

Česká zemědělská univerzita v Praze

Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů

Katedra kvality zemědělských produktů



**Analýza vědomostí a kompetencí v oboru
potravin a výživa u žáků středních odborných škol**

Diplomová práce

Autor práce: Bc. Naděžda Valentová

Vedoucí práce: Ing. Pavel Nový, Ph.D.

© 2015 ČZU v Praze

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci „Analýza vědomostí a kompetencí v oboru potravin a výživa u žáků středních odborných škol“ jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího diplomové práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autorka uvedené diplomové práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 10. dubna 2015 _____

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala Ing. Pavlu Novému, Ph.D. za odborné rady, cenné připomínky a čas, který mi věnoval při vypracování této diplomové práce.

Analýza vědomostí a kompetencí v oboru potravin a výživa u žáků středních odborných škol

Analysis of secondary technical schools students awareness and competences in the field of food and nutrition

Souhrn:

Předmětem diplomové práce bylo porovnání odborných a klíčových kompetencí z hlediska rámcových a školních vzdělávacích programů vzdělání u oborů vzdělání 65-51-H/01 Kuchař a 65-41-L/01 Gastronomie. Analýza byla provedena na základě dat získaných z anonymních dotazníkových šetření žáků ve školních letech 2013/2014 a 2014/2015. V práci jsou analyzovány oblasti, na které je potřeba se více zaměřit, a jsou uvedeny návrhy opatření na odstranění zjištěných nedostatků v odborných kompetencích žáků sledovaných oborů. V literární rešerši je stručně popsána historie pohostinství ve světě a na našem území, vývoj odborného školství a školské legislativy v České republice až po současnost, je porovnán vývoj průměrné mzdy v oboru gastronomie, minimální mzdy a nezaměstnanosti absolventů v rámci Evropské unie. Další kapitoly jsou zaměřeny na odborné a klíčové kompetence, které požadují budoucí zaměstnavatelé od absolventů a jejich priority.

Klíčová slova: dotazníkové šetření; kompetence; znalosti; střední odborná škola

Summary:

The object of this thesis was to compare knowledge and competences according to the frame and school education programmes 65-51-H/01 Cook and 65-41-L/01 Gastronomy.

The analysis was made on the basis of data obtained from anonymous survey among students in school years 2013/2014 and 2014/2015. This thesis analyses areas, with special need of improvements and formulates a lists of suggestions on how to eliminate the imperfections found in the competencies of the students of the selected programs. The literary research is focused on the history of hospitality industry in the world and in our country as well as the development of vocational education and school legislation in the Czech Republic to the present. The developments of the average monthly wage in gastronomy, minimum wage, unemployment of graduates in the EU are compared. Other chapters concentrate on the professional and key competences of graduates demanded by future employers and their priorities.

Keywords: survey, competence, knowledge, vocational and technical school

Obsah

1 Úvod	9
2 Vědecká hypotéza a cíl práce	10
3 Literární rešerše	11
3.1 Historie pohostinství.....	11
3.2 Historie pohostinství v České republice	12
3.3 Formy společného stravování.....	13
3.3.1 Kategorizace a klasifikace veřejných hostinských zařízení v České republice	14
3.3.2 Aktuální počty stravovacích zařízení v ČR.....	16
3.3.3 Trendy v gastronomii	17
3.3.4 Moderní trendy v přípravě pokrmů a zážitková gastronomie	18
3.4 Pohostinství na venkově a ve městě	18
3.4.1 Venkov	18
3.5 Mzdy v pohostinství a gastronomii	20
4 Odborné školství v České republice	21
4.1 Historie	21
4.1.1 Vývoj odborných škol zaměřených na kmenový obor 65 (Gastronomie, Hotelnictví a turismus).....	23
4.1.2 Legislativa odborného školství	24
4.2 Vzdělávání v Evropské unii (EU).....	25
4.3 Problematika odborného školství	27
4.3.1 Předčasné odchody žáků ze středních škol (SŠ)	27
4.4 Shoda vzdělání s výkonem zaměstnání	28
4.5 Profesní a klíčové kompetence požadované zaměstnavateli	28
4.5.1 Spolupráce zaměstnavatelů a škol.....	29
4.6 Nezaměstnanost absolventů podle oborů vzdělání v České republice (ČR).....	30

4.7	Míra nezaměstnanosti absolventů oborů vzdělání H (obory zakončené výučním listem)	31
4.8	Míra nezaměstnanosti absolventů oborů vzdělání L (obory zakončené maturitní zkouškou).....	32
4.9	Míra nezaměstnanosti absolventů oborů vzdělání – H/L Gastronomie, hotelnictví a turismus	33
4.10	Vyučovací předmět POTRAVINY A VÝŽIVA	34
4.11	Normování	35
4.12	Strategie vzdělávání.....	35
5	Materiál a metody	37
5.1	Dotazníkové šetření	37
5.1.1	Sběr dat.....	37
5.1.2	Dotazník	37
5.2	Charakteristiky analyzovaných škol a vzdělávací program	37
5.2.1	SOŠ A SOU Čakovice	38
5.2.2	SOU Gastronomie U Krbu	38
5.2.3	SOU Gastronomie a podnikání Za Černým mostem.....	39
5.2.4	Rámcový vzdělávací program (RVP)	39
5.2.5	Porovnání RVP Oborů65-51-H/01 Kuchař- Číšníka RVP 65-41-L/01 Gastronomie	39
5.2.6	Porovnání klíčových a odborných kompetencí oborů RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník a RVP 65-41-L/01 Gastronomie.....	41
5.2.7	Porovnání ŠVP oborů 65-51-H/01 Kuchař a RVP 65-41-L/01 Gastronomie	43
6	Analýza výsledků dotazníkového šetření	46
7	Diskuze analyzovaných dat a návrhy opatření.....	59
8	Závěr	65
9	Seznam literatury	66

Přílohy	72
1. Evaluační dotazník	72
2. Dotazník použitý pro dotazníkové šetření v této studii	73

1 Úvod

Jako téma své diplomové práce jsem si zvolila analýzu vědomostí a kompetencí v oboru potravin a výživa u žáků středních odborných škol proto, že na středních odborných školách tento předmět společně s předměty technologie přípravy pokrmů a stolničení vyučují od roku 2002 a tyto předměty jsou pro žáky klíčové v oblasti dosažení vědomostí a dovedností v jejich oboru vzdělání. Zvládnutí odborných neboli profesních kompetencí umožňuje absolventům výkon určité profese, či povolání.

Střední školy se stále potýkají s nízkým počtem nově příchozích žáků. Nejméně preferovaným proudem odborného školství se v posledních letech stávají učební obory. Ve vyšší míře se hlásí do školy stále více žáků, kteří nejeví o zvolený obor patřičný zájem. Tyto žáky je potřeba hned od začátku studia více motivovat. Problematikou je i vysoká míra předčasného zanechání studia, která je významnou překážkou pro budoucí pracovní uplatnění žáků. Požadavky budoucích zaměstnavatelů na kvalifikaci se neustále zvyšují a konkurence na trhu práce má vzestupnou tendenci. Vlivem ekonomické recese dosáhla v roce 2013 míra nezaměstnanosti absolventů nejvyšších hodnot. Kmenové obory 65 se řadí ke skupinám, které vykazují vyšší hodnoty míry nezaměstnanosti. Údaje pro zjištění, proč právě tyto kmenové obory vykazují vyšší hodnoty nezaměstnanosti absolventů, je možné získat například prostřednictvím dotazníkového šetření, které tvoří také podstatnou část této práce.

2 Vědecká hypotéza a cíl práce

Cílem diplomové práce byla analýza vědomostí, klíčových a odborných kompetencí v předmětu potravin a výživa u žáků středních odborných škol. Analýza byla provedena na základě získaných dat z anonymního dotazníkového šetření, které proběhlo ve školních letech 2013/2014 a 2014/2015. Šetření probíhalo na třech vybraných školách u tříletých učebních oborů 65-51-H/01 Kuchař a čtyřletých studijních oborů 65-41-L/01 Gastronomie, vždy v posledním ročníku.

Cílem teoretické části práce je úvod do historie, charakteristika současného stavu pohostinství, vzdělávání v oblasti gastronomie a shrnutí klíčových a odborných kompetencí a jejich priorit, které požadují potenciální zaměstnavatelé od budoucích zaměstnanců.

Hypotéza: Je předpoklad, že analýzou dotazníkového šetření dojde k odhalení nedostatků v oblasti odborných kompetencí u žáků. V souvislosti s tím, bylo jako dílčí cíl určeno vypracovat doporučení, která by tyto nedostatky pomohla eliminovat.

3 Literární rešerše

3.1 Historie pohostinství

Pohostinství je jednou z nejstarších profesí, která se dotýká mnoha aspektů lidského života. Jedná se o relativně novou akademickou disciplínu, kterou tvoří různorodé skupiny odvětví (Ottenbacher, 2009).

Jak uvádí Laurance (2008), první písemné podklady sahají až do starobabylonské doby, kdy byly hostince provozované i ženami. Chammurapi (král starobabylonské říše, který vládl v letech 1792–1750 př. n. l.) ve svém zákoníku například popisuje nařízení o provozování hostinců, které přísně zakazuje krácení daní a nepatřičné zvyšování cen. V Egyptských papyrech se v některých případech hovoří o „domech piva“, které neměly příliš dobrou pověst, neboť často kombinovaly funkci hostince a nevěstince. Ve starověkém Řecku se hostince objevovaly přibližně od 8. - 5. století př. n. l., převážně se však jednalo o nuzné, špinavé a nepříliš útulné přízemní domy. Nechvalně vyhlášené byly v této době také přístavní krčmy. Tato zařízení byla určena pouze pro nižší vrstvy, výše postavené osoby raději nacházely nocleh a stravu u předních občanů města (Chaline, 2008).

I ve starověkém Římě existovaly zájezdní hostince (deversoria), ale ani ty se stejně jako hostince v Řecku, netěšily dobré pověsti. Hostince byly nečisté a jejich majitelé, hlavně orientálci, byli prohnánými obchodníky. Ti dokonce víno ředili nad míru a často poskytovali rovněž nabídku různých zábav a provozování hazardních her (např. kostky). Práce v hostincích vykonávali převážně otroci, svobodní zaměstnanci a ženský personál, který byl hostům po všech stránkách k službám (Čurda, 2004).

Jak popisuje Kment (2011), chudí obyvatelé římských měst chodili jíst a pít do jiných zařízení. Jednalo se o tzv. thermopolia, ve kterých se podávala studená a teplá jídla. Jednalo se většinou o menší hostince, pro které byly typické zděné kamenné pulty v přední části místnosti. Pulty měly otvory, do nichž byly vloženy hliněné nádoby, z nichž obsluha hostům servírovala teplá jídla (obdobu dnešních nabídkových stolů). Návštěvníci thermopolií sedávali na dřevěných nebo kamenných lavicích, jedli, pili a bavili se. Lidé navštěvovali také kapacitně menší restaurace, tzv. cauporioe. Výčepy i hostinské místnosti v přízemí zdobily nástěnné malby a v patře se pak nacházely hostinské pokoje.

Ani v období středověku se kvalita ubytování a stravování příliš nezlepšila. Kupci využívali primitivních postelí v temných světnicích, zatímco jejich doprovod spal ve stáji na slámě se zvířaty nebo v improvizovaném přístěnku. K zájezdnímu hostinci patřilo většinou i menší hospodářství, které poskytovalo základní potraviny, které se dostaly na stůl cestujících. Většinou se připravovala vařená masa, kašovitě pokrmy, chléb a ve městech i pivo. Úprava jídel probíhala hostinským často v místnosti, kde se jedlo, přímo u stolu s lavicemi. Ve městech byli hostinští organizováni do cechů a jejich počet byl omezen. Držení hostinského povolání se dědilo a jednalo se o právoplatný majetek rodů (Čurda, 2004).

3.2 Historie pohostinství v České republice

V dávné minulosti naší kuchyni ovlivnili Keltové i Slované. Vzhledem k umístění naší republiky v centru Evropy, působily na naši kuchyni vlivy ze všech světových stran. V době formování českého národa se již využívaly všechny domácí surovinové zdroje. Typickými produkty byly chléb, který se připravoval např. z pohanky, jáhel, žita či prosa, luštěniny, ovoce, ale i maso. Masa se podávala s kořenovou a listovou zeleninou, k jejich ochucení se používala nejčastěji šalvěj nebo řeřicha.

První písemné recepty se objevují v 15. století. V 16. století byl položen základ dochucování pokrmů např. fíky, olivami nebo zámořským kořením. Kniha tiskaře Severina je první dochovaná tištěná kuchařská kniha, která obsahovala na 400 receptur (Voit, 2013).

V 17. století se začaly značně projevovat rozdíly v kuchyni šlechty a prostého lidu. Zatímco šlechta konzumovala bažanty, želvy, zvěřinu či dovážené ryby, prostý lid konzumoval převážně stravu rostlinného původu a maso jen při výjimečných příležitostech.

V 18. a 19. století se začaly konzumovat sladké pokrmy a začal se také připravovat knedlík, který ale není naším původním pokrmem. Začaly se konzumovat brambory i na venkově. Bylo to období, kdy se rozšířilo vydávání kuchařek s typicky českými pokrmy. Patrně nejznámější je kuchařka Magdaleny Dobromily Rettigové z roku 1826, která se opakovaně tiskla více než sto let.

Po první světové válce se Praha stala významným středoevropským městem. Velký obdiv ve světě získalo naše pivo i naše kuchyně. Společenský život nastal v kavárnách, hospodách, hospůdkách. Začaly se navštěvovat noční bary varieté a kabarety.

V této době odešla velká část kvalifikovaných odborníků za prací do zahraničí, podmínky pro výkon této profese totiž nebyly lehké.

Během druhé světové války a v období po ní, procházelo pohostinství značnou krizí. V prvních letech socialismu se značně rušilo soukromé podnikání, to vedlo k úbytku provozoven. Snad jediným pozitivem byly nízké ceny v zachovaných provozovnách. Nízké platy zaměstnanců a vyšší poptávka po službách se podílely na dlouhotrvající krizi v pohostinství.

V tomto období prošlo pohostinství různými změnami. Řešením bylo přerozdělení pohostinství do pár velkých celků. Patřily sem Interhotely určené především pro zahraniční hosty, Restaurace a jídelny, které byly provozovány ve městech, a družstevní podnik Jednota. V nově budovaných střediscích byla poskytována poměrně vysoká úroveň služeb, ve zbylých provozech byla úroveň spíše záležitostí podnikavosti pracovníků.

K udržení statusu našeho pohostinství pomohlo odborné školství a odborné soutěže pro mladé i dospělé. Jakákoliv účast na mezinárodních soutěžích znamenala úspěch. Bohužel tyto výkony byly jen nárazové, a tak nemohly zastínit pokles úrovně celého oboru. „Celá historie lidstva potvrzuje, že dobré pohostinství může existovat jen v dobách míru a v podmínkách vzájemné úcty a tolerance. Přejme si, aby především mladá generace pochopila tyto životní nutnosti a aby jejím přičiněním české pohostinství zaujalo v nejbližší budoucnosti opět takové místo, které mu právem náleží.“ (Salač, 2001).

3.3 **Formy společného stravování**

Stravování je možné definovat jako umění aranžování potravin a nápojů v každodenním lidském životě (Adria, 2009). Gastronomie je umění a věda dobrého jídla (Gillespie, 2001). Společné stravování plní funkce stravovací, doplňkové a společensko-zábavní. Společné stravování dělíme do dvou forem:

1. Veřejná (restaurační) forma stravování (tzv. otevřené stravování)

2. Účelová (hromadná) forma stravování (tzv. uzavřené stravování)

Veřejné stravování je historicky nejstarší formou, zákazníkům nabízí velmi pestrou škálu nabízených služeb. Jedná se o drobnou živnost řemeslného charakteru, pro kterou je velmi důležitá zručnost a fantazie kuchařů a profesionalita a vstřícnost obsluhujících. Je určeno domácím i zahraničním hostům. Provozovny jsou součástí měst a obcí v oblasti občanského vybavení. Plní funkce stravovací, doplňkové i společensko-zábavní.

Účelové stravování je určené pro určitou skupinu osob, které mají společnou příslušnost k určité organizaci, instituci aj. Od veřejného stravování se liší tím, že je známá klientela jak rozsahem, tak i strukturou. Nabízený sortiment má menší rozsah. Na úhradě stravování se většinou podílí mimo vlastního strávnicka i další subjekt, např. škola, zaměstnavatel atd. (Mlejnková a kol., 2005).

Stravovací úsek můžeme rozdělit do těchto částí:

- Výrobní část – sklady (chladicí, mrazicí, příruční aj.), jemné a hrubé přípravný, kuchyně teplá, studená, kávová, cukrárny, pekárna, expediční část a umývárny
- Odbytová (spotřební) část – jídelna a její části, přípravný číšníků
- Administrativní část – kanceláře, vedení provozu
- Sanitární příslušenství zaměstnanců – šatny, umývárny, WC, denní místnosti, úklidové místnosti
- Technická část – strojovny výtahu, chlazení, vzduchotechnické zařízení, rozvodny (Mlejnková a kol., 2005)

3.3.1 Kategorizace a klasifikace veřejných hostinských zařízení v České republice

Kategorizace hostinských zařízení restauračního typu dle statistické metodiky Evropské unie. Všechny níže uvedená zařízení mohou zřizovat sezónní a příležitostná odbytová střediska, která jsou součástí provozovny (terasy, předzahrádky, salónky apod.). S výjimkou občerstvení musí mít všechny provozovny WC pro hosty, které je oddělené pro muže a ženy.

Druhy provozoven a jejich charakteristika:

1. Restaurace

a) restaurace - převažuje zde prodej pokrmů, nápojů obslužným způsobem a různé formy společenské zábavy. Do této kategorie zařazujeme i motoresty, které musí mít dostatečnou kapacitu pro parkování vozidel. Budují se při silnicích a dálnicích a své služby poskytují především motoristům.

b) samoobslužné restaurace (jídelny) – jsou hostinská zařízení poskytující základní a doplňkové stravování samoobslužným způsobem

c) rychlé občerstvení, ryby, hranolky – bufety a bistra jsou hostinskými zařízeními, která zabezpečují občerstvení (stravovací služby) samoobslužným způsobem. Fast food outlets, např. McDonald's, KFC, podávají pokrmy a nápoje převážně v nevratných obalech a jsou také samoobslužná.

Občerstvení (kiosky) jsou hostinská zařízení, která zabezpečují poskytování občerstvení. Zřizují se převážně sezónně, většinou bez vlastní odbytové plochy. Občerstvení může být zřízeno jako doplňující část provozovny, např. prodejní okno, nebo jako pochůzkový prodej.

d) železniční restaurační vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících – je zde poskytnuto základní i doplňkové stravování ve veřejných dopravních prostředcích.

2) Bary

a) bary – převažuje prodej nápojů a různé formy společenské zábavy. V nabídce dominují výrobky studené kuchyně a cukrářské výrobky. Pokrmy teplé kuchyně jsou převážně minutkového charakteru. Dominantním vybavením je barový pult. Bary mohou být specializovány dle hlavního předmětu prodeje:

- Gril bary (v nabídce převažují grilované pokrmy)
- Pizzerie (v nabídce převažují různé druhy pizzy)
- Snack bary (v nabídce převažují výrobky studené kuchyně, minutkové pokrmy)
- Aperitiv bary (v nabídce převažují výrobky studené kuchyně a velký výběr z nabídky nápojů)
- Lobby bary (jsou součástí hotelů, v nabídce převažují studené a teplé nápoje)

b) noční kluby – bary, varieté či dancing kluby jsou společensko-zábavní střediska nabízející široký sortiment nápojů a pokrmů na objednávku. Součástí klubů jsou barové pulty, taneční parket, nebo prostory pro varietní vystoupení.

c) pivnice – jsou specializovaná zařízení na servis piva a pokrmů, které vhodně doplňují jeho konzumaci. Pivní výčep je pohostinské zařízení, které se zaměřuje

na prodej piva a ostatních nápojů, převážně do vlastních (přinesených) nádob („přes ulici“). Může být i součástí jiné provozovny.

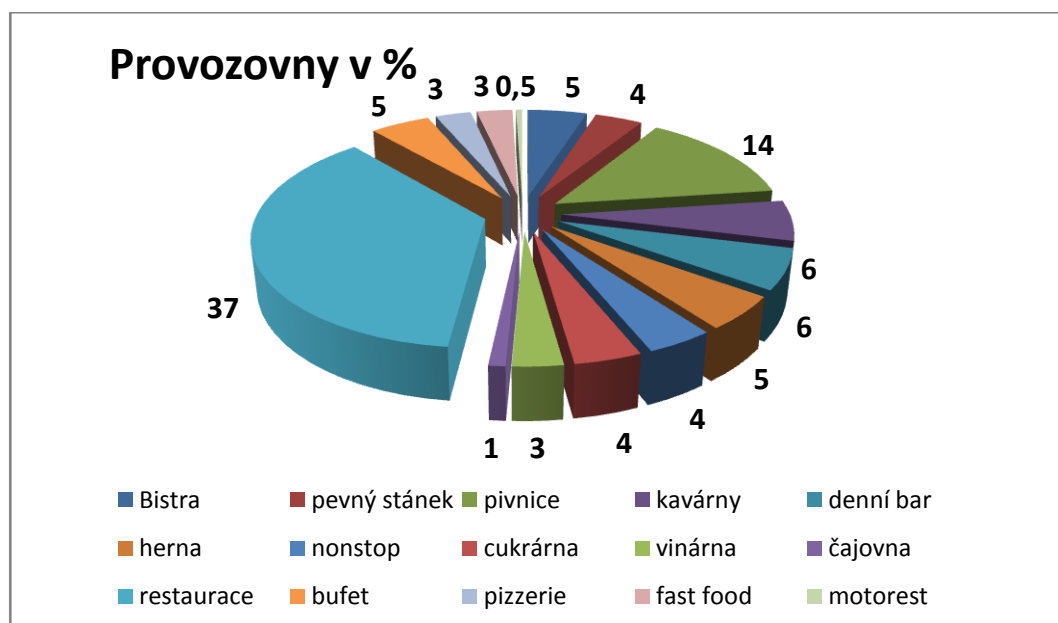
d) vinárny – jsou pohostinská zařízení, která se specializují převážně na servis vína. V sortimentu nabídky mohou být studené, případně i teplé pokrmy.

e) kavárny – se zaměřují na prodej a servis teplých a studených nápojů, výrobků studené kuchyně, cukrářských výrobků a podle podmínek provozu i na prodej teplých pokrmů. Slouží k delšímu pobytu hosta a tomu je přizpůsobeno i vybavení a zařízení provozu (křesla, boxy, denní tisk, společenské hry). Kavárny mohou být i specializovány dle svého poslání na taneční, koncertní, nebo kombinovány, např. kavárna – cukrárna

(<http://haccp.webnode.cz/hostinska-cinnost/kategorizace-hostinsky-zarizeni/>).

3.3.2 Aktuální počty stravovacích zařízení v ČR

Podle statistického šetření Factum research (2014), je aktuálně celkový počet stravovacích zařízení v České republice 41 000, z toho 37% tvoří restaurace.



Graf č. 1: Počet stravovacích zařízení v České republice

Zdroj: Factum research (2014), úprava vlastní

Tabulka č. 1: Počty stravovacích zařízení dle krajů

Kraj	Počet provozoven v tis.
Hlavní město Praha	5,5 tis.
Středočeský kraj	5,0 tis.
Jihočeský kraj	3,0 tis.
Plzeňský kraj	2,5 tis.
Karlovarský kraj	1,0 tis.
Ústecký kraj	3,0 tis.
Liberecký kraj	1,5 tis.
Královéhradecký kraj	2,0 tis.
Pardubický kraj	1,5 tis.
Kraj Vysočina	1,5 tis.
Jihomoravský kraj	4,0 tis.
Olomoucký kraj	2,5 tis.
Zlínský kraj	2,0 tis.
Moravskoslezský kraj	4,0 tis.

Zdroj: Factum research (2014), úprava vlastní

3.3.3 Trendy v gastronomii

Gastronomie je věda (umění), která se zabývá jídlem a nápoji, jejich servisem, stravovacími zvyklostmi, způsobem konzumace a poznatky o hodnotě, způsobech využití potravy a správné výživě (Pásková, Zelenka 2012).

V České republice dochází k dynamickému vývoji gastronomie, nabídka jídel se mění podle požadavků zákazníků. Jedním z důvodů pozitivních změn je zlepšení ekonomické situace domácí populace, kultivace gastronomického trhu, ale i zlepšení legislativních podmínek. Mezi faktory ovlivňující vývoj v této oblasti patří, zvýšení produktivity práce, zlepšování využití surovin, zvýšení hygieny při přípravě pokrmů, kontrola nezávadnosti surovin, využívání odpadů, snižování energií používáním modernější techniky aj. (Vencovská, 2005).

Důležitá je i změna v nabídce jídel v jídelních lístcích, která reaguje na poptávku hostů po zdravé výživě, rychlejší přípravě jídel, zahraniční kuchyni, či požívání biopotravin. V této oblasti, ale má naše gastronomie ještě značné rezervy.

Základním předpokladem pro provoz pohostinství je poskytování kvalitních služeb, které jsou někdy mylně považovány provozovateli za nadstandard. Středem zájmu by vždy měl být zákazník (Horner, 1996).

3.3.4 Moderní trendy v přípravě pokrmů a zážitková gastronomie

V moderní gastronomii je kladen velký důraz na čerstvost a kvalitu používaných surovin. Kvalitu vykazují produkty ekologického zemědělství v podobě biopotravin. Produkty značené jako bio musí splňovat přísná kritéria uvedená v Nařízení Rady 2092/91 ES a v zákoně č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství.

Za zážitkovou gastronomii můžeme označit vše, co člověku přinese nezapomenutelný a nepopsatelný zážitek z pěkného prostředí, posezení a kulinařského prožitku. Ideálním stavem je, pokud jsou propojeny všechny prvky v jeden harmonický celek, pak hovoříme o zážitkové gastronomii a dokonalých službách (Kopecká, 2012).

Znaky zážitkové gastronomie:

Finne dining – je považován za nejvyšší formu zážitkové gastronomie. Jedná se o situaci, kdy host vnímá atmosféru všemi smysly. Podniky, které jsou založeny na tomto konceptu, se vyznačují designovým prostředím, které je promyšlené do sebemenšího detailu v propojení s architekturou, často spojené i s výhledem do okolí podniku. Pro přípravu pokrmů jsou často používány nejjakostnější, netradiční a exkluzivní suroviny. Nápoje jsou vybírány a doporučovány sommeliery. Samozřejmostí je bezchybné a profesionální chování personálu.

Enogastronomie – je harmonické snoubení vín s pokrmy. Touto nabídkou se zabývá sommelier.

Front cooking – jedná se o přípravu, či dohotovení pokrmu přímo před zrakem hosta. Hosté tak mají možnost sledovat kuchaře přímo při práci. V takto otevřených kuchyních mohou pracovat jen komunikativní profesionálové s dobrou jazykovou vybaveností (Kopecká, 2012).

3.4 Pohostinství na venkově a ve městě

3.4.1 Venkov

Vysvětlení pojmu venkov je poměrně složité, protože neexistuje jednotná definice. Jedná se o abstraktní označení kulturní krajiny s charakteristikami, které jsou specifické. Jinak vymezují venkov dle svých kritérií urbanisté a územní plánovači, sociologové, geografové, krajináři a jiní. Obecně můžeme definovat venkov prostorem, který zahrnuje kulturní krajinu i venkovská sídla (zastavěná území), (Perlín, 2008).

Univerzálně platná definice venkova neexistuje. Hlavním účelem vymezení venkova (venkovských obcí) je najít co nejvíce odpovídajících venkovských regionů, ty na základě svého označení mají nárok na podporu v určitých tematických oblastech.

Mezinárodně uznávanou definici venkova vytvořila Organizace pro ekonomickou a hospodářskou spolupráci (OECD), která je založena na kritériu hustoty zalidnění. Podle stejného přístupu pracuje i Evropský statistický úřad (Eurostat), liší se ve strukturalizaci.

Níže uvedená definice není závazná pro členské státy. Ty mohou používat i vlastní kritéria, např. podíl zemědělství aj.

Podle OECD má definice dvě úrovně: místní a regionální. Obec s hustotou menší než 150 obyvatel na 1 km² je na místní úrovni považována za venkovskou.

Na úrovni regionální se podle podílu obyvatelstva žijícího v obcích s hustotou nižší než 150 obyvatel na 1 km² rozlišují tyto tři kategorie regionů (Wokoun, 2008):

- Převážně venkovský region (Predominantly rural region) – více než 50 % obyvatel regionu žije ve venkovských obcích.
- Významně venkovský region (Significantly rural region) – 15-50 % obyvatel regionu žije ve venkovských obcích.
- Převážně městský region (Predominantly urban region) – méně než 15 % obyvatel žije ve venkovských regionech.

Vymezení venkova podle Eurostatu je do třech kategorií podle stupně urbanizace (Binek a kol., 2009)

- Hustě zalidněné oblasti – jsou skupiny sousedících obcí, jejichž hustota zalidnění přesahuje 500 obyvatel na 1 km². Celkový počet obyvatel takové oblasti dosahuje nejméně 50 000 obyvatel.
- Prostřední oblasti (středně zalidněné) – skupiny obcí, z nichž každá má hustotu zalidnění nižší než 100 obyvatel na 1 km² a nejsou součástí hustě zalidněných oblastí. Celkový počet obyvatel oblasti je menší než 50 000 obyvatel.
- Řídce zalidněné oblasti – jsou skupiny obcí, které nejsou klasifikovány v předešlých kategoriích.

Výše popsané trendy v gastronomii, jsou patrné obzvláště ve větších městech, v průmyslových aglomeracích, nebo v turisticky zajímavých oblastech. V těchto oblastech je mnohem intenzivnější vliv zahraniční turistiky, globálních vlivů, médií,

zrychlení životního tempa, nebo změny životního stylu. Na ostatních místech, převážně pak na venkově, si gastronomie a s ní spojená pohostinská činnost zachovává svoji převážně společenskou funkci a vzhledem k nižší poptávce a minimální konkurenci zde gastronomie nezaznamenává takový rozvoj (Zimáková, 2006).

3.5 Mzdy v pohostinství a gastronomii

V roce 2013 byla průměrná mzda ve stravování a gastronomii 13918 Kč (viz tabulka níže). Tato hodnota je však podle Kotlera (2001) zkreslena díky tzv. šedé ekonomice. Nejtypičtějšími prvky šedé ekonomiky jsou nelegální práce, daňové úniky a nezdaněné příjmy.

Tabulka č. 2: Přehled vývoje průměrné mzdy v gastronomii a pohostinství v letech 2005-2013 v České republice

ROK	Průměrná mzda v Kč
2005	10 475
2006	11 407
2007	11 842
2008	12 498
2009	12 366
2010	13 258
2011	13 353
2012	13 313
2013	13 918

Zdroj: ČSÚ, úprava vlastní

Tabulka č. 3: Výše minimální mzdy v eurech a podíl pohostinství na HDP jednotlivých členských států EU

Stát	Minimální mzda v Eurech	Podíl pohostinství na HDP
Lucembursko	1784,19	2,1 %
Belgie	1501,82	2,6 %
Holandsko	1469,40	2,9 %
Irsko	1461,85	4,5 %
Francie	1430,22	4,1 %
Velká Británie	1264,25	3,6 %
Slovinsko	783,66	3,7 %
Španělsko	752,85	6,3 %
Malta	697,42	7,9 %
Řecko	683,86	6,5 %
Portugalsko	565,83	5,9 %
Turecko	426,11	2,7 %

Polsko	376,58	1,7 %
Chorvatsko	374,31	5,1 %
Maďarsko	340,55	2,5 %
Slovenská republika	337,70	2,1 %
Estonsko	320,00	2,9 %
Česká republika	312,01	3,1 %
Litva	289,62	2,3 %
Lotyšsko	287,07	1,8 %
Bulharsko	158,50	4,2 %
Rumunsko	157,26	2,1 %
Norsko	Státy bez stanovené minimální mzdy. Výši platů v jednotlivých profesích určují kolektivní smlouvy.	2,1 %
Švýcarsko		4,0 %
Švédsko		2,8 %
Německo		2,7 %
Kypr		10,4 %
Rakousko		5,5 %
Dánsko		2,1 %
Itálie		4,4 %
Finsko		2,8 %

Zdroj: Eurostat a studie The Hospitality Sector in Europe, úprava vlastní

4 Odborné školství v České republice

Právo na vzdělání je ustanoveno v Listině základních práv a svobod, která je od roku 1992 součástí ústavního pořádku České republiky. Systém vzdělávání vytváří předpoklady pro to, aby se každý jednotlivec mohl úspěšně začlenit do společenského a kulturního života a do pracovního procesu. Vzdělání lze získat ve školských zařízeních, ale také cestou sebevzdělávání, prostřednictvím práce a moderních informačních prostředků (Skalková, 2007).

V současnosti se střední vzdělávání uskutečňuje v gymnáziu, ve středních odborných školách, středních odborných učilištích a v konzervatořích. Střední vzdělávání může mít všeobecně vzdělávací charakter, nebo charakter odborný. Vzdělání může být ukončeno maturitní zkouškou, výučním listem nebo závěrečnou zkouškou.

4.1 Historie

V Čechách a na Moravě byla vždy bohatá řemeslná tradice, která se na našem území vytvářela po staletí. V roce 1774 byly povinně zavedeny tzv. nedělní opakovací školy, kde se učni připravovali.

Jasná pravidla pro přípravu učňů byla sepsána v roce 1859 v Živnostenském zákoně, kde byla jasně stanovena povinnost sepsávat s učni učební smlouvy, ve kterých musela být uvedena délka učební doby, která byla maximálně čtyřletá. Nejednalo se již o opakovací školy, protože tyto školy poskytovaly již teoretické a odborné vzdělání odpovídající profesním potřebám. Tyto školy nesly název školy pokračovací a ovlivnily je různé reformy. Byly součástí odborného vzdělávání až do roku 1930 (Čechlovská, 2005).

Po roce 1945 bylo navázáno na předválečné období, ale byly zavedeny všeobecně vzdělávací předměty do učebních plánů učňovských škol. A tyto školy byly považovány za zvláštní druh odborného vzdělávání.

K zpolitizování obsahu a cíle vzdělání došlo v roce 1948 Zákonem o základní úpravě jednotného školství 95/1948 Sb., tento zákon však neupravoval podrobněji vzdělávání v učebních oborech. Učňové se v té době vzdělávali v odborných učilištích a učňovských školách. V roce 1958 byl vydán tzv. učňovský zákon 89/1958 Sb. Učeň uzavíral učební smlouvu s podnikem, v němž se připravoval. S výjimkou platů učitelů, se podnik zavazoval k úhradě nákladů spojených s výchovou učňů. Učni se připravovali přímo v podnicích, kde získávali reálné pracovní zkušenosti a osvojovali si aktuální technologie.

Reforma v roce 1984 byla zásadní v tom, že byla zrušena příprava na základě učební smlouvy a všichni vzdělávající se ve středních odborných učilištích získali statut žáka. Celkový počet učebních oborů byl v té době snížen (Kadlec, 2005). Možnost získat středoškolské či vysokoškolské vzdělání byla v té době velice omezena. Do oborů zakončených výučním listem byli přijímáni lidé, kteří měli vyšší studijní předpoklady než žáci dnešních učebních oborů.

V roce 1989 zaznamenalo odborné školství zásadní vývoj. Školy získaly větší kompetence, vznikaly neveřejné školy a školy byly financovány per capita (na žáka). V rámci programu Phare 1992 byla vypracována Strategická studie odborného vzdělávání, která byla podpořena i Zprávou examinátorů OECD (Organisation for Economic Co-operation and Development - Organizace pro hospodářskou spolupráci a rozvoj) o vzdělávací politice v ČR 1995. Výstupy projektu Reforma odborného vzdělávání (1994-1998) realizovaného na 19 školách nastartovaly inovaci a transformaci odborného vzdělávání v ČR (Kočková, 2005).

4.1.1 Vývoj odborných škol zaměřených na kmenový obor 65 (Gastronomie, Hotelnictví a turismus)

Níže popsané údaje jsou čerpány ze statistických výkazů MŠMT, sítě škol, školského rejstříku a ze stránek NÚOV a NÚV v letech 1991-2014.

V roce 1991 bylo 20 SOŠ zaměřených na kmenový obor 65 z celkového počtu 612 SOŠ a 75 SOU z celkového počtu 690 SOU. V letech 1993-1994 vznikaly nové typy škol tzv. ISS – Integrované střední školy (spojení jednoho, nebo více oborů na různé úrovni). V té době byly počty škol se zaměřeným kmenovým oborem SOŠ 66, SOU 134 a ISS 35. Celkem tedy 235 škol. Od roku 1991 došlo k navýšení SOŠ o 230 % a SOU o 79 %.

V roce 1996 se školy přestaly dělit na SOŠ a SOU a o rok později došlo k procesu optimalizace sítě středních škol. Některé školy byly zrušeny, sloučeny, nebo přiřazeny k jiným. K redukci škol docházelo v důsledku demografického vývoje obyvatelstva a regionálních potřeb. I dnes se potýkají střední školy s nízkým počtem nově příchozích žáků. To vede k zániku mnoha škol, hlavně soukromých.

V roce 2001 bylo 311 SŠ se zaměřeným kmenovým oborem 65. Z tohoto 71 % veřejných a 29 % soukromých. Ve školním roce 2013/2014 byl sledovaný počet škol 278 (189 veřejných a 89 soukromých).

Tabulka č. 4: Vývoj počtu žáků vstupujících do 1. ročníků včetně žáků neveřejných škol v letech 2008–2013

Školní rok	Žáků celkem	Obor 65-41-L/01	Žáků celkem	Obor 65-51-H/01
2008	10 155	767	39 858	9 576
2009	9 413	982	39 729	9 411
2010	8 002	921	35 090	8 123
2011	7 186	866	33 876	7 565
2012	6 406	666	33 202	7 328
2013	6 486	593	31 566	6 420

Zdroj: infoabsolvent, úprava vlastní

Tabulka č. 5: Počty škol v krajích, kde je možné studovat kmenové obory 65 ve školním roce 2014/2015

Kraj	Obor 65- 41-L/01		Obor 65-51-H/01	
	Počet škol	Z toho soukromých	Počet škol	Z toho soukromých
Hlavní město Praha	8	3	13	5

Středočeský kraj	6	5	19	15
Jihočeský kraj	1	1	14	12
Plzeňský kraj	4	4	9	8
Karlovarský kraj	1	1	6	5
Ústecký kraj	5	4	12	8
Liberecký kraj	2	2	6	6
Královéhradecký kraj	2	2	11	11
Pardubický kraj	3	3	7	6
Kraj Vysočina	0	0	12	8
Jihomoravský kraj	2	2	13	8
Olomoucký kraj	3	2	9	7
Zlínský kraj	4	4	10	9
Moravskoslezský kraj	3	3	18	13

Zdroj: infoabsolvent, úprava vlastní

4.1.2 Legislativa odborného školství

Právní předpisy, které upravují zřizování a činnost středních škol:

- zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů; mohou školy a školská zařízení zřizovat:

- kraje, obce a dobrovolné svazky obcí
 - MŠMT, Ministerstvo obrany, Ministerstvo vnitra, Ministerstvo spravedlnosti, Ministerstvo práce a sociálních věcí, Ministerstvo zahraničních věcí
 - registrované církve a náboženské společnosti
 - ostatní právnické a fyzické osoby
- Zajistit podmínky pro uskutečňování středního a vyššího odborného vzdělávání je povinen kraj.
- vyhláška MŠMT č. 73/2005 Sb., o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných;
 - vyhláška MŠMT č. 671/2004 Sb., kterou se stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách, ve znění pozdějších předpisů;
 - vyhláška MŠMT č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání na středních školách maturitní zkouškou;

- vyhláška MŠMT č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů;
- vyhláška MŠMT č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem;
- nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání.

4.2 Vzdělávání v Evropské unii (EU)

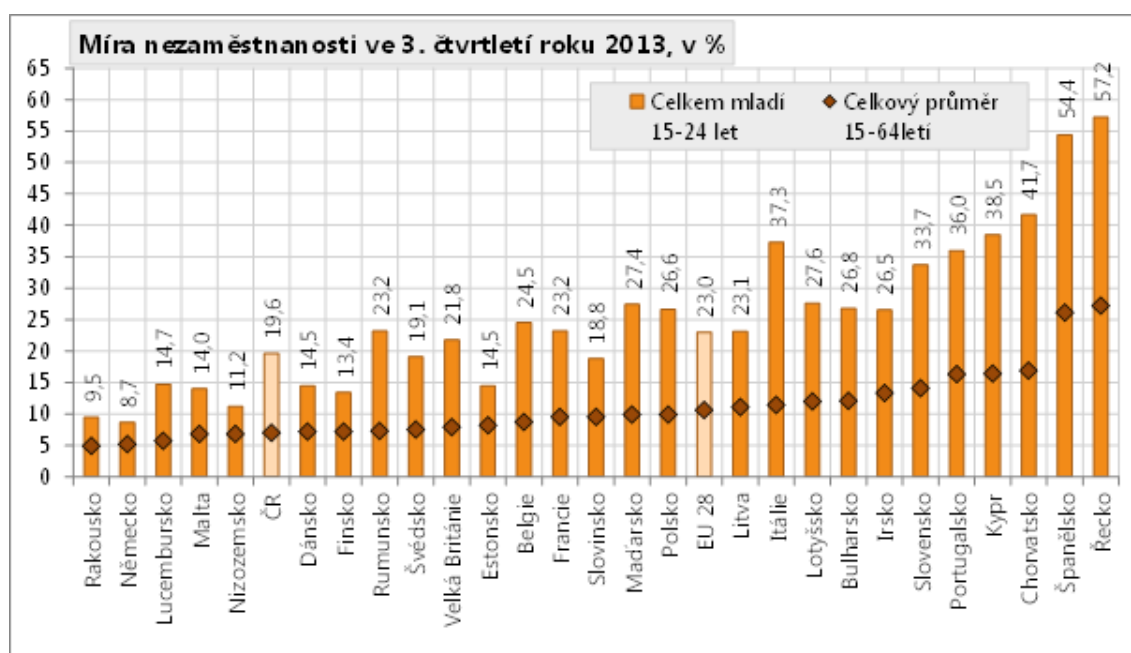
EU respektuje vzdělávací systémy členských zemí a považuje je za součást národní identity a kultury. Proto jsou všechny kompetence ponechány na vládách jednotlivých členských zemí.

V dubnu 2014 bylo v EU více než 5 milionů nezaměstnaných mladých lidí do 25 let a celková míra nezaměstnanosti mladých lidí činila 22,5 %. Proto je velmi důležité podporovat odvětví, která mladým lidem poskytují trvalé příležitosti, jako je odvětví pohostinství. Z celoevropské studie *The Hospitality Sector in Europe* zveřejněné koncem roku 2013 je patrné, že odvětví pohostinství hraje klíčovou úlohu v boji proti nezaměstnanosti mladých lidí a má zásadní význam pro růst, zaměstnanost a prosperitu ostatních odvětví. Tato zjištění dokládají i statistiky trhu práce, podle nichž zaměstnanost v odvětví pohostinství rostla v letech 2000-2010 o 2,9 % ročně, kdy tu vzniklo 2,5 milionu pracovních míst. Což znamená průměrné tempo růstu 0,7 %.

Evropská komise v roce 2014 zavedla Evropský pas dovedností v pohostinských službách. Tento pas má usnadnit styk uchazečům o zaměstnání u budoucích zaměstnavatelů v oboru pohostinství a služeb cestovního ruchu v rámci Evropy. Pas slouží k překonání jazykové bariéry mezi zaměstnanci a zaměstnavateli, což povede k usnadnění jejich přijímání v tomto oboru.

Pas dovedností je k dispozici ve všech úředních jazycích EU na evropském portálu pracovní mobility EURES (European Employment Services – Evropské služby zaměstnanosti). V budoucnu bude pas rozšířen i na další obory (odvětví).

Komisař EU pro zaměstnanost, sociální věci a sociální začleňování László Andor (2014) k tomu uvedl: „Evropský pas dovedností je významným praktickým nástrojem, který podpoří mobilitu evropských pracovníků. Převážně mladých lidí v oboru, který dosahuje vysokého potenciálu růstu. Jedná se také o dobrý příklad výsledků sociálního dialogu mezi organizacemi zaměstnavatelů a zaměstnanců na evropské úrovni. Doufáme, že se spolupráce rozšíří i na další obory na trhu práce.“



Obrázek č. 1: Míra nezaměstnanosti ve 3. čtvrtletí roku 2013

Zdroj: Eurostat, LFS.

Body označují celkovou míru nezaměstnanosti a sloupce znázorňují míru nezaměstnanosti mladých lidí. Státy jsou seřazeny podle celkové míry nezaměstnanosti, vzestupně. Toto uspořádání umožňuje dobře porovnat obtížnost postavení mladých lidí na trhu práce jednotlivých zemí. Míra nezaměstnanosti mladých v jednotlivých členských státech je v obrázku také konkrétně vyčíslena.

Z grafu je patrné, že dvakrát vyšších hodnot dosahuje míra nezaměstnanosti mezi mladými lidmi do 24 let věku, nežli míra nezaměstnanosti celkem v populaci. V Rumunsku a Itálii je převís mezi mladými lidmi skoro trojnásobný. I přes lepší se ekonomickou situaci, je stále velmi nesnadné pro mladé lidi najít vhodné pracovní uplatnění. Jedním z faktorů je dostatek kvalifikovaných pracovníků, či vysoká míra nezaměstnanosti v populaci. Jedná se také ale o nedostatek dovedností a zkušeností. Mladí lidé jsou tedy velmi často zaměstnání na pozicích, které jsou špatně placené, časově omezené, což může být demotivující.

4.3 Problematika odborného školství

Oblasti věnující se učňovskému školství a jeho problematice je v České republice věnováno málo odborné pozornosti (Veselý, 2007). Zaměstnanci definují jako největší problém nedostatek absolventů. Odborníci oponují, že absolventů je dostatek, ale není mezi nimi zájem v daném oboru pracovat (Trhlíková, 2006).

Nejméně preferovaným proudem odborného školství se v posledních letech stávají učební obory. Do těchto oborů se hlásí žáci s nižšími studijními předpoklady, aspiracemi (Procházková, 2006) a nebo žáci, pro které je učební obor až poslední možnou volbou. Často tuto formu vzdělání volí žáci, jejichž rodiče dosáhli této formy vzdělání. Jedním z faktorů při výběru školy je socioekonomické zázemí žáka a vzdělání jeho rodičů (Simonová, 2009).

4.3.1 Předčasné odchody žáků ze středních škol (SŠ)

Předčasné zanechání studia, hlavně pokud se jedná o úplný odchod ze vzdělávání, je významnou překážkou budoucího pracovního uplatnění. Jedná se o rizikový faktor nejen pro jednotlivce, ale i pro společnost. Požadavky zaměstnavatelů na kvalifikaci se neustále zvyšují a konkurence na trhu práce má nadále vzestupnou tendenci. Jako nejčastější příčiny odchodu jsou uváděny:

- Nevhodná volba vzdělávacího oboru (která se projevuje nezájmem a špatným prospěchem)
- Nízká motivace a adaptace žáka
- Nízká či nedostatečná podpora vzdělání ze strany rodiny

Tito žáci se většinou ucházejí o zaměstnání na úradech práce. Jejich nedostatečná kvalifikace přináší rizika nízkého výdělku, nejistoty v zaměstnání, závislost na sociálních dávkách, ale i k šíření sociálně patologických jevů. Zejména, jedná-li se o dlouhodobou nezaměstnanost trvající déle než 12 měsíců.

Jedním z hlavních cílů strategie Evropa 2020 je právě snížení míry předčasného zanechání školní docházky pod 10 %. V naší republice je současný limit plněn, ale je potřeba situaci nadále monitorovat a zavádět opatření pro snížení rizik, které by mohly situaci zhoršit (Trhlíková, 2013).

4.4 Shoda vzdělání s výkonem zaměstnání

Z analytické studie NÚV (Národní ústav pro vzdělávání) (2014) o Shodě dosaženého vzdělání a výkonem zaměstnání - 2013 vyplývá, že 45 % ekonomicky aktivních obyvatel (EAO) s dosaženým stupněm vzdělání vyučen v oboru gastronomie pracují v úplné shodě se svým vzděláním. Naopak v hrubé neshodě (jejich vzdělání a kvalifikace vůbec neodpovídá vykonávanému zaměstnání) pracuje 39 % EAO. Absolventi čtyřletých studijních oborů s maturitou, kteří jsou v současnosti EAO pracují v úplné shodě v 42 % a v 36 % v hrubé neshodě. U absolventů do 29 let jsou hodnoty mírně vyšší. V současnosti je problémem tohoto odvětví vyšší nezaměstnanost absolventů, což může být do určité míry ovlivněno nesouladem mezi zaměřením výuky a požadavky zaměstnavatelů (Doležalová, 2014).

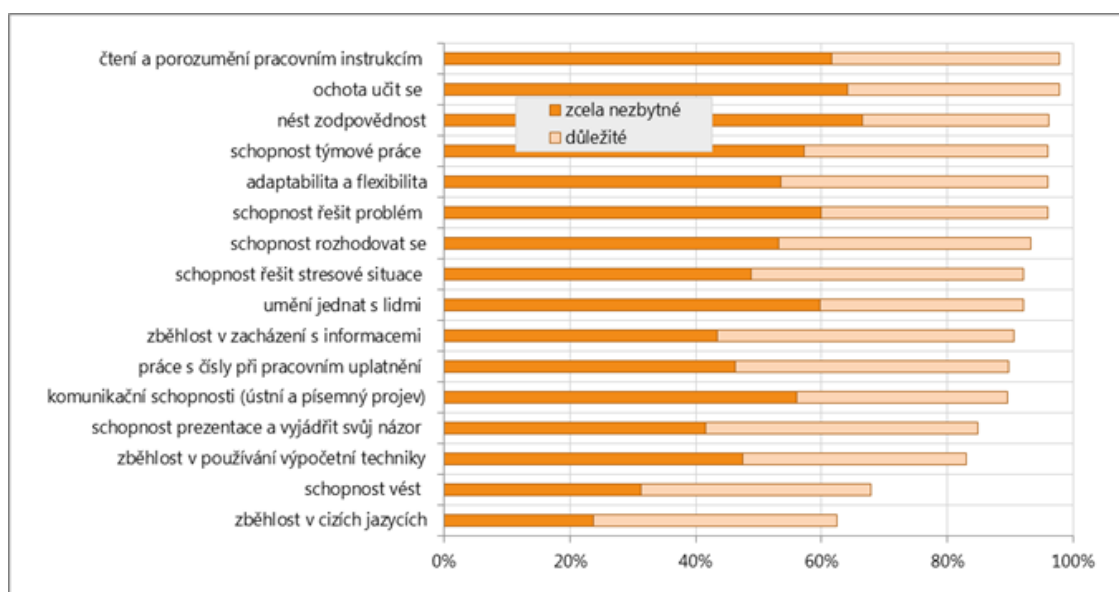
4.5 Profesní a klíčové kompetence požadované zaměstnavateli

Kompetence, kterými jsou pracovníci a uchazeči o zaměstnání v různé míře vybaveni, dělíme na profesní a klíčové. Profesní jsou svázány s konkrétní odborností a jejich zvládnutí umožňuje výkon určitých profesí či povolání. Jak obecně získávají na významu kvalifikace přesahující jednotlivé profese a mění se požadavky na práci, roste i důraz kladený i na klíčové kompetence.

Klíčové kompetence jsou pojímány jako kombinace znalostí, dovedností a postojů, které všichni potřebují ke svému osobnímu naplnění a rozvoji. V odborné přípravě představují klíčové kompetence takové znalosti, schopnosti a dovednosti, které jsou nezbytné pro úspěšné uplatnění na trhu práce. Jejich zvládnutí přispívá k větší flexibilitě pracovníků (Burdová, 2013).

Podle studie Národního ústavu pro vzdělávání NÚV (2013) považují zaměstnavatelé u pracovníků s výučním listem za nejdůležitější znalosti, dovednosti a schopnosti čtení a porozumění pracovním instrukcím (45 % respondentů považuje tyto dovednosti za zcela nezbytné), schopnost týmové práce (38 %), ochota učit se (37 %) a nést zodpovědnost (36 %). Za nejméně důležité znalosti, dovednosti a schopnosti označili zaměstnavatelé zběhlost v cizích jazycích (za zcela nezbytné je označili pouze v 1,6 %), schopnosti vést (2,4 %) a ve schopnosti prezentace a vyjádření vlastního názoru (7,7 %).

U pracovníků se středním odborným vzděláním s maturitou přikládají zaměstnavatelé všem kompetencím mnohem větší důležitost. Na tyto pracovníky jsou kladeny celkově vyšší nároky. Největší nároky jsou kladeny v oblasti čtení a porozumění pracovním instrukcím (za nezbytnou tuto dovednost považuje 76 respondentů), schopnost řešit problém (66 %), ochotu učit se (66 %) a nést zodpovědnost (65 %). Dále jsou kladeny nároky na zběhlost v používání výpočetní techniky (57,5 %) a schopnost rozhodovat se (56,9 %). Za nejméně důležitou kompetenci na základě vyjádření zaměstnavatelů je možné označit zběhlost v cizích jazycích (14 %) a schopnost vést (28,7 %). Podle studie NÚV na téma Potřeby zaměstnavatelů a připravenost absolventů škol, je handicapem absolventů při hledání práce jejich absence praxe a nerozvinuté pracovní návyky. Z hlediska kompetencí, vidí zaměstnavatelé největší nedostatky ve vztahu k získání nových vědomostí a dovedností. Dle studie je pokles patrný i u absolventů s maturitním vzděláním (Doležalová, 2014).



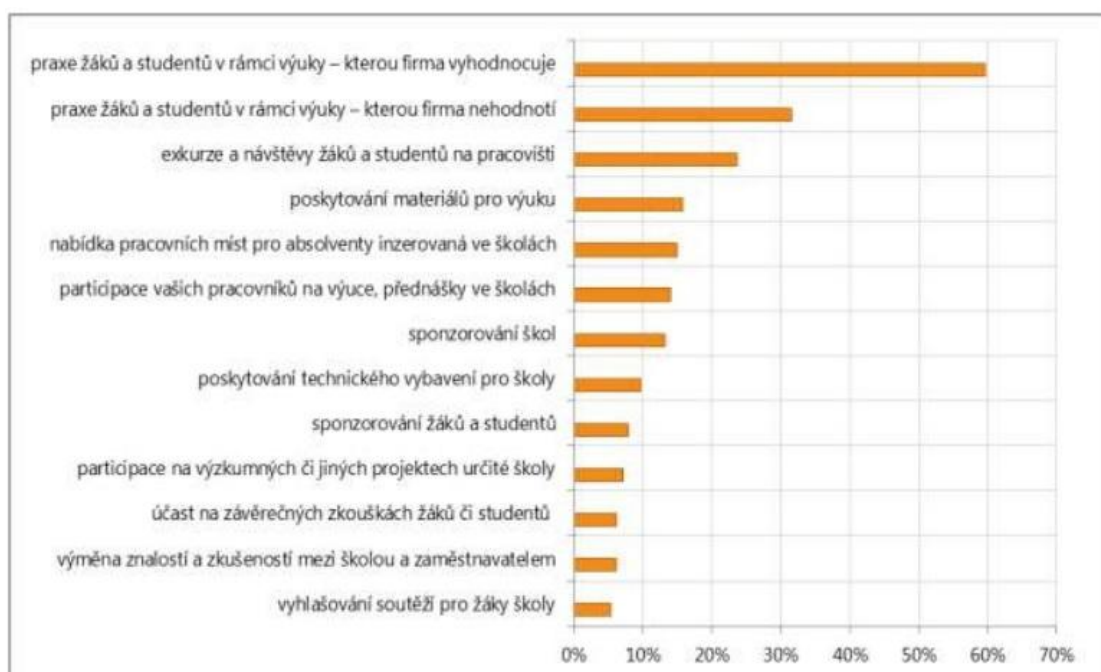
Obrázek č. 2: Hodnocení důležitosti jednotlivých kompetencí zaměstnavateli

Zdroj: <http://www.infoabsolvent.cz/Temata/ClanekAbsolventi/4-1-16/Jake-kompetence-u-absolventu-ocekavaji-/26>

4.5.1 Spolupráce zaměstnavatelů a škol

Propojení zaměstnavatelské a vzdělávací sféry, tedy spolupráce mezi podniky a školami je jednou z cest, která může vést k harmonizaci požadavků zaměstnavatelů na absolventy škol. Hlavně pak u všech oborů s odborným výcvikem. Žáci si tak mohou prohloubit své znalosti získané v teorii o praktické poznatky a zkvalitnit své dovednosti

a schopnosti. Podle šetření z roku 2013 je však patrné, že spolupráce není příliš vysoká. Třetina dotázaných zaměstnavatelů uvedla, že se školami vůbec nespolupracuje (Doležalová, 2014).



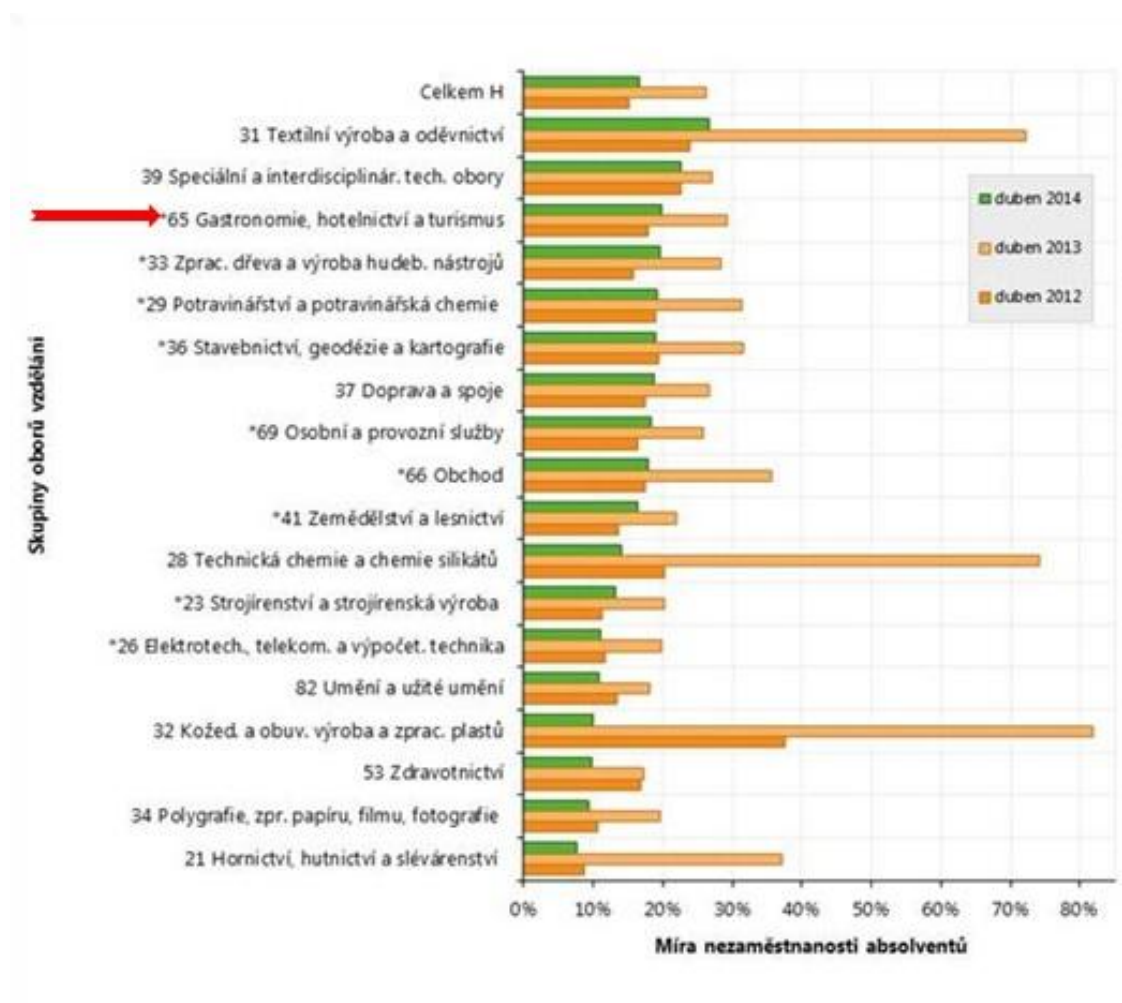
Obrázek č. 3: Spolupráce zaměstnavatelů terciárního sektoru se školami

Zdroj: http://www.vzdelavacisluzby.cz/dokumenty/banka-souboru/TERC_Potreby_zamestnavatelu_final_pro_www.pdf

4.6 Nezaměstnanost absolventů podle oborů vzdělání v České republice (ČR)

Míra nezaměstnanosti absolventů vyjadřuje kolik % absolventů dané skupiny oborů či oboru vzdělání zůstalo po ukončení školy bez zaměstnání a řádně se přihlásili do evidence příslušného úřadu práce. Z grafického znázornění je patrné, že k největšímu zhoršení situace, vlivem ekonomické recese, došlo v roce 2013. (Hodnoty míry nezaměstnanosti za rok 2013 vycházejí z počtu nezaměstnaných čerstvých absolventů, vykázaného jednotlivými úřady práce k 30. dubnu 2013, a počtu absolventů, kteří ukončili studium v roce 2012). Pokles byl patrný u všech sledovaných oborů. V roce 2014 došlo již ke zlepšení, vlivem lepší se ekonomické situace a také díky příznivějším podmínkám na pracovním trhu.

4.7 Míra nezaměstnanosti absolventů oborů vzdělání H (obory zakončené výučním listem)

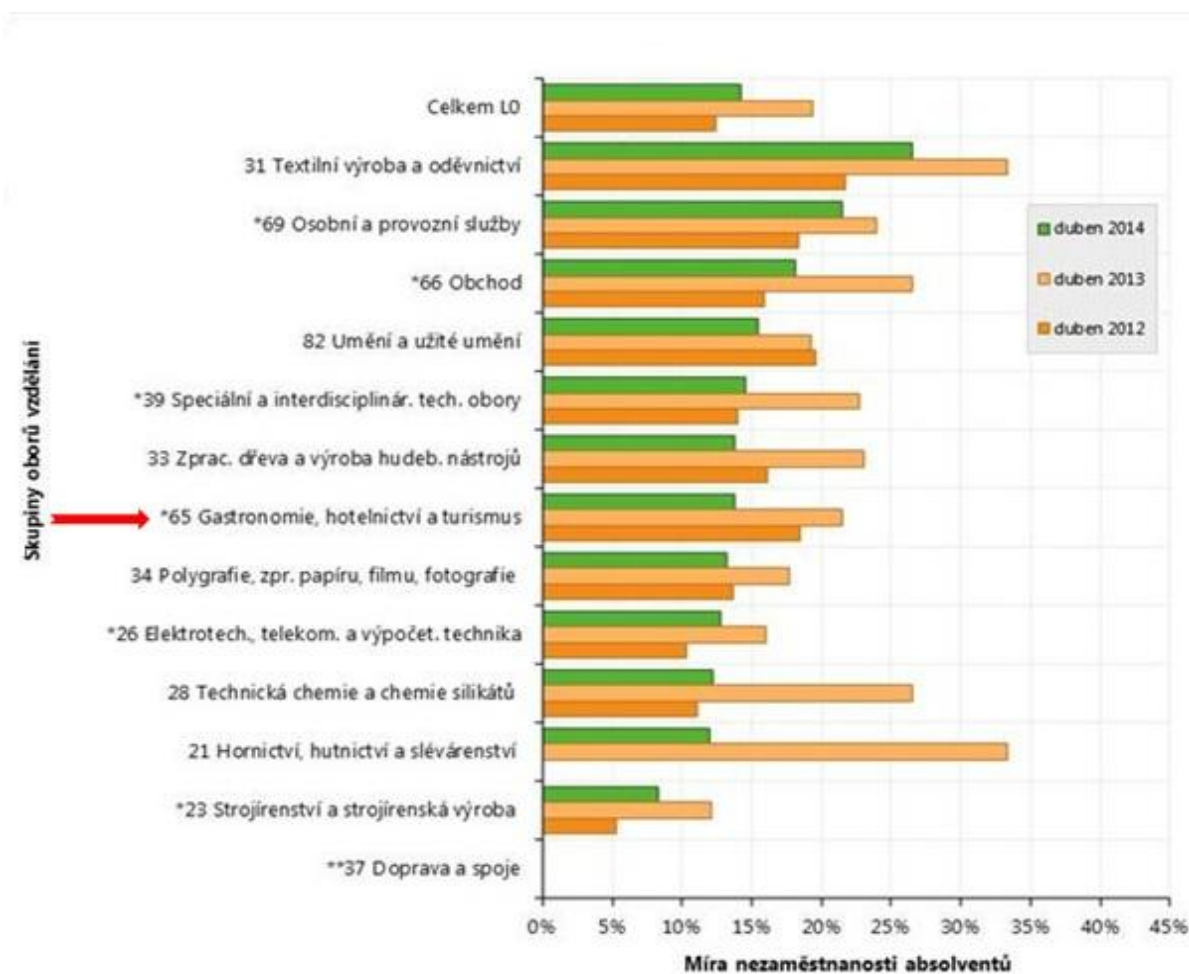


Obrázek č. 4: Míra nezaměstnanosti absolventů oborů vzdělání H

Zdroj: <http://www.infoabsolvent.cz/Temata/ClanekAbsolventi/5-1-05/Nezamestnanost-absolventu-skupiny-oboru-vzdelani#H>

V dubnu 2014 činila míra nezaměstnanosti u absolventů středního vzdělání s výučním listem (kategorie H) 16,5 % (3599 nezaměstnaných absolventů). Porovnáme-li údaje s dubnem 2013 je patrný pokles v této kategorii o 9,7 p. b. Gastronomie, hotelnictví a turismus se řadí ke skupinám s velkým počtem absolventů, kteří dosahovali vyšší hodnoty míry nezaměstnanosti absolventů kategorie H, konkrétně 19,8 %.

4.8 Míra nezaměstnanosti absolventů oborů vzdělání L (obory zakončené maturitní zkouškou)



Obrázek č. 5: Míra nezaměstnanosti absolventů oborů vzdělání L

Zdroj: <http://www.infoabsolvent.cz/Temata/ClanekAbsolventi/5-1-05/Nezamestnanost-absolventu-skupiny-oboru-vzdelani#L0>

Míra nezaměstnanosti u (kategorie L) tedy u absolventů středního odborného vzdělání s maturitní zkouškou v dubnu 2014 činila 14,2 % (734 nezaměstnaných absolventů). U této skupiny došlo k meziročnímu poklesu o 5,1 p. b. Gastronomie, hotelnictví a turismus (19,9 %, pokles o 9 p. b.) zaznamenala nejvýraznější pokles v míře nezaměstnanosti. Je ale velmi důležité zdůraznit, že v poklesu míry nezaměstnanosti absolventů hraje velmi důležitou roli zavedení státní maturitní zkoušky na jaře 2001. Absolventem je totiž jen ta osoba, která úspěšně složila maturitní zkoušku a tím řádně ukončila studium. V evidenci nezaměstnaných absolventů je převážně tedy

zastoupena ta skupina studentů, která dosáhla lepších studijních výsledků. Tato skupina z hlediska uplatnění na trhu práce má větší šanci než skupina, která neuspěla.

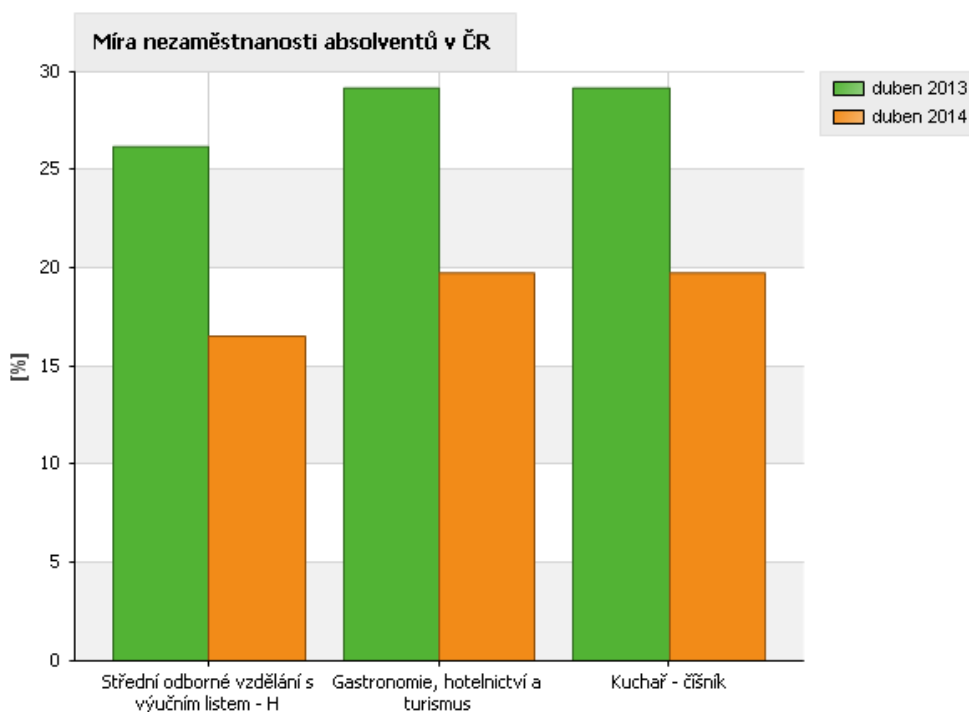
Je pravděpodobné, že pokud by státní maturitní zkouška nebyla zavedena, dosáhla by míra nezaměstnanosti čerstvých absolventů vyšších hodnot.

4.9 Míra nezaměstnanosti absolventů oborů vzdělání – H/L Gastronomie, hotelnictví a turismus

Tabulka č. 6: Míra nezaměstnanosti absolventů oborů vzdělání – H/L

ROK	Míra nezaměstnanosti v % 65-51-H/01	Míra nezaměstnanosti v % 65-41-L/01
2009	11,9 %	10,4 %
2010	19,9 %	21,4 %
2011	20,0 %	19,3 %
2012	17,8 %	18,5 %
2013	29,2 %	21,5 %
2014	19,8 %	13,8 %

Zdroj: NÚOV a NÚV, úprava vlastní



Obrázek č. 6: Míra nezaměstnanosti absolventů podle oboru vzdělání

Zdroj: <http://www.infoabsolvent.cz/Temata/ClanekAbsolventi/5-1-02/Nezamestnanost-absolventu-podle-oboru-vzdelani/12>

U skupiny absolventů oborů vzdělání H/L Gastronomie, hotelnictví a turismus byla zaznamenána v dubnu 2014 v rámci sledovaných kategorií vzdělání lehce nadprůměrná míra nezaměstnanosti. Podle statistických údajů mají problém s uplatněním především absolventi učebních oborů. Příznivěji lze hodnotit situaci mezi absolventy středního odborného vzdělání s maturitní zkouškou.

Celkově jsou absolventi znevýhodněni nedostatkem zkušeností, nedostatečnou praxí a minimálními pracovními návyky. Jejich silnou stránkou při hledání místa mohou být, ale přednosti ve znalostech odborných, cizích jazyků, počítačových nebo větší flexibilita. Největší problém s uplatněním mají absolventi škol do 25 let, po dosažení této věkové hranice se jejich situace na trhu práce výrazně zlepšuje a ustaluje. Po tomto období je již míra nezaměstnanosti rozložena podle obvyklého schématu. Nejvyšší míra nezaměstnanosti je patrná u lidí se základním vzděláním, následují vyučení, lidé s maturitou a nejnižší míru nezaměstnanosti dosahují lidé s vysokoškolským vzděláním (Úlovec, 2014).

4.10 Vyučovací předmět POTRAVINY A VÝŽIVA

Předmět potraviny a výživa nabízí ucelený přehled o základních surovinách pro výrobu jídel a nápojů, jak se mají suroviny ošetřovat a skladovat. Po poznání základních surovin bychom neměli zapomenout na správnou výživu, která je také cílem tohoto předmětu. Tento předmět je průpravou k dalším odborným předmětům, a to k technologii přípravy pokrmů, stolničení a k odbornému výcviku.

Učebnice Potraviny a výživa je určena žákům prvního až třetího ročníku odborných učilišť a středních odborných škol. Učební text podává ucelený přehled o základních surovinách potřebných pro přípravu jídel a nápojů. Je členěn v souladu s platným rámcovým vzdělávacím programem a poskytuje základní vědomosti z nauky o výživě. Jsou zde popsány základní informace o složení, významu potravin a surovin důležitých pro výživu člověka. Jednotlivé kapitoly se věnují základním a nutným živinám, pochutinám, zelenině, ovoci, bramborám, vejším, nápojům. V kapitolách věnujících se nejatečným a jatečným druhům mas se dále specifikují jednotlivé části. V závěru učebnice je žák informován o pravidlech hygieny, zásadách správné výživy, různých názorech na výživu a o systému dietní výživy (Šebelová, 2006).

4.11 Normování

Norma, neboli standart je vyjádřením požadavků na výrobek, proces nebo službu, která je vhodná pro daný účel. Normy vyjadřují základní požadavky na kvalitu, bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí (Švarcová, 2006). Pro správnou přípravu pokrmů, je nezbytné, aby se žáci naučili orientovat a vyhledávat jednotlivé receptury v normách studených, nebo teplých pokrmů. Žáci by si měli osvojit technologické postupy, znát váhy, základní suroviny a správný postup pro výpočet surovin potřebných k přípravě daných pokrmů (Runštuk, 1995).

4.12 Strategie vzdělávání

Podle Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy MŠMT (2009) je Strategie vzdělávání 2020 klíčovým dokumentem a zároveň je i podmínkou pro čerpání prostředků z Evropské unie (EU). Dokument tvoří tři klíčové priority, které jsou uvedeny v tabulce č. 7.

Tabulka č. 7: Přehled priorit strategie vzdělávání MŠMT

➤ **Priorita snižování nerovnosti ve vzdělávání:**

- je nutné zvýšit kvalitu a dostupnost předškolního vzdělávání, zavést povinný poslední ročník předškolního vzdělávání (MŠ), podporovat a motivovat účast na předškolním vzdělávání dětí ze skupin a lokalit, které mohou být ohroženy sociálním vyloučením
- snižovat počty odkladů školní docházky, povolovat pouze v nezbytných případech a provázat je se systémem přípravných tříd
- neustále zlepšovat kvalitu vzdělávání na II. stupni základní školy
- kompenzovat všechny typy znevýhodnění a rozvíjet všechny typy nadání
- do roku 2020 zařadit do společné části maturitní zkoušky povinně matematiku, v návaznosti na změny ve výuce tohoto předmětu v základním a středním vzdělávání
- podporovat další profesní růst absolventů oborů středního vzdělávání bez maturitní zkoušky, zavedením mistrovské zkoušky

a udržovat otevřený přístup k terciárnímu vzdělání

➤ **Priorita podpora kvalitní výuky a učitele:**

- zavést kariérní systém pro učitele, zlepšovat podmínky pro jejich práci
- posílit kvalitní výuku ve vysokoškolském vzdělávání
- modernizace systému hodnocení

➤ **Priorita odpovědného a efektivního řízení vzdělávacího systému:**

- ustanovit Národní radu pro vzdělávání
- zlepšit kvalitu a dostupnost informací o vzdělávacím systému
- využívat výsledky testování žáků jako zpětnou vazbu o správném fungování vzdělávacího systému
- srozumitelně a otevřeně prezentovat změny rodičům i širší veřejnosti
- zlepšit komunikaci mezi všemi aktéry ve vzdělávání, včetně široké veřejnosti

Zdroj: MŠMT, úprava vlastní

PRAKTICKÁ ČÁST

5 Materiál a metody

5.1 Dotazníkové šetření

Cílem praktické části práce je analýza a porovnání odborných kompetencí aplikovaných do praxe u žáků tříletých učebních oborů a u žáků čtyřletých studijních oborů. Hned v začátku praktické části práce jsou porovnány klíčové a odborné kompetence oborů vzdělání 65-51-H/01 Kuchař a 65-41-L/01 Gastronomie. Podkladem byly rámcově vzdělávací programy a školní vzdělávací programy těchto oborů.

Data pro analýzu a porovnání odborných kompetencí aplikovaných do praxe u žáků vybraných studijních oborů byla získána prostřednictvím anonymního dotazníkového šetření.

5.1.1 Sběr dat

Data byla získávána ve školních letech 2013/2014 a 2014/2015 formou papírových dotazníků. Ve školním roce 2013/2014 proběhl sběr dat během květena a června 2014, ve školním roce 2014/2015 v lednu 2015. Celkem byly získány odpovědi od 215 respondentů.

5.1.2 Dotazník

Vlastní dotazník (uveden v příloze č. 2) byl sestaven z otázek zaměřených na základní identifikaci souboru respondentů, na zjištění předpokládaných praktických dovedností, znalostní úroveň žáků a ostatní poznatky.

5.2 Charakteristiky analyzovaných škol a vzdělávací program

Jelikož stanovená hypotéza předpokládá, že prostřednictvím dotazníkového šetření dojde k odhalení nedostatků v odborných kompetencích žáků, na jejichž základě bude vypracován návrh na zkvalitnění výuky a odstranění těchto nedostatků, je potřeba uvést stručnou charakteristiku sledovaných škol a státem vymezené závazné požadavky na vzdělávání ve sledovaných vzdělávacích oborech (65-51-H/01 Kuchař a 65-41-L/01 Gastronomie).

5.2.1 SOŠ A SOU Čakovice

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště (SOŠ A SOU Čakovice) v Praze 9 - Čakovicích, jehož zřizovatelem je Hlavní město Praha, zahájilo výuku dne 1. 1. 1998 jako sloučené SOŠ a SOU v rámci optimalizace se Středním odborným učilištěm potravinářským v Praze - Horních Počernicích. Škola tak navázala na bohatou a dlouholetou tradici obou učilišť.

SOŠ a SOU má i vlastní školní jídelnu a kuchyni, kde se na přípravě jídel i obsluze podílejí žáci na odborném výcviku. Jsou zde žáci čtyřletých, tříletých, nebo dvouletých oborů kuchař, číšník a práce ve stravování.

Škola poskytuje také cateringové služby a zajišťuje i slavnostní hostiny k různým společenským událostem ve vlastním salónku učiliště. Pro žáky jsou pořádány barmanské kurzy a kurzy studené kuchyně; tyto kurzy vedou přední odborníci v gastronomii.

Škola je členem Asociace hotelů a restaurací České republiky. Žáci se zúčastňují různých gastronomických soutěží včetně barmanských, získávají především praktické zkušenosti a dovednosti z oblasti gastronomie, ale také velmi pěkná umístění v těchto soutěžích.

5.2.2 SOU Gastronomie U Krbu

SOU Gastronomie je škola s dlouholetou tradicí. Škola navazuje na dřívější Střední odborné učiliště Ondříčkova, které v červenci 1996 převzal areál SOU U Krbu. Škola nabízí tříleté učební obory pro budoucí kuchaře, číšníky a cukráře. Od školního roku 2009/2010 nahradila původní obor číšník-servírka oborem vzdělání Gastronomie zakončeným maturitní zkouškou.

Úspěšným absolventům tříletých učebních oborů nabízí škola dvouleté denní nástavbové studium zakončené maturitní zkouškou.

Škola pořádá barmanský kurz, exkurze, přednášky, účastní se soutěží regionálního i celostátního rozsahu. Systematicky rozvíjí i kulturní a společenský rozhled žáků, návštěvou výstav a památek v Praze i v celé republice.

5.2.3 SOU Gastronomie a podnikání Za Černým mostem

SOU gastronomie a podnikání je zařízením s komplexním a kvalitním vybavením s moderním řešením učeben a pracovišť pro praktické vyučování. Svůj provoz škola zahájila 1. 9. 1990 jako vzdělávací zařízení obchodního podniku Pramen Praha. Žáci se mohou každý rok účastnit odborných soutěží, výstav, veletrhů či exkurzí. Škola také každý rok pro své žáky pořádá barmanský a baristický kurz. Střední odborné učiliště nabízí tříleté učební obory zakončené výučním listem pro budoucí řezníky – uzenáře, kuchaře – číšníky, číšníky, cukráře, pekaře, aranžéry a prodavače květin. Čtyřleté obory zakončené maturitní zkouškou jsou hotelnictví a obchodník a dvouleté nástavbové studium s maturitní zkouškou podnikání.

5.2.4 Rámcový vzdělávací program (RVP)

Jsou státem vydané kurikulární dokumenty, které vymezují závazné požadavky na vzdělávání, stupních a oborech vzdělávání. Jsou závazným dokumentem pro všechny poskytující střední odborné vzdělávání. Jsou povinny ho respektovat a rozpracovat do svých školních vzdělávacích programů (ŠVP).

5.2.5 Porovnání RVP Oborů 65-51-H/01 Kuchař - Číšník RVP 65-41-L/01 Gastronomie

Tabulka č. 8: Porovnání RVP 65-51-H/01 a RVP 65-41-L/01

	RVP KUCHAŘ - ČÍŠNÍK	RVP GASTRONOMIE
Předmět	Potraviny a výživa	Potraviny a výživa
Uplatnění absolventa	Při výkonu povolání kuchař, zejména v pozici zaměstnance. Po získání nezbytné praxe je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství. Bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jakost a technologickou využitelnost.	Ve středních stravovacích a ubytovacích zařízeních. Uplatní se jako šéf kuchaři. Jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti v různých pracovních pozicích, a to jak v pozici zaměstnance, řídicího pracovníka, zaměstnavatele nebo podnikatele.
Organizace vzdělávání: Tento obor lze realizovat v těchto formách vzdělávání:	3 roky v denní formě 1-1,5 roku v denní formě pro absolventy studia zakončeného maturitní zkouškou	4 roky v denní formě 1-2 roky v denní formě pro absolventy studia zakončeného maturitní zkouškou

		2 roky v denní formě pro absolventy studia zakončeného výučním listem
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka a forma studia:	tříleté denní studium	čtyřleté denní studium
Kompetence absolventa	<ul style="list-style-type: none"> Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci osvojili následující klíčové a odborné kompetence. 	<ul style="list-style-type: none"> Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci osvojili následující klíčové a odborné kompetence.
Přehled vzdělávacích oblastí	<ul style="list-style-type: none"> Jazykové vzdělávání a komunikace Společenskovědní vzdělávání Přírodovědné vzdělávání Matematické vzdělávání Estetické vzdělávání Vzdělávání pro zdraví Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích Ekonomické vzdělávání 	<ul style="list-style-type: none"> Jazykové vzdělávání a komunikace Společenskovědní vzdělávání Přírodovědné vzdělávání Matematické vzdělávání Estetické vzdělávání Vzdělávání pro zdraví Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích Ekonomické vzdělávání
Odborné vzdělávání	<ul style="list-style-type: none"> složení potravin pro technologické zpracování jakost a skladování výživa, zdravý životní styl a prevence onemocnění zásady zdravé výživy moderní trendy v gastronomii správná hygienická praxe 	<ul style="list-style-type: none"> složení potravin pro technologické zpracování jakost a skladování výživa, zdravý životní styl a prevence onemocnění zásady zdravé výživy moderní trendy v gastronomii správná hygienická praxe

Zdroj: RVP 65-51-H/01 a RVP 65-41-L/01, úprava vlastní

5.2.6 Porovnání klíčových a odborných kompetencí oborů RVP 65-51-H/01 Kuchař - Číšník a RVP 65-41-L/01 Gastronomie

Tabulka č. 9: Porovnání klíčových a odborných kompetencí

KLÍČOVÉ KOMPETENCE	
<i>RVP 65-51-H/01 KUCHARŤ- ČIŠNÍK</i>	<i>RVP 65-41-L/01 GASTRONOMIE</i>
<ul style="list-style-type: none"> kompetence k učení se a řešení problémů komunikace personální, sociální a občanské kompetence kulturní povědomí kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám matematické kompetence využívání informačních a komunikačních technologií práce s informacemi. 	<ul style="list-style-type: none"> kompetence k učení se a řešení problémů komunikace personální, sociální a občanské kompetence kulturní povědomí kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám matematické kompetence využívání informačních a komunikačních technologií práce s informacemi.
ODBORNÉ KOMPETENCE	
<i>RVP 65-51-H/01 KUCHARŤ- ČIŠNÍK</i>	<i>RVP 65-41-L/01 GASTRONOMIE</i>
<ul style="list-style-type: none"> Uplatňovat: požadavky na hygienu dodržovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích: znali zásady správné výživy, alternativní způsoby stravování a druhy diet Rozlišovat: vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, znali způsoby skladování, sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky 	<ul style="list-style-type: none"> Uplatňovat: požadavky na hygienu dodržovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích: znali zásady správné výživy, alternativní způsoby stravování a druhy diet Rozlišovat: vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, znali způsoby skladování, sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky
<ul style="list-style-type: none"> Ovládat: technologii přípravy pokrmů Kontrolovat: kvalitu a správné uchování pokrmů údržbu a použití technických a technologických zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> Ovládat: technologii přípravy pokrmů Kontrolovat: kvalitu a správné uchování pokrmů údržbu a použití technických a technologických zařízení

<ul style="list-style-type: none"> • Dodržovat pravidla obsluhy: • vhodné použití inventáře a obsluhy • zásady techniky obsluhy • profesionalita 	<ul style="list-style-type: none"> • Dodržovat pravidla obsluhy: • vhodné použití inventáře a obsluhy • zásady techniky obsluhy • profesionalita
<ul style="list-style-type: none"> • Vykonávat: • obchodně-provozní aktivity • odbyt pro produkty a služby • kalkulace cen výrobků a služeb • kontrolu ekonomicko-právním zabezpečení provozu, aj. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vykonávat: • obchodně-provozní aktivity • odbyt pro produkty a služby • kalkulace cen výrobků a služeb • kontrolu ekonomicko-právním zabezpečení provozu, aj.
<ul style="list-style-type: none"> • Dbát na BOZP • Dodržovat právní předpisy PO a BOZP 	<ul style="list-style-type: none"> • Dbát na BOZP • Dodržovat právní předpisy PO a BOZP
<ul style="list-style-type: none"> • Dodržovat: • Strategii udržitelného rozvoje • Racionální hospodaření s finančními prostředky • ekonomicky nakládat s materiály, energiemi, odpady a vodou 	<ul style="list-style-type: none"> • Dodržovat: • Strategii udržitelného rozvoje • Racionální hospodaření s finančními prostředky • ekonomicky nakládat s materiály, energiemi, odpady a vodou
	<ul style="list-style-type: none"> • Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu: • sestavování menu, jídelních a nápojových lístků • koordinovat činnost pracovního týmu • organizace a zajištění stravovacích akcí • zajišťování zásobování a odbytové činnosti
<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšovat kvalitu: • Své práce, výrobků nebo služeb • Konkurenceschopnosti a good willu • Dodržovat: • Normy a předpisy • Kvalitu prodeje výrobků nebo služeb 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšovat kvalitu: • Své práce, výrobků nebo služeb • Konkurenceschopnosti a good willu • Dodržovat: • Normy a předpisy • Kvalitu prodeje výrobků nebo služeb

Zdroj: RVP 65-51-H/01 a RVP 65-41-L/01, úprava vlastní

5.2.7 Porovnání ŠVP oborů 65-51-H/01 Kuchař a RVP 65-41-L/01 Gastronomie

Tabulka č. 10: Porovnání ŠVP 65-51-H/01 a ŠVP 65-41-L/01

	ŠVP KUČAŘ - SOŠ A SOU ČAKOVICE	ŠVP GASTRONOMIE – SOŠ A SOU ČAKOVICE
Předmět	Potraviny a výživa	Potraviny a výživa
Název školního vzdělávacího programu (ŠVP) :	ŠVP - Kuchař	ŠVP - Gastronomie
Kód a název oboru vzdělání:	65 – 51 – H / 01 Kuchař	65 – 41 – L / 01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka a forma studia:	tříleté denní studium	čtyřleté denní studium
Obecné cíle předmětu:	<p>Seznámit žáky s:</p> <ul style="list-style-type: none"> využitím potravin, minerálních látek, vitamínů a stopových prvků pro správný vývoj člověka Předmět poskytuje žákům: znalosti týkající se hygieny, výživy a sortimentu potravin a nápojů v gastronomii. Poznatky: O potravinách a nápojích a jejich způsobech využití aplikují v odborném výcviku při přípravě pokrmů. Důraz je kladen: na znalost a uplatňování zásad racionální výživy na poznatky o léčebné výživě a o alternativních způsobech stravování na osvojení hygienických předpisů 	<p>Seznámit žáky s:</p> <ul style="list-style-type: none"> využitím potravin, minerálních látek, vitamínů a stopových prvků pro správný vývoj člověka Předmět poskytuje žákům: znalosti týkající se hygieny, výživy a sortimentu potravin a nápojů v gastronomii. Poznatky: O potravinách a nápojích a jejich způsobech využití aplikují v odborném výcviku při přípravě pokrmů. Důraz je kladen: na znalost a uplatňování zásad racionální výživy na poznatky o léčebné výživě a o alternativních způsobech stravování na osvojení hygienických předpisů
Charakteristika učiva	<ul style="list-style-type: none"> Učivo je rozděleno: do tří ročníků tak, aby každý ročník rozvíjel 	<ul style="list-style-type: none"> Učivo je rozděleno: do čtyř ročníků, s důrazem na to, aby každý ročník

	<p>znalosti předchozího.</p> <ul style="list-style-type: none"> • První ročník: poskytuje úvod do učiva, základní pojmy. • Druhý ročník: rozšiřuje znalosti o jednotlivých druzích potravin. Třetí ročník: se zásady správné výživy, diferencovaná strava, dietologie. 	<p>rozvíjel znalosti předchozího.</p>
Výuka vede k tomu, aby:	<ul style="list-style-type: none"> • žák seznámil s potravinami a nápoji různého charakteru využití • žák pochopil důležitost správných stravovacích návyků a preferoval zdravý životní styl • učivo je postupně prohlubováno a při využití odborných pracovních stážích v zahraničí žáci uplatňují své získané znalosti a dovednosti. 	<ul style="list-style-type: none"> • žák seznámil s potravinami a nápoji různého charakteru využití • žák pochopil důležitost správných stravovacích návyků a preferoval zdravý životní styl • učivo je postupně prohlubováno a při využití odborných pracovních stážích v zahraničí žáci uplatňují své získané znalosti a dovednosti.
V souladu s celkovým pojetím školního vzdělávacího programu (ŠVP), učitel:	<ul style="list-style-type: none"> • vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu • umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků • umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti • zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků 	<ul style="list-style-type: none"> • vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků k danému úkolu • umožňuje diferencované výkony podle individuálních schopností žáků • umožňuje žákům prezentovat výsledky jejich práce, nabyté dovednosti a znalosti • zadává žákům praktické úkoly pro upevnění teoretických poznatků
Hodnocení výsledků vzdělávání:	<ul style="list-style-type: none"> • žák využívá získaných poznatků v praxi 	<ul style="list-style-type: none"> • žák využívá získaných poznatků v praxi

	<ul style="list-style-type: none"> • žák má znalost výživových hodnot potravin • žák zná skladování a ošetřování potravin • žák umí využít zastupitelnost potravin 	<ul style="list-style-type: none"> • žák má znalost výživových hodnot potravin • žák zná skladování a ošetřování potravin • žák umí využít zastupitelnost potravin
<p>Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí pro žáky:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Předmět rozvíjí kompetence k: • učení, řešení problémů, k pracovnímu uplatnění • komunikativní, personální, občanské • využití informačních a komunikačních technologií. • hygiena v gastronomii • příprava pokrmů • kvalita práce v gastronomickém provozu 	<ul style="list-style-type: none"> • Předmět rozvíjí kompetence k: • učení, řešení problémů, k pracovnímu uplatnění • komunikativní, personální, občanské • využití informačních a komunikačních technologií. • hygiena v gastronomii • příprava pokrmů • kvalita práce v gastronomickém provozu
<p>Aplikace průřezových témat:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • člověk a životní prostředí. 	<ul style="list-style-type: none"> • člověk a životní prostředí.

Zdroj: ŠVP 65-51-H/01 a ŠVP 65-41-L/01 SOŠ a SOU Čakovice, úprava vlastní

6 Analýza výsledků dotazníkového šetření

Analýza výsledků je rozdělena do čtyř oblastí: charakteristika respondentů (věková kategorie, pohlaví, počty, obory, ročníky a jejich představa o pokračování v oboru), předpokládané praktické dovednosti (v oblasti normování, tvorby menu, a přípravy jídel v rámci odborných praxí), znalostní úroveň žáků (schopnost rozpoznat maso, jednotlivé části, navrhnout vhodné tepelné úpravy a omáčky) a ostatní (zařazování žáků do částí výrobního střediska, přípravné práce, spokojenost se současným pracovištěm, moderní metody, zahušťování pokrmů).

1. Charakteristika souboru respondentů (věková kategorie, pohlaví, počty, obory, ročníky) a jejich představa o pokračování v oboru

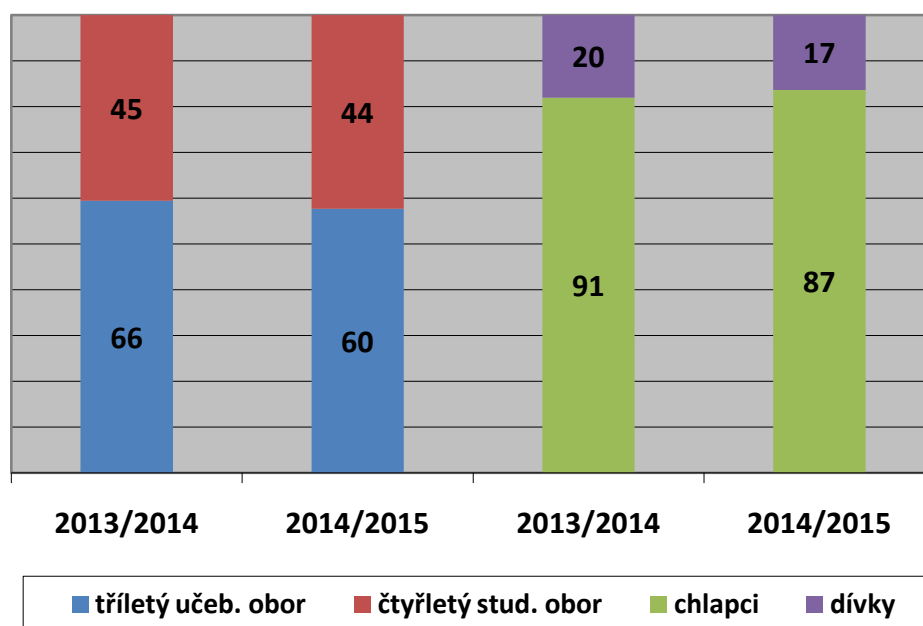
Ve školním roce 2013/2014 se šetření účastnilo 66 žáků tříletých učebních oborů a 45 žáků čtyřletých studijních oborů. Ve školním 2014/2015 se účastnilo 60 žáků tříletých učebních oborů a 44 žáků čtyřletých studijních oborů. Celkem dotázaných žáků bylo 215.

Tabulka č. 11: Věková kategorie a počty respondentů

Tříletý učební obor			Čtyřletý studijní obor		
17 – 18 let	19 – 20 let	21 a více let	17 – 18 let	19 – 20 let	21 a více let
76	42	8	35	48	6

Z grafu č. 2 uvedeného níže je patrná převaha chlapců jak v tříletých, tak i ve čtyřletých oborech vzdělání. Přesná statistika absolventů oboru kuchař dle pohlaví se neprovádí.

Přehled respondentů včetně pohlaví ve školních letech 2013/2014 a 2014/2015

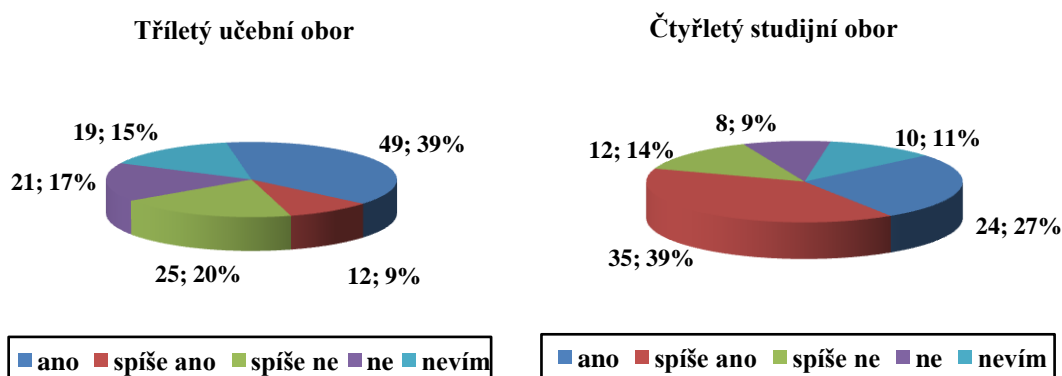


Graf č. 2: Přehled respondentů

Chcete po získání výučního listu (maturitního vysvědčení) pracovat v oboru?

Celkově můžeme zhodnotit, že 48 % respondentů tříletých oborů chce pracovat po dokončení vzdělání v oboru, 37 % ne a 15 % se zatím nerozhodlo. U čtyřletých oborů byly naměřené hodnoty odlišné. 67 % dotázaných chce v oboru pracovat, 22 % uvedlo, že ne, a 11 % není ještě rozhodnuto.

Chcete po získání výučního listu (maturitního vysvědčení) pracovat v oboru?



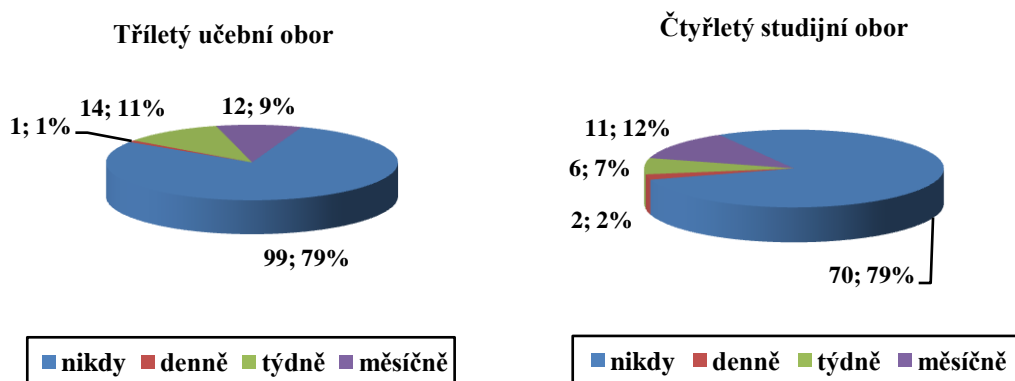
Grafy č. 3a; 3b : Zájem o práci v oboru

Chcete po získání výučního listu (maturitního vysvědčení) pracovat v oboru?

2. Předpokládané praktické dovednosti v oblasti normování, tvorby menu a přípravy jídel v rámci odborných praxí

Jak často na odborném výcviku normujete, případně se podílíte na tvorbě kalkulací?

Normování viz kapitola 4.11 je jedna z dovedností, která je součástí závěrečné praktické maturitní i učňovské zkoušky. Žáci si v den konané zkoušky vylosují pokrmy, které budou vyhotovovat, sami si musí pokrmy nanormovat, vypsát žádanky na suroviny a pokrm vyhotovit. Jak uvedli respondenti, 169 z nich na praxi nikdy nenormuje, pouze 3 žáci normují denně, 20 týdně a 33 dotázaných měsíčně. Tvorba kalkulačních cen je dovedností náročnější a měli by se na ni zaměřit především čtyřleté studijní obory.



Grafy č. 4a; 4b: Frekvence normování a tvorby kalkulací

Jak často na odborném výcviku normujete, případně se podílíte na tvorbě kalkulací?

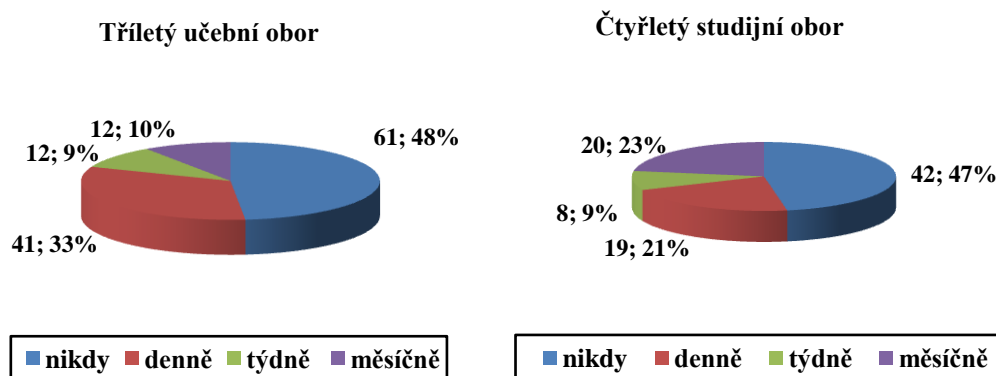
Jak často se podílíte se na odborném výcviku na tvorbě a přípravě menu?

Z grafického znázornění je patrné, že 47,9 % respondentů se nepodílí na tvorbě a přípravě menu vůbec a 52,1 % ano, dle frekvence, která je uvedena v grafu. Nejčastěji dotázaní uváděli podíl na přípravě jednoduchého – tříhodového (poledního) menu, které bývá součástí obědů v provozovnách, kde žáci vykonávají odborný výcvik viz tabulka 12.

Tabulka č. 12: Přehled odpovědí – příprava menu

	Jednoduché menu		Složité menu		Slavnostní menu	
	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor
Nikdy	61	42	121	68	120	72
Denně	41	19	0	0	0	0
Týdně	12	8	1	5	2	4
měsíčně	12	20	4	16	4	13

Na přípravě složitého a slavnostního menu se podle vyhodnocení dotazníků podílí jen 15,35 %, což je 33 dotázaných.



Grafy č. 5a; 5b: Podíl na tvorbě a přípravě menu

Jak často se podílíte se na odborném výcviku na tvorbě a přípravě menu?

Jak často jste na odborném výcviku samostatně (nebo pod vedením) během Vašeho studia připravoval (a) samostatně níže uvedené pokrmy?

Podle dat uvedených v dotaznících a znázorněných v tabulce 13a v grafech 6a-i připravují žáci na odborném výcviku samostatně nejčastěji v denní frekvenci přílohy 38 % žáků tříletých učebních oborů, 37 % žáků čtyřletých oborů. Nejméně samostatně připravovanými pokrmy jsou jednoznačně minutkové pokrmy, moučníky a hotové pokrmy, Minutkové pokrmy nikdy nepřipravuje 81 % žáků tříletých učebních oborů, 77 % žáků čtyřletých oborů.

Tabulka č. 13: Jak často jste na odborném výcviku samostatně během Vašeho studia připravoval(a) níže uvedené pokrmy?

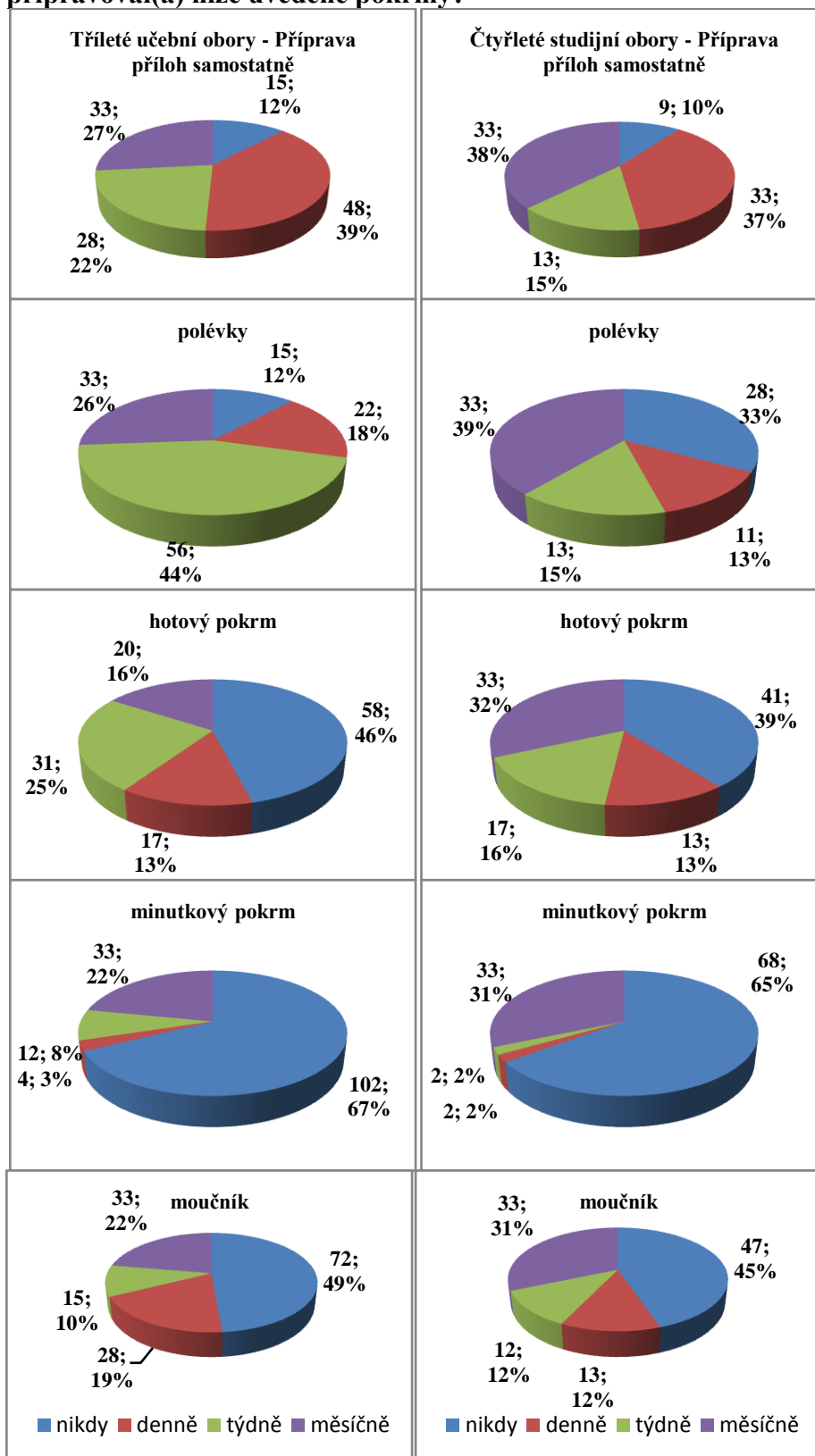
	přílohy		polévky		hotový pokrm		minutkový pokrm		moučník	
	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor
Nikdy	15	9	15	28	58	41	102	68	72	47
Denně	48	33	22	11	17	13	4	2	28	13
Týdně	28	13	56	13	31	17	12	2	15	12
Měsíčně	35	34	33	37	20	17	8	17	11	17

Jak je patrné z tabulky 14 a grafů 7a-i uvedených níže, nejčastěji žáci připravují pod vedením v denní frekvenci přílohy. Nejméně připravují minutkové pokrmy.

Tabulka č. 14 : Jak často jste na odborném výcviku během Vašeho studia připravoval(a) níže uvedené pokrmy pod vedením šéf – kuchaře, kuchaře, učitele odborného výcviku

	přílohy		polévky		hotový pokrm		minutkový pokrm		moučník	
	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor	Tříletý učební obor	Čtyřletý studijní obor
Nikdy	5	26	15	28	36	39	97	66	66	22
Denně	88	21	33	15	22	12	3	2	33	33
Týdně	16	16	48	17	45	9	12	3	21	15
Měsíčně	17	26	30	29	23	29	14	18	9	19

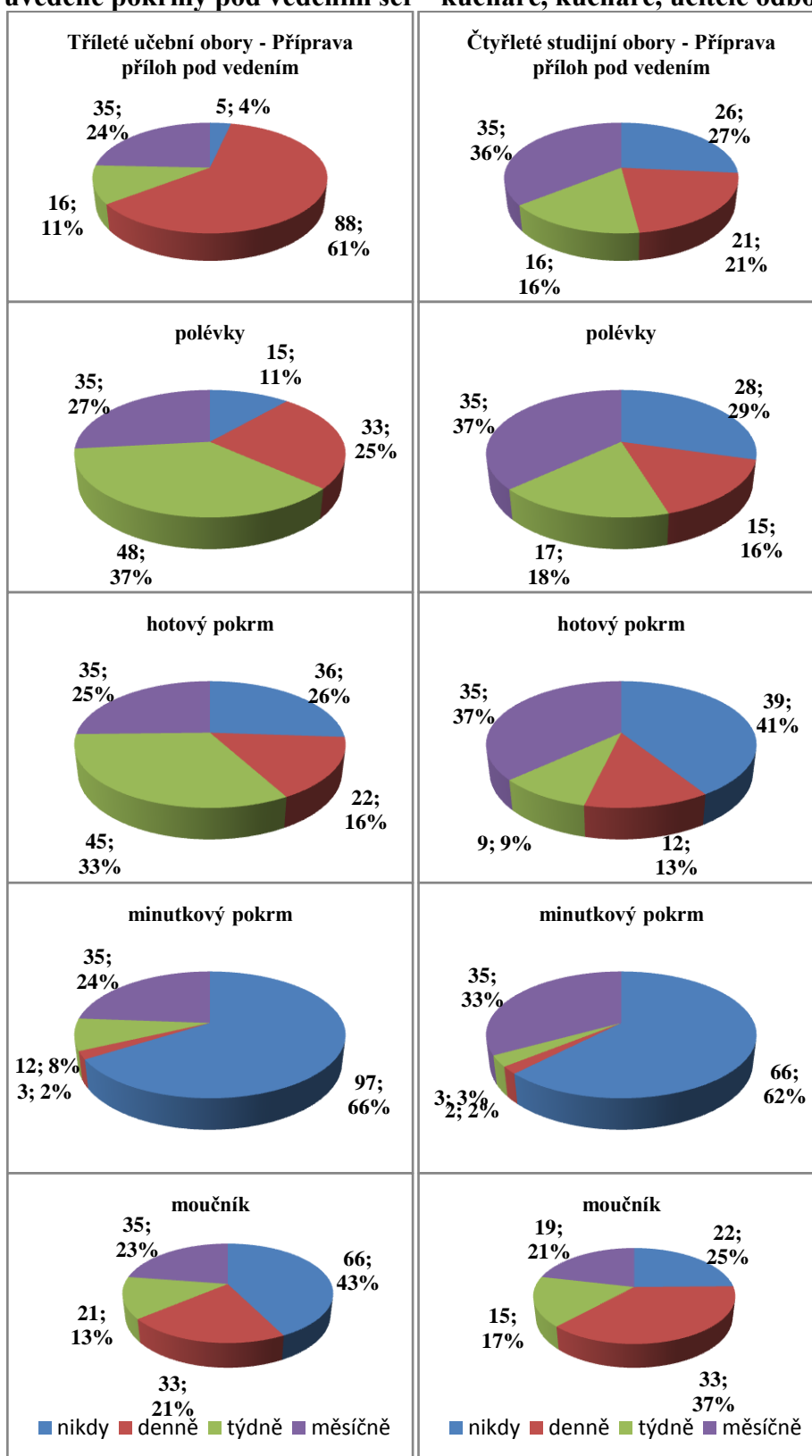
Jak často jste na odborném výcviku samostatně během Vašeho studia připravoval(a) níže uvedené pokrmy?



Grafy č. 6 a - i: Četnost přípravy pokrmů na odborném výcviku samostatně

Poznámka: V levém sloupci jsou uvedeny výsledky tříletých učebních oborů v pravém čtyřletých studijních oborů. Vždy uveden počet odpovědí a % vyjádření u jednotlivých skupin pokrmů.

Jak často jste na odborném výcviku během Vašeho studia připravoval(a) níže uvedené pokrmy pod vedením šéf – kuchaře, kuchaře, učitele odborného výcviku?



Grafy č. 7a - i: Četnost přípravy pokrmů na odborném výcviku pod vedením

Poznámka: V levém sloupci jsou uvedeny výsledky tříletých učebních oborů v pravém čtyřletých studijních oborů. Vždy uveden počet odpovědí a % vyjádření u jednotlivých skupin pokrmů.

3. Znalostní úroveň žáků (schopnost rozpoznat maso, jednotlivé části, navrhnout vhodné tepelné úpravy a omáčky)

Třetí část šetření, byla zaměřena na praktické znalosti žáků, které si osvojili během praxe na odborném výcviku. Jednalo se o sensorické zhodnocení masa. Jakostní i nejakostní druhy mas se vyučují v teorii obou oborů vzdělání v předmětech potraviny a výživa, technologie a je jim věnována poměrně vysoká dotace hodin.

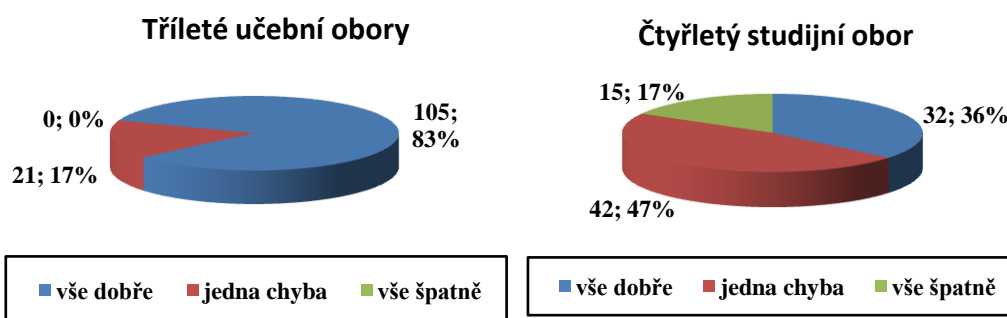
Žákům byly ukázány čtyři šrůtky masa o stejné váze 1,5 kg, které byly označeny jako vzorky A, B, C a D. Podle sensorických vlastností měli určit: 1. původ masa (z jakého jatečného zvířete pochází), 2. o jakou konkrétní část se jedná a za 3. navrhnout vhodnou tepelnou úpravu. Jednotlivé vzorky byly označeny:

- A – hovězí kýta
- B – vepřová kýta
- C – hovězí plec
- D – telecí kýta

Výsledky této části jsou poměrně překvapivé. Mnohem lépe si v této části vedli žáci tříletých oborů a to v dílčích úkolech i v celkovém srovnání.

Určete původ masa, které vidíte.

V určení jatečného druhu masa byly jednoznačně úspěšnější žáci tříletého učebního oboru, kteří v 83,33 % dokázali určit všechny čtyři vzorky správně, žáci čtyřletého oboru byli úspěšní v 35,95 %. Nejčastěji docházelo k záměně telecího masa za vepřové, tříleté obory 16,67 % a čtyřleté obory 47,19 %. 16,85 % čtyřletých neurčilo původ masa dokonce vůbec.

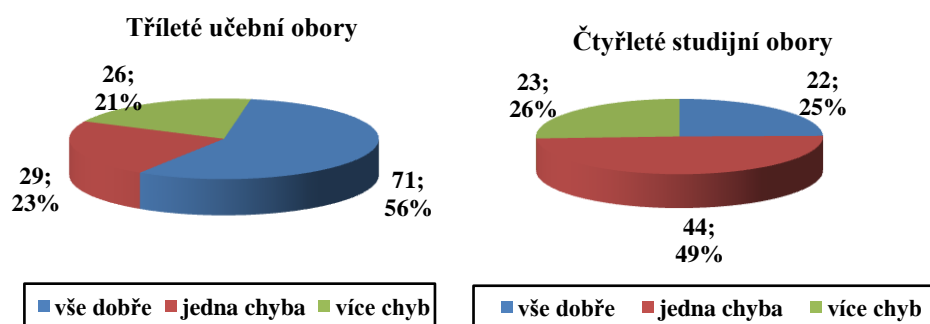


Grafy č. 8a; 8b: Určete původ masa.

Určete původ masa, které vidíte.

Určete, o jaké konkrétní části jatečných mas se jedná.

V této části šetření si vedli mnohem lépe žáci tříletých oborů. Jednotlivé části masa správně určilo 56,35 % dotázaných. U skupiny čtyřletých určilo správně části masa 24,72 % respondentů. Domnívám se, že tato skutečnost může být ovlivněna tím, že žáci tříletých oborů vykonávají po celé tři roky odborný výcvik ob týden a mají tedy větší podíl praxe, nežli žáci čtyřletých oborů. Tato skutečnost může vést i k tomu, že v praxi se setkávají mnohem častěji s jatečnými a nejatečnými druhy mas a mnohem častěji se podílí na předběžné úpravě tohoto masa. Žáci čtyřletých oborů mají v prvním a druhém ročníku jeden den praxe v týdnu, a ve třetím a čtvrtém ročníku čtyři dny za čtrnáct dní.

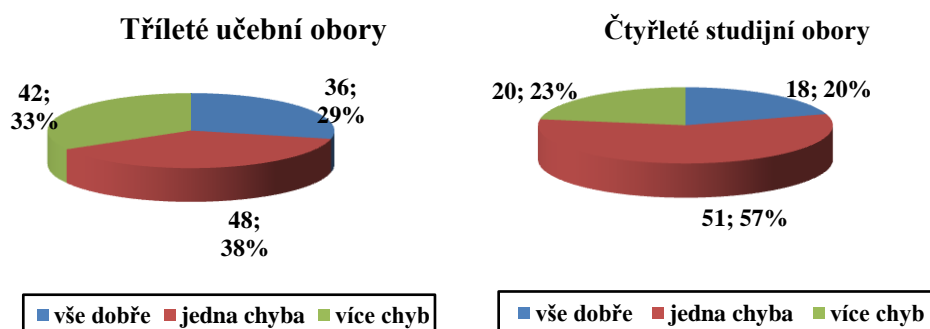


Grafy č. 9a; 9b: Určení konkrétní části jatečného masa

Určete, o jaké konkrétní části jatečných mas se jedná.

Navrhněte vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části.

I v této části šetření můžeme považovat za úspěšnější žáky tříletých učebních oborů. Vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části masa zcela správně navrholo 28,57 % tříletých respondentů a 20,22 % čtyřletých.

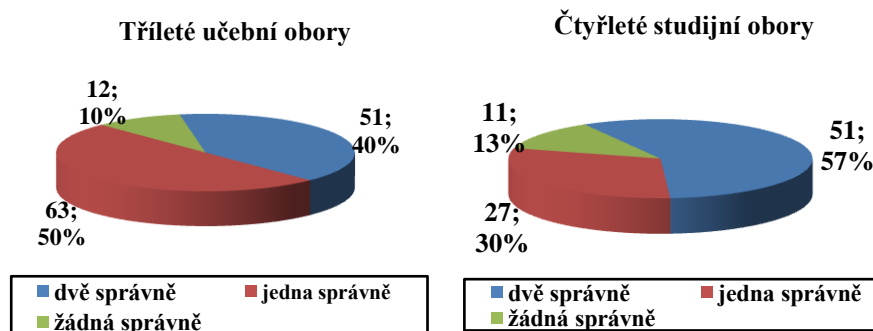


Grafy č. 10a; 10b: Tepelné úpravy

Navrhněte vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části.

Navrhněte dvě omáčky, které byste připravil(a) k vařenému hovězímu masu.

Dvě správně navržené omáčky připravované k hovězímu vařenému masu uvedlo 40,47 % dotázaných tříletých oborů a 57,30 % čtyřletých oborů. Nejčastěji uváděli rajskou, koprovou a křenovou omáčku.



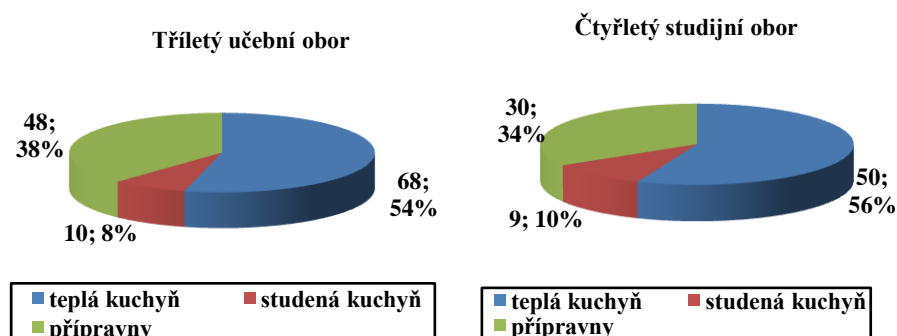
Grafy č. 11a; 11b: Omáčky k vařenému hovězímu masu

Navrhněte dvě omáčky, které byste připravil(a) k vařenému hovězímu masu.

4. Ostatní (zařazování žáků do částí výrobního střediska, přípravné práce, spokojenost se současným pracovištěm, moderní metody, zahušťování pokrmů)

V jakých částech výrobního střediska probíhá Váš odborný výcvik nejčastěji?

Dle naměřených hodnot jsou žáci nejčastěji na odborném výcviku zařazeni do výrobních částí – teplá kuchyně včetně expediční části 54,88 %, hrubá a čistá přípravná 36,3 % a studená kuchyně 8,9 %. Tyto zařazení mohou být na část dne, případně na celý pracovní den.

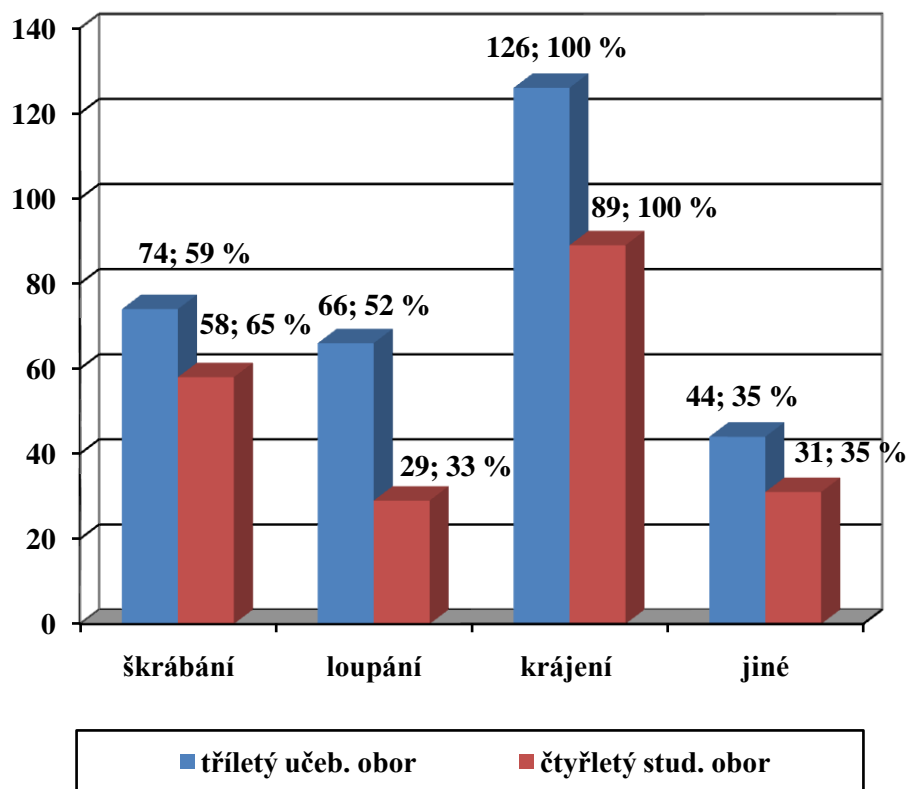


Grafy č. 12a; 12b: Odborný výcvik dle výrobního střediska

V jakých částech výrobního střediska probíhá Váš odborný výcvik nejčastěji?

Na jakých přípravných pracích se denně podílíte?

Z grafu č. 13 je patrné, že žáci se denně nejčastěji podílí na přípravných pracích v podobě krájení (tuto činnost označilo 100 % dotázaných), škrábání, které uvedlo 61,40 %, a loupání, 44,2 % respondentů. Předběžná úprava potravin je součástí všech výrobních postupů. Krájení je dovednost, kterou si žáci osvojují jako jednu z prvních, a kterou kuchaři vykonávají po celou dobu své profese.

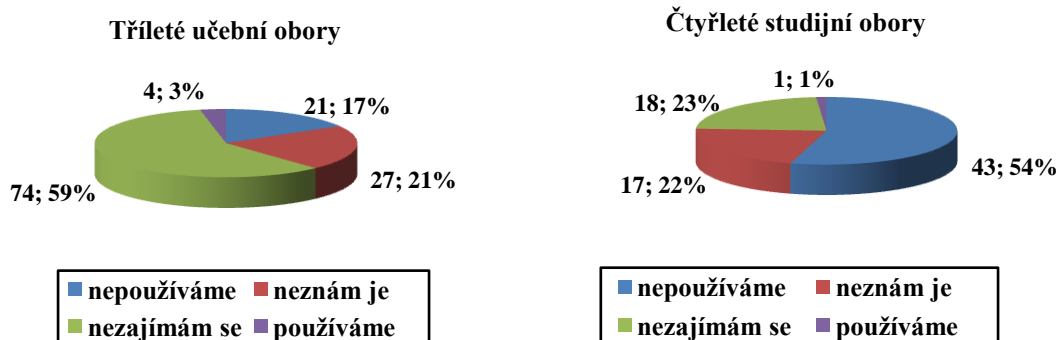


Graf č. 13: Přípravné práce a jejich frekvence

Na jakých přípravných pracích se denně podílíte?

Jaké moderní metody přípravy pokrmů používáte na odborném výcviku?

Moderní metody přípravy pokrmů a inovace (např. sous-vide – tepelná úprava ve vakuu, dynamické přípravny aj.) jsou do teoretické výuky zařazeny jen okrajově, a jak vyplývá ze šetření, není tomu jinak ani na odborném výcviku.

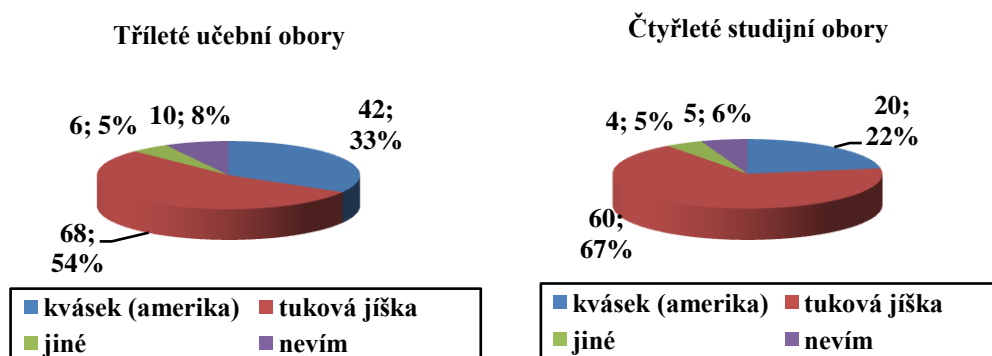


Grafy č. 14a; 14b: Využití moderních metod

Jaké moderní metody přípravy pokrmů používáte na odborném výcviku?

Čím nejčastěji zahušťujete pokrmy na odborném výcviku?

Z dotazníků vyplývá, že 59,53 % pracovišť zahušťuje tukovou jíškou nebo zaprášením, ale 28,83 % stále používá kvásek, 4,65 % uvedlo jiný způsob zahušťování (instantní jíšky, bramborové škroby) a 6,97 % žáků uvedlo, že se o způsob zahušťování pokrmů nezajímá.

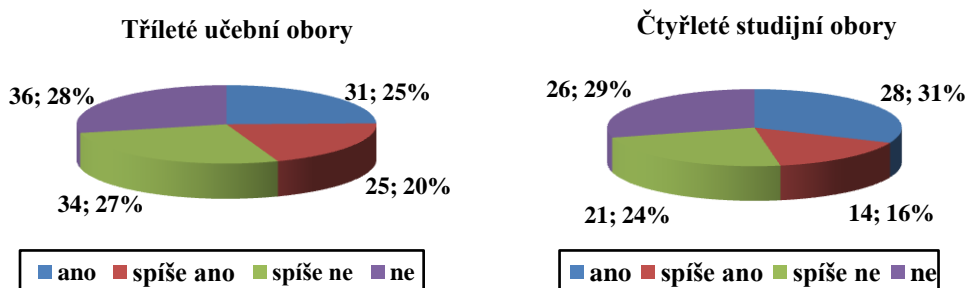


Grafy č. 15a; 15b: Čím zahušťujete pokrmy na odborném výcviku

Čím nejčastěji zahušťujete pokrmy na odborném výcviku?

Jste spokojen(a) na Vaší současné praxi?

Z celkového počtu respondentů uvedlo 54,42 % dotázaných, že na současném pracovišti odborného výcviku nejsou spokojeni. Přesné příčiny jejich nespokojenosti, nebyly předmětem zkoumání.



Grafy č. 16a; 16b: Míra spokojenosti na současné praxi

Jste spokojen(a) na Vaší současné praxi?

7 Diskuze analyzovaných dat a návrhy opatření

Stěžejní částí práce byla analýza a porovnání odborných kompetencí aplikovaných do praxe. Výsledná data byla rozdělena do čtyř oblastí: charakteristika respondentů (pohlaví, počty, obory, ročníky a jejich představa o pokračování v oboru), předpokládané praktické dovednosti (v oblasti normování, tvorby menu, a přípravy jídel v rámci odborných praxí), znalostní úroveň žáků (schopnost rozpoznat maso, jednotlivé části, navrhnout vhodné tepelné úpravy a omáčky) a ostatní (zařazování žáků do částí výrobního střediska, přípravné práce, spokojenost se současným pracovištěm, moderní metody, zahušťování pokrmů).

Charakteristika respondentů

Jak je uvedené v grafu (č. 2) celkový počet respondentů, kteří se podíleli na dotazníkovém šetření ve školních letech 2013/2014 a 2014/2015 byl 215 žáků. Věková kategorie respondentů je uvedena v tabulce č. 11. Jak je patrné z grafů (3a, 3b) 30,69 % respondentů uvedlo, že po dosažení výučního listu nebo maturitního vysvědčení nemají zájem pracovat v oboru. Podobné hodnoty jsou patrné i ze studie NÚV (2014) popsané v kapitole 4.4. Tyto naměřené hodnoty mohou mít různé příčiny. Někteří žáci při nástupu na střední školu nebyli ještě rozhodnuti o volbě svého povolání a teprve během studia na střední škole se rozhodli. Další příčinou tak vysoké míry ukazatele je zjištění žáků, a to převážně tříletých oborů, kteří mají více praxe nežli teorie, že se jedná o velmi náročný obor jak po stránce fyzické, tak i psychické, který není finančně odměňován tak, jak si představují (viz kapitola 3.5 a tabulka č. 2). Žáci čtyřletých oborů se také pokusí ucházet o přijetí na některou z vysokých škol.

Předpokládané praktické dovednosti

V oblasti šetření, která byla zaměřena na frekvenci a samostatnost normování, tvorby kalkulací a přípravu menu, byla zjištěna tato data. Z celkového počtu respondentů uvedlo 78,60 % dotázaných, že na praxi nikdy nenormují (viz grafy 4a, 4b). Normování je jedna z dovedností, která je součástí závěrečné praktické maturitní i učňovské zkoušky. Žáci si v den konané zkoušky vylosují pokrmy, které budou vyhotovovat, sami si musí pokrmy nanormovat, vypsát žádanky na suroviny a pokrm vyhotovit. Tato dovednost je tedy pro ně klíčová. Tvorba kalkulačních cen je dovedností náročnější. Zaměřit na tuto dovednost by se měli především žáci čtyřletých studijních oborů viz klíčové kompetence v tabulce č. 9. I přesto, že se normovat a kalkulovat učí žáci ve škole v teoretické výuce, lze doporučit, aby tato dovednost byla

se žáky procvičována na i odborném výcviku. Tuto činnost by jim pracoviště mohly zadávat formou samostatné přípravy alespoň jednou týdně, např. v rámci připravovaných pokrmů na provozovně.

Z grafů 5a, 5b a tabulky č. 12 je patrné, že 47,9 % respondentů se nepodílí na tvorbě a přípravě menu vůbec a 52,1 % ano, dle frekvence, která je uvedena v grafu. Nejčastěji dotázaní uváděli podíl na přípravě jednoduchého – tříhodového (poledního) menu, které bývá součástí obědů v provozovnách, kde žáci vykonávají odborný výcvik. Na přípravě složitějšího a slavnostního menu se podle vyhodnocení dotazníků podílí jen 15,35 %, což je 33 dotázaných. Tvorba menu je náročnou dovedností, kterou by si žáci měli osvojovat v průběhu celého studia. Nejedná se pouze o snoubení pokrmů, případně pokrmů a nápojů v jeden harmonický celek, ale je potřeba si uvědomit, že tvorba menu je také prodejním a marketingovým nástrojem provozoven ovlivňujících jejich obrát. Přesto, že podle studie NÚV (2013) popsané v kapitole 4.5 požadují zaměstnavatelé u pracovníků s výučním listem a maturitním vysvědčením za zcela nezbytné kompetence schopnost týmové práce a porozumění pracovním instrukcím, data naznačují, že není u většiny žáků tato oblast během odborného výcviku rozvíjena.

To může vést k tomu, že žáci mají určité teoretické znalosti, které ovšem neumí aplikovat do praxe. Získaná data uvedená v tabulkách č. 13 a č. 14 naznačují, že žáci v posledním ročníku nevaří některé skupiny pokrmů samostatně, nebo pod vedením v takové frekvenci, kterou by pro získání dovedností a návyků potřebovali. Jak je patrné z grafů 6a-i nejméně samostatně připravovanými pokrmy jsou pokrmy na objednávku tzv. minutky, následují moučníky a hotové pokrmy. Pod vedením (grafy 7a-i) žáci nejčastěji připravují přílohy a polévky. Jako vhodné doporučení se jeví, aby se žáci mohli samostatně, nebo pod vedením instruktora více podílet v pravidelných intervalech na přípravě a výdeji alespoň personálních pokrmů, včetně normování a psaní žádanek.

Znalostní úroveň žáků

Třetí část šetření, byla zaměřena na praktické znalosti žáků, které si osvojili během praxe na odborném výcviku. Jednalo se o sensorické zhodnocení masa. Jakostní i nejakostní druhy mas se vyučují v teorii obou oborů vzdělání v předmětech potravin a výživa, technologie a je jim věnována poměrně vysoká dotace hodin. Jak znázorňují grafy 8a, 8b v určení jatečného druhu masa a v určení konkrétní části masa viz grafy 9a, 9b byly jednoznačně úspěšnější žáci tříletého učebního oboru, kteří v 83,33 % dokázali určit všechny čtyři vzorky jatečných mas správně a 56,35 % z nich určilo správně i

konkrétní části masa. Efektivní tepelné úpravy jednotlivých částí, vhodněji navrhli žáci čtyřletých studijních oborů (grafy 10a, 10b). Dvě správně omáčky k vařenému hovězímu masu navrhli lépe žáci čtyřletých studijních oborů (viz grafy 11a, 11b). Předběžná a tepelná úprava nejatečných a jatečných druhů mas je přitom jednou z klíčových dovedností, která se od absolventů očekává. Žáci by měli být vedeni k samostatné práci, kde výsledkem je finální produkt.

Ostatní poznatky

Na otázku týkající se jejich znalostí v oblasti moderních inovačních metod v gastronomii viz grafy 14a, 14b uvedlo 42,79 % z celkového počtu dotázaných, že se o tyto metody nezajímají. Jak je patrné z grafu 14 a celkově větší neznalost a nezájem prokázaly tříleté učební obory. Můžeme se domnívat, že se žáci nezajímají z důvodu nízké motivace a, nebo z níže popsaných příčin. Může se jednat o nedostatek finančních prostředků, nedostatečné vybavení škol, a ne všechny pracoviště jsou těmito inovativními nástroji vybaveny. Žáků, kteří mají skutečný zájem o obor, je čím dál tím méně, a proto je velmi důležité, aby se jejich počáteční případná chuť o poznání oboru neutlumila hned v začátku. Jak je popsáno (v kapitolách 5.2.1-5.2.3) školy se snaží své žáky motivovat a žáky se skutečným zájmem podporovat co nejvíce. Pro žáky organizují zahraniční stáže, žáci se mohou účastnit odborných soutěží, na které jsou individuálně připravováni. Inovační znalosti si mohou rozšířit i ve specializovaných kurzech, nebo seminářích, které pořádají školy, nebo některé firmy. Tyto kurzy si, ale žáci musí hradit sami, a to není dostupné pro všechny studenty, protože pochází z různě silných ekonomických rodin. Zde se nabízí možný potenciál ve spolupráci s pracovišti, které tyto inovační trendy používají. Jako nejvhodnější motivace se jeví finanční podpora pro podniky a podnikatele, aby měli zájem a svůj čas věnovali přípravě a výchově těchto žáků.

Z hlediska moderní gastronomie (grafy 14a, 14b) a zpětné vazby, zdali se žáci zajímají o technologickou přípravu pokrmů na jejich praxi, byla záměrně zařazena do dotazníku otázka ohledně zahušťování pokrmů. Jak je patrné (z grafů 15a, 15b) 59,53 % pracovišť zahušťuje tukovou jíškou nebo zaprášením, ale 28,83 % stále používá kvásek, 4,65 % uvedlo jiný způsob zahušťování (instantní jíšky, bramborové škroby) a 6,97 % žáků uvedlo, že se o způsob zahušťování pokrmů nezajímá. V teoretickém vyučování je kladen důraz na to, aby si žáci osvojili znalosti, odborné kompetence a zásady uplatňování racionální výživy spojené se zdravým životním stylem a na sledování

trendů ve stravování (viz tabulka č. 9). V dnešní době z hlediska moderní gastronomie a racionální výživy, by již zahušťování kváskem mělo být úplně minimální. V této oblasti hraje klíčovou roli vzdělanost učitelů teoretického, praktického vyučování a instruktorů odborného výcviku. Mnohdy bývají teoretické informace odlišné od praktických. Nedostatečná znalost případně neznalost je dána nedostatečným vzděláváním a minimálním propojením s odbornými pracovišti viz kapitola 4.5.1. Vzdělání je celoživotní proces vedoucí k osvojení vědomostí, dovedností, pracovních návyků a postojů. V oblasti gastronomie by jistě bylo velkým přínosem zavedení programů celoživotního vzdělávání nejen pro pedagogy, které by bylo ale finančně dostupné. Lze se domnívat, že by mělo být dokonce pro pedagogy a instruktory bezplatné, aby byli motivováni k osvojování a poznání těchto nových poznatků a mohli je předávat dál svým žákům. Programy celoživotního vzdělání pro odborné učitele v nabídce jsou, ale jsou zaměřeny pouze pedagogicky a didakticky, a ne po stránce odborného rozvoje. Je možné, že někteří pedagogové vyučují věci, které jsou již zastaralé, případně se v provozu už vůbec nepoužívají, a inovační metody jsou někdy do výuky zařazeny v minimálním rozsahu.

Za velmi významnou příležitost můžeme považovat podporu a motivaci žáků již od prvního ročníku, ať už jednotlivě, v menších pracovních skupinách, ale i v rámci třídy, aby si osvojili základní vědomosti, dovednosti a bez problémů se postupně seznámili i s nadstandardními postupy. V rámci předmětu potravin a výživa můžeme doporučit zařazení většího množství odborných exkurzí. U jednotlivých tematických celků můžeme považovat za vhodné zaměřit se např. na návštěvu pivovaru – výroba piva, zemědělských družstev se zaměřením na chov skotu a prasat, případně drůbežáren – produkce a zpracování mléka, vajec, hovězí, telecí, vepřové a drůbeží maso, případně jeho zpracování. Dá se předpokládat, že pro žáky by jistě bylo velmi zajímavé seznámit se s prvovýrobou některých potravin, nebo s chovem např. jatečných zvířat a jistě by získali mnohem lepší náhled na celou výrobu.

Větší propojení teoretické, praktické výuky a vedení žáků k větší samostatnosti můžeme označit za oblast největšího významu. Učitelé odborného výcviku vyučují odborný výcvik ve škole, případně na školském zařízení. Na procvičování dovedností žáků na pracovištích dohlíží pověřené osoby – instruktoři. Instruktoři jsou zaměstnanci podniku, ne školy a se školou uzavírají instruktorskou smlouvu. Instruktoři spolupracují s učiteli odborného výcviku, kteří na pracoviště v pravidelných intervalech dochází.

Učitelé teoretických předmětů jsou s učiteli odborného výcviku v pravidelném kontaktu, s instruktory nikoliv.

Mnohem větší podíl žáků vykonává praxi právě na pracovištích pod dohledem instruktorů. Dá se předpokládat, že v případě dohledu instruktorů, může někdy docházet k zařazování žáků do částí výrobního střediska na pracovní činnosti, které nevedou k osvojení a interiorizování potřebných dovedností v daných ročnících. Z grafů 12a, 12b je patrné, že jsou žáci nejčastěji na odborném výcviku zařazeni do výrobních částí – teplá kuchyně včetně expediční části 54,88 %, hrubá a čistá přípravná 36,3 % a studená kuchyně 8,9 %. Lze doporučit, že žáci, by měli být mnohem více zařazováni do teplé kuchyně včetně expediční části a na studenou kuchyni, nežli do části přípravné, a to převážně v posledním ročníku. V posledním ročníku studia by žáci měli být již schopni samostatného vyhotovení pokrmu, pod dohledem oprávněné osoby. Analyzovaná data v grafu č. 13 naznačují, že 61,40 % všech dotázaných respondentů jsou denně zařazováni na předběžnou úpravu potravin v podobě škrábání a 44,2 % na loupání. Tento fakt může být pro žáky demotivující a nevede to k jejich profilu absolventa (viz tabulky č. 8 a č. 10) a profesní přípravě. Na druhou stranu je důležité zmínit fakt, že žáci všeobecně vykazují ve větší míře v posledních letech tendenci k nezájmu o obor, mají zvýšenou míru absence a celkově se neprojevují aktivně. Někteří žáci se raději podílí na přípravných pracích proto, že je to pro ně prostě jednodušší.

Výsledky patrné z (grafů 16a, 16b) naznačují, že 54,42 % dotázaných, nejsou spokojeni na současném pracovišti odborného výcviku. Přesné příčiny jejich nespokojenosti nebyly předmětem zkoumání. Lze doporučit, aby se v budoucích letech školy zaměřily na evaluaci pracovišť podrobněji. Evaluace by se měla primárně zaměřit na tyto tři oblasti: sociální klima a prostředí pracoviště, obsah a organizace odborného výcviku, předběžná příprava a příprava pokrmů (míra vedení žáků k samostatnosti). Cílem této evaluace by bylo získání potřebných indikátorů k podrobné analýze a zjištění příčiny nespokojenosti žáků na současném pracovišti. Na základě analýzy výsledků by mohla být navržena opatření, která by vedla ke zkvalitnění praktické výuky. Evaluace by měla být zaměřena nejen na žáky, ale i na učitele odborného výcviku, nebo instruktory, a to formou autoevaluace a pravidelné hospitace. Evaluační a autoevaluační šetření by mělo probíhat alespoň jednou ročně. Hospitační činnost na odborném výcviku by měla být zajištěna vedením školy alespoň dvakrát během školního roku, aby došlo k ověření, zda v průběhu praxe dochází k očekávanému osvojení a rozvoji

klíčových a odborných kompetencí popsaných v (tabulce č. 9) u žáků i během praxe. Je možné, že nyní se tyto hospitace provádí převážně na školních pracovištích a na smluvních pracovištích ne v takové míře. K odhalení případných nedostatků může být použit např. evaluační dotazník, kde by se tyto informace management školy dozvěděl, protože zpětná vazba ze strany žáků je nepostradatelná. Návrh evaluačního dotazníku pro žáky je uveden v příloze č. 1.

Na základě dotazníkového šetření, analýzy a diskuze výsledných dat je možné potvrdit počáteční hypotézu, která předpokládala, že dojde k odhalení nedostatků v odborných kompetencích žáků.

Souhrn navrhovaných řešení

Pro zkvalitnění vzdělávacích programů oborů 65-51-H/01 a 65-41-L/01 viz charakteristiky v kapitole 5.2.5 a pro ještě lepší uplatnění žáků na trhu práce, lze doporučit zvýšené zaměření v těchto pěti klíčových oblastech: motivace, samostatnost, evaluace, větší propojení teorie s praxí, moderní trendy v gastronomii. Všechny tyto oblasti spolu úzce souvisejí, a měly by být vzájemně co nejvíce propojeny.

Nadále žáky motivovat, co nejvíce podporovat jejich zájem o obor a zařadit více odborných exkurzí. V odborném výcviku více upevňovat vědomosti a dovednosti žáků. Vést je k větší samostatnosti v klíčových dovednostech, přípravě pokrmů a vyšší ročníky méně zařazovat na přípravné práce. V oblasti většího propojení teorie s odborným výcvikem se zaměřit na pravidelnou vzájemnou hospitační činnost, autoevaluaci instruktorů a evaluaci pracovišť. V teoretické výuce se více zaměřit na výuku moderních trendů v gastronomii a pokusit se navázat spolupráci s těmi pracovišti, které tyto inovační metody používají.

8 Závěr

Na základě analýzy odborných a klíčových kompetencí z hlediska rámcových a školních vzdělávacích programů u oborů vzdělání 65-51-H/01 Kuchař a 65-41-L/01 Gastronomie a dat získaných prostřednictvím anonymního dotazníkového šetření, která probíhala ve školních letech 2013/2014 a 2014/2015 byly vyhodnoceny zejména praktické dovednosti a vědomostní úroveň žáků vybraných oborů.

Výsledky analýzy potvrdili úvodní hypotézu předpokládající odhalení nedostatků v odborných kompetencích žáků. Tato hypotéza se potvrdila hlavně u žáků čtyřletých studijních oborů. Na základě získaných údajů byla formulována doporučení, která by mohla pomoci zjištěné nedostatky eliminovat.

Pro zkvalitnění vzdělávacích programů oborů 65-51-H/01 a 65-41-L/01 a pro ještě lepší uplatnění žáků na trhu práce, lze doporučit zvýšené zaměření na následujících pět klíčových oblastí: motivace, samostatnost, evaluace, větší propojení teorie s praxí, moderní trendy v gastronomii. Všechny tyto oblasti spolu úzce souvisejí, a měli by být vzájemně co nejvíce propojeny.

9 Seznam literatury

TIŠTĚNÉ MONOGRAFICKÉ PUBLIKACE

Adria, F. 2009. Modern Gastronomy: A to Z. CRC Press. 265 s. ISBN: 978-143-9812-457

Burdová, J., Chamoutová, D. 2008. Nezaměstnanost absolventů škol se středním a vyšším odborným vzděláním – 2008. NÚOV. Praha. 70 s.

Čurda, D., Holub, K. 2004. Stručné dějiny oborů: Potravinářství, hotelnictví. Scientia. Mníšek pod Brdy. 34 s. ISBN: 80-7183-292-8

Gillespie, C. 2001. European Gastronomy into the 21st Century. Transferred to Taylor & Francis. Oxford. ISBN: 978-0-7506-5267-4

Horner, S., Swarbrooker, J. 1996. Marketing Tourism, Hospitality and Leisure in Europe. International Thomson Business Press. 488 s. ISBN: 0412621703

Chaline, E. 2008. Traveller's Guide to the Ancient World: Greece in the Year 415 BCE. Metro Books. 160 s. ISBN: 978-80-7207-725-0

Kment, Z. 2011. Hospody a jejich historická úloha v české společnosti. Valašské Meziříčí. 303 s. ISBN: 978-80-254-8491-3

Kotler, P. 2001. Marketing management. 10. rozšířené vydání. GradaPublishing. Praha. ISBN: 80-247-0016-6

Lawrence, R. 2008. Řím v roce 300 n.l. : turistický průvodce po starověkém světě. 1. vyd. Volvox Globator. Praha. 160 s. ISBN: 80-7207-724-4

Mlejnková, L. a kol. 2005. Služby společného stravování. Oeconomica. Praha. 102 s. ISBN: 80-245-0870-2

Pásková, M., Zelenka, J. 2012. Cestovní ruch, výkladový slovník. Linde. Praha. 768s. ISBN: 978-80-7201-880-2

Procházková, I. 2006. Vzdělávací systém České republiky v mezinárodním srovnání. In Matějů, P., Straková, J. et al., (Ne)rovné šance na vzdělání: vzdělanostní nerovnosti v České republice. 1. vyd. Academia. Praha. 411 s. ISBN: 80-200-1400-4

Runštuk, J. a kol. 1995. Receptury teplých pokrmů. IQ 147. Český Těšín. ISBN: 978-80-904093-0-9

Skalková, J. 2007. Obecná didaktika. Grada. Praha. 322 s. IBSN 978-80-247-1821-7.

Salač, G. 2001. Stolničení. 2. vyd. Fortuna. Praha. 217 s. ISBN: 80-7168-752-79

Šebelová, M. 2006. Potraviny a výživa. Parta. Praha. ISBN: 80-7320-054-6

Švarcová J. a kol. 2006. Ekonomie stručný přehled. CEED. Zlín. 295 s. ISBN: 80-903433-3-3

Veselý, A., Nekola, M. 2007. Analýza a tvorba veřejných politik: přístupy, metody a praxe. Vyd. 1. Slon. Praha. 40 s. ISBN: 978-808-6429-755

Voit, P. 2013. Český knihtisk mezi pozdní gotikou a renesancí: Severinsko-kosořská dynastie 1488-1577. KLP. Praha. 463 s. ISBN: 978-80-86791-98-2.

Wokoun, R. 2008. Regionální politika. Regionální rozvoj:(východiska regionálního rozvoje, regionální politika, teorie, strategie a programování). Linde. Praha. 475 s. ISBN: 978-80-720-1699-0

Zimáková, B. 2006. F&B Management. Vysoká škola hotelová v Praze. Praha. 145 s. ISBN: 80-86578-55-0

ČLÁNKY V SERIÁLOVÝCH PUBLIKACÍCH

Burdová, J., Vojtěch, J. 2013. Nezaměstnanost absolventů škol se středním a vyšším odborným vzděláním – 2013. NÚV. Praha. 59 s.

Burdová, J., Chamoutová, D. 2012. Nezaměstnanost absolventů škol se středním a vyšším odborným vzděláním – 2012. NÚV. Praha. 44 s.

Burdová, J., Chamoutová, D. 2011. Nezaměstnanost absolventů škol se středním a vyšším odborným vzděláním – 2011. NÚV. Praha. 66 s.

Burdová, J., Chamoutová, D. 2010. Nezaměstnanost absolventů škol se středním a vyšším odborným vzděláním – 2010. NÚOV. Praha. 68 s.

Chamoutová, D. 2009. Nezaměstnanost absolventů škol se středním a vyšším odborným vzděláním – 2009. NÚOV. Praha. 68 s. Úlovec, M., Vojtěch, J. 2014. Nezaměstnanost absolventů škol se středním a vyšším odborným vzděláním – 2014. NÚV. Praha. 56 s.

Ottenbacher, M. Defining the Hospitality Discipline: a Discussion of Pedagogical and Research Implications. *The Journal of Hospitality & Tourism Research*. 07/2009. 33(3). p. 263-283.

Perlín, R., Kuldová, S. 2008. Typology of rural areas. In: Majerová, V. (ed.): Sborník příspěvků z mezinárodní vědecké konference Venkov je náš svět. Countryside – Our World. ČZU. Praha. p. 487–509.

INTERNETOVÉ ZDROJE

Andor, L. Zaměstnanost: nový Evropský pas dovedností usnadní nábor pracovních sil v pohostinství [online]. Brusel. 17. června 2014 [cit. 2014 – 10-21]. Dostupné na internetu: <http://europa.eu/rapid/press-release_IP-14-678_cs.htm

Doležalová, G. 2014. Potřeby zaměstnavatelů a připravenost absolventů škol- v terciárním sektoru. [PDF.] [cit. 2015-3-23]. Dostupné na internetu: <<http://www.infoabsolvent.cz/Temata/PublikaceAbsolventi?Stranka=9-0-85&NazevSeo=Potreby-zamestnavatelu-a-pripravenost-absolventu->

Doležalová, G. 2014. Shoda dosaženého vzdělání a vykonávaného zaměstnání – 2013.[PDF.] [cit. 2015-3-23]. Dostupné na internetu:<<http://www.infoabsolvent.cz/Temata/PublikaceAbsolventi?Stranka=9-0-99&NazevSeo=Shoda-dosazeneho-vzdelani-a-vykonavaneho->

Kopecká, A., Dopitová, J. 2012. Moderní trendy v gastronomii. Příručka pro výuku. [PDF.] [cit. 2014-11-21]. Dostupné na internetu:

<http://www.sossou.chrudim.cz/stranky/wpcontent/uploads/2013/03/moderni_trendy_v_gastronomii.pdf www.nuov.cz/prechod-absolventu-skol-do-praxe

Simonová, N. Co vlastně znamená „vzdělání“ aneb stejně mu nikdo neunikne. Socioweb [online]. [cit. 2015-2-12]. Dostupné na internetu: <<http://www.socioweb.cz/index.php?disp=teorie&shw=235&lst=105>

Trhlíková, J. 2013. Předčasné odchody žáků ze středních škol. NÚV. Praha. 2013. [PDF.] [cit. 2014-8-17]. Dostupné na internetu: <<http://www.infoabsolvent.cz/Temata/PublikaceZP?Stranka=9-0-73&NazevSeo=Predcasne-odchody-ze-vzdelavani-na-strednich->

Trhlíková, J., Úlovcová, H., Vojtěch, J. Přejít absolventů SOU do praxe a jejich uplatnění na trhu práce – III. Etapa. Praha. NÚOV. 2006. [PDF.] [cit. 2014-11-12]. Dostupné na internetu: <<http://>

Vencovská, T. 2005. Gastronomie, hotelnictví a turismus. NÚOV. Praha. [PDF.] [cit. 2014-9-18]. Dostupné na internetu: <http://www.nuov.cz/uploads/Oborove_skupiny_a_NSK/Gastronomie.pdf

Český statistický úřad. Vývoj soukromého školství po roce 1989. [Tisková zpráva.] ČSÚ, 2011. [cit. 2014-10-30]. Dostupné na internetu: <http://www.czso.cz/csu/tz.nsf/i/vyvoj_soukromeho_skolstvi_po_roce_1989_20110406

Dlouhodobý záměr vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy České republiky 2011 – 2015. Praha. MŠMT. 2011. [PDF.] [cit. 2014-12-5]. Dostupné na internetu: <<http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/dlouhodoby-zamer-vzdelavani-a-rozvoje-vzdelavaci-soustavy-1>

Kategorizace hostinských zařízení. 2009. [cit. 2014-12-12]. Dostupné na internetu: <<http://haccp.webnode.cz/hostinska-cinnost/kategorizace-hostinskych-zarizeni/>

The Hospitality Sector in Europe. 2013. A report by Ernst & Young commissioned by The Brewers of Europe with support from HOTREC. 298 s. ISBN 978-2-9601382-0-7 [PDF.] [cit. 2014-9-20]. Dostupné na internetu: <[http://www.ey.com/Publication/vwLUAssets/The_Hospitality_Sector_in_Europe/\\$FILE/EY_The_Hospitality_Sector_in_Europe.pdf](http://www.ey.com/Publication/vwLUAssets/The_Hospitality_Sector_in_Europe/$FILE/EY_The_Hospitality_Sector_in_Europe.pdf)

Počáteční odborné vzdělávání v České republice. [Podrobná zpráva.] Praha. Refernet. 2005. [cit. 2014-10-21]. Dostupné na internetu:

http://www.refernet.cz/sites/default/files/download/pocatecni_vzdelavani_zprava.pdf

Pohostinství pro cestovní ruch. 2008. Management Consulting Group. Praha. [PDF.]

[cit. 2015-1-12]. Dostupné na internetu: <<http://www.mmr.cz/getmedia/aeaa9373-332e-4e6d-bf12-972463c0d3da/GetFile32.pdf>

Rejstřík škol a školských zařízení. MŠMT. Praha. 2005 – 2013. Dostupné na internetu:

<<http://rejskol.msmt.cz/>

Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání 65-41-L/01Gastronomie. Vydalo

MŠMT dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23. [PDF.] [cit. 2014-6-18]. Dostupné na

internetu: <<http://rvp.cz/informace/wp-content/uploads/2009/09/RVP-6541L01.pdf>

Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání 65-51-H/0 Kuchař – číšník. Vydalo

MŠMT dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23. [PDF.] [cit. 2014-6-18]. Dostupné na

internetu: <<http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf>

Statistické šetření sektoru stravování. 2014. [PDF.] [cit. 2015-2-12]. Dostupné na

internetu: <[http://www.mmr.cz/getmedia/46223218-36e7-4503-a17e-b7f76240b602/06-](http://www.mmr.cz/getmedia/46223218-36e7-4503-a17e-b7f76240b602/06-Statisticke-setreni-sektoru-stravovani.pdf)

[Statisticke-setreni-sektoru-stravovani.pdf](http://www.mmr.cz/getmedia/46223218-36e7-4503-a17e-b7f76240b602/06-Statisticke-setreni-sektoru-stravovani.pdf)

Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020. [PDF.] [cit. 2014-11-12].

Dostupné na internetu: <

http://www.vzdelavani2020.cz/images_obsah/dokumenty/strategie-2020_web.pdf

Školní vzdělávací program. 2011. SOŠ a SOU Čakovice. 65-41-L/01Gastronomie.

[PDF.] [cit. 2014-5-12]. Dostupné na internetu: <[http://www.sou-](http://www.sou-cakovice.cz/clanek.php?idclanku=34)

[cakovice.cz/clanek.php?idclanku=34](http://www.sou-cakovice.cz/clanek.php?idclanku=34)

Školní vzdělávací program. 2011. SOŠ a SOU Čakovice. 65-51-H/0 Kuchař – číšník.

[PDF.] [cit. 2014-5-12]. Dostupné na internetu: <[http://www.sou-](http://www.sou-cakovice.cz/clanek.php?idclanku=31)

[cakovice.cz/clanek.php?idclanku=31](http://www.sou-cakovice.cz/clanek.php?idclanku=31)

ZÁKONY:

Zákon 564/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění:

Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů;

Vyhláška MŠMT č. 73/2005 Sb., o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných;

Vyhláška MŠMT č. 671/2004 Sb., kterou se stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách, ve znění pozdějších předpisů;

Vyhláška MŠMT č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání na středních školách maturitní zkouškou;

Vyhláška MŠMT č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů;

Vyhláška MŠMT č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem;

Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání.

Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů

[cit. 2014-10-12]. Dostupné na internetu:
<http://www.zakonycr.cz/?akce=support&tree=1&akcekrok=su_download

Přílohy

1. Evaluační dotazník

Vhodné označte křížkem

Pohlaví muž
 žena

Ročník

1.
 2.
 3.
 4.

Obor

2 letý učební
 3 letý učební
 4 letý studijní

	ano	spíše ano	ne	spíše ne	nevím/nedokážu posoudit
Je atmosféra na pracovišti dobrá?					
Můžete se zeptat instruktora (kuchaře) na cokoliv?					
Je instruktor (kuchař) vstřícný?					
Kontroluje instruktor (kuchař) pravidelně vaši práci?					
Rozděluje instruktor (kuchař) práci spravedlivě?					
Jste na této praxi spokojen(a)?					
Jak často na praxi vyhotovujete samostatně, nebo pod vedením tyto pokrmy:	denně	týdně	měsíčně	nepřipravuji	
Polévky					
Přílohy					
Hotové pokrmy					
Minutkové pokrmy					
Moučníky					
Jak často se podílíte na níže uvedených přípravných pracích:	denně	týdně	měsíčně	nikdy	
krájení					
loupání					
škrábání					
mytí nádobí					

2. Dotazník použitý pro dotazníkové šetření v této studii

1. pohlaví

- muž
- žena

2. věková kategorie

- 17 – 18
- 19 – 20
- 21 – 25

3. obor

- 3 letý učební
- 4 letý studijní

4. Chcete po získání výučního listu (maturitního vysvědčení) pracovat v oboru?

- ano
- spíše ano
- spíše ne
- ne
- nevím

5. Jak často jste na odborném výcviku během Vašeho studia připravoval(a) níže uvedené pokrmy?

- | PŘÍLOHY | POLÉVKY | HOTOVÝ
POKRM | MINUTKOVÝ
POKRM | MOUČNÍK |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy |
| <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně |
| <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně |
| <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně |

6. Jak často jste na odborném výcviku během Vašeho studia připravoval(a) níže uvedené pokrmy pod vedením šéf – kuchaře, kuchaře, učitele odborného výcviku?

- | PŘÍLOHY | POLÉVKY | HOTOVÝ
POKRM | MINUTKOVÝ
POKRM | MOUČNÍK |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy |
| <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně |
| <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně |
| <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně |

7. Jak často na odborném výcviku normujete, případně se podílíte na tvorbě kalkulací?

- nikdy
- denně
- týdně
- měsíčně

8. Podílíte se na odborném výcviku na tvorbě a přípravě menu?

Jednoduché menu

Složité menu

Slavnostní menu

- | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy |
| <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně |
| <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně |
| <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně |

9. V jaké části výrobního střediska probíhá Vaše praxe denně nejčastěji?

- sklady
- přípravný hrubé
- přípravný čisté
- kuchyň teplá
- kuchyň studená
- kuchyň expediční (výdej)
- umývárny

10. Jak často se na odborném výcviku podílíte na přípravných pracích, (uved'te konkrétní činnosti)?

LOUPÁNÍ

ŠKRÁBÁNÍ

KRÁJENÍ

- | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy | <input type="checkbox"/> nikdy |
| <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně | <input type="checkbox"/> denně |
| <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně | <input type="checkbox"/> týdně |
| <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně | <input type="checkbox"/> měsíčně |

JINÉ _____

11. Čím nejčastěji na odborném výcviku zahušťujete pokrmy?

- kvásek (amerika – hl. mouka + voda)
- tuková jíška
- jiné _____

12. Jaké metody moderní gastronomie, nebo technologické úpravy využíváte na odborném výcviku?

- nepoužíváme
 - neznám je
 - nezajímám se
 - používáme tyto
-

13. Určete původ masa, které vidíte (vzorky A, B, C, D)

A. _____

B. _____

C. _____

D. _____

14. Určete, o jaké konkrétní části jatečných mas se jedná.

A. _____

B. _____

C. _____

D. _____

15. Navrhněte vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části

A. _____

B. _____

C. _____

D. _____

16. Napište dva názvy Vámi vybrané libovolné omáčky k vařenému hovězímu masu.

1. _____

2. _____