



KONCEPČNÍ ANALYTICKÁ STUDIE

pro skupinu 65 - Gastronomie, hotelnictví,
cestovní ruch

ING. PETRA ŠKRÁŠKOVÁ
ING. TAŽÁNA VENCOVSKÁ

Praha 2016

KONCEPČNÍ ANALYTICKÁ STUDIE

pro skupinu 65 - Gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch

ING. PETRA ŠKRÁŠKOVÁ

ING. TAŽÁNA VENCOVSKÁ

NUV, Praha 2016

Obsah

Obsah	2
1. Úvod.....	4
2. Přehled o skupině oborů	4
3. Absolventi oborů skupiny 65 na trhu práce	5
3.1 Zaměstnanost a nezaměstnanost absolventů	6
3.2 Zájem o uplatnění v oboru u absolventů	7
3.3 Vstup na vyšší a vysoké školy	8
3.4 Shoda mezi vzděláním a uplatněním	9
4. Požadavky zaměstnavatelů.....	11
4.1 Kvalifikovanost v odvětví	11
4.2 Kompetence, na které by se mělo vzdělávání soustředit	14
5. Spolupráce škol a zaměstnavatelů.....	18
6. Změna zaměstnání.....	18
7. Poptávka po pracovní síle ve skupině 65, perspektiva do roku 2020	19
8. Ukončování studia ve skupině 65.....	20
8.1 Obory kategorie dosaženého vzdělání H – závěrečná zkouška podle JZZZ	20
8.2 Obory kategorie dosaženého vzdělání E podle JZZZ.....	22
8.3 Výsledky maturitních zkoušek	23
8.4 Profilová maturitní zkouška Hotelnictví.....	23
9. Analýzy kurikulárních dokumentů škol	27
9.1 Analyzovaná ŠVP	27
9.2 Výsledky analýzy ŠVP ve skupině 65.....	27
10. SWOT analýza možných řešení a přístupů pro inovaci RVP ve skupině 34	34

10.1	Analýza pro řešení možnosti oborů se společným odborným základem ve stejné kategorii vzdělání	34
10.2	SWOT analýza pro řešení možnosti oborů se společným odborným základem mezi kategoriemi vzdělání na úrovni tvorby ŠVP	36
10.3	SWOT analýza pro řešení možnosti oborů se společným odborným základem mezi kategoriemi vzdělání na úrovni ŠVP (předpoklad nově koncipovaný RVP).....	37
10.4	SWOT analýza pro řešení možnosti oborů se společným odborným základem mezi kategoriemi dosaženého vzdělání na úrovni ŠVP	39
10.5	Závěry provedených analýz.....	40
11.	Přehled profesních kvalifikací PK/UPK v návaznosti na obory vzdělání - stav k 31.12. 2016.....	41
12.	Návrh na úpravy RVP	46
12.1	všeobecné vzdělávání	46
12.2	RVP s využitím profesních kvalifikací	46
12.3	Modularizace ŠVP.....	53
13.	Závěr	57
13.1	SWOT analýza shrnující navrhovaná řešení	59
14.	Zdroje informací.....	61
14.1	Internetové zdroje.....	61
14.2	Odvětvové studie.....	61
14.3	Výsledky projektů a šetření	61
15.	Seznamy tabulek a grafů.....	62
15.1	Seznam tabulek.....	62
15.2	Seznam grafů	62

1. Úvod

Analýza je připravena za účelem revizí RVP pro skupinu 65 Gastronomie, hotelnictví a turismus. Jejím cílem je shrnout dostupné informace, které mají vliv na inovace v RVP, na jejich pojetí, koncepci a modernizaci.

2. Přehled o skupině oborů

Seznam oborů vzdělání ve skupině oborů 65 Gastronomie, hotelnictví a turismus - přehled oborů vzdělání:

Kód	Název oboru
65-42-M/01	Hotelnictví
65-42-M/02	Cestovní ruch
65-41-L/01	Gastronomie
65-41-L/51	Gastronomie
65-51-H/01	Kuchař - číšník
65-51-E/01	Stravovací a ubytovací služby
65-51-E/02	Práce ve stravování

Tabulka 1: Základní přehled oborů

Údaje o počtu žáků v oborech a o počtu absolventů (šk. rok 2015/16):

Kód	Celkem žáci	Absolventi
65-42-M/01 Hotelnictví	8 277	1 609
65-42-M/02 Cestovní ruch	4 620	860
65-41-L/01 Gastronomie	1 931	364
65-41-L/51 Gastronomie	869	193
65-51-H/01 Kuchař - číšník	14 308	3 531
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	2 544	625
65-51-E/02 Práce ve stravování	626	144
Celkem	33 175	7 326

Tabulka 2: Počet žáků a absolventů - Zdroj NUV

Počet žáků podle typu studia:

Kód	Název oboru	Denní	Jiné formy studia_dálkové	Zkrácené
65-42-M/01	Hotelnictví	8 233	44	0
65-42-M/02	Cestovní ruch	4 298	322	0
65-41-L/01	Gastronomie	1 931	0	0
65-41-L/51	Gastronomie	690	179	0
65-51-H/01	Kuchař – číšník	13 745	459	104
65-51-E/01	Stravovací a ubytovací služby	2 544	10	0
65-51-E/02	Práce ve stravování	528	98	0
Celkem		31 969	1 112	104

Tabulka 3: Počet žáků dle typu studia-- Zdroj NUV

3. Absolventi oborů skupiny 65 na trhu práce

Absolventi oboru skupiny **65 Gastronomie, hotelnictví a turismus** tvořili v roce 2013 s počtem 8,8 tisíc přibližně **9,5 % ze všech absolventů** středních škol (bez nástavbového studia). Patří tedy **po gymnáziích a ekonomických oborech** mezi **třetí nejvíce zastoupenou skupinu oborů vzdělání mezi absolventy středních škol**.

Počet absolventů gastronomických oborů dlouhodobě klesá, mezi lety 2010 a 2013 se snížil z 9,9 a 8,8 tisíc. Hlavním důvodem je **nepříznivý demografický vývoj**, neboť klesá i počet absolventů celkově. V roce 2002 ukončilo některý gastronomický obor na střední škole 10,3 % absolventů, do roku 2007 tento podíl klesl na 9,6 %. Od tohoto roku až po současnost se **podíl absolventů gastronomických oborů** na středních školách (bez nástaveb) **pohybuje na stejné úrovni, mezi 9,5 až 9,7 %**. To znamená, že pokles absolventů gastronomických oborů téměř kopíruje intenzitu poklesu počtu absolventů celkem.

Podíl žáků **vstupujících** do gastronomických oborů s výučním listem nebo s maturitou a odborným výcvikem (kategorie L0) tedy poslední čtyři roky dlouhodobě klesá, u maturitních oborů pak spíše nepatrně roste. Vzhledem k vysokému zastoupení nově přijatých žáků do gastronomických oborů celkově je však trend snižování podílu nově přijatých žáků v této skupině spíše žádoucí (dle odvětvové studie 5, zdroje informací).

Přehled oborů vzdělání s počtem žáků a absolventů v roce 2013/14 v denní formě vzdělání:

Kategorie	Obor vzdělávání	1. roč.	2. roč.	3. roč.	4. roč.	Absolventi	Nově přijatí
Kategorie E		1 416	1 267	928	1	910	1 314
65-51-E/01	Stravovací a ubyt.služby	1 096	950	928	1	724	1 031
65-51-E/02	Práce ve stravování	320	317	0	0	185	283
65-52-E/001	Kuchařské práce	0	0	0	0	1	0
Kategorie H		5 517	5 141	5 086	13	4 089	5 106
65-51-H/01	Kuchař - číšník	5 517	5 141	5 086	13	4 089	5 106
Kategorie L0		615	583	658	616	406	593
65-41-L/01	Gastronomie	615	583	658	616	406	593
Kategorie M		3 460	3 277	3 251	3 346	3 346	3 373
65-42-M/004	Hotelnictví a turismus	0	0	0	0	16	0
65-42-M/01	Hotelnictví	2 299	2 258	2 204	2 330	2 296	2 246
65-42-M/02	Cestovní ruch	1 161	1 019	1 047	1 016	1 034	1 127
Kategorie L5		568	382	4	0	267	542
65-41-L/504	Společné stravování	0	0	0	0	151	0
65-41-L/51	Gastronomie	568	382	4	0	116	542

Tabulka 4: Přehled žáků a absolventů v denní formě -- Zdroj NUV

3.1 Zaměstnanost a nezaměstnanost absolventů

U skupiny 65 dochází k významnějšímu meziročnímu poklesu v pětiletém pohledu o - 1,6 p. b. (procentního bodu). Při srovnání míry nezaměstnanosti absolventů v období 2013 - 2015 napříč obory, došlo k poklesu míry nezaměstnanosti u všech kategorií dosaženého vzdělání. V roce 2014 bylo evidováno ve skupině oborů 65 Gastronomie, hotelnictví, turismus 18,1 % absolventů v kategorii dosaženého vzdělání H. Zároveň se zde projevila i vyšší míra nezaměstnanosti těchto absolventů (15,6 %). U oborů vzdělání spadajících do kategorie dosaženého vzdělání L0 patří opět s 16,2 % mezi obory s nejvyšší mírou nezaměstnanosti. Míra nezaměstnanosti absolventů nástavbového studia v oborech L0 činila v dubnu 2015 15,2 %, absolventi oboru 65 mají míru nezaměstnanosti na hodnotě 22,8, tedy velmi nadprůměrnou. Míra nezaměstnanosti absolventů středního odborného vzdělávání s maturitní zkouškou činila v dubnu 2015 9,6 %. I v kategorii 65 lze nalézt vyšší mírou nezaměstnanosti - 13,7 %. Obdobně situace vypadá u kategorie N, kdy dosahuje míra nezaměstnanost 12,9 %.

V porovnání se zahraničím, kdy míra nezaměstnanosti mladých (15 - 24 letých) se pohybuje kolem 9 %, se Česká republika se svými cca 7 % zařadila mezi země s nízkou mírou

nezaměstnanosti za Německo, Rakousko, Nizozemí atd. Na opačném pólu se pohybují země s vysokou nezaměstnaností mladých i kolem 52,4 % (Řecko, Španělsko) či kolem 40 % - Kypr, Chorvatsko. Země s velkou závislostí na službách cestovním ruchu, charakterem sezonnosti prací atd.

Z výše uvedené analýzy vyplývá, že přestože byl zaznamenán propad v počtu přijímaných žáků na obory 65, nenacházejí anebo si nehledají všichni své uplatnění v oboru. Stoupá tedy jejich míra nezaměstnanosti na nadprůměrné hodnoty.

Nejvyšší míra nezaměstnanosti byla i v roce 2014 zaznamenána tradičně u absolventů s výučním listem (kategorie E+H; 17,8 %) a u absolventů nástavbového vzdělání (kategorie L5; 18,5 %). Ve srovnání s rokem 2013 došlo u těchto kategorií k poklesu o více než 9 %. **Nejnižší hodnoty nezaměstnanosti** pak vykazují absolventi oborů s maturitou bez odborného výcviku (kategorie M; 11,6 %) a vyšších odborných škol (kategorie N; 10,2 %), i zde došlo ke snížení měr nezaměstnanosti absolventů ve srovnání s rokem 2013. Ve středu škály jsou pak absolventi maturitních oborů s odborným výcvikem (kategorie L0), jejichž nezaměstnanost dosáhla v roce 2014 14,2 %. **Ve všech uvedených kategoriích vzdělání dosahuje však nezaměstnanost absolventů škol v roce 2014 vyšších hodnot než v roce 2012, zároveň však mnohem nižších než v roce 2013.**

Mezi obory s **nižší mírou nezaměstnanosti** patří např. 4letý maturitní obor **Gastronomie** nebo méně náročný učební obor **Práce ve stravování**, který připravuje spíše pro pomocné práce. Naopak absolventi obdobného učebního oboru **Stravovací a ubytovací služby** čelí naopak vyšší nezaměstnanosti. Hodnoty nezaměstnanosti absolventů dalších gastronomických oborů se pohybují spíše v mírně nadprůměrných hodnotách v rámci svých kategorií.

3.2 Zájem o uplatnění v oboru u absolventů

Také sami absolventi často nejsou spokojeni se zvoleným oborem, vracejí se znovu do vzdělávání nebo do jiných oborů, kde nejsou kvalifikováni. Nejčastější příčinou bývá ztráta zájmu o obor, což hraje roli u 55 % absolventů, hraje zde roli i nízká mzda v oboru s nedostatečnou přípravou v oboru či uplatněním na trhu práce. Celkovou přípravu na škole kladně hodnotí 86 % maturantů a 78 % vyučených. Pozitivně hodnotí zejména odborné teoretické znalosti, na druhém místě všeobecnou přípravu a jako nejméně připravení se cítí zejména po praktické stránce. Pro vstup na trh práce nejlépe hodnotí svoji připravenost ve schopnostech řešit pracovní úkoly, velmi dobrou schopnost samostatnosti a komunikace. K uplatnění je třeba i dobrá teoretická průprava, požadována je práce na PC. Tradičně nízká je úroveň komunikace v cizích jazycích.

Absolventi cítí, že jim chybí zejména relevantní praxe. “Chybí mi asi všechno hlavně praxe-jediné, co umím, je v podstatě nošení pití na tácu, jako idiot.” “Chybí mi praxe, protože dva týdny praxe ve firmě je opravdu málo.”

Hlavně vyučení pociťují nedostatky ve znalosti cizího jazyka. Úroveň teoretických znalostí vyjadřují i tyto názory: “Gastronomie se rychle mění a učivo ve škole je zastaralé, chybí moderní směry, širší obzory a světové kuchyně.”

Zároveň existuje poptávka ze strany zaměstnavatelů po pracovní síle, často jen sezonní.

Absolventi v kategorii **středního vzdělání s výučním listem** projevili v závěru studia v **74 % zájem uplatnit se ve vystudovaném oboru**. Oproti tomu **absolventi gastronomických oborů s výučním listem** (tedy hlavně kuchaři a číšníci) měli po skončení školy **zájem pracovat v oboru v 67 %**. S odstupem 3 let od ukončení studia se **podíl vyučených pracujících v oboru** pohybuje na celkové úrovni 46 %, **u gastronomických oborů pak 41 %**. Podíl vyučených, kteří se uplatnili v jiném než vystudovaném oboru, dosáhl 39 %, u oborů **v gastronomii pak dokonce 49 %**.

V kategorii **středního vzdělání s maturitní zkouškou** dosáhl podíl budoucích absolventů, kteří měli v úmyslu zahájit pracovní dráhu ve vystudovaném oboru, v průměru 78 %. Ve skutečnosti však po 3 letech od ukončení studia dosáhl podíl absolventů s maturitou pracujících v oboru 33 %. Výsledný podíl absolventů, kteří se uplatnili mimo svůj obor, dosáhl 51 %.

Téměř polovina vyučených absolventů v gastronomii tedy po 3 letech pracuje mimo obor, což je nejvíce ze všech sledovaných skupin oborů.

3.3 Vstup na vyšší a vysoké školy

Absolventi oborů **kategorie M** ze skupiny **65 Gastronomie, hotelnictví a turismus** se k terciárnímu studiu hlásí mnohem méně než absolventi jiného zaměření. Po ukončení střední školy se k dalšímu studiu na vysoké či vyšší odborné škole v roce 2013 přihlásilo a k přijímacím zkouškám dostavilo **65 % absolventů gastronomických oborů středních odborných škol** (kategorie M), z toho se na vyšší odborné školy hlásilo **13 %** absolventů a ke studiu na vysoké škole **59 %** absolventů. Podíl přihlášených absolventů gastronomických oborů hlásících se na vysoké či vyšší odborné školy se za poslední 3 roky téměř nezměnil.

Ke studiu na vysoké či vyšší odborné školy je tak **přijato celkem 51 % všech absolventů gastronomických oborů kategorie M**. Rovnou na trh práce tedy po ukončení maturitního studia přechází 49 % absolventů gastronomických oborů kategorie M.

Absolventi gastronomických oborů kategorie L0 se ke studiu programů terciárního vzdělávání hlásí 35 % absolventů. Ke studiu na vysoké či vyšší odborné školy je **přijato 25 %** absolventů gastronomických oborů kategorie L0, přitom na vyšší odborné školy 5 % z nich a ke studiu na vysoké školy 20 %. **Na trh práce tak bezprostředně po ukončení školy vstupuje přibližně 75 % absolventů těchto oborů.**

V případě **nástavbového studia** se ke studiu v terciárním vzdělávání hlásí 45 % absolventů **gastronomických nástavbových oborů vzdělání**, z toho 14 % podává přihlášky ke studiu na vyšší odborné škole a 33 % k vysokoškolskému studiu. Ke studiu na vysoké či vyšší odborné škole bylo v roce 2013 **přijato 34 %** absolventů gastronomických oborů nástavbového studia. Na vysoké školy je přijato 22 % absolventů těchto oborů a na vyšší odborné školy 12 % absolventů. **Na trh práce tedy přechází po absolvování nástavbového studia zhruba 66 % absolventů gastronomických a hotelových oborů.**

3.4 Shoda mezi vzděláním a uplatněním

U skupiny 65 se projevuje výrazný rozdíl mezi podílem absolventů a podílem pracovníků. Podíl absolventů je dvojnásobně vyšší oproti podílu zaměstnaných. Vyplývá z toho tedy fakt, že není potřeba produkovat takovou kvantitu absolventů, ale zaměřit se raději na kvalitu tak, jak požadují zaměstnavatelé. Zároveň se ukazuje, že zaměstnavatelé neradi přijímají absolventy oborů vzdělání a raději přijímají pracovní síly přeucené, rekvalifikované. To může mít příčinu mezi nesouladem výuky a požadavky zaměstnavatelů a souvislost se mzdami v oboru, kdy je levnější zaplatit méně osoby bez vyučení. Spolu se sezonním charakterem cestovního ruchu a zpomalením jeho rozvoje, který byl zaznamenán po roce 1989, to přináší do oboru problémy, se kterými se potýkají nejen školy, ale i zaměstnavatelé.

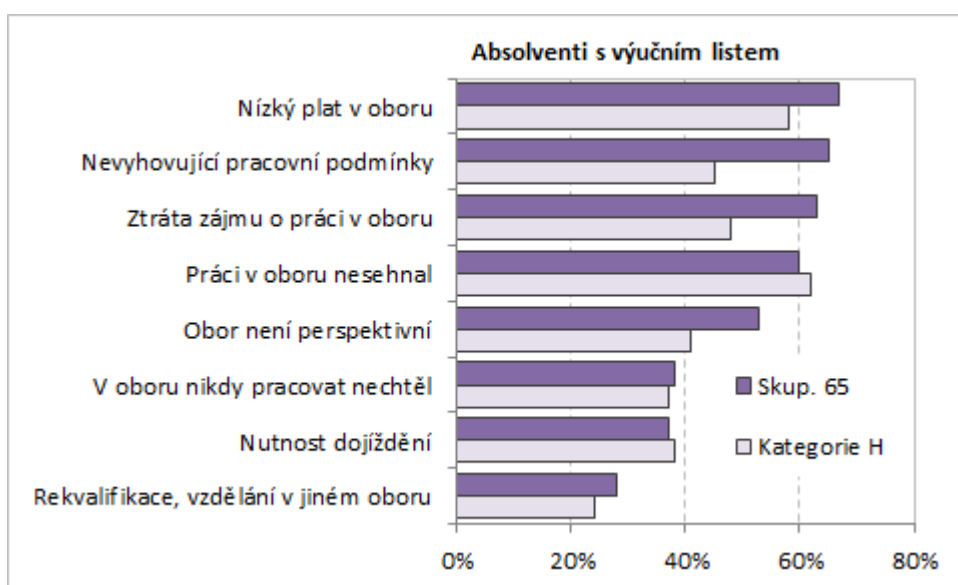
Vyučení ze skupiny oborů 65 Gastronomie, hotelnictví a turismus pracují v **úplné shodě se svým vzděláním** ve 45 % případů. Naopak **hrubou neshodu** mezi získaným vzděláním a vykonávaným zaměstnáním vykazuje 39 % vyučených v gastronomických oborech vzdělání. U **mladých absolventů gastronomických oborů s vyučením** (ve věku 20– 24 let) je situace **mírně příznivější** (v řádu jednotek procent).

V gastronomických oborech s výučním listem je tedy situace z hlediska **hodnocení uplatnitelnosti absolventů na základě shody** spíše **průměrná**. Je zde sice vyšší podíl těch, kteří pracují v hrubé neshodě, ale také průměrný podíl těch, co pracují naopak v úplné shodě se svým vzděláním. Jejich pracovní zařazení tedy buď plně odpovídá, nebo naopak vůbec neodpovídá jejich úrovni získaného vzdělání a kvalifikaci.

Ve skupině oborů **65 Gastronomie, hotelnictví a turismus** dosahuje podíl **maturantů** (všech, bez věkového rozlišení), kteří pracují **v úplné nebo částečné shodě** s vystudovaným oborem,

celkem 62 % (z toho 45 % v úplné shodě). Absolventi **gastronomických oborů vzdělání s maturitou** (ve věku 20 – 24 let) pak **v úplné nebo částečné shodě** se získaným vzděláním pracují v **64 %** případů. Konkrétněji 50 % těchto absolventů pracuje v úplné shodě se svým vzděláním a 14 % v částečné shodě, další 4 % z nich jsou pak zaměstnána alespoň v dílčí neshodě mezi vzděláním a zaměstnáním a **zcela mimo svůj obor** pracuje **33 %** těchto absolventů.

Nízký plat, nevyhovující pracovní podmínky (hlavně nevyhovující pracovní doba), **ztráta zájmu o práci v oboru a neperspektivnost oboru** jsou absolventy gastronomických oborů s vyučením zmiňovány jako důvod práce mimo obor nejvíce ve srovnání s jinými skupinami oborů.



Graf 1: Důvody práce mimo obor (absolventi s výučním listem)



Graf 2: Důvody práce mimo obor (absolventi s maturitou)

4. Požadavky zaměstnavatelů

4.1 Kvalifikovanost v odvětví

Kvalifikační profil odvětví je dán nejen vzděláním, ale také dalšími požadavky na pracovních místech. V odvětvové skupině Ubytování, stravování a pohostinství se odráží například výrazně vyšší míra nezávislosti. Z měření dovedností pracovníků v odvětví se také ukazuje, že úroveň matematických, čtenářských dovedností i dovedností řešit problémy je výrazně nižší, než je tomu v průměru všech pracujících. Pro výkon profesí pracovníků v této odvětvové skupině je charakteristická nadprůměrná důležitost u kompetencí sociálních a jejich náročnost je vykazována na úrovni průměrné. Mezi dovednostmi je to pak především schopnost se dále učit. Jako u všech jsou také v tomto odvětví důležité osobnostní kompetence. Kognitivní dovednosti jsou u Ubytování, stravování a pohostinství až za kompetencemi sociálními, mírně vyšší úroveň dosahuje dovednost komunikace v mateřském jazyce.

Na pracovních místech v odvětví Ubytování, stravování a pohostinství je obor Hotelnictví, restaurace, stravování, který absolvovalo 42 % všech pracovníků v odvětví. S 12 % následují obecně zaměřené studijní obory, které převažují zejména u středoškolsky vzdělaných pracovníků bez maturity. Dalšími významnějšími obory vzdělání pracovníků v odvětví Ubytování, stravování a pohostinství jsou Velkoobchod a maloobchod, Výroba textilu, oděvů a obuvi, zpracování kůže a Management a správa. Ovšem výraznější odlišnosti jsou mezi mladými a staršími pracovníky odvětví. U mladších pracovníků (nedávných absolventů) převládá obor Hotelnictví, restaurace, stravování (téměř 43 %), Obecné vzdělání (14,5 %) a Management a správa (6 %) a u oboru Velkoobchod a maloobchod došlo k znatelnému poklesu (na pouhých 1,5 % mezi absolventy z posledních pěti let). To se postupně projeví na zastoupení oborů vzdělání v odvětví i přesto, že odvětvová skupina stárne.

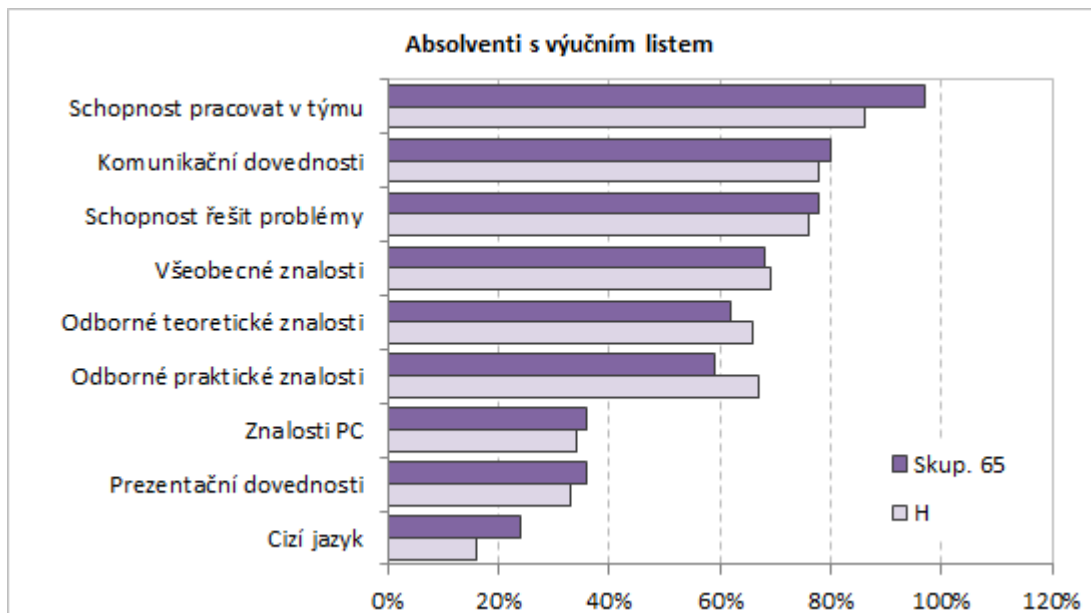
Ministerstvo pro místní rozvoj v rámci projektu Všehoruch provedlo průzkum u zaměstnavatelů s cílem zhodnotit absolventy SOŠ z oblasti cestovního ruchu.

Obecně lze říci, že absolventi nejlépe zvládají předměty, které souvisejí s gastronomií (gastronomie, výživa, výroba a odbyt v gastronomii, hotelnictví, vše s průměrnou známkou od 2,0 do 2,2) a nejhůře ekonomické disciplíny a geografický a celkový kulturně historický přehled (2,3 až 2,5). Z průměrných známek je vidět, že rozdíly mezi předměty nejsou dramatické, vejdou se do půl bodu.

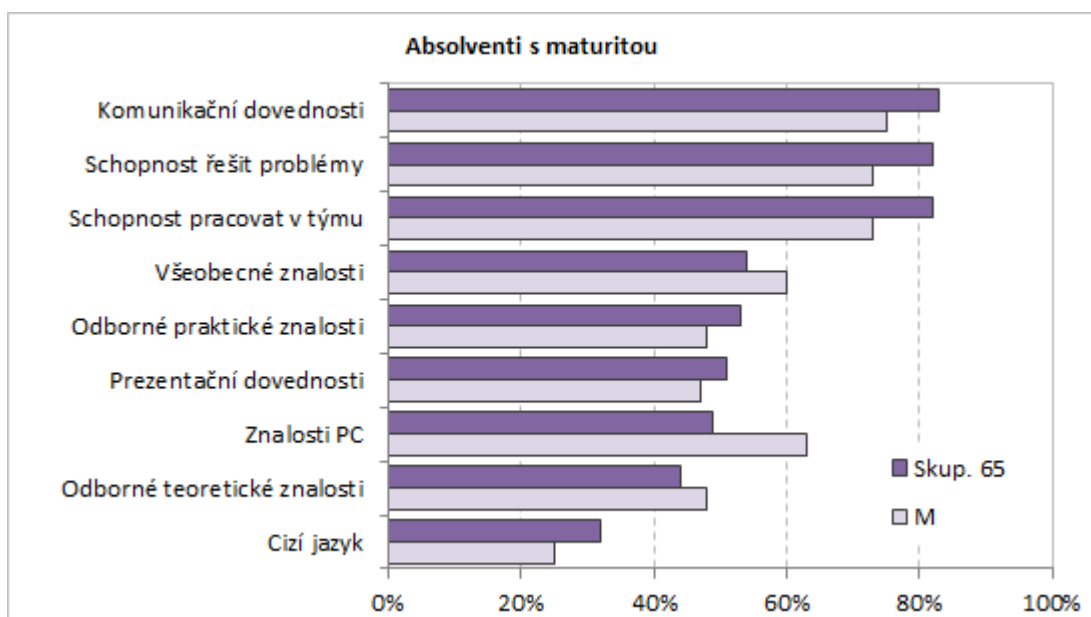
Existuje rozdíl mezi hodnocením respondentů – lidé z restauračních zařízení chválí u absolventů více znalosti gastronomie a předmětů s ní souvisejících, naopak respondenti z cestovních kanceláří mají zkušenosti s absolventy, kteří – zřejmě v porovnání se studenty, kteří našli uplatnění v restauracích nebo ubytovacích zařízeních – zvládají slušně i ekonomické a právní aspekty podnikání v oblasti cestovního ruchu. Školy cestovního ruchu fungují „dobře“ podle zhruba 70 % z nich a vývoj v posledních deseti letech je hodnocen ještě příznivěji, právě tak jako jeho další perspektivy.

Zaměstnavatelé často nejsou spokojeni s tím, že si nemohou vybrat kvalitní pracovníky a že absolventi nejsou připraveni podle jejich představ.

Z pohledu vzdělávání je také přínosné zjistit, jaké získané kompetence absolventi ze svého pohledu v zaměstnání nejvíce využívají.



Graf 3: Využití kompetencí (absolventi s výučním listem)



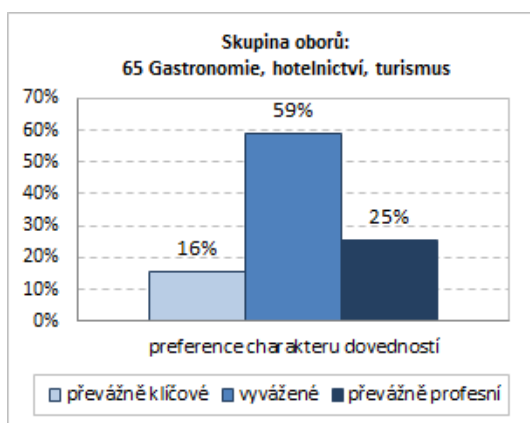
Graf 4: Využití kompetencí (absolventi s maturitou)

Ze získaných výsledků vyplývá, že nejvíce využívanými kompetencemi v prvním zaměstnání u **absolventů gastronomických oborů s výučním listem** jsou **schopnost pracovat v týmu**, **komunikační dovednosti** a **schopnost řešit problémy**. Častěji absolventi využili v zaměstnání také jak všeobecné znalosti, tak odborné teoretické a praktické znalosti a dovednosti. Schopnost pracovat v týmu a znalost cizího jazyka označili absolventi

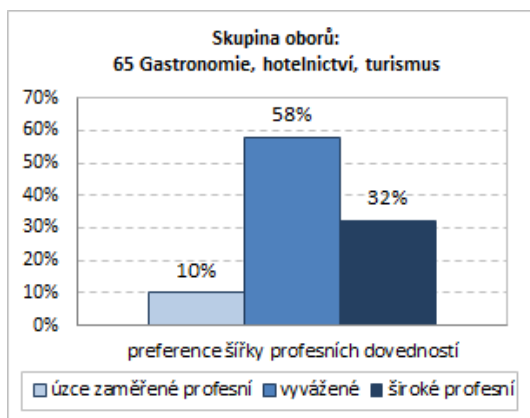
gastronomických oborů častěji než absolventi s výučním listem. Naopak odborné znalosti a dovednosti využili tito absolventi podle svého názoru méně než absolventi v jiných skupinách oborů vzdělání.

Na maturitní úrovni vzdělání jsou ve skupině **65 Gastronomie, hotelnictví a turismus** podstatné z hlediska využití v prvním zaměstnání zejména **komunikační dovednosti, schopnost řešit problémy a schopnost pracovat v týmu**. V porovnání s ostatními sledovanými skupinami jsou v gastronomii považovány za více využitelné v zaměstnání také **odborné praktické dovednosti, prezentační dovednosti a cizí jazyk**.

Zaměstnavatelé v oblasti gastronomie (skupiny oborů 65 Gastronomie, hotelnictví, turismus) u svých zaměstnanců nejčastěji upřednostňují vyváženost mezi profesními a klíčovými dovednostmi.



Graf 5: Preference charakteru dovedností u zaměstnavatelů

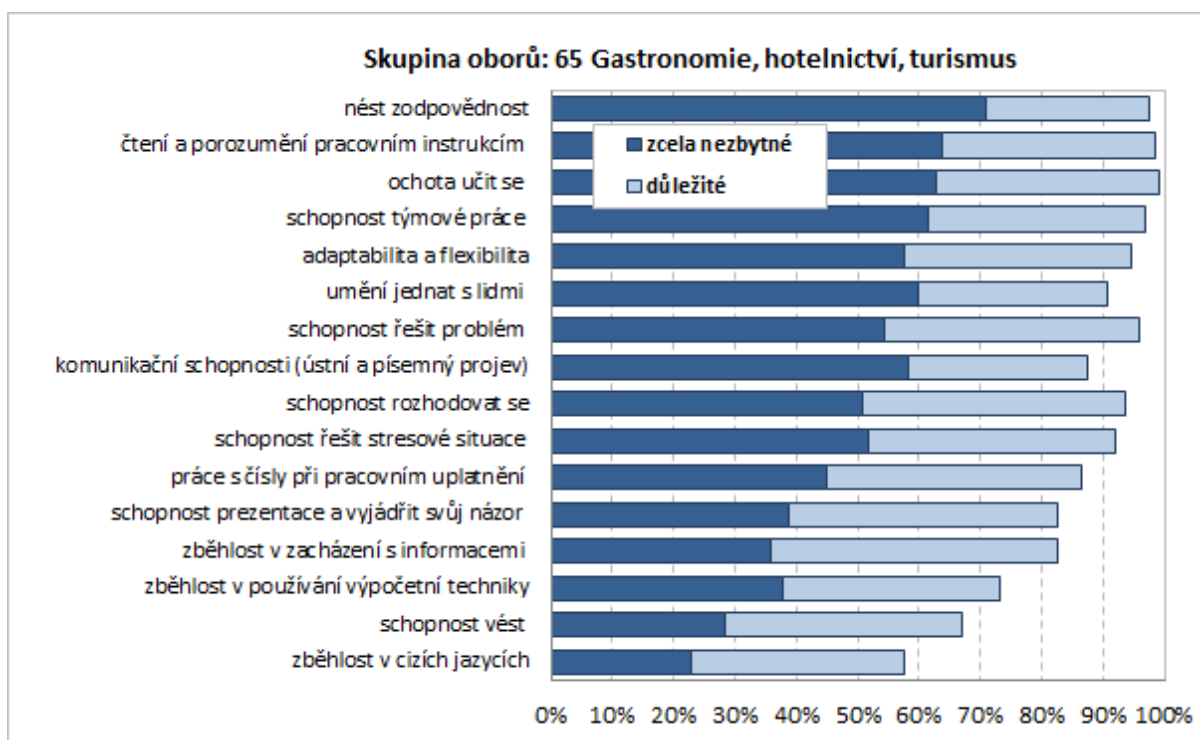


Graf 6: Preference šířky profesních dovedností u zaměstnavatelů

Za nejdůležitější znalosti, dovednosti a schopnosti zaměstnavatelé v oblasti gastronomie a hotelnictví označili:

- schopnost nést odpovědnost,
- čtení a porozumění pracovním instrukcím,
- ochotu učit se,
- schopnost týmové práce.

Na jedné straně zaměstnavatelé poukazují na poměrně nízkou úroveň kompetencí absolventů SOŠ, kdy chybí především dostatek praxe v reálném pracovním prostředí. Absolventi postrádají komunikační dovednosti, především absolventi s výučním listem, znalost cizích jazyků a schopnost nést odpovědnost. Podle šetření však školy ze skupiny 65 nevnímají problémy ve spolupráci se zaměstnavateli a považují ji za dobrou. Z toho vyplývá potřeba oboustranné komunikace, která povede ke zkvalitnění přípravy žáků na úrovni ŠVP.



Graf 7: Přehled důležitosti znalostí, dovedností a schopností (dle zaměstnavatelů)

4.2 Kompetence, na které by se mělo vzdělávání soustředit

Nejvyšší požadavky na rozvoj klíčových dovedností mají zaměstnavatelé při **vzdělávání vyučených**, z čehož se dá usoudit, že právě u absolventů s vyučením spatřují největší nedostatky v oblasti klíčových dovedností. Deklarována je zejména potřeba zaměřit více pozornosti na rozvoj schopnosti **nést zodpovědnost**, **schopnosti řešit stresové situace** i **řešit problém**. Další výrazný podíl zaměstnavatelů požaduje zlepšení přípravy směřující k rozvoji **schopnosti rozhodovat se**.

Firmy působící v oblasti služeb u **studentů maturitních oborů** doporučují více zaměřit pozornost na zlepšení **schopnosti řešit stresové situace**. Pozornost doporučují zaměřit i na rozvoj schopnosti **nést zodpovědnost, schopnosti rozhodovat se a schopnosti řešit problém**.

Zaměstnavatelé působící v oblasti gastronomie kladou při **přijímání absolventů** největší důraz na:

- pracovní nasazení,
- ochotu se dále vzdělávat,
- zájem o práci a chuť pracovat,
- samostatnost.

Hlavním důvodem firem pro rozhodnutí přijmout absolventy je jejich **nezatíženost předchozími pracovními návyky** a jejich **ochota dále se vzdělávat**. Zaměstnavatelé oceňují také jejich flexibilitu, originalitu nápadů, ale i jejich jazykovou vybavenost. Část z nich se také domnívá, že absolventi mají dobré dovednosti v práci s počítačem a nižší mzdové nároky.

Hlavními důvody, proč zaměstnavatelé nepřijímají absolventy, jsou **nereálné představy absolventů o výši mzdy, pracovní době nebo pracovním zařazení**. Firmy považují za častý důvod k nepřijetí absolventa také **nedostatek praxe a pracovních zkušeností** a **nízkou úroveň pracovní morálky absolventů**. Část zaměstnavatelů se domnívá, že **na některé pozice ani nelze absolventa přijmout**, protože pro výkon dané profese je praxe nezbytná.

Část zaměstnavatelů jako nevýhodu označuje i **delší dobu, kterou absolventi potřebují na zapracování**. Objevuje se zde také názor řady zaměstnavatelů, že **absolventi o jisté pracovní pozice nejeví zájem** a nehlásí se na ně.

Z analýzy, kterou provádělo ministerstvo pro místní rozvoj (*Zkvalitnění profesní přípravy v cestovním ruchu – projekt Všehoruch MMR*) s cílem zkvalitnit odbornou přípravu v oblasti cestovního ruchu, vyplynuly následující požadavky na absolventy. Analýza se dále zabývala i tím, zda stávající RVP splňují tyto požadavky.

Požadavky na číšníky a servírky a kuchaře

*Na rozdíl od kuchaře nejsou u oboru číšník, servírka požadavky zaměstnavatelů vždy zaměřeny na vyučení v oboru, to lze kompenzovat dostatečnou praxí v oboru. Zároveň jsou majitelé restaurací často ochotni zaměstnat i čerstvé absolventy bez praxe. Velmi důležitou podmínkou je ovšem **znalost alespoň jednoho cizího jazyka, většinou angličtiny**, přičemž většina zaměstnavatelů, především v Praze a turisticky atraktivních destinacích, **upřednostňuje zaměstnance se znalostí více jazyků**. Kromě angličtiny je tedy velmi často požadována znalost němčiny či ruštiny. Zdravotní průkaz a trestní bezúhonnost jsou i zde*

nutnou podmínkou. Často je kladen důraz na znalost české a mezinárodní kuchyně, dietního stravování a přípravy míšených nápojů. Zaměstnavatelé dále požadují od číšníků a servírek samostatnost, spolehlivost, časovou flexibilitu, komunikativnost, ochotu učit se novým věcem, profesionální přístup a velmi často i příjemný vzhled a vystupování. Rovněž je zde důležitá alespoň základní, uživatelská znalost práce s PC. U tohoto oboru je znatelný rozdíl mezi požadavky provozoven nižších kategorií, které zároveň nabízí i nižší platové ohodnocení, a požadavky luxusních hotelů a restaurací. Tato zařízení velmi často vyžadují znalost 2 světových jazyků, příjemný vzhled, znalost přípravy všech druhů káv, koktejlů a dalších drinků či odolnost vůči stresu. Novým trendem se stává požadavek na praxi v zahraničí.

Obecné požadavky:

- vyučení v oboru (ale není podmínkou),
- praxe v oboru (není podmínkou),
- aktivní znalost anglického jazyka, popř. německého,
- spolehlivost, samostatnost,
- výpis z rejstříku trestů,
- zdravotní průkaz,
- znalost dalšího jazyka výhodou,
- práce s PC – základní, uživatelská,
- pečlivost, důslednost, komunikativnost,
- znalost a příprava míchaných nápojů,
- znalost české a mezinárodní kuchyně,
- znalost dietního stravování.

Absolvent by po vykonání závěrečné zkoušky, tj. úspěšném ukončení školy, měl disponovat všeobecnými a odbornými kompetencemi a měl by se orientovat v činnostech daného oboru.

Kuchař

Zaměstnavatelé vyžadují po uchazečích o zaměstnání „vyučení v oboru“ (avšak v některých případech není nutné) a zdravotní průkaz, který opravňuje pracovat v kontaktu s potravinami.

*Další požadavky jsou **znalost české a mezinárodní kuchyně, dietního stravování.***

*Plánovat skladové zásoby absolventi oborů splňují. **I když se žáci učí cizí jazyky, v daném oboru to zaměstnavatelé nevyžadují.***

Schopnosti jako ochota učit se, samostatnost, přizpůsobivost a časová flexibilita, zodpovědnost a komunikativnost se vyžadují od každého absolventa.

Na pozici kuchař se profil absolventa RVP – Kuchař – číšník, zaměření Kuchař většinou shoduje s požadavky zaměstnavatelů na absolventa.

Číšník, servírka

Zaměstnavatelé v oboru číšník, servírka nevyžadují striktně vyučení v oboru. Tento deficit je v mnoha případech třeba nahradit dostatečně dlouhou praxí v oboru. Někteří zaměstnavatelé jsou ochotni zaměstnávat i absolventy bez praxe. Podmínku, kterou zaměstnavatelé vyžadují, je **znalost alespoň jednoho cizího jazyka**. Tuto podmínku absolventi splňují. Další požadavky jsou **znalost české i mezinárodní kuchyně, dietního stravování, přípravy míšených nápojů, základní či uživatelská znalost práce na PC** absolventi splňují.

Schopnosti jako samostatnost, spolehlivost, časová flexibilita, komunikativnost, ochota učit se novým věcem či profesionální přístup. Zaměstnavatelé také požadují příjemný vzhled a vystupování, avšak tento požadavek škola nemůže ovlivnit.

Případné další požadavky od náročnějších zaměstnavatelů nebo na lepší pozice musí absolvent získat jiným způsobem než běžnou výukou na škole (např. absolvováním volitelných kurzů na škole i mimo ni).

Na pozici číšník, servírka se profil absolventa RVP Kuchař – číšník, zaměření číšník většinou shoduje s požadavky zaměstnavatelů na absolventa.

Cestovní ruch

Názory na to, jaké absolventy škol podnikatelé v cestovním ruchu potřebují, zda úzké specialisty, anebo spíše lidi se širším obecným rozhledem a všestrannými dovednostmi, jsou takřka v rovnováze. Širší rozhled je více žádán majiteli cestovních kanceláří a agentur. Specializace na určité činnosti připadá nejvíce v úvahu ve větších firmách, s větším počtem zaměstnanců. Více než polovina dotázaných se domnívá, že o doplňování vzdělání se zaměřením na cestovní ruch by se měl postarat sám zaměstnavatel. Nejochotnější jsou k vlastní výchově a dodatečnému vzdělávání absolventů středních škol firmy působící přímo v cestovním ruchu, tedy cestovní kanceláře a agentury.

Z výše uvedeného vyplývá, že zaměstnavatelé mají zájem o širěji připraveného absolventa, kterého si již doškolí pro činnosti, které bude vykonávat.

Rozdílné jsou představy zaměstnavatelů z oblasti stravování a ubytování a z oblasti cestovních kanceláří. Lze učinit závěr, že není vhodné směšovat tyto skupiny činností při přípravě do jednoho RVP. Výsledkem totiž je absolvent, který neobsáhne uspokojivě ani jednu oblast.

Z uvedených skutečností vyplývá potřeba připravit RVP tak, aby se důsledně oddělila příprava žáků pro hotelnictví (včetně gastronomie) a pro cestovní ruch. Pokud by byl připraven společný základ doplněný o jednotlivé příslušné profesní kvalifikace, lze

Školní vzdělávací program modularizovat a připravit jej tak, aby byl pro žáka zvládnutelný.

5. Spolupráce škol a zaměstnavatelů

Šetření MMR se zabývala i možnostmi spolupráce škol a firem. Závěry, které lze z níže uvedeného textu vyvodit jsou ty, že obsah výuky je v podstatě vyhovující, že je třeba neustále posilovat odbornou praxi žáků i jejich učitelů v reálném pracovním prostředí (shodně se závěry projektu POSPOLU).

Naprosto jednoznačně se podnikatelé působící v oblasti cestovního ruchu vyjadřovali k možné součinnosti škol cestovního ruchu a podnikatelů, která by měla vést k účinnějšímu zacílení výuky na školách. Mnohem opatrněji již podnikatelé hodnotili učitele a vedení, jejich znalosti praxe – tedy to, zda opravdu vědí, jak se teoretické poučky uskutečňují v praxi a s jakými problémy se firmy potýkají. Naprostá většina podnikatelů by uvítala, kdyby školy cestovního ruchu pořádaly ve svém regionu kurzy, semináře, kdyby více angažovaly podnikatele do své výuky, aby žáci měli možnost poznat i praktickou stránku. Drtivá většina respondentů podpořila také všechny navrhované formy posílení spolupráce podnikatelů a škol cestovního ruchu. Důraz přitom kladou na praxi absolventů, na potřebu poznat vedle teorie taky praxi podnikání v cestovním ruchu. Relativně mírnější podporu má využívání studentů k propagaci a k šíření informací, ale i to je forma obecně přijatelná. Více než dvě třetiny oslovených firem projeví zájem spolupracovat se střední školou cestovního ruchu. Podle očekávání mají zájem o spolupráci zvláště větší firmy, z hlediska zaměření je nejsilnější zájem mezi majiteli ubytovacích zařízení.

6. Změna zaměstnání

Změny zaměstnání jsou z hlediska zaměstnaných v odvětví Ubytování, stravování a pohostinství ve srovnání s ostatními odvětvími problematičtější. Více zaměstnaných přechází do stavu nezaměstnanosti, než kolik najde jinou práci. Zaměstnaní v tomto odvětví ve srovnání se zaměstnanými z jiných odvětví podprůměrně flexibilní. Ovšem z těch pracovníků, kteří našli jiné uplatnění a nepřešli do stavu nezaměstnaných, bylo 35 % pracovníků, kteří našli uplatnění opět v tomto odvětví. Tím se odvětví Ubytování, stravování a pohostinství řadí mezi odvětvími na šesté místo, což znamená, že vazba zaměstnaných je na toto odvětví nadprůměrná. Příchody osob z jiných odvětví jsou nejčastější z odvětví Velkoobchod, maloobchod a opravy motorových vozidel, Vzdělávání a Potravinářský a tabákový průmysl. Na druhé straně jsou odchody do jiných odvětví – tady se však skupiny odvětví z velké části opakují a nejčastější odchody jsou do odvětvové skupiny Velkoobchod, maloobchod a opravy motorových vozidel, Zdravotní a sociální péče atd.

Průměrný věk zaměstnaných odvětvové skupiny Ubytování, stravování a pohostinství roste rychleji, než činí průměr všech zaměstnaných v české ekonomice, avšak s necelými 40 lety je průměrný věk o více jak 2 a půl roku nižší než je průměr za ČR a odvětví Ubytování, stravování a pohostinství je tak třetím nejmladším odvětvím z celé ekonomiky.

7. Poptávka po pracovní síle ve skupině 65, perspektiva do roku 2020

Firmy nejvíce postrádají **kuchaře, číšníky, recepční a cukráře**. Chybí jim ale i **účetní, marketingový specialisté, pomocné pracovní síly i řemeslníci** (bez bližší specifikace).

V příštích letech lze očekávat další pozvolný nárůst počtu zaměstnaných v tomto odvětví v ČR. V roce 2020 by podle prognóz mělo být v odvětví Ubytování a stravování zaměstnáno 202 tisíc osob, což je **o 4 tisíce více** (tedy **o 2 %**) než v roce 2010. Vyšší nárůst zaměstnanosti se však týká jen některých profesí, jde např. o informační a poradenské pracovníky či vedoucí pracovníky výrobních či provozních podniků a organizací. Naopak **pokles počtu pracovních míst** se očekává především **u provozních pracovníků ve stravování** a v příbuzných oborech a u pomocného personálu.

V odvětví totiž do roku 2020 v důsledku odchodu do důchodu opustí své pracovní místo zhruba 27 tisíc osob. Z nich zhruba polovina bude mít střední vzdělání s výučním listem a čtvrtina odborné vzdělání s maturitou, zbývající část pak rovnoměrně představují zaměstnanci se základním vzděláním a s vysokoškolským vzděláním. Do roku 2020 má být tedy v ČR v odvětví Ubytování a stravování nově **obsazeno až zhruba 31 tisíc pracovních míst**. Skutečný počet uvolněných míst však bude v reálu nižší, ať už vlivem zvýšení věku odchodu do důchodu, vyšší zaměstnanosti důchodců, či zániku míst v důsledku inovací.

Lze očekávat, že změny ve struktuře odvětví, které nastanou v ekonomice ČR do roku 2020 společně s vnitřní změnou profesních struktur uvnitř jednotlivých odvětví, způsobí zastavení růstu a naopak mírný pokles počtu zaměstnaných osob s touto profesní skupinou. V roce 2020 bude dle prognózy v ČR zaměstnáno přibližně 155 tisíc lidí jako Provozní pracovníci ve stravování a pracovníci v příbuzných oborech, tedy téměř **o 5 tisíc méně** než v roce 2010. Neznamená to však, že během příštích let nevznikne potřeba obsadit žádná pracovní místa. Do roku 2020 totiž v důsledku **odchodu do důchodu opustí své pracovní místo zhruba 30 tisíc osob** zaměstnaných v této profesní skupině, a to hlavně se středním vzděláním s výučním listem či maturitou. Skutečný počet uvolněných míst však bude v reálu nižší, ať už vlivem zvýšení věku odchodu do důchodu, vyšší zaměstnanosti důchodců, či zrušení pracovních míst vlivem technologického pokroku.

Odvětví bude **nadále mírně růst**. Vzhledem k charakteru odvětví je podíl zaměstnaných velmi nerovnoměrně rozdělen po celé České republice. Existují vysoké rozdíly mezi kraji v tom,

nakolik se osoby z tohoto odvětví podílí na celkové krajské zaměstnanosti. Nejvyšší podíl na krajské zaměstnanosti mají osoby z tohoto odvětví v Karlovarském kraji, dále v Praze, naopak nejnižší ve Zlínském a Plzeňském kraji. Naprostá většina (přes 93 %) osob zaměstnaných v tomto odvětví pracuje ve stejném kraji, kde bydlí.

Hlavní trendy v odvětví Ubytování, stravování a pohostinství jsou v souladu s rychlými změnami ve světě, kdy se prohlubuje globalizační proces, a právě cestovní ruch je nositelem globalizačních procesů. Míra jeho internacionalizace se zvyšuje jak na straně nabídky (nové destinace), tak na straně poptávky.

Vlivem sociálního prostředí a změn hodnot, potřeb a preferencí procházejících všemi socioekonomickými a věkovými skupinami obyvatel se subjekty strany nabídky v odvětví Ubytování, stravování a pohostinství musí přizpůsobit a snažit se o individuální přístup a tvorbu produktů s podmínkami šitými na míru jednotlivým spotřebitelům. S rostoucí cenou lidského času souvisí jev, kdy lidé cestují, aby se dále sami rozvíjeli, a cestování se tak namísto pouhé spotřeby stává investicí do svého rozvoje. Část spotřebitelů také ráda experimentuje a zkouší nové produkty, atrakce, jídlo, zážitky. Lidé také častěji než kdy dříve utíkají před každodenností do přírody a na venkov, více se zajímají o své zdraví a kvalitu života, což se projevuje ve snaze trávit svou dovolenou co nejaktivněji. Hnacími motory nových trendů jsou demografické změny ve společnosti, rostoucí informovanost díky novým technologiím, růst bohatství, kterým společnost disponuje. A právě tyto faktory neustále přetváří spotřebitelské preference. Pokroky v oblasti informačních a komunikačních technologií poskytují subjektům strany nabídky účinný nástroj, jak nabízet produkty plně odpovídající právě preferencím jednotlivých spotřebitelů. Pro firmy technologické inovace znamenají také cestu, jak snižovat provozní výdaje.

Další rozvoj odvětví i rozvoj obsahu práce většiny profesí tohoto odvětví bude ovlivněn měnícími se životními styly/požadavky spotřebitelů, stárnutím populace, dalším zvyšováním využívání ICT a internetu, pokračující globalizací a ekonomickým růstem. Nově vznikající kompetence v odvětví budou zahrnovat zvládnutí více dovedností (multiskilling), finanční řízení, informační a komunikační technologie, mezikulturní kompetence a jazykové dovednosti, dovednosti a znalosti potřebné pro rozšířené a individualizované služby.

8. Ukončování studia ve skupině 65

8.1 Obory kategorie dosaženého vzdělání H – závěrečná zkouška podle JZZZ

Závěrečné zkoušky podle jednotného zadání obor H Kuchař - číšník přispěly ke sjednocení požadavků na ukončování vzdělávání ve skupině 65, Gastronomie, hotelnictví, turismus, kde v kategorii H je pouze jediný obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Zde se projevilo zadání při

tvorbě RVP, nalézt společné základy a vytvořit universálnější obor s možností profilace - zaměření.

Tento obor má zaměření:

- Číšník,
- Kuchař,
- Kuchař - číšník.

V ČR je v současnosti 162 škol, který vyučují obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník a připravuje se v něm téměř 5 500 žáků v ročníku.

Tento obor je rovněž poskytován stále častěji ve zkráceném studiu (v loňském školním roce na 11 školách více jak 100 žáků).

Původně několik samostatných oborů se sloučilo do jednoho oboru s jedním RVP se třemi oficiálními zaměřeními – viz výše.

Jak si s tím školy poradily? Je možné zachovat stávající model RVP nebo jej upravit?

K tomu lze využít také podklady z realizace jednotných zadání.

Pro obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník je v informačním systému připraveno celkem 381 témat rozdělených podle zaměření a typu zkoušky:

Obor	Písemná	Praktická	Ústní	Celkem
Číšník	20	20	88	128
Kuchař	20	20	85	125
Kuchař, číšník	20	20	85	125
Číšník SOP 2015/2016		1		1
Kuchař SOP 2015/2016		1		1
Kuchař- číšník SOP 2015/2016		1		1
Celkový součet	60	63	258	381

Tabulka 5: Počet témat JZZZ dle zaměření a typu zkoušky

Jak je vidět z tabulky všechna tři zaměření mají v systému přibližně stejný počet témat, ale jejich využívání je značně rozdílné.

V informačním systému NZZ ukládáme od roku 2014 pro každý termín zkoušky, jaká témata si školy pro daný termín nevybraly, a tedy je v závěrečných zkouškách nevyužily.

Ukazuje se, že nejčastěji jsou využívána témata pro univerzální zaměření Kuchař – číšník.

Až 80 % škol vyřazuje z písemné zkoušky specifická témata pro zaměření Číšník (organizace hotelové provozu, pivnice, kavárny, rauty, servis lihovin) a pro zaměření Kuchař (Pokrmy ze zvěřiny, pokrmy z vajec), která nejsou doplněna úkoly z druhého zaměření.

Obdobné je tomu i při výběru témat z praktické zkoušky, kdy témata obsahující pouze samostatné úkoly buď ze zaměření Kuchař nebo ze zaměření Číšník školy vyřazují (70 % škol) a volí témata ze společného zaměření.

Trend vyřazování specifických témat je vzestupný.

Obor	2014		2015		2016	
	písemná	Praktická	písemná	praktická	písemná	praktická
Číšník	62 %	51 %	73 %	59 %	81 %	70 %
Kuchař	58 %	53 %	71 %	61 %	79 %	69 %

Tabulka 6: Procentní zastoupení vyřazení specifických témat v jednotlivých letech

To potvrzuje správně nastavený postup sloučení všech gastronomických oborů do jednoho univerzálního.

8.2 Obory kategorie dosaženého vzdělání E podle JZZZ

Obor 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby se učí na 81 školách, vloni bylo 822 žáků, z toho s mentálním postižením 426 a 115 s potuchami učení.

Dvouletý obor 65-51-E/02 Práce ve stravování se učí na 16 školách – v loňském roce bylo v posledním ročníku 277 žáků, přibližně třetina je s postižením mentálním a poruchami učení.

Počet témat	Písemná	Praktická	Ústní	Celkem
65-51-E/01	18	23	40	81
65-51-E/02	20	22	40	82

Tabulka 7: Počet témat oboru E dle typu zkoušky

Pro obor 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby se týká velmi okrajově pouze jedno téma v písemné části a jedno téma v ústní části. Toto téma si nevybralo 60 z 81 škol.

V obou oborech jsou téměř totožná témata.

V písemce je to technologický postup přípravy pokrmů; doporučené přílohy; sklady a skladování; hygienické předpisy; normování. Součástí tématu je test z odborných předmětů a jednoduchý výpočet.

V praktické zkoušce je příprava hlavního pokrmu a pokrmu podle zadání učitele a, v ústní zkoušce má žák popsat druhy jídel, zásady stolničení, dietní stravování apod. a otázky ze světa práce.

Zaměření Ubytovací služby je zcela okrajové, v praktické zkoušce se vůbec nevyskytuje, mohlo by se nejspíš z počáteční přípravy zcela vynechat.

Sloučení oborů lze doporučit. Jediný problém je, že 65-51-E/02 je dvouletý obor.

8.3 Výsledky maturitních zkoušek

8.3.1 Neúspěšnost žáků v didaktických testech

V neúspěšnosti žáků v didaktických testech v **matematice** se řadí hotelové školy (ve sledované skupině společně se školami podnikání) mezi ty skupiny oborů vzdělání, které vykazují nejhorší výsledky. Řadí se nejen za gymnázia, ale i za školy technické, ekonomické, zemědělské a dokonce i umělecké. Horších výsledků dosahují již jen nástavby netechnického směru, školy pedagogické, zdravotnické a maturitní obory na SOU.

U **českého jazyka** zauímají nejhorší místo v úspěšnosti v didaktickém testu nástavbové obory na SOU, kdy neuspěje cca 26 - 27 % žáků. Hotelové školy patří mezi průměr (11,8 %), ještě hůře jsou na tom některé obory technické, zdravotnické a zemědělské. Mnohem lepších výsledků dosahují obory ekonomické a některé technické, a dokonce i umělecké.

Anglický jazyk si celkově v úspěšnosti u maturit nevede špatně. Přestože by hotelové školy svým zaměřením i hodinovou dotací měly mezi ostatními typy škol vynikat, řadí se opět spíše mezi průměr. Daleko lepších výsledků dosahují v souhrnu školy technické včetně maturitních oborů na SOU. Ostatní obory mají v AJ výsledky horší než hotelové školy.

Z analýzy vyplývá, že **neúspěšnost žáků v maturitních oborech hotelnictví je nadprůměrná**. I v cizím jazyce, kde je dostatečná hodinová dotace a žáci mají mít dostatečnou motivaci a někdy i dokonce možnost jazyk používat v průběhu praxe, nejsou výsledky o mnoho lepší než v ostatních typech škol, dokonce v technických školách jsou výrazně lepší.

8.4 Profilová maturitní zkouška Hotelnictví

Dotazníkové šetření s tématem profilové části maturitní zkoušky bylo v oboru vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví rozesláno na 19 škol vyučujících tento obor, přičemž dotazník z nich vyplnilo 14 (návratnost 73,7 %).

8.4.1 Školní a oborová specifika

85,7 % škol (oproti dotazníkovému průměru 89,5 %) uplatňuje školní či oborová specifika, tzn. prvky odrážející např. tradici školy, požadavky zaměstnavatelů v regionu, zaměření vyučovaného oboru vzdělání, při tvorbě profilové části maturitní zkoušky. Školní či oborová specifika se nejčastěji promítají do praktické zkoušky, méně častěji do maturitní práce a její obhajoby či zkoušek s obsahem učiva teoretických odborných předmětů. Specifika jsou využívána zejména u zkoušek s tématy hotelového provozu, cestovního ruchu, gastronomie a ekonomiky.

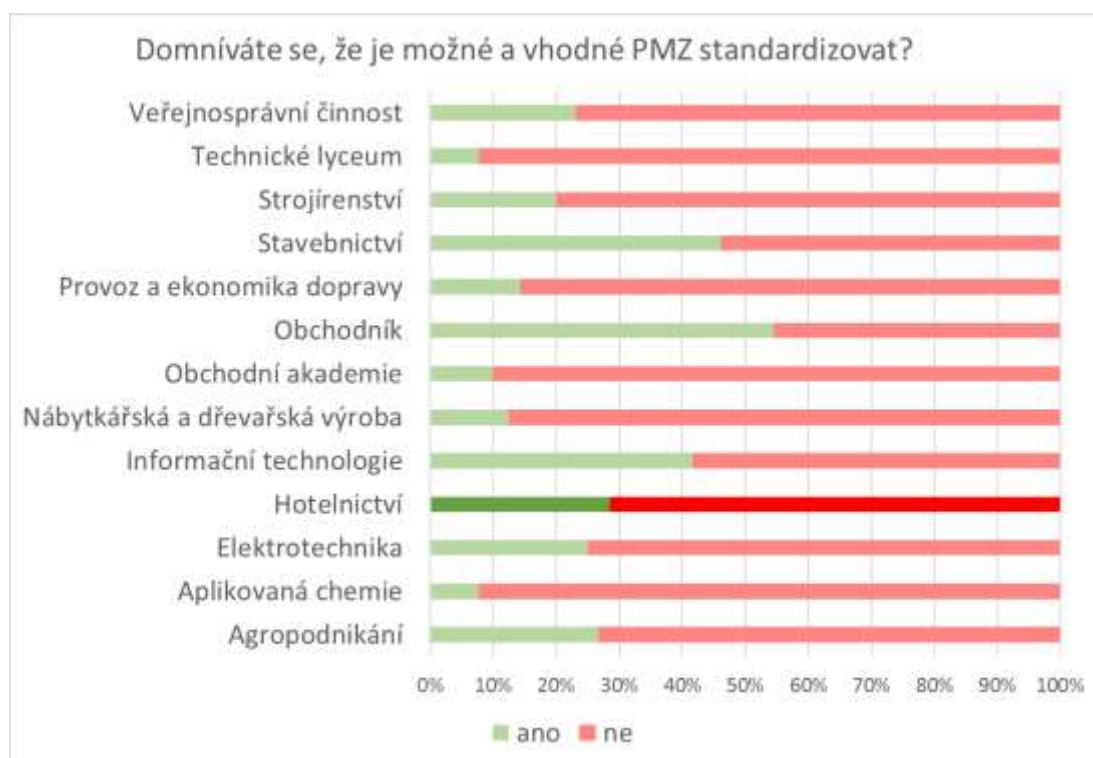
Zapojení specifík má různé podoby: např. uspořádání praktické zkoušky jako tematicky zaměřeného banketu či jako ucelený příklad vedení hotelu; sestavení ústní zkoušky podle kritérií hotelových a gastronomických provozoven; spolupráce školy s odbornými pracovišti při praktické zkoušce a maturitní práci a její obhajobě; uspořádání praktické zkoušky jako rautu či zájezdu podle požadavků klienta z regionu; výběr témat praktické zkoušky podle zkušeností žáků z odborných praxí; zaměření části PMZ na znalosti regionálního cestovního ruchu.

Pro všechny respondenty je důležité zohledňovat v profilové části maturitní zkoušky školní či oborová specifika (oproti dotazníkovému průměru 95,7 %). Nejčastěji zmiňovaným důvodem je uplatnitelnost absolventů na regionálním i širším trhu práce a s tím související konkurenceschopnost absolventů a jejich orientace na trhu práce. Druhým nejčastěji zmiňovaným důvodem je udržení tradice školy či oboru.

8.4.2 Standardizace profilové zkoušky

Pouhých 28,6 % respondentů (oproti dotazníkovému průměru 24,7 %) by souhlasilo se standardizací profilové části maturitní zkoušky v daném oboru vzdělání. Standardizace by podle nich zajistila srovnatelnost absolventů z různých škol a vyrovnala kvalitu oboru vyučovaného na různých školách. Standardizace by však měla být pouze částečná – např. ústní zkouška standardizovaná, praktická zkouška v gesci školy anebo standardizace formou databáze otázek.

Zbýlých 71,4 % respondentů uvádí, že standardizovat PMZ by teoreticky možné bylo, ale není to vhodné, alespoň ne celkově. Jedním ze dvou důvodů je, že by standardizace PMZ připravila školy o možnost se profilovat a o jejich tradici. Druhým důvodem je, že by standardizovaná PMZ nezohledňovala potřeby sociálních partnerů a charakteristiky regionu.

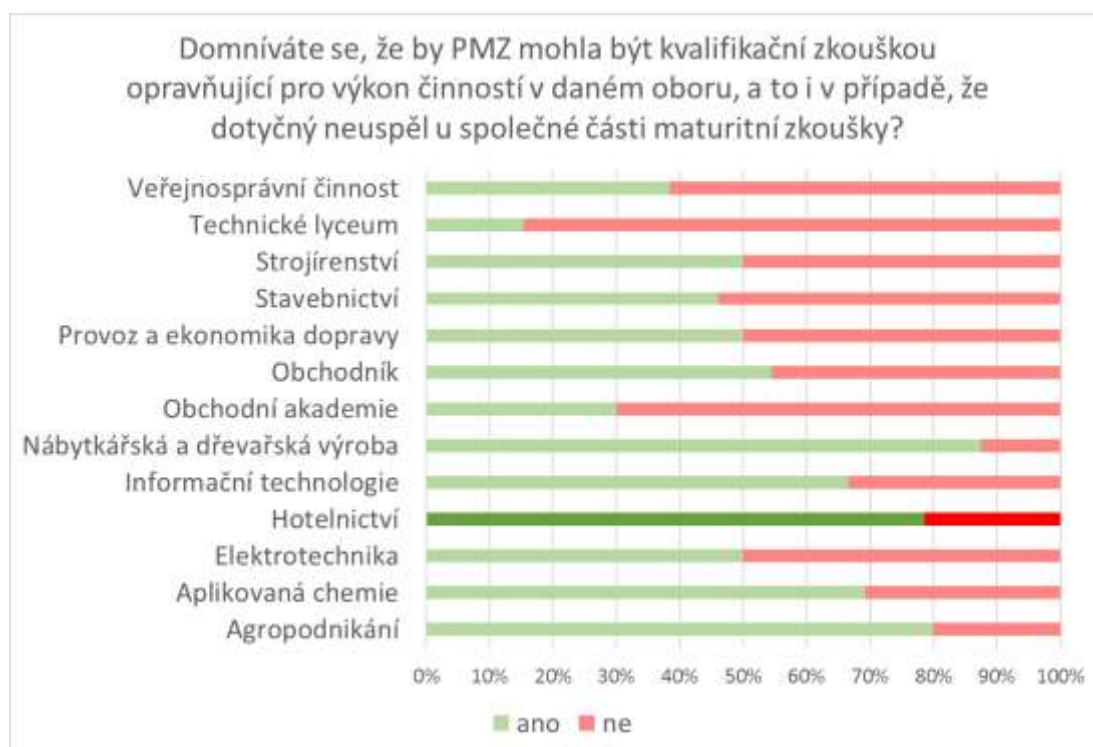


Graf 8: Přehled výzkumu názorů na standardizaci PMZ

8.4.3 PMZ jako kvalifikační zkouška

Celých 78,6 % respondentů (oproti dotazníkovému průměru 54,9 %) se domnívá, že by PMZ mohla být kvalifikační zkouškou opravňující pro výkon činností v daném oboru, a to i v případě, že dotyčný neuspěl u společné části maturitní zkoušky. Drtivá většina jako důvod uvádí, že úspěch žáka (třebaže pouze) u PMZ prokazuje zvládnutí odborných znalostí a dovedností pro jeho uplatnění v oboru.

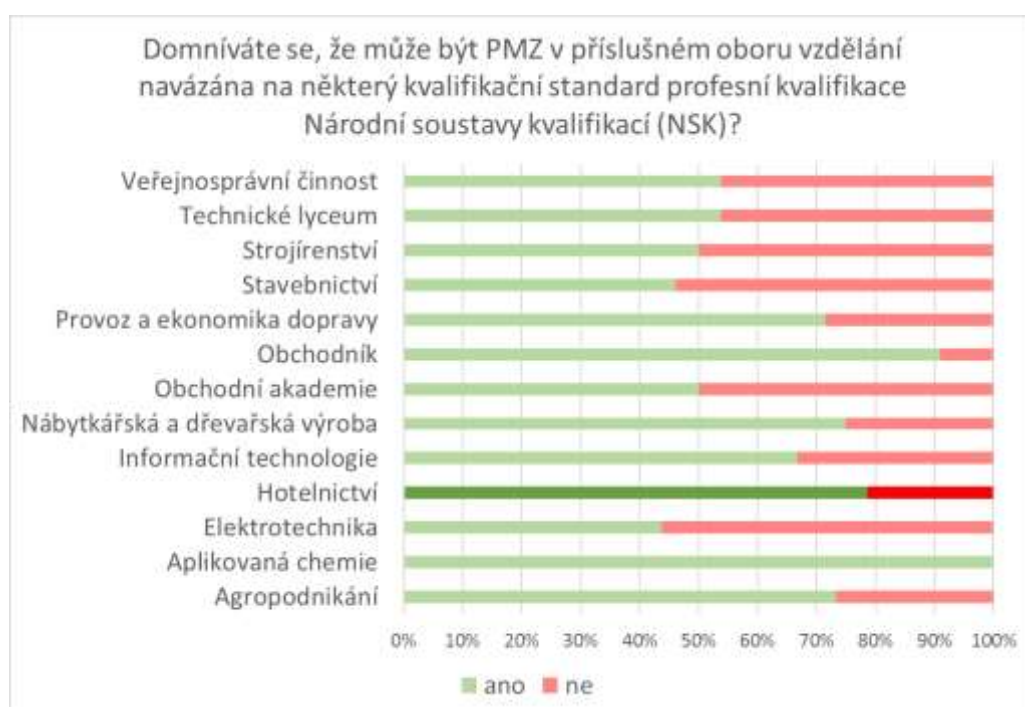
Zbýlých 21,4 % respondentů s navrhovanou možností nesouhlasí. Společná část je podle nich nedílnou součástí maturitní zkoušky, toto opatření by také zásadně snížilo její význam.



Graf 9: Přehled výzkumu názorů - PMZ jako kvalifikační zkouška

8.4.4 Návaznost PMZ na kvalifikační standard

78,6 % respondentů (oproti dotazníkovému průměru 65,4 %) se domnívá, že by PMZ mohla být v příslušném oboru vzdělání navázána na některý kvalifikační standard profesní kvalifikace NSK.



Graf 10: Přehled výzkumu názorů - návaznost PMZ na kvalifikační standard

9. Analýzy kurikulárních dokumentů škol

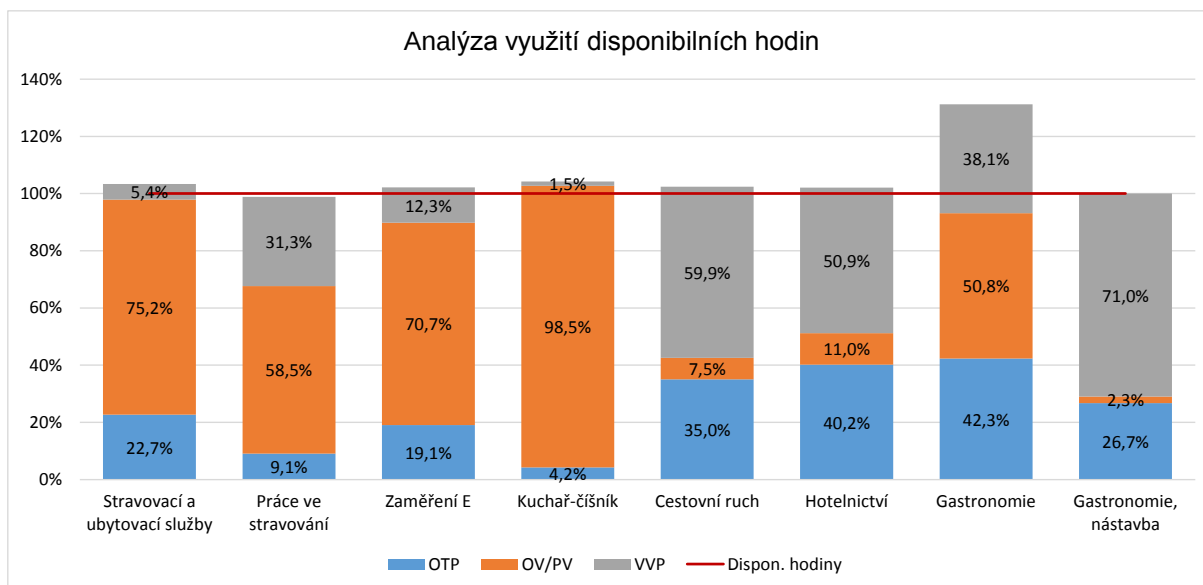
9.1 Analyzovaná ŠVP

Z celkového počtu škol (více než 100), které máme uloženy v databázi, jsme k analýze náhodně využily 52 ŠVP napříč všemi gastronomickými obory. Bylo posouzeno využití disponibilních hodin, jejich alokace mezi odborné teoretické předměty, praktické vyučování a všeobecné vzdělávací předměty. Dále analýza ŠVP obsahuje stanovisko k zaměření ŠVP, které je vždy uvedeno u každého oboru zvlášť.

9.2 Výsledky analýzy ŠVP ve skupině 65

Analýza využití disponibilních hodin									
Obor kód	Obor název	Disponib. hodiny (celkem)	Odborné teoretické předměty		Praktické vyučování		Všeobecné vzdělávací předměty		Reálné využití disponib. hodin
			v hod	v %	v hod	v %	v hod	v %	
65-51-E/01	Stravovací a ubytovací služby	240	55	22,7%	181	75,2%	13	5,4%	103,3%
65-51-E/02	Práce ve stravování	88	8	9,1%	52	58,5%	28	31,3%	98,9%
<i>Celkem E</i>	<i>Zaměření E</i>	328	63	19,1%	232	70,7%	41	12,3%	102,1%
65-51-H/01	Kuchař-číšník	616	26	4,2%	607	98,5%	10	1,5%	104,2%
65-42-M/02	Cestovní ruch	334	117	35,0%	25	7,5%	200	59,9%	102,4%
65-42-M/01	Hotelnictví	336	135	40,2%	37	11,0%	171	50,9%	102,1%
65-41-L/01	Gastronomie	189	80	42,3%	96	50,8%	72	38,1%	131,2%
65-41-L/51	Gastronomie	131	35	26,7%	3	2,3%	93	71,0%	100,0%
CELKEM	Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch	1 934	456	23,6%	1 000	51,7%	586	30,3%	105,5%

Tabulka 8: Analýza využití disponibilních hodin



Graf 11: Analýza využití disponibilních hodin

Ve výše uvedeném přehledu je vyjádřen počet disponibilních hodin a jejich využití v rámci analyzovaných ŠVP a jejich rozdělení školami do odborného teoretického, praktického a všeobecného vzdělávání. Z výsledků pak lze vyčíst, že maturitní obory z disponibilních hodin posilují zejména všeobecně vzdělávací předměty, významné využití disponibilních hodin na podporu všeobecně vzdělávacích předmětů je možno sledovat u dvouletého nástavbového oboru Gastronomie. Čtyřletý maturitní obor Gastronomie naopak spíše využívá disponibilní hodiny pro posílení odborných předmětů a praktického vyučování. Obor vzdělání s výučním listem Kuchař - číšník umísťuje většinu disponibilních hodin do odborného výcviku, stejně jako obory E, které jsou převážně praktického charakteru.

Z provedeného šetření dále vyplývá, že u sledovaných škol jsou disponibilní hodiny vhodně využívány. Pouze u jednoho analyzovaného ŠVP není u oboru Práce ve stravování využit plný počet předepsaných disponibilních hodin.

9.2.1 Výsledky analýzy využití disponibilních hodin a zaměření ŠVP

Vedle využití disponibilních hodin bylo analyzováno zaměření ŠVP, které školy deklarují a to ve vztahu k obsahu a rozsahu odborných předmětů.

Obory: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby (3letý)**

65-51-E/02 Práce ve stravování (2letý)

Disponibilní hodiny:

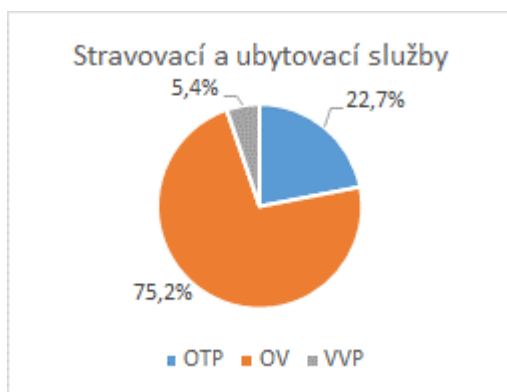
Bylo zjištěno, že školy využívají více tříletý obor vzdělání Stravovací a ubytovací služby. Z výsledného grafu vyplývá, že školy využívají disponibilní hodiny především na posílení odborného výcviku.

Zaměření ŠVP¹:

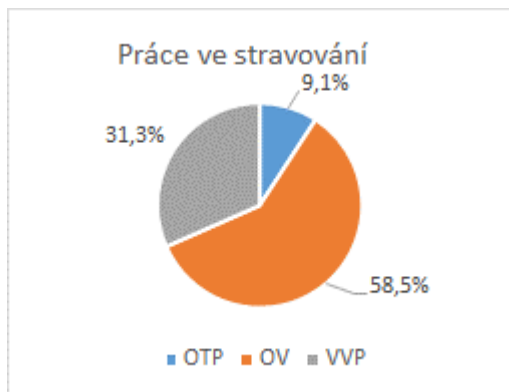
U oboru Stravovací a ubytovací služby je dána RVP možnost vytvářet zaměření a to volitelně na ubytovací služby. Stravovací služby zahrnují pomocné práce ve stravování a jsou povinnou součástí RVP.

Ve většině případů u analyzovaných ŠVP oboru Stravovací a ubytovací služby a Práce ve stravování se školy orientují na kuchařské práce.

U analyzovaných ŠVP Stravovací a ubytovací služby, kde školy deklarovaly zaměření i na ubytovací služby, se v učebním plánu zaměření neprojevovalo v očekávané skladbě předmětů z ubytovacích služeb.

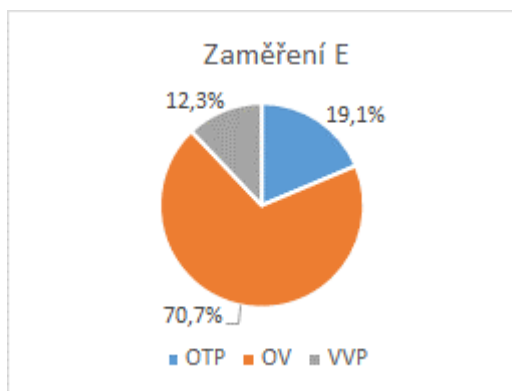


Graf 12: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření E/01)



Graf 13: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření E/02)

¹ Koláčkové grafy, respektive výpočet procentního zastoupení OTP, OV/PV, VVP, jsou dány poměrem hodin k disponibilním hodinám. V případě přečerpání doporučených disponibilních hodin v RVP pak součet procentního zastoupení převyšuje hodnotu 100%.



Graf 14: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření E)

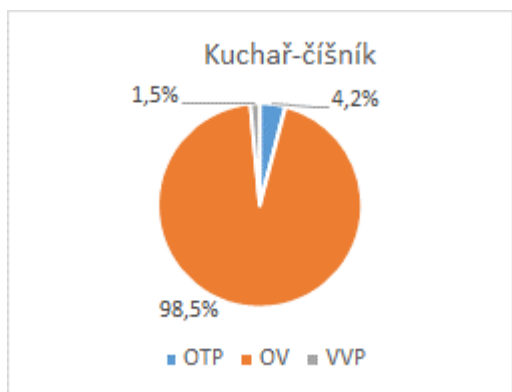
Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Disponibilní hodiny:

U oboru Kuchař – číšník školy využívají disponibilní hodiny (DH) především na posílení výuky odborného výcviku a u odborných teoretických předmětů (Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení provozoven, Speciální technologie) Minimum DH je využíváno na posílení všeobecných předmětů a to zejména v rámci aplikované matematiky (Hospodářské výpočty) a jazykového vzdělávání (např. seminář z AJ).

Zaměření ŠVP:

Všechna zaměření ŠVP jsou v souladu s RVP, které umožňuje koncipovat ŠVP se zaměřením Kuchař nebo Číšník nebo bez zaměření jako Kuchař - číšník



Graf 15: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření H/01)

Obor: 65-42-M/02 Cestovní ruch

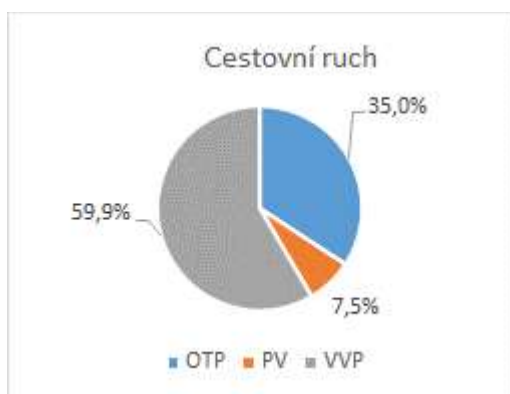
Disponibilní hodiny:

U oboru vzdělání Cestovní ruch převažuje využívání disponibilních hodin ve vzdělávací oblasti všeobecných předmětů – jazykové vzdělávání, společenskovední, matematické, geografické a kulturně-historické vzdělávání. Odborné teoretické předměty jsou posíleny v oblastech

služby cestovního ruchu, některé ze sledovaných škol využívají DH v rámci učební praxe. Mezi předměty, kde jsou využívány disponibilní hodiny, patří také předměty volitelné, zejména třetí cizí jazyk (např. ruský jazyk) a matematický seminář.

Zaměření ŠVP:

RVP oboru vzdělání zaměření nepovoluje. Školy mají možnost vytvářet školní specifika ŠVP. Všechna tato specifika v analyzovaných ŠVP jsou v souladu s RVP.



Graf 16: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření M/02)

Obor: 65-42-M/01 Hotelnictví

Disponibilní hodiny:

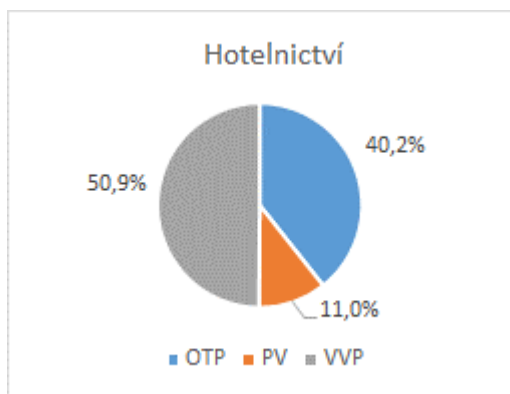
Ve velké míře jsou disponibilní hodiny využívány stejně jako u předchozího oboru u všeobecně vzdělávacích předmětů, zejména jazykové vzdělávání (konverzace v cizím jazyce), matematické vzdělávání, informační a komunikační technologie. U odborných teoretických předmětů je z DH posílena oblast Ekonomika služeb, Gastronomie, Hotelnictví, Cestovní ruch a volitelné předměty např. Odborné projekty, Hotelový SW, Matematický seminář. Z vybraného vzorku škol (8), využívá šest škol disponibilní hodiny na učební praxi (školy často mylně zaměňují za název odborný výcvik).

Zaměření ŠVP:

RVP oboru vzdělání Hotelnictví zaměření nepovoluje. Škola si může vytvářet specifika ŠVP. Všechna specifika analyzovaných ŠVP jsou v souladu s obsahem RVP.

Z analýzy dále vyplynulo, že hodinová dotace pro cestovní ruch v RVP/ŠVP s častým názvem Hotelnictví a cestovní ruch vede k rozměšňování hodin. Důsledkem pak je že chybí hodiny pro osvojení učiva a pro praktické činnosti. Proto nadále nelze doporučit propojení těchto specializovaných oborů v jednom oboru vzdělání, resp. ŠVP.

Sledované školy splňují zaměření ŠVP ve vztahu k RVP.



Graf 17: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření M/01)

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

Disponibilní hodiny:

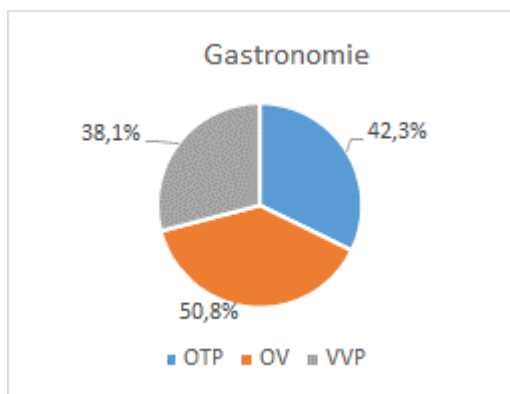
Využití DH je relativně vyrovnané (v poměru OTP/OV/VP). U všeobecných předmětů jsou posíleny vzdělávací oblasti: jazykové vzdělávání, matematické vzdělávání, estetické vzdělávání, IKT. U odborných teoretických předmětů se jedná o ekonomické vzdělávání, zejména však oblast výživa, výroba a odbyt v gastronomii a odborný výcvik.

Zaměření ŠVP:

Obor gastronomie je postaven vyváženě tak, aby připravoval do pozic středního managementu v oblasti stravování. RVP zaměření nepovoluje, lze vytvářet specifická ŠVP. Většina ŠVP jsou v souladu s RVP, až na výjimky.

V jedné ze sledovaných škol se nabízí vzdělání se zaměřením ŠVP Kuchař – specialista. V tomto ŠVP je však na Speciální technologii věnován menší počet vyučovacích hodin (7,5 hodin), než mají ostatní školy, která toto zaměření v názvu ŠVP neuvádějí (např. 8 hodin, což je o 0,5 hod. více než u deklarované specializace). Analyzované ŠVP má také stejný počet hodin (7,5) v předmětu Stolničení, což opět dokládá to, že se o specializaci vlastně nejedná.

Za zavádějící lze tak považovat ŠVP, který v rámci RVP Gastronomie nabízí ŠVP s názvem Gastronomie a wellness. Názvu „wellness“ je užito i u některých předmětů, např. Potraviny a nápoje – wellness, Gastronomické technologie – wellness, Psychologie – wellness, Výživa a gastronomie – wellness, Lázeňství – wellness (stěžejní předmět má pouze hodinovou dotaci s výukou ve II. ročníku). Otázkou je, zda tento RVP obsahově splňuje RVP.



Graf 18: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření L/01)

Obor: 65-41-L/51 Gastronomie

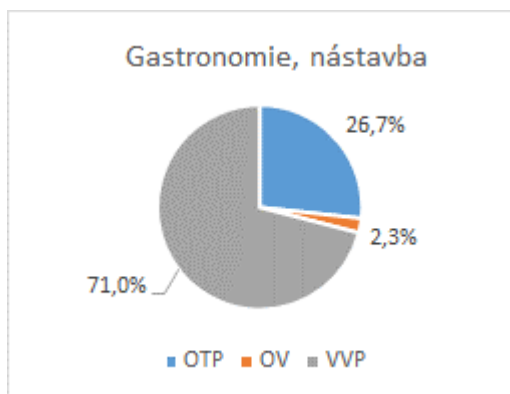
Disponibilní hodiny:

U nástavbového studia jsou DH nejčastěji využívány na posílení všeobecně vzdělávacích předmětů, zejména oblast Jazykové vzdělávání, Matematika, IKT, Estetické vzdělávání a volitelné vzdělávací oblasti – společenskovední vzdělávání, Matematické a Přírodovědné vzdělávání. Odborné teoretické předměty posilují s využitím DB vzdělávací oblast Ekonomika a podnikání, Výroba a obyt v gastronomii, Hotelový provoz včetně volitelné vzdělávací oblasti Cestovní ruch.

Jedna ze sledovaných škol využívá v ŠVP pouze 23 z 27 disponibilních hodin.

Zaměření ŠVP:

RVP nástavbového studia Gastronomie zaměření nepovoluje. Všechna sledovaná ŠVP jsou v souladu s RVP.



Graf 19: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření L/51)

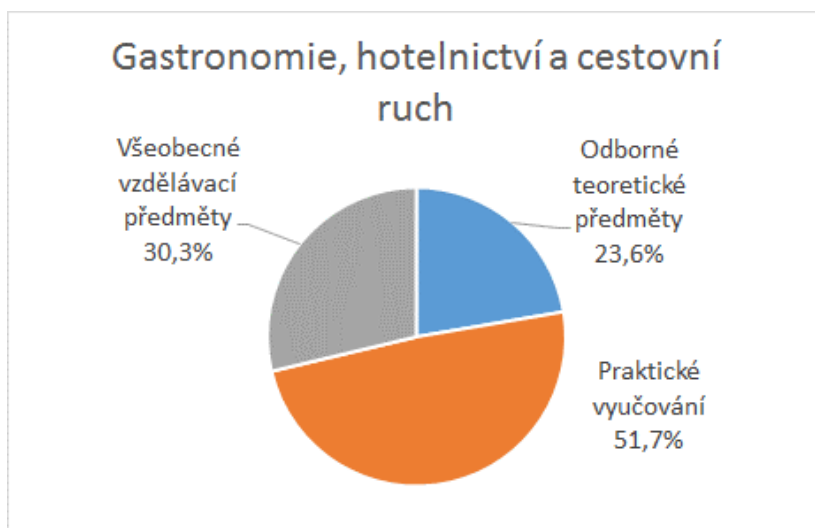
9.2.2 Celkové hodnocení skupiny oborů Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Disponibilní hodiny:

Z analýzy vyplývá, že zaměření disponibilních hodin souvisí s kategorií dosaženého vzdělání a kvalifikační úrovní jednotlivých oborů. Bylo zjištěno, že některé školy nevyužívají povinného rozsahu disponibilních hodin, některé si naopak doplňují hodiny nad rámec povinného počtu disponibilních hodin.

Zaměření ŠVP:

Zaměření jsou vytvářena tam, kde je to v souladu s koncepcí RVP. Co se týká specifik ŠVP bylo zjištěno, že mnohdy školy deklarují specifické ŠVP, ale toto není patrné z hodinové dotace příslušných předmětů. Většina z analyzovaných ŠVP byla v tomto ohledu v souladu s požadavky RVP.



Graf 20: Procentní využití disponibilních hodin (gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch)

10. SWOT analýza možných řešení a přístupů pro inovaci RVP ve skupině

10.1 Analýza pro řešení možnosti oborů se společným odborným základem ve stejné kategorii vzdělání

10.1.1 Kategorie dosaženého vzdělání H

Ve skupině oborů 65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus je pouze 1 obor kategorie dosaženého vzdělání H, a to 65 - 51 - H/01 Kuchař - číšník.

Tento RVP je vnitřně členěn na dvě základní zaměření a směřuje tvorbu ŠVP ke kvalifikacím kuchař a číšník, nebo je ŠVP připravován vyváženě pro získání obou kvalifikací.

RVP je tedy těmto potřebám propojení oboru kuchař a číšník již přizpůsoben. Je koncipován jako společný základ teoretický a vymezeny jsou profilující obsahové okruhy kuchař a číšník, které zohledňují praktickou přípravu.

Proto úvaha o propojení více oborů vzdělání není relevantní. Uvažovat by šlo o propojení s příbuznými obory z oblasti potravinářství, jako je cukrář nebo řezník či pekař, ale shoda je pouze okrajová a není možné na ní stavět systémově jakékoliv úvahy.

10.1.2 Kategorie dosaženého vzdělání M

Ve skupině oborů 65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus jsou 2 obory kategorie M a to 65-51-M/ 01 Hotelnictví a 65-51-M/02 Cestovní ruch. Mezi těmito dvěma obory vzdělání lze nalézt dostatečně široký společný ekonomický odborný základ. Profesní zaměření u těchto oborů je zcela odlišné. V případě, že bude RVP nastaveno tak, že profesní specializaci podpoří využití příslušných PK NSK, lze s touto možností počítat.

10.1.3 Kategorie dosaženého vzdělání L0

Ve skupině oborů 65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus je pouze 1 obor kategorie dosaženého vzdělání L0, 65-41-L/01 Gastronomie. Její propojení do společného odborného základu, přichází v úvahu pouze s kategorií H, oborem Kuchař- číšník (viz návrh implementace do ŠVP níže).

10.1.4 Kategorie dosaženého vzdělání L5

Ve skupině oborů 65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus je pouze 1 obor kategorie dosaženého vzdělání L0, 65-41-L/51 Gastronomie, jedná se o nástavbové studium pro absolventy oboru Kuchař - číšník. S využitím výše uvedeného modelu propojení kategorie H a L0, nebude tento obor potřeba.

10.2 SWOT analýza pro řešení možnosti oborů se společným odborným základem mezi kategoriemi vzdělání na úrovni tvorby ŠVP

Analyzujeme propojení oborů v dané skupině oborů vzdělání 65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus a mezi kategorií E a H. Do analýzy vstupují tyto dva tříleté stávající obory vzdělání:

- 65 - 51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby (nebo Práce ve stravování),
- 65 - 51 - H/01 Kuchař – číšník.

Za účelem zjištění názorů proběhlo telefonické dotazování, z oslovených škol uvádíme např.:

- SOU Praha 9, Chabařovická,
- SOU Vlašim,
- SOU Praha 9 Čakovice,
- SOU Hlinky, Beroun,
- SOU Písek.

Dále proběhly konzultace v pracovní skupině:

- SŠ společného stravování, Znojmo,
- SOU Tábor,
- SOU gastronomie Praha Černý most.

Všichni dotazovaní se shodli na tom, že propojení oborů H a E není účelné.

Důvody jsou obsaženy ve SWOT analýze.

Přichází prakticky do úvahy prostupnost pouze směrem dolů. V praxi se téměř nelze setkat s tím, že by žák trpěl tím, že nemůže postoupit do vyšší kategorie vzdělání. Pokud by k této situaci došlo, chyběla by jazyková příprava. Žáci H oborů mají 2 cizí jazyky, v oborech E není žádný cizí jazyk. Pokud by se takový žák přeci jenom našel, nic mu nebrání přihlásit se do H oboru. Častější případ je opačný, že žáci nestačí na přípravu v oborech H a mohli by být přeřazeni do nižší kategorie, kterou by měli předpoklad zvládnout. Možnost existuje v případě, že se jedná o žáky se SVP (speciálně vzdělávacími potřebami), potvrzeno pedagogicko-psychologickou poradnou, anebo umístění do třídy s omezeným počtem žáků bez potvrzení. Školy s tímto pracovat umí a běžně situace řeší.

Systémová změna tímto směrem není žádoucí a přinesla by více negativ než pozitiv.

Silné stránky (+)	Slabé stránky (-)
Motivace žáků slabých	Demotivace žáků bezproblémových
	Pomalejší tempo přizpůsobené slabším
	Omezený obsah výuky přizpůsobený možnostem všech zařazených žáků
	Snížení úrovně celé třídy
	Nezvládání učiva slabými žáky
Hrozby/rizika	Příležitosti
Zvýšené nároky na učitele a jeho připravenost	Prostupnost vzdělávacího systému oběma směry
Rodiče nebudou dávat děti do těchto oborů	
Kázeňské problémy (šikana)	
Znevážení vzdělávacího systému	

Tabulka 9: SWOT analýza (propojení oborů 65 - 51 - E/01 a 65 - 51 - H/01)

Závěry NE

	Nepřikláníme se k tomuto návrhu. Nevede ke kvalitativní změně ani kvantitativní potřebě.
NE	Zápory přesahují přínosy. Změna by přinesla málo užitku a více problémů.

10.3 SWOT analýza pro řešení možnosti oborů se společným odborným základem mezi kategoriemi vzdělání na úrovni ŠVP (předpoklad nově koncipovaný RVP)

Analýzujeme propojení oborů v dané skupině oborů vzdělání 65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus a mezi kategoriemi H a L0. Do analýzy vstupují tyto obory vzdělání:

- 65 - 51 - H/01 Kuchař – číšník,
- 65 - 41- L/01 Gastronomie.

Návrh uspořádání modulů při postupném osvojování výsledků vzdělávání od společného základu, přes profesní kvalifikace, výuční list až k maturitní zkoušce.

Předpokládá se vznik nově koncipovaného oboru s jiným označením kódu oboru vzdělání.

Žák bude motivován k dosahování lepších výsledků tím, že:

- a. budou existovat uzlové body, v nichž bude prokazovat získané kompetence - v těchto bodech bude moci opustit vzdělávací dráhu, zároveň získá určitou kvalifikaci, se kterou se může uplatnit v praxi;
- b. první uzlový bod je získání PK na úrovni EQF 2 - konec druhého ročníku
- c. na konci druhého ročníku dochází k rozdělení žáků prozatím orientačním, kdy jedna část bude pokračovat k ukončení pouze výučním listem, druhá část bude pokračovat k výučnímu listu i MZ;
- d. skupina směřující k maturitní zkoušce složí výuční list po ukončení 1. pololetí 3. ročníku a již od druhého pololetí 3. r. se připravuje k maturitě;
- e. skupina, která ukončuje vzdělávání výučním listem skládá písemné zkoušky po 1. pololetí, následuje doba přípravy u zaměstnavatele na praktickou zkoušku a omezeně probíhá část teoretické přípravy k ústní zkoušce ve škole, v červnu následuje ústní zkouška a praktická zkouška;
- f. intenzivní příprava k MZ trvá 3 pololetí a zahrnuje zejména maturitní předměty včetně vybraných teoretických odborných. Praktická MZ již není potřeba, zaměřujeme se na maturitní práci a její obhajobu před maturitní komisí.

Silné stránky (+)	Slabé stránky (-)
Motivace žáků k lepším výsledkům	Organizačně náročné pro školu
Možnost volby podle schopností a možností žáků (MZ, VL, PK)	Náročné na personální pokrytí a přípravu učitele
Oddálení rozhodnutí o dalším směřování	
Více praxe pro obory L0	
Možnost dosahování postupných kroků k úspěchu	
Každý žák získá kvalifikaci (po 2. r.)	
Hrozby/rizika	Příležitosti
Nepřipravenost školy na změnu	Zvýšení atraktivity školy, rozšíření nabídky
Nepochopení změny veřejností	Zkvalitnění výuky
Žáci budou konat všichni přijímací zkoušky, hrozí úbytek žáků	
Vyžaduje změnu koncepce	

Tabulka 10: SWOT analýza (propojení oborů 65 - 51 - H/01 a 65 - 41 - L/01)

Závěry ANO

ANO	Přínosy jsou dostatečné, negativům se dá čelit dobrou přípravou. Při systémovém uplatnění se nechá předpokládat i zvýšení kvality žáků na výstupu.
	Pokusně ověřit při paralelním fungování stávajícího a nového systému, zda budou splněna očekávání.

10.4 SWOT analýza pro řešení možnosti oborů se společným odborným základem mezi kategoriemi dosaženého vzdělání na úrovni ŠVP

65 -51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby

65 - 51 - H/01 Kuchař - číšník

65 - 41 - L/01 Gastronomie

Silné stránky (+)	Slabé stránky (-)
	Demotivace žáků bezproblémových
	Pomalejší tempo přizpůsobené slabším
	Omezený obsah výuky
	Snížení úrovně celé třídy
	Nezvládání učiva slabými žáky
Hrozby/rizika	Příležitosti
Zvýšené nároky na učitele a jeho připravenost	
Rodiče nebudou dávat děti do těchto oborů	
Kázeňské problémy (šikana)	
Znevážení vzdělávacího systému	

Tabulka 11: SWOT analýza (propojení oborů 65 - 51 - E/01, 65 - 51 - H/01, 65 – 41 – L/01)

Závěry NE

	Na úrovni systému tuto změnu nikdo nepožaduje, nepřinesla by žádné kvalitativní zlepšení.
NE	Žáci, kteří mají ambice na MZ, nemohou vstupovat do stejných oborů jako výrazně slabší žáci.

10.5 Závěry provedených analýz

Z výše uvedených jednotlivých částí SWOT analýzy vyplývá následující zjištění:

- ve skupině 65 lze dobře nalézt a sestavit společný odborný základ pro obory H a L0 (obory jsou takto již nyní koncipované z hlediska obsahu ve stávajících RVP),
- na úrovni ŠVP provést propojení s využitím uzlových bodů, které umožní žákům postupné dosahování výsledků a lepší motivaci,
- do společného základu nezapojovat obory vzdělání E a M, ty naopak ponechat vždy jako samostatné (pro každou kategorii jeden postavený na společném odborném základě).

11. Přehled profesních kvalifikací PK/UPK v návaznosti na obory vzdělání - stav k 31.12. 2016

KÚ	ÚPK – NSP	PK – NSP	ÚPK	PK pod oborem vzdělání	PK pro další vzdělání	Obor vzdělání	Návrhy na další PK - vize
KÚ1	Pomocný pracovník v pohostinství	Pomocný pracovník v pohostinství			Pomocný pracovník v pohostinství		
KÚ2	Pomocný kuchař	Kuchař expedient	Pomocný pracovník v pohostinství		Kuchař expedient	Stravovací a ubytovací služby, Práce ve stravování	
		Pomocný přípravář pokrmů		Výpomoc při přípravě pokrmů	Výpomoc při přípravě pokrmů		
		Výrobce pokrmů rychlého občerstvení		Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení		
		Výrobce příloh		Výroba příloh, Výroba knedlíků	Výroba příloh, Výroba knedlíků		
	Pomocný číšník	Pomocný číšník	Pomocný pracovník v pohostinství	Výpomoc při obsluze hostů	Výpomoc při obsluze hostů	Stravovací a ubytovací služby, Práce ve stravování	
	Úklidový pracovník v ubytovacím zařízení – pokojská	Úklidový pracovník v ubytovacím zařízení – pokojská	Pomocný pracovník v pohostinství		Práce v ubytovacím zařízení, Úklidové práce v ubytovacím zařízení- pokojská	Stravovací a ubytovací služby, Práce ve stravování	

KÚ	ÚPK – NSP	PK – NSP	ÚPK	PK pod oborem vzdělání	PK pro další vzdělání	Obor vzdělání	Návrhy na další PK - vize
KÚ3	Kuchař	Kuchař pro přípravu pokrmů na objednávku	Kuchař	Příprava minutek	Příprava minutek	Kuchař - číšník	
		Kuchař studené kuchyně		Příprava pokrmů studené kuchyně	Příprava pokrmů studené kuchyně		
		Kuchař teplé kuchyně		Příprava pokrmů teplé kuchyně	Příprava pokrmů teplé kuchyně		
	Cukrář v restauračním provozu				Cukrář v restauračním provozu		
	Číšník		Číšník, servírka	Jednoduchá obsluha hostů, Složitá obsluha hostů	Jednoduchá obsluha hostů, Složitá obsluha hostů	Kuchař - číšník	
	Barman				Barman		
	Barista				Barista		BARISTA - PK
	Sommelier				Sommelier		
	Pracovník v ubytování v malých ubytovacích zařízeních				Ubytování v soukromí		
	Zasněžovač				Zasněžovač		

KÚ	ÚPK – NSP	PK – NSP	ÚPK	PK pod oborem vzdělání	PK pro další vzdělání	Obor vzdělání	Návrhy na další PK - vize
KÚ4	Horský průvodce				Horský průvodce		
	Krupiér				Krupiér		
	Pracovník cestovní agentury	Místní zástupce cestovní agentury					
		Prodejce cestovní agentury					
	Pracovník cestovní kanceláře	Animátor cestovní kanceláře					
		Místní zástupce cestovní kanceláře		Místní zástupce cestovní kanceláře	Místní zástupce cestovní kanceláře	Cestovní ruch	
		Prodejce v cestovní kanceláři		Pracovník cestovní kanceláře-specialista pro incoming	Pracovník cestovní kanceláře-specialista pro incoming	Cestovní ruch	
		Vedoucí zájezdu			Vedoucí zájezdu		
	Pracovník horské služby	Cvičitel horské služby			Cvičitel horské služby		
		Člen horské služby			Člen horské služby		
		Instruktor horské služby			Instruktor horské služby		
		Převod horské služby			Převod horské služby		
	Pracovník pohostinství a hotelového provozu	Provozní		Manažer stravovacích služeb	Manažer stravovacích služeb	Gastronomie	
				Manažer ubytovacích služeb	Manažer ubytovacích služeb	Hotelnictví	
		Recepční		Recepční v hotelovém provozu	Recepční v hotelovém provozu	Hotelnictví	

KÚ	ÚPK – NSP	PK - NSP	ÚPK	PK pod oborem vzdělání	PK pro další vzdělání	Obor vzdělání	Návrhy na další PK - vize
		Kuchař			Kuchař pro přípravu dietního stravování	Gastronomie	
	Pracovník turistického a informačního centra			Pracovník turistického informačního centra	Pracovník turistického informačního centra	Cestovní ruch	
	Správce kempu						
	Záchranář pro lyžařské tratě				Záchranář pro lyžařské tratě		
KÚ5	Animační pracovník v rekreačním zařízení						Animační pracovník v rekreačním zařízení
	Průvodce cestovního ruchu			Průvodce cestovního ruchu	Průvodce cestovního ruchu		
	Průvodce specialista pro region						
		Průvodce specialista pro region Praha			Průvodce Prahou		
	Samostatný pracovník cestovní kanceláře a cestovní agentury						Využití pro 4 úroveň?
		Koordinátor služeb pro korporátní klientelu			Koordinátor služeb pro korporátní klientelu		
	Vedoucí kempu						
	Vedoucí pracovník turistického informačního centra			Vedoucí pracovník turistického informačního centra	Vedoucí pracovník turistického informačního centra		

KÚ	ÚPK – NSP	PK - NSP	ÚPK	PK pod oborem vzdělání	PK pro další vzdělání	Obor vzdělání	Návrhy na další PK - vize
KÚ6	Vedoucí pracovník pohostinství a hotelového provozu	Vedoucí recepce			Vedoucí recepce		
		Vedoucí rezervačního oddělení			Vedoucí rezervačního oddělení		
		Vedoucí stravovacího úseku			Vedoucí stravovacího úseku		

Tabulka 12: Přehled profesních kvalifikací PK/UPK v návaznosti na obory vzdělání

Výše uvedená tabulka ukazuje postavení jednotlivých profesních kvalifikací ve struktuře NSK. Dále je patrné, zda existuje úplná profesní kvalifikace, které z profesních kvalifikací jsou zařazeny pod příslušný obor vzdělání, tedy jsou zahrnuty do RVP, resp. ŠVP. Další PK pak stojí mimo počáteční vzdělávání v systému dalšího vzdělávání. Ty mohou při tvorbě ŠVP pomáhat nastavit příslušná specifika ŠVP nebo jeho zaměření. Profesní kvalifikace pod oborem vzdělání vstupují do tvorby inovovaných RVP.

Barevně jsou označené obory vzdělání, které do analýzy vstupují.

Pomocný kuchař
Pomocný číšník
Kuchař
Číšník
Kuchař – číšník
Cestovní ruch
Cestovní ruch
Hotelnictví, Gastronomie

12. Návrh na úpravy RVP

12.1 všeobecné vzdělávání

Všeobecné vzdělávání bude koncipováno:

- jako společné pro všechny
- zacílené na specifika dané skupiny oborů - aplikace
- směřující k přípravě na maturitní zkoušku

12.2 RVP s využitím profesních kvalifikací

Jak vyplynulo z požadavků různých materiálů strategického i koncepčního charakteru, je třeba zaměřit se na sestavení RVP, které bude zahrnovat dosavadní zkušenosti z výuky podle RVP (školy jsou s RVP vesměs spokojeny). Cílem je navázat na existující požadavky trhu práce zpracované v profesních kvalifikacích NSK, které mají vztah k danému oboru, resp. skupině oborů vzdělání.

V následujících tabulkách jsou vyjádřeny vazby povinného základu nově koncipovaného RVP a profesních kvalifikací NSK.

Obor vzdělání - nově koncipovaný E	PK povinné	PK volitelné
Stravovací a ubytovací služby, Práce ve stravování		
Stravovací služby – Kuchař EQF 2	Výpomoc při přípravě pokrmů	
Stravovací služby – Kuchař EQF 2	Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	
Stravovací služby – Kuchař EQF 2	Výroba příloh	Výroba knedlíků
		Kuchař expedient
Stravovací služby – Číšník EQF 2	Výpomoc při obsluze hostů	
Stravovací služby		Práce v ubytovacím zařízení
		Úklidové práce v ubytovacím zařízení-pokojská

Obor vzdělání - nově koncipovaný H, L0	PK povinné	PK volitelné
Gastronomie - Kuchař - číšník Kuchař EQF 3	Příprava minulek	
	Příprava pokrmů studené kuchyně	
	Příprava pokrmů teplé kuchyně	
		Jednoduchá obsluha hostů
		Cukrář v restauračním provozu
Gastronomie Kuchař - číšník Číšník EQF 3	Složitá obsluha hostů	
		Barman
		Sommelier
Gastronomie EQF 4	Manažer stravovacích služeb	
Cestovní ruch	Samostatný pracovník cestovní kanceláře a cestovní agentury (EQF5)	
	Pracovník cestovní kanceláře-specialista pro incoming	
	Pracovník turistického informačního centra	
		Vedoucí zájezdu
		Průvodce cestovního ruchu
		Průvodce Prahou
		Koordinátor služeb pro korporátní klientelu
		Místní zástupce cestovní kanceláře
		Vedoucí pracovník turistického informačního centra
Hotelnictví	Manažer stravovacích služeb	
	Manažer ubytovacích služeb	
	Recepční v hotelovém provozu	
		Kuchař pro přípravu dietního stravování

Tabulka 13: Vazby povinného základu nově koncipovaného RVP a profesních kvalifikací NSK.

Pro stanovení společného odborného základu v oboru Gastronomie vycházíme z požadavků sociálních partnerů (návaznost na NSK) a jako příklad uvádíme možné požadavky na výsledky učení, které jsou využitelné pro žáky vstupující do nově koncipovaného oboru vzdělání. Jejich podrobné rozpracování bude součástí ŠVP.

SPOLEČNÉ KOMPETENCE	VÝSLEDKY UČENÍ (VZDĚLÁVÁNÍ)
OBSLUHA TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ V PROVOZU	Pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením v restauračním provozu
PROVÁDĚNÍ HYGIENICKO-SANITAČNÍ ČINNOSTI V POTRAVINÁŘSKÝCH PROVOZECH A DODRŽOVÁNÍ HYGIENICKÝCH PŘEPISŮ	Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
PŘEJÍMKA POTRAVINÁŘSKÝCH SUROVIN	Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů a technologického využití
SESTAVENÍ JÍDELNÍHO LÍSTKU A SLEDU POKRMŮ	Sestaví jídelní lístek podle gastronomických pravidel
SKLADOVÁNÍ POTRAVINÁŘSKÝCH SUROVIN	Uvede správný způsob skladování a ošetřování potravin
ORGANIZOVÁNÍ PRÁCE V PROVOZU A PŘI GASTRONOMICKÝCH AKCÍCH	Organizuje práci v běžném provozu a při gastronomických akcích
NAKLÁDÁNÍ S INVENTÁŘEM	Pracuje s inventářem a vhodně ho používá
PŘÍPRAVA TEPLÝCH NÁPOJŮ	Připravuje teplé nápoje
VYUŽITÍ POTRAVIN S OHLEDEM NA JEJICH SLOŽENÍ A VLASTNOSTI	Rozlišuje a využívá potraviny podle jejich vlastností
PŘÍPRAVA POKRMŮ S VYUŽITÍM ZÁKLADNÍCH TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ	Připravuje (pod vedením) pokrmy s využitím základních technologických postupů
OBSLUHA HOSTŮ FORMOU JEDNODUCHÉ OBSLUHY	Obsluhuje hosty formou jednoduché obsluhy

Tabulka 14: Přehled společných kompetencí a výsledků učení (vzdělávání)

Ukázka zpracování společných kompetencí odborného základu RVP Gastronomie směrem k ŠVP, zde ukázka využití společného základu pro kuchaře a číšníka

Kuchař, Číšník	Výsledky učení	EQF	Odborný teoretický základ	Odborný praktický základ
	Uvede správný způsob skladování a ošetřování potravin	2,3	popíše zařízení skladů surovin	využívá znalostí správného skladování surovin
			uvede zásady skladování surovin	provádí přejímku surovin pro přípravu pokrmů
	Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů a technologického využití	2,3	vysvětlí základy normování	provádí normování pokrmů
			uvede postup při přejímce surovin	převezme suroviny k výrobě pokrmů
				získá základní znalosti sestavování kalkulací a stanovení ceny
	Pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením v restauračním provozu	2,3	popíše obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	volí vhodné pracovní prostředky, nástroje, suroviny
			popíše obvyklé vybavení odbytového střediska z hlediska jeho funkce	orientuje se ve výrobním a odbytovém středisku
			popíše moderní technická a technologická zařízení	využívá zařízení a technologické vybavení výrobního střediska
	Rozlišuje a využívá potraviny podle jejich vlastností	N	uvede zásady správné výživy	využívá znalostí zásad zdravé výživy při přípravě pokrmů
			charakterizuje živiny s ohledem na využitelnost při přípravě pokrmů	
			rozlišuje a charakterizuje potraviny a pochutiny z hlediska druhů,	rozlišuje potraviny podle druhů a technologické využitelnosti

Kuchař, Číšník	Výsledky učení	EQF	Odborný teoretický základ	Odborný praktický základ
			technologického využití a významu ve výživě	
	Organizuje práci v běžném provozu a při gastronomických akcích	3	popíše přípravu pracoviště před zahájením provozu	připraví pracoviště před zahájením provozu
			vyjmenuje činnosti spojené s ukončením provozu	provede úklid pracoviště po skončení provozu
			definuje organizaci práce ve výrobním středisku	zapojuje se ve výrobním a odbytovém středisku do pracovních činností ve standardních podmínkách s minimem možných obměn
			vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	používá podklady obsahující zadání práce (receptury, technologické postupy, pracovní listy)
	Sestaví jídelní lístek podle gastronomických pravidel	3	uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, rozdělí jídelní a nápojové lístky podle typu odbytového střediska	používá základní faktické znalosti v oboru gastronomie, terminologicky, teoreticky i prakticky
			uvede základní pravidla pro sestavování menu	
			sestaví menu pro různé typy gastronomických provozů	prakticky sestaví menu pro různé typy gastronomických provozů
	Připravuje (pod vedením) pokrmy s využitím základních technologických postupů	N	vysvětlí způsoby předběžné přípravy základních surovin	provádí základní činnosti, např. v předběžné přípravě a úpravě surovin a technologii jejich zpracování
			popíše základní tepelné úpravy při zpracování potravin	podílí se na přípravě pokrmů s využitím základních technologických postupů při jejich přípravě a tepelném zpracování
			vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů, přiřadí vhodnou přílohu	

Kuchař, Číšník	Výsledky učení	EQF	Odborný teoretický základ	Odborný praktický základ
			vysvětlí základní technologické postupy přípravy běžných polévek, pokrmů, příloh, omáček	volí z různých možností vhodné pracovní prostředky, nástroje, suroviny apod. pro použití v určitém postupu při přípravě pokrmů a příloh.
			využívá znalosti o potravinách při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	volí vhodné suroviny podle požadované technologické přípravy pokrmu a jeho charakteru
	Pracuje s inventářem a vhodně ho používá	2	rozlišuje malý a velký stolní inventář	zvolí a použije vhodný inventář
	Připravuje teplé nápoje	2	uvede význam nápojů ve výživě, jejich rozdělení	
			charakterizuje jednotlivé druhy nápojů	provádí servis různých druhů nápojů
	Obsluhuje hosty formou jednoduché obsluhy	N	definuje zásady společenského chování	uplatňuje zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování v přímém osobním styku s hosty
			charakterizuje techniku jednoduché obsluhy	ovládá techniku jednoduché obsluhy
	Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	2,3	definuje požadavky na osobní hygienu a hygienu práce ve výrobních a obytných střediscích	dodržuje hygienické předpisy dané platnou legislativou
			vysvětlí účel kritických bodů	
			uvede základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci	dodržuje zásady BOZP, povinnosti kuchaře/číšníka

Tabulka 15: Ukázka zpracování společných kompetencí odborného základu RVP směrem k ŠVP

12.3 Modularizace ŠVP

V tabulce níže je nastíněn ŠVP Gastronomie koncipovaný modulárně tak, aby zohledňoval tyto aspekty:

- společný odborný základ - teoretická a praktická část,
- odborná příprava - teoretická a praktická část,
- kvalifikační část.

V průběhu přípravy budou žáci vedeni ke splnění požadavků profesních kvalifikací nižší úrovně (EQF 2), ti pak mohou pokračovat k získání VL, (EQF 3) až k MZ (EQF 4). Proto je ŠVP koncipován modulárně.

Obory vzdělávání s odborným výcvikem H+L0

1. ročník							
1. pololetí	VH1	VpH1	VpH1	OzT1	OzP1	OzP1	OzP1
2. pololetí	VH1	VpH1	VpH1	OzT1	OzP1	OzP1	OzP1
2. ročník předprofesní + hlavní modul							
1. pololetí	VH 2		OzT2		OzP2		OzP2
2. pololetí	VpH 2		OT H1 A/B		OP H1 B	OP H1 A	PK B PK A
3. ročník hlavní modul + kvalifikační							
1. pololetí	VpH3		OTH2 A/B		OP H2 B	OP H2 A	OP H2 B OP H2 A
2. pololetí	OTL1		OTL1 A/B		OPL1 B	OPL1 A	VL1 VL I VpL1
	OP H3 B OP H3 A		OT H3 A/B		OPH3 B	OPH3 A	OT H3 B OT H3 A VL II OP H2
4. ročník kvalifikační (+ stupeň vzdělání 4)							
1. pololetí	OTL 2		OPL2	VL2	VL2	VpL2	OK
2. pololetí	OTL3		VpL3		VL3		MZ

Tabulka 16: Obory vzdělávání s odborným výcvikem H+L0

Vysvětlivky:

VH 1,2 všeobecné vzdělání (pro všechny)

VL 1,2,3

VpH1,2,3,4 všeobecné průpravné

VpL1,2,3

OzT 1,2 odborné základní teoretické

OzP1,2 odborné základní praktické

OT H 1,2,3 (Č,K) odborné teoretické

OP H 1,2,3 (Č,K) odborné praktické

OTL 1,2,3 odborné teoretické

PK profesní kvalifikace

VL I,II výuční list

OK odborné kvalifikační

MZ maturitní zkouška

A = profil kuchař

B = profil číšník

Ukázka rozpracování modulu odborný teoretický základ (společná část pro kuchaře a číšníky).

ODBORNÝ TEORETICKÝ ZÁKLAD		
Modul	1. ročník_ TECHNOLOGIE_ společný základ Č/K	
	I. pololetí	II. pololetí
OzT1	- definuje požadavky na osobní hygienu a hygienu práce ve výrobních střediscích, - osvojí si základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - vysvětlí účel kritických bodů - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, - popíše obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce, - definuje organizaci práce ve výrobním středisku, - popíše zařízení skladů potravin a surovin.	- vysvětlí způsoby předběžné přípravy základních surovin, - popíše základní tepelné úpravy při zpracování potravin a surovin, - vysvětlí základní technologické postupy přípravy běžných polévek, pokrmů, příloh, omáček.
	2. ročník_ předprofesní + hlavní modul TECHNOLOGIE	
OzT2	I. pololetí	-----
	- využívá znalosti o potravinách při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů, - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů, přiřadí vhodnou přílohu, - uvede a dokáže popsat moderní technická a technologická zařízení, - chápe kvalitu poskytovaných služeb jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.	

Tabulka 17: Ukázka rozpracování modulu odborný teoretický základ

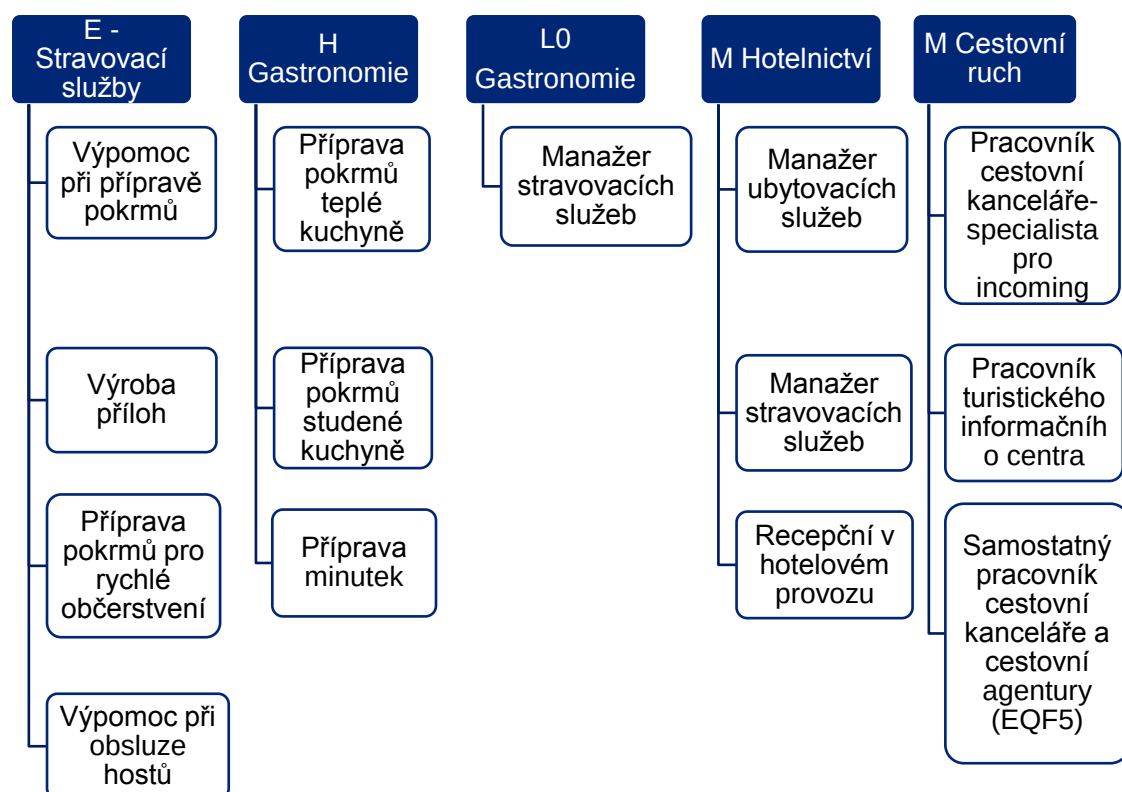
13. Závěr

Ze studie a z provedených analýz dostupných zdrojů vyplývá, že:

- stávající RVP vyhovují školám a zahrnují i kompetence požadované zaměstnavateli,
- je třeba více přizpůsobit ŠVP potřebám zaměstnavatelů - jde zejména o nácvik tzv. měkkých dovedností vedle odbornosti,
- do RVP Kuchař - číšník nezařazovat jako povinné dva cizí jazyky pro kuchaře, jen pro číšníka,
- výsledky žáků u maturitních zkoušek v oboru hotelnictví se pohybují pod průměrem (zejména z matematiky a českého jazyka), pouze v anglickém jazyce by se výsledky daly označit za uspokojivé,
- lze vytvořit v rámci revizí RVP společný obor Gastronomie, kde bude jedním výstupem kuchař nebo číšník (výuční list) a gastronomie (maturitní zkouška). Gastronomii jako samostatný čtyřletý obor nahradit tímto nově koncipovaným oborem vzdělání,
- je třeba samostatně ponechat obory E, koncipovat společně jako dvouletý a tříletý podle nové koncepce,
- obory Hotelnictví a Cestovní ruch upravit jako samostatné - z oboru Hotelnictví odstranit odborný obsahový okruh cestovní ruch; lze koncipovat se společným ekonomickým odborným základem a s další návazností profesních kvalifikací
- k propojení s NSK existují potřebné PK pro obor Gastronomie prozatím pouze pro úroveň EQF3 -kuchař, číšník. PK Manažer stravovacího úseku není dosud schválena.
- pro úroveň EQF 4 - Hotelnictví: PK Manažer stravovacího úseku a Manažer ubytovacího úseku jsou již připravené, i když nejsou dosud schválené; pro Cestovní ruch PK existují, avšak na kvalifikační úrovni 5, nutno dořešit jejich možné využití pro obory vzdělání s maturitní zkouškou,
- pro úroveň EQF2 - PK existují;
- navýšit odbornou praxi v maturitních oborech dle doporučení projektu Pospolu (8 týdnů v reálné praxi) a nastavit souvislý odborný výcvik u zaměstnavatele ve 3. ročníku u oborů s výučním listem,
- při tvorbě specifického ŠVP se zaměřit vždy na využití profesních kvalifikací.

Pro potřeby skupiny oborů 65 Gastronomie, hotelnictví, turismus bude projednáván následovný postup pro přístup k inovacím a revizím RVP.

1. V kategorii E s názvem Stravovací služby bude koncipován společný odborný základ jako dvouletý obor vzdělání s tím, že pokud bude nutnost prodloužit výuku, může tak škola učinit (např. žáci se speciálními vzdělávacími potřebami).
2. Bude koncipován obor s názvem Gastronomie, který bude na úrovni RVP popisovat požadované výsledky vzdělávání. Zde bude definován společný odborný základ a na něj budou navazovat povinně profesní kvalifikace viz Graf 21: Profesní kvalifikace povinně navazující na odborný základ oboru. Žák bude směřovat k ukončení studia v uzlových bodech po splnění profesních kvalifikací předepsaných pro kategorii dosaženého vzdělání H - k výučnímu listu na kuchaře nebo na číšníka, po splnění PK požadované k dosažení úrovně L0 k maturitní zkoušce. (V této kategorii se bude samozřejmě věnovat přípravě na maturitní zkoušku i ve všeobecně vzdělávacích předmětech).
3. Obor vzdělání kategorie M bude postaven na společném ekonomickém základě. Na něj pak budou dále navazovat příslušné profesní kvalifikace zaměřené na oblast hotelnictví a stravovacích služeb nebo cestovního ruchu.



Graf 21: Profesní kvalifikace povinně navazující na odborný základ oboru

13.1 SWOT analýza shrnující navrhovaná řešení

13.1.1 SWOT pro kategorii E

Silné stránky (+)	Slabé stránky (-)
Jednotný obsah s možností přizpůsobení délky studia (2 - 3 roky) dle charakteristiky a potřeb žáků	
Hrozby/rizika	Příležitosti
Náročnost pro splnění všech požadovaných PK pro některé žáky	Využití profesních kvalifikací

Tabulka 18: SWOT analýza pro kategorii E

Závěr

ANO	
-----	--

13.1.2 SWOT pro kategorii H, L0

Silné stránky (+)	Slabé stránky (-)
Využití profesních kvalifikací ve vazbě na požadavky trhu práce	Větší organizační náročnost pro školy
Možnost postupného ukončování vzdělávací dráhy žáka	
Lepší možnosti motivace žáků	
Hrozby/rizika	Příležitosti
Nutnost přepracovat ŠVP	Zjednodušení prostupnosti při vzdělávání pro žáky
Nedostatečná připravenost učitelů na změnu pro tvorbu ŠVP	Propojenost s PK - vazba na trh práce, sjednocení požadavků počátečního a dalšího vzdělávání
Provázanost s procesem schvalování PK NSK může komplikovat flexibilitu	Možnost získání PK v průběhu vzdělávání

Tabulka 19: SWOT pro kategorii H, L0

Závěr

ANO	
-----	--

13.1.3 SWOT pro kategorii M

Silné stránky (+)	Slabé stránky (-)
Zjednodušení pro školy zavedením společného ekonomického základu a společných všeobecně vzdělávacích předmětů	
Jasná specifikace požadavků trhu práce využitím PK	
Hrozby/rizika	Příležitosti
Nedostatečná připravenost učitelů na změnu pro tvorbu ŠVP	Možnost získání PK v průběhu vzdělávání
Provázanost s procesem schvalování PK NSK může komplikovat flexibilitu	Propojenost s PK - vazba na trh práce, sjednocení požadavků počátečního a dalšího vzdělávání

Tabulka 20: SWOT pro kategorii M

Závěr

ANO	
-----	--

14. Zdroje informací

14.1 Internetové zdroje

- [1] <https://koopolis.cz/sekce/knihovna/410-prekvap-profil-y-skupin-odvetvi>
- [2] <http://www.nuv.cz/t/vyvoj-a-zmeny-kvalifikacnich-potreb-trhu-prace-v-cr-v-letech>

14.2 Odvětvové studie

- [3] <http://www.infoabsolvent.cz/Temata/ClankyAbsolventi/13>
- [4] <http://www.nuv.cz/t/vzdelavani-a-trh-prace-v-krajich-cr-1>
- [5] <http://www.infoabsolvent.cz/Temata/ClankyAbsolventi/26>
- [6] www.infoabsolvent.cz
- [7] Absolventi středních škol a trh práce - odvětví Gastronomie; P.Chomová, D. Doležalová, J.Trhlíková, J.Vojtěch a kol., NUV 2014
- [8] Uplatnění absolventů škol na trhu práce 2015; G. Doležalová, P. Paterová, J. Trhlíková, M. Úlovec, J. Vojtěch, J. Koucký, P.Chomová; NUV 2015
- [9] Přechod absolventů středních škol na trh práce - J. Trhlíková, NUV 2015

14.3 Výsledky projektů a šetření

- [10] MMR, Projekt Všehoruch: Zkvalitnění profesní přípravy v cestovním ruchu
- [11] CERMAT: Výsledky MZ
- [12] NUV 2016: Dotazníkové šetření k profilové maturitní zkoušce
- [13] MŠMT, NUV, Projekt POSPOPU: <http://www.nuv.cz/pospolu/setreni-a-analyzy>
- [14] Předvídání kvalifikačních potřeb (PŘEKVAP) - Pracovníci v oblasti osobních služeb, MPSV, Praha 2015
- [15] Předvídání kvalifikačních potřeb (PŘEKVAP) Praha 2015 - Ubytování, stravování a pohostinství, MPSV, Praha 2015

15. Seznamy tabulek a grafů

15.1 Seznam tabulek

Tabulka 1: Základní přehled oborů	4
Tabulka 2: Počet žáků a absolventů - Zdroj NUV	4
Tabulka 3: Počet žáků dle typu studia-- Zdroj NUV	5
Tabulka 4: Přehled žáků a absolventů v denní formě -- Zdroj NUV	6
Tabulka 5: Počet témat JZZZ dle zaměření a typu zkoušky.....	21
Tabulka 6: Procentní zastoupení vyřazení specifických témat v jednotlivých letech	22
Tabulka 7: Počet témat oboru E dle typu zkoušky	22
Tabulka 8: Analýza využití disponibilních hodin	27
Tabulka 9: SWOT analýza (propojení oborů 65 - 51 - E/01 a 65 - 51 - H/01).....	37
Tabulka 10: SWOT analýza (propojení oborů 65 - 51 - H/01 a 65 - 41 - L/01)	38
Tabulka 11: SWOT analýza (propojení oborů 65 - 51 - E/01, 65 - 51 - H/01, 65 – 41 – L/01)	39
Tabulka 12: Přehled profesních kvalifikací PK/UPK v návaznosti na obory vzdělání	45
Tabulka 13: Vazby povinného základu nově koncipovaného RVP a profesních kvalifikací NSK.....	47
Tabulka 14: Porovnání společných kompetencí a výsledků učení (vzdělávání)	49
Tabulka 15: Ukázka zpracování společných kompetencí odborného základu RVP směrem k ŠVP.....	Chyba! Záložka není definována.
Tabulka 16: Obory vzdělávání s odborným výcvikem H+L0.....	Chyba! Záložka není definována.
Tabulka 17: Ukázka rozpracování modulu odborný teoretický základ.....	56
Tabulka 18: SWOT analýza pro kategorii E	59
Tabulka 19: SWOT pro kategorii H, L0	59
Tabulka 20: SWOT pro kategorii M	60

15.2 Seznam grafů

Graf 1: Důvody práce mimo obor (absolventi s výučním listem)	10
Graf 2: Důvody práce mimo obor (absolventi s maturitou).....	10

Graf 3: Využití kompetencí (absolventi s výučním listem)	12
Graf 4: Využití kompetencí (absolventi s maturitou).....	12
Graf 5: Preference charakteru dovedností u zaměstnavatelů	13
Graf 6: Preference šířky profesních dovedností u zaměstnavatelů	13
Graf 7: Přehled důležitosti znalostí, dovedností a schopností (dle zaměstnavatelů)	14
Graf 8: Přehled výzkumu názorů na standardizaci PMZ	25
Graf 9: Přehled výzkumu názorů - PMZ jako kvalifikační zkouška	26
Graf 10: Přehled výzkumu názorů - návaznost PMZ na kvalifikační standard	26
Graf 11: Analýza využití disponibilních hodin.....	28
Graf 12: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření E/01).....	29
Graf 13: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření E/02).....	29
Graf 14: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření E).....	30
Graf 15: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření H/01).....	30
Graf 16: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření M/02)	31
Graf 17: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření M/01)	32
Graf 18: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření L/01)	33
Graf 19: Procentní využití disponibilních hodin (zaměření L/51)	33
Graf 20: Procentní využití disponibilních hodin (gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch)....	34
Graf 21: Profesní kvalifikace povinně navazující na odborný základ oboru.....	58



NÁRODNÍ ÚSTAV
PRO VZDĚLÁVÁNÍ
Weilova 1271/6
102 00 Praha 10
www.nuv.cz