

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Bakalářská práce

České Budějovice 2011

Josef Plucha

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

KATEDRA PEDAGOGIKY A PSYCHOLOGIE

**Pedagogické pojetí přípravy absolventů oboru cestovního ruchu
se zaměřením na gastronomii / v oboru kuchař / a jeho porovnání
s požadavky na trhu práce**

České Budějovice 2011

Vedoucí diplomové práce:

Mgr. Miroslav Procházka, Ph.D.

Vypracoval:

Josef Plucha

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracoval samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské, a to v nezkrácené podobě - v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných fakultou elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 31. 3. 2011

ANOTACE

Bakalářská práce zjišťuje, zda absolvent SOŠ oboru kuchař má se svými schopnostmi a znalostmi dobré uplatnění v praxi, zda uspokojuje požadavky zaměstnavatelů (podnikatelů a majitelů gastronomických zařízení).

První část – teoretické – se věnuje především vymezení základních pojmů v gastronomii, dále pedagogické terminologii a také popisuje možnosti výzkumu. Kapitulu doplňuje i o poznatky ze světa literatury. Popisuje teoretická východiska v oboru gastronomie, ve vztahu k pedagogice a k procesu vzdělávání. V této části zmiňuje tradice úpravy jídel, její historii a vývoj. Popisuje rozvoj české gastronomie a české kuchyně.

V druhé části se bakalářská práce zaměřuje na připravenost absolventů oboru cestovního ruchu, se zaměřením na gastronomii (oboru kuchař), pro požadavky trhu práce. Uvádí zde vlivy na připravenost absolventů, obsah učiva na SOŠ v tříletém oboru kuchař, vycházejícího ze školního vzdělávacího programu. Pedagogické pojetí připravenosti absolventů na uplatnění v praxi se zmiňuje ve spojení s organizací celkové školní výuky.

Ve třetí, praktické části popisuje profil absolventa SOŠ, předpokládané výsledky vzdělávání, obecné kompetence, klíčové kompetence, odborné kompetence, podmínky pro přijímání ke vzdělávání, zdravotní omezení učebního oboru kuchař. Dále popisuje vlastní výzkumnou část, metody sběru dat, sestavení dotazníků, samotné dotazování. Forma sběru dat probíhala dotazníkovým šetřením, kdy dotazník zahrnoval 21 otázek, které byly formulovány jednoduše a srozumitelně. V závěru práce popisuje výsledky dotazníkového šetření, z čehož vyplývá poměrně dobrá úroveň absolventů SOŠ oboru kuchař v praxi.

ANNOTATION

Pedagogical conception of graduates' preparation in the field of tourist industry with the intention of gastronomy/ in the field of cook/ and its comparison with claims of labour market

In my diploma thesis I find out, whether the graduate of vocational school in the field of cook has by his skills and knowledge good use in profession, whether he meets claims of employers (entrepreneurs and owners of gastronomic establishment).

In the first - theoretical part of my thesis I turn to determination of basic notion in the field of gastronomy, pedagogical terminology and I also describe possibility of research. I also add the chapter with the knowledge from the literature. I describe theoretical basis in the field of gastronomy, related to pedagogy and the education process. In this part I mention the tradition of dish treatment, its history and progression. I describe the progress of czech gastronomy and czech cuisine.

In the second part of my diploma thesis I focus on graduates' readiness in the field of tourist industry, with the intention of gastronomy (field of cook), for the claims of labour market. I mention influences on graduates' readiness, content of teaching on vocational school in three-year study in the field of cook, that arise from the the school education program. I mention pedagogical conception of graduates' preparation in relation to education's organization as a whole.

In the third - practical part of my thesis I describe graduate's profile, expected educational effects, general competence, conditions for entrance to education, health restriction in the vocational field cook. I further describe the research part, ways of data capturing, questionnaire setup, questioning. The form of data capturing proceeded by the questionnaire disquisition. The questionnaire comprised 21 questions, that I formulated simply and understandable. In the conclusion of my thesis I described the effects of questionnaire disquisition, whereof follows quite good level of vocational school's graduates in the field of cook in the profession.

P O D Ě K O V Á N Í

Rád bych touto cestou poděkoval panu Mgr. Miroslavu Procházkovi, Ph.D. za jeho pomoc, náměty, inspiraci, odborné vedení a cenné rady při tvorbě této bakalářské práce. Dále majitelům a provozovatelům hotelů a restaurací v Českých Budějovicích, Českém Krumlově a Třeboni, kteří se mnou úzce spolupracovali v dotazníkovém šetření mé bakalářské práce.

Obsah

ÚVOD	10
I. TEORETICKÁ ČÁST	12
1 TEORETICKÁ VÝCHODISKA V OBORU GASTRONOMIE.....	12
1.1 Terminologie v gastronomii a pedagogice.....	12
1.1.1 Gastronomie	12
1.1.2 Tradice úpravy jídel vařením	13
1.1.3 Kuchař a kuchyně.....	14
1.1.4 Pedagogická terminologie	14
1.2 Gastronomie a její historie	15
1.2.1 Doby dávno minulé	15
1.2.2 Gastronomie v raném věku	16
1.2.3 Česká gastronomie a česká kuchyně	17
2 PŘIPRAVENOST ABSOLVENTŮ OBORU CESTOVNÍHO RUCHU - SE ZAMĚŘENÍM NA GASTRONOMII – PRO POŽADAVKY TRHU PRÁCE.....	20
2.1 Definice základních pojmů	20
2.1.1 Postoje a připravenost žáků.....	20
2.2 Vlivy na připravenost absolventů na uplatnění v praxi.....	22
2.3 Obsah učiva na SOŠ v tříletém oboru kuchař	22
2.3.1 Technologie – odborný předmět	22
2.3.2 Potraviny – odborný předmět.....	23
2.3.3 Odborný výcvik.....	25
3 PEDAGOGICKÉ POJETÍ PŘIPRAVENOSTI ABSOLVENTŮ NA UPLATNĚNÍ V PRAXI Z POHLEDU STŘEDNÍCH ODBORNÝCH ŠKOL A Z POHLEDU PRAXE	

3.1	Připravenost absolventů na uplatnění v praxi z pohledu střední odborné školy .	27
II.	PRAKTICKÁ ČÁST.....	29
4	CÍLE PRÁCE, VÝZKUMNÉ OTÁZKY A HYPOTÉZY	29
5	PROFIL ABSOLVENTA.....	30
5.1	Předpokládané výsledky vzdělávání.....	30
5.1.1	Obecné kompetence	30
5.1.2	Klíčové kompetence	31
5.1.3	Odborné kompetence.....	34
5.2	Podmínky pro přijímání ke vzdělávání.....	38
5.2.1	Zdravotní omezení učebního oboru Kuchař	38
5.3	Profil absolventů.....	38
5.3.1	Nejčastější formy a metody výuky v oboru kuchař.....	39
6	METODY SBĚRU DAT	42
6.1	Sestavení dotazníků.....	42
6.2	Realizace sběru dat.....	42
6.2.1	Výhody a nevýhody dotazování	43
6.2.2	Dotazník	43
7	PREZENTACE VÝSLEDKŮ DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ.....	44
7.1	Vyhodnocení 1. etapy výzkumu – hodnocení zaměstnanců a podnikatelů	44
7.2	2. etapa výzkumu je výsledkem sebehodnocení absolventů	61
8	VYHODNOCENÍ DOTAZNÍKOVÝCH ŠETŘENÍ	81
8.1	Vyhodnocení výzkumného předpokladu.....	81
8.2	Doporučení pro praxi.....	81

9	ZÁVĚR	83
10	LITERATURA.....	84
11	PŘÍLOHY	85

Úvod

Každý člověk během svého života získává určité vzdělání. Formuje své názory, svůj pohled na svět, vytváří si postoje. Vytváří si obraz o sobě i o svém okolí, který závislý na vlivech jiných osob a vlivech sociálního prostředí. Na tyto skutečnosti působí řada dalších faktorů, jedním z nich je i prostředí školy a školní vzdělávání.

Téma, které jsem si vybral pro zpracovávání bakalářské práce se zabývá pedagogickým pojetím přípravy absolventů oboru cestovního ruchu se zaměřením na gastronomii (v oboru kuchař) a jeho porovnání s požadavky na trhu práce. Hlavní náplní a tím také cíl mé bakalářské práce je tedy zjistit uplatnění žáků SOŠ oboru kuchař v praxi, jejich znalosti a názor na tyto žáky samotných majitelů a provozovatelů závodů společného stravování (hotelů, restaurací a jídelen). V úvodní části jsem se zabýval terminologií v gastronomii a pedagogice, popisuji tradice úpravy jídel v časech dávno minulých a dále se zmiňuji o české gastronomii a samotné české kuchyni. Dále jsem rozebíral připravenost absolventů na samotnou praxi a popsal obsah učiva na SOŠ v tříletém oboru kuchař. V praktické části jsem si stanovil cíl (výše uvedeno), dále výzkumné otázky a předpoklady mého marketingového výzkumu.

S trvalým rozvojem domácího i zahraničního cestovního ruchu roste souběžně také význam a důležitost celého komplexu poskytovaných služeb v gastronomii. Znamená to neustrnout zejména v péči o hosta a vytrvale zdokonalovat podmínky pro jeho pohodlí a spokojenost. V tomto směru se rozvíjí pedagogická náročnost na absolventy SOŠ v gastronomii. Pedagogická koncepce každé školy vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání (podle § 2 zákona 317/2008 Sb.), jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – vytvářet v žácích profesionální návyky, potřebu pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání, vytvářet profesionální hrdost a kladný vztah k oboru a vytvářet v žácích kladný vztah ke škole a potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty.

Z vlastních zkušeností vím, že práce v gastronomii je velice náročná. Často se pracuje v nepřetržitém provozu, v různých směnách, v noci nebo naopak brzy ráno. Zatímco ostatní o sobotách, nedělích a svátcích odpočívají, pracovníci v gastronomických službách jsou většinou nejvíce vytíženi. Ke zdárnému zvládnutí těchto situací je zapotřebí dobrá kondice, dobrý vztah k lidem a také dobré odborné znalosti.

I. Teoretická část

V teoretické části bakalářské práce se budu věnovat především vymezení základních pojmů v gastronomii, dále pedagogické terminologii a také popíšu možnosti výzkumu. Kapitulu doplním i o poznatky ze světa literatury.

1 Teoretická východiska v oboru gastronomie

Problematika gastronomie je velmi široká. Obor prošel v průběhu let celou řadou změn a různými pohledy a přístupy k němu. První část této kapitoly popisuje současné pojmy v gastronomii se zaměřením na téma bakalářské práce ve vztahu k pedagogice a k procesu vzdělávání.

Druhá kapitola pak popisuje historii gastronomie se zaměřením na českou gastronomii.

1.1 Terminologie v gastronomii a pedagogice

1.1.1 Gastronomie

Gastronomie (Salač, 2006) je v širším pojetí nauka o vztahu kultury a potravy, v užším pojetí jde o kuchařské nebo kulinářské umění (fr. *l'art culinaire*) neboli gastronomie (věda o žaludku). V širším smyslu nejde jen o umění přípravy jídel (vaření), nýbrž i o jejich konzumaci. Je to v podstatě součást sektoru služeb. Gastronomickým cílem je učinit z přípravy a konzumace jídla akt kultivovaný a povýšit tím požívajícího člověka na ušlechtilou bytost.

Cílem kuchařského řemesla je připravit pokrm tak, aby zasytil na prvním místě ducha konzumentů. Proto základní složky kuchařského řemesla jsou:

- kultivace chuti pokrmu;
- kultivace vzhledu pokrmu;
- kultivace vůně pokrmu;
- kultivace prostředí, v němž je pokrm podáván;

- kultivace ideového podtextu pokrmu.

1.1.2 Tradice úpravy jídel vařením

Vaření (Salač, 2006) je činnost obecně nazývaná příprava jídla. Příprava musí probíhat vždy tak, aby jídlo bylo vhodné ke konzumaci tedy tak, aby bylo po přípravě požitelné. Jedná se o celou řadu různých metod, technik a technologií přípravy ve vzájemné kombinaci různých surovin a přísad tak, aby bylo dosaženo žádaného výsledku (kupř. smažení, dušení, pečení, restování, grilování, krájení, hnětení, krouhání, strouhání, míchání, ochutnávání, válení, řezání apod.).

K vaření jsou potřeba suroviny a různé přísady a koření k dochucení základních surovin. Obvykle se postupuje podle předem daného návodu. Chut' výsledného pokrmu ovlivňují použité suroviny, způsob přípravy, použité koření a schopnosti osoby, která jídlo připravuje. Osoba zabývající se přípravou jídla se nazývá kuchař, kuchařka, kuchtík, kuchtička nebo (zejména v lepších restauracích a hotelích) i šéfkuchař.

Různé způsoby přípravy pokrmů používané po celém světě ovlivňuje dostupnost surovin, stravovací zvyky, estetické hledisko, úroveň zemědělství a ekonomiky, kulturní a náboženské zvyky.

Vaření nejčastěji znamená tepelnou úpravu vstupních surovin, resp. primárních potravin, která vede k jejich chemickým změnám, dále ke změně jejich chuti, vůně a vzhledu. Archeologické nálezy ukazují, že historie vaření je stejně dlouhá, jako je historie užívání ohně člověkem.

Vaření je tepelná úprava pokrmu, při které se pevné kusy vaří v kapalině (ve vodě nebo např. v mléce) při teplotě varu vody. Teplo se při vaření šíří vodou prouděním, proto je třeba zahřívat pokrm odspoda, v pevných kusech se teplo šíří vedením. V případě vaření hustší kapaliny, např. omáčky je třeba proudění podporovat mícháním, jinak dojde k připálení. Vzhledem k poměrně nízké teplotě při vaření trvá vaření větších kusů dlouho.

Při vaření masa se postup liší dle požadovaného finálního výrobku. Chceme-li získat vývar, vkládáme syrové maso do studené vody a tu postupně zahříváme až k varu.

Naopak pro udržení co nejvíce šťávy ve vařeném mase vkládáme syrové maso až do vařící vody.

1.1.3 Kuchař a kuchyně

Kuchař, jeho ženská obdoba je kuchařka, je jedno z nejstarších řemesel na světě. Jedná se o člověka, který má za úkol zhotovit pokrm - v době historické byli kuchaři uznávaní lidé a ti nejlepší pak byli povyšováni do šlechtického stavu. V dnešní době o nich hovoříme jako o odbornících na gastronomii.

Kuchyně (Salač, 2004) je místnost, která slouží k přípravě jídla a ve které probíhá jeho úprava. Moderní kuchyně západního typu v domácnosti obsahují mikrovlnnou troubu, sporák, linka, ledničku a dřez. V přeneseném významu slovo kuchyně také označuje způsob přípravy jídla.

Ve stravovacím průmyslu se obvykle pracuje ve velkých kuchyních a používají se mimo jiné také konvektomaty, šokové zmrazovače a velké zabudované ohřevné kotle a vany, které jsou uzpůsobeny k přípravě pokrmů pro větší množství lidí. V poslední době se prosazuje trend polotovarů, které usnadňují práci před samotnou konečnou úpravou pokrmů.

1.1.4 Pedagogická terminologie

Pedagogika jako vědní disciplína často používá přirozený jazyk. Pojmy, které jsou široké veřejnosti známé a běžně užívané v určitém významu, jsou v pedagogice zpřesněny, vymezeny a definovány odlišně. V této bakalářské práci je důležitým pojmem, ve vztahu ke středním odborným školám, vzdělávání. Definice tohoto pojmu prochází neustálým vývojem. Vzdělávání je definováno (Švarcová, 2008) jako proces osvojování poznatků, kdy si člověk zároveň osvojuje i určitý systém hodnot, vytváří si vztahy a postoje.

1.2 Gastronomie a její historie

Pohostinnost je jedna ze základních vlastností člověka. Úroveň pohostinnosti je většinou odrazem úrovně společnosti a jejímu rozvoji. Původně znamenala pohostinnost poskytnutí přístřeší a občerstvení poutníkovi zdarma, později se tato činnost stala obchodním podnikáním. V současnosti představuje veřejné stravování a hotelnictví významnou součást hospodářství všech vyspělých států.

1.2.1 Doby dávno minulé

Dvě z původních center ranné gastronomie byl Řím a Orient. Za vlády Římanů došlo k významnému zlepšení cestovního ruchu stavbou silnic a zavedením pošty. V místech přepřahání koní vznikaly první hostince i honosné domy s, na tu dobu, vysokou úrovní služeb. I ve městech vznikala široká síť hostinců, honosných domů pro bohaté s bazény a koupelnami, obchodů s vínem, u kterých byly výčepy. Používalo se sklo a porcelán dovážené z Orientu. V Orientě se o plně vyvinuté gastronomii dá hovořit již od 5 století před naším letopočtem (dále p. n. l.). Válkami, obchodem a kulturní asimilací se čínská gastronomie rozšířila do Japonska, Koreje, a do větší části Jižní Asie. Evropa, ale nezůstávala pozadu. S koncem pozdního starověku začíná také kulturní rozklad prostoru u Středozemního moře. Zatím co se západořímská tradice a s tím i jejich gastronomie uzavřela, východořímská a byzantská kuchyně se ještě mnoho století zachovala. Z antiky se k nám až do dnešní doby zachovala jména jako Apicius nebo Lukullus. Mnoho pečiva, ale také výroba nudlů a samotný původní tvar pizzy má počátek v antice. Řekové a později Římané obohatili evropský jídelníček o dovážené zboží, jako je koření, kuře, cukrová třtina, rýže, meruňky, třešně. Výrazně přispěla také do evropské gastronomie Byzantská říše. Ta měla blízko k Itálii, jednak díky Benátkám a také, že byzantské ženy byly vždy „žádaným zbožím“ na vdávání. Ty si také někdy sebou do svého nového domova přinášeli svoji družinu, ve které byl i kuchař. Byzantské říši také vděčíme za vidličku, část příboru pocházející právě odtud. Později měla byzantská tradice kromě toho s perskou a arabskou kuchyní tvořit základ turecké kuchyně.

1.2.2 Gastronomie v raném věku

Zámořské cesty, rozvoj průmyslu i cestovního ruchu. Obchodníci z Benátek a Florencie a jiných městských států dováželi exotické koření a potraviny, které si kupovali zámožní občané, římské duchovenstvo a také šlechta, aby pak mohli náležitě reprezentovat svůj společenský status právě těmito drahými věcmi, které se vyskytovali v jejich kuchyních. Kryštof Kolumbus přivezl do Španělska do té doby neznámé plodiny a potraviny, pro nás již obvyklé: kakao, vanilka, paprika (chilli), brambory, kukuřice, slunečnice, dýně, topinambur, rajčata, batáty (sladké brambory) a quinoa. Tyto potraviny si tak našly cestu do Evropy a později i do celého světa. Jakkoli by asi vypadala asijská nebo východní kuchyně bez chilli, nebo africká bez kukuřice. V Evropě se mnohé z těchto plodin zabydlely jen v kuchyních španělské aristokracie. Vedle toho také Španělsko ovládalo tehdy trh s kořením. Již brzy se novinky začaly zabydlovat i v jiných evropských zemích, hlavně v Anglii, Nizozemí a Francii. Dále se dovážela indonéská rýže do Nizozemí, nebo kari do Anglie.

Evropská kuchyně byla tedy ovlivněna produkty hlavně z Ameriky, později Evropa tvoří základ americké kuchyně. Ze současného hlediska by se tento jev dal označit jako první stupeň globalizace místní gastronomie. V období absolutismu, pod vládou Ludvíka XIV. bylo v módě vše francouzské a tak ostatní země přijaly prvky francouzského stolování a gastronomie. V té době se pořádaly velkolepé bankety a hostiny a také byl nadšeně přijat do evropské kuchyně hrášek a ananas. K snídani se podávala horká čokoláda, nebo také první čaj nebo káva dovážená do Evropy.

Toto období přineslo pro velkou část obyvatelstva první změny životosprávy. Většina lidí se živila relativně prostými pokrmy. Především obilovinami, hlavně ve formě kaší, a také chlebem, jakož i luštěniny byli na denním jídelníčku. Ochucovaly se kořenovou zeleninou a bylinami, které si rolník sám vypěstoval. Také se jedla lesní zvěř, mléčné produkty; mléko a sýry a také vejce. V dobrých a úrodných dobách to bylo vepřové maso a ryby, zde byl oblíbený kapr. Brambory a kukuřice byly zcela nové plodiny a jejich pěstování bylo podporováno mnoha evropskými monarchiemi, ty jejich pěstování podporovaly hlavně kvůli jejich výživnosti pro hladovějící obyvatelstvo.

V tomto období přispěl Napoleon gastronomii prvními konzervami, které byly určeny francouzské armádě, dále byl objeven margarín, tedy náhrada másla a v roce 1804 vytvořil Apert první kondenzované mléko. Ruští vojáci založili ve Francii první rychlé

občerstvení – bistro, mezitím na Vídeňském kongresu se nově uspořádaná Evropa shodla že sýr Brie je král sýrů a krátce na to přišla v Paříži na svět první bageta. Vědecko-technický pokrok a také průmyslová revoluce měli první změny také v zemědělství a v produkci potravin. Chov zvířat byl zmodernizován byl určen rasový standard a tím se zvyšoval výnos a efektivita produkce.

Produkce cukru ze zpracované cukrové řepy vzrůstala a co byl dříve luxusně sladké, mohli si dnes dovolit všichni. Větší část obyvatelstva se přesouvala do měst, do továren. Louis Pasteur také objevuje význam mikroorganismů a tím dosáhl revolučních změn v potravinové produkci, nové metody uchování potravin jako pasterace, umožňovaly delší trvanlivost a lepší skladování zásob. Ve městech vzniká také mnoho lahůdkářství, které nyní mají o mnoho bohatší sortiment a to díky novým možnostem přepravy (např. v době transsibiřské železnice bylo oblíbenou specialitou sibiřské máslo). Vedle toho vznikla „vysoká“ gastronomie klasické francouzské kuchyně, o tu se zasloužil Auguste Escoffier, který dlouhá léta vedl kuchyně u Moulin Rouge a Ritzu v Paříži. Ten se také stal se vzorem pro generaci dalších kuchařů.

1.2.3 Česká gastronomie a česká kuchyně

První doklady o úpravách pokrmů v Čechách pocházejí z doby raného feudalismu, tehdy naši předkové využívali jako zdroj zemědělství, chov dobytka, lov, ale i obchod. Hojně se používala vejce, mléko, med, obilí, ovoce a lesní plody. Nicméně základem staročeské kuchyně byl chléb, a to hned několik druhů, např. pohankový, jahelný, žitný. Neodmyslitelným doplňkem k chlebu bylo podmásli, zákys a sýr. Staročeská kuchyně je typická velkou konzumací luštěnin a rozličných kaší, které byly zhotovovány z krupice, jáhel, pohanky atd. V oblibě bylo také ovoce. V dobách hladu se jedly žaludy, ty se používaly i na mouku na chleba.

Zvláštní kapitolou je maso. K masu se dávala kořená i listová zelenina a z koření nejčastěji řeřicha a šalvěj. Nejstarším vepřovým pokrmem je ovar.

Dochované materiály a první rukopis s recepturami na přípravu jídel pocházejí z 15 století, potvrzují um českých kuchařů. Po česku upravované pokrmy se dokonce předkládaly císařské honoraci. Ta naopak svou přítomností a častými zahraničními cestami a návštěvami obohatila staročeskou kuchyni o nové postupy a receptury. V 16

století je tak dán základ především dochucování pokrmů. Z této doby pocházejí první kuchařské knihy. Jídlo se hojně kořenilo, barvilo a krásnělo. Za vlády Rožmberků se hodovalo při slavnostech a svatbách. V této době bylo také zvykem podávat více chodů na jeden oběd, na královském dvoře například 8 chodů během oběda. Prostý venkovský lid večeřival 3-4 chody.

První dochovanou tištěnou kuchařskou knihu vydal tiskař Severin na počátku 16 století. Obsahuje 92 listů se 400 recepturami. Druhé vydání této knihy je z roku 1535, neslo název Kuchařství o rozličných krmích. Kniha byla vytištěna ve Starém Městě pražském. Dochované kuchařské knihy jsou ještě od alchymisty Bavora Rodovského z Hustiřan (z roku 1591) a Jana Kantora (bez data).

Dalším důležitým mezníkem dějin kuchařství v Čechách je z konce 16 století rukopis Polyxeny z Lobkovic, rozené z Pernštějna. Ta se zaměřila především na sladké recepty šlechtické kuchyně.

17. století zaznamenává nárůst napodobování cizích kuchyní na zámeckých panstvích. Z počátku tohoto století se např. dochovaly rukopisné sbírky kuchařských receptů od Antonína Kazimíra Částky, vrchního kuchaře knížete Schwarzenberka.

Nejpublikovanější autorkou 18 století a počátku 19 století je Magdaléna Dobromila Rettigová, která v recepturách upouští od přemíry koření, začíná převládat paprika, pepř, cibule.

V období Rakouska-Uherska mělo kuchařské řemeslo velkou váhu. Nejlepší kuchaři byli zváni na slavnosti na zámecká panství. Centrem gastronomického umění se stává Vídeň, kdy kuchaři, kteří byli vyučeni u vídeňských mistrů byli žádáni na prestižních hostinách.

Rozvoj soukromého podnikání po 1. sv. válce znamenal významný rozvoj v gastronomii. Spolu s gastronomií se v této době rozvíjelo i lázeňství, kde se uplatňovalo to nejlepší z gastronomie. V lázeňských městech vznikaly i nejprestižnější hotelové školy spolu s Prahou, např. Mariánské lázně. Po 2. sv. válce byla česká gastronomie orientována více na veřejné stravování ve velkých jídelnách. Celá gastronomie byla rozdělena do několika celků, Interhotely, Restaurace a jídelny a podnik Jednota. I během této doby byla úroveň pohostinství dobrá, příkladem jsou mnohá ocenění z různých mezinárodních soutěží a výstav, např. Gastroprag. Po roce

1989 se česká gastronomie vrátila do soukromého hospodaření a bohužel zatím nebyla obnovena sláva a proslulost gastronomie z meziválečného období.

Česká kuchyně (Salač, 2006) je spřízněná s německou a rakouskou kuchyní. Naproti italské kuchyni není tolik zdravá a na trávení dosti těžká. Česká kuchyně je velmi výrazně ovlivněna polohou České republiky. Česká republika má bohatou nabídku polních plodin, ovoce, zeleniny, bobulí, ryb i zvěře. Podle toho je také pestrý český jídelníček.

Důležitou součástí české kuchyně a tradičního stravování je polévka. Nejčastěji vývary s různými vložkami či zavárkami a přidáním upravené zeleniny a rostlinného koření. Často jsou připravovány polévky zahuštěné, luštěninové a s podílem masa, uzeniny nebo drobů, které jsou podávány i jako samostatné jídlo s pečivem. Tradiční polévky jsou bramborová, česnečka, gulášová, dršťková, fazolová, zelná s klobásou, hovězí s játrovými knedlíčky a nudlemi, kulajda.

Nezastupitelnou úlohu v české gastronomii hrají omáčky, často velmi hutné a výživné s použitím smetany. V restauracích je nejoblíbenějším jídlem smažený sýr, dále pak utopenci a nakládaný hermelín.

České pivo má lahodnou chuť a skvěle se hodí k české kuchyni. České pivo je světoznámé a má dlouhou tradici. Nejznámější je Plzeňský Prazdroj a Budějovický Budvar. Před rokem 1990 bylo v České republice nesčetně pivovarů, jejich počet se do dnešní doby drasticky snížil. Dnes již existuje jen několik málo velkých pivovarů. Vedle chmele se v Česku pěstuje i vinná réva, a to zejména na jižní Moravě, ale i v Čechách, např. Mělník, Roudnice nad Labem.

2 Přípravenost absolventů oboru cestovního ruchu - se zaměřením na gastronomii – pro požadavky trhu práce.

V bakalářské práci se zabývám připraveností studentů na uplatnění v praxi z pohledu praxe a z pohledu výuky středních odborných školách. V mnoha literárních pramenech je připravenost popsána vždy ve vztahu na předmět připravenosti. Připravenost na uplatnění v praxi vychází z potřeb pracovního trhu, jaké absolventy trh poptává, s jakým odborným základem, s jakými hodnotami, postojí.

2.1 Definice základních pojmů

2.1.1 Postoje a připravenost žáků

Postoj (Švarcová, 2008) je názor nebo připravenost k činu ve vztahu s určitým problémem nebo volbou. Postoje jsou důležitou složkou komunikace. Kromě toho, že je zaměřen na problém či volbu, zahrnuje v sobě i určitou míru intenzity, která je tvořena vnitřními a vnějšími činiteli, potřeby a zájmy, rodina, kultura.

Samotný postoj má sklon reagovat na předměty, osoby, situace a na sebe sama. Postoje jsou součástí osobnosti, souvisí s chápáním, myšlením a cítěním. Postoje jsou hodnotící, indikují pocity ve vztahu k určité záležitosti. Postoje většinou vycházejí z hodnotové soustavy člověka.

Hlavní funkce postojů je připravenost k jednání, připravenost na praxi. Hlavní důvod, proč jsou intenzivně zkoumány postoje v marketingu a aplikovaných sociálních vědách je ten, že podle nich můžeme ve velké části případů předvídat lidské chování.

Vzdělání bylo odpradáвна považováno za velmi důležité. Již malé děti se učí tvorbou prvních slov. Na práci matky, která je prvotním článkem v kontaktu dítěte s jeho okolím.

Důležitým bodem v rozvoji vzdělanosti bylo zavedení povinné školní docházky Marií Terezií roku 1774 pro děti od šesti do dvanácti let, které umožnilo odstranění negramotnosti a zvýšení vzdělanosti v habsburské monarchii. Školní docházka umožnila dětem komunikovat se svými vrstevníky nejen o běžných strastech lidského bytí, ale navzájem si sdělovat informace a poznatky, které získávají docházkou do školy. A tak to platí dodnes. Vzájemnou komunikací měníme nejen sami sebe, ale můžeme změnit i druhého člověka.

Jako rodiče chceme, aby naše děti měly to nejlepší. Přejeme si, aby z našich dětí vyrostli šťastní a úspěšní lidé, kteří budou schopni zvládat běžné i náročné životní situace, stanou se dobrými partnery, kolegy a zodpovědnými občany. Ovšem nezbytnou podmínkou úspěšného startu mladého člověka do života je vedle lásky i respekt k dítěti. K tomu, aby děti mohly plně rozvinout své možnosti, potřebují mít pocit vlastní hodnoty. „*Z psychologického hlediska je sebeúcta jádrem naší osobnosti.*“ Troufám si říct, že výchova dětí v České republice je poněkud odlišná od výchovy dětí v zahraničí.

Důsledkem několikaletého režimu, jenž zde byl před rokem 1989 jsou dnešní rodiče ještě stále mnohem přísnější než rodiče, kterých se totalitní režim netýkal. Nadále se snaží svým dětem udávat směr, kterým se mají vydat, přestože děti jsou zcela odlišného názoru a na rozdíl od předešlé generace mají mnohem lepší přístup k informacím a jsou lépe připraveny pro život. Rodiče mohou získat více nebo méně cílevědomou představu o vhodné výchově svého dítěte z hlediska volby povolání hlavně tehdy, projevuje-li dítě předčasnou vyspělost nebo talent v nějakém směru. Stává se, že si dítě zvolí povolání svých rodičů a bude se již moci opírat o jisté zkušenosti, i když jen v odpozorované a převzaté zprostředkovaně od starší generace. Mladí lidé by si měli uvědomit, jak velký podíl času budou trávit v zaměstnání a jak zaměstnání ovlivní jejich ekonomickou úroveň, sociální status a společenské postavení. Proto je potřeba se zamýšlet nad výběrem povolání velmi brzo, aby si nevhodným výběrem školy mladí lidé spíše neublížili a obor, který následně vystudují se jim v ideálním případě stal koníčkem a nemuseli litovat svého rozhodnutí, neboť právě volba povolání a následné vzdělávání v daném oboru je další etapou lidského života.

2.2 Vlivy na připravenost absolventů na uplatnění v praxi

Přechod absolventů ze školy do praxe je jedním z velkých životních kroků. Tento krok je ovlivněn několika základními faktory:

- aktuální situací na trhu práce (aktuální míra nezaměstnanosti, dojezdová vzdálenost z místa bydliště);
- znalostmi a dovednostmi získané během studia (praktické znalosti, teoretické znalosti, jazykové znalosti);
- zájmem o obor, jeho perspektivností (množství volných pracovních míst);
- zkušenosti s oborem (školní praxe, letní brigády během studia);
- zájem pracovat v oboru (ochota učit se novým věcem, nadšení pro vystudovaný obor);
- sociální prestiž oboru, status ve společnosti;
- výše ocenění, obvyklá mzda v oboru.

2.3 Obsah učiva na SOŠ v tříletém oboru kuchař

Školní vzdělávací plán pro učební obor kuchař je vytvořen tak, aby vyhovoval současným požadavkům, které jsou kladeny na absolventy. Výhodou v dnešní době je jeho pružnost, lze přizpůsobit zkušenostem s výukou a z jednotlivými celky.

V této části popíšeme jen některé vybrané předměty, které jsou pro obor kuchař velmi důležité.

2.3.1 Technologie – odborný předmět

Po vstupu do Evropské unie se upravily požadavky na hygienu v úpravě pokrmů, jejich uchovávání a výdej. Proto je součástí předmětu v prvním ročníku, v tematickém celku „Hygiena“, tzv. kritické body HACCP (česky řečeno analýza nebezpečí a kritické kontrolní body).

Je to souhrn požadavků na dodržování hygieny při přípravě, skladování, tepelné úpravě a výdeji pokrmů. Žáci se seznámí se základními ustanoveními, které si každý gastronomický závod musí upravit na svoje podmínky.

Tematický celek - polévky, hotové pokrmy, jídla na objednávku, jednoduché a složité moučníky. Aby pokrmy nebyly tak kalorické např. zeleninu upravovat v páře, masa upravovat v konvektomatu. Při této úpravě si zachová nejvíce vitamínů, minerálních látek a není vysušené.

V tematickém celku Mezinárodní kuchyně se žáci seznámí s gastronomií a úpravou pokrmů různých kuchyní takřka celého světa.

V tematickém celku dietní stravování se žáci seznámí s důležitými dietami a s úpravami dietních pokrmů. Poznají, že nejsou nezdravé potraviny, v zásadě se mohou požívat všechny, ale musí se správně opracovat a přizpůsobit typu onemocnění.

V tematickém celku Příprava pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků se žáci naučí tepelně zpracovat sladkovodní i mořské ryby. Teoreticky se seznámí s úpravou raka, humra, langusty, kraba. Dále poznají úpravu ústřic a dalších měkkýšů. Prakticky se seznámí žáci s těmito potravinami a jejich úpravou v odborném výcviku. Při přípravě rautů mají žáci možnost se seznámit nejen úpravou, ale i uložením na mísu.

2.3.2 Potraviny – odborný předmět

V tomto předmětu si žáci v prvním ročníku osvojí význam poživatin podle původu, význam bílkovin, tuků, sacharidů vitamínů a minerálních látek ve výživě.

Potraviny rostlinného původu jako je ovoce, zelenina, brambory, luštěniny, obiloviny, mlýnské výrobky, houby seznámí se z jejich významem, složením, použitím při přípravě pokrmů.

Sladidla jsou rozdělena podle původu, použití na řepný cukr, včelí med, umělá sladidla použití v kuchyni.

Pochutiny, jejich rozdělení a význam ve výživě. Koření, rozdělení, druhy, význam, použití. Káva, čaj, kakao, jejich původ a výroba.

Potraviny živočišného původu. Mléko jeho složení, druhy, význam, výroba včetně mléčných výrobků. Vejce, jejich složení, druhy, jakost, význam ve výživě.

V druhém ročníku pak žáci probírají maso a masné výrobky, složení masa, rozdělení, význam ve výživě, zrání skladování a ošetřování masa.

Druhy masa tedy hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, králíka. Rozdělení, charakteristiku, použití v kuchyni. Rovněž se seznámí z drůbeží a zvěřinou. Rozdělení, charakteristikou jednotlivých druhů, jejich využitím v kuchyni.

Další tématický celek jsou nápoje, jejich význam ve výživě, rozdělení, nealkoholické nápoje, voda, minerální vody, lihoviny. Naučí se jak se vyrábí pivo, jaké jsou druhy piva, jeho jakost.

Víno a jeho charakteristika, výroba vína, pěstitelské oblasti vinné révy, výroba vína, skladování a ošetřování vína. Seznámí se z výrobou lihovin, jejich charakteristikou a tržními druhy.

Poznatky a znalosti z tohoto předmětu využívají v odborném předmětu technologie, hlavně znalosti o mase, potravinách rostlinného a živočišného původu.

Znalosti o nápojích využívají ve stolničení při skladbě jednoduchého menu, ale hlavně při sestavování složitějšího menu.

Ve třetím ročníku je předmět potraviny zaměřen na lidské tělo, konkrétně fyziologie výživy žáci se seznámí s trávicím ústrojím, jeho částmi a funkcemi pro lidský organismus. V další části se naučí zásadám racionální výživy. Seznámí se z různými směry ve výživě, s diferencovaným stravováním (výživa dětí a mládeže, dospělých a starých osob), s léčebnou výživou. Poznatky z tohoto předmětu využívají při sestavování dietních jídelních lístků a při přípravě dietních pokrmů. Rovněž po absolvování, pokud mají možnost pracovat ve školních jídelnách, budou využívat znalosti z tohoto předmětu.

2.3.3 Odborný výcvik

Odborná praxe žáků navazuje na probrané učivo v odborných předmětech. To je důsledkem koordinace učiva mezi odbornými učiteli a učiteli odborných předmětů. Proto mají žáci možnost si probrané teoretické učivo vyzkoušet v praxi pod odborným vedením. Při přípravě polévek, hlavních pokrmů, bezmasých pokrmů, příloh a moučníků pracují podle receptur teplých pokrmů. Žáci si daný pokrm vyformují na určený počet porcí a na základě žádanky zboží si ze skladu vyzvednou potřebné potraviny. Množství připravených porcí musí odpovídat normovaným surovinám. UOV žáky sleduje při práci, případně jim poradí a hodnotí nejen připravený výrobek, ale i hygienu během přípravy. Jsou poučeni o správném postupu pokud udělají chybu v technologii. Při přípravě pokrmů musí dodržovat hygienu osobní i hygienu při přípravě pokrmů. Rovněž jsou vedeni k tomu, aby mysleli i na ekologii a na pracovištích pod vedením UOV třídí odpad. Žáci, kteří mají dobré výsledky, se účastní odborných soutěží.

3 Pedagogické pojetí připravenosti absolventů na uplatnění v praxi z pohledu středních odborných škol a z pohledu praxe

V předchozích kapitolách jsem se seznamujeme s pojmy gastronomie, vaření, kuchař a kuchyně a vzdělávání. Zabýval jsem se i připraveností absolventů na praxi, stanovil jsem faktory, které tuto připravenost ovlivňují.

Před i v průběhu tvorby této bakalářské práce jsem uvažoval, pomocí jakých kritérií mám hodnotit připravenost, jak ji stanovit. Samozřejmě, že se snažím, aby mé hodnocení bylo co nejobjektivnější. Tím si uvědomuji, že bude nutné do tohoto hodnocení zařadit velké množství kritérií, zároveň se budu snažit o jejich určitou vyváženost. Mám dávat kritériím určité váhy?

Chtěl bych, aby v každé oblasti z navržených v předchozí kapitole, jako je aktuální situací na trhu práce (aktuální míra nezaměstnanosti, dojezdová vzdálenost z místa bydliště), znalostmi a dovednostmi získané během studia (praktické znalosti, teoretické znalosti, jazykové znalosti), zájmem o obor, jeho perspektivností (množství volných pracovních míst), zkušenosti s oborem (školní praxe, letní brigády během studia, zájem pracovat v oboru (ochota učit se novým věcem, nadšení pro vystudovaný obor), sociální prestiž oboru, status ve společnosti, výše ocenění, obvyklá mzda v oboru, byl zastoupen stejný nebo téměř shodný počet kritérií tak, aby na základě jedné záporné oblasti nebylo na připravenost pohlíženo jako na nedostatečnou. V literatuře jsem našel určitá metodická východiska pro různé hodnocení připravenosti a právě z těchto návodů bych chtěl čerpat vhodné náměty na hodnocení připravenosti v této bakalářské práci. Pro sestavení přehledu vhodných kritérií pak vycházím především z kapitoly 2.2.

Před začátkem samotného sestavování kritérií pro hodnocení je třeba vědět proč chci hodnotit, za jakým účelem, a co chci hodnotit. Základem každého hodnocení je tedy určení vhodného okruhu kritérií a v rámci těchto kritérií, pak stanovení příslušných ukazatelů hodnocení. Jestliže se orientujeme na připravenost absolventů na uplatnění v praxi, musím se zaměřit na sociálně ekonomickou realitu a vybrat takové faktory, které na ni mají skutečný vliv.

Zároveň si myslím, že jiný pohled na připravenost absolventů na uplatnění v praxi bude mít škola a jiný pohled mají budoucí zaměstnavatelé.

3.1 Připravenost absolventů na uplatnění v praxi z pohledu střední odborné školy

Úkolem středního vzdělávání je rozvíjet vědomosti, dovednosti, schopnosti, postoje a hodnoty získané v základním vzdělávání. Poskytuje žákům obsahově širší všeobecné vzdělání nebo odborné vzdělání spojené se všeobecným vzděláním a upevňuje jejich hodnotovou orientaci. Střední vzdělávání dále vytváří předpoklady pro plnoprávný osobní a občanský život, vede žáky k samostatnému získávání informací, pokračování v dalším vzdělávání i k celoživotnímu učení a připravuje je pro výkon povolání nebo pracovní činnosti (Švarcová, 2008).

Úspěšným ukončením příslušného vzdělávacího programu středního vzdělávání se dosahuje těchto stupňů vzdělání:

- střední vzdělání;
- střední vzdělání s výučním listem;
- střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Pro potřeby této bakalářské práce zúžím okruh pouze na střední vzdělání s výučním listem .

To získá žák úspěšným ukončením vzdělávacího programu v délce 3 let denní formy vzdělávání.

Střední vzdělávání vytváří základy pro celoživotní učení tím, že poskytuje mladým lidem potřebnou motivaci, rozvíjí jejich zájmy a stimuluje jejich potřeby, učí je pracovat s informacemi a ovlivňuje jejich hodnotovou orientaci. Pro aktivní účast na životě společnosti je připravuje především vytvářením předpokladů k dobrému pracovnímu uplatnění v průběhu celého života. Schopnost najít a udržet si zaměstnání závisí nejenom na tom, zda člověk získá odpovídající kvalifikaci, ale především na tom, zda je vybaven dostatečně širokým všeobecným a obecně odborným základem vzdělání

a klíčovými kompetencemi, které jsou nezbytné pro pracovní uplatnění a které umožňují i snadnější rekvalifikaci.

II. Praktická část

4 Cíle práce, výzkumné otázky a hypotézy

Cíle: Zjistit připravenost absolventů SOŠ (obor kuchař) při uplatnění v praxi z pohledu samotných absolventů a z pohledu budoucích zaměstnavatelů (podnikatelů a majitelů gastronomických zařízení)

Výzkumné otázky:

- 1) Jsou absolventi SOŠ oboru kuchař připraveni v praxi zastat funkci samostatného kuchaře v podnicích společného stravování?
- 2) Mají absolventi SOŠ zájem po ukončení studia se dále vzdělávat v daném oboru (carving, tvorba vlastních kalkulací atd.).
- 3) Vybral/a/ byste si pro své studium znovu tento obor?

Výzkumné předpoklady:

- 1) Více než 3/4 podnikatelů a majitelů závodů veřejného stravování jsou spokojeni s úrovní vědomostí a dovedností absolventů.
- 2) 4/5 absolventů připouští, že zastane funkci samostatného kuchaře.
- 3) 9/10 absolventů a zaměstnavatelů si myslí, že obsah učiva podle ŠVP odpovídá potřebám absolventů učebního oboru Kuchař.

5 Profil absolventa

Kód a název oboru	65 -51 H/01 Kuchař - číšník
Učební dokumenty schváleny	ŠVP Kuchař
Délka a forma studia	Tříleté denní studium
Stupeň vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem

5.1 Předpokládané výsledky vzdělávání

5.1.1 Obecné kompetence

Vzdělání směřuje k tomu, že absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- dbá na dodržování zákonů a pravidel chování, respektuje práva a osobnosti jiných občanů,
- jedná v souladu s morálními principy,
- přispívá k uplatnění hodnot demokracie a plurality,
- aktivně se zajímá o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti místního charakteru,
- chápe význam životního prostředí pro člověka,
- uznává život jako nejvyšší hodnotu a řeší racionálně své osobní a sociální problémy,
- uvažuje racionálně a kriticky, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat

5.1.2 Klíčové kompetence

a) Komunikativní kompetence:

Žák je schopen:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, své myšlenky a promluvy formulovat srozumitelně a souvisle,
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech),
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí, tzn., vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuze, formulovat a zdůvodnit své názory, postoje a návrhy, vyslechnout,
- názory druhých a vhodně na ně reagovat,
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.) požívat,
- přitom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie – písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.),
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování,

b) Personální kompetence tzn., aby žáci byli připraveni:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti i meze a nedostatky, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích,
- rozhodovat se a plánovat svůj život, pracovní kariéru i dílčí aktivity podle svých schopností, osobních vlastností, studijních výsledků,
- efektivně se učit volit vhodné techniky učení a duševní práce, využívat k učení různé pomůcky, uplatňovat zásady duševní hygieny,
- vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok,
- využívat ke svému učení zkušenosti jiných odborníků a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností,
- kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce, přijímat radu i kritiku od druhých odborníků,
- dále se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj,

c) Sociální kompetence

Žáci jsou schopni:

- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky podle svých schopností a možností je ovlivňovat,
- pracovat samostatně i v týmu tzn., spolupracovat s ostatními, podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, aktivně podporovat společná rozhodnutí,
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě,
- zvažovat návrhy druhých,
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených,
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobních konfliktů a k odstranění diskriminace,

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je,
- vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky,
- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení (logické, matematické, empirické, heuristické) a myšlenkové operace,
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých během studia,
- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi,
- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií,
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- učit se používat nový aplikační software,
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky on line komunikace,
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet,
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních komunikačních technologií,
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů,
- správně používat a převádět jednotky,

d) Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žáci:

- mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání,

- mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a možnostech profesní kariéry, znají požadavky zaměstnavatelů na pracovníky a jsou schopni srovnávat je se svými předpoklady, jsou připraveni přizpůsobit se změněným pracovním podmínkám,
- dokáží získávat a vyhodnocovat informace o pracovních nabídkách, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb,
- umí vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli,
- znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků,
- osvojí si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit,
- získávají pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity, uvědomují si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost.

5.1.3 Odborné kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi dokázali:

- Uplatňovat požadavky na hygienické předpisy v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách tzn., aby žáci:
 - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii,
 - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování,
 - rozlišili vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin,
 - znali způsob skladování potravin a hotových jídel,
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.
- Ovládat technologii přípravy pokrmů tzn., aby žáci:

- ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali a skladovali hotové pokrmy,
- správně používali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbali na jejich údržbu.

c) Ovládat techniku odbytu tzn., aby žáci:

- ovládali druhy a techniku odbytu,
- volili vhodné formy expedice jídel podle prostředí a charakteru příležitosti, používali vhodný inventář,
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky dbali na estetiku při pracovních činnostech,

d) Vykonávat obchodně – provozní aktivity tak, aby žáci:

- dovedli sjednat nákup surovin, potravin a dalšího,
- kalkulovali cenu výrobku,
- sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování,
- orientovali se v ekonomicko – právním zabezpečení provozu podniku společného stravování,
- využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu,
- uměli sestavovat jídelní lístky a nabídkové menu,
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb výrobků,
- využívali prostředků podpory prodeje,

e) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb tzn., aby žáci

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,

- dbali na zabezpečení parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka).
- f) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje, tzn., aby žáci:
- uvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady, znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení,
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí,
- g) Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu, tzn., aby žáci:
- chápali bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i klientů a zákazníků) i jako součást řízení jakosti. A jednu z podmínek pro získání či udržení certifikátu podle příslušných norem,
 - dodržovali příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady,
 - používali osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti,
 - chápali význam životního prostředí pro člověka,
 - osvojili si základní ekologické zákonitosti a poznatky z této oblasti uplatňoval pozitivním způsobem v každodenním životě i ve vlastním oboru,
 - na uživatelské úrovni dovedli pracovat s osobním počítačem,
 - dokázali využít dostupné prostředky informačních a komunikačních technologií pro práci s informacemi,
 - dokázal používat cizí jazyk pro získávání potřebných informací k výkonu povolání, pro poznávání kultury jiných národů,
 - chránili své zdraví a dovedl se orientovat v situacích ohrožení,
 - vytvořili si pozitivní vztah ke svému povolání a k práci jako druhu lidské aktivity,

- uvědomoval si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost,
- byli schopni získat aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání.

5.2 Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

- a) Úspěšné splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky,
- b) Průměrný prospěch z povinných předmětů v druhém pololetí 8. třídy a v prvním pololetí 9. třídy,
- c) Získání ocenění „úspěšný řešitel“ olympiád na okresní a vyšší úrovni,
- d) Splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium.

Zdravotní způsobilost je stanovena obecně závaznými předpisy a potvrdí ji s konečnou platností lékař.

5.2.1 Zdravotní omezení učebního oboru Kuchař

- prognosticky závažná onemocnění podpurného a pohybového aparátu znemožňující zátěž páteře,
- prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních nebo dolních končetin – poruchy hrubé i jemné motoriky,
- přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování,
- prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se při práci s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činnostmi, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví,
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu (interní materiály ŠVP kuchař),

5.3 Profil absolventů

Absolventi učebního oboru kuchař nacházejí zaměstnání v kvalifikovaných pozicích a po získání potřebných zkušeností a dovedností z praxe, mají možnost kariérního růstu.

Zásady, v oboru kuchař, které se musí prolínat celým výchovně – vzdělávacím procesem jsou zejména:

- vytvářet u žáků profesionální návyky,
- začlenit žáky během studia mezi odborníky,
- umožnit žákům účastnit se různých soutěží, exkurzí ve svém oboru,
- rozvíjet vztahy mezi žáky stejného oboru z jiných škol,
- motivovat žáky k dalšímu vzdělávání ve svém oboru.

5.3.1 Nejčastější formy a metody výuky v oboru kuchař

Formy a metody výuky se řídí školním vzdělávacím programem, který si dále rozpracovává vyučující se zřetelem k charakteru předmětu, konkrétní situaci v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. V koordinaci vyučujících s učiteli odborného výcviku vyvíjí soustavnou péči o získávání a rozvíjení požadovaných profesních znalostí, vlastností a schopností, profesního vystupování, estetického cítění, kultivovaného vyjadřování, konstruktivního a vstřícného jednání s hosty i spolupracovníky. Tomu odpovídají adekvátní metodické přístupy ve výuce:

- výklad v návaznosti na znalosti žáků,
- řízený rozhovor,
- samostatné řešení úkolů,
- skupinová práce,
- práce s výpočetní technikou,
- odborné exkurze.

Absolvent v oblasti výkonu profese

- má osvojenou techniku posuzování potravin z hlediska kvality, dietetické hodnoty a vhodnosti pro technologické zpracování,

- ovládá přípravu běžných a technologicky náročných jídel teplé a studené kuchyně, teplých a studených moučníků, teplých nápojů,
- umí esteticky upravovat jídla k podávání a ovládá různé způsoby uchování hotových jídel se zřetelem k platným hygienickým předpisům,
- má osvojeny zásady správné výživy a základy dietního stravování,
- má základní znalosti sestavování kalkulací a stanovení konečné ceny,
- dovede skladovat a ošetřovat všechny druhy potravin,
- rozlišuje malý a velký stolní inventář, jeho použití v praxi,
- sestavuje jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel,
- provádí různé techniky obsluhy ve stravovacích a společensko-zábavních střediscích,
- rozlišuje druhy slavnostních hostin, dokáže se podílet na přípravě a realizaci gastronomické akce,
- aplikuje techniku složité obsluhy a dokončování pokrmů před hostem,
- v praxi aplikuje poznatky o potravinách, nápojích, surovinách, o jejich složení, jakosti, technologickém zpracování a skladování,
- rozumí principu přeměny látek a energie v organismu, dokáže vysvětlit princip trávení a vstřebávání živin,
- aplikuje v různých pracovních podmínkách moderní poznatky o výživě lidí různých věkových kategorií,
- vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy diet,
- rozlišuje specifika různých provozoven společného stravování, obvyklé vybavení výrobního a odbytového střediska z hlediska jeho funkce.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo samostatný kuchař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru a případné rozšíření kvalifikace je připraven na řízení kolektivu zaměstnanců ve funkci šéfkuchaře. Absolvent ovládá technologii přípravy pokrmů

a nápojů, způsoby skladování. Dokáže sestavovat jídelní lístky a nabídkové menu. Je připraven zajišťovat provoz výrobních středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Může pokračovat v nástavbovém studiu ukončeném maturitní zkouškou. V Příloze č. 1 této bakalářské práce uvádím Školní vzdělávací program oboru kuchař Střední školy a Vyšší odborné školy cestovního ruchu v Českých Budějovicích.

6 Metody sběru dat

Tato kapitola je velmi důležitá pro další správný vývoj bakalářské práce. Na úplném začátku bylo nutné se důkladně seznámit s literaturou, vztahující se k oboru gastronomie, Protože je tématem této bakalářské práce hlavně připravenost a pohledy na ní, je třeba, aby i metody sběru dat byly přizpůsobeny na zjišťování a měření této připravenosti.

Nejprve bylo nutné stanovit si cíle práce, výzkumné otázky i určité hypotézy (kapitoly 4). Dále jsem si vybral okruh respondentů, tedy studenty a učně SOŠ (kapitoly 5) a nakonec konkrétní firmy, se kterými budu provádět výzkum a měření.

Další kroky mého postupu jsou spjaté s teoretickou částí, ze které jsme čerpal informace i inspiraci pro můj další postup. Na jejich základě si myslím, že by vhodnou variantou, vzhledem k cílům práce, bylo dotazování a to písemnou formou. Je tu ale nebezpečí malé návratnosti dotazníků a tak toto dotazování vhodně doplním o dotazování prostřednictvím osobního rozhovoru.

6.1 Sestavení dotazníků

Při rozhodování o předmětu výzkumu musíme znát odpověď na otázku, co chceme zjistit, jaké jsou cíle výzkumu. Ty vycházejí z kapitoly 4. Přibližně 90% výzkumu se týká trhu. Protože i já budu provádět výzkum na trhu je třeba si uvědomit, že výzkum trhu přes svoje rozhodující zastoupení se historicky vyvinul ze sociologického výzkumu a výzkumu veřejného mínění.

6.2 Realizace sběru dat

Před uskutečněním dotazování jsem si vytvořil časový plán (dotazování jsem zařadil na měsíce prosinec 2010 a leden 2011), určitou časovou posloupnost, která obsahuje, kromě toho, i stanovení cílů, stanovení vzorků respondentů a metodu analýzy.

Z hlediska typu dat jsem využil primární zdroje dat. Samotný výzkum byl proveden formou dotazníkového šetření, a to písemným a osobním dotazováním.

Dotazování směřovalo k majitelům a vedoucím gastronomických závodů a hotelů a dále k názorové hladině samotných absolventů škol.

6.2.1 Výhody a nevýhody dotazování

Zvolil jsem formu osobního a písemného dotazování. Výhodou osobní návštěvy je velká návratnost dotazníků a nevýhodou je, že respondent nemá čas si rozmyslet odpovědi.

Výhodou písemného dotazování je, že respondent v klidu vyplní dotazník, může si rozmyslet odpovědi.

Nevýhodou je nízká návratnost vyplněných dotazníků a možnost nepochopení otázky.

V první části byly písemně zkontaktovány 3 gastronomické závody a osobní návštěva u 27 restaurací. Celkem bylo vyplněno 27 ze 30 dotazníků, což je 81 % návratnost. To je velmi vysoké a uspokojujivé číslo.

V druhé části jsem oslovil 50 čerstvých absolventů SOŠ Trhové Sviny, kteří pracují v Třeboni a Jindřichově Hradci a SOŠ České Budějovice, kteří našli své uplatnění přímo v Českých Budějovicích a blízkém okolí.

6.2.2 Dotazník

K výzkumu jsem použil předem připraveného dotazníku. Dotazník zahrnoval 21 otázek, všechny uzavřené, trichotomické. Otázky jsem formuloval jednoduše a srozumitelně.

Dotazování bylo provedeno v Českých Budějovicích, v Českém Krumlově, v Třeboni a Jindřichově Hradci. Dotazování probíhalo během měsíců prosinec a leden.

Samotnému dotazování předcházelo sestavení dotazníku a po dotazování následovalo zpracování dat, analýza dat a vyvození závěrů.

7 **Prezentace výsledků dotazníkového šetření**

Na následujících stránkách jsou podrobně rozepsány jednotlivé otázky, které jsou doplněny grafem.

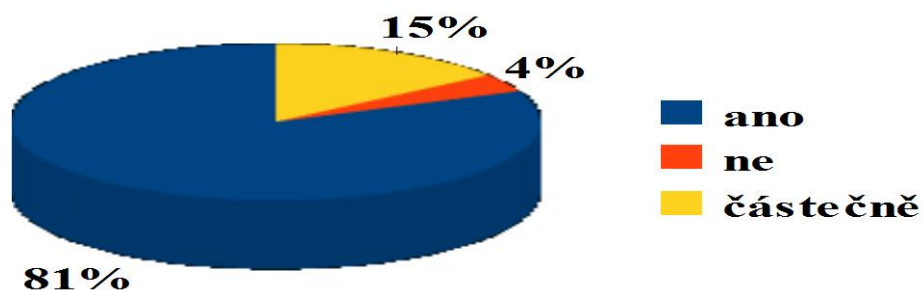
7.1 **Vyhodnocení 1. etapy výzkumu – hodnocení zaměstnanců a podnikatelů**

V první části provádím rozbor schopností absolventů realizovat činnosti, které jsou v kompetenci samostatného kuchaře z pohledu zaměstnavatelů a podnikatelů gastronomických provozoven, kdy u daného dotazníku každý z dotázaných odpovídal procentuální škálou od 1% do 100%.

Otázka číslo 1: Umí absolventi připravit polévku?

Na 1. otázku „Umí absolventi připravit polévku“ bylo zjištěno z 27 dotazovaných majitelů a provozovatelů závodů veřejného stravování, že 81% procent – umí připravit polévku, neumí připravit polévku 4% a částečně umí připravit 15% absolventů.

Graf číslo 1 :

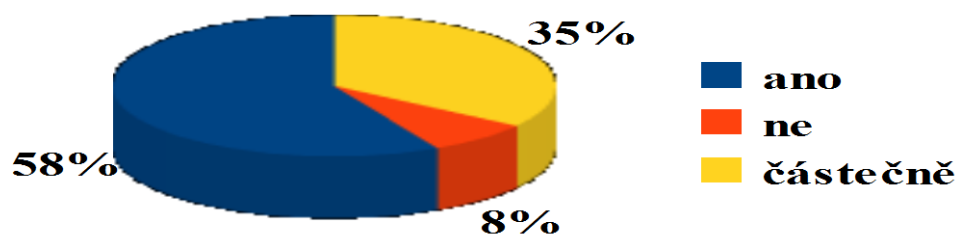


Z grafu vyplývá, že absolventi z pohledu zaměstnavatelů umí připravit polévku. Polévky jsou podle ŠVP součástí tématického celku v prvním ročníku, proto jsem tuto otázku položil respondentům. Bílé polévky a vývary jsou součástí jídelních lístků v restauračních zařízeních. Žáci je běžně připravují už v prvním ročníku pod vedením učitelů odborného výcviku, a proto je umí vařit většina absolventů.

Otázka číslo 2: Umí připravit hotové pokrmy?

Na otázku Umí připravit hotové pokrmy odpověděli respondenti z řad 27 provozovatelů a majitelů závodů veřejného stravování, že 58,2% absolventů umí připravit hotové pokrmy, 7,2% neumí připravit a 34,6% absolventů umí připravit hotové pokrmy jen částečně.

Graf číslo 2 :

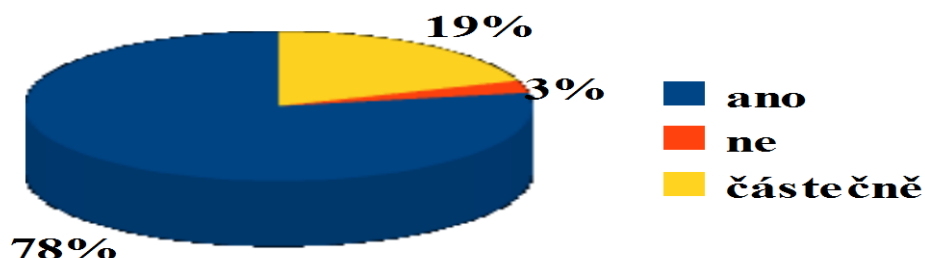


Z výsledků odpovědí zaměstnavatelů absolventů plyne, že většina absolventů umí připravit hotové pokrmy jako např.: jídla z hovězího, telecího, vepřového, skopového masa, ale i z ryby a drůbeže. Hotový pokrm se skládá z tepelně upraveného masa a přílohy jako jsou omáčky teplé i studené, zeleninové, luštěninové přílohy. Tyto pokrmy jsou součástí restauračního menu a žáci je běžně připravují už od prvního ročníku.

Otázka číslo 3: Umí připravit jídlo na objednávku?

Na otázku Umí připravit jídlo na objednávku odpověděli dotazovaní zaměstnavatelé absolventů SOŠ oboru kuchař v počtu 27, že 78% absolventů umí připravit jídlo na objednávku, 19% neumí a 3% umí částečně připravit jídlo na objednávku.

Graf číslo 3 :

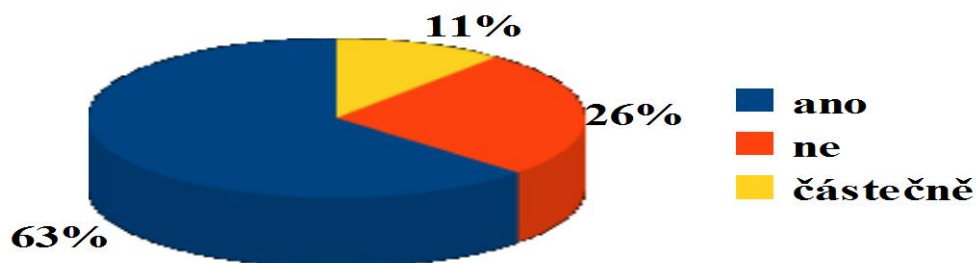


Z odpovědí vyplývá, že většina absolventů umí připravit jídlo na objednávku. V restauracích jsou minutkové pokrmy součástí jídelního lístku a žáci na odborné praxi tyto pokrmy připravují. Je výhodou pro absolventy, pokud praxi absolvovali v minutkových kuchyních. Dotazovaní provozovatelé (v počtu 27) se v odpovědích na tuto otázku shodli.

Otázka číslo 4: Zvládnou připravit složitý salát?

Z 27 respondentů z řad provozovatelů a majitelů závodů společného stravování hodnotili i ti, kteří nemají na svých provozovnách samostatnou studenou kuchyni a to s výsledkem, že zvládne připravit složitý salát 63% absolventů, neumí 26% absolventů a 11% umí připravit složitý salát částečně.

Graf číslo 4 :



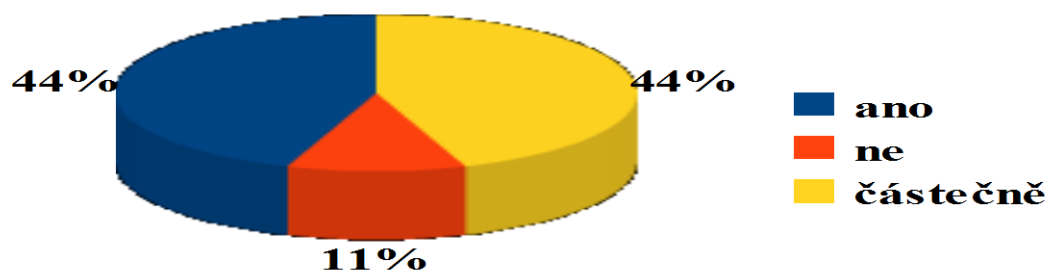
Z grafu plyne, že většina absolventů dle názoru dotazovaných respondentů umí připravit složitý salát. Tyto saláty jsou součástí studené kuchyně. Žáci připravují často pokrmy na rauty a součástí těchto pokrmů jsou i složité saláty. V jídelních lístkách se také stále častěji složité saláty nabízejí. Vysoké procento absolventů, kteří složitý salát neumí připravit dokazuje, že ne vždy v odborné praxi pracovali ve studené kuchyni.

Otázka číslo 5: Umí připravit výrobky studené kuchyně?

Otázka Umí připravit výrobky studené kuchyně z odpovědí 27 dotazovaných respondentů vyplývá, že 44,2% absolventů umí připravit výrobky studené kuchyně, 11,2% neumí a 44,6% umí připravit výrobky studené kuchyně částečně.

Graf číslo 5 :

:

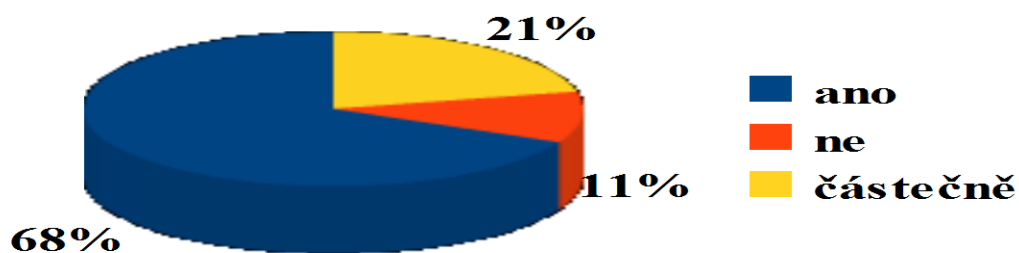


Žáci připravují výrobky studené kuchyně už od prvního ročníku např. masové rolády, sýrové zákusky, galantiny, ovocné a zeleninové saláty, obložené chlebičky, sýrové a masové pěny pod vedením mistra odborného výcviku. Specializovaných studených kuchyní je v závodech veřejného stravování v našem kraji velmi málo. Proto také méně než polovina absolventů studenou kuchyni odborně zvládá.

Otázka číslo 6: Umí připravit jednoduché moučníky?

Otázka Umí připravit jednoduché moučníky z odpovědí 27 respondentů vyplývá, že 59% absolventů umí připravit jednoduché moučníky, 11% neumí a 30% umí připravit jen částečně jednoduché moučníky, tedy většina absolventů.

Graf číslo 6:

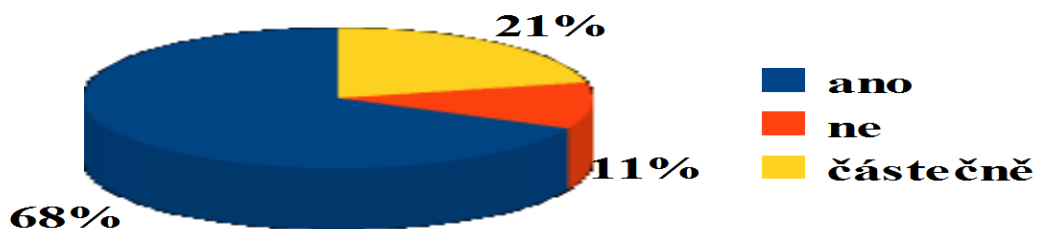


Jednoduché moučníky jsou součástí jednoduchého menu, žáci již od prvního ročníku tyto pokrmy připravují na odborném výcviku, proto je umí dle názoru respondentů připravit většina absolventů.

Otázka číslo 7: Umí připravit jednoduché menu ?

Na otázku Umí připravit jednoduché menu odpověděli respondenti, že 68% absolventů umí připravit jednoduché menu, 11% absolventů neumí a 21% absolventů umí připravit jednoduché menu částečně.

Graf číslo 7:

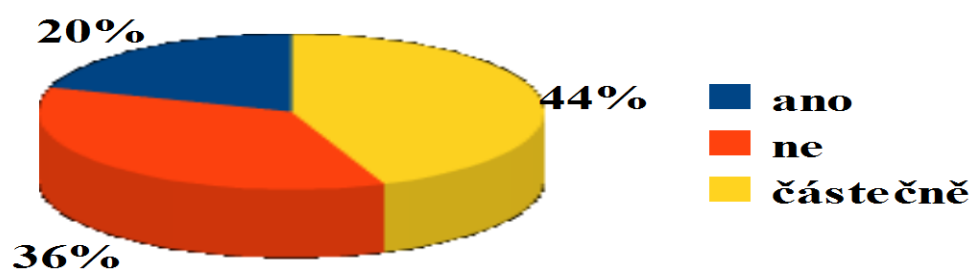


Jednoduché menu se skládá z polévky hlavního jídla a moučníku, běžně se připravuje v restauracích pod názvem „polední menu“. Žáci na odborném výcviku je pod vedením učitelů odborného výcviku a odborných instruktorů připravují, proto v samotné praxi dle názoru zaměstnavatelů je většina absolventů umí připravit.

Otázka číslo 8: Umí sestavit složité menu?

Otázka Umí sestavit složité menu: na tuto otázku odpověděli dotazovaní, že 20% umí sestavit složité menu, 20% neumí a 36% umí sestavit složité menu částečně.

Graf číslo 8:

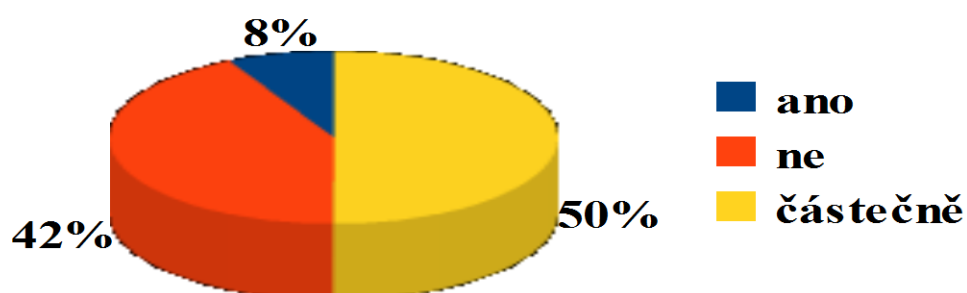


Složité menu se podává při slavnostním stolování např. svatba, oslava životního jubilea, promoce. Z odpovědí 27 respondentů vyplývá, že asi necelé tři čtvrtiny žáků dovede, nebo s nepatrnou pomocí dovede sestavit složité menu. Je to dobrý výsledek dle dotazníkového šetření, protože ne všichni absolventi mají dobré výsledky. Tato dovednost se zlepšuje i odbornou praxí až se absolventi setkají v pracovním procesu s nutností dokázat hostům nabídnout slavnostní menu. Zde se právě ukazuje kuchařský um a kulinářské znalosti.

Otázka číslo 9: Umí doporučit nápoje k pokrmům?

Na otázku Umí doporučit nápoje k pokrmům odpověděli dotazovaní, že 8% absolventů umí doporučit nápoje k pokrmům, ne odpovědělo 42% respondentů a 50% umí částečně doporučit nápoje k pokrmům.

Graf číslo 9 :

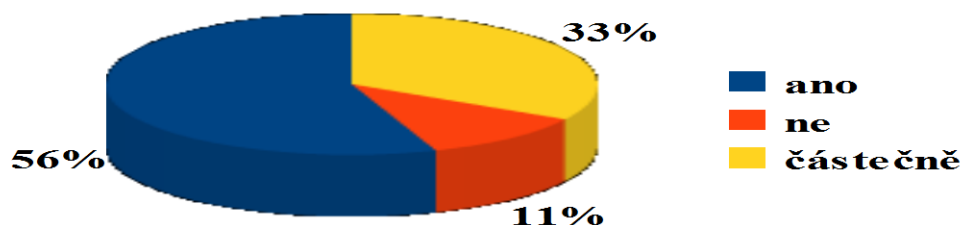


Z odpovědí vyplývá, že polovina absolventů dokáže doporučit nápoje k pokrmům. Nápoje k pokrmům většinou doporučuje číšník a bývá součástí složitého menu. Skutečnost, že polovina našich absolventů dokáže doporučit nápoj k pokrmům, je uspokojivá. Je to dovednost, která se zlepšuje odbornou praxí, ale zároveň toto signalizuje, že by se vyučující odborných předmětů měli na tuto specializaci více zaměřit.

Otázka číslo 10: Umí absolventi pracovat s recepturami teplých pokrmů?

Otázka Umí pracovat s recepturami teplých pokrmů jsou odpovědi zaměstnavatelů a majitelů závodů veřejného stravování následující: 56% absolventů umí pracovat s recepturami teplých pokrmů, pro odpověď ne se rozhodlo 11% respondentů a částečně umí pracovat 33% absolventů.

Graf číslo 10:

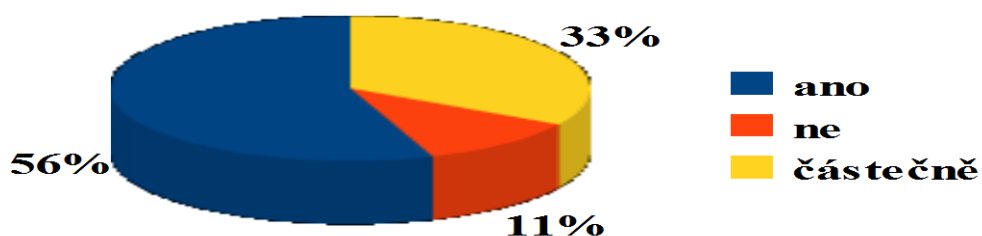


Žáci se po nástupu na učební obor v prvním ročníku učí pracovat s touto odbornou literaturou, která se používá ve veřejném stravování. V praxi absolventi se dříve nebo později s recepturami naučí pracovat, je to nutný pomocník pro ekonomický výpočet hospodaření kuchyně.

Otázka číslo 11: Umí pracovat s recepturami studených pokrmů?

Na otázku Umí pracovat s recepturami studených pokrmů odpověděli respondenti, že 56 % absolventů umí pracovat s recepturami, neumí 11 % a 33 % umí částečně pracovat s recepturami.

Graf číslo 11:

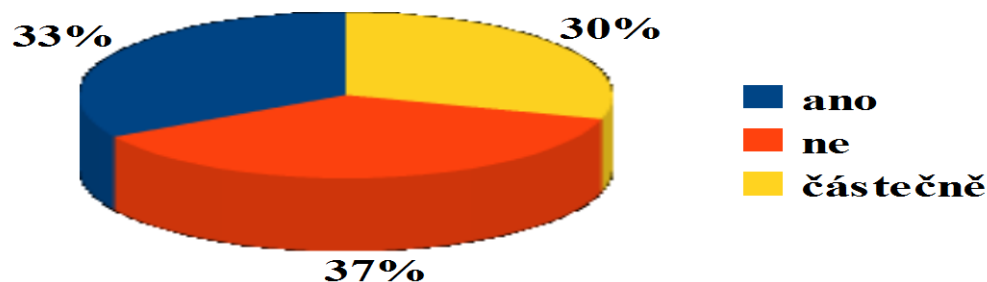


Z výzkumu vyplývá, že většina absolventů umí používat receptury studených pokrmů. Výsledek je stejný jako u předchozí otázky, není tedy rozdíl mezi znalostí práce s recepturami u absolventů. Práce s těmito normami je poněkud složitější, protože některé pokrmy jako saláty, masové a sýrové pěny, pomazánky jsou uváděny suroviny v kg. Žáci si musí převádět jednotlivé položky z kg na gramy, což některým činí potíže. Častějším používáním si žáci osvojí i tuto dovednost.

Otázka číslo 12: Umí vykalkulovat cenu pokrmů?

Na tuto otázku odpověděli respondenti, že 33% absolventů umí vykalkulovat cenu pokrmu, neumí vykalkulovat 37% absolventů a částečně 30%.

Graf číslo 12:

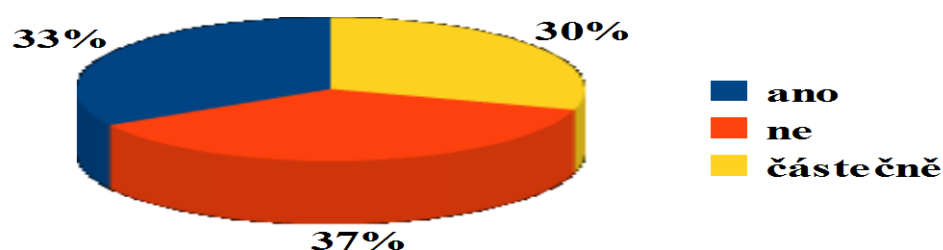


Z odpovědí vyplývá, že necelé tři čtvrtiny absolventů umí kalkulovat cenu pokrmu. Je to dobrý výsledek, protože v restauracích si tuto činnost většinou dělají majitelé a provozní podniků a naši absolventi mají malou možnost tuto znalost prokázat. Kalkulace však souvisejí se znalostí práce s recepturami jak teplých tak i studených pokrmů.

Otázka číslo 13: Umí objednat zboží od dodavatele?

Provozovatelé a majitelé dotazovaných závodů veřejného stravování v dotazníkovém šetření odpověděli, že 33% absolventů umí objednat zboží od dodavatele, 37% respondentů odpovědělo, že absolventi neumějí a 30% absolventů umí objednat zboží od dodavatele částečně

Graf číslo 13 :

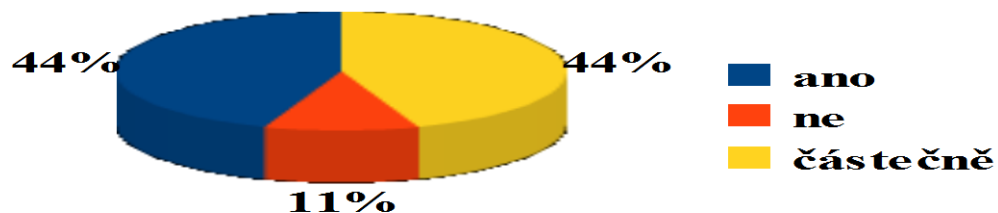


Z výsledku odpovědí vyplývá, že více jak polovina absolventů dovede objednat zboží od dodavatele. S touto činností se žáci v odborné praxi málo setkávají, ale v průběhu praxe po ukončení studia, pokud začnou podnikat v oboru, tak se naučí i toto zvládat. Je to nutné pro ekonomické hospodaření závodu.

Otázka číslo 14 : Umí společensky vystupovat?

Na tuto otázku odpověděli dotazovaní respondenti, že 44,5% absolventů umí společensky vystupovat, 11,5% neumí a 44% umí částečně společensky vystupovat. Společenskému chování se žáci učí v předmětu stolničení a společenské výchova a proto také pouze 11% absolventů neumí společensky vystupovat.

Graf číslo 14:

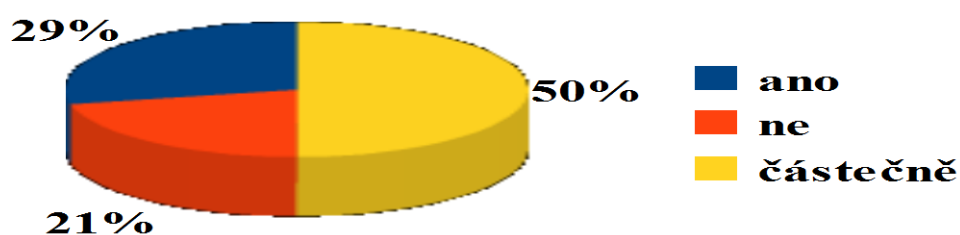


Je potěšující, že většina absolventů, kteří šli v poslední době do praxe se umí společensky chovat, to je základní předpoklad pro pracovníky v gastronomii. Společenské chování se žáci učí nejen v odborném předmětu stolničení, ale i po celou dobu studia na odborné praxi. Společenské chování a vystupování je mnohem důležitější pro obor číšník. Je však pravdou, že správné chování a společenské vystupování by mělo být doménou každého jedince, obzvlášť pro zaměstnance pracující v gastronomii. Pevné základy se však budují a formují již za útlého věku v rodinách. Školy by měly plnit úlohu doplňující – výchovnou.

Otázka číslo 15: Umí připravit pokrmy pro slavnostní hostinu?

Výsledkem dotazníkového šetření od dotázaných respondentů je, že 29% umí připravit pokrmy pro slavnostní hostinu, 21% neumí a 50% umí částečně připravit pokrmy pro slavnostní hostinu. Z odpovědí plyne, že většina absolventů umí připravit pokrmy pro slavnostní hostinu.

Graf číslo 15:



:

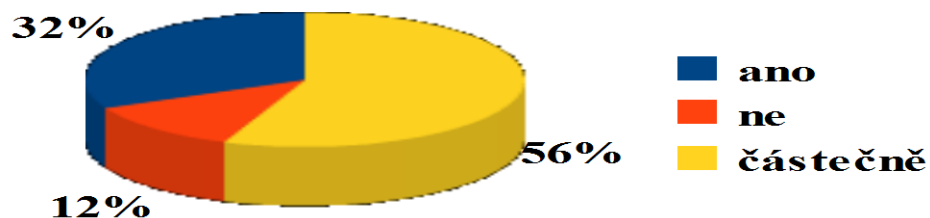
.

Připravit pokrmy na slavnostní menu je i prací pro závěrečné zkoušky na jednotlivých školách. V průběhu výuky na SOŠ oboru kuchař se žáci v odborné praxi dostávají do provozoven s rozdílnou úrovní poskytovaných služeb. Tato skutečnost se také odráží z odpovědí mých respondentů.

Otázka číslo 16: Jsou při práci samostatní?

Z odpovědí dotazovaných respondentů vyplývá, že 32% absolventů jsou při práci samostatní, 12% absolventů ne a 56% jsou částečně samostatní.

Graf číslo 16:

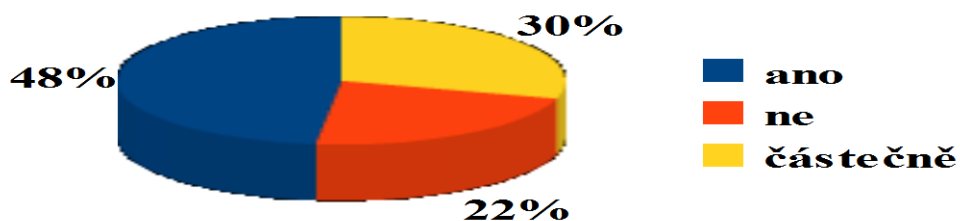


Většina umí pracovat samostatně, ale je pořád potřeba vedení, vyplývá z odpovědí. Tato dovednost se zlepšuje délkou odborné praxe a také, zda má možnost vyučený kuchař ihned po absolvování pracovat pod vedením staršího kuchaře, který mu předává svoje zkušenosti a odborně ho vede. Tyto skutečnosti mají nemalý význam na odborném růstu každého absolventa.

Otázka číslo:17: Dodržují hygienické předpisy?

Na otázku Dodržuje hygienické předpisy odpověděli dotazovaní, že 48% absolventů dodržuje hygienické předpisy, 22% absolventů nedodržuje hygienické předpisy a 30% dodržuje hygienické předpisy částečně.

Graf číslo 17:

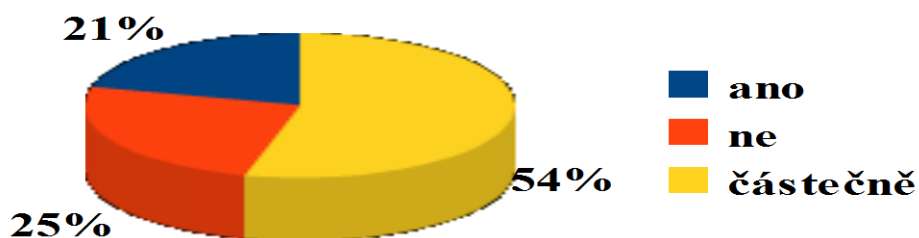


Z odpovědí plyne, že pouze 22% absolventů nedodržuje hygienické předpisy. Ze základními hygienickými zásadami se žáci seznamují už v prvním ročníku v předmětu technologie a stolničení. Hygienické předpisy v praxi jsou postupně každým absolventem zvládnuty až se stávají samozřejmostí.

Otázka číslo 18: Umí ekonomicky hospodařit se surovinami?

Na otázku Umí ekonomicky hospodařit se surovinami odpověděli respondenti, že 21% absolventů umí ekonomicky hospodařit, 25% absolventů neumí a 54% absolventů umí ekonomicky hospodařit částečně.

Graf číslo 18:

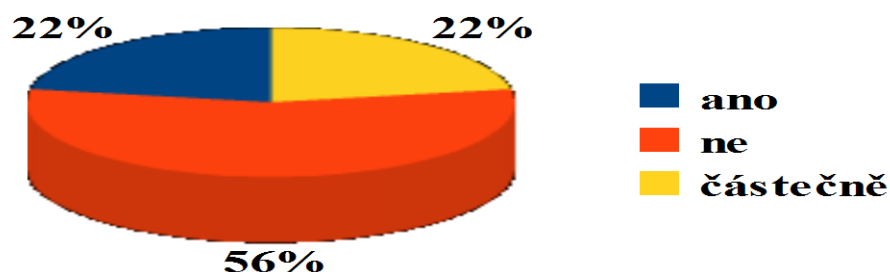


Provozovatelé a majitelé jednotlivých závodů veřejného stravování jsou celkem spokojeni, že 76% absolventů se snaží ekonomicky hospodařit se surovinami. Tato dovednost se zvyšuje délkou odborné praxe a nutností ekonomicky přemýšlet.

Otázka číslo 19: Dodržují zásady ekologie (třídění odpadu)?

Z odpovědí plyne, že jen 22% dodržuje zásady ekologie (třídění odpadu), 56% nedodržuje zásady ekologie a 22% dodržuje zásady ekologie částečně.

Graf číslo 19:

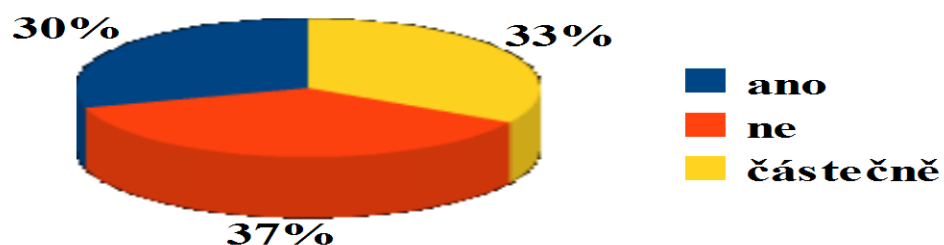


Z výsledku odpovědí vyplývá, že pouze menší polovina dodržuje zásady ekologie, tedy třídí odpad. Tato záležitost však komunikuje s tím, zda-li zásady dodržování třídění odpadu je na tom, či onom gastronomickém závodě zavedeno.

Otázka číslo 20: Umí sestavit pokrmy vlastní kalkulace?

Další otázka zněla Umí sestavit pokrmy vlastní kalkulace z odpovědí respondentů plyne, že 30% absolventů umí sestavit pokrmy vlastní kalkulace, 37% neumí sestavit pokrmy vlastní kalkulace a 33% absolventů umí částečně sestavit pokrmy vlastní kalkulace.

Graf číslo 20 :

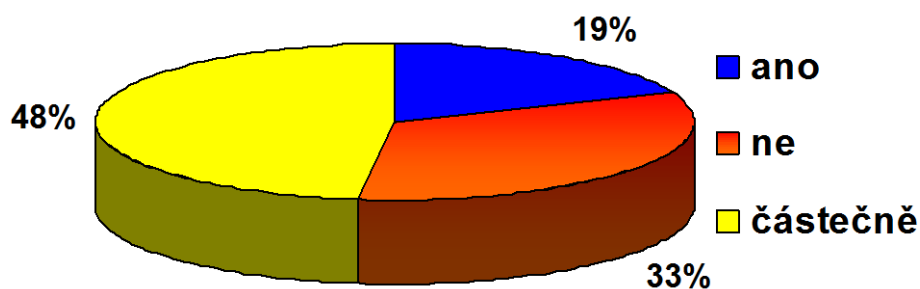


Vlastní kalkulace tvoří v odborném předmětu technologie a praktický výpočet provádí v předmětu matematika. Běžně se na odborné praxi se s tímto učivem nesetkají. Skutečnost, že více jak polovina dovede sestavit vlastní kalkulaci je vyhovující.

Otázka číslo 21: Jsou absolventi SOŠ oboru kuchař připraveni v praxi zastat funkci samostatného kuchaře v podnicích společného stravování?

Z odpovědí na výše uvedenou otázku vyplývá, že 19% absolventů je po ukončení SOŠ plně připraveno zastávat funkci samostatného kuchaře, dále 48% částečně a 33% ne.

Graf číslo 21:



Toto zjištění je velmi potěšující, jelikož jedna pětina absolventů je schopna se plně samostatně zapojit do práce v kuchyni v gastronomických závodech a necelá polovina absolventů po zapracování na daném závodě. Toto jsou velmi příznivá čísla pro samotné střední odborné školy.

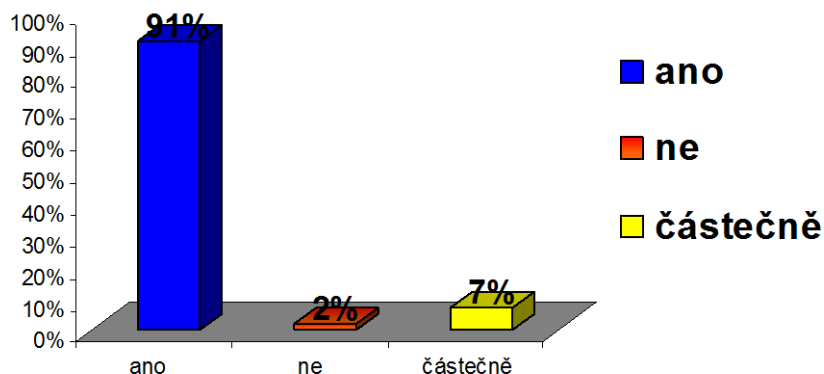
7.2 2. etapa výzkumu je výsledkem sebehodnocení absolventů

Zjišťoval jsem pohled čerstvých absolventů SOŠ v Trhových Svinech a SŠ a VOŠ CR v Českých Budějovicích. Z celkového počtu 120 rozdaných dotazníků se mi vrátilo 105 dotazníků, z toho bylo 5 dotazníků neúplných, které jsem do dotazníkového šetření nezařadil. Z toho vyplývá, že 1% je v mém dotazníkovém šetření 1 hlas od absolventa SOŠ – oboru kuchař.

Otázka číslo 1: Učí absolvent připravovat polévku?

Z odpovědí absolventů vyplývá, že 91% polévku připravit umí, 7% částečně a pouhých 2% odpovědělo ne.

Graf číslo 22:

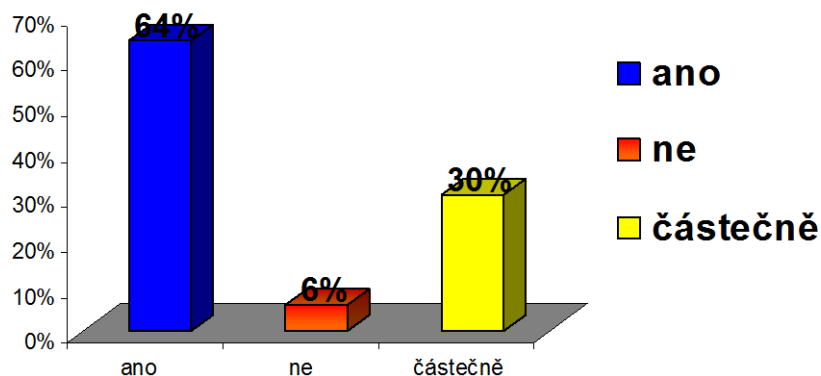


Toto zjištění je celkem příznivé, příprava polévky je zařazena ve výuce již v prvním ročníku a dá se říci, že přípravu polévky z vývarů A i B absolventi zvládnou. Z výsledku vyplývá, že je to celkem oblíbená činnost mezi absolventy.

Otázka číslo2: Umí absolventi připravit hotové pokrmy?

Na tuto otázku odpovědělo 64% absolventů ano, 30% částečně a pouhých 6% ne.

Graf číslo 23:

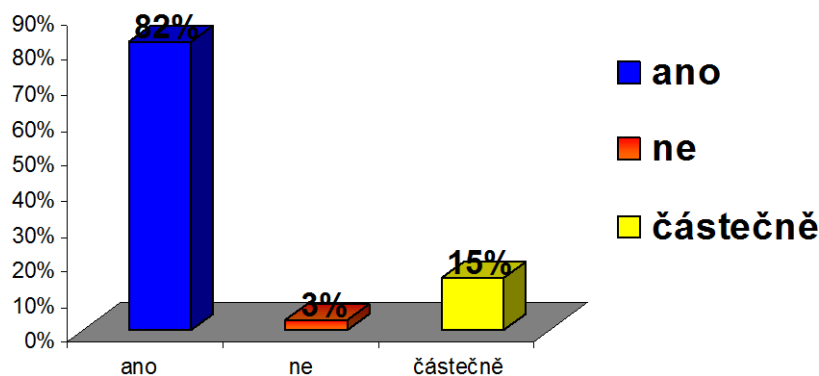


Hotové pokrmy se vyučují od prvního ročníku. V praktickém vyučování se klade na přípravu hotových pokrmů u jednotlivých žáků velký důraz. Toto je základním mezníkem při praktické výuce u oboru Kuchař. Odpovědi absolventů jsou celkem příznivé, přes 90% absolventů umí připravit hotové pokrmy.

Otázka číslo 3: Umí absolventi připravit jídlo na objednávku?

Z dotazníkového šetření jsem vyhodnotil že 82% absolventů jídlo na objednávku zvládne, částečně toto jídlo umí připravit 15% absolventů a 3% odpověděli ne.

Graf číslo 24:

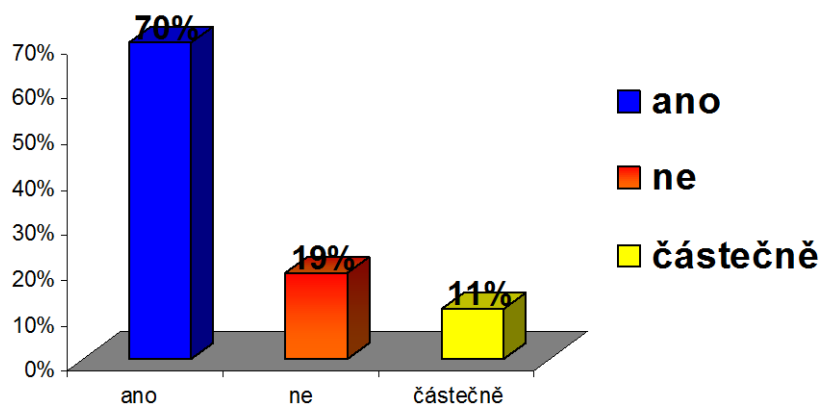


Výsledky této otázky jsou také velmi příznivé. Ve srovnání s předešlou otázkou se ukazuje, že hotová jídla jsou pro žáky a následně absolventy složitější než jídla na objednávku tzv. minutky. Ukazuje se, že při odborném výcviku žáci na pracovištích pracují při přípravě jídel (speciálně minutkových) samostatně a v praxi jim tato činnost je bližší. Je to dáno také tím, že žáci na praktický výcvik nastupují v době, kdy kuchařský personál má již základy na hotová jídla připraveny a žáci se dostávají až ke konečné úpravě jídel. Jinak je tomu však u minutkových jídel, která připravují na základě objednávky od hosta.

Otázka číslo 4: Zvládnou absolventi připravit složitý salát?

Na tuto otázku mě odpovědělo 70% ano, částečně 11% a připravit složitý salát neumí 11% absolventů.

Graf číslo 25:

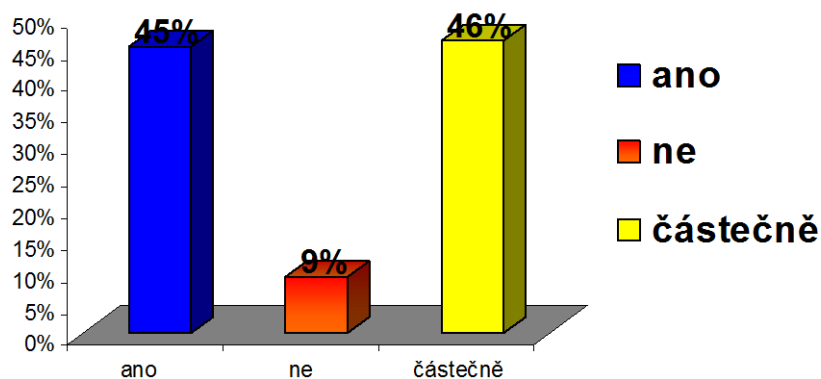


Také u studené kuchyně je velmi příznivý výsledek odpovědí od samotných absolventů. Čtyři pětiny absolventů zvládnou přípravu složitého přesnídávkového salátu. Toto potvrzuje, že odborný výcvik v daných školách (SOŠ Trhové Sviny a SOŠ České Budějovice) je vedený správným výukovým směrem, kdy praktická výuka žáků je rozvržena jak na výuku teplé, tak i studené kuchyně.

Otázka číslo 5: Umí absolvent připravit výrobky studené kuchyně?

Výsledky odpovědí absolventů jsou velmi podobné s výsledky názorů zaměstnavatelů – ano umí absolventi připravit výrobky studené kuchyně 45%, částečně 46 % a ne neumí 9%.

Graf číslo 26:

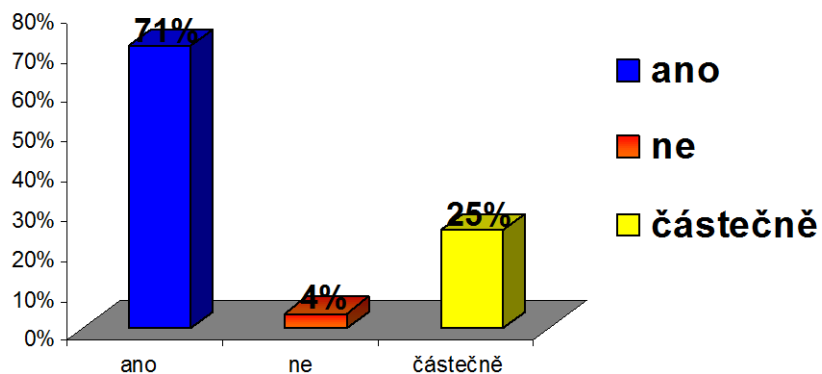


Odpovědi jsou téměř stejné jako od zaměstnavatelů. Tato otázka je podobná s předchozí otázkou, kdy byla zaměřena na studenou kuchyni. Mohu z toho usuzovat, že studená kuchyně je velmi oblíbeným pracovištěm absolventů. Výsledek by byl ještě příznivější, kdybych konkretizoval výrobek studené kuchyně, 46% respondentů si nebylo jisto poměrně širokým spektrem dané otázky.

Otázka číslo 6: Umí absolventi připravit jednoduché moučníky?

Na tuto otázku odpovědělo ano 71% respondentů, částečně 25% a ne, jednoduché moučníky neumí 4% .

Graf číslo 27:

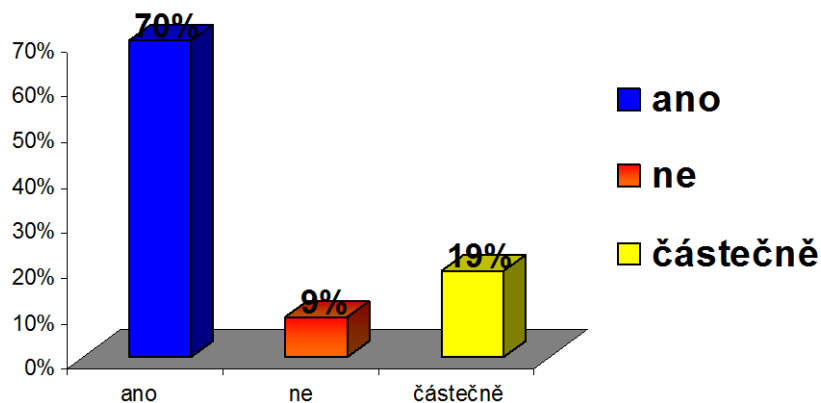


Na přípravu jednoduchých moučníků pozitivně odpovědělo více než 90% absolventů. Myslím si u této otázky, že při konkrétním výrobku by také byly odpovědi ano v daleko vyšším procentu.

Otázka číslo 7: Učí absolventi připravit jednoduché menu?

Odpovědi mých respondentů byly ano 70%, částečně 19% a ne neumím připravit jednoduché menu 9%.

Graf číslo 28:

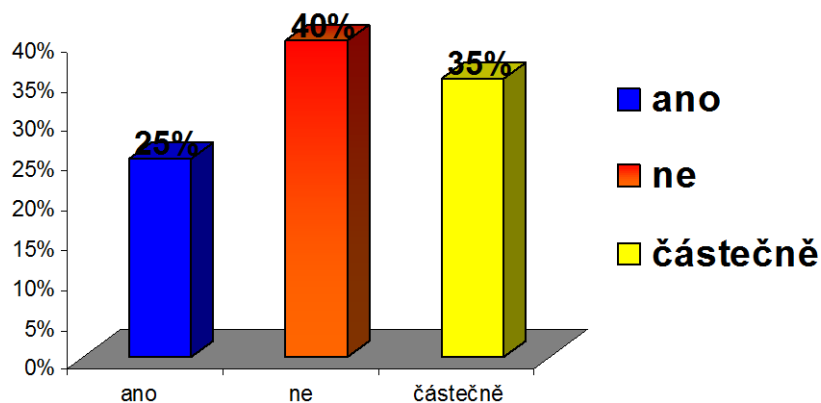


Na přípravu jednoduchého menu kladně odpověděla drtivá většina oslovených absolventů. Mé statistické číslo je velmi příznivé, pokud udělám srovnání s názorem zaměstnavatelů jsou to čísla velmi podobná a dá se zhodnotit, že výukové metody pro obor kuchař jsou dobře nastaveny.

Otázka číslo 8: Učí absolventi sestavit složité menu?

Ano odpovědělo 25% absolventů, částečně umí sestavit složité menu 35% a neumí 40% absolventů.

Graf číslo 29:

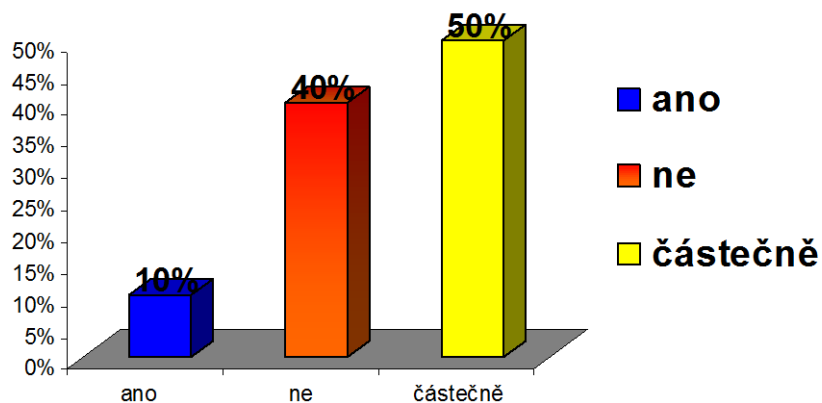


Složitě menu sestavovat se absolventi učí až při praxi v daném zaměstnání. Je pravdou, že toto je učební látka třetího ročníku, ale až životní praxe v každém oboru dotváří jedince. Myslím si, že výsledek více než 50% absolventů umí sestavit složité menu je dobrým výsledkem.

Otázka číslo 9: Umí doporučit absolvent nápoje k pokrmům?

Tato otázka byla zaměřena spíše jako kulinářská s výsledkem ano 10%, ne 40% a částečně 50%

Graf číslo 30:

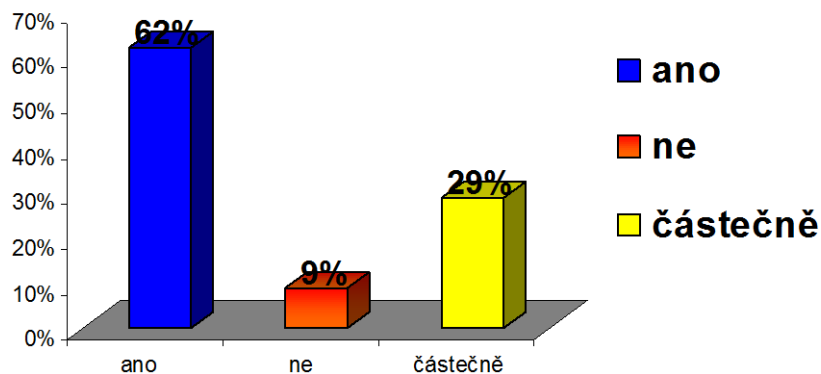


Velké procento respondentů ví a umí doporučit, není si však jisto se všemi druhy masa.

Otázka číslo 10: Umí absolventi pracovat s recepturami teplých pokrmů?

Výsledky od respondentů jsou následující : ano 62%, částečně 29%, a ne neumějí pracovat s recepturami teplých pokrmů 9%.

Graf číslo 31:

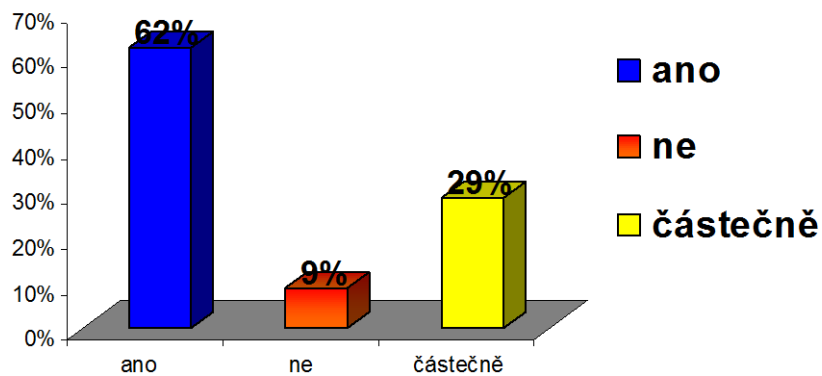


Z našich respondentů práci s recepturami teplých pokrmů zvládá poměrně vysoké procento. Tato práce je velmi důležitá pro daný obor, každý z absolventů se s těmito recepturami v praxi budou setkávat každý den.

Otázka číslo 11: Umí absolventi pracovat s recepturami studených pokrmů?

Odpovědi na tuto otázku byly shodné s předchozí vyjádřeno v procentech: ano 62%, ne 9% a částečně 29%.

Graf číslo 32:

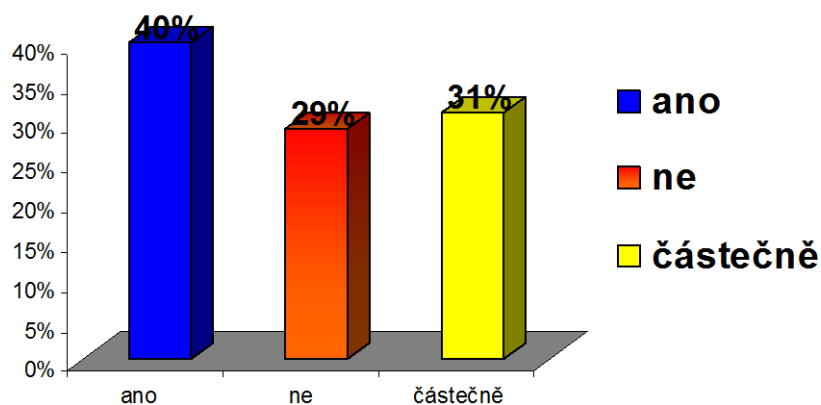


Odpovědi jsou shodně s předešlou otázkou. Většina absolventů umí pracovat s recepturami studených pokrmů.

Otázka číslo 12: Umí absolventi vykalkulovat cenu pokrmů?

Respondenti odpověděli následovně: ano 40%, ne 29% a částečně umí vykalkulovat cenu pokrmů 31% absolventů.

Graf číslo 33:

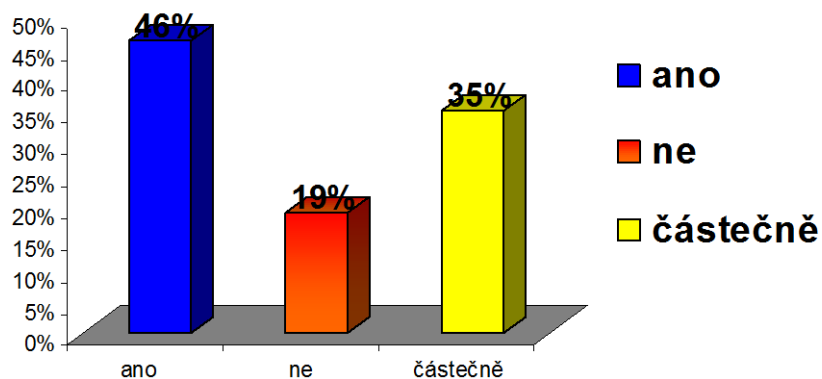


Vykalkulovat cenu pokrmů je úkolem třetího ročníku. Většina absolventů odpověděla kladně. Ve větších gastronomických provozovnách tyto kalkulace provádějí provozní nebo vedoucí závodu. Na vykalkulování jednotlivých cen pokrmů je postaveno hospodaření provozoven.

Otázka číslo 13: Umí absolventi objednat zboží u dodavatele?

Ano odpovědělo 46% absolventů, ne 19% a částečně 35%.

Graf číslo 34:

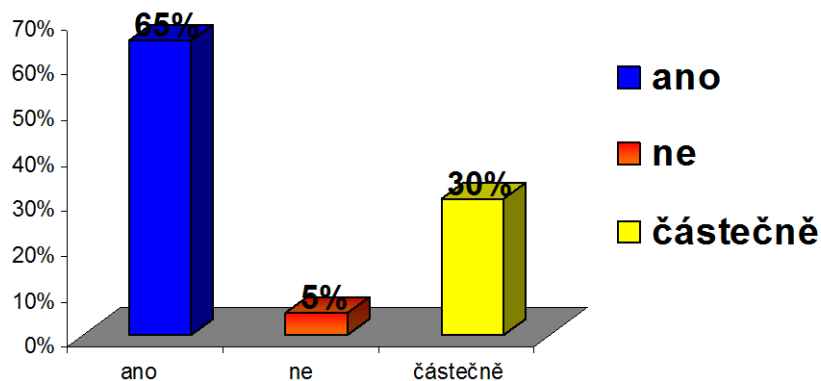


Skladové hospodářství je učivem druhého ročníku SOŠ. Po správné kalkulaci následuje také správná objednávka požadovaného zboží. S tímto problémem v praxi se umí vyrovnat čtyři pětiny absolventů.

Otázka číslo 14: Umí absolventi společensky vystupovat ?

Absolventi sami sebe hodnotili velmi kladně : ano 65%, ne 5% a částečně 30%.

Graf číslo 35:

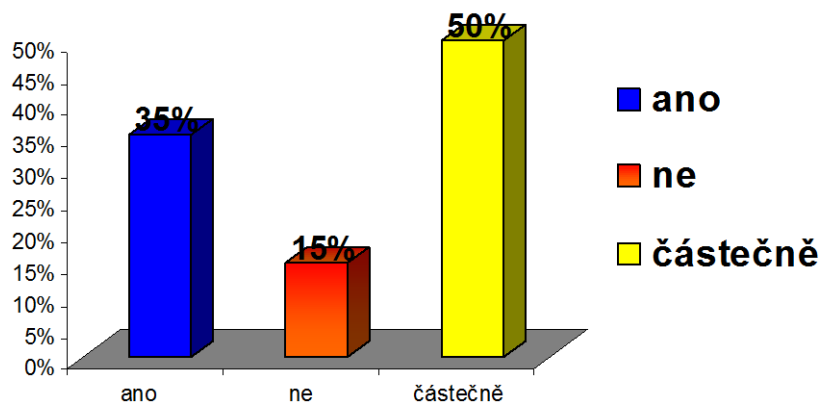


Pokud by tento graf odpovídal skutečnosti dnešních čerstvých absolventů, život v reálném životě by probíhal v duchu ohleduplných, naprosto slušných lidí.

Otázka číslo 15: Umí absolventi připravit pokrmy pro slavnostní hostinu?

Absolventi na tuto otázku odpověděli : ano umí 35%, částečně umí 50% a ne neumí připravit pokrmy pro slavnostní menu 15%.

Graf číslo 36:

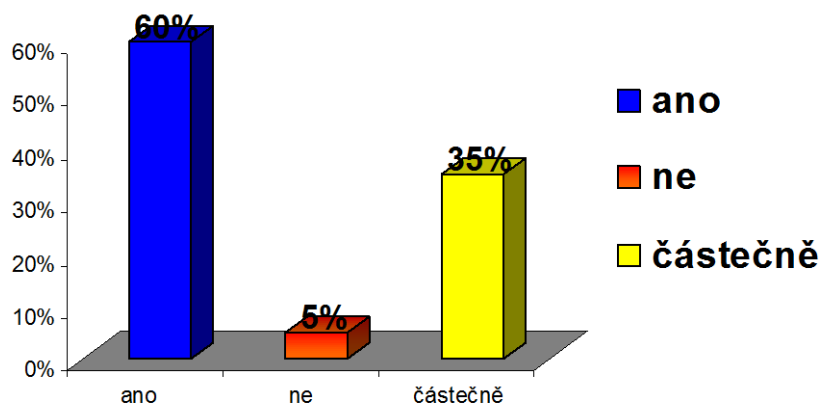


Připravit pokrmy na slavnostní menu je někdy obtížné i pro zkušeného kuchaře. Myslím si, že tento výsledek je velmi pozitivní vzhledem k širokému spektru dané otázky.

Otázka číslo 16: Jsou při práci absolventi samostatní?

Ano jsem samostatný 60%, částečně 35% a 5% ne nejsem samostatný.

Graf číslo 37:

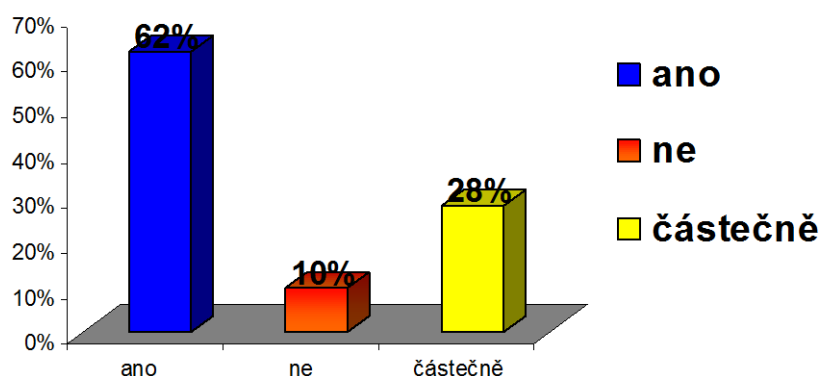


Toto potvrzuje, že absolventi o sobě uvažují velmi pozitivně, což není špatné pro jejich budoucí odborný růst.

Otázka číslo 17: Dodržují hygienické předpisy?

Ano 62%, ne 10% a částečně 28%.

Graf číslo 38:

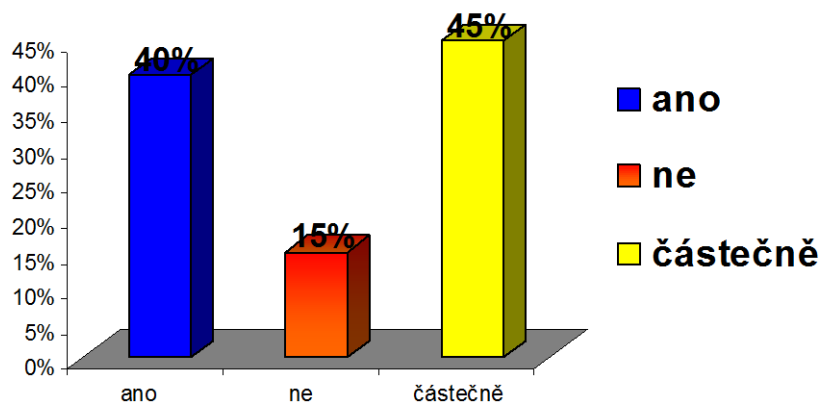


Názorová hladina absolventů je, že hygienické předpisy dodržují takřka neustále.

Otázka číslo 18: Umí ekonomicky hospodařit se surovinami?

Ano umí ekonomicky hospodařit 40%, ne neumím 15% a částečně 45%.

Graf číslo 39:

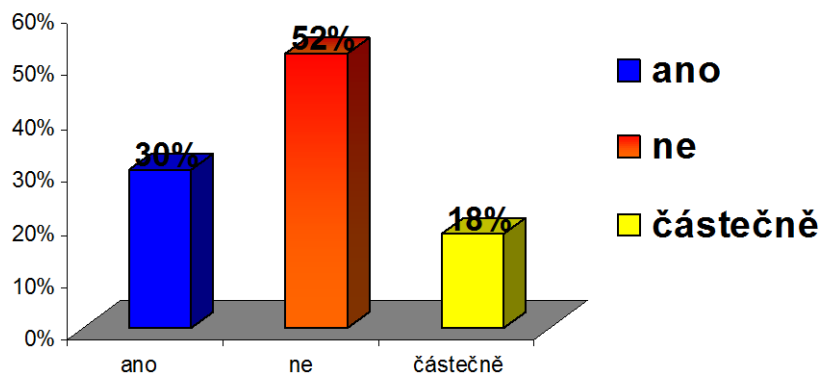


Tato otázka souvisí s hospodařením jednotlivých provozoven, kdy špatně hospodařící kuchař nevykazuje dobré hospodářské výsledky a opačně. Na dobrém hospodaření je postavena rentabilita každé kuchyně.

Otázka číslo 19: Dodržují zásady ekologie (tříděný odpad)?

Ano 30%, ne 52% a částečně 18% absolventů.

Graf číslo 40:

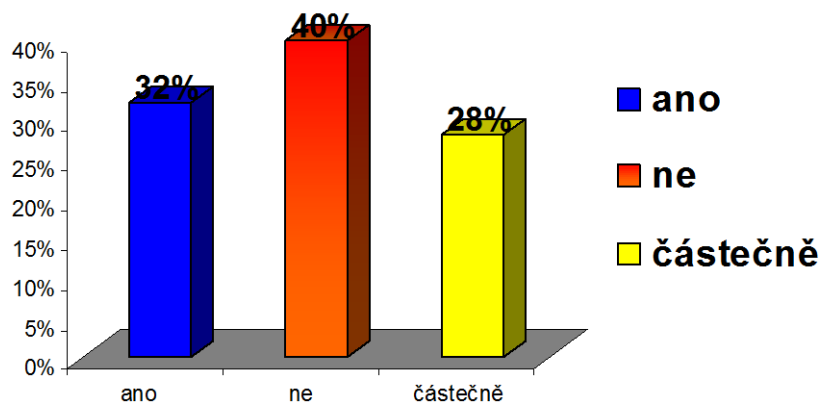


Toto je spíše otázka na jednotlivé provozovny, zda-li je na tento způsob upravený odpadový systém v dané kuchyni. Absolventi čerpali ze znalostí své dosavadní praxe. Výzkum ukazuje, že tříděný odpad se ne všude dodržuje.

Otázka číslo 20: Umí absolventi sestavit pokrmy vlastní kalkulace?

Ano umí sestavit pokrmy vlastní kalkulace 32%, ne neumí 40% a částečně 28%

Graf číslo 41:

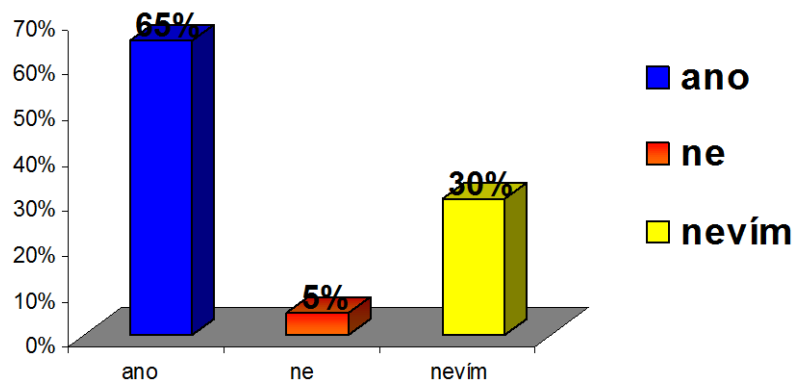


Tvorba vlastních kalkulací v tomto oboru je tvorbou samotné praxe. Pokud si absolventi již po ukončení školy umí s tímto poradit je to velmi pozitivní.

Otázka číslo 21: **Vybral byste se pro své studium znovu tento obor?**

Z výsledku odpovědí od absolventů vyplývá, že ano 65%, ne 5% a nevím 30%

Graf číslo 42:



Výsledkem u této otázky si myslím je, že absolventi jsou spokojeni s výběrem životního povolání a jsou optimisticky naladěni pro další sebevzdělávání v daném oboru.

8 Vyhodnocení dotazníkových šetření

Z výsledků šetření vyplývá že:

8.1 Vyhodnocení výzkumného předpokladu

První předpoklad se potvrdil. Podnikatelé a majitelé závodů veřejného stravování jsou spokojeni s úrovní vědomostí a dovedností absolventů. Potvrzují to výsledky dotazování. Dotazníkové šetření potvrdilo, že absolventi SOŠ jsou připraveni na základě pedagogicko- odborné výuky se v praxi plně zapojit. Toto potvrdilo, že vypracovaný ŠVP na daných školách je dobře nastavený pro uplatnění absolventů v praxi.

Druhý předpoklad se rovněž potvrdil. 90 % našich absolventů zastane samostatného kuchaře. Je to velmi pozitivní výsledek pro sledované SOŠ, přičemž SŠ a VOŠ České Budějovice byla hodnocena z řad podnikatelů a majitelů závodů nejlépe. Je to dáno velikostí města, možnostmi využití velkých hotelů a restaurací v dané lokalitě pro odborný výcvik žáků. V těchto závodech se žáci v průběhu výuky setkávají s přípravou rautů, banketů a svatebních hostin, dále se systémem bufetové nabídky hostům při obědech a večeřích.

Třetí předpoklad splnil naše očekávání, že obsah učiva podle ŠVP odpovídá potřebám absolventů učebního oboru Kuchař. Jednotlivé SOŠ úzce spolupracují při odborném výcviku žáku s gastronomickými závody a při sestavování nového ŠVP bylo vždy přihlédnuto na potřeby z praxe.

8.2 Doporučení pro praxi

Protože ŠVP aplikujeme zatím u prvních ročníků, doporučuji:

do prvního ročníku v odborném výcviku doporučuji, aby učitelé Odborného výcviku častěji prakticky pracovali s recepturami studených a teplých pokrmů, aby si žáci osvojili normování a převádění jednotek z kg na gramy. Toto doporučení se vztahuje k otázce číslo 11. Pouze 56% absolventů umí pracovat s touto odbornou literaturou, která je základní pro práci kuchaře ve studené a teplé kuchyni. Je to náročné učivo, žáci

zde uplatňují poznatky z předmětu Technologie a Potraviny a výživa. Toto učivo se vztahuje k otázce číslo osm a devět. V předmětu Základy přírodních věd (Ekologie) doporučuji věnovat více pozornosti třídění odpadu, aby žáci a absolventi pochopili proč je důležité odpad třídit v praxi, do třetího ročníků v předmětu Matematika doporučuji zvýšit hodinovou dotaci tématu Kalkulace. Z výsledků dotazování plyne, že absolventi mají problémy vykalkulovat cenu pokrmu. Tyto matematické problémy byly zřejmě přeneseny již ze základní školy.

V předmětu Technologie doporučuji věnovat pozornost vlastní sestavě kalkulací. Podle odpovědí dotazovaných pouze 30% absolventů umí prakticky sestavit pokrm vlastní kalkulace.

Porovnání jednotlivých otázek od majitelů závodů s výsledkem od absolventů je procentuálně vyjádřeno velmi podobných výsledků. Toto potvrzuje velmi dobrý výsledek mého dotazníkového šetření.

9 Závěr

Česká republika je malý středoevropský stát s bohatým cestovním ruchem. Aby turisté byli spokojeni je nutné zajistit hotelové a restaurační služby na vysoké úrovni. Nedílnou součástí těchto služeb je zajištění výroby pokrmů. Střední odborné školy vychovávají kuchaře, kteří jsou schopni zastat tuto funkci. Výsledky našich kuchařů jsou známy v celé Evropě, jsou velmi dobře hodnoceny na různých soutěžích mezinárodního charakteru.

České přísloví říká „řemeslo má zlaté dno,, řekneme si ve 21. století je to přežitek. Ne tak docela. Pohostinství je obor, který se neustále rozvíjí a reaguje na požadavky hostů, které se neustále zvyšují.

Podle výzkumu, který jsem prováděl, odpovědělo v první části dotazníkového šetření 27 provozovatelů a majitelů restaurací a hotelů. Dle tohoto šetření mohu říci, že provozovatele a majitelé gastronomických zařízení jsou spokojeni s úrovní znalostí nově vyučených kuchařů. Ve druhé části jsem vyhodnocoval celkově 100 odpovědí od absolventů SOŠ – obor kuchař, kteří se již zapojili do pracovního procesu v jednotlivých závodech veřejného stravování v Českých Budějovicích, Třeboni, Jindřichově Hradci a Českém Krumlově. Vyhodnocení jednotlivých odpovědí od absolventů bylo velmi podobné jako v první části. Z výše uvedeného šetření vyplývá, že ŠVP a odborný výcvik na SOŠ je velmi dobře nastaveno pro budoucí praxi žáků.

Kuchař je krásné povolání, kde je možnost uplatnit vlastní kreativitu, neustále se zdokonalovat a hledat nové spojení surovin a chutí. Do budoucna zůstává přání, abychom na dobré jídlo nechodili do restaurace podle názvu, ale podle toho jak dobrý kuchař tam pracuje.

Postupy uvedené v této bakalářské práci by bylo možné ještě precizovat. Především se zaměřit více na pocity absolventů, jak oni vnímají výuku ze svého pohledu, nicméně byly by to pocity zase úplně z jiné strany. Určitě by bylo zajímavé porovnat výsledky odpovědí absolventů SOŠ v Českých Budějovicích a SOŠ v Trhových Svinech. Také by bylo zajímavé provést podobné šetření v restauracích menších obcí a pak jen ve větším městě, např. v Českých Budějovicích a výsledky porovnat.

10 Literatura

ARMANNOVÁ, D., FUČÍK, S. *Kam kráčí moderní gastronomie?* Praha: Food Service, 2007/02.

BUKOVSKÝ, R. *Moderní trendy ve stravování.* Praha: Food Service, 2007/02.

BUREŠ, J., FILIP, V. *Jednotné zásady hotelového provozu.* 1.vyd. Praha: Merkur, 1989. 175 s. ISBN 51-603-89

FÜRST, M. *Psychologie včetně vývojové psychologie a teorie výchovy.* Olomouc: Votobia. 259 s. ISBN 80-7198-199-0

HARTL, P., HARTLOVÁ, H. *Psychologický slovník.* Praha: Portál s.r.o. 2000, 776 s. ISBN 80-7178-303-X

JEŽKOVÁ, V. a kol. *Vzdělávací systémy v zahraničí.* Praha, PedF UK, 1996

KLIMEŠ, L. *Slovník cizích slov.* Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1981, 790 s. ISBN 14-608-81

NAKONEČNÝ, M. *Sociální psychologie.* Praha : Academia, 2007, 287 s. ISBN 80-200-0690-7

SALAČ, G. *Stolničení.* Praha: Fortuna, 2004, ISBN: 80-7168-752-9

ŠŤASTNOVÁ, P. a kol. *Potřeby zaměstnavatelů z pohledu analýzy inzerce a názorů pracovníků personálních agentur.* Praha: Národní ústav odborného vzdělávání. 2007

ŠVARCOVÁ, I. *Základy pedagogiky pro učitelské studium.* 1. vyd. Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Praha 2005. ISBN 80-7080-573-0

TRHLÍKOVÁ, J., VOJTĚCH, J. *Názory pracovníků Úřadů práce na uplatnění absolventů škol.* Praha: Národní ústav odborného vzdělávání. 2004

VAŠUTOVÁ, J. *Profese učitele v českém vzdělávacím kontextu.* Brno: Paido, 2005. ISBN 80-7315-082-4

VAŠUTOVÁ, J. *Být učitelem.* Praha: Universita Karlova – Pedagogická fakulta, 2007

11 Přílohy

Seznam příloh v textu:

Grafy č. 1 – 21 jsou hodnoceny z pohledu provozovatelů a majitelů závodů veřejného stravování

Graf č. 1 : Umí absolventi uvařit polévku?

Graf č. 2 : Umí absolventi připravit hotové pokrmy?

Graf č. 3 : Umí absolventi připravit jídlo na objednávku?

Graf č. 4 : Zvládnou připravit složitý salát?

Graf č. 5 : Umí absolvent připravit výrobky studené kuchyně?

Graf č. 6 : Umí absolvent připravit jednoduché moučníky?

Graf č. 7 : Umí absolventi připravit jednoduché menu?

Graf č. 8 : Umí absolventi sestavit složité menu?

Graf č. 9 : Umí doporučit nápoje k pokrmům?

Graf č. 10: Umí absolventi pracovat s recepturami teplých pokrmů?

Graf č. 11: Umí absolventi pracovat s recepturami studených pokrmů?

Graf č. 12: Umí absolventi vykalkulovat cenu pokrmů?

Graf č. 13: Umí absolventi objednat zboží u dodavatele?

Graf č. 14: Umí absolventi společensky vystupovat?

Graf č. 15: Umí připravit pokrmy pro slavnostní hostinu?

Graf č. 16: Jsou při práci absolventi samostatní?

Graf č. 17: Dodržují absolventi hygienické předpisy?

Graf č. 18: Umí ekonomicky hospodařit se surovinami?

Graf č. 19: Dodržují zásady ekologie (třídění odpadu)?

Graf č. 20: Umí sestavit pokrmy vlastní kalkulace?

Graf č. 21: Jsou absolventi SOŠ oboru kuchař připraveni v praxi zastat funkci samostatného kuchaře v gastronomických zařízeních?

Graf č. 22 – č. 42 je hodnocení absolventů SOŠ oboru kuchař (sebehodnocení), kteří jsou již zapojeni do pracovního procesu v závodech veřejného stravování.

Graf č. 22: Umí absolventi připravit polévku?

Graf č. 23: umí absolventi připravit hotové pokrmy?

Graf č. 24: Umí absolventi připravit jídlo na objednávku?

Graf č. 25: Zvládnou absolventi připravit složitý salát?

Graf č. 26: Umí absolvent připravit výrobky studené kuchyně?

Graf č. 27: Umí absolventi připravit jednoduché moučníky?

Graf č. 28: Umí absolventi připravit jednoduché menu?

Graf č. 29: Umí sestavit složité menu?

Graf č. 30: Umí doporučit nápoje k pokrmům?

Graf č. 31: Umí absolventi pracovat s recepturami teplých pokrmů?

Graf č. 32: Umí absolventi pracovat s recepturami studených pokrmů?

Graf č. 33: Umí absolventi vykalkulovat cenu pokrmů?

Graf č. 34: Umí absolventi objednat zboží u dodavatele?

Graf č. 35: Umí absolventi společensky vystupovat?

Graf č. 36: Umí připravit pokrmy pro slavnostní hostinu?

Graf č. 37: Jsou při práci absolventi samostatní?

Graf č. 38: Dodržují hygienické předpisy?

Graf č. 39: Umí absolventi ekonomicky hospodařit se surovinami?

Graf č. 40: Dodržují zásady ekologie (třídění odpadu)?

Graf č. 41: Umí absolvent sestavit pokrmy vlastní kalkulace?

Graf č. 42: Vybral /a/ byste si pro své studium znovu tento obor?

Ostatní přílohy:

Příloha č. 1 : dotazník

Příloha č.2 : Školní vzdělávací program Střední školy a Vyšší odborné školy
cestovního ruchu v Českých Budějovicích – odborný výcvik

Přílohy

Příloha č. 1.

Dotazník

1. Umí absolventi připravit polévku?
ANO NE ČÁSTEČNĚ
2. Umí absolventi připravit hotové pokrmy?
ANO NE ČÁSTEČNĚ
3. Umí absolventi připravit jídlo na objednávku?
ANO NE ČÁSTEČNĚ
4. Zvládnou připravit složitý salát?
ANO NE ČÁSTEČNĚ
5. Umí absolvent připravit výrobky studené kuchyně?
ANO NE ČÁSTEČNĚ
6. Umí absolventi připravit jednoduché moučníky?
ANO NE ČÁSTEČNĚ
7. Umí absolventi připravit jednoduché menu?
ANO NE ČÁSTEČNĚ
8. Umí sestavit složité menu?
ANO NE ČÁSTEČNĚ
9. Umí doporučit nápoje k pokrmům?
ANO NE ČÁSTEČNĚ
10. Umí absolventi pracovat s recepturami teplých pokrmů?
ANO NE ČÁSTEČNĚ
11. Umí absolventi pracovat s recepturami studených pokrmů?

ANO NE ČÁSTEČNĚ

12. Umí absolventi vykalkulovat cenu pokrmů?

ANO NE ČÁSTEČNĚ

13. Umí absolventi objednat zboží u dodavatele?

ANO NE ČÁSTEČNĚ

14. Umí absolventi společensky vystupovat?

ANO NE ČÁSTEČNĚ

15. Umí připravit pokrmy pro slavnostní hostinu?

ANO NE ČÁSTEČNĚ

16. Jsou při práci absolventi samostatní?

ANO NE ČÁSTEČNĚ

17. Dodržují hygienické předpisy?

ANO NE ČÁSTEČNĚ

18. Umí ekonomicky hospodařit se surovinami

ANO NE ČÁSTEČNĚ

19. Dodržují zásady ekologie (třídění odpadu)?

ANO NE ČÁSTEČNĚ

20. Umí sestavit pokrmy vlastní kalkulace?

ANO NE ČÁSTEČNĚ

21. a) Vybral/a/ byste si pro své studium znovu tento obor? (pro absolventy)

b) Jsou absolventi SOŠ oboru kuchař připraveni v praxi zastat funkci samostatného kuchaře v gastronomických zařízeních? (pro zaměstnavatele a podnikatele)

ANO NE ČÁSTEČNĚ

Příloha č. 2 Školní vzdělávací program

Školní vzdělávací program: **Kuchař**

Kód a název oboru vzdělávání: 65–51–H/01Kuchař–číšník

Délka a forma studia: **tříleté** denní studium

Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. **září** 2009 počínaje 1. ročníkem

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu: ODBORNÝ VÝCVIK

Ročník: I. II. III.

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Pojetí výuky a mezipředmětové vztahy

Předmět odborný výcvik je veden tak, aby prakticky připravil žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb a uplatňování v praxi vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech. Žáci se seznámí s příslušnými předpisy, chránícími jejich zdraví a život. Žáci jsou vedeni k slušnému chování a profesnímu vystupování a vztahu k životnímu prostředí. Nedílnou součástí je vedení žáků k plnění pracovních povinností k dodržování hospodárnosti.

Odborný výcvik je integrujícím předmětem ve kterém, jsou žáci vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Žáci se učí aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojují si odborné dovednosti.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci měli slušné chování a profesionální vystupování, měli kladný vztah k životnímu prostředí, plnili pracovní povinnosti, dodržovali pravidla hospodárnosti, pracovali pečlivě a odpovědně, kontrolovali výsledky své práce, nedopouštěli se podvodů, zpronevěry nebo korupčního jednání.

Charakteristika učiva

Pojetí výuky

Hodnocení výsledků žáků

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Výroba pokrmů a Odbyt a obsluha.

Vyučuje se ve třech ročnících, celkem 1650 hodin. Výuka bloku učiva Odbyt a obsluha probíhá v 1. a 2. ročníku 2 hodiny týdně a v 3. ročníku 1 hodinu týdně.

Výuka v Odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a znalostí z všeobecných a odborných předmětů. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem.

Výuka navazuje na všechny odborné předměty.

Základními metodami výuky jsou: výklad, vysvětlování, rozhovor, předvádění, odborný seminář, instruktáž (úvodní, doplňková, závěrečná), cvičení k získávání a upevňování vědomostí.

Volba metod a postupů bude přizpůsobena věkovým zvláštnostem žáků.

Cvičné kuchyně a restaurace, jídelny a provozovny jsou zajištěny smlouvou o zajištění odborného výcviku.

Odborný výcvik probíhá v časovém režimu - jeden týden dochází žák na odborný výcvik a následující týden probíhá teoretické vyučování. Tyto časové intervaly se střídají celý školní rok.

UOV /IOV hodnotí dosažený stupeň vědomostí a dovedností, aktivitu žáků v průběhu výuky odborného výcviku a propojení praxe s odbornou teorií, dále spojení praxe s odbornou teorií a aktuální využití teoretických znalostí k osvojení si praktických dovedností.

Zhodnocení je prováděno průběžně v jednotlivých částech výukového dne, po jeho ukončení a po ukončení jednoho měsíce. Hodnocení probíhá formou sebehodnocení, kolektivního hodnocení, veřejné prezentace.

Kriteria hodnocení : chování, kvalita práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, pořádek a čistota, hospodárnost, osobní upravenost.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence **Tématický celek**

1. ročník

Žák/žákyně:

- aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii

- má osvojeny technologické postupy a účelnou organizaci práce, dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci
- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku.
- seznámí se s pomůckami kuchaře, jejich použitím
- pozná inventář
- seznámí se s péčí o potraviny
- dodržuje čistotu během provozu

Úvod

- seznámení s organizací OV, provozovny
- proškolení bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, osobní hygieně, hygieně pracoviště a pomůcek
- povinnosti kuchaře - pomůcky, použití inventáře
- péče o potraviny
- dodržování čistoty během provozu

Tato úvodní část prostupuje všemi tématickými celky OV (oboru Kuchař).

Kompetence k učení: využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí a znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Komunikativní kompetence - dovednost vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu, společenského a slušného chování i profesního vystupování. Vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky a přesně při komunikaci se zákazníkem.

Personální kompetence : zdokonalovat výkonnost, dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci. Předcházet problémům, zvažovat možnost řešení vzniklých situací a snažit se identifikovat a analyzovat problém.

Sociální kompetence :

Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k utváření mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupům k jiným lidem.

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:

Žáci pracují s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

- ovládá přípravu výrobního střediska před započítím provozu.
- hospodárně nakládá se surovinami
- seznámí se s inventářem, s jeho použitím a ukládáním
- nacvičuje činnosti spojené s přípravou surovin na zpracování
- nacvičuje předběžné úpravy při zpracování potravin
- zvládne kuchařské dovednosti
- seznámí se ze základními druhy surovin.

Příprava výrobního střediska

- příprava výrobního střediska před započítím provozu
- seznámení s inventářem, použití a ukládání

Nácvik předběžných úprav při zpracování surovin – kuchařské

dovednosti.

- předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů
- základní technika kuchařských dovedností – krájení.

Seznámení se základními druhy surovin (druhy jatečných mas, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina, luštěniny, obiloviny, koření, tuky, mléko, vejce).

- zvládne základní tepelné úpravy (vaření, dušení, pečení, smažení)
- seznámí se s přípravou základů.

Základní tepelné úpravy

- vaření, dušení, pečení, smažení - způsoby
- druhy základů.
- ovládá základy normování
- připraví porce podle hmotnosti
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů:
- připraví polévky
- připraví zavářky a vložky do hnědých polévek
- zvládne zahušťování, zjemňování a ochucování bílých polévek

Seznámení s odbornou kuchařskou literaturou:

- základy normování
- hmotnosti porcí

Příprava polévek

- vývary
- hnědé (zavářky, vložky)
- bílé (zahušťování, zjemňování, dochucování)
- speciální a studené polévky.
- připraví omáčky
- zvládne základy - druhy
- zvládne základní omáčky
- připraví hrubé omáčky

Příprava omáček

- příprava základů
- příprava základních omáček (bešamel, veloute)
- příprava hrubých omáček - bílé, hnědé
- připraví přílohy (z brambor, z mouky, z rýže, z těstovin, ze zeleniny)
- a doplňky k jídlům
- zvládne přípravu jednoduchých salátů

Příprava příloh, doplňků k jídlům a příprava salátů

- přílohy z brambor, mouky, rýže, těstovin - tepelné úpravy
- přílohy ze zeleniny - tepelné úpravy
- jednoduché saláty
- ovládá přípravu bezmasých jídel (z brambor, ze zeleniny, z luštěnin, z hub, z rýže, z těstovin, z vajec a sýrů)
- připraví jídla moučná

Příprava bezmasých jídel

- jídla z brambor, ze zeleniny, luštěnin a hub
- jídla z rýže a těstovin
- jídla z vajec a sýrů
- jídla moučná.
- seznámí se s pracovním oblečením a s pomůckami číšníka - servírky
- seznámí se s inventářem na úseku obsluhy
- seznámí se s přípravou odbytového střediska, s péčí o hosta
- ovládá společenské chování a vystupování obsluhujícího

Základy obsluhy

- pracovní oblečení obsluhujících a jejich pomůcky
- společenské chování a vystupování obsluhujících
- péče o hosta - obsluha a chování
- inventář na úseku obsluhy - velký i malý inventář
- příprava odbytového střediska před zahájením provozu.

2. ročník

Použije vhodný druh úpravy pokrmů, podle příležitosti a místa konání, ovládá správné pracovní postupy.

Ovládá technologické postupy jednotlivých druhů pokrmů. Volí vhodné přílohy a dohotovuje esteticky vzhled pokrmů při expedici.

Nacvičí přípravu pokrmů z masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny, mletého masa, vnitřností:

- rozdělí maso
- ovládá předběžnou úpravu masa
- ovládá použití jednotlivých částí
- ovládá vykostňování, porcování
- krájí maso
- připravuje základy
- připravuje maso vařením, dušením, pečením a smažením
- ovládá způsoby tepelných úprav
- ovládá speciální výrobky - vepřové hody
- seznámí se s druhy mletých mas
- ovládá použití tepelných úprav

Nácvik přípravy pokrmů.

Hovězí maso:

- rozdělení, použití jednotlivých částí, tepelné úpravy

-

Telecí maso:

- rozdělení, použití, porcování, tepelné úpravy

Vepřové maso:

- rozdělení, použití, porcování, tepelné úpravy

Skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso:

- rozdělení, použití, porcování, tepelné úpravy

Ryby:

- předběžná úprava (sladkovodní, mořské), tepelné úpravy

Drůbež:

- předběžná úprava, tepelné úpravy

Zvěřina:

- předběžná úprava, tepelné úpravy

Mletá masa:

- druhy mletých mas, použití, tepelné úpravy
- pracuje se zařízením a spotřebiči ve výrobním středisku
- hospodárně nakládá se surovinami
- je připraven organizovat svou práci ve výrobním středisku.
- chová se profesionálně a je připraven na další celoživotní vzdělávání.
- ovládá techniku jednoduché obsluhy (nošení tácků, plat, talířů, šálků)
- ovládá odnášení upotřebeného inventáře
- seznámí se se základními pravidly při podávání jídel a nápojů
- procvičování zručnosti

Základy obsluhy

Technika jednoduché obsluhy:

- nácvik zručnosti při nošení tácků a plat
- nošení talířů (dvoutalířový a třítalířový způsob)
- nošení polévkových talířů a šálků
- odnášení upotřebeného inventáře

- základní pravidla při podávání jídel a nápojů
- nácvik zručnosti

3. ročník

- je připraven organizovat práci ve výrobním středisku
- pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším vybavením výrobního střediska.
- ovládá přípravu pokrmů na objednávku:
- seznámí se jaké maso a jaké části masa používáme pro přípravu pokrmů na objednávku
- osvojí si přípravu pokrmů na objednávku z masa hovězího, telecího, vepřového, z ryb, z drůbeže, ze zvěřiny, z masa mletého a vnitřností
- ovládá přípravu šťávy
- osvojí si vhodnost a přípravu příloh a obloh
- osvojí si zvláštní úpravy pokrmů na objednávku (anglický způsob, v papilotě, v alobalu)

Nácvik přípravy pokrmů na objednávku.

- vhodnost jednotlivých druhů mas
- příprava šťávy
- úprava příloh a obloh
- anglický způsob, v papilotě, alobalu, grilovací kleště, speciální úpravy
- ovládá přípravu pokrmů studené kuchyně:

- osvojí si přípravu základních výrobků studené kuchyně(majonézy, aspiky, rosoly, marinády, pochoutková másla, fáše, pomazánky, saláty)

Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně

- základní výrobky, studené předkrmy a pokrmy