě rámcového vzdělávacího programu určeného pro obor vzdělání kuchař – číšník.

Teoretické vyučování má zajistit žákům všeobecné a odborné vzdělávání v předmětech, které je poskytováno zpravidla učitelem ve škole.

V praktickém vyučování si žáci prohlubují odborné znalosti získané v teoretickém vyučování a získávají praktické vědomosti, dovednosti, činnosti a návyky, tzv. odborné kompetence. Tyto kompetence škola zajišťuje svým žákům, jak v odborných učebnách ve škole a školských zařízeních, tak i u smluvních partnerů školy a to v podobě odborného výcviku; cvičení; učební, odborné nebo umělecké praxe a sportovní přípravy.

Spolupráce se sociálními partnery je důležitou součástí výuky, spolupráce probíhá na různé úrovni. Nejtěsnější je spolupráce s firmami, ve kterých žáci vykonávají praktickou výuku.

Žáci tak získávají reálné představy o pracovním prostředí, získávají odborné znalosti v širším kontextu a také mnohé sociální poznatky. To prospívá k rozvoji klíčových i odborných kompetencí ve výuce. Pověření pracovníci těchto firem se účastní také závěrečných zkoušek ve škole – odborník z praxe je člen zkušební komise u závěrečné zkoušky. Náměty firem může škola zapracovat do svých školních vzdělávacích programů. Mimo vědomostních a dovednostních předpokladů očekávají sociální partneři od absolventů i určité morální hodnoty a loajalitu k firmě. S provozem ve firmách se žáci seznamují také prostřednictvím odborných exkurzí, což zvyšuje názornost výuky hlavně u odborných předmětů.

Dalším důležitým partnerem škol jsou Úřady práce, jejichž Informační a poradenská střediska mohou navštěvovat žáci všech posledních ročníků. Zde jsou informováni o službách, které Úřad práce poskytuje, jeho organizační struktuře i o tom, jak se připravit na přijímací pohovor při ucházení se o zaměstnání a jak postupovat v případě nezaměstnanosti.

Významnými partnery pro školu jsou také rodiče žáků, kteří mohou komunikovat se školou v průběhu celého školního roku. Na chodu školy se podílejí svou pomocí a to rodičovskými organizacemi nebo kluby přátel školy, které podporují žáky i poskytují svou osobní pomocí v účasti na různých soutěžích, přehlídkách, exkurzích nebo se podílí na sponzorování školy.

Školy také spolupracují s dalšími sociálními partnery: Pedagogicko-psychologická poradna; Diagnostický ústav; Střediska výchovné péče v případech žáků s patologickým chováním; Policie ČR; Odbory sociálních věcí; obecní úřady; ekologické společnosti a sdružení; Společnost Člověk v tísní, Kulturní, sociální a vědecké instituce. (Prášilová, 2006)

Nejčastějším způsobem praktického vyučování je odborný výcvik, který je zdrojem pro praktické osvojení dovednosti, použití všeobecných a odborných vědomostí získané ve škole. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se uskutečňují praktické činnosti nezbytné

k získání pracovních návyků ve stravovacích provozech, zdokonalují se zde dovednosti získané praktickou činností i teoretickou přípravou. Vytvářejí si zde potřebné návyky a získávají první pracovní zkušenosti. Zde jsou žáci učitelem odborného výcviku vedeni si účelně organizovat svou práci, hospodárně nakládat se surovinami, učí se zacházet s kuchyňským vybavením, dodržovat zásady bezpečnosti práce a hygienických předpisů, jsou vedeni k odpovědnosti a ke kvalitě své odvedené práce. U smluvních partnerů může kromě učitele odborného výcviku vést a dohlížet na žáky pověřený pracovník provozovny

– instruktor, který může mít pod svým vedením současně šest žáků. K realizaci odborného výcviku u smluvních partnerů je nutná smlouva o Zajištění praktického vyučování žáků. Velkou výhodou je vykonávat odborný výcvik v reálném prostředí, to umožňuje žákům seznámit se s organizací práce, poznat skutečné nároky zaměstnavatelů na své zaměstnance, ale i samotný kontakt se zaměstnanci, zaměstnavatelem a různými dodavateli.

Snahou školy je umožnit žákům odborný výcvik v různých typech stravovacích provozoven v průběhu školního studia a zajistit tak širokou škálu možností pro jejich pracovní uplatnění po ukončení školy.

Začátek výuky odborného výcviku v prezenční formě vzdělávání začíná nejdříve v sedm hodin a odpolední vyučování končí nejpozději ve dvacet hodin. (Vyhláška č. 13/2005 Sb.)

Nepostradatelnou součástí teoretického a praktického vyučování je seznámení žáků s požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci. Na začátku každého školního roku jsou žáci řádně seznámeni s těmito požadavky a přepisy.

1.5 Závěrečná zkouška

Po úspěšném absolvování všech ročníků studia jsou žáci připraveni ke složení závěrečné zkoušky a tím završit své studium a získat doklad o dosaženém vzdělání - výuční list.

Závěrečná zkouška oboru kuchař je náročná a probíhá v několika etapách. Ještě před vlastními zkouškami v druhém pololetí školního roku musí žáci písemně vypracovat a odevzdat Samostatnou odbornou práci. Téma práce si žák losuje a musí mít nejméně 10 stran, z toho jedna strana musí obsahovat sestavené menu a popis přípravy dezert v cizím jazyce. Práce obsahuje slavnostní menu pro konkrétní příležitost včetně nápojů, technologické postupy přípravy včetně vhodných příloh, normování (výpočet množství surovin) a kalkulace (výpočet ceny) vybraných pokrmů. Žák musí zhotovit a vyfotit jeden pokrm (např. moučník), který později připraví u praktické zkoušky. Žáci dostanou formální požadavky, které musí práce splňovat a termín jejího odevzdání. Touto prací žák prokazuje, že jeho nabyté znalosti a dovednosti jsou ucelené a orientuje se v problematice oboru. Pokud tuto práci úspěšně absolvuje, může jít k vlastním zkouškám. Předpokladem ovšem je, řádné ukončení studia.

Závěrečná zkouška, která probíhá v červnu, obsahuje několik částí. První z nich je písemná zkouška, kde si žáci vybírají jedno z minimálně tří témat, na které pak píšou práci. Maximální

čas pro vypracování je 240 minut. V písemné práci se každá část hodnotí body a žák musí dosáhnout určitého počtu v každé z nich, aby zkoušku úspěšně složil

Následuje praktická zkouška, která se může konat ve školním zařízení, nebo na pracovišti, kde žák vykonával odborný výcvik. Zde žáci připravují vylosované menu, které sestává z přípravy polévky, hlavního jídla, přílohy, vybraného předkrmu a dezertu, který již žák zhotovil a vyfotil v odborné práci. Součástí hodnocení je dodržování bezpečnosti práce a hygienických předpisů.

Součástí závěrečné zkoušky je komunikace v cizím jazyce, požadavky jsou:

- představit se
- informovat o zpracovaném tématu odborné práce
- charakterizovat přípravu pokrmu (moučníku)
- zodpovědět položené dotaz

V této části zkoušky žák využije odbornou terminologii používanou v cizím jazyce.

Poslední částí závěrečné zkoušky je ústní zkouška. Žák si vylosuje, otázku skládající se ze dvou částí. Jedna část otázky je zaměřena na odborné téma vztahující se přímo k oboru kuchař, druhou částí je obecný přehled ze světa práce. Po úspěšném absolvování všech částí závěrečné zkoušky dostávají absolventi výuční list.

K hodnocení jednotlivých zkoušek jsou stanovena kritéria, z nichž vyplývá klasifikace žáka. (Vyhláška č. 47/2005 Sb.)

V letošním školním roce 2014/15 se poprvé uskutečnila pro všechny střední odborné školy povinná závěrečná zkouška podle jednotného zadání pro obory vzdělání s výučním listem v kategorii H a E. Tato změna jednotné závěrečné zkoušky se promítla i do novely školského zákona č. 561/2004 Sb. v platném znění (školský zákon). Tato zkouška zajistí pro stejné obory vzdělání na různých středních školách srovnatelnou náročnost a má splnit současné potřeby k výkonu profese. O sjednocení závěrečných zkoušek usilovali kromě samotných odborných škol i sociální partneři, kteří chtějí, aby všichni absolventi stejného oboru vzdělání byli na stejné úrovni, jak vědomostně tak i pracovně. (Jezberová a kol., 2015)

Po zvládnutí závěrečné zkoušky a dosažení výučního mohou přejít přímo na trh práce nebo mohou pokračovat v nástavbové studium a získat maturitní zkoušku.

1.6. Uplatnění absolventa na trhu práce

Přechod absolventů na trh je náročný z důvodu nedostatečné praxe, málo rozvinutých pracovních návyků i nezkušenost při hledání vhodného zaměstnání.

Aby přechod absolventů na trh práce byl úspěšný a plynulý, je potřebné, aby jejich klíčové a odborné kompetence, získané během studia odpovídaly potřebám a nárokům potenciaálních zaměstnavatelům. Dále, aby jejich odborná příprava byla v souladu s reálným prostředím a tím byl umožněn téměř bezproblémový přechod a konkurenční schopnost na trhu práce. (Doležalová, 2014)

Dále je nutno si uvědomit, že absolvováním školy vzdělávání nekončí a je potřebné se nadále celoživotně vzdělávat, ve svém oboru, mít všeobecný přehled a být stále adaptabilní na potřebné změny.

K představě absolventů, co je podle zaměstnavatelů rozhodující k přijímání nových zaměstnanců, může posloužit analýza (Doležalová, 2014) ve které uvádí šetření na potřeby zaměstnavatelů v terciárním sektoru a uplatnění absolventů na trhu práce.

Své šetření uskutečnila v terciárním sektoru podle klasifikace NACE-CZ (klasifikace ekonomických činností) v sekci G – Velkoobchod a maloobchod; Opravy a údržba motorových vozidel, v sekci H – Doprava a skladování a v sekci I – Ubytování, stravování a pohostinství.

K snadnému přechodu absolventů ze škol na trh práce je potřebné, aby klíčové a odborné kompetence získané ve škole byly souměrné s těmi, které potenciaální zaměstnavatelé očekávají.

Zaměstnavatelé obecně konstatují, že většinou preferují vyváženost mezi odbornými a klíčovými kompetencemi, pokud to nevyžaduje potřeba na konkrétní pracovní pozici. V sekci I – Ubytování, stravování a pohostinství upřednostňují více odbornost před klíčovými kompetencemi.

U odborných kompetencí zaměstnavatelé očekávají od absolventů, že budou více ovládat široké odborné dovednosti (znalost více oboru) než hluboké a úzké odborné dovednosti (znát dobře jeden obor).

U klíčových kompetencí se požadavky různí podle získaného vzdělání absolventů. Nejnížší požadavky očekávají zaměstnavatelé u absolventů se středním vzděláním s výučním listem a nejvyšší požadavky lze předpokládat u absolventů s vysokoškolským vzděláním.

Požadavky na absolventy s vysokoškolským vzděláním ve své práci nebudu uvádět, z důvodu, zaměření této práce na absolventy středních škol.

Obecně zaměstnavatelé považují za nejdůležitější klíčové kompetence:

- Nést zodpovědnost,
- ochotu učit se,
- čtení a porozumění pracovním instrukcím,
- schopnost řešit problémy.

Za nejméně důležité klíčové kompetence považují:

- Zběhlost v cizích jazycích,
- schopnost vést,
- schopnost prezentace a vyjadřování svého názoru.

Klíčové kompetence podle dosaženého stupně vzdělání:

Střední vzdělání s výučním listem – ve vzdělávacích programech pro střední vzdělání s výučním listem jsou žáci připravováni na výkon většiny dělnických profesí a odborných činností. Absolventi po ukončení studia odcházejí zejména do oblasti výroby nebo služeb a provozují manuální činnost.

Za nejdůležitější klíčové kompetence považují zaměstnavatelé tyto:

- Nést zodpovědnost,
- ochota učit se,
- schopnost týmové práce,
- čtení a porozumění pracovním instrukcím,
- umění jednat s lidmi,
- schopnost řešit problémy,
- adaptabilita a flexibilita.

Za nejméně důležité klíčové kompetence považují zaměstnavatelé tyto:

- Znalost cizího jazyka,
- schopnost vést,
- zběhlost v používání výpočetní techniky.

Střední vzdělání s maturitní zkouškou – pro práci v těchto ve vzdělávacích programech vzdělání jsou žáci připravováni pro práci v náročných dělnických profesích, středních odborných činnostech a nižších řídicích funkcích.

Požadavky na absolventy s tímto vzděláním jsou vyšší než absolventů s výučním listem.

Za nejdůležitější klíčové kompetence považují zaměstnavatelé tyto:

- Ochotu učit se,
- nést zodpovědnost,
- čtení a porozumění pracovním instrukcím,
- umět jednat s lidmi,
- komunikační schopnost,
- schopnost řešit problém.

Za nejméně důležité klíčové kompetence považují:

- Zběhlost v cizím jazyce,
- schopnost vést.

I přesto, že tyto kompetence jsou považovány za nejméně důležité, je mnoho zaměstnavatelů, kteří je považují celkově za důležité. A oproti absolventům s vyučením listem je jim přikládán větší význam.

Uvedené kompetence jsou z pohledu zaměstnavatelů terciárního sektoru důležité a mohou přispět k rozhodnutí při přijímání absolventů.

Dále uvádějí, že již samotní absolventi přicházejí na trh práce s výhodami, které mohou přispět k jejich přijetí do pracovního poměru. Může se jednat o:

- Nezatíženost předchozími pracovními návyky,
- ochota se vzdělávat,
- flexibilita,
- jazyková vybavenost,

- dovednost v práci s počítačem,
- originalita nápadů,
- novější teoretické znalosti, znalosti nových technologií,
- otevřenost vůči firemní filozofii,
- nižší mzdové nároky,
- finanční stimuly (dotace na mzdové náklady z ÚP),
- jiné.

V přijímání absolventů do pracovního poměru však nastávají i důvody proč zaměstnavatelé nepřijímají nebo nechtějí přijímat absolventy a to zejména z důvodů nereálných mzdových představ o výši mzdy, pracovní době, pracovním zařazení, nedostatku praxe a pracovních zkušeností, nízké úrovně morálky, nezájem některých absolventů o určité pracovní pozice, delší doba potřebná na zapracování absolventa, neschopnost přizpůsobit se firemní filozofii, proniknout do způsobu práce a jiné.

K tomu, aby přechod absolventů na trh práce byl plynulý, jak už bylo uvedeno je nezbytné, aby absolventi měli potřebné klíčové a odborné znalosti k výkonu své profese. Ani ty však nejsou zárukou, že absolventi budou u pracovního pohovoru úspěšní. Velkou roli hraje také celkový dojem, zájem o práci, chuť pracovat, být adaptabilní a flexibilní a stále se zdokonalovat, což v některých případech může vyvážit i jejich nedostatečnou praxi.

2 Školní stravování

V této kapitole je popsán historický vývoj školních stravovacích zařízení v ČSSR a ČR po současnost.

2.1 Historie školního stravování

Počátky školního stravování se datují od období po druhé světové válce. Poválečné období bylo velmi složité, hlavně z důvodu nedostatku potravin. Jejím nedostatkem byla nejvíce zasažená nejmladší generace. Ta se rychle potřebovala zregenerovat z válečných útrap a začít se zdravě vyvíjet.

Z počátku poválečného období s dodáváním potravin pomáhala mezinárodní organizace UNNRA (United Nations Relief and Rehabilitation Administration, Správa spojených národů pro provoz a obnovu), kdy byly dodávány přesnídávky pro děti ve školách.

Z podnětu obcí a škol vznikají na přelomu čtyřicátých a padesátých let první školní jídelny.

Důležitým rokem pro školní stravování se uvádí rok 1953, kdy patronát nad tímto stravováním přebírá Ministerstvo školství. Vychází první vyhláška, která uvádí odpovědné orgány pro zřízení a provoz školních jídelen, výši nákladů na potraviny a poplatky za stravování.

Také je to rok kdy v Československu končí válečné přidělové hospodářství tj. potravinové lístky.

Přísun a dostatek potravin pro obyvatelstvo se postupně zlepšuje.

Stravovací situace dětí již byla na dobré úrovni, ale pracovníci školního stravování pocítovali potřebu dětí nejen nasytit, ale vhodně přizpůsobit jídelniček tak, aby děti dostávaly všechny potřebné látky pro jejich správný vývoj a růst. To byl také podnět, kdy Ministerstvo školství v roce 1963 vydává první směrnici o výživové normě pro školní stravování, postupně byly v tomto roce vytvořeny střediska školního stravování v okresech, která měla pomáhat v rozvoji školního stravování, vzdělávání pracovníků jídelen, pracovat s nimi a kontrolovat plnění úkolů školních jídelen. Později tato střediska zajišťovala výuku učňů oboru kuchař.

V průběhu let vyšly další směrnice a vyhlášky usměrňující školní stravování, ale ty již jen systém modernizovaly a přizpůsobovaly novým podmínkám provozu školních jídelen.

Se zvýšenou porodností a růstem sídlišť v šedesátých a sedmdesátých letech též významně přibýlo školních jídelen. V tomto období se jídelny potýkaly s nedostatkem technologického zařízení, špatným zásobováním, nedostatečnou kvalitou a rozmanitostí surovin. I přesto bylo postupně vybudováno přes deset tisíc školních jídelen. Dále jim nebylo Ministerstvem školství dovoleno zatěžovat rodiče zvyšováním poplatku za stravu dětí. Výše stravného ve školních jídelnách však stačilo pokrýt nároky v optimálních výživových normách jen z 70% a tak nebylo možno dosáhnout výživového optima.

Časem jsou školní jídelny postupně převáděny pod správu bývalých národních výborů, kde měly vlastní rozpočet a řízení. (Šulcová, Strosserová, 2008)

V jídelnách se stravovaly všechny děti navštěvující mateřské školy a většina žáků ze základních a středních škol. Dospělých strávníků byl nepatrný počet, jelikož školní jídelny byly určeny pouze pro děti a pracovníky škol a školských zařízení. (Historie a současnost školních jídelen, 2013))

Po zrušení okresů v roce 1990 se ruší výchovná střediska školního stravování v okrese i v některých krajích. Pozice krajských inspektorů sice přetrvává, ale ne všude a někde jen na zkrácený úvazek.

Lepší se zásobování kvalitními surovinami a rozšiřuje se dodávka zboží.

Výše stravného byla upravena tak, aby umožnila dosáhnout výživového optima.

Většina školních jídelen je začleněna ke školám a ostatní podléhají samostatným právnickým subjektům.

Školní stravovací zařízení se stali nedílnou součástí našeho školství.

Pro porovnání: v roce 1953 bylo zřízeno 3 500 školních jídelen. V těchto se stravovalo okolo 300 000 strávníků. V roce 2014 bylo školních jídelen již 8 293 s více než 1 670 000 strávničky. (MŠMT, 2013-2015)

2.2 Současnost školního stravování v České republice

Současné školní stravování čerpá z dřívějších zkušeností. Pracovníci školních stravovacích zařízení pracují na tom, aby školní stravování odpovídalo dnešním požadavkům, potřebám, snaží se svůj provoz modernizovat

a zatraktivňovat své služby i nabídku svým strávníkům.

Předškolním dětem a žákům poskytuje nutričně vyváženou a pestrou stravu a to v době jejich působení ve škole, nebo po jeho ukončení. Můžeme konstatovat, že se většinou jedná o jediné teplé jídlo, které dítě dostane během dne.

Kromě poskytování stravy, tedy sytícího úkolu, školní stravovací zařízení zajišťují i zdravotně výživové a výchovné úkoly. Zdravotně výživovým úkolem školního stravovacího zařízení je poskytovat stravu připravenou podle hygienických předpisů a stanovených kritérií, jenž obsahují doporučené denní dávky potřebných živin a prvků potřebných ke zdravému růstu a vývoji dítěte. Posledním úkolem je výchovný, jenž má vést děti ke zdraví a zdravému životnímu stylu, k dodržování zásad stolování a společenského chování. (Šulcová, Strosserová, 2008)

Školní stravovací zařízení neposkytují stravu jen předškolním dětem a žákům ve škole, ale i ve školských zařízeních, ve školských zařízeních pro výkon ústavní výchovy, ochranné výchovy a pro preventivně výchovnou péči. Stravovací služby mohou ve školních stravovacích zařízeních využívat i zaměstnanci škol a další osoby. (Zákon č.561/2004 Sb.)

Podle rozsahu poskytování služeb se zařízení školního stravování dělí na:

- Školní jídelnu – je to provozovna, která připravuje jídla určená pro školní stravování, současně tato jídla vydává strávníkům v jídelně. Dále poskytuje svá jídla k výdeji v jiné provozovně.
- Školní jídelnu – vývařovnu – je provozovna, která jídla určená pro školní stravování pouze připravují. V této provozovně se jídla nevydávají přímo strávníkům, ale jsou určena k výdeji v jiné provozovně.
- Školní jídelnu – výdejnu – je provozovna, která pouze přijme a vydá připravená jídla z jiné provozovny poskytující školní stravovací služby. Připravená jídla smí odebírat pouze z jedné provozovny. (Vyhláška č. 107/2005)

Zřizovatelem školních stravovacích zařízení mohou být ministerstva (školství, obrany, vnitra, spravedlnosti, práce a sociálních věcí a zahraničí), kraj, obec nebo svazek obcí, registrované církve a náboženské společnosti a právnické osoby (Zákon č.561/2004)

Školní jídelny nebo výdejny jsou většinou zřízeny přímo ve škole nebo v jejich blízkosti, k tomu, aby snadno a rychle zprostředkovaly své služby svým strávníkům.

I přesto těchto služeb mnozí žáci nechtějí využívat a raději se stravují jiným způsobem. Bohužel, jsou i děti (asi 3-5 %), které nemohou využívat školního stravování z finančních důvodů. Jedná se o děti ze sociálně slabých rodin a děti rodiče samozivitele. Aby i tyto děti měly zajištěnou stravu během školní docházky, s tím jim mohou pomoci samotné školy, zřizovatel, neziskové organizace a spolky. (Ševčík, 2014).

Kapacita školních stravovacích zařízení a tím i počet jejich zaměstnanců se odvíjí od velikosti školy a počtu žáků, tedy strávníků. Pokud se zaměříme na školní jídelnu a jen na zaměstnance, kteří se podílí přímo na přípravě jídla, většinou se jedná o: vedoucí školní jídelny, vedoucí kuchař/ka, kuchař/ka a pomocná síla v kuchyni. Jest-li je zřizovatelem této provozovny kraj nebo obec podléhá vedoucí školní jídelny řediteli příslušné školy. Ředitel školy je povinen vydat pro školní jídelnu vnitřní řád, který stanovuje práva a povinnosti žáků i zákonných zástupců žáků navštěvující školní jídelnu, provoz a vnitřní režim školní jídelny a jiné. Tento řád je veřejně přístupný ve škole, ve školní jídelně i na internetových stránkách příslušné školy. Žáci, rodiče a zákonní zástupci žáků i zaměstnanci školy a školní jídelny jsou s tímto řádem seznámeni. (Zákon č.561/2004)

Vedoucí školní jídelny ve spolupráci s vedoucím kuchařem/kou sestavují jídelní lístek pro svou provozovnu. Tento jídelní lístek musí obsahovat jídla, která odpovídají stanoveným výživovým normám a možnostem kuchyně. Výživové normy zajišťují „*průměrnou měsíční spotřebu vybraných druhů potravin na strávníka a den v gramech, a to podle věkových skupin strávníků a podle druhu poskytovaných jídel.*“ (uvedené ve Vyhlášce č. 107/2005 Sb. příloha č. 1). Dále musí být dodrženo rozpětí finančních limitů na nákup potravin, to je obsažen ve vyhlášce č. 107/2005 Sb., v příloze č. 2.

Tyto finanční limity stanovují cenu jídla, kterou hradí rodič nebo zákonný zástupce svému dítěti. Limity jsou rozděleny na čtyři věkové kategorie v daném finančním rozpětí na jednoho školního strávníka za den podle toho, zda se jedná o hlavní jídlo (oběd) nebo jídlo doplňkové (snídaně, přesnídávka, svačina, večeře a nápoj).

Tyto finanční limity tvoří pouze jednu třetinu celkových nákladů na cenu školního jídla. Dále je nutno do ceny započítat mzdové a věcné náklady. Mzdové náklady hradí Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy. Jedná se o náklady na mzdy pracovníků školských stravovacích zařízení, jejich další vzdělávání a pracovní pomůcky. Věcné náklady jsou náklady na provoz (voda, energie, vybavení, zařízení a celkový provoz). Tyto náklady hradí zřizovatel.

V zařízeních školního stravování je možné poskytovat stravovací služby i cizím strávníkům, ti však hradí za odběr jídla všechny náklady spojené s obědem.

Legislativa školních stravovacích zařízení je oproti jiným stravovacím zařízením daleko přísnější na dodržování různých zákonů, vyhlášek, předpisů. Musí se řídit např. zákonem č. 561/2004 Sb., (školský zákon), vyhláškou o školním stravování č.107/2005 Sb., vyhláškou č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závazných a dalšími předpisy – ekonomické, financování a účetnictví, bezpečnost práce, zákoník práce aj.

Se stanovenou legislativou je spojená i kontrola, kterou může provádět zřizovatel, orgány veřejné ochrany zdraví (Ministerstvo zdravotnictví, krajská hygienická stanice), Česká školní inspekce, Bezpečnost práce a další kontrolní orgány. (Šulcová, Strosserová, 2008)

Splnění všech předepsaných zákonů, vyhlášek a předpisů je ve školním stravovacím zařízení náročné. I přesto může být práce ve školním stravovacím zařízení pro absolventy oboru vzdělání kuchař zajímavá. Absolventi se mohou uplatnit v kuchařských profesích ve školních jídelnách a vývařovnách. Výhoda zaměstnání ve školním stravování, které nebylo zřízeno pro školské výchovné nebo ubytovací zařízení, je jednosměnný pracovní provoz, bez práce o víkendech a svátcích oproti jiným stravovacím zařízením.

Nevýhodou je mzda, která se bohužel v těchto zařízeních nachází pod průměrem republikové mzdy. Mzda může být i možným důvodem, že většina zaměstnanců těchto zařízení jsou ženy. V následující tabulce jsou uvedeny průměrné měsíční mzdy a průměrný počet všech zaměstnanců v zařízeních školního stravování v krajích za rok 2013. Olomoucký kraj v průměrné měsíční mzdě zaujímá předposlední příčku s průměrnou mzdou 13. 816 Kč. Nejvyšší průměrnou mzdu mají zaměstnanci v Ústeckém kraji a to 14. 559 Kč. V počtu zaměstnanců bylo nejvíce zaměstnáno a to 3050,8 v hlavním městě Praha a nejméně 530,9 zaměstnanců bylo v Karlovarském kraji.

Tabulka č. 2 – Zařízení školního stravování – zaměstnanci, mzdy/platy celkem a průměrná měsíční mzda/plat – podle území.

Území	Průměrný evidenční počet zaměstnanců	Mzdy/platy celkem v tis. Kč	Průměrná měsíční mzda	Celkem v tis. Kč
Česká republika	23 444,2	3 990 331,969	14 184 Kč	79 188,897
Hlavní město Praha	3 050,8	530 663,629	14 495 Kč	11 448,174
Středočeský kraj	2 819,2	488 761,014	14 448 Kč	10 485,874
Jihočeský kraj	1 456,6	249 641,935	14 282 Kč	5 444,210
Plzeňský kraj	1 233,9	210 254,244	14 200 Kč	3 781,033
Karlovarský kraj	530,9	91 228,597	14 318 Kč	1 665,437
Ústecký kraj	1 707,0	298 236,076	14 559 Kč	4 665,168
Liberecký kraj	1 032,8	179 990,462	14 523 Kč	3 436,612
Královéhradecký kraj	1 273,0	215 454,218	14 104 Kč	4 343,752
Pardubický kraj	1 211,2	205 645,884	14 149 Kč	4 184,229
Vysočina	1 169,7	194 689,947	13 870 Kč	7 100,435
Jihomoravský kraj	2 537,0	426 645,068	14 014 Kč	7 328,899
Olomoucký kraj	1 354,5	224 554,561	13 816 Kč	4 636,196
Zlínský kraj	1 408,1	232 472,903	13 758 Kč	4 772,451
Moravskoslezský kraj	2 659,6	442 093,431	13 852 Kč	5 896,427

Zdroj: Škol (MŠMT) P 1-04

Další možnou nevýhodou je, že některá laická veřejnost nedoceňuje práci kuchařů ve školních stravovacích zařízeních. Stále existují předsudky, že školní jídla jsou připravena stereotypně, málo chutně, nepestře, připravené z polotovarů a podle zastaralých norem neodpovídající dnešní době.

Samy školní jídelny se snaží prokázat veřejností i strávnickům, že jídla připravené ve školních jídelnách mohou být chutná, zajímavá, energeticky vyvážená a zdravá. A zapojují se do soutěže „O nejlepší školní oběd roku“, jenž do projektu vkládali naději v propagaci školního stravování a současně se podílejí na boji proti dětské obezitě. V letošním roce se tato soutěž bude konat již po šesté. (Pravidla soutěže o nejlepší školní oběd 2015)

Empirická část

Cílem empirické části je zjistit, jaké požadavky kladou zaměstnanci školních jídelen na absolventy oboru vzdělání kuchař.

Za tímto účelem jsou použity metody polostrukturovaného rozhovoru a dotazníkového šetření.

3 Příprava, realizace a výsledky výzkumného šetření

K tomu, aby mohl být cíl empirické části splněn, bylo potřebné zodpovědět, jaké jsou požadavky kladené zaměstnanci školní jídelny na absolventy oboru vzdělání kuchař pro provoz ve školní jídelně. K zjištění odpovědí na tuto otázku byla důležitá posloupnost jednotlivých kroků. Nejprve bylo potřeba se seznámit s RVP oboru vzdělání kuchař. Dále bylo potřeba si vybrat okruh respondentů, kterými byli zaměstnanci školních jídelen v Mikroregionu Bystřička. Byla vybrána jedna školní jídelna, s jejímiž zaměstnanci byl uskutečněn polostrukturovaný rozhovor na téma, jaké požadavky kladou pracovníci školního stravování na absolventy oboru vzdělání kuchař. Na základě rozhovoru byl sestaven dotazník, který byl určen zaměstnancům školních jídelen v tomto mikroregionu, tyto jídelny jsou celkem čtyři. Dotazník byl distribuován do zbývajících tří školních jídelen. Jedna z nich je pod správou Střední odborné školy, která nabízí i obor vzdělání kuchař a současně v této jídelně poskytuje odborný výcvik svých žáků.

Respondenty pro dotazníkové šetření byli osloveni zaměstnanci školních jídelen (vedoucí školní jídelny, vedoucí kuchař/ka, kuchař/ka) a pracovníci školní jídelny (učitelé odborného výcviku). Výsledky tohoto šetření posloužily jako podklady pro zpracování položených dotazů.

Metoda dotazníku byla pro práci zvolena pro jeho nesporné výhody, jimiž jsou menší časová náročnost, jednoduchost zpracování a jeho jednoduché vyplnění. Naproti tomu má dotazníkové šetření i své nevýhody. Respondenti mohou uvést nepravdivé informace a také obtížnost respondenty v dostatečném počtu získat.

Příprava a realizace polostrukturovaného rozhovoru

Záměrem polostrukturovaného rozhovoru bylo získat potřebné údaje na sestavení dotazníku, od zaměstnanců školní jídelny. Tento druh rozhovoru umožňuje položit dané obsahové schéma s několika přidruženými otázkami tak, že pořadí otázek je možno změnit, vynechat nebo doplnit v závislosti na dané situaci i na tazateli.(Gavora, 2008)

Aby mohl být rozhovor uskutečněn, byla sjednána schůzka se zaměstnanci jedné školní jídelny. Rozhovor trval dvě hodiny a zúčastnili se jej tři zaměstnanci. Nejdříve byl rozhovor veden s vedoucí školní jídelny, následně s vedoucí kuchařkou a v průběhu rozhovoru na dotazy odpovídala i jedna kuchařka. Záznam o rozhovoru byl uskutečněný písemně. Přepsaný záznam rozhovoru je součástí přílohy (viz příloha č. 1). Před samotným rozhovorem byla vedoucí školní jídelny seznámena s jeho obsahem, cílem, anonymitou a skutečností, že rozhovor poslouží pouze pro potřeby této práce. Celkem byly položeny tři otázky.

První otázka byla: „*Co by měl absolvent oboru vzdělání kuchař po odchodu ze školy umět a znát, aby se mohl uplatnit ve školní jídelně?*“

Nejprve se k otázce vyjádřila vedoucí školní jídelny, která začala bodově odpovídat, co musí absolvent kuchař umět. Odpovědi byly zapsány do jednotlivých řádků na připravený papír. Pak se k rozhovoru připojila hlavní kuchařku a později kuchařka. Všechny společně dotvořily seznam znalostí a dovedností potřebných v provozu školní jídelny.

Seznam odpovědí na otázku: *Co by měl absolvent oboru vzdělání kuchař po odchodu ze školy umět a znát, aby se mohl uplatnit ve školní jídelně:*

- postupy práce,
- receptury pokrmů – teplé a studené kuchyně,
- ovládat kuchyňské vybavení (konvektory, kotle, troubu, roboty.),
- umět základy hygieny – HACCP,
- normování,
- výživové normy – spotřební koš,
- seznámení s dietami, alergeny,
- sestavit jídelniček,
- umět přebrat zboží, skladování, teploty, záruční doba,
- stolničení,
- samostatnost,

- být flexibilní,
- chuť pracovat a dále se vzdělávat,
- komunikativní.

Z uvedených odpovědí pracovníc vyplynula druhá otázka: „ *Co je z uvedeného seznamu to nejdůležitější, co musí absolvent oboru vzdělání kuchař znát a umět?*“

Pracovnice školní jídelny společně označily z vytvořeného seznamu tři body, které označily podle důležitosti pořadím od jedné do tří:

1. receptury pokrmů teplé a studené kuchyně,
2. normování,
3. výživové normy – spotřební koš.

Poslední otázka byla: „ *Máte z Vašeho pohledu nějaké doporučení škole?*“

Na položenou otázku odpovídaly společně. Doporučují více praxe v reálném prostředí.

Pro dotazníkové šetření byly použity ty odpovědi, související s klíčovými a odbornými kompetencemi, které jsou součástí RVP kuchař-číšník, otázky k recepturám pokrmů teplé a studené kuchyně, k normování, k dodržování výživových norem při sestavování jídelníčku, k hygieně a samostatnosti absolventů.

Ve strukturovaném rozhovoru byly otázky položeny příliš obecně, zvolené odpovědi z prvotního šetření byly upraveny do podoby potřebné pro dotazník.

Příprava a realizace dotazníkového šetření

Ze získaných odpovědí byl koncipován dotazník, který obsahuje devatenáct položek. Dotazník je sestaven formou nabídkových možností, obsahuje osmnáct položek uzavřených a jednu položku otevřenou. Dotazník je součástí přílohy (viz příloha č. 2).

Před samotnou realizací dotazníkového šetření, byly položky dotazníku ověřeny u učitele odborného výcviku, zda odpovídají odborné terminologii a jsou pro respondenta srozumitelné. Získané poznatky byly zapracované do jednotlivých položek dotazníku.

Dotazník byl sestaven pro zjištění úrovně klíčových a odborných kompetencí absolventů oboru kuchař potřebných při práci ve školních jídelnách. Všechny položky mají vztah k požadovaným kompetencím.

Jednotlivé položky dotazníku jsou:

- 1:** *Umí uvařit podle receptur pokrmů – teplou kuchyni*
- 2:** *Umí uvařit podle receptur pokrmů – studenou kuchyni*
- 3:** *Postup práce v provozu ŠJ zvládá*
- 4:** *Umí normovat pokrmy*
- 5:** *Umí sestavit jídelníček pro danou věkovou kategorii podle zadání*
- 6:** *Umí ovládat kuchyňské vybavení, jako jsou např. konvektomat, kotle, fritézy, různé kuchyňské roboty a jiné*
- 7:** *Dokáže se surovinami nakládat hospodárně*
- 8:** *Zná základy hygienických předpisů a doporučení určené pro provoz ŠJ*
- 9:** *Dodržuje systém HACCP (systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů – kritické body pro zajištění nezávadnosti pokrmů)*
- 10:** *Zná základní druhy alergenů*
- 11:** *Zná základy diferencované stravy (strava určená pro děti v mateřské škole, základní)*
- 12:** *Zná základy stolničení*
- 13:** *Zná základy skladování potravin*
- 14:** *Zná pravidla pro poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti*
- 15:** *Umí profesionálně vystupovat*
- 16:** *Má zájem rozšiřovat své znalosti a dovednosti*
- 17:** *Dokáže nést zodpovědnost za svou práci*
- 18:** *Vaše doporučení škole, na co by se při vzdělávání žáků budoucích kuchařů ve ŠJ měla více zaměřit, pokud nemáte žádné doporučení, proškrtněte*
- 19:** *Vaše praxe v ŠJ je*

Dotazníkové šetření bylo provedeno mezi zaměstnanci školních jídelen ve třech školních jídelnách v seskupení obcí Mikroregion Bystřička v měsíci dubnu 2015. Dotazníky byly osobně předány jednotlivým vedoucím školních jídelen s žádostí o vyplnění a současně dohodnut termín návratu.

Vedoucí školních jídelen byli jednotlivě seznámeni s důvody dotazníkového šetření a ujištěni o jeho anonymitě a o použití výhradně pro účely této práce.

Z celkového počtu dvaceti předaných dotazníků se vyplněných vrátilo čtrnáct a tyto byly vyhodnoceny.

Výsledky dotazníkového šetření

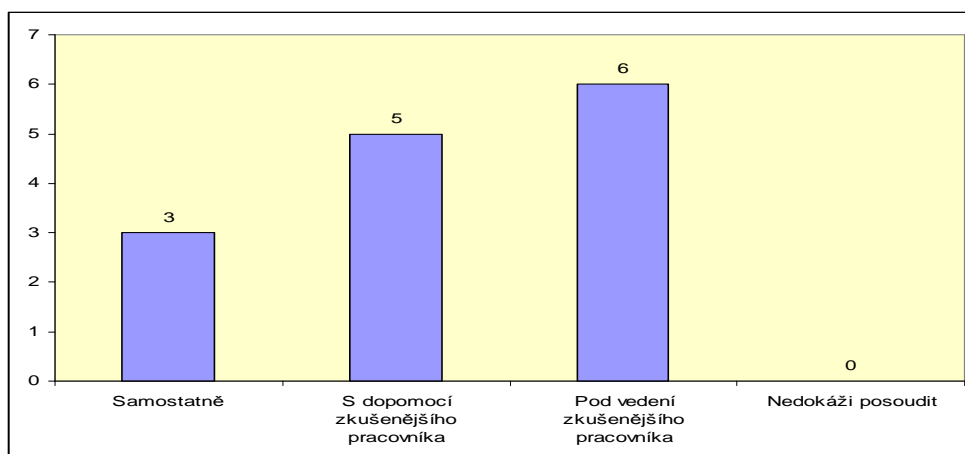
Výsledky dotazníkového šetření jsou pro přehlednost znázorněny nejprve v tabulkách četností a následně pomocí grafů.

Uzavřené položky jsou ručně zpracovány do tabulek četnosti pomocí aplikace MS Word a graficky znázorněny pomocí aplikace MS Excel. Názory a doporučení z otevřené položky jsou uvedeny podle četnosti odpovědi.

Položka č. 1: *Umí uvařit podle receptur pokrmů – teplou kuchyni:*

Otázka č. 1	Absolutní četnost
Samostatně	3
S dopomocí zkušenějšího pracovníka	5
Pod vedením zkušenějšího pracovníka	6
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 2 – Receptury pokrmů - teplé kuchyně



Graf č. 1 – Receptury pokrmů - teplé kuchyně

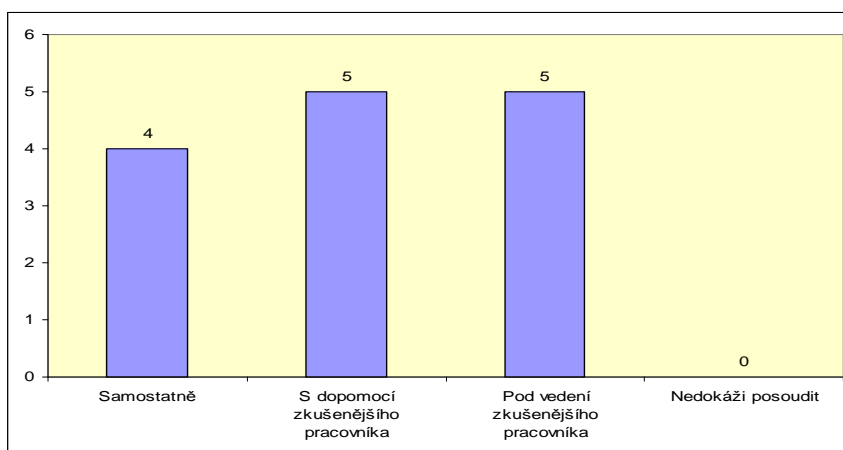
Z grafu je patrné, že absolvent oboru vzdělání kuchař umí uvařit podle receptur pokrmů – teplou kuchyni a to pod vedením zkušenějšího pracovníka. Tuto odpověď označilo

6 oslovených respondentů. Dále 5 respondentů uvedlo, že s dopomocí zkušenějšího pracovníka a umí uvařit samostatně, uvedli 3 respondenti.

Položka č. 2: *Umí uvařit podle receptur pokrmů – studenou kuchyní:*

Otázka č. 2	Absolutní četnost
Samostatně	4
S dopomocí zkušenějšího pracovníka	5
Pod vedení zkušenějšího pracovníka	5
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 3 – Receptury pokrmů – studené kuchyně



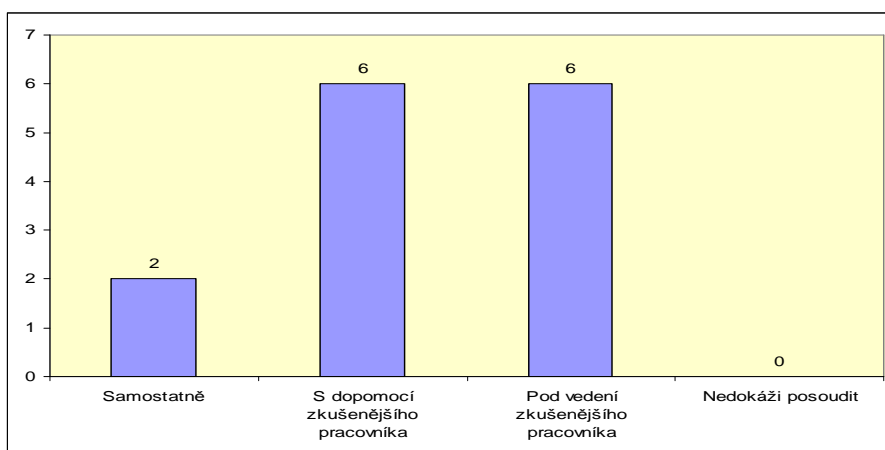
Graf č. 2 – Receptury pokrmů – studené kuchyně

Graf ukazuje, že absolvent oboru vzdělání kuchař umí uvařit podle receptur pokrmů – studenou kuchyní a to s dopomocí zkušenějšího pracovníka, to uvedlo 5 oslovených respondentů. Stejný počet 5 respondentů uvedlo i pod vedením zkušenějšího pracovníka. Umí uvařit samostatně, uvedli 4 respondenti.

Položka č. 3: Postup práce v provozu ŠJ zvládá:

Otázka č. 3	Absolutní četnost
Samostatně	2
S dopomocí zkušenějšího pracovníka	6
Pod vedení zkušenějšího pracovníka	6
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 4 – Postup práce v provozu ŠJ



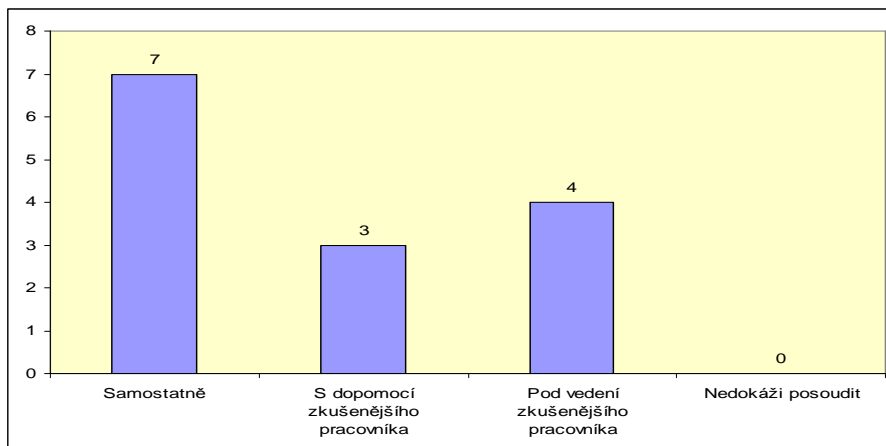
Graf č. 3 – Postup práce v provozu ŠJ

Tento graf znázorňuje, že absolvent oboru vzdělání kuchař zvládá postup práce v provozu školní jídelny s dopomocí zkušenějšího pracovníka, na tuto položku odpovědělo 6 oslovených respondentů. Stejný počet 6 respondentů uvedlo pod vedení zkušenějšího pracovníka. Samostatně, odpověděli 2 respondenti.

Položka č. 4: Umí normovat pokrmy:

Otázka č. 4	Absolutní četnost
Samostatně	7
S dopomocí zkušenějšího pracovníka	3
Pod vedení zkušenějšího pracovníka	4
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 5 – Znalost normování pokrmů



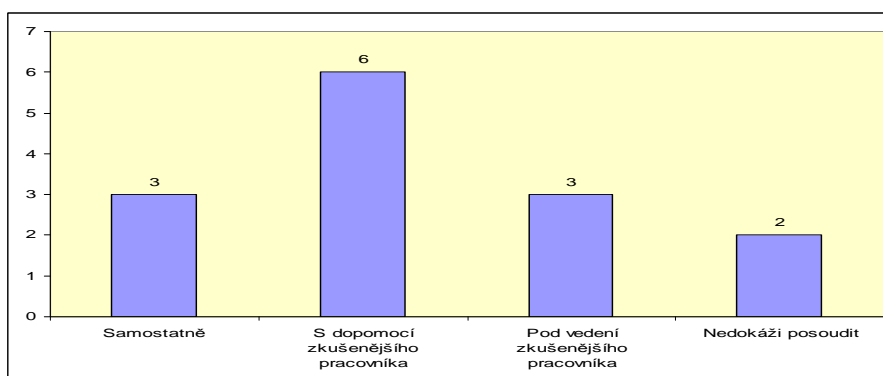
Graf č. 4 – Znalost normování pokrmů

Z grafu je patrné, že absolvent oboru vzdělání kuchař umí samostatně normovat pokrmy, to uvedlo oslovených respondentů. Pod vedením zkušenějšího pracovníka odpověděli 4 respondenti a s dopomocí zkušenějšího pracovníka odpověděli 3 respondenti.

Položka č. 5: *Umí sestavit jídelníček pro danou věkovou kategorii podle zadání:*

Otázka č. 5	Absolutní četnost
Samostatně	3
S dopomocí zkušenějšího pracovníka	6
Pod vedení zkušenějšího pracovníka	3
Nedokáží posoudit	2
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 6 – Sestavení jídelníčku pro danou věkovou kategorii podle zadání



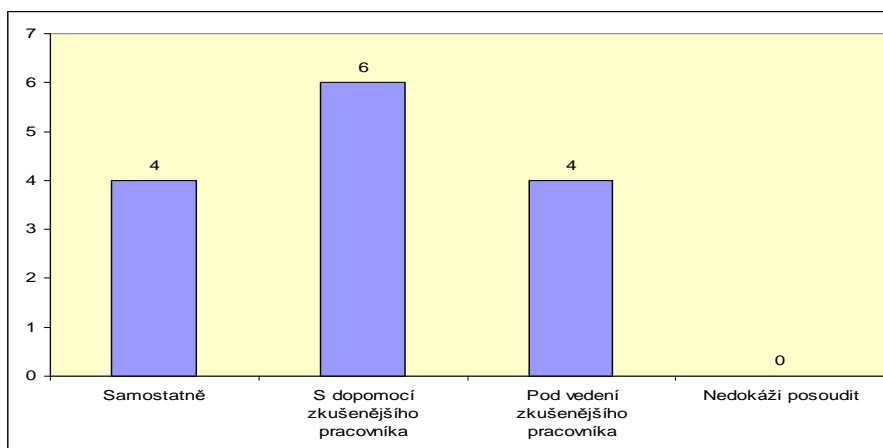
Graf č. 5 – Sestavení jídelníčku pro danou věkovou kategorii podle zadání

Z výše uvedeného grafu je patrné, že absolvent oboru vzdělání kuchař umí s dopomocí zkušenějšího pracovníka sestavit jídelniček pro danou věkovou kategorii podle zadání, to uvedlo 6 oslovených respondentů. Dále, 3 respondenti uvedli, že to dokáže samostatně a pod vedením zkušenějšího pracovníka uvedli 3 respondenti. Tuto položku nedokázali posoudit 2 respondenti.

Položka č. 6: *Umí ovládat kuchyňské vybavení, jako jsou např. konvektomat, kotle, fritézy, různé kuchyňské roboty a jiné:*

Otázka č. 6	Absolutní četnost
Samostatně	4
S dopomocí zkušenějšího pracovníka	6
Pod vedení zkušenějšího pracovníka	4
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 7 – Ovládání kuchyňského vybavení



Graf č. 6 – Ovládání kuchyňského vybavení

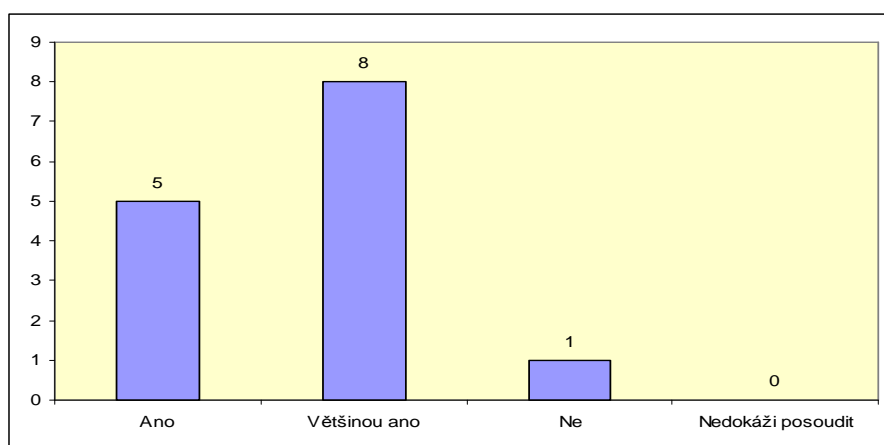
Graf zobrazuje, že absolvent oboru vzdělání kuchař umí ovládat kuchyňské vybavení s dopomocí zkušenějšího pracovníka, to uvedlo 6 oslovených respondentů. Dále

4 respondenti uvedli, že umí kuchyňské vybavení ovládat samostatně a pod vedením zkušenějšího pracovníka uvedli 4 respondenti.

Položka č. 7: *Dokáže se surovinami nakládat hospodárně:*

Otázka č. 7	Absolutní četnost
Ano	5
Většinou ano	8
Ne	1
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 8 - Nakládání se surovinami



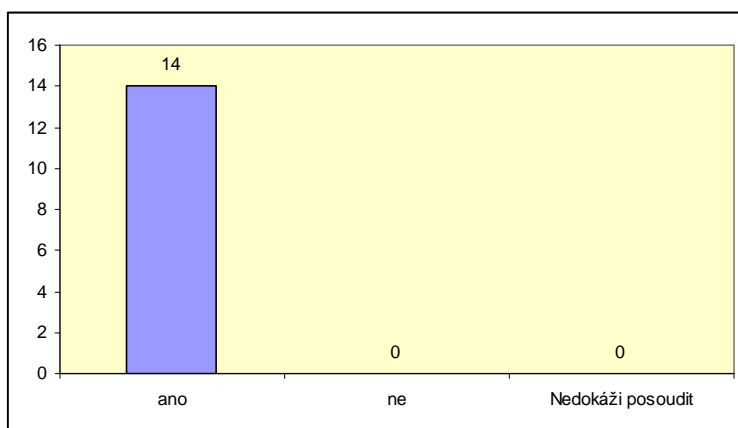
Graf č. 7 – Nakládání se surovinami

Z grafu je možné vyčíst, že absolvent oboru vzdělání kuchař většinou dokáže nakládat se surovinami hospodárně, to uvedla většina 8 oslovených respondentů. Nakládá hospodárně, uvedlo 5 respondentů a nenakládá hospodárně, uvedl 1 respondent.

Položka č. 8: *Zná základy hygienických předpisů a doporučení určené pro provoz ŠJ:*

Otázka č. 8	Absolutní četnost
Ano	14
Ne	0
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 9 - Hygienické předpisy a doporučení určené pro ŠJ



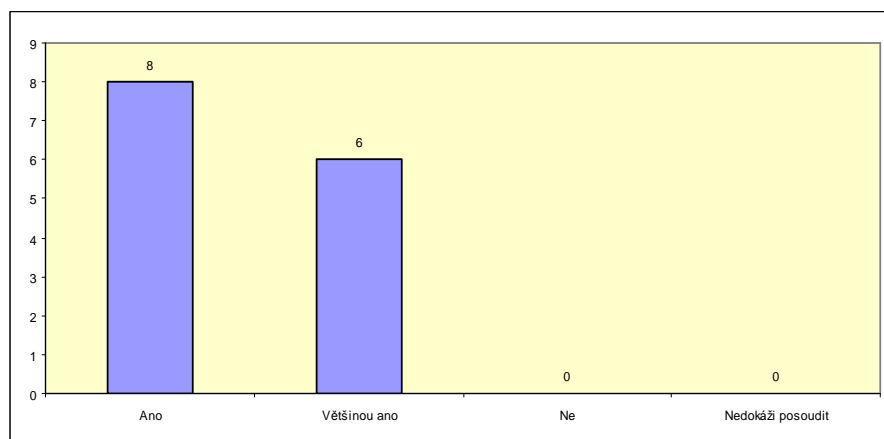
Graf č. 8 – Hygienické předpisy a doporučení určené pro ŠJ

Z grafu je zřejmé, že absolvent oboru vzdělání kuchař zná základy hygienických předpisů a doporučení určené pro školní jídelnu to uvedlo všech 14 respondentů.

Položka č. 9: *Dodržuje systém HACCP (systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů - kritické body pro zajištění nezávadnosti pokrmů):*

Otázka č. 9	Absolutní četnost
Ano	8
Většinou ano	6
Ne	0
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 10 – Dodržování systému HACCP



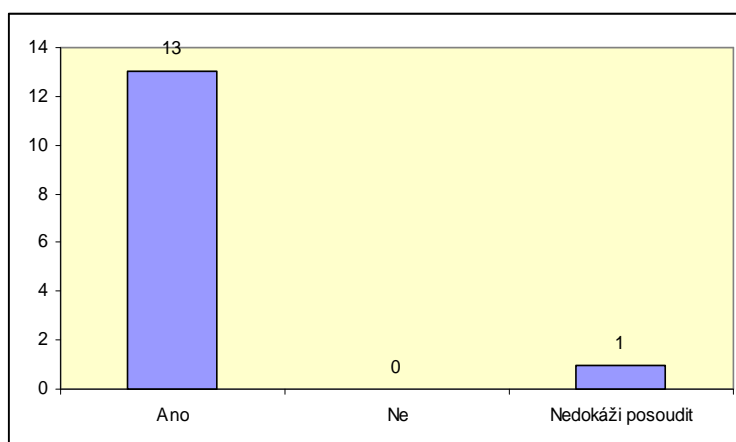
Graf č. 9 – Dodržování systému HACCP

Graf znázorňuje, že absolvent oboru vzdělání kuchař dodržuje HACCP, uvedlo to 8 oslovených respondentů a 6 respondentů uvedlo, že většinou dodržuje HACCP.

Položka č. 10: *Zná základní druhy alergenů:*

Otázka č. 10	Absolutní četnost
Ano	13
Ne	0
Nedokáží posoudit	1
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 11 – Znalost druhu alergenů



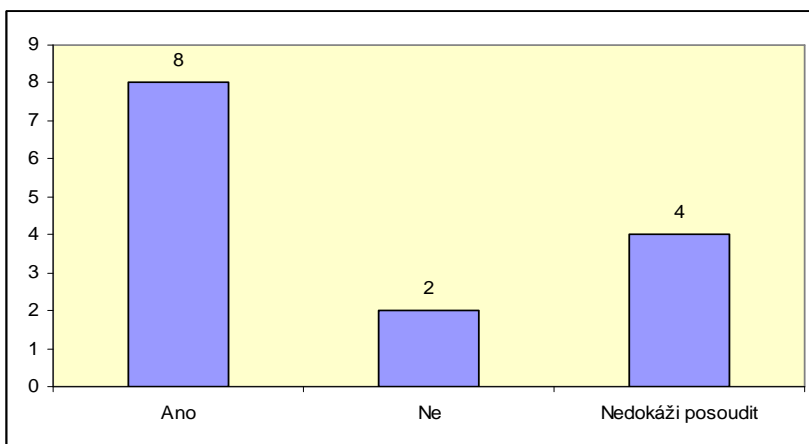
Graf č. 10 – Znalost druhů alergenů

Znázorněný graf ukazuje, že absolvent oboru vzdělání kuchař podle 13 oslovených respondentů zná základní druhy alergenů. Tuto položku nedokáže posoudit 1 respondent.

Položka č. 11: *Zná základy diferencované stravy (strava určená pro děti v mateřské škole, základní):*

Otázka č. 11	Absolutní četnost
Ano	8
Ne	2
Nedokáží posoudit	4
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 12 – Znalost základů diferencované stravy



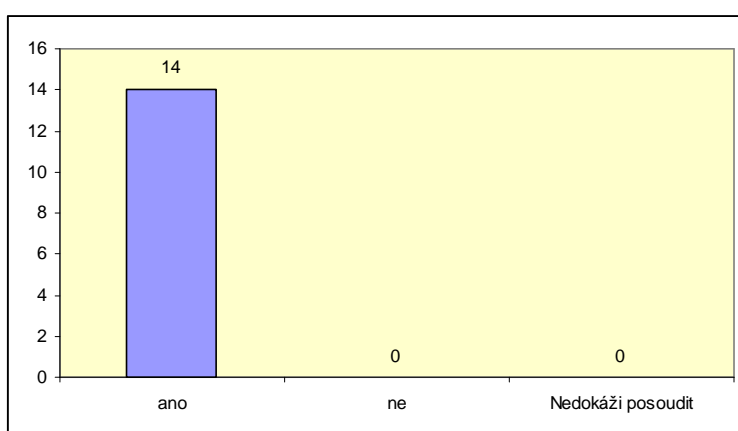
Graf č. 11 – Znalost základů diferencované stravy

Z výše uvedeného grafu je patrné, že 8 oslovených respondentů uvedlo, že absolvent oboru vzdělání kuchař zná základy diferencované stravy. Naopak 2 respondenti uvedli, že nezná a 4 nedokáže na tuto položku odpovědět.

Položka č. 12: *Zná základy stolničení:*

Otázka č. 12	Absolutní četnost
Ano	14
Ne	0
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 13 – Znalost základů stolničení



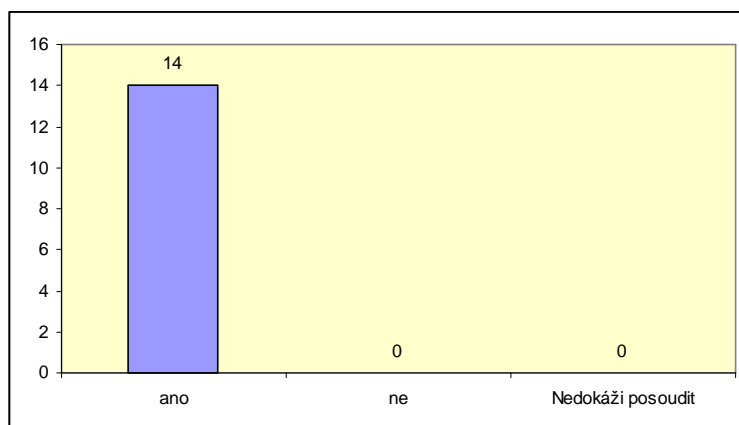
Graf č. 12 – Znalost základů stolničení

Z grafu je zřejmé, že absolvent oboru vzdělání kuchař zná základy stolničení, to uvedlo všech 14 respondentů.

Položka č. 13: *Zná základy skladování potravin:*

Otázka č. 13	Absolutní četnost
Ano	14
Ne	0
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 14 – Základy skladování potravin



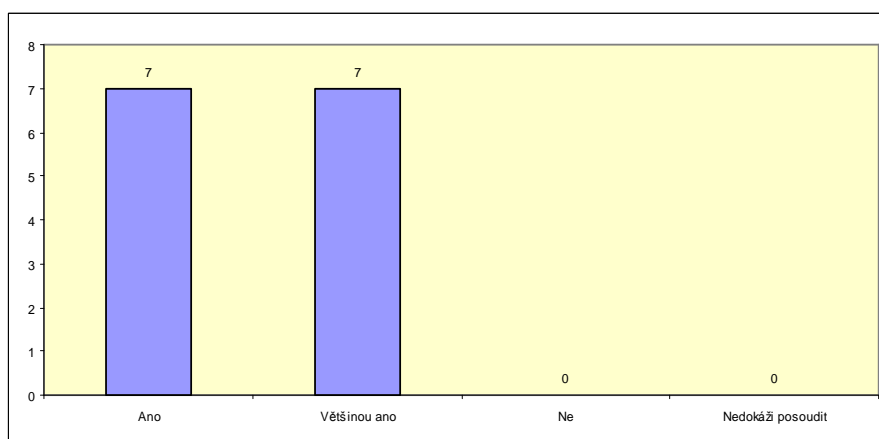
Graf č. 13 - Základy skladování potravin

Z grafu je patrné, že všech 14 respondentů uvedlo, že absolvent oboru vzdělání kuchař zná základy skladování.

Položka č. 14: *Zná pravidla pro poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti:*

Otázka č. 14	Absolutní četnost
Ano	7
Většinou ano	7
Ne	0
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 15 – Znalost pravidel pro poskytnutí první pomoci při úrazu



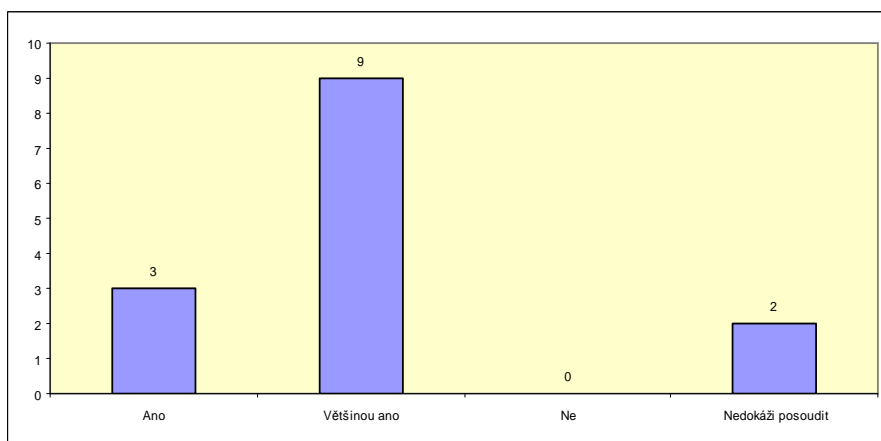
Graf č. 14 – Znalost pravidel pro poskytnutí první pomoci při úrazu

Znázorněný graf vykresluje podle 7 oslovených respondentů, že absolvent oboru vzdělání zná pravidla pro poskytování první pomoci při úrazu na pracovišti. Podle 7 respondentů většinou zná.

Položka č. 15: *Umí profesionálně vystupovat:*

Otázka č. 15	Absolutní četnost
Ano	3
Většinou ano	9
Ne	0
Nedokáží posoudit	2
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 16 – Profesionální vystupování



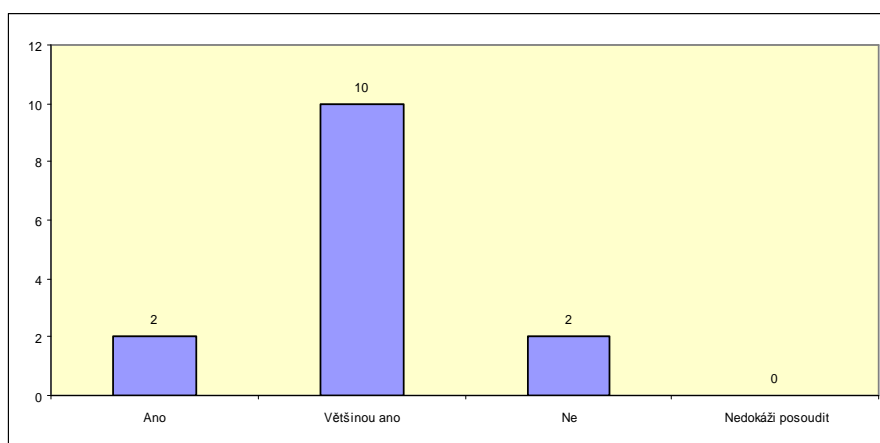
Graf č. 15 – Profesionálně vystupovat

Graf zobrazuje že, absolvent oboru vzdělání kuchař většinou umí profesionálně vystupovat, to odpovědělo 9 oslovených respondentů. Podle 3 respondentů vystupuje profesionálně a 2 respondenti tuto položku nedokáží posoudit.

Položka č. 16: *Má zájem rozšiřovat své znalosti a dovednosti:*

Otázka č. 16	Absolutní četnost
Ano	2
Většinou ano	10
Ne	2
Nedokáží posoudit	0
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 17 – Zájem o rozšiřování znalostí dovednosti



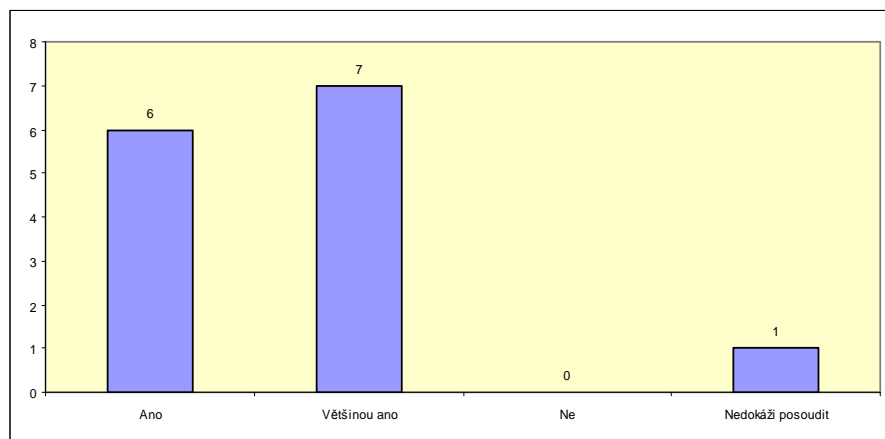
Graf č. 16 – Zájem o rozšiřování znalosti a dovedností

Z grafu je zřejmé, že většina (10) oslovených respondentů uvedlo, že absolvent oboru vzdělání kuchař má většinou zájem rozšiřovat své znalosti a dovednosti. Podle 2 respondentů má absolvent vzdělání kuchař zájem rozšiřovat své znalosti a dovednosti, 2 respondenti nedokáží tuto položku posoudit.

Položka č. 17: *Dokáže nést zodpovědnost za svou práci:*

Otázka č. 17	Absolutní četnost
Ano	6
Většinou ano	7
Ne	0
Nedokáží posoudit	1
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 18 – Dokáže nést za svou práci odpovědnost



Graf č. 17 – Dokáže nést za svou práci odpovědnost

Tento graf znázorňuje že, absolvent oboru vzdělání kuchař dokáže většinou nést zodpovědnost za svou práci, to uvedlo 7 oslovených. Podle 6 respondentů, dokáže nést zodpovědnost za svou práci a 1 respondent tuto položku nedokáže posoudit.

Položka č. 18: *Vaše doporučení škole, na co by se při vzdělávání žáků budoucích kuchařů ve ŠJ měla více zaměřit, pokud nemáte žádné doporučení, proškrtněte:*

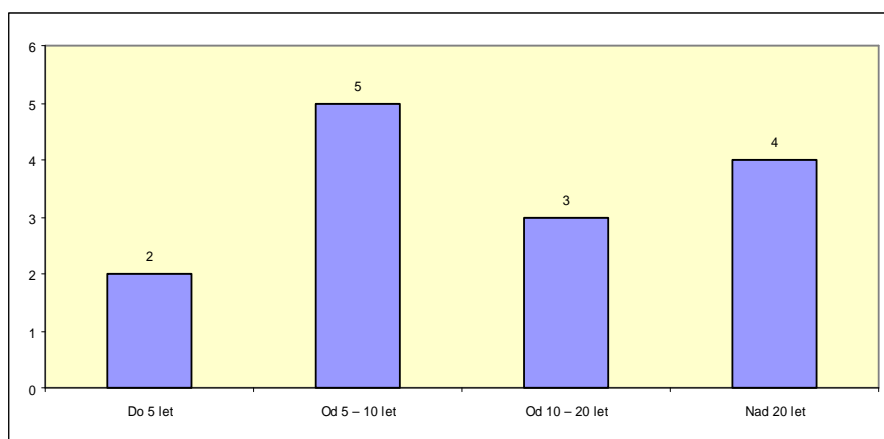
- Pět respondentů proškrtnlo tuto otázku.
- Dva respondenti proškrtnli tuto otázku a uvedli- Nic, příprava ve škole je dostačující.
- Dva respondenti uvedli: Více praxe – kontakt s vařením!
- Jeden respondent uvedl: Zapojit žáky při tvorbě jídelníčku.
- Jeden respondent uvedl: Klást na žáky dodržování hygieny, jak osobní tak na pracovišti.
- Jeden respondent uvedl: Hlavně dodržovat hygienu!
- Jeden respondent uvedl: Žáci by měli projít v průběhu školy všemi provozy stravování.
- Jeden respondent uvedl: Vést žáky k samostatnosti, aby uměli samostatně pracovat.

Z odpovědí je možno zjistit, že doporučení od oslovených respondentů určené škole jsou zaměřeny více na odborné vyučování a zejména na odborný výcvik.

Položka č. 19: *Vaše praxe v ŠJ je:*

Otázka č. 19	Absolutní četnost
Do 5 let	2
Od 5 – 10 let	5
Od 10 – 20 let	3
Nad 20 let	4
Celkem respondentů	14

Tabulka č. 19 – Praxe oslovených respondentů ve ŠJ



Graf č. 18 – Praxe oslovených respondentů ve ŠJ

Z grafu je možné vidět, že délka praxe oslovených respondentů byla nejčastěji v rozmezí 5 až 10 let, to označilo 5 respondentů. Nad 20 let označili 4 respondenti, od 10 – 20 let označili 3 respondenti a do 5 let označili 2 respondenti.

Interpretace výsledků šetření

Cílem dotazníku bylo zjistit úroveň klíčových a odborných kompetencí absolventů oboru kuchař. Pro výkon profese kuchař jsou nezbytné odborné kompetence, proto je jim věnována většina položek (otázky č. 1 až 13). V odborných kompetencích je kladen důraz na zvládnutí technologie přípravy pokrmů a kvalitu vykonávané práce, dodržování hygieny, znalost potravin a výživy včetně dietního stravování, hospodárné nakládání se surovinami.

První dvě položky dotazníkového šetření zjišťovaly, zda absolvent oboru vzdělání kuchař (dále jen absolvent „kuchař“) umí uvařit podle receptur pokrmů teplou a studenou kuchyni. Tyto otázky byly v prvotním šetření pomoci polostrukturovaného rozhovoru zaměstnanci školní jídelny uvedeny za nejdůležitější dovednost pro provoz ve školní jídelně. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že absolvent „kuchař“ neumí uvařit samostatně a potřebuje při vaření dopomoc zkušenějším pracovníkem - takto odpovědělo 6 respondentů a bude vařit pod vedením zkušenějšího pracovníka - uvedlo 5 respondentů.

Třetí položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ zvládá postup práce ve školní jídelně. Z dotazníkového šetření vyplynulo stejné zjištění jako v předešlých odpovědích. Potřebuje s postupem práce dopomoc zkušenějšího pracovníka nebo bude pracovat pod jeho vedením. Jen málo absolventů „kuchařů“ zvládá postup práce samostatně.

Čtvrtá položka dotazníkového šetření byla též uvedena zaměstnanci školní jídelny za velmi důležitou a týkala se, zda absolvent „kuchař“ umí normovat pokrmy. U této otázky se dalo předpokládat, že absolvent „kuchař“ by měl zvládat normování pokrmů samostatně, jelikož normování je součástí závěrečné zkoušky. Z dotazníkového šetření vyplynulo, že jen polovina absolventů „kuchařů“ dokáže normovat pokrmy samostatně a druhá polovina s dopomocí zkušenějšího pracovníka nebo dokonce pod vedením zkušenějšího pracovníka.

Pátá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ umí sestavit jídelniček pro danou věkovou kategorii podle zadání. Z dotazníkového šetření vyplynulo, že absolvent „kuchař“ se stavením jídelničku potřebuje dopomoc zkušenějšího pracovníka nebo to zvládne pod vedením zkušenějšího pracovníka. Jen málo absolventů „kuchařů“ to zvládne samostatně.

Šestá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ umí ovládat kuchyňské vybavení. Z dotazníkového šetření vyplynulo, že jen málo absolventů „kuchařů“ umí ovládat kuchyňské vybavení samostatně a většina s dopomocí zkušenějšího pracovníka nebo pod vedením zkušenějšího pracovníka. Tuto položku je nutno posuzovat orientačně, protože

kuchyňské vybavení jednotlivých pracovišť, kde žák v průběhu odborného výcviku pracoval, se může lišit.

Seďmá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ dokáže se surovinami nakládat hospodárně. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že umí hospodárně nakládat se surovinami.

Osmá a devátá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ zná základy hygienických předpisů a doporučení určené pro provoz školní jídelny. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že absolvent „kuchař“ zná základy hygienických předpisů a doporučení určeno pro provoz školní jídelny. Navazující devátá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ dodrřžuj systém HACCP. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že absolvent „kuchař“ zná kritické body ohrořžující nezávadnost pokrmů a tyto většinou dodrřžují.

Desátá položka byla zaměřena, zda absolvent „kuchař“ zná základní druhy alergenů. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že základní druhy alergenů zná.

Jedenáctá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ zná základy diferencované stravy. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, z počtu respondentů, kteří dokázali odpovědět, že základy diferencované stravy znají.

Dvanáctá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ zná základy stolničení. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že zná základy stolničení (to uvedlo všech 14 respondentů).

Třináctá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ zná základy skladování surovin. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že základy skladování zná (to uvedlo všech 14 respondentů).

Další položky se vztahují ke klíčovým kompetencím (otázky č. 14 až 17), které zjišťují kompetence k učení, řešení problému, k pracovnímu uplatnění, kompetence komunikativní.

Čtrnáctá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ zná pravidla pro poskytování první pomoci při úrazu na pracovišti. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že polovina zná a druhá polovina absolventů „kuchařů“ většinou zná tyto pravidla.

Patnáctá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ umí profesionálně vystupovat. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že většinou umí profesionálně vystupovat.

Šestnáctá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ má zájem rozšiřovat své vědomosti a znalosti. Z dotazníkového šetření vyplývá, že většinou absolvent „kuchař“ má zájem rozšiřovat své vědomosti a znalosti.

Sedmnáctá položka zjišťovala, zda absolvent „kuchař“ dokáže nést zodpovědnost za svou práci. Z dotazníkového šetření vyplynulo, že umí a většinou umí nést zodpovědnost za svou práci.

Předposlední položka je zaměřena na doporučení školám, pro zlepšení vzdělávání žáků oboru kuchař.

Z jednotlivých položek týkajících se kompetencí absolventů oboru vzdělání kuchař vyplývá, že jsou po stránce teoretické připraveni na své budoucí povolání ve školní jídelně dobře, po stránce praktické je potřebné větší zapojení do reálného provozu k získání potřebných zkušeností a praxe při přípravě pokrmů. Z uvedených odpovědí v dotazníkovém šetření bylo poukázáno zejména na praxi, dodržování hygieny a rozvíjení samostatnosti.

Dva respondenti uvedli, že nechtějí nic doplnit, protože příprava žáků budoucích kuchařů je dostačující.

Poslední položka se týká délky praxe respondentů a z toho vyplývajících určitých zkušeností při posuzování kompetencí absolventů. Bylo zjištěno, že většina respondentů vyplňující dotazník má více než pětiletou praxi.

Závěr

Cílem bakalářské práce bylo zjistit, jaké požadavky a nároky na absolventy vzdělání oboru kuchař klade výkon profese v prostředí školní jídelny.

Stěžejním materiálem pro zpracování bakalářské práce byl rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání kuchař - číšník 65-52-H/001, stanovené klíčové a odborné kompetence potřebné pro tento obor.

Cílem teoretické části práce bylo popsat pojetí rámcového vzdělávacího programu oboru vzdělání kuchař - číšník 65-52-H/001 a objasnit specifika školních stravovacích zařízení v českých školách. Jsou zde uvedeny potřebné klíčové a odborné kompetence daného oboru.

V této části práce byl popsán průběh přijímacího řízení a průběh závěrečných zkoušek oboru kuchař, byly zde uvedeny očekávané kompetence žáků, které zaměstnavatelé považují za důležité. V další části je popsána historie školního stravování až po současnost a aktuální rozdělení těchto zařízení podle rozsahu poskytování služeb.

Empirická část byla zaměřená na zjištění požadavků kladených zaměstnanci školních jídelen na absolventy oboru vzdělání kuchař. K naplnění zvoleného cíle bylo provedeno dotazníkové šetření, jemuž předcházela polostrukturovaný rozhovor se zaměstnanci vybrané školní jídelny. Na základě rozhovoru byl sestaven dotazník. Pomocí dotazníků byly zjištěny informace vypovídající o požadavcích zaměstnanců školních jídelen kladených na absolventy oboru kuchař. Výsledky dotazníkového šetření jsou uvedeny v tabulkách, grafech a shrnuty v interpretaci šetření.

Výsledek mé práce mohou využít střední školy nabízející obor vzdělání kuchař k ověření, zda během studia rozvíjí u svých žáků potřebným kompetence, které jsou požadovány zaměstnavateli pro výkon této profese.

Seznam použité literatury a zdrojů

BELZ, Horst a Marko SIEGRIST, 2001. *Klíčové kompetence a jejich rozvíjení: východiska, metody, cvičení a hry*. Praha: Portál. ISBN 80-7178-479-6.

DOLEŽALOVÁ, Gabriela, 2014. *Potřeby zaměstnavatelů a připravenost absolventů škol – šetření v terciárním sektoru*. [online]. Praha: NÚV. [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: F9.0.92_Potreby_zamestnavatele_a_pripravenost_absolventu_skol__setreni_v_kvarternim_sektoru__2014.pdf

GAVORA, Peter, 2010. *Úvod do pedagogického výzkumu*. Brno: Paido. ISBN 978-80-7315-185.

HISTORIE A SOUČASNOST ŠKOLNÍCH JÍDELEN, 2013. *Výživa dětí*. [online]. Praha: Poradenské centrum výživy dětí, ©2013. [2015-04-10]. Dostupné z: <http://vyzivadeti.cz/pro-rodice/hodi-se-vedet/historie-a-soucasnost-skolnich-jidelen/>

CHRÁSKA, Miroslav, 2007. *Metody pedagogického výzkumu. Základy kvantitativního výzkumu*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-1369-4.

JEZBEROVÁ, Romana a kol., 2015. *Závěrečná zkouška podle jednotného zadání ve škole, školní rok 2014/15*. Vyd. 1. Praha: NUV. ISBN 978-80-7481-033-6.

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY. *MŠMT se podílelo na vydání Almanachu k 50. výročí školního stavování v ČR*. [online]. Praha: MŠMT, ©2013-2015. [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: [http://www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/msmt-se-podilelo-na-vydani-almanachu-k-50-vyroci-skolniho?highlightWords=almanach](http://www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/msmt-se-podilelo-na-vydani-almanachu-k-50-vyroci-skolniho-highlightWords=almanach)

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY, 2007. *Rámcový vzdělávací program 65-61-H/01 kuchař-číšník*. [online]. Praha: MŠMT. [online]. [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf>

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY. *Statistická ročenka školství-zaměstnanci a mzdové prostředky 2013. Zařízení stravovací a ubytovací*. [online]. Praha: MŠMT, ©2013-2015.[cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/statistika-skolstvi/statisticka-rocenka-skolstvi-zamestnanci-a-mzdove-prostredky-4?highlightWords=%C5%A1koln%C3%AD+stravovac%C3%AD+za%C5%99%C3%ADzen%C3%AD>

NAŘÍZENÍ VLÁDY č. 211/2010 ze dne 31. května 2010 o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2010, částka 71, s.2410-2472. ISSN 1211-1244.

OBST, Otto, 2006. *Didaktika sekundárního vzdělávání*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci. ISBN 80-244-1360-4.

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

PRAVIDLA SOUTĚŽE O NEJLEPŠÍ ŠKOLNÍ OBĚD 2015. Společnost pro výživu. [online]. Praha: Společnost pro výživu, ©2015. [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <http://www.vyzivapol.cz/rubrika-aktuality/pravidla-souteze-o-nejlepsi-skolni-obed-2015.html>

PRŮCHA, Jan et al, 2009. *Pedagogická encyklopedie*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-546-2.

PRŮCHA, J., E. WALTEROVÁ a J. MAREŠ, 2013. *Pedagogický slovník*. 7. rozšířené a aktualizované vydání. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-0403-9.

ŠEVČÍK, Jan, 2014. Spotřební koše. *Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování*. Praha: Společnost pro výživu. č.3. s.39-40. ISSN 1211-846X.

ŠULCOVÁ, Eva a Alena STROSSEROVÁ, 2008. Školní stravování (historie a aktuálně). *Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování*. Praha: Společnost pro výživu. č. 5. s.68-71. ISSN 1211-846X.

VYHLÁŠKA č. 47/2005 ze dne 18. ledna 2005 o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 11, s. 315-318. ISSN 1211-1244.

VYHLÁŠKA č. 107/2005 ze dne 25. února 2005 o školním stravování. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 34, s. 1114 – 1128. ISSN 1211-1244.

VYHLÁŠKA č. 13/2005 ze dne 29. prosince 2004 o středním vzdělání a vzdělávání v konzervatoři. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 4, s. 56 – 60. ISSN 1211-1244.

ZÁKON č. 561/2004 ze dne 24. září 2004 o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon). In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2004, částka 190, s. 10262-10324. ISSN 1211-1244.

Seznam zkratk

ČR	Česká republika
ČSSR	Československá socialistická republika
HACCP	Kritických bodů pro zajištění nezávadnosti pokrmů
NACE-CZ	Klasifikace ekonomických činností
RVP	Rámcový vzdělávací program
ŠJ	Školní jídelna
ŠVP	Školní vzdělávací program
UNESCO	(United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation) Organizace OSN pro výchovu, vědu a kulturu.
UNNRA	Správa Spojených národů pro pomoc a obnovu
ÚP	Úřad práce

Seznam tabulek

Tabulka č.1- Zařízení školního stravování – zaměstnanci, mzdy/platy celkem a průměrná měsíční mzda/plat – podle území	26
Tabulka č.2- Receptury pokrmů - teplé kuchyně	31
Tabulka č.3- Receptury pokrmů – studené kuchyně	32
Tabulka č.4- Postup práce v provozu ŠJ	33
Tabulka č.5- Znalost normování pokrmů	33
Tabulka č.6- Sestavení jídelníčku pro danou věkovou kategorii podle zadání	34
Tabulka č.7- Ovládání kuchyňského vybavení	35
Tabulka č.8- Nakládání se surovinami	36
Tabulka č.9- Hygienické předpisy a doporučení určené pro ŠJ	37
Tabulka č.10-Dodržování systému HACCP	37
Tabulka č.11-Znalost druhu alergenů	38
Tabulka č.12-Znalost základů diferencované stravy	39
Tabulka č.13-Znalost základů stolničení	40
Tabulka č.14-Základy skladování potravin	40
Tabulka č.15-Znalost pravidel pro poskytnutí první pomoci při úrazu	41
Tabulka č.16-Profesionální vystupování	42
Tabulka č.17-Zájem o rozšiřování znalostí dovednosti	43
Tabulka č.18-Dokáže nést za svou práci odpovědnost	43
Tabulka č.19-Praxe oslovených respondentů ve ŠJ	45

Seznam grafů

Graf č.1 - Receptury pokrmů - teplé kuchyně	31
Graf č.2 - Receptury pokrmů – studené kuchyně	32
Graf č.3 - Postup práce v provozu ŠJ	33
Graf č.4 - Znalost normování pokrmů	34
Graf č.5 - Sestavení jídelníčku pro danou věkovou kategorii podle zadání	34
Graf č.6 - Ovládání kuchyňského vybavení	35
Graf č.7 - Nakládání se surovinami	36
Graf č.8 - Hygienické předpisy a doporučení určené pro ŠJ	37
Graf č.9 - Dodržování systému HACCP	38
Graf č.10- Znalost druhu alergenů	38
Graf č.11- Znalost základů diferencované stravy	39
Graf č.12- Znalost základů stolničení	40
Graf č.13- Základy skladování potravin	41
Graf č.14- Znalost pravidel pro poskytnutí první pomoci při úrazu	41
Graf č.15- Profesionální vystupování	42
Graf č.16- Zájem o rozšiřování znalostí dovednosti	43
Graf č.17- Dokáže nést za svou práci odpovědnost	44
Graf č.18- Praxe oslovených respondentů ve ŠJ	45

Seznam příloh

Příloha č. 1 – Záznam polostrukturovaného rozhovoru

Příloha č. 2 – Dotazník pro zaměstnance školní jídelny

Příloha č. 1 – Záznam přepsaného rozhovoru

Otázka č.1: *„Co by měl absolvent oboru vzdělání kuchař po odchodu ze školy umět a znát, aby se mohl uplatnit ve školní jídelně?“*

Odpověď společná vedoucí školní jídelny, hlavní kuchařky a kuchařky:

- Zvládat postup práce,
- receptury pokrmů – teplé a studené kuchyně,
- ovládat kuchyňské vybavení (konvektory, kotle, troubu, roboty.),
- umět základy hygieny – HACCP,
- normování,
- výživové normy – spotřební koš,
- seznámení s alergeny,
- sestavit jídelniček,
- umět přebrat zboží, skladování, teploty, záruční doba,
- stolničení,
- hospodárně nakládat se surovinami,
- umět poskytnout první pomoc při úrazu
- být zodpovědný za svou práci,
- dále se vzdělávat,
- komunikativní.

Otázka č.2: *„Co je z uvedeného seznamu to nejdůležitější, co musí absolvent oboru vzdělání kuchař znát a umět?“*

Odpověď společná vedoucí školní jídelny, hlavní kuchařky a kuchařky:

1. Receptury pokrmů – teplé a studené kuchyně,
2. normování
3. výživové normy – spotřební koš.

Otázka č.3: *„Máte z Vašeho pohledu nějaké doporučení škole?“*

Odpověď vedoucí školní jídelny, vedoucí kuchařky a kuchařky:

„zejména praxe,praxe a praxe v provozu“

Příloha č. 2 – Dotazník pro zaměstnance školní jídelny

Dobrý den,

jmenuji se Pavlína Lenertová a jsem studentkou třetího ročníku Pedagogické fakulty v Olomouci. Studuji obor Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku. Chtěla jsem Vás požádat o vyplnění dotazníku k mé bakalářské práci na téma - Absolvent oboru vzdělání – kuchař.

Otázky se týkají toho „**Co by absolvent – kuchař měl podle Vašeho názoru znát a zvládat při příchodu na pracoviště školní jídelny (ŠJ)**“.

Všechny odpovědi jsou anonymní. Děkuji Vám za spolupráci a případně zájmu Vám poskytnu výsledky tohoto šetření.

Zakroužkujte, prosím, vždy jednu odpověď.

Jedna otázka je otevřená, zde můžete napsat Vaše doporučení školy.

1. Umí uvařit podle receptur pokrmů – teplou kuchyní:

- a) samostatně
- b) s dopomocí zkušenějšího pracovníka
- c) pod vedením zkušenějšího pracovníka
- d) nedokáží posoudit

2. Umí uvařit podle receptur pokrmů – studenou kuchyní:

- a) samostatně
- b) s dopomocí zkušenějšího pracovníka
- c) pod vedením zkušenějšího pracovníka
- d) nedokáží posoudit

3. Postup práce v provozu ŠJ zvládá :

- a) samostatně
- b) s dopomocí zkušenějšího pracovníka
- c) pod vedením zkušenějšího pracovníka
- d) nedokáží posoudit

4. Umí normovat pokrmy:

- a) samostatně
- b) s dopomocí zkušenějšího pracovníka
- c) pod vedením zkušenějšího pracovníka
- d) nedokáže posoudit

5. Umí sestavit jídelníček pro danou věkovou kategorii podle zadání:

- a) samostatně
- b) s dopomocí zkušenějšího pracovníka
- c) pod vedením zkušenějšího pracovníka
- d) nedokáže posoudit

6. Umí ovládat kuchyňské vybavení jako jsou např. konvektomat, kotle, fritézu, různé kuchyňské roboty a jiné:

- a) samostatně
- b) s dopomocí zkušenějšího pracovníka
- c) pod vedením zkušenějšího pracovníka
- d) nedokáže posoudit

7. Dokáže se surovinami nakládat hospodárně:

- a) ano
- b) většinou ano
- c) ne
- d) nedokáže posoudit

8. Zná základy hygienických předpisů a doporučení určené pro provoz ŠJ:

- a) ano
- b) ne
- c) nedokáže posoudit

9. Dodržuje systém HACCP (kritických bodů pro zajištění nezávadnosti pokrmů)

- a) ano
- b) většinou ano
- c) ne
- d) nedokáži posoudit

10. Zná základní druhy alergenů:

- a) ano
- b) ne
- c) nedokáži posoudit

11. Zná základy diferencované stravy (strava určená pro děti v mateřské škole, základní):

- a) ano
- b) ne
- c) nedokáži posoudit

12. Zná základy stolničení:

- a) ano
- b) ne
- c) nedokáži posoudit

13. Zná zásady skladování potravin:

- a) ano
- b) ne
- c) nedokáži posoudit

14. Zná pravidla pro poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti:

- a) ano
- b) většinou ano
- c) ne
- d) nedokáži posoudit

15. Umí profesionálně vystupovat:

- a) ano
- b) většinou ano
- c) ne
- d) nedokáži posoudit

16. Má zájem rozšiřovat své vědomosti a znalosti:

- a) ano
- b) většinou ano
- c) ne
- d) nedokáži posoudit

17. Dokáže nést zodpovědnost za svou práci:

- a) ano
- b) většinou ano
- c) ne
- d) nedokáži posoudit

18. Vaše doporučení škole, na co by se při vzdělávání žáků budoucích kuchařů ve ŠJ měla více zaměřit (pokud nemáte žádné doporučení, proškrtněte):

19. Vaše praxe ve ŠJ je:

- a) do 5 let
- b) od 5 – 10 let
- c) od 10 – 20 let
- d) nad 20 let