

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta
Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Portfolio profesního rozvoje Kamily Koubkové
Portfolio of professional development Kamila Koubková
Kamila Koubková

Vedoucí práce: PhDr. Michal Zvírotsky, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci „Portfolio profesního rozvoje Kamily Koubkové“ vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

Praha 19. dubna 2017

.....

Podpis

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucímu bakalářské práce, PhDr. Michalu Zvírotskému, Ph.D., za odborné vedení, podnětné připomínky a čas, který mi věnoval.

ANOTACE

Bakalářská práce se soustředí na podmínky, organizaci a průběh odborných praxí žáků Euroškoly Česká Lípa střední odborné školy s. r. o. Cílem práce je prokázat osobní profesní rozvoj a odborný růst Kamily Koubkové v průběhu studia bakalářského programu Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku na Pedagogické fakultě Univerzity Karlovy. Vypracování profesního životopisu, eseje na téma Odborné praxe žáků na Pražském hradě, konceptu odborné publikace, profesiografického rozboru učitele praktického vyučování, případové studie Euroškoly a písemné přípravy na vyučovací jednotku vystihuje kvalitativní i kvantitativní posun znalostí a dovedností získaných během studia, a je významným prvkem sebereflexe.

KLÍČOVÁ SLOVA

Učitel praktického vyučování, žáci, absolventi, cíle vzdělávacího programu, klíčové a odborné kompetence, odborná praxe, požadavky pracovního trhu

ANNOTATION

The aim of this thesis is to prove the personal and professional development and growth of Kamila Koubková through the bachelor program "Teacher Training in Vocational Education and Training" at the Faculty of Education of Charles University. This is shown through the development of a professional curriculum, essays on the practical experience of students at Prague Castle, the approach to professional publications, the professional analysis of teachers of practical education, case studies of Euro-schools, and the preparation of a teaching unit describing the qualitative and quantitative shift of knowledge and skills acquired during study and their significance as an element of self-reflection.

KEYWORDS

Teacher of practical instruction, pupils, graduates, objectives of the educational program, key and professional competencies, professional experience, labor market requirements

Obsah

1	Předmluva	7
2	Profesní strukturovaný životopis	9
3	Odborné praxe žáků na Pražském hradě	15
3.1	Význam Pražského hradu	15
3.2	Průběh a organizace odborné praxe	16
3.2.1	Přípravná etapa	16
3.2.2	Realizační etapa	17
3.2.3	Závěrečná etapa	19
3.3	Zhodnocení výběru pracoviště	20
4	Konspekt knihy	21
4.1	Argumentace výběru knihy	21
4.2	Konspekt odborné publikace	22
5	Profesiografický rozbor pedagogického pracovníka	32
5.1	Učitel	32
5.2	Učitel praktického vyučování	33
5.2.1	Profesiogram	35
6	Případová studie školy	38
6.1	Euroškola Česká Lípa střední odborná škola s. r. o.	38
6.2	Spolupráce Euroškoly s firmou	40
7	Písemná příprava na přímou pedagogickou činnost	45
7.1	Příprava na vícehodinový předmětový blok	45
7.2	Struktura a průběh výukového bloku	46
8	Seznam prostudované odborné literatury	49
9	Závěrečná reflektivní úvaha o vlastním studiu	51
10	Seznam použitých informačních zdrojů	53

10.1 Legislativní dokumenty	53
10.2 Literatura.....	53
10.3 Elektronické zdroje	54
11 Seznam příloh	55
11.1 Seznam tabulek	55
11.2 Seznam obrázků.....	55

1 Předmluva

„K učení se toho, čeho je zapotřebí, se mi žádný věk nemůže zdát pozdní.“

Aurelius Augustinus

Z palety možností témat závěrečných prací jsem se rozhodla pro výběr a vypracování alternativní bakalářské práce „Portfolio profesního rozvoje“. Lákalo mě netradiční pojetí obsahu, vysoká náročnost na zpracování a eventualita prověření penza získaných kompetencí v celé šíři bakalářského studia oboru Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku. Mezi mnoha východisky se přijetí výzvy ve formě zpracování nového modelu finální práce jevilo v souladu s mým dlouhodobým záměrem úspěšně ukončit bakalářské studium, získat požadovanou kvalifikaci pro výkon povolání a zhodnotit svou dosavadní profesní oborovou i pedagogickou kariéru. Nepatřím totiž mezi typické učitele, kteří se v mladém věku připravují na povolání, kterému se budou celoživotně věnovat. Radím se k odborníkům z praxe, kteří plynule přešli z pracovního zařazení v oboru služeb do sektoru školství.

Střed zájmu bakalářské práce se odvíjí od rostoucí závažnosti kvality odborného vzdělávání žáků. Trend současné doby udává nutnost činit konkrétní opatření zlepšující připravenost žáků pro vstup do pracovního procesu. Úspěšné splnění cílů výukových procesů a uplatnitelnost absolventů středních odborných škol na trhu práce náleží k prioritám školství a je podmíněno získanými kompetencemi žáků. Během maturitního studia působí na žáky mnoho faktorů, které je třeba konkretizovat, posoudit jejich účinnost a hledat nové způsoby zkvalitnění odborného růstu žáků.

Ačkoli se zmíněné téma vine celou prací, každá jednotlivá kapitola má stanoven konkrétní cíl a přispívá k celkovému úmyslu poskytnout komplexní pohled na organizaci odborných praxí žáků vzdělávacího oboru Hotelnictví a cestovní ruch na Euroškole střední odborné škole s. r. o. Všechny části bakalářské práce souběžně odpovídají na mnohé z otázek, jež provázejí školní edukaci, a které si klade vedení školy i učitel praktického vyučování. Podrobný náhled do prostředí a podmínek praktického vyučování odhaluje také obtíže propojené s odborným vzděláváním.

Následný rozbor učitelské profese dokazuje její náročnost a vysoké požadavky na pedagogické pracovníky. Bakalářská práce se může stát i podnětem k zamyšlení o vyšším věku pedagogického pracovníka, jež nemusí být nutně na závadu. Pokud má učitel odvalu

přijmout učitelství jako pomáhající profesi s jejími přednostmi i nevýhodami, odpovědnost za formování mladé generace, oplývá přirozenou autoritou a oblibou k oboru i dětem, může odvádět velmi kvalitní práci. Umí-li vytvořit podmínky pro zdárný edukační proces a má chuť neustále se vzdělávat, stane se přínosným článkem v soukolí školy.

Počáteční problémy, se kterými jsem se potýkala během zpracování bakalářské práce, souvisely zejména s nesmírným množstvím nasbíraných použitelných materiálů. Velmi obtížné bylo též utřídit příliv myšlenek a nápadů, a utvořit ucelený a vzájemně navazující text s vypovídající hodnotou. Vzniklé potíže však zanedlouho vystřídalo tvůrčí nadšení a využívání potenciálu zjištěných skutečností ve vlastním pracovním procesu. Sepsáním práce jsem získala rovněž pojem o práci tvorby písemného díla a dovednosti k tvoření vlastní autorské odborné učebnice.

2 Profesní strukturovaný životopis

Kamila Koubková

Osobní údaje (viz Obrázek 1)

ŽIVOTOPIS

Osobní údaje

Datum a místo narození: 11. června 1966 Česká Lípa

Středoškolské vzdělání

1981–1985 Střední hotelová škola Poděbrady,
obor Provoz hotelů a společného stravování

Pracovní zařazení v přímé pedagogické činnosti

2010–dosud

Euroškola Česká Lípa střední odborná škola s. r. o.

- ✓ učitelka odborných předmětů oboru ŠVP Podnikání a ŠVP Hotelnictví a cestovní ruch (Nauka o potravinách a nápojích, Technika obsluhy a služeb, Hotelové služby, Podnikání v hotelnictví, Projekt hotelnictví, Písemná komunikace, Odborná praxe, Obchodní korespondence)
- ✓ vedoucí učitelka odborných praxí oboru ŠVP Hotelnictví a cestovní ruch

2016

Euroškola Česká Lípa střední odborná škola s. r. o.

- ✓ lektorka prezenční a praktické výuky v rekvalifikačním kurzu
Asistentka / sekretářka

2010–2012

Okresní hospodářská komora, Liberec

- ✓ lektorka prezenční a praktické výuky v projektu Rozvoj kompetencí dospělých v hotelnictví a cestovním ruchu pro Evropu

1993–1997

Euroškola Česká Lípa střední odborná škola s. r. o.

- ✓ učitelka odborných předmětů a praktického vyučování obor ŠVP Hotelnictví a turismus (Nauka o potravinách a nápojích, Technika obsluhy a služeb, Hotelový provoz, Odborné praxe)

1992–1997

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště 28. října, Česká Lípa

- ✓ mistr odborného výcviku obor kuchař – číšník a číšník – servírka

1992–1997

Úřad práce v České Lípě

- ✓ lektorská činnost při prezenční a praktické výuce rekvalifikačních kurzů
Hostinská činnost pro Úřad práce v České Lípě

Pracovní zařazení v oboru hotelnictví a gastronomie

2007–2009

Autodrom Promotion s. r. o. Sosnová u České Lípy

- ✓ catering manager
- ✓ instruktorka žáků SOŠ oboru hotelnictví

2006–2007

Parkhotel Morris**** Nový Bor

- ✓ vedoucí obsluhy odbytových středisek hotelu
- ✓ instruktorka žáků SOŠ oboru hotelnictví

2005–2006

TipSPORT arena Liberec (od roku 2014 Home Credit Arena)

- ✓ supervisor VIP restaurace během kulturních a sportovních akcí

2005–2006

Cestovní kancelář OREX Česká Lípa

- ✓ servírka

1999–2004

Hostinec U Zlatého buřtu, Pihel

- ✓ servírka
- ✓ provozní pracovnice
- ✓ instruktorka žáků SOU obor číšník – servírka

1990–1992

Jednota Nový Bor

- ✓ servírka
- ✓ kuchařka
- ✓ zástupkyně vedoucího gastronomické provozovny
- ✓ instruktorka žáků SOU obor kuchař

1986–1989

Restaurace a jídelny Příbram

- ✓ hotelová hospodyně
- ✓ kalkulantka výrobních středisek
- ✓ kuchyňská pokladní
- ✓ instruktorka žáků SOU obor kuchař – číšník

Zkoušky

- ✓ 7. června 1985 Maturitní zkouška
- ✓ 20. května 1985 Řidičský průkaz skupiny B

Certifikáty

- ✓ Organizace gastronomických akcí v reprezentačních prostorech Pražského hradu, Praha
- ✓ Škola čepování piva, Parkhotel Morris**** Nový Bor
- ✓ Coffee, Cocktail , Sushi workshop certificate in Hilton Prague Old Town
- ✓ Food & Beverage certificate in Hilton Old Town
- ✓ Theory and practice of coffee knowledge, Rioba Coffee Academy, Praha
- ✓ Baristický seminář Od keře až k espressu, Škola kávy, Praha
- ✓ Hotelový a restaurační informační systém Agnis, Euroškola Česká Lípa
- ✓ Profesionální obsluha hostů pro číšníky a servírky, Asociace hotelů a restaurací České republiky, Praha
- ✓ Hlasovací zařízení SMART Response, Euroškola Česká lípa
- ✓ Výuka ve fiktivní firmě, NÚV, Praha
- ✓ Tvorba školního vzdělávacího programu v systému SMILE, Euroškola Česká Lípa
- ✓ Anglický jazyk pro začátečníky, Euroškola Česká Lípa
- ✓ Housekeeping, Asociace hotelů a restaurací České republiky, Praha

Znalosti

- ✓ Práce na PC – MS Office 2016, Outlook, Cloud computing, SMART Notebook 11, Moodle 2,5
- ✓ Jazykové znalosti – anglický, německý a ruský jazyk – aktivní
francouzský jazyk – pasivní

Publikační činnost

2012

- ✓ Spoluautorství na výukovém materiálu Gastronomie pro program dalšího vzdělávání v hotelnictví a cestovním ruchu

Účast v projektech

2011–2013

IdA Integration durch Austalt

- ✓ mezinárodní projekt mobility a výměny studentů

2012–2014

DUMy – Inovací k vyšší kvalitě výuky na Euroškole

- ✓ projekt pro docílení zlepšení stavu počátečního vzdělávání na střední škole v České republice prostřednictvím nových metod a nástrojů

2010–2012

Rozvoj kompetencí dospělých v hotelnictví a cestovním ruchu pro Evropu

- ✓ vzdělávací program pro hotelnictví a cestovní ruch

2013–2014

Soutěžme a vyhraje

- ✓ podpora aktivit podporujících identifikaci a motivaci talentovaných a nadaných žáků

2013–2014

Elektronická učebnice Základy obchodní korespondence

- ✓ Práce v prostředí Moodle 2.5 – pilotní ověření využití technických prostředků pro on-line výuku

Reference:

2017

- ✓ Mgr. Petra Kašparová, ředitelka Euroškoly Česká Lípa střední odborné školy (viz Příloha 10)

2014

- ✓ Stanislav Malec, general manager sítě hotelů Morris****
- ✓ Mgr. Michaela Hostinská, zástupkyně ředitelky Euroškoly Česká Lípa střední odborné školy
- ✓ Ing. Martin Procházka, ředitel Okresní hospodářské komory Liberec
- ✓ Zuzana Řezáčová Lukášková, jednatelka Centra Mandala o. s.

2010

- ✓ Jan Dlouhý, ředitel cateringových služeb, Autodrom Promotion s. r. o.
- ✓ Jan Dlouhý, provozovatel Hostince U Zlatého buřtu

Česká Lípa 9. dubna 2017

3 Odborné praxe žáků na Pražském hradě

Zásadní prioritou kompetentního učitele odborných praxí je nalézt odpověď na otázku, zda odborná praxe žáků na škole koresponduje s legislativními dokumenty na úrovni státu a odpovídá požadavkům společnosti. Cíle, oblasti a obsah vzdělávání definované v řádně vytvořených dokumentech školní úrovně, zpracovaných v souladu s Bílou knihou, Školským zákonem a oborovým RVP, znamenají totiž první krok ke splnění souhrnného edukačního cíle vzdělat a vychovat člověka, který je konkurenčně schopen uspět na trhu práce v oboru a příbuzných oborech, s trvalými hodnotami a postoji, a způsobilostí celoživotně se vzdělávat, a tím se co nejtěsněji přiblížit k ideálnímu stavu absolventa. RVP vzdělávacího oboru Hotelnictví klade na školu složitý úkol v oblasti požadovaných kompetencí absolventa „... připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa.“ (1/1).

Stanovením úkolu eseje, který podpořím pohledem zkušeného učitele a popisem organizace odborných praxí žáků Euroškoly, jsem ohraničila svůj záměr doložit, odůvodnit a postupně zodpovědět, zda zařazení odborné praxe v cateringových službách pro Pražský hrad je užitečným a správným krokem a koresponduje s obecnými cíli středního odborného vzdělávání, jež popisuje a vymezuje program vzdělávání v kurikulárních dokumentech. Osobní zapojení do organizace odborných praxí mi umožnilo nasbírat zkušenosti a poznatky, které po vyhodnocení podpoří nebo vyvrátí mou domněnku, že praxe na Pražském hradě mohutně přispívají k plnění výsledků vzdělávání z hlediska vymezených cílů vzdělávacího programu i konkrétních záměrů školy. Doložím, že škola akceptací argumentu „*Těžiště vzdělávání spočívá v řešení praktických provozních situací.*“ (1/1) vytváří podmínky pro úspěšný rozvoj odborných a osobnostních kvalit žáků a umožňuje získat co nejlepší praktické dovednosti potřebné k úspěšnému zapojení do pracovního procesu. Soupisem konkrétních podmínek a popisem průběhu odborných praxí shromáždím důkazy o přínosech i negativních stránkách praxe a navrhnou nápravná opatření.

3.1 Význam Pražského hradu

Žáci Euroškoly Česká Lípa střední odborné školy s. r. o., vzdělávající se ve čtyřletém maturitním oboru Hotelnictví a cestovní ruch, absolvují odborné praxe nejen v prostředí luxusních hotelů, ale taktéž při gastronomických akcích na špičkové úrovni

v reprezentačních prostorech Pražského hradu. Tento největší obývaný hradní komplex na světě s více než tisíciletou tradicí je zapsán v Seznamu světového kulturního a přírodního dědictví a je nazýván učebnicí architektury a dějin umění. Pražský hrad je od pradávna sídlem českých panovníků a prezidentů, symbolem české státnosti a v současnosti i úložištěm korunovačních klenot.

Žáci mají možnost účastnit se vrcholných společenských a gastronomických událostí, jako jsou významné státní akty, koncerty i společenská setkání, a to v majestátních prostorech Pražského hradu, které nejsou běžně návštěvníkům přístupné, např. ve Španělském sále s rudolfínskými štukaturami (Obrázek 3), Rudolfově galerii z konce 16. století nebo Rothmayerově sále s bílou mramorovou sochou T. G. Masaryka od Jana Štursy. Mezi významné akce, konané pro 900 až 1 200 hostů, na kterých se žáci v sálech, salonech a salóncích Pražského hradu v posledních měsících podíleli a zastávali nepřeborné množství pracovních funkcí, patří 3. výročí inaugurace prezidenta České republiky Můj třetí rok s Vámi, 15. ročník předávání Mezinárodních cen TREBBIA, Oslava 700. výročí narození Karla IV., Přátelské setkání v Letohrádku královny Anny u příležitosti oslavy životního jubilea Martina Nejedlého, Slavnostní ceremoniál udílení státních vyznamenání, Vánoční akce a Oslava 4. výročí inaugurace prezidenta České republiky spojená s koncertem vážné hudby Můj čtvrtý rok s Vámi.

3.2 Průběh a organizace odborné praxe

Průběh a organizace odborné praxe v lokalitách Pražského hradu je separována do třech stádií, etapy přípravné, realizační a závěrečné.

3.2.1 Přípravná etapa

V přípravné fázi je nutno akci pečlivě naplánovat v souladu s podmínkami školy a nechat schválit vedením školy vytvořenou povinnou dokumentaci. K povinnostem učitele náleží i specifický úkol, a to příprava seznamu s osobními údaji žáků a pedagogického dozoru, který v předstihu zasílá z důvodu bezpečnostní prověrky všech zúčastněných osob do kanceláře Správy Pražského hradu. Dalším krokem učitele odborných praxí je seznámení žáků a jejich rodičů s názvem, místem, termínem, časovým harmonogramem, finančními náklady a cílem mimoškolní aktivity. Důležitou součástí přípravné etapy je proškolení žáků z hlediska bezpečnosti během cest a v průběhu působení. Rovněž je kladen důraz na

teoretickou přípravu a procvičení potřebných pracovních dovedností dle předem zpracovaných metodických pokynů učitele.

Jedna z nedůležitějších didaktických zásad, zásada propojení teorie a praxe, se v běžných podmínkách školy při výuce některých speciálních tematických obsahů odborných předmětů a praktického vyučování zvládá velmi obtížně. Jedná se zejména o specifické činnosti, ke kterým ve školním prostředí chybí materiální výukové prostředky a autentičnost situace během praktické činnosti. RVP vzdělávacího oboru školet ukládá povinnost *„ŠVP bude zpracován v souladu s příslušným RVP a s platnou legislativou, vymezí personální, materiální a organizační podmínky nezbytné k dosažení stanovených cílů vzdělávání včetně spolupráce se sociálními partnery při realizaci programu.“* (1/1).

Výhodou se stává případ, kdy učitel odborných předmětů zajišťuje zároveň výuku během odborných praxí. V tomto případě má vynikající možnost před konkrétní akcí ideálně propojit teoretické znalosti žáků s praxí, tzn. provést teoretickou přípravu, instruktáž a nácvik dovedností, a v krátkém časovém úseku naučit, upevnit a zautomatizovat jednotlivé pracovní činnosti a návyky žáků tak, jak zdůrazňuje Kalhous a Obst: *„Předpokladem úspěšné pedagogické práce je, aby teoretické vědomosti žáků byly funkčně propojeny s jejich praktickou činností, jak na úrovni teoretických řešení problémů, nových situací apod., tak i při uplatňování vědomostí v praktických činnostech, při osvojování psychomotorických dovedností.“* (2/1, s. 64). Rovněž motivace žáků se během výuky stává konkrétnější a účinnější do značné míry, jak požaduje Kalhous a Obst *„Na druhé straně je žádoucí, aby učitel formuloval výukové cíle nejméně na úrovni jejich aplikace a přesvědčil žáky o smysluplnosti výuky ve škole.“* (2/2, s. 270).

3.2.2 Realizační etapa

V předem naplánovaném čase jsou žáci včetně pedagogického doprovodu dopraveni autobusem na náklady školy do areálu Pražského hradu a absolvují bezpečnostní kontrolu, během níž předkládají občanské průkazy, prochází detekčním rámem a prohlídkou osobních věcí pomocí pásu rentgenového zařízení.

Rovněž na místě výkonu praxe je kladen důraz na řádné proškolení žáků při dodržení obecně závazných právních předpisů, jak připomíná Bouček *„V resortu školství jsou stanovené povinnosti v oblasti BOZP dvojnásobně těžší než v jiných odvětvích, protože vedle zaměstnanců se ve školách pohybuje hlavní objekt vzdělávacího procesu – děti*

a žáci. Problematika bezpečnosti práce ve školství je velmi složitá, protože zasahuje do mnoha speciálních oborů, neboť školství připravuje pracovníky pro všechny profese a obory.“ (3/1).

Pod vedením bezpečnostních techniků a zaměstnanců Správy Pražského hradu žáci vyslechnou pokyny nutné k dodržování hradního protokolu, bezpečnosti práce, požární ochrany a hygienické požadavky na nadcházející činnosti. Zdůrazněny jsou nároky na udržování hygieny pracovních míst, osobní hygienu a vzhled všech pracovníků, kde zastává významnou roli pracovní uniforma žáků (Obrázek 4), jež splňuje, kvalitou použitého materiálu, elegantním střihem i barvou, nadstandardní požadavky.

Následná nezbytná prohlídka prostor pro konání akce, seznámení s časovým harmonogramem a sortimentem pokrmů a nápojů již probíhá pod vedením učitele. S přihlédnutím k aktuálnímu studijnímu ročníku a dříve nabytým znalostem, dovednostem a zkušenostem jsou žáci delegováni k jednotlivým úsekům a pracovním činnostem, jejichž obsah vychází z ŠVP daného vzdělávacího oboru.

Žáci nižších ročníků jsou nejčastěji zapojováni do přípravných a pomocných prací u nápojových stolů (Obrázek 5 a 6) nebo přiřazeni k aktivitám starších a zkušenějších žáků ke kooperativní výuce (Obrázek 7), kde dochází k vzájemnému učení mezi žáky s využitím principů dle Johnson, Johnson, 1994: *pozitivní vzájemná závislost, osobní odpovědnost, formování a využití interpersonálních a skupinových dovedností*. Žákům z vyšších ročníků jsou zadávány individuálně nebo do skupin náročné úkoly (Obrázek 8, 9 a 10), které vyžadují množství zvládnutých kompetencí a jejichž cíle objasnil Průcha při zjišťování potřeb zaměstnavatelů v České republice „*Zvýšený důraz by měl být kladen rovněž na větší kreativitu, samostatnost a flexibilitu a na praktické dovednosti.*“ (2/3, s. 332).

Kvalitní odborná příprava a rozmanitost pracovních činností na různorodých akcích zvyšuje šanci žáky postupně dosadit do veškerých pracovních pozic, v nichž pracují v reálných podmínkách na servisu při nejslavnostnějších gastronomických akcích, jakými jsou recepce, bankety nebo rauty. Žák v krátkém časovém období prochází všemi třemi fázemi učení, ve kterých provádí vysoce specializované činnosti s otevřenou možností tolik žádaného zvnitřnění pracovních činností.

I v průběhu akce plní učitel nezanedbatelné množství povinností, které musí zvládnout a propojit s užitím oborových, didaktických, manažerských, sociálních, komunikativních a osobnostních kompetencí. Uprostřed řízené učební činnosti žáků využívá nemateriální i materiální výukové prostředky, které vzájemně propojuje a aplikuje do reálných podmínek edukačního procesu. Po celou dobu trvání gastronomické akce probíhá dle Kalhouse a Obsta práce žáků pod dohledem a učitel vystupuje v roli kouče. „*Učitel poskytuje vedení, je zadavatelem přiměřeného úkolu, zdrojem povzbuzování a podpory, rady a okamžité zpětné vazby.*“ (2/2, s. 180).

3.2.3 Závěrečná etapa

Závěrečná fáze procesu je z organizačních důvodů rozdělena do dvou částí, ukončení a zhodnocení odborné praxe v místě výkonu a následující den ve školním prostředí.

Po skončení akce žáci společně uvedou působiště do původního stavu, akci zhodnotí a poděkuje účastníkům za spolupráci manažerka cateringových služeb, ředitelka školy i učitelka odborných praxí.

Konečné vyhodnocení pokračuje den poté ve školní učebně provedením podrobného rozboru práce jednotlivých žáků, hodnocením splnění zadaných úkolů v čase, kvalitě a úplnosti, diskusí o úspěších a problémech, které nastaly, a klasifikací individuálních i týmových výkonů.

Diskuze s žáky přináší učiteli nezbytnou zpětnou vazbu v podobě vyjádření žáků i dobrovolným přihlášením na následující akci. Výhody, které žáci vnímají a oceňují ve formě odměn, jsou šance na zlepšení klasifikace v předmětu, doplnění profesního portfolia certifikátem o absolvování praxe na Pražském hradě, který má váhu u budoucích zaměstnavatelů, nové zážitky a zkušenosti v oboru i mimo něj prostřednictvím rozhovorů a fotografií s veřejně známými osobnostmi (Obrázek 11 a 12), účast na medializovaných akcích (Obrázek 13), zviditelnění se na sociálních sítích a v mediálních prostředcích (Obrázek 14), získávání nových kontaktů a pracovních příležitostí a v neposlední řadě hodnocení a pochvala od ředitelky školy, učitele, hostů i rodičů. Negativní stránkou praxe dle hodnocení žáků jsou překvapivá zjištění o obtížnostech povolání, zvláště pak jeho fyzická, psychická a časová náročnost.

3.3 Zhodnocení výběru pracoviště

Odborné praxe na Pražském hradě jsou realizovány pod vedením kompetentního odborného učitele při využití jeho didaktických, psychologických a sociálně komunikativních dovedností během obsahových náplní práce vykonávané žákem, které vychází z kompetencí daných RVP a ŠVP. Působení na žáka probíhá současně v oblastech kognitivních, afektivních i psychomotorických v průběhu všech etap odborné praxe a poskytuje jedinečnou příležitost využívat mezipředmětové vztahy, účelně rozvíjet osobnost jedince a kultivovat jej, posilovat klíčové i odborné kompetence a tím podporovat jeho odborný růst a „*vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry.*“ (1/1), jak ukládá příslušný RVP.

Výběr pracoviště naslouchá potřebám školy na kvalitní odbornou praxi žáků v bezpečném a neohrožujícím prostředí a podmínkách pro výkon práce, respektuje požadavky společnosti na celkový vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků a plní cíle, instrukce a pokyny specifického RVP vymezené prostřednictvím stanovených vzdělávacích cílů, kompetencí a výsledků vzdělávání a k nim se vztahujícího obsahu vzdělávání. Stává se nedílnou součástí přípravy žáka na profilovou část maturitní zkoušky a přibližuje jej k ideálnímu stavu profilu absolventa a kvalifikovanému výkonu povolání a odborných činností.

Vyvozené závěry budí zdání uskutečňovaného edukačního procesu jako ideálního. I když negativní stránky rozebírané odborné praxe nepřevyšují zisky, jejich přítomnost nutí k zamýšlení nad možnostmi jejich eliminace. Jedná se zejména o potlačení jevů příznačných pro část současné mládeže, jakými jsou nechuť k fyzické práci a obětování času na přípravu k povolání. Pod tíhou zjištěných důkazů jsem vyvodila návrhy na zlepšení, a to působit na rodiče, ale i žáky od 1. ročníku a tím je lépe připravit na nároky povolání ve službách.

Globálně se však potvrdil můj názor na celkovou prospěšnost praxe. Hodnocený výstup jasně prokazuje přínosy pro žáka, učitele, školu i společnost při dodržení všech požadavků stanovených zákony České republiky a kurikulárních dokumentů.

4 Kopspekt knihy

Absolventi hotelové školy musí být vybaveni komplexními znalostmi z oboru gastronomie. Jedním z odborných předmětů, Nauka o potravinách a nápojích, jejíž obsahová náplň, vztahující se k výživovým potřebám populace, explikuje kategorizaci, původ, složení a vlastnosti poživatin a jejich funkce v lidské životosprávě.

Výsledky oborového vzdělávání žáka na požadované úrovni jsou podmíněny nejen pedagogickými a osobnostními kompetencemi učitele, ale rovněž jeho znalostmi z oborů hotelnictví a gastronomie, které se opírají o poznatky z mnoha vědních disciplín. Další vzdělávání a sebevzdělávání pedagogického pracovníka proto nabývá významu po celou dobu jeho profesní kariéry.

4.1 Argumentace výběru knihy

Přestože knižní trh nabízí nepřeborné množství děl, pojednávajících a objasňujících nejnovější poznatky a současné trendy i směry v oblasti výživy, volba odborné literatury bývá komplikovaná. Výběr publikace podmiňuji přísnými kritérii – obtížné a mnou dosud neprobádané aktuální téma, porozumění textu, pochopení hlavních myšlenek a úvah autora a očekávaný přínos v následném využití pravdivých a vědecky podložených informací v pedagogické praxi.

Publikace Romana Vaňka, Jídlo, s. r. o. (2/4) komplexně i konkrétními příklady interpretuje životopis a výrobní proces nejběžnějších produktů a potravin. „*Každý člověk by měl o koloběhu potravin a jejich výrobě znát co možná nejvíce. A to už od útlého věku. Jen tak je schopen rozpoznat jejich různé kvality.*“ (2/4, s. 6).

Knihy mi poskytla didaktickou inspiraci a ukázala cestu, jak jednoduše a názorně přiblížit žákům obšírné výrobní postupy poživatin při současném respektování zákonů a norem.

Ačkoli kniha obsahuje velké množství odborných termínů, definic a teorií, přesto je její obsahová náplň vzhledem k bezpočtu obrázkových schémat výroby jednotlivých produktů srozumitelná. Publikace je logicky uspořádána a její struktura a konstrukční komponenty usnadňují orientaci v obsáhlých komentářích. Při formální úpravě textu kladl autor důraz zvláště na přehlednost a zvýraznění odborné terminologie. Každá kapitola v publikaci je unikátně obohacena o definice, a čtenáře tak vědomě vyzývá k hlubšímu pochopení výzkumů. Zaujalo mě prokládání teoretických sdělení zajímavostmi a slovníčky, které

trněně doplňují a vysvětlují jednotlivé pojmy, statě a souvislosti. Raritou knihy je zpřístupnění naučných videí pomocí chytrého telefonu, aplikace Aurasma a symbolu kamery u tematicky zaměřených fotografií.

Tato odborná publikace přináší užitek pracovníkům všech pozic v gastronomii, studentům gastronomických oborů i široké veřejnosti. Jelikož učitel ve své každodenní praxi využívá vědeckého poznání jako svého nástroje tak, aby bylo dosaženo daného edukačního a výchovného cíle, odborná kniha *Jídlo, s. r. o.* může velmi dobře sloužit jeho studijním i pracovním potřebám.

4.2 Konspekt odborné publikace

Název titulu: Jídlo s. r. o.

Autor: Roman Vaněk

Vydáno: 2015

Místo: Praha

Nakladatelství: Prakul Production

Počet stran: 192

ISBN: 978-80-87737-20-0

Bibliografická citace: VANĚK, Roman. *Jídlo s.r.o.* Praha: Prakul Production, 2015.

Už vím proč. ISBN 978-80-87737-20-0.

Klíčová slova: Produkty každodenní spotřeby, produkce potravin a nápojů, velkochov, výrobní proces, ochrana spotřebitele

Legenda:

- TC: Tematický celek, T: Téma
- ✓ Didaktická inspirace z knihy do výukového předmětu
- Vlastní poznámka do výuky související s tématem
- 📌 Odkaz na krátké naučné video

KAPITOLA 1

Jak to chodí v rybníce str. 10–25

- TC: Maso, T: Sladkovodní ryby

Přírodní proces a zpracování ryb – schéma str. 10–11

Rybníkářství

Území ČR po revoluci > rozvoj > **dnes 54 000 ha** rybníků > **produkce 19 000 t** ryb ročně (90% kapři) > spotřeba v ČR polovina (**1,5 kg sladkovodních ryb / os. / rok** „*Absolutně nejnižší číslo ze všech vyspělých zemí světa*“ str. 25) > zbytek export (Evropa)

- ✓ Myšlenková mapa – interaktivní tabule Smart Board – přesun pojmů

Od výtěru k výlovu

Matečné ryby > hnízda mělké rybníčky > **plůdky** (váčkový, rychlený) > plůdkové rybníky > **násada** (roční, dvouletá) > rybníky, jezera, řeky

Podzimní výlov – co nejrychleji a nejšetrněji!

Strojení rybníku (pozdvolné vypuštění, např. rybník Svět 3–4 týdny) > ryby se soustředí do **loviště** > zásobení vody kyslíkem (splasť) > **výběr dravých ryb** (pomocí saků) > do van s čistou vodou (dravé ryby – citlivé) > **výlov kaprů** (ručním keserem) > **brakování ryb** (třídění dle druhu a váhy na násadové a tržní) > odvoz malých ryb do jiného rybníka, ostatní na **sádky** (hibernace ryb)

✚ Hlavní brak str. 16

- ✓ Důležitost ryb ve výživě
- ✓ Zatraktivnění jídelního lístku

KAPITOLA 2

Jak se vyrábí mouka str. 10–25

- TC: Obiloviny, T: Mouka a mlýnské výrobky

Proces zpracování obilovin – schéma str. 26–27

Mlýn – ČR velkomlýny (2 výrobní úseky – čištění a mletí zrna)

Zpracování pšeničné mouky

Laboratoř (škůdci, vlhkost, nečistoty, plísně) > **čištění zrna** (síta, magnety, odkaménkovač, odíračka, koukolník) > **kropení zrna** > několik hodin **zrno odpočívá** (odležovací zásobník) > **mletí na válcové stolici** (odstranění otrub a klíčků, pozn. nejvíce živin a vitaminů, vymílání bílé mouky z jádra) > **různé stupně vymletí** (granulace mouky v ČR jedinečná) krupice, hrubá, polohrubá, hladká, chlebová, oplatková mouka > **expediční zásobník** > **balárna nebo distribuce cisternami** > (ČR 110 kg / os. / rok)

Fenomén celozrnné mouky – jednodušší proces – semletí celého zrna včetně otrub a klíčků

Celozrnné výrobky – legislativa – výrobky musí obsahovat 80% celozrnné mouky a být označeny (pozn. nepoctiví obchodníci – dobarvuji světlé pečivo a může dojít ke klamání spotřebitele)

Kvalita mouky je dána obsahem glutenu (lepku) – pružnost, elasticita těsta

- Lepek – návaznost na učební látku Alergeny
- ✓ Pracovní list – odborná terminologie, žáci objasní nové pojmy

✚ Laboratoř str. 28

KAPITOLA 3

Jak se peče chléb str. 38–49

➤ TC: Obiloviny, T: Pekárenské výrobky

Malé (soukromé) pekárny – ruční práce, vyšší cena

Velkopekárny – až 20 000 ks chleba a 400 000 rohlíků / den

Odležení mouky (7 dní v silu) > **mísení** mouky v mísícím centru (mouka + zlepšující přípravky + regulátory kyselosti + kvas + droždí + sůl, kmín + voda > **stabilizace** 6–10 min. (zrací koše) > **naporcování** těsta (dělička) > simulace ručního **hnětení** (vykulovače) > **vyválení** šišek nebo bochníků (vyvalovače) > **kynutí** v ošátkách (kynárna) > **pečení** (etážová pec) > **expedice**

- <https://www.stream.cz/jak-se-co-dela/1874-jak-se-co-dela-chleba> (3/2)
- Skladování chleba – zabalený do utěrky do větrané chlebovky NE igelit!

KAPITOLA 4

Jak se „vyrábí“ mléko str. 64–75

- TC: Mléko a mléčné výrobky, T: Mléko

Jak funguje kravín str. 52–63, schéma str. 50–51

Velkochov > kontrola zdravotního stavu, hygiena kravína > speciálně vyšlechtěná mléčná plemena krav > inseminační dávka > otelení > ve 2 letech dojnice > dojení 4–5 let (celkem asi 40 l / den)

Krmná směs – kukuřice, sója, řepkové pokrutiny, šrot, pšenice, ječmen, senáž (60 kg denně / 1 kráva)

Malochov > tzv. biorežim > plemenní býci > pastva, krmné směsi bez chemických prostředků > dojnice – asi 20 l mléka / den > dožívají se vyššího věku v lepší kondici

- ✓ Presentace na téma propojení malochovů s trvale udržitelným rozvojem zemědělství (DÚ)

Zpracování mléka z velkochovu schéma str. 64–65

Nadojení > **chlazení** > **převoz** cisternami do mlékárny > **laboratoř** (kyselost, tučnost, veterinární léčiva, mikroorganismy) > **odstředivka** (odstředěné mléko, smetana) > **standardizace** (vzniká např. polotučné nebo plnotučné mléko) > šetrná **pasterace** (čerstvé mléko), pasterace vysokými teplotami a homogenizace (trvanlivé mléko – doba trvanlivosti až 6 měsíců)

Výroba sušeného mléka

Čerstvé mléko > **zahuštění** odpařováním > **sušení** v sušicí věži (vařící pára + zahuštěné mléko = prášek sušeného mléka) z 8 l mléka / 1 kg sušeného mléka

KAPITOLA 5

Výrobky z mléka str. 76–107

- TC: Mléko a mléčné výrobky, T: Máslo, sýry

Máslo

Odstředěná **smetana** > **pasterizace** (pastér) > **chlazení** > **zrání** 12 h (uzrávač)
> **promíchání** > **stloukání** = oddělení vodnatého podmáslí a máselných zrn (zmáselňovač)
> **máslo** (mléčný tuk a voda) > **dávkování, balení, expedice**

- ✓ Dle zákona má výrobek název **máslo**, pokud má min. 82% mléčného tuku

Sýr Eidam schéma str. 80–81

Odstředění mléka (odstředivka) > **kontrola** > **standardizace tuku** > **odstranění bakterií** (baktofuga) > **pasterace** (deskový pastér) > **výroba** (mléko + bakterie mléčného kvašení + syřidlo = koagulace mléka = srážení kaseinu > **krájení a lisování** sýrového zrna > **nasolení** (solovna) > **balení** do polopropustné fólie > **zrání** 3–4 týdny (zrací bedny, zrací sklepy) > **expedice**

- Sýry jsou nejdéle známé mléčné výrobky (z mléka kravského, ovčího, kozího, buvolího), mistři – Francouzi, Švýcaři, Italové, Holanďané
- ✓ Žáci vyhledají a seznámí se s francouzskými a švýcarskými specialitami (DÚ)

Tavený sýr

Tvrde sýry (Eidam, Ementál, Gouda apod.) + máslo + tvaroh + sušené mléko + tavicí soli
> **tavička** > **krémovací nádrž** > **balicí linka** > **chladicí box** > **laboratorní testy**
> **expedice** (ČR největší spotřeba v Evropě 2 kg / os. / rok)

KAPITOLA 6

Vepřové maso a šunka str. 108–121

- TC: Maso, T: Vepřové maso, masné výrobky

Porážka

- Masokombináty – dodržení welfaru zvířat!

Živá zvířata (jatka) > **uspání** pomocí CO₂ > **vykrvení, spaření, odstranění štětín, dočištění plamenem, odstranění uší, očí** > **vykolení** (vyvržení vnitřností) > **rozříznutí na poloviny** (robot) > **veterinární kontrola** (razítka) > **odstranění míchy a mozku** > **vážení**

hmotnosti a **měření** zmasilosti (podíl čisté svaloviny a tuku, další razítko) > **odpočinek** masa (min. 24 h chladírna) > **bourání a očištění masa** (bourárna) > **balení** (pod ochrannou atmosférou)

✚ Bourárna str. 115

Vepřová šunka

Od vepře k šunce schéma str. 108–109

Vepřová kýta (vykostěná, kůže a tuku zbavená) > **naložení a nastříkání lákem** (voda, sůl, koření, přídatné látky) > **tumblování** (masírování masa – místo ležení masa několik dní až týdnů jako v malovýrobě) > **naražení** (do potravinářské fólie) > **lisování** (formy) > **vaření** v páře > **zchlazení** > **expedice**

- Druhy dle legislativy a podílu masa – šunka nejvyšší jakosti 92%, výběrová min. 78%, standard 59%
- ✓ Pražská šunka – tradiční recept od roku 1857 – malovýrobci
- ✓ Žáci zjistí rozdíl mezi velkovýrobou a malovýrobou (DÚ)

KAPITOLA 7

Zpracování kuřat str. 125–139

➤ TC: Maso, T: Drůbež

Kuřecí velkochov – vyšlechtěné druhy kuřat

Vejce (farma) > uložení vajec špičkou dolů > předlíheň (18 dní zahřívání) > dolíheň (3 dny) > oddělení vajec s chybným vývojem plodu > kuřata > výkrmová farma (krmná směs, 36 dní)

✚ Porážka kuřat str. 134

Živá zvířata (kuřecí jatka) > **omráčení** el. proudem > **poražení** > veterinární **kontrola** > **porcování** > **balení** > **expedice** (ČR spotřeba 26 kg / os. / rok)

KAPITOLA 8

Jak se vaří pivo str. 140–155

- TC: Nápoje, T: Pivo

Schéma výroby str. 140–141

Vaření piva je jednou z nejstarších lidských činností

- u nás se oficiálně vaří pivo oficiálně 11. století

Základní suroviny

Voda – čistá voda z artéských studní (až 300 m hluboké vrty)

Slad – ječmen > namočený, naklíčený, usušený nebo upražený (sladovna)

Chmel – čerstvý lisovaný ze šišek chmele nebo granulovaný

Pivovarské kvasnice – každý rok se zakvasí nová čistá kultura z jedné buňky pomnožením v laboratoři

Vaření piva

VARNA > **šrotovaný slad + voda** (vystírací kád') > **část směsi se povaří** (rmutovací pánev) > **povařená směs se vrátí** (vystírací kád') > **proces ve rmutovací pánvi se opakuje** > **směs se opět vrací** a celá várka se 4 h **rmutuje** (vystírací kád') > **oddělení sladu od kapaliny** = *sladina* (scezovací kád') > **chmelení** = *mladina* (mladinová pánev) > **SPIILKA** > chlazení + kvasná kultura = **kvašení** > *mladé pivo* > **zrání** (délka dle druhu piva) > **filtrace** > **stáčení** (lahvování a plnění kegů) > laboratorní **kontrola** > **expedice**

- EPM = extrakt původní mladiny (vyjádření stupňovitosti piva)
- ✓ Exkurze pivovar Cvikov – tradičně měděné kotle

KAPITOLA 9

Jak se vyrábí víno str. 158–167

- TC: Nápoje, T: Víno, klidné víno

Schéma výroby str. 156–157

Výroba vína ve velkovýrobě

„Sklizeň – moštování – kvašení – stáčení – filtrace – scelování – ležení v sudech – lahvování“ zjednodušené vysvětlení str. 166

Strojní sběr bobulí > oddělení nečistot (separátor) > třídění, mletí (násypka) > lisování (rmutové čerpadlo) > červená vína se lisují až po kvašení (fermentaci) se slupkami > vinný mošt > zchlazení a odkalení > kvašení (nerezové tanky s řízenou teplotou) > burčák (po 14 dnech kvašení) > mladé víno > školení vína > ležení v sudech (4–6 měs.) > lahvování > expedice

- Kapitulu nevyužívat – nedostačující obsah pro výuku předmětu

KAPITOLA 10

Jak se vyrábí cukr str. 170–179

- TC: Sladidla, T: Řepný cukr

Schéma výroby str. 168–169

Výroba cukru

Sklizeň řepy > propírání a čištění (bubnová průběhová pračka) > krájení na řepné řízky > zahřátí (majška – kontaktní výměník tepla) > louhování (difuzor – obrovský buben) > vznikají vyextrahované řízky (krmivo pro zvířata) a difuzní šťáva > čištění > lehká šťáva (výchozí surovina pro výrobu cukru) > zahušťování > těžká šťáva > zaočkování (a růst krystalů cukru) > krystalizace > rafinace – další zpracování dle požadavku odběratele (např. hrubost zrn) > balení > expedice (ČR 37 kg / os. / rok!!!)

- ✓ Řepa cukrovka – česká komodita – vynikající kvalita a výnosy
- Skryté cukry v průmyslově vyráběných potravinách!!!

KAPITOLA 11

Jak se vyrábí líh str. 180–183

- TC: Nápoje, T: Lihoviny

Výroba lihu z řepy cukrovky

Propírání a čištění > krájení řízků > louhování v teplé vodě > difuzní šťáva > přidání kvasinek a kvašení (předkvasná kád') > zápara (15% alkoholu) > destilace (destilační

kolona) > *surový líh* (96% alkoholu) > **čištění** (rektifikace) > **předestilování** > *jemný pitný líh* > **balení a expedice**

- ✓ Lze vyrobit z každé suroviny obsahující přírodní cukry (brambory, obilí)
- Metanolová kauza v ČR!!!

KAPITOLA 12

Cesta banánů z tropů do Evropy str. 186–189

- TC: Ovoce T: Dovážené ovoce

Schéma cesty str. 184–185

Proces dovozu

Odseknutí trsu banánu > **opláchnutí** ve studené vodě > **rozdělení** na menší kusy > **balení** do perforované fólie a krabice > **cesta** přes moře (speciální lodě s chlazením) > sklady > **dozrávání** pomocí plynné směsi dusíku a etylenu (tlakové komory) > **expedice** (ČR nejvyšší spotřeba hned po jablkách 10 kg / os. / rok)

- ✓ Nejoblíbenější a nejvíce prodávané ovoce na světě
- ✓ Pěstování – Střední a Jižní Amerika
- Po zakoupení nechat 1–2 dny dojít při pokojové teplotě
- 🚦 Škála 7 stupňů zralosti banánů str. 188

Závěr

V popředí zájmu každé vyspělé společnosti je hledání cest k dlouhodobě udržitelnému zdraví obyvatel. Podpora vědy a výzkumu v oblasti zdravého životního stylu a s ním spjaté zdravé výživy, prevence civilizačních chorob a informovanost odborné i široké veřejnosti, příkládá učitelé odborných předmětů, zabývajících se gastronomií, obzvláště náročnou úlohu – vychovávat budoucí odborníky a tím významnou měrou ovlivňovat veřejné stravování. Úzké sepjetí s pracovní realitou, komunikace s experty v oboru, oborové semináře, kurzy, exkurze, konference, veletrhy i sebevzdělávání s podporou naučných periodik, knih a internetu, mi dodává dostatek informací pro neustálou inovaci učebních obsahů v celé šíři oboru. Knihu Romana Vaňka *Jídlo*, s. r. o., připomínající neustálou přítomnost a aktuálnost tématu, jsem sloučila se svými metodickými připomínkami a využívám ji během přípravy na výuku. Původ a složení potravin a nápojů by mělo patřit k základním znalostem každého odborníka ve veřejném stravování, zvláště v době

permanentního stresu, kdy v mnoha domácnostech převažuje kvantita jídla nad kvalitou. Pokud se mi s pomocí publikace podaří usnadnit žákům pochopení učební látky a přimět je k úvaze nad vztahem lidského zdraví a výživy v souladu s environmentální problematikou, pak vyučovací čas získá kýžený smysl ve splnění kognitivních i afektivních cílů vyučovacích jednotek.

5 Profesiografický rozbor pedagogického pracovníka

Profesiografický rozbor povolání pedagogického pracovníka rozebírá všeobecnou charakteristiku profese včetně souhrnu úkolů a prostředků požadovaných pro výkon profese, výčtu povinností pracovníka a upřesnění technických, ekonomických a společenských pracovních podmínek.

„Kdo není ochoten a schopen jít dlouhou cestou celoživotního vzdělávání, hledačství, pochybování o sobě samém, projasňování, vyhledávání a ověřování důvodů a argumentů, kdo není schopen sledovat vývoj svého oboru a kultivovat svůj životní obzor, kdo chce prostě a jednoduše žít klidný a usazený život, neměl by na učitelskou dráhu ani pomyslet, ani na ni vstupovat.“ (2/5, s. 16).

5.1 Učitel

Do které doby sahá historie trvání učitelské profese? Kdo je vlastně učitel a kdo se jím může stát? Jaká je pracovní náplň a faktory ovlivňující kvalitu výkonu povolání? Při hledání odpovědí se zaměřím na dva zásadní zdroje, školskou legislativu a odbornou literaturu.

Historie profese

Od nepaměti se z generace na generaci předávaly myšlenky, vědomosti a dovednosti v oblastech přírody, rituálů, náboženství, rozličných řemeslných činností a fungování rodiny a její začlenění do společnosti. Se zakládáním škol ve starověkém Egyptě, Indii, Číně, Řecku a Římě byla edukace institucionalizována, a tak se začíná objevovat termín učitel, s čímž souhlasí i Průcha: *„Existují povolání s kratší či delší historií svého trvání a vedle nich některá, jež jsou spjata s vývojem lidstva od samého jeho začátku – k těm patří učitelství.“ (2/6, s. 9).*

Obecné a kvalifikační požadavky

Pojem učitel definuje Parlament České republiky v Zákoně 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících *„Pedagogickým pracovníkem je ten, kdo koná přímou vyučovací, přímou výchovnou, přímou speciálně-pedagogickou nebo přímou pedagogicko-psychologickou činnost přímým působením na vzdělávaného, kterým uskutečňuje výchovu a vzdělávání ...“ (1/2)* a zároveň vytyčuje stanovené předpoklady pro výkon jeho činnosti. *„... plná způsobilost k právním úkonům, splnění odborné kvalifikace pro přímou pedagogickou*

činnost, kterou vykonává, bezúhonnost, zdravotní způsobilost a prokázanou znalost českého jazyka ...“ (1/2).

Výklad a definice pojmu učitel a jeho předpoklady pro výkon povolání v jiném světle představují pedagogičtí teoretici. Dle pedagogického slovníku je učitel *„Jeden ze základních činitelů výchovně-vzdělávacího procesu, profesionálně kvalifikovaný, spoluodpovědný za přípravu, řízení, organizaci a výsledky tohoto procesu.“ (2/7)* a charakterizuje učitelské povolání jako *„Soubor činností, jejichž smyslem je působit na chování, přesvědčení a cítění žáků a předávat jim znalosti, dovednosti a návyky vytvořené kulturou předchozích generací.“ (2/7).*

Nároky na kvalifikaci a způsobilost učitele přibližuje Průcha *„Zatímco kvalifikace učitelů je jednoznačně dána požadavkem na minimální úroveň počáteční přípravy učitelů, pedagogická způsobilost má širší obsah i závažnost. Lze to vyjádřit tak, že ten, kdo dosáhl kvalifikace učitele, ještě nemusí mít způsobilost k výkonu povolání.“ (2/6, s. 31).*

„Pedagogická způsobilost učitele není jen to, co se nabývá pouze studiem, přípravou, nýbrž i to, jak je daný pracovník osobnostně vybaven pro vykonávání činností učitele. Některé předpoklady k učitelské profesi nelze získat odborným studiem, nýbrž musí být zakotveny v osobnosti učitele jako vrozené nebo praxí osvojené.“ (2/6, s. 32).

Pokud necháme stranou výklady požadavků na profesi učitele, které se různí dle pramenů, nesmíme opomenout neméně důležité faktory výrazně ovlivňující kvalitu výkonu povolání, a to technické, ekonomické a sociálně psychologické podmínky pro výkon profese.

5.2 Učitel praktického vyučování

Uvnitř učitelské profese rozlišujeme specifičnost dle jednotlivých stupňů škol, předmětů a oborů, jak objasňuje Průcha *„Socioprofesionální skupina učitelé je velmi diferencovaná. Nejvýraznější je typologie učitelů podle toho, na kterém stupni a druhu školy pracují.“ (2/3, s. 396).* Jednou z dříve často opomíjenou specializací je učitelství praktického vyučování. Kurikulární reforma s novým systémem tvorby vzdělávacích programů a *„změna vlastního procesu výuky, její modernizace s cílem zlepšit kvalitu vzdělávání a připravenost žáků na život v 21. století.“ (1/1)* upouští od nezbytnosti encyklopedických znalostí žáků a přesunuje svůj zájem k plnění současných měnících se požadavků zaměstnavatelů na trhu práce. Tím se dostává do popředí připravenost žáků na vstup do

pracovního života a zásadně se mění předpoklady a požadavky na výkon učitele praktického vyučování.

Na antecedence pro výkon profese je možné nahlížet z mnoha úhlů, jak dokazuje Zákon 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících a autoři odborné literatury. Stejně jako ostatní pedagogičtí pracovníci musí i učitel praktického vyučování splňovat zákonem stanovené předpoklady a kvalifikační požadavky pro výkon činnosti (1/2).

Průcha stručně shrnuje profesní kompetence učitele následovně „*Učitelská způsobilost má být založena na dosažené odborné připravenosti, úspěšném absolvování nástupní praxe a osobnostních předpokladech pro výkon učitelské profese.*“ (2/8, s. 218).

Z jiného zorného úhlu pak můžeme jmenovat kompetence neboli předpoklady úspěšnosti jednotlivců ve výkonu určité profese jako soubor odborných, fyzických, zdravotních, psychických a osobnostních podmínek pro výkon povolání. Poznání významných charakteristik pro výkon povolání umožňuje identifikovat a rozřadit jednotlivé klíčové prvky kvalit učitele a logicky je uspořádat do kategorií. Vzájemné prolínání a souběh části z nich je dán komplikovaností této pomáhající profese.

Odborné pedagogické kompetence lze chápat jako pedagogické, didaktické a psychologické znalosti a dovednosti, do kterých zahrnujeme kompetence k výchově a vyučování, pedagogický takt, obsah pedagogického myšlení a znalost vzdělávací politiky státu, školské legislativy i administrativní agendy.

Oborové kompetence učitele praktického vyučování zahrnují nejen znalost vyučovaného a příbuzných oborů, nýbrž i obratnost při práci s informačními a komunikačními technologiemi při vyhledávání a zpracovávání informací a dovednost transformovat oborové obsahy do učiva s přihlédnutím k dispozicím žáků, organizační schopnosti v plánování a řízení výuky a ochota inovovat svoji odbornou kvalifikaci celoživotním vzděláváním a tím udržovat krok s měnící se společností a vývojem oboru.

Výkonové kompetence můžeme vyložit jako zdravotní způsobilost v plném rozsahu k pracovní činnosti. Jedná se o fyzickou a psychickou zdatnost, jež jsou nutné během praktických činností k naplnění cílů edukačního procesu.

Osobnostní kompetence začleňují charakter a volní vlastnosti učitele a vycházejí ze sociálního, psychosociálního a komunikativního profilu osobnosti, které Vališová

a Kasíková zapsaly stručně „*Být učitelem – stát se nositelem výchovných idejí a ideálu vzdělanosti – znamená být v první řadě osobností*“ (2/5 s. 16). Uvedeno je zde pouze několik z mnoha potřebných kompetencí, jako jsou talent a motivace k povolání, kognitivní vybavenost, přirozená autorita, kultivovanost, vstřícnost, trpělivost, laskavost, pracovitost, tolerantnost, spravedlivost, empatie, zodpovědnost, spolehlivost, důslednost, všímavost, nápaditost, sociální zralost, schopnost mezilidských vztahů a spolupráce i zvládání problémových situací a psychická odolnost vůči stresu a zátěži. K naplnění osobnostních předpokladů napomáhá ztotožnění se s profesí učitele, jak objasňuje Vališová a Kasíková „*Učitelé zpravidla pojmají své povolání jako poslání*“ (2/5 s. 15).

Společenské kompetence lze vykládat jako morální vlastnosti, postoje, hodnoty a přesvědčení učitele dle potřeb společnosti a mohou zčásti kopírovat **kompetence osobnostní**. Zahrnují jednání učitele jako společenského vzoru, angažovanost v naplňování požadavků školské reformy, uzpůsobení pedagogického myšlení nárokům společnosti na školní vzdělávání, přijímání odpovědnosti za úspěchy svých žáků, ekologické myšlení a chování, ale také interakce a komunikace s žáky, rodiči i sociálními partnery školy.

5.2.1 Profesiogram

Popis pracovní činnosti učitele praktického vyučování stanovuje Katalog prací ve veřejných službách a správě takto „*Vzdělávací a výchovná činnost v praktickém vyučování v náročných oborech středního vzdělání s maturitní zkouškou.*“ (1/3).

Pracovní náplň doplňuje vyhláška 263/2007 Sb., kterou se stanoví pracovní řád pro pedagogické pracovníky a pracovní dobu učitele praktického vyučování dělí na přímou pedagogickou činnost a další práce související s přímou pedagogickou činností, jež podrobně vypisuje (1/4).

Průcha rozlišuje vyučovací čas a celkový pracovní čas učitelů (2/6 s. 36), jmenuje tři základní složky činností učitelské profese „*Edukace – příprava na edukaci – sebevzdělávání.*“ (2/6 s. 34) a vymezuje náplň pracovní doby učitelů (2/6 s. 34).

Nařízení vlády č. 75/2005 Sb. o stanovení rozsahu přímé vyučovací, přímé výchovné, přímé speciálně pedagogické a přímé pedagogicko-psychologické činnosti pedagogických pracovníků určuje týdenní rozsah přímé pedagogické činnosti učitele praktického vyučování na 21–25 hodin (1/5).

Porovnání

Zajímalo mě, zda je náplň a rozsah práce učitele praktického vyučování srovnatelná s právně určenými druhy činností a vymezením pracovního času. Pro porovnání normovaného počtu pracovních hodin vymezených pracovní smlouvou a mzdovým výměrem, a fakticky realizovaných pracovních činností s časovým zatížením, jsem zadala kritéria pro rozbor pracovní činnosti jednotlivce, jak popisuje Průcha „*Profesiogramy jsou časové snímky pracovních činností v průběhu jednoho týdne, zaznamenávané samotnými učiteli.*“ (2/6, s. 95). Vycházela jsem z pětistupňového modelu učitelova vývoje dle Berlinera, započítala se ke kompetentním učitelům a měsíc prováděla časovou studii – zapisovala veškeré pracovní činnosti a časové údaje související s mými pracovními aktivitami. Průměrné hodnoty výsledků sledování jsou dosazeny do Tabulky 1.

Z pracovní smlouvy z 31. ledna 2011 mezi Euroškolou Česká Lípa střední odbornou školou s. r. o. a mnou, Kamilou Koubkovou, vyplývá stanovená týdenní pracovní doba 40 hodin včetně týdenního úvazku 20 vyučovacích hodin a mzdový výměr ze dne 31. ledna 2017 mi týdně určuje přímou vyučovací povinnost 20 hodin, činnosti související s výchovou a vzděláváním 3 hodiny a přípravu na zaměstnání v délce 17 hodin. Pracovní dokumenty určují také cíl výkonu, zajištění řádného průběhu výchovně vzdělávacího procesu a optimálního metodického a didaktického vedení odborných praxí.

Závěr

Jak vyplývá z Tabulky 1, týdenní požadavek 40 hodin na pracovní čas strávený přímou pedagogickou činností, aktivitami souvisejícími s výchovou a vzděláváním a příprava na zaměstnání se rozchází s reálným počtem hodin, který byl vyhodnocen na 54 hodin. Ve skutečnosti mi pracovní působení zabírá o 14 hodin týdně více, což představuje v jednom měsíci 56 hodin nad limit pracovní dokumentace.

Moje pedagogické působení se vyznačuje širokým záběrem činností a povinností ve dvou vzdělávacích oborech a je situováno do Euroškoly střední odborné školy s. r. o. Vykonávám přímou pedagogickou činnost v prakticky zaměřených odborných předmětech souvisejících s hotelovým provozem a podnikáním. Povinnosti, vycházející z výchovně vzdělávacích cílů, jsou spojeny s přípravou žáků na úspěšné složení profilové části maturitní zkoušky:

- ✓ připravovat žáky pro vstup na trh práce,

- ✓ zajišťovat odborné kurzy, exkurze a semináře pro žáky,
- ✓ motivovat žáky k účasti na gastronomických soutěžích,
- ✓ učit žáky samostatnému a zodpovědnému přístupu ke studiu,
- ✓ vést žáky k úctě k morálním a společenským hodnotám,
- ✓ aktivně spolupracovat s rodiči,
- ✓ poskytovat konzultace neúspěšným žákům,
- ✓ odhalovat příčiny předčasných odchodů žáků ze vzdělávání,
- ✓ vytvářet aktivity vedoucí ke snížení výskytu sociálně patologických jevů,
- ✓ účastnit se dalšího vzdělávání a sebevzdělávání.

K povinnostem vedoucí učitelky odborných praxí žáků patří:

- ✓ organizovat a kontrolovat odborné praxe žáků,
- ✓ podílet se na organizaci odborných zahraničních stáží,
- ✓ zkvalitňovat podmínky pro vykonávání odborných praxí žáků,
- ✓ spoluorganizovat společenské a gastronomické akce,
- ✓ zvyšovat kvalitu vzdělávání prostřednictvím cílené spolupráce se sociálními partnery a zaměstnavateli v regionu.

Mezi ostatní vykonávané činnosti zařazují:

- ✓ zajišťovat třídnictví,
- ✓ účastnit se na pedagogických radách a poradách,
- ✓ aktivně pracovat v metodických komisích,
- ✓ připravovat se na vyučování,
- ✓ starat se o odbornou učebnu a její vybavení,
- ✓ provádět pedagogický dozor ve škole i při mimoškolních akcích,
- ✓ podporovat inkluzivní vzdělávání,
- ✓ podílet se na propagaci dobrého postavení školy na regionálním trhu vzdělávání.

6 Případová studie školy

Pro optimální zajištění odborné praxe žáků a zavádění inovativních kroků je nutné neustálé sledování kvality spolupráce školy a jejích sociálních partnerů, což zdůrazňuje publikace Metodika tvorby školních vzdělávacích programů SOŠ a SOU „*Je nesmírně významné formulovat jasně a výstižně především předpokládané kompetence absolventa a jeho uplatnění v praxi. Vaše spolupráce se sociálními partnery v regionu je proto nezbytná.*“ (2/10). Využití metodických doporučení pro tvorbu ŠVP přináší učitelům návod a inspiraci pro výběr obsahu učiva a postupů potřebných pro osvojení kompetencí, které jsou stěžejní pro daný obor vzdělání a pro prosazení absolventa na trhu práce (2/10).

6.1 Euroškola Česká Lípa střední odborná škola s. r. o.

Vznik organizačního systému ESO

Organizační systém ESO založil v roce 1966 Pierre Semidei v Německu. Své učitelské zkušenosti převedl do úspěšné pedagogické koncepce, vycházející z evropského vzdělávacího standardu s prioritami výuky jazyků a informačních a komunikačních technologií.

Organizace a vedení Euroškol

Euroškoly v České Lípě, Strakoncích, Praze a Trojské gymnázium v Praze byly zřízeny organizací ESO Euroškola s. r. o. Mottem všech Euroškol je idea svobodného a vzdělaného občana v jednotné Evropě, otevřeného světa, toleranci a kreativnímu myšlení.

Mateřská společnost ESO Euroškola s. r. o. má pro své dceřiné společnosti nejen zřizovatelskou funkci, nýbrž též vytváří koncepci výchovně vzdělávací činnosti, přispívá k tvorbě nových studijních oborů, zdokonaluje marketingové strategie škol, tvoří vnitřní směrnice a pokyny a zajišťuje účetní, právní a daňové poradenství (2/9 s. 2).

Euroškola v České Lípě

Euroškola Česká Lípa střední odborná škola s. r. o. je členem sítě Euroškol ESO, která nabízí škálu moderně pojatých odborných zaměření a upřednostňuje všestrannost vzdělání s výhodami při uplatnění absolventů na trhu práce.

1. září 1992 byla Euroškola Česká Lípa zapsána Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy do rejstříku škol a školských zařízení jako první soukromá škola otevřená v České Lípě (3/3).

V prvních školních letech výuka probíhala v budovách na ulicích Mariánská, Havlíčkova, Bendlova, Hálkova a 28. října a v roce 1998 společnost ESO Euroškola s. r. o. zakoupila a zrekonstruovala v Železničářské ulici budovu, která pokryla požadavky na moderní školu a nárůst žáků (2/9), jejíž pravidelná modernizace probíhá dosud.

Od roku 1992 škola neustále rozšiřuje nabídku vzdělávání od dvouletého pomaturitního studia, denního čtyřletého maturitního studia, tříletého nástavbového dálkového maturitního studia, rekvalifikačních kurzů ve spolupráci s Úřadem práce v České Lípě až po kombinovanou formu bakalářského studijního programu.

„Již 24 let správnou cestou ke vzdělání“ (3/3) naplňuje Euroškola Česká Lípa:

- ✓ individuálním přístupem učitelů k žákům,
- ✓ vhodným, efektivním a účelným charakterem vyučovaných předmětů,
- ✓ neustálým zlepšováním kvality vzdělávání,
- ✓ fungováním dle mezinárodně uznávaného systému Quality Management System QMS,
- ✓ získáním certifikátu kvality DIN EN ISO 9001 a DIN ISO 29990 v procesu vzdělávání,
- ✓ získanými certifikáty Střední roku 2012–2016 udělované Českou studentskou unií,
- ✓ garancí výuky na špičkové úrovni i podporou a péčí o žáky,
- ✓ velmi dobrým hodnocením Českou školní inspekcí,
- ✓ nekončící snahou o zlepšování řízení, prestiže a jistoty školy.

Celková kapacita školy

- ✓ 860 žáků

Školní rok 2016/17

V současné době studuje na škole ve 12 třídách 254 žáků ve vzdělávacích oborech:

- ✓ 63-41-M/01 Ekonomika a podnikání, ŠVP Ekonomika a služby,
- ✓ 65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP Hotelnictví a cestovní ruch,
- ✓ 64-41-L/51 Podnikání, ŠVP Podnikání.

Vedení školy a pedagogický sbor

- ✓ Mgr. Petra Kašparová, ředitelka školy,
- ✓ Mgr. Michaela Hostinská, zástupkyně ředitelky,
- ✓ Ing. Petra Kameníková, vedoucí dalšího vzdělávání,
- ✓ 16 stálých pedagogických pracovníků,
- ✓ 13 externích pedagogických pracovníků.

Vybavení školy

Všechny učebny jsou vybaveny učitelským počítačem, projektořem s reproduktory a projekčním plátnem nebo interaktivní tabulí SMART Board (3/3). Do odborných učeben, dle posledních trendů vybavených a zajišťující vysokou úroveň vyučování, patří:

- ✓ 4 učebny informačních technologií,
- ✓ učebna pracoviště cestovní agentury EUROtour,
- ✓ cvičná restaurace,
- ✓ cvičná kuchyně.

6.2 Spolupráce Euroškoly s firmou

Odborné praxe žáků vzdělávacího oboru Hotelnictví a cestovní ruch probíhají na smluvních pracovištích školy. Rozmanitost lokalit, pracovních pozic a činností žáků je ideálně propojena a úspěšně navazuje na teoretickou přípravu z odborných předmětů zvolené profílance. Jako vedoucí učitelka odborných praxí mohu posoudit, že škola klade velký důraz na kvalitu prostředí a průběh odborných praxí. V luxusních čtyřhvězdičkových wellness a konferenčních hotelech, plesových sálech a při zajišťování cateringových služeb jsou žáci, pod mým vedením nebo dohledem instruktora, zapojováni do skutečných a konkrétních situací. Žákům jsou přidělovány pracovní činnosti v základní a vyšší formě jednoduché obsluhy, v důležitých funkcích při vyšší formě složité obsluhy až po špičku pomyslného ledovce, pracovní aktivity během banketního servisu. Účelným doplňkem tuzemských odborných praxí jsou pravidelné výjezdy a obsazování praktikantských míst na zahraničních stážích, kde si žáci doplňují oborové znalosti a dovednosti, zdokonalují se v jazykových kompetencích a získávají globální pohled na hotelový průmysl a gastronomii. Také účast žáků na odborných exkurzích, školeních a seminářích je veskrze přínosným doplňkem jejich odborné přípravy.

Uplatnění žáků

Žáci získají během studia vědomosti, dovednosti a schopnosti na vysoké úrovni a mají, po úspěšném složení maturitní zkoušky, možnost získat velmi dobrá pracovní uplatnění v široké oblasti hotelového průmyslu a souvisejících služeb cestovního ruchu na pozicích:

- ✓ pracovníci ve středním a TOP managementu hotelu,
- ✓ provozní pracovníci a vedoucí gastronomických středisek,
- ✓ zaměstnanci cestovních agentur a kanceláří nebo informačních center,
- ✓ průvodci v cestovním ruchu,
- ✓ podnikatelé ve všech organizačně právních formách podnikání v ubytovacích a stravovacích službách i v cestovním ruchu,
- ✓ palubní průvodci u leteckých společností.

Absolventi školy jsou též vybaveni pokračovat ve studiu na vyšších odborných a vysokých školách. Nejčastěji volí obory ze skupiny gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch, ale i obory ekonomického zaměření.

Příklady významných pozic u místních i nadnárodních společností, jež zaujímají úspěšní absolventi Euroškoly:

- ✓ Asistent Night Manager Hilton Vienna Plaza,
- ✓ Šéfkuchař v Parkhotelu Morris**** Nový Bor,
- ✓ Stevardka v business class Etihad Airlines, Abu Dhabi, UAE,
- ✓ Letuška u Gulf Air – Bahrajn,
- ✓ Letuška u Kuwait Airways,
- ✓ Manager finančních služeb pro BMW a MINI Cooper v ČR,
- ✓ Provozní restaurace Mesa v Zürichu,
- ✓ Country Manager Czech Republic ve společnosti adSalsa Publicidad S. L.

Parkhotel Morris** Nový Bor**

Významnou roli při výchově a vzdělávání žáků školy zaujímají hotelová zařízení, která zabezpečují odborné praxe žáků a tím se podílejí na profilaci odborných prvků přípravy na reálných pracovištích.

Parkhotel Morris**** Nový Bor, jeden ze sítě hotelů provozovatele MORRIS CL s. r. o., patří k význačným partnerům školy a poskytuje již řadu let nadstandardní podmínky pro realizaci odborných praxí žáků. Moderní seminární hotel, nacházející se v rozsáhlém parku nedaleko od centra, byl vybudován v roce 1996 spojením původní novoklasicistní vily a navazujícího nového křídla a v roce 2006 rekonstruován. Širokou nabídkou poskytovaných služeb se řadí mezi prestižní hotely severočeského regionu (3/4). Chod hotelu řídí na vysoké profesionální úrovni pan Stanislav Malec, general manager WELLNESS HOTELS MORRIS, a jedinečnou marketingovou strategií zajišťuje celoroční vysokou obsazenost hosty.

Výchovně vzdělávací cíl

Zapojení žáků do reálného pracovního prostředí podporuje hlavní cíle praktického vyučování, získat a rozvíjet klíčové a odborné kompetence žáků, aby odpovídaly potřebám zaměstnavatelů, a vytvořit podmínky pro získání zkušeností žáků v sociální sféře pracovního procesu. Odborné praxe žáků jsou koncipovány tak, aby vybavily žáky zejména kompetencemi, které zaměstnavatelé považují za důležité, jak zdůrazňuje odborný článek na webových stránkách NÚV „... *schopnost nést odpovědnost, ochotu učit se, porozumět pracovním instrukcím a schopnost řešit problémy.*“ (3/5).

Organizační zajištění

Smlouva o zajištění odborné praxe, uzavřená mezi Euroškolou Česká Lípa střední odbornou školou s. r. o. a Parkhotelem Morris**** Nový Bor, stanovuje v souladu s platnými zákony podmínky pro vykonávání odborné praxe pro žáky studijního oboru Hotelnictví a cestovní ruch. Žáci uskutečňují odborné praxe na základě rozpisu, jež vychází z příslušného ŠVP, Školního řádu a Pokynu ředitelky školy k výkonu odborných praxí pro aktuální školní rok.

Personální zajištění

Praktické vyučování probíhá pod vedením instruktorů, odborníků z praxe. Vedení Parkhotelu Morris**** určí instruktory z řad svých zaměstnanců a pověří je vedením žáků na pracovišti a spoluúčastí na jejich závěrečném hodnocení. Vedoucí učitelka odborných praxí provádí kontroly žáků, předává instruktorům schválenou učební dokumentaci a dohlíží, zda průběh praxí probíhá podle vzdělávací koncepce školy při dodržení

podmínek bezpečnosti práce a ochrany zdraví žáků, a materiální zabezpečení odborné praxe odpovídá potřebám výuky daného oboru.

Pracovní činnosti žáků

Žáci jsou zařazováni do výrobních a odbytových gastronomických středisek hotelu. V hotelové kuchyni se zapojují do všech probíhajících výrobních procesů spojených s přípravou, úpravou a expedicí pokrmů a spolupracují při udržování vybavení kuchyně. Účastní se aktivit při tvorbě receptur nových pokrmů, kalkulací, jídelních lístků a menu dle požadavků zákazníka. V hotelové restauraci, lobby baru a seminárních prostorech žáci provádí servis pokrmů a nápojů hostům v běžném provozu i při slavnostních akcích, pracují s pokladnou a hotelovým softwarem, prostírají jídelní stoly i slavnostní tabule a podílí se na údržbě odbytových prostorů.

Pozitivní výstupy hodnocení spolupráce

- ✓ vysoká odborná úroveň hotelu,
- ✓ pracoviště splňují normy a standardy hotelových a restauračních provozů,
- ✓ profesionální personál,
- ✓ dostatek pracovních pozic pro žáky v procesu a ideální počet instruktorů,
- ✓ žáci jsou zapojováni do všech probíhajících činností včetně specifických a náročných aktivit a tím si prohlubují a rozšiřují nabyté základní vědomosti a dovednosti,
- ✓ vynikající úroveň spolupráce ze strany vedení hotelu a instruktorů,
- ✓ participace na profilových maturitních zkouškách,
- ✓ organizace odborných seminářů a školení pro žáky,
- ✓ odměny za produktivní práci,
- ✓ zaměstnávání absolventů.

Negativní výstupy hodnocení spolupráce

- ✓ nestejněměrná vytiženost žáků během pracovní doby,
- ✓ přílišná tolerantnost instruktorů k žákům, přičemž dochází k nejednotnosti v přístupu učitele a instruktorů ve výchovném procesu.

Soubor opatření

- ✓ zavést častější termíny kontrol žáků na pracovištích,
- ✓ opětovně seznámit instruktory s výchovně vzdělávacími cíli odborných praxí,
- ✓ optimalizovat metodický a didaktický průběh odborné praxe.

Závěr

Partnerství školy a Parkhotelu Morris**** Nový Bor je dlouhodobě přínosné pro obě zúčastněné strany a bude v budoucnu pokračovat. Odborná škola musí pružně reagovat na situaci na trhu práce a na stále více patrný trend mladé generace „nepracovat rukama“. Zařazením odborných praxí na nejvyšší úrovni již od 1. ročníku s maximálním propojením teoretické a praktické výuky ve školním i reálném pracovním prostředí, postupným zvyšováním nároků na žáky s plynulým přechodem z přípravného období do období odborného rozvoje, ustavičná motivace žáků a podněcování lásky k neustále se vyvíjejícímu oboru hotelnictví a gastronomie lze docílit vysokého uplatnění žáků v oboru i jejich osobní realizaci.

7 Písemná příprava na přímou pedagogickou činnost

Výkladní skříní každé odborné školy jsou nezpochybnitelně odborné předměty a praktické vyučování. Během vyučovacího procesu v přípravném období i v období odborného rozvoje žáků se vzájemně prolíná a doplňuje teoretická a praktická výuka. Jedinečnost reálných situací v edukačním procesu vystihuje Slavík 1996 „*Typickým pedagogickým dilem je vyučovací hodina jakožto funkční časoprostorový celek, k němuž se vztahuje určitý úkol a s ním související psychodidaktické prostředky.*“ (2/6).

Písemnou přípravu na vyučovací jednotku praktického vyučování řadíme k nepovinným dokumentům, jež učitel zpracovává. Zkušený pedagog dopodrobna promýšlí cíle, organizaci a výstupy výukové lekce s vyváženou syntézou teorie a praxe a zohledňuje mnoho faktorů. Mezi nejdůležitější aspekty patří kvalifikovanost a zkušenosti učitele, schopnosti žáků, vymezený čas i pracovní podmínky a prostředky výuky.

Následující podrobná příprava na vyučovací lekci obsahuje všechny komponenty, které si zaznamenávám nebo promýšlím v době před realizací výuky. Efektivně využívám všechny etapy vyučování, vědomě propojuji kognitivní, afektivní a psychomotorické cíle (viz Tabulka 2) a dávku učiva jsem záměrně stanovila tak, aby 1., 2. a 3. fáze učení žáka proběhlo v jedné vyučovací jednotce. Výukový útvar jsem pojala jako výukový blok, který se skládá ze dvou vyučovacích hodin, a podporuje získávání a prohlubování klíčových (viz Tabulka 3) a odborných kompetencí žáků (viz Tabulka 4). V edukačním procesu usiluji o pozitivní motivaci žáků k učení (viz Tabulka 5) a využívám dostupné výukové materiální (viz Tabulka 6) i nemateriální prostředky (viz Tabulka 7–9).

7.1 Příprava na vícehodinový předmětový blok

Škola:	Euroškola střední odborná škola s. r. o. Česká Lípa
Vyučující:	Kamila Koubková
RVP:	65-42-M/01 Hotelnictví
ŠVP:	Hotelnictví a cestovní ruch
Výukový předmět:	Technika obsluhy a služeb
Tematický celek:	Servis nápojů
Téma:	Servis šumivého vína

Cílová skupina:	2. ročník
Třída:	H2, skupina B
Počet žáků:	8
Časový úsek:	2 VH (90 minut)
Vzdělávací cíl:	Žák provede temperování, nabídku, prezentaci, otevírání a servis šumivého vína v čase, kvalitě, úplnosti a bez chyb

7.2 Struktura a průběh výukového bloku

Úvodní část

5 minut

- pozdrav a uvítání učitelky s žáky
- zápis do třídní knihy (prezence žáků, téma vyučovacího bloku)
- kontrola psychohygienických podmínek učebny
- seznámení žáků s obsahem, cílem a průběhem vyučovací jednotky
- úvodní motivace žáků

Teoretická příprava na pracovní činnost opakováním předchozí učební látky

20 minut

- rozdělení šumivých vín dle výroby, barvy a chuti – rozřazovací interaktivní cvičení
 - žák přesune zadané termíny do pojmové mapy na interaktivní tabuli
 - ostatní žáci vyplňují ve dvojicích pracovní list
 - společná kontrola
- informace na etiketách šumivých vín dle obsahu a významu
 - promítnutí obrázku etikety šumivého vína na projekční plátno
 - zjišťování znalostí jednotlivých žáků vyvoláváním
 - společné shrnutí a zápis na tabuli
- temperování šumivých vín
 - zjišťování znalostí žáka ústním zkoušením a práce s chybou metodou trojkroku
- příprava pracoviště
 - tvorba seznamu potřebného inventáře k servisu šumivého vína

- aplikace předchozích znalostí do podobné situace
- společná diskuze se zápisem na tabuli
- klasifikace znalostí žáků

Vlastní praktická činnost žáků

15 minut

- příprava pracoviště ve dvojici
 - prostření pomocného stolu číšníka a umístění potřebného inventáře a šumivého vína
 - zdůvodnění postupu a výsledku práce žáků

Shrnutí

5 minut

- závěrečné shrnutí a motivace žáků do druhé části výukové lekce

Hygienická přestávka

10 minut

Úvodní část

5 minut

- pozdrav s žáky
- zápis prezence žáků do třídní knihy
- kontrola psychohygienických podmínek učebny
- seznámení žáků s obsahem, cílem a průběhem vyučovací jednotky
- úvodní motivace žáků

Nové učivo navazující na předchozí učební látky

10 minut

Práce učitelky

- nové učivo
 - proškolení žáků o bezpečnosti a hygieně práce u stolu hosta
 - komentovaná instruktáž postupu při servisu šumivých vín
 - zodpovězení dotazů žáků
 - dle potřeby opakování instruktáže

- zadání práce žákům
 - modelová situace s rozdělením rolí (obsluhující a zákazník)
 - průběžná motivace žáků

Vlastní práce žáků ve dvojicích

20 minut

- nabídka, prezentace, otevření a servis šumivého vína
- obrácení rolí a opakování postupu
- učitelka na žáky dohlíží, radí a usměrňuje

Závěrečná část

10 minut

- hodnocení práce žáků
- shrnutí nových poznatků a zkušeností
- úklid pracoviště
- motivace žáků k příští lekcí

Zhodnocení průběhu vyučovací jednotky

Skupina žáků pochází z třídy, již vedu z pozice třídní učitelky i učitelky odborných předmětů a praktického vyučování od počátku jejich studia na střední škole. Přirozená autorita, dlouhodobě budovaný individuální přístup k žákům a pozitivní třídní klima mi dopomáhají k plnění krátkodobých i dlouhodobých cílů výchovně vzdělávacího procesu.

Vzhledem k promyšlené transformaci učiva do obsahu vyučovacího předmětu, účelně zvoleným prostředkům vyučování a aktivním zapojením žáků do výuky byl stanovený cíl vyučovací jednotky splněn. K přípravě žáků na další výukovou lekcí přispěla všudypřítomná interakce mezi učitelem a žákem a radostná pracovní atmosféra.

8 Seznam prostudované odborné literatury

ČÁP, Jan a Jiří MAREŠ. *Psychologie pro učitele*. Praha: Portál, 2001. ISBN 80-717-8463-X.

ČAPEK, Robert. *Třídní klima a školní klima*. Praha: Grada, 2010. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-2742-4.

ČAPEK, Robert. *Učitel a rodič: spolupráce, třídní schůzka, komunikace*. Praha: Grada, 2013. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-4640-1.

DYTRTOVÁ, Radmila a Marie KRHUTOVÁ. *Učitel: příprava na profesi*. Praha: Grada, 2009. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-2863-6.

HELUS, Zdeněk. *Úvod do psychologie: učebnice pro střední školy a bakalářská studia na VŠ*. Praha: Grada, 2011. Psyché (Grada). ISBN 978-80-247-3037-0.

HOLEČEK, Václav. *Psychologie v učitelské praxi*. Praha: Grada, 2014. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3704-1.

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

KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4.

KASÍKOVÁ, Hana. *Kooperativní učení, kooperativní škola*. Vyd. 2., rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2010, 151 s. ISBN 9788073677121.

KASPER, Tomáš a Dana KASPEROVÁ. *Dějiny pedagogiky*. Praha: Grada, 2008. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-2429-4.

MAREŠ, Jiří. *Pedagogická psychologie*. Praha: Portál, 2013. ISBN 978-80-262-0174-8.

MUŽÍK, Jaroslav. *Didaktika profesního vzdělávání dospělých*. Plzeň: Fraus, 2005. ISBN 80-723-8220-9.

PÁVKOVÁ, Jiřina. *Psychologie pro pedagogy: sociální a pedagogická psychologie*. Praha: Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, 2014. ISBN 978-80-7290-676-5.

PETTY, Geoffrey. *Moderní vyučování: [praktická příručka]*. Praha: Portál, 1996. ISBN 80-717-8070-7.

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

PRŮCHA, Jan. *Moderní pedagogika*. 4., aktualiz. a dopl. vyd. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-503-5.

PRŮCHA, Jan. *Přehled pedagogiky: úvod do studia oboru*. 3., aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-567-7.

PRŮCHA, Jan. *Učitel: současné poznatky o profesi*. Praha: Portál, 2002. Pedagogická praxe. ISBN 80-717-8621-7.

PRŮCHA, Jan, Eliška WALTEROVÁ a Jiří MAREŠ. *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 1995. ISBN 80-717-8029-4.

SKALKOVÁ, Jarmila. *Obecná didaktika: vyučovací proces, učivo a jeho výběr, metody, organizační formy vyučování*. Praha: Grada, 2007. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-1821-7.

VÁGNEROVÁ, Marie. *Obecná psychologie: dílčí aspekty lidské psychiky a jejich orgánový základ*. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-3268-1.

VÁGNEROVÁ, Marie. *Vývojová psychologie: dětství, dospělost, stáří*. Praha: Portál, 2000. ISBN 80-717-8308-0.

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

9 Závěrečná reflektivní úvaha o vlastním studiu

„Nejsem dost mladý na to, abych věděl všechno.“

Oscar Wilde

Povinnost získat akademický titul a s ním legislativou požadovanou kvalifikaci pro udržení pozice učitelky praktického vyučování ovlivnila kvalitu mého života záhy po nástupu na Univerzitu Karlovu. Závazek, přijatý s velkou pokorou, mě v mnoha směrech obohatil. Studijní plán, s promyšlenou skladbou a obsahovou náplní výukových předmětů bakalářského programu Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku, i vzor v erudovaných vyučujících na půdě pedagogické fakulty od prvních měsíců kultivoval mou osobnost a rozšiřoval všeobecný i odborný rozhled. Cenné vědomosti z celé šíře oboru dopomohly k analýze a pochopení pojmů, termínů a složitých vazeb některých vědních oborů, zejména pedagogiky a jejích disciplín. Propojením dlouholetých zkušeností z oboru hotelnictví a gastronomie a kompetencí, potřebných k učitelské profesi, se postupně inovoval a měnil i mnou realizovaný edukační proces. Poznatky o náročnosti povolání vedly k plnému uvědomění, že získané pedagogické znalosti a schopnosti mohou významnou měrou příznivě ovlivnit nejen výstupy vzdělávacího procesu, ale zároveň i profesní kariéru absolventů. Možnost stát po boku žáků u jejich prvních krůčků v oboru, předávat jim své profesionální nadšení a vybavení prostřednictvím výchovně vzdělávacího procesu, společně s nimi zdolávat překážky a sledovat jejich rozvoj ve všech vzdělávacích oblastech mi poskytuje tolik potřebnou zpětnou vazbu a uspokojení z vynaloženého úsilí.

Teprve v průběhu zpracování závěrečné práce jsem si ověřila kvalitativní a kvantitativní posun teoretických i odborných kompetencí vytěžených během studia oboru, a utvrdila se v přesvědčení o správném směru své profesní a životní dráhy. Pokrok ve všech odvětvích naší společnosti, nároky na profesi a skutečnost, že čím více se dozvídám, tím větší potřebu cítím ještě poznávat, mě dovedly k úmyslu ve studiu pokračovat v navazujícím magisterském programu. Závratná rychlost rozvoje informačních a komunikačních technologií napříč všemi oblastmi současného života určila směr k výběru oboru Učitelství všeobecně vzdělávacích předmětů pro základní a střední školy – informační a komunikační technologie.

K mým příjemným povinnostem přísluší vyjádření vděčnosti osobám, které mi poskytovali oporu v průběhu bakalářského studia. Upřímné poděkování patří zejména mé dceři, která

mi po celou dobu neúnavně vytvářela inspirující studijní prostředí a vedla se mnou nekonečné odborné debaty. Zvláštní osobní poděkování náleží Mgr. Petře Kašparové, ředitelce Euroškoly střední odborné školy s. r. o., za projevenou vstřícnost a toleranci a Mgr. Michaele Hostinské, zástupkyni ředitelky školy, za ochotu a trpělivost.

10 Seznam použitých informačních zdrojů

10.1 Legislativní dokumenty

1/1. *Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví*, Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 28. červen. 2007, č. j. 12 698/2007-23.

1/2. *Zákon č. 563/2004 Sb.*, ze dne 24. září 2004, o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů.

1/3. *Narizení vlády č. 222/2010 Sb.*, ze dne 1. října 2010. o katalogu prací ve veřejných službách a správě.

1/4. *Vyhláška Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. 263/2007 Sb.*, ze dne 4. října 2007, kterou se stanoví pracovní řád pro zaměstnance škol a školských zařízení zřízených Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, krajem, obcí nebo dobrovolným svazkem obcí.

1/5. *Narizení vlády č. 75/2005 Sb.*, ze dne 26. ledna 2005, o stanovení rozsahu přímé vyučovací, přímé výchovné, přímé speciálně pedagogické a přímé pedagogicko psychologické činnosti pedagogických pracovníků.

10.2 Literatura

2/1. KALHOUS, Zdeněk. *Školní didaktika*. Olomouc: Vydavatelství Univerzity Palackého, 1998. ISBN 80-706-7920-4.

2/2. KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4.

2/3. PRŮCHA, Jan, ed., *Pedagogická encyklopedie*. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-546-2.

2/4. VANĚK, Roman. *Jídlo s.r.o.* Praha: Praku Production, 2015. Už vím proč. ISBN 978-80-87737-20-0.

2/5. VALIŠOVÁ, Alena, Hana KASÍKOVÁ a Miroslav BUREŠ. *Pedagogika pro učitele*. 2., rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, 2011. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3357-9.

2/6. PRŮCHA, Jan. *Učitel: současné poznatky o profesi*. Praha: Portál, 2002. Pedagogická praxe. ISBN 80-717-8621-7.

2/7. PRŮCHA, Jan, Eliška WALTEROVÁ a Jiří MAREŠ. *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 1995. ISBN 80-717-8029-4.

2/8. PRŮCHA, Jan. *Moderní pedagogika*. 4., aktualiz. a dopl. vyd. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-503-5.

2/9. KUNCOVÁ, Marie a Jiří ČERVENÝ. *Euroškola: 10. výročí Euroškol*. Marcom, 2002. Propagační materiál školy.

2/10. KAŠPAROVÁ Jana, ed., *Metodika tvorby školních vzdělávacích programů SOŠ a SOU*. Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, Praha, 2012. ISBN ISBN: 978-80-87652-05-3.

10.3 Elektronické zdroje

3/1. BOUČEK, Ladislav. *Bezpečnost a ochrana zdraví při práci: Bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP) spočívá především ve vytváření podmínek pro výkon práce v bezpečném a neohrožujícím prostředí* [online]. [cit. 2017-04-14]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/ministerstvo/bezpecnost-a-ochrana-zdravi-pri-praci?highlightWords=BOZP>

3/2. *Jak se co dělá: Chleba: Chleba vypadá tak samozřejmě. Jenže, jak se opravdu dělá?* [online]. In: . [cit. 2017-04-14]. Dostupné z: <https://www.stream.cz/jak-se-co-dela/1874-jak-se-co-dela-chleba>

3/3. *Euroškola Česká Lípa* [online]. [cit. 2017-04-14]. Dostupné z: <http://ceskalipa.euroskola.cz/o-skole/>

3/4. *Parkhotel Morris**** Nový Bor: Úvodní strana* [online]. [cit. 2017-04-14]. Dostupné z: <http://www.hotelmorris.cz/cs/parkhotel-morris-novy-bor.html>

3/5. *Jaké kompetence u absolventů očekávají zaměstnavatelé v sektoru služeb* [online]. [cit. 2017-04-14]. Dostupné z: <http://www.infoabsolvent.cz/Temata/ClanekAbsolventi/4-1-16/Jake-kompetence-u-absolventu-ocekavaji-/26>

3/6. JELÍNEK, Jiří. *Studenti českolipské Euroškoly obsloužili hlavu státu i Karla Gotta*. Českolipskýdeník.cz [online]. 2017, (27) [cit. 2017-04-15]. ISSN 2336-6516. Dostupné z: http://ceskolipsky.denik.cz/zpravy_region/studenti-ceskolipske-euroskoly-obsouzili-hlavu-statu-i-karla-gotta-20170124.html

11 Seznam příloh

11.1 Seznam tabulek

Tabulka 1 – Struktura a časový rozměr pracovních činností učitelky Kamily Koubkové

Tabulka 2 – Cíle výukové jednotky

Tabulka 3 – Klíčové kompetence

Tabulka 4 – Odborné kompetence

Tabulka 5 – Motivace žáků a aktualizace dříve naučeného učiva

Tabulka 6 – Výukové prostředky materiální povahy

Tabulka 7 – Výukové prostředky nemateriální povahy I.

Tabulka 8 – Výukové prostředky nemateriální povahy II.

Tabulka 9 – Výukové prostředky nemateriální povahy III.

11.2 Seznam obrázků

Obrázek 1 – Osobní údaje Kamily Koubkové

Obrázek 2 – Pracovní posudek Kamily Koubkové

Obrázek 3 – Španělský sál Pražského hradu

Obrázek 4 – Pracovní uniformy žáků

Obrázek 5 – Společná práce žáků u nápojového stolu

Obrázek 6 – Žáci na pozici sommelier

Obrázek 7 – Kooperativní příprava na bufetový servis

Obrázek 8 – Příprava banketních tabulí

Obrázek 9 – Moment před příchodem hostů a nabídkou welcome drinku

Obrázek 10 – Servis šampaňského vína na slavnostní přípitek s prezidentem

Obrázek 11 – Setkání s Helenou Vondráčkovou

Obrázek 12 – Seznámení s Danielem Hůlkou

Obrázek 13 – Práce žáků v přímém přenosu České televize

Obrázek 14 – Odborná praxe žáků v mediálních prostředcích