

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI
FAKULTA PEDAGOGICKÁ
KATEDRA MATEMATIKY, FYZIKY A TECHNICKÉ VÝCHOVY

ÉVALUACE NOVÉ ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY
Bakalářská práce

Simona Málková
Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku
léta studia (2011-2014)

Vedoucí práce: PaedDr. Petr Mach, CSc.

Plzeň, březen 2014

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně s použitím
uvedené literatury a zdrojů informací.

Plzeň,

.....

vlastnoruční podpis

Poděkování

Chtěla bych vyjádřit své poděkování vedoucímu mé bakalářské práce panu PaedDr. Petru Machovi CSc. za jeho cenné rady a připomínky.

.....

Originál zadání práce (student obdrží od svého vedoucího práce).

OBSAH

1 ÚVOD	7
TEORETICKÁ ČÁST	9
2 CHARAKTERISTIKA NAŠÍ ŠKOLY	9
2.1 Historie školy	9
2.2 Podmínky přijetí ke studiu	9
2.3 Profil absolventa	9
2.4 Organizace výuky	10
2.5 Uplatnění absolventa	10
3 STÁVAJÍCÍ ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA	11
3.1 Stávající písemná zkouška	11
3.2 Stávající praktická zkouška	11
3.3 Stávající ústní zkouška	12
3.4 Hodnocení závěrečné zkoušky	13
3.5 Opravné zkoušky	13
4 NOVÁ ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA	14
4.1 Nová písemná závěrečná zkouška	15
4.1.1 Zadání nové písemné zkoušky	15
4.1.2 Hodnocení nové závěrečné písemné zkoušky	16
4.2 Nová praktická závěrečná zkouška	17
4.2.1 Samostatná odborná práce (SOP)	19

4.2.2	Hodnocení nové závěrečné praktické zkoušky	21
4.3.1	Zadání nové ústní závěrečné zkoušky	24
4.3.2	Hodnocení nové ústní závěrečné zkoušky	25
4.3.3	Celkové hodnocení nové závěrečné zkoušky	25
4.3.4	Složení zkušební komise	25
PRAKTICKÁ ČÁST		27
5 DOTAZNÍKOVÝ PRŮZKUM.....		27
5.1	Cíl průzkumu	27
5.2	Charakteristika respondenta	27
5.3	Dotazníkové šetření	29
5.4	Zhodnocení dotazníkového šetření	53
6 ZÁVĚR		55
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....		57
SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK		58
SEZNAM OBRÁZKŮ		59
SEZNAM TABULEK.....		59
SEZNAM PŘÍLOH		60
RESUMÉ		61
RESUMÉ - ANGLICKY.....		62

1 ÚVOD

Pracuji jako učitelka odborných předmětů na Středním odborném učilišti v Toužimi. Při výuce vycházím z teoretických znalostí a z praktických zkušeností, které jsem načerpala během mého profesního života. Vyučila jsem se v Grandhotelu Pupp v Karlových Varech v oboru kuchař – číšník servírkou. Hned po vyučení jsem pokračovala v nástavbovém studiu, které jsem ukončila maturitou. V té době jsem pracovala jako servírka a měla možnost dokonale poznat svou profesi. Později jsem si doplnila kvalifikaci studiem pedagogického minima a Doplnkového pedagogického vzdělání pro učitele odborných předmětů. Před 12 lety jsem nastoupila do SOU Toužim, nejprve jako mistrová odborného výcviku v oboru kuchař – číšník, v současné době již 6. rokem pracuji jako učitelka všech odborných předmětů. Ve své praxi jsem se se závěrečnou zkouškou setkala několikrát. Poprvé jako žákyně SOU Karlovy Vary, kdy jsem skládala stávající závěrečnou zkoušku, podruhé jako mistrová odborného výcviku (tehdy jsem připravovala žáky na praktickou část) a naposledy tj. v současnosti jako učitelka odborných předmětů, kdy připravuji žáky k závěrečným zkouškám po teoretické stránce. Vzhledem k tomu, že jsem se k závěrečným zkouškám dostala v různých dobách a z různých úhlů pohledu, mohu nyní objektivně hodnotit a porovnávat stávající závěrečnou zkoušku s novou závěrečnou zkouškou, jejíž zadání je jednotné pro všechny obory kuchař – číšník.

Tématem mé bakalářské práce je Evaluace nové závěrečné zkoušky. Budu srovnávat jednotlivé části zkoušky, tj. písemnou, praktickou i ústní část. Součástí praktické části je Samostatná odborná práce, která je novým prvkem závěrečné zkoušky a činí žákům největší potíže. Žáci se během celého tříletého studia připravují na nejdůležitější krok, a tím je závěrečná zkouška. Úspěšným složením závěrečné zkoušky žáci získávají výuční list a mohou se dál věnovat své zvolené profesi. Závěrečná zkouška je velice stresujícím zážitkem jak pro žáka, tak pro učitele. Má však také svůj nezaměnitelný slavnostní nádech. Spolu s výučním listem si žáci odnášejí vzpomínku na tříleté studium a atmosféru během závěrečné zkoušky, která se jim v paměti uchová po celý život. Bohužel se každoročně stává, že někteří žáci u závěrečné zkoušky neuspějí. Někdy je to způsobeno stresem ze zkoušky, během které žák není schopen prokázat své znalosti, vědomosti, nebo praktické dovednosti. Ve většině případů má největší podíl na svém neúspěchu samotný žák, který se nedostatečně připravil na zkoušku. Neúspěšní žáci mohou požádat ředitele školy o nový opravný termín a pokusit se získat výuční list v září.

V případě jejich dalšího neúspěchu, mají možnost složit závěrečnou zkoušku v prosinci, nebo v jiném náhradním termínu.

Výsledky závěrečných zkoušek slouží jako zpětná vazba pro zkvalitnění celého vyučovacího procesu. Odhalí náročná témata, ale i podceňování příprav ze strany studentů. Učitelům pomůže při lepší organizaci závěrečných zkoušek v příštích letech. Samostatná odborná práce prokáže, jak si žáci dovedou poradit s komplexní přípravou a realizací zadané akce. Úroveň zpracované legendy a slavnostní tabule svědčí o nadšení studenta pro svou práci, jeho smyslu pro detail a dokonalost a především o čase stráveném na zadaném úkolu.

Nové závěrečné zkoušky vychází z jednotného zadání pro všechna Střední odborná učiliště. Tuto závěrečnou zkoušku připravuje řešitelský tým, který byl složen z pracovníků 3 středních odborných škol. Jsou to učitelé, kteří příslušný obor vyučují. Editor jednotného zadání závěrečných zkoušek je vedoucím autorského týmu. Editor organizuje jednotné zadání závěrečné zkoušky a přebírá hlavní odpovědnost za výsledek týmové práce. Témata jednotlivých zkoušek zpracovávají autoři. Dalším členem autorského týmu je kvalifikovaný odborník z praxe.

Teoretická část bude zpracována z dostupné pedagogické literatury, která se daným tématem zabývá a také z platné legislativy představované především vyhláškou MŠMT ČR o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem č. 47/2005 Sb. ze dne 18. ledna 2005. Dále budu čerpat z ŠVP SOU Toužim pro obor kuchař – číšník 65 – 51 - H/001.

V praktické části se budu věnovat dotazníkovému šetření mezi žáky, kteří absolvovali Novou závěrečnou zkoušku a mohou hodnotit průběh a konání této zkoušky. Výsledky průzkumu zpracuji do grafů a získám cenné informace, které pomohou při přípravě s realizací závěrečných zkoušek v příštích letech.

TEORETICKÁ ČÁST

2 CHARAKTERISTIKA NAŠÍ ŠKOLY

SOU Toužim se nachází 35 km od Karlových Varů a 50 km od Plzně. Pro naši školu je charakteristické, že je spádovou školou pro žáky z okolních měst a vesnic. Žáci, kteří se vzdělávají na našem SOU Toužim a připravují se na své budoucí povolání kuchaře nebo číšníka, k nám přicházejí z různých základních škol se slabšími studijními výsledky. Žáci s lepším průměrem studují v Karlových Varech, nebo Plzni. Na naší škole studují dívky i chlapci, někteří pocházejí z horšího sociálního zázemí, jiní jsou z neúplných rodin. U mnoha žáků byly diagnostikovány poruchy učení, hlavně dyslexie, dysgrafie a další specifické poruchy.

2.1 Historie školy

Zemědělské odborné učiliště v Toužimi bylo založeno 1. září 1960. V tomto období se vyučovaly tyto obory: pěstitel – mechanizátor, chovatel – mechanizátor, zemědělec – mechanizátor, traktorista – mechanizátor, automechanik a mechanik – opravář. V roce 1998 vznikl na SOU Toužim zcela nový obor kuchař – číšník. Pro zajištění výuky tohoto oboru byla provedena v roce 1999 nákladem 4,5 mil. Kč nástavba pravého křídla domova mládeže. Vzniklo zde kompletní učňovské středisko s učebnami, cvičnou kuchyní a cvičnou restaurací, kde se žáci pravidelně střídají v týdenních cyklech. Dále vznikly obory zahradník a aranžér. Pro tyto obory byly zřízeny další učebny, skleníky a fóliovník.

2.2 Podmínky přijetí ke studiu

Na naší škole SOU Toužim studují dívky i chlapci po splnění povinné školní docházky. Příjímácké zkoušky se nekonají. Probíhá pouze vstupní přijímací pohovor na jehož základě jsou žáci přijati v oboru kuchař – číšník. Do učebního oboru mohou být přijati pouze uchazeči, jejichž zdravotní způsobilost posoudil a na přihlášce potvrdil praktický lékař pro děti a dorost.

2.3 Profil absolventa

Absolvent je středoškolsky vzdělaný odborník s odborným vzděláním v oboru kuchař – číšník. Uplatní se v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby

a odbytu. Ovládá technologické postupy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní. Umí zhotovovat pokrmy teplé, studené kuchyně a jednoduché moučníky. Umí normovat pokrmy a kalkulovat jejich ceny. Esteticky upravovat pokrmy a správně je uchovávat. Dokáže připravit výrobní i odbytové středisko na provoz. Zná použití malého a velkého stolního inventáře. Sestavuje jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel. Ovládá základy jednoduché a složité obsluhy v různých druzích odbytových středisek. Umí sestavit slavnostní menu a upravit tabuli pro různé příležitosti. Ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem. Zná společenská pravidla, techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti. Uplatní se při výkonu povolání ve veřejném stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství. Absolvent si osvojil schopnost samostatné práce a týmové práce. Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů (<http://www.souz-touzim.cz/>).

2.4 Organizace výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní. Základní formou organizace výuky je týden odborné a všeobecné vzdělávací teorie a týden odborné praxe (Maňák, Švec 2003). Teoretická výuka se realizuje kromě klasické výuky v systému vyučovacích hodin i formou exkurzí, kurzů a dalších výchovně – vzdělávacích akcí, jako jsou besedy, diskuse, sportovní dny. Odborný výcvik je v 1. a 2. ročníku organizován ve cvičné kuchyni a cvičné restauraci (Friedl 2003). Ve 3. ročníku je praxe organizována v provozech soukromých majitelů podnikajících v oboru gastronomie.

2.5 Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní v oboru kuchař – číšník v malých, středně velkých a velkých provozovnách. Z pozice zaměstnance se po získání praxe může připravit na soukromé podnikání v pohostinství. Absolvent zná technologické postupy pokrmů a nápojů, jejich správné skladování. Zná jednoduchou a složitou obsluhu, sestavuje jídelní a nápojové lístky i menu, provádí vyúčtování. Dále je připraven organizovat a zajišťovat různá gastronomické akce. Komunikuje ve dvou cizích jazycích. Absolvent je současně připravován tak, aby mohl dále pokračovat v dalším studiu, který navazuje na obor kuchař – číšník, nebo v jiných typech středních škol (<http://www.souz-touzim.cz/>).

3 STÁVAJÍCÍ ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA

Stávající závěrečná zkouška byla plně v kompetenci jednotlivých škol. Témata k písemné zkoušce i tematické okruhy pro ústní zkoušku sestavila předmětová komise složená z učitelů odborných předmětů a mistrů odborného výcviku. Poté ji schvaloval ředitel školy.

3.1 Stávající písemná zkouška

Tato zkouška se konala v prostorách naší školy SOU Toužim, kde probíhá teoretické vyučování. Žáci byli rozsazeni tak, aby nemohli opisovat. Celou dobu na ně dohlížel pedagogický dozor. Žákům bylo dovoleno opustit učebnu pouze na nezbytně nutnou dobu za účelem návštěvy toalety. Čas odchodu a čas příchodu se zaznamenával. Pro vykonání písemné zkoušky potřebovali žáci následující pomůcky: Receptury teplých pokrmů, kalkulačku, psací potřeby. Časový limit pro vypracování písemné zkoušky byl stanoven na 240 minut. 30 minut před zahájením písemné zkoušky byla zadána žákům učitelem odborných předmětů 3 témata¹, z kterých si žák 1 téma zvolil. Témata, která se každoročně obměňovala, byla sestavována učitelem odborných předmětů a každé z témat obsahovalo 6 otázek z následujících předmětů: Stolničení, Technologie, Potraviny a výživa a Společenská výchova. Písemná zkouška byla vypracována na čisté papíry označené razítkem školy. Žák mohl odevzdat vypracovanou písemnou práci dříve, nejpozději však v limitu 240 minut. Čas ukončení písemné zkoušky byl zaznamenán do protokolu a žák musel opustit učebnu. Vypracovanou písemnou práci opravoval učitel odborných předmětů. Výsledek písemné práce byl sdělen žákům při hodnocení praktické zkoušky.

3.2 Stávající praktická zkouška

Tato zkouška se konala v SOU Toužim ve cvičné restauraci a cvičné kuchyni, kde žáci během studia vykonávali odborný výcvik. Praktická zkouška byla rozdělena na dvě části. První den praktické zkoušky absolvovali žáci ve cvičné kuchyni. Zkouška trvala 6 hodin. Žáci si nejprve po kontrole čistého oblečení a pomůcek, vylosovali z deseti témat jedno. Témata připravoval mistr odborného výcviku, schvaloval je ředitel

¹ Příloha č. 1- Zadání stávající závěrečné písemné zkoušky

školy (Čadílek, Stejskalová 2001). Každé téma obsahovalo tepelnou přípravu přibližně 50 porcí polévky, hlavního jídla, přílohy, moučnicku, nebo předkrmu (Runštuk 2009). Tepelnou úpravu vylosovaného pokrmu musel každý žák zvládnout za 4 hodiny. Poté prezentoval vzorky jídel degustační komisi. Zde své výrobky obhajoval. Komise hodnotila chuť, technologický postup i estetickou úpravu pokrmu na talíři. Dále probíhala expedice pokrmů a po výdeji kompletní úklid cvičné kuchyně. Po celou dobu praktické zkoušky žáky pozoroval a hodnotil mistr odborného výcviku se zkušební komisí. V závěru dne mistr odborného výcviku zhodnotil a oznámkoval předvedený výkon žáka.

Další den absolvoval žák druhou část praktické zkoušky v restauraci. Po nezbytné kontrole pracovního oblečení a pomůcek, začínali žáci stavět slavnostní tabuli. Téma slavnostní tabule si vylosovali ze 4 témat již v únoru, všichni měli dostatek času zpracovat Legendu k slavnostní tabuli. Legenda obsahovala popis příležitosti, pro kterou byla slavnostní tabule připravena, objednávku hostiny, menu, výseč pro 1 osobu, nákres slavnostní hostiny pro 6 osob, charakteristiku pokrmů a nápojů, žádanku na inventář a vyúčtování slavnostní hostiny. (Salač 2001) Na postavení slavnostní tabule měli žáci maximálně 3 hodiny. Slavnostní tabuli stavěli podle Legendy, kterou si sestavili. Slavnostní tabule musela vystihnout svou květinovou výzdobou, banketním ubrusem a výzdobou na servírovacím stolku – keridonu dané téma. Po uplynutí časového limitu žáci obhajovali svou tabuli před mistrem odborného výcviku a zkušební komisí. Poté se žáci přesunuli z číšnické učebny do cvičné restaurace, kde si vylosovali funkce jídlonošů a jednoho nápojáře. Jídlonoši si prostřeli celou cvičnou restauraci na obsluhu obědů a nápojář si připravil bar. Od příchodu prvních hostů v 11:00 hodin žáci obsluhovali hosty do 12:30 hodin. Během obsluhy je kontroloval mistr odborného výcviku, který si zapisoval klady a záporné jevy jejich odborné práce, aby mohl po ukončení praktické zkoušky každého žáka individuálně ohodnotit. Po ukončení obsluhy hostů žáci debarasovali použitý inventář a uklidili celou cvičnou restauraci. Následovalo zhodnocení celého dne a seznámení žáka s celkovým prospěchem u praktické zkoušky. Přestože jednotlivé části praktické zkoušky (tepelná příprava pokrmů a obsluha) byly hodnoceny zvlášť, žák byl celkově hodnocen jednou známkou.

3.3 Stávající ústní zkouška

Tato zkouška se konala týden po praktické zkoušce. Ústní zkouška začínala v 8:00 hodin. Ve slavnostním oblečení předstupovali žáci před zkušební komisí, která se skládala z předsedy, místopředsedy, třídního učitele, mistra odborného výcviku a odborníka z praxe.

Po předložení žákovské knížky a občanského průkazu (pro kontrolu identity) si žák vylosoval číslo otázky shodné pro odborná témata² a cizí jazyk³. Na přípravu byl určen časový limit 15 minut. S vypracovanou přípravou předstupoval před zkušební komisí a zodpovídal otázky k vylosovanému tématu. Samostatná zkouška trvala 15 minut. Členové zkušební komise u každého žáka zapisovali výsledek zkoušky a společně se dohodli na konečné známce z ústní zkoušky (Čadílek, Loveček 2005).

3.4 Hodnocení závěrečné zkoušky

Pokud žák úspěšně splnil všechny zkoušky, jak písemnou, praktickou a ústní, považovala se závěrečná zkouška za ukončenou. Žák byl hodnocen zkušební komisí podle stupnice stanovené vyhláškou ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky v dohodě s ministerstvem zdravotnictví České republiky podle § 25 odst. 7 a § 26 odst. 4 zákona č. 29/1984 Sb., o soustavě základních a středních škol (školský zákon), ve znění zákona č. 171/1990 Sb. a zákona č. 522/1990 Sb. (Sbírka zákonů MŠMT 1991).

3.5 Opravné zkoušky

Byl-li žák klasifikován z písemné, praktické, nebo ústní zkoušky stupněm nedostatečný, mohl vykonat tuto zkoušku v opravném termínu. Neprospěl-li ani u opravné zkoušky, mohl zažádat ještě o jeden termín. V případě neúspěchu opakovat celou zkoušku, pokud písemně zažádal nejpozději jeden měsíc před jejím konáním o opakování. Jestliže žák neuspěl ze dvou částí závěrečné zkoušky, opakovat celou zkoušku v příštím roce. Termíny opravných zkoušek vypisoval ředitel školy v září a prosinci. Ty byly zveřejněny na přístupném místě ve škole a na internetových stránkách školy. Opravných zkoušek se mohli zúčastnit pouze ti neúspěšní žáci, kteří svoji neúčast na závěrečných zkouškách řádně omluvili předsedovi zkušební komise nebo řediteli školy nejpozději do 3 pracovních dnů od konání zkoušky. Závěrečnou zkoušku mohl žák vykonat nejpozději do 5 let od ukončení 3. ročníku. Celou závěrečnou zkoušku mohl žák opakovat pouze jednou (Sbírka zákonů MŠMT 1991).

² Příloha č. 2 – Zadání stávající závěrečné ústní zkoušky

³ Příloha č. 3 – Zadání závěrečné ústní zkoušky z německého jazyka

4 NOVÁ ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA

Nová závěrečná zkouška pro učební obory s výučním listem navazuje na již ukončený projekt Kvalita I., který probíhal v letech 2005-2008. Národní ústav odborného vzdělávání (NÚOV) od roku 2009 navázal národním projektem Nová závěrečná zkouška. Oba projekty jsou financovány z ESF a ze státního rozpočtu ČR. Projekt ESF „Nová závěrečná zkouška“ byl zahájen 1. dubna 2009. 10. 2. 2009 byl schválen Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy (MŠMT). Při přípravě a realizaci závěrečných zkoušek se pracuje s jednotným zadáním v souladu s příslušnou legislativou (vyhláška č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem) a podle organizačních pokynů stanovených v jednotném zadání.

Cílem jednotného zadání je podle Jezberové, autorky NZZ dosáhnout toho, aby závěrečná zkouška konaná v témže učebním oboru na různých školách měla srovnatelnou náročnost a odpovídala aktuálním požadavkům na výkon získané odborné kvalifikace. Stejně jako dřív se závěrečná zkouška skládá z písemné, praktické a ústní části. Písemná a ani ústní zkouška nemá čistě encyklopedickou podobu, naopak jejím účelem je ověření připravenosti žáků pro praxi. Novým prvkem ústní zkoušky je Obecný přehled ze světa práce. Jde o blok stručných otázek, jejichž zodpovězením mají žáci prokázat, zda mají přehled o běžných problémech pracovního i občanského života. Novým prvkem praktické zkoušky je Samostatná odborná práce, která je zaměřena na prokázání všeobecných i odborných znalostí a dovedností, které úzce souvisejí s výkonem praktických činností v rámci daného oboru. Při obhajobě se prokáže úroveň vyjadřovacích schopností žáků.

SOU Toužim se do projektu Nová závěrečná zkouška zapojilo poprvé ve školním roce 2011-2012, kdy závěrečnou zkoušku podle jednotného zadání vykonávali žáci učebního oboru Kuchař – číšník.

4.1 Nová písemná závěrečná zkouška

Již od roku 2012 skládají žáci SOU Toužim, obor kuchař – číšník Nové závěrečné zkoušky podle jednotného zadání. Při písemné práci ředitel školy vybírá ze 6 stanovených témat maximálně 4⁴, z kterých si žáci volí jedno téma, které písemně zpracují. Zbývající 2 témata si ředitel ponechává na opravné zkoušky. Vybrané téma obsahuje vždy 1 otázku z následujících oblastí: technologie, stolničení, potraviny a výživy, ekonomika, profesní etika a organizace práce v provozu, tj. celkem 6 otázek. Písemná závěrečná zkouška se koná vždy jeden den. Trvá nejdéle 240 minut, od 8:00 – 12:00 hodin. Od 7:30 hodin si žáci volí témata. Tento čas se jim nezapočítává do písemné zkoušky. Žáci píší písemnou práci v odborné učebně. Každý sedí sám, aby nemohl opisovat a jinak se domlouvat se spolužáky. Mobilní telefony mají vypnuté a odevzdané u dozorujícího učitele. Telefon nelze použít ani jako kalkulačku při normování. Žáci mají před sebou pouze psací potřeby, zvolené téma a používají linkované papíry, které jsou označené razítkem školy. Každý list žák podepíše svým jménem a přímením. Učebnu může opustit pouze na minimální dobu z hygienických důvodů. Odchody a příchody zapisuje pedagogický dozor do formulářů k závěrečné zkoušce⁵. Během zkoušky je žákům dovoleno jíst a pít dle potřeby. Podle jednotného zadání obdrží naše škola pravidla hodnocení podle bodového systému a převodu bodů na klasifikaci. Spolu se zadáním jednotlivých témat má učitel odborných předmětů, který písemnou práci opravuje k dispozici i správné odpovědi, které jsou samozřejmě žákům nedostupné. Učitel odborných předmětů získává informace ohledně závěrečných zkoušek v den konání písemné zkoušky společně se žáky.

4.1.1 Zadání nové písemné zkoušky

Podle jednotného zadání nové závěrečné zkoušky má ředitel možnost vybrat ze 6 témat minimálně 3. V letošním roce vybral ředitel naší školy 4 témata a 2 zbývající témata ponechal na opravnou zkoušku. Po výběru jednoho téma vidí žák nejenom zadání otázek i podotázek, ale i bodové hodnocení, což ho může motivovat k lepšímu výkonu.

⁴ Příloha č. 4 – Zadání nové závěrečné písemné zkoušky

⁵ Příloha č. 5 – Protokol o odchodech žáků během písemné práce a odevzdání písemné práce

Vybrané téma obsahuje vždy 1 otázku z následujících oblastí: technologie, stolničení, potraviny a výživy, ekonomika, profesní etika a organizace práce v provozu, tj. celkem 6 otázek. Spolu se zadáním otázek dostává žák také pokyny k vypracování, kde se dočte, že maximální počet bodů je 100, pokud nedosáhne 45 bodů je žák hodnocen známkou nedostatečný. Také je žák seznámen s tím, že jestliže bude hodnocen méně než 5 body ze dvou otázek v oblastech 1, 2 a 3, je okamžitě hodnocen známkou nedostatečný.

4.1.2 Hodnocení nové závěrečné písemné zkoušky

Hodnocení provádí učitel odborných předmětů podle pravidel závěrečné zkoušky. Žáka hodnotí posuzováním správných odpovědí na základě jejich rozsahu, správnosti a náročnosti zodpovězených odpovědí. Každou otázku obduje a zapíše do Tabulky hodnocení písemné zkoušky⁶. Maximální počet bodů za každou otázku, je stanoven v Hodnotící tabulce (tab. 1). V případě, že žák získá v otázkách č. 1, 2 a 3 méně než 5 bodů, jeho výsledná známka je nedostatečný. Převod bodů na klasifikaci je uveden v tab. 2.

Tab. 1 Hodnotící tabulka

Oblast	Počet dosažitelných bodů
1	a) 18 b) 18
2	18
3	16
4	10
5	10
6	10
Celkem	100

⁶ Příloha č. 6 – Tabulka hodnocení písemné zkoušky

Tab. 2. Převod bodů na klasifikaci

Známka	Počet dosažených bodů	%
1	87-100	87 - 100
2	73 - 86	73 - 86
3	59 - 72	59 - 72
4	45 - 58	45 - 58
5	méně než 45	méně než 45

4.2 Nová praktická závěrečná zkouška

Ředitel naší školy vybírá z jednotného zadání 10 témat⁷, z kterých si žáci losují. Délka trvání praktické zkoušky podle jednotného zadání je 6 hodin. Zkouška začíná v 7:00 hodin a končí ve 13:00 hodin. Žáci přicházejí do cvičné kuchyně, nebo do cvičné restaurace 15. minut před zahájením závěrečné zkoušky již v předepsaném pracovním oblečení. Praktická zkouška trvá dva dny. Druhý den po písemné zkoušce absolvují praktickou zkoušku ve cvičné kuchyni a třetí den ve cvičné restauraci, kde žáci vykonávali odborný výcvik. Tyto pracoviště musí pro konání praktické zkoušky odpovídat hygienickým a bezpečnostním předpisům. Mají standardní vybavení výrobních a odbytových středisek. Výrobní středisko obsahuje pracovní stůl, varnou plochu, pečící troubu, nebo konvektomat, zařízení na udržování teploty pokrmů, elektrické kuchyňské spotřebiče, nádobí, náčiní, inventář na podávání pokrmů, potraviny, pokrmy a nápoje potřebné k vykonání praktické zkoušky. V odbytovém středisku se nachází stolový a sedací inventář, restaurační prádlo, drobný stolní inventář, příbory, inventář na podávání pokrmů, inventář na studené a teplé nápoje, pomocný inventář, pomocné stoly a vozíky, chladicí zařízení.

⁷ Příloha č. 7- Zadání praktické zkoušky

Každé z deseti témat obsahuje pokyny pro žáka, kde mají žáci další podrobnosti o praktické zkoušce (doba trvání, dodržování předpisů BOZP, hygienické předpisy a předpisy požární ochrany a dodržování pořádku na pracovišti).

Prvním úkolem každého žáka je připravit hlavní pokrm s přílohou. Žák provede normování pokrmu, zpracuje výdejku a nafasuje suroviny, připraví pokrm s dodržáním technologických postupů, viz obr. 1. (Runštuk 2001). Připraví pokrm k expedici a prezentuje pokrm členům zkušební komise při degustaci, viz obr. 2. Vaří dle provozních podmínek cca. 20-30 porcí. Druhým úkolem je obsluha v běžném provozu se servisem předkrmu, polévky, hlavního jídla a moučnicku. (Čáp 1993). Posledním úkolem je prezentace a obhajoba SOP, která je součástí praktické zkoušky, která probíhá v závěru praktické zkoušky ve cvičné restauraci, viz obr. 3.



Obr. 1 - Praktická zkouška ve cvičné kuchyni



Obr. 2 - Prezentace a degustace pokrmu

4.2.1 Samostatná odborná práce (SOP)

SOP je komplexní písemné zpracování zadaného úkolu na dané téma. Každý žák si losuje jedno ze čtyř stanovených témat a sám si zvolí své podtéma. Např. k tématu rodinná oslava se nabízí podtémata – 70. narozeniny, narození dítěte, promoce, Vánoce atd. Žák prokazuje své znalosti a dovednosti, které získal během svého studia a praxe. Téma k samostatné odborné práci si žáci losují většinou již v lednu, nejpozději 1 měsíc před závěrečnou zkouškou, aby měli dostatek času k jejímu zpracování. Při vypracování SOP žák předvádí své schopnosti, vědomosti, dovednosti a tvořivost při obhajobě SOP.

Hotovou práci odevzdají nejpozději 3 týdny před závěrečnou zkouškou, aby mohla být ohodnocena učitelem odborného výcviku a byla k dispozici zkušební komisi. Samostatná odborná práce je součástí praktické zkoušky. Žák obhájí a vysvětluje vypracovanou samostatnou odbornou práci před zkušební komisí, prezentuje slavnostní tabuli. Zkoušející posuzují charakteristiku zvoleného tématu, správnost slavnostního menu, včetně překladu menu do cizího jazyka včetně jednoduché konverzace ve zvoleném cizím jazyce. Dále charakteristiku pokrmů a nápojů, objednávku slavnostní hostiny, žádanku na inventář, výšeč pro 1 osobu, kalkulaci. Při obhajobě by žáci měli prokázat svou odbornou připravenost a schopnost komunikovat.

V případě, že žák samostatnou odbornou práci neodevzdá, nebo samostatná odborná práce neodpovídá zadání, je žák při klasifikaci závěrečné zkoušky výrazně znevýhodněn.

Samostatná odborná práce je součástí jednotného zadání závěrečných zkoušek a je pro všechny žáky povinná. Škola má možnost rozpracovat časový harmonogram zpracování⁸, způsob odevzdání a konzultace s učiteli.

Zařazení a prezentace SOP u závěrečné zkoušky

V rámci praktické zkoušky probíhá vlastní výroba a prezentace kuchařského výrobku, předvedení tabule navržené v samostatné odborné práci, obhajoba samostatné odborné práce, (obr. 3) a komunikace k tématu v cizím jazyce. Pořadí a organizace jednotlivých dílčích úkolů je v pravomoci ředitele školy s ohledem na organizační zabezpečení průběhu závěrečných zkoušek. Ředitel školy stanovil dle podmínek školy

⁸ Příloha č. 8 – Zadání SOP pro žáky SOU Toužim

výšeč tabule pro 6 osob. Hodnocení zkušební komisí probíhá podle dále stanovených kritérií a pokynů stanovených u praktické zkoušky v JZZZ. Hodnotí se rovněž dodržování zvoleného způsobu zpracování (technologického postupu), dodržování norem, BOZP a hygienických předpisů.



Obr. 3 - Obhajoba samostatné odborné práce

Kritéria hodnocení pokrmu a výšeče tabule ze samostatné odborné práce

- a) Kuchařský výrobek: dodržení postupu a způsobu zpracování, chuť, vzhled výrobku, dodržení zásad hygieny a bezpečnosti práce
- b) Výšeč tabule: skladba menu, volba a založení inventáře, výzdoba a ostatní náležitosti výšeče tabule, estetická stránka, nápaditost

Prezentace a obhajoba SOP

Spočívá v představení písemné SOP zkušební komisí, popisu a zdůvodnění zvoleného postupu řešení včetně využívání informačních zdrojů, posouzení přínosu práce pro profesní uplatnění žáka.

Kritéria hodnocení pro obhajobu samostatné práce:

- samostatný projev žáka a schopnost komunikace a reakce v rozhovoru se členy

zkušební komise

- vhodnost volby navrženého pokrmu pro danou příležitost
- zdůvodnění použitého postupu, způsobu zpracování
- používání odborné slovní zásoby

Způsob hodnocení – kritéria hodnocení SOP

Zpracování samostatné odborné práce vede, kontroluje a hodnotí učitel odborného výcviku nebo odborného teoretického předmětu. Hodnotí zdůvodnění navrženého řešení s ohledem na vylosovanou příležitost, dodržení jednotlivých bodů zadání, celkový rozsah práce, obsahovou i formální úroveň zpracování, používání odborné terminologie a vlastní přínos žáka. Klademe důraz zejména na:

- úroveň zpracování práce po formální stránce
- splnění zadané osnovy
- vlastní obsahové a odborné zpracování tématu
- zpracování menu a charakteristiku podávaných pokrmů a nápojů
- vlastní přínos, nápaditost
- využívání a uvedení informačních zdrojů

4.2.2 Hodnocení nové závěrečné praktické zkoušky

Pravidla hodnocení jsou stanovena ke každému tématu a jsou založena na systému bodového hodnocení, podle kterého se určuje náročnost úkolů a následně převodu bodů na klasifikaci. Hodnocení provádí učitel odborného výcviku podle pravidel závěrečné zkoušky dle Kritérií hodnocení (tab. 3). Každý úkol oboduje a zapíše do tabulky hodnocení praktické zkoušky⁹ společně se stručným slovním odůvodněním. Maximální počet bodů za každou otázku je stanoven v Hodnotící tabulce (tab. 4). Pokud žáci dosáhnou pouze

⁹ Příloha č. 9 – Tabulka hodnocení závěrečné praktické zkoušky

49 bodů, dle převodu bodů na klasifikaci (tab. 5), bude žák klasifikován nedostatečně. Je použito kriteriálního hodnocení.

Tab. 3 - Kritéria hodnocení

Úkol	Dílčí části	Kritéria hodnocení	Bodové hodnocení
Hlavní pokrm s přílohou	Normování pokrmu	Samostatnost, správnost a úplnost výpočtů	5
	Příprava pokrmu	Přejímka surovin, dodržení norem, technologického postupu, organizace práce, dodržování hygieny a bezpečnosti práce	20
	Prezentace pokrmu	Chuť, vzhled, úprava na talíři, expedice	5
Obsluha v běžném provozu	Příprava pracoviště, technika obsluhy, použití inventáře, komunikace s hostem, dodržování hygieny a bezpečnosti práce		15
Odborná dovednost	Příprava pracoviště, použití inventáře, dodržování postupu a úroveň provedení, dodržování hygieny a bezpečnosti práce		10
Provedení úkolů ze SOP	Příprava a prezentace pokrmu ze SOP	Dodržení technologického postupu, chuť, úprava na talíři	15
	Sestavení a prezentace výšeče tabule ze SOP	Skladba menu, založení inventáře, výzdoba a prezentace výšeče tabule	15
	Obhajoba SOP	Samostatný projev žáka, představení úkolu a zdůvodnění postupu	7
	Komunikace v cizím jazyce	Úroveň komunikace v cizím jazyce	8

Tab. 4 - Hodnotící tabulka

Úkol	Počet dosažitelných bodů
Hlavní pokrm s přílohou	30
Obsluha v běžném provozu	15
Odborná dovednost	10
Provedení úkolů ze SOP – příprava a prezentace pokrmů ze SOP	15
Sestavení a prezentace výšeče tabule ze SOP	15
Obhajoba SOP	7
Komunikace v cizím jazyce	8
Celkem	100

Tab. 5. - Převod bodů na klasifikaci

Známka	Počet dosažených bodů	%
1	88-100	88 - 100
2	75 - 87	75 - 87
3	63 - 74	63 - 74
4	50 - 62	50 - 62
5	méně než 50	méně než 50

4.3. Nová ústní závěrečná zkouška

Jednotné zadání obsahuje nejméně 30 témat. Ředitel školy může vybrat 25 témat a žák si jedno z nich vylosuje. Ústní zkouška trvá 15 minut. Pro žáky je třeba zajistit vhodné podklady (např. ukázky materiálů, výrobků, obrázky a schémata). Ke každému tématu ústní zkoušky v jednotném zadání je přiřazena jedna otázka z Obecného přehledu ze světa práce. Na zodpovězení otázky je minimálně 3 minuty a maximálně 5 minut. Přehled témat ústní zkoušky, určený pro zkušební komisi, obsahuje každé jednotné zadání (Jezberová, R. 2012).

4.3.1 Zadání nové ústní závěrečné zkoušky

Ústní zkouška se v SOU Toužim koná týden po praktické zkoušce. Ředitel školy vybral v loňském roce podle jednotného zadání k ústní závěrečné zkoušce z 30 témat 25 témat. Z nich si každý žák vylosoval před zkušební komisí jedno téma. Na přípravu vylosované otázky na tzv. „potítku“ má žák 15 minut, viz obr. P 15. Ústní zkouška trvá maximálně 15 minut. Také jsou připraveny různé makety mas, které lze využít.

Podle jednotného zadání nové ústní závěrečné zkoušky je zařazena ke každému tématu otázka¹⁰ z obecného přehledu ze světa práce¹¹. Tyto otázky nejsou ověřováním teoretických vědomostí žáků, ale zjišťují obecné znalosti, zkušenosti, které žáci získali během praktické činnosti. Žáci odpovídají na otázky z Obecného přehledu ze světa práce na konci ústní zkoušky, ale mohou podle rozhodnutí komise odpovídat na otázku na počátku zkoušky. Odpověď je vedená mezi žákem a učitelem formou dialogu. Žáci mají na zodpovězení otázky 3-5 minut.

¹⁰ Příloha č. 10 – Zadání ústní zkoušky (anotace témat)

¹¹ Příloha č. 11 – Zadání otázek z Obecného přehledu ze světa práce

4.3.2 Hodnocení nové ústní závěrečné zkoušky

U ústní zkoušky se hodnotí nejen teoretické vědomosti žáků, ale i propojení znalostí, zkušeností a dovedností s praxí. Klasifikace ústní zkoušky se provádí podle klasifikační stupnice (1 – výborný, 2 – chvalitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatečný, 5 – nedostatečný). Do hodnocení ústní zkoušky se promítá v rozsahu jednoho klasifikačního stupně, otázka z Obecného přehledu ze světa práce. V případě, že žák neuspěje v odborné části, je klasifikován stupněm 5 – nedostatečný, i když podotázku ze světa práce zodpověděl správně. Celkové hodnocení zapisuje zkušební komise do tabulky¹², kterou má každý člen zkušební komise před sebou. Tabulka obsahuje také průměr každého žáka na konci 3. ročníku a jeho hodnocení u písemné a praktické zkoušky.

4.3.3 Celkové hodnocení nové závěrečné zkoušky

V závěru ústní zkoušky předseda zkušební komise seznámí žáky s výsledky písemné, praktické a ústní zkoušky a s celkovým hodnocením závěrečných zkoušek. Celkové hodnocení upravuje stupnice, podle které hodnotí žáky zkušební komise, která je stanovená vyhláškou ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy: § 4 Vyhláška č. 47/2005 Sb., o ukončení vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem. Klasifikační stupnice: 1. Prospěl/a s vyznamenáním, při celkovém průměru do 1,5. 2. Prospěl/a, jestliže z žádné zkoušky neobdržel 5 - nedostatečný. 3. Neprospěl/a jestliže v dílčí zkoušce byl/a hodnocen/a stupněm 5 – nedostatečný. Místopředseda zapíše hodnocení do protokolu o závěrečné zkoušce. Protokol o závěrečné zkoušce podepíše členové komise i žáci. (Na naší škole podepisují tento protokol žáci při předávání výučních listů). Úspěšným žákům předává škola Vysvědčení o závěrečné zkoušce a Výuční list do 7 dnů od rozhodnutí zkušební komise.

4.3.4 Složení zkušební komise

Žáci skládají závěrečnou zkoušku před zkušební komisí, která se skládá z předsedy, místopředsedy a třídního učitele žáků, kteří jsou stálými členy zkušební komise. Dalšími členy zkušební komise jsou učitel odborných předmětů, který žáky zkouší, učitel

¹² Příloha č. 12 – Přehled o žácích při hodnocení ústní zkoušky

odborného výcviku a odborník z praxe. Odborníka z praxe většinou žáci znají. V jeho provozovně vykonávají pravidelnou praxi. Místopředseda, je spolu s dalšími členy zkušební komise jmenován ředitelem školy do 15. března školního roku, ve kterém se závěrečné zkoušky konají. Místopředseda musí pracovat na střední škole, kde se závěrečné zkoušky konají. Předseda musí nejméně 5 let vykonávat přímou pedagogickou činnost a musí být odborně kvalifikovaný v příslušném nebo podobném oboru. Je jmenován krajským úřadem v únoru stávajícího školního roku a zodpovídá za průběh celé závěrečné zkoušky. Platnost jmenování se vztahuje i na termíny opravných zkoušek. Funkci předsedy nesmí vykonávat na škole, kde je v pracovněprávním vztahu a nevyučoval žáky, kteří skládají závěrečnou zkoušku. Řídí práci zkušební komise, dbá na řádný průběh zkoušky a její klasifikaci. Při vážném porušení pravidel v průběhu zkoušky může předseda okamžitě vyloučit žáka ze zkoušky. Po ukončení závěrečných zkoušek se členové zkušební komise dohodnou na klasifikaci jednotlivých žáků při závěrečné zkoušce, viz obr. 4. Předseda informuje žáky o výsledcích písemné, praktické, ústní zkoušky a o celkovém prospěchu každého žáka.



Obr. 4 - Zkušební komise při ústní zkoušce

PRAKTICKÁ ČÁST

5 DOTAZNÍKOVÝ PRŮZKUM

Pro svou výzkumnou činnost jsem se rozhodla využít dotazníkového průzkumu. Dotazník obsahující 23 otázek týkajících se postupně SOP, písemné, praktické i ústní části zkoušky, vyplnilo anonymně všech 18 žáků SOU Toužim, kteří vykonávali závěrečnou zkoušku v červnu 2013. Protože naši školu navštěvuje velká část žáků ze sociálně znevýhodněného prostředí, týkaly se některé otázky výše vynaložených finančních prostředků a dostupnosti stolního inventáře.

5.1 Cíl průzkumu

Cílem průzkumu je zjistit, zda jsou žáci dobře připraveni na závěrečné zkoušky, popřípadě odhalit slabá místa v jejich celkové přípravě na závěrečné zkoušky. Jako výzkumnou metodu jsem si zvolila dotazníkové šetření¹³. Tato metoda představuje menší časovou náročnost respondentů, ale je možno zjistit velké množství informací. Otázky jsem volila otevřené, uzavřené a škálové. U uzavřených otázek lze lépe stanovit výsledek průzkumu, který byl graficky znázorněn do grafů. U otevřených otázek se respondenti mohli vyjádřit svými slovy. Dotazníky byly anonymní, aby byla docílena maximální pravdivost odpovědí. Prvních deset otázek se týkalo samostatné odborné práce. Dvě následující otázky se týkaly písemné zkoušky a jedna ústní zkoušky. V dalších otázkách se snažím dozvědět, jaký přínos pro žáky měla závěrečná zkouška. V posledních otázkách jsem sledovala vliv propojení praxe se školou. Žáky jsem oslovila po absolvování závěrečné ústní zkoušky a požádala je o vyplnění 23 otázek v dotazníku. Žákům jsem předem vysvětlila záměr dotazníku (Pelikán 1998).

5.2 Charakteristika respondenta

Dotazníkového šetření se zúčastnilo 18 žáků SOU Toužim, kteří v loňském roce 2013 vykonávali závěrečnou zkoušku podle projektu „Nová závěrečná zkouška“ 2013. Každý žák po absolvování poslední části závěrečné zkoušky, tj. po vykonání ústní zkoušky vyplnil anonymně dotazník týkající se přípravy a realizace závěrečné zkoušky. Respondenti

¹³

Příloha č. 13 - Dotazník

byli ve věku 18 - 20 let. Všech osmnáct oslovených respondentů dotazník vyplnili a odevzdali¹⁴. Z toho bylo 11 dívek a 7 chlapců.

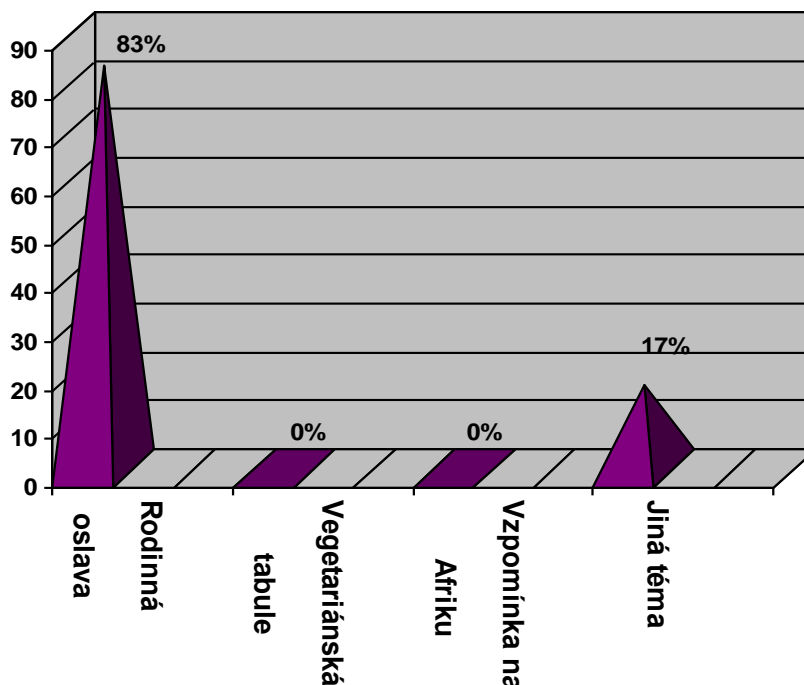
Na konci 3. ročníku měly 2 žákyně průměr 1,71 – 1,94, 2 dívky a 1 chlapec měli průměr od 2,18 – 2,47, 5 dívek a 3 chlapci dosáhli průměru od 2,59 – 2,94 a 2 dívky a 3 chlapci měli průměr od 3,06 – 3,29.

Dotazník obsahoval 23 otázek, které se týkaly příprav na písemné, praktické, ústní zkoušky a jejich průběhu. Část otázek se týkala vypracování Samostatné odborné práce. 14 otázek v dotazníku bylo uzavřených, 4 polouzavřené a 5 otevřených. Dotazovaní žáci volně odpovídali podle svých pocitů.

¹⁴ Příloha č. 14 – Dotazníkové šetření – vyplněné dotazníky

5.3 Dotazníkové šetření

1) Jaké téma slavnostní tabule byste si raději vybrali

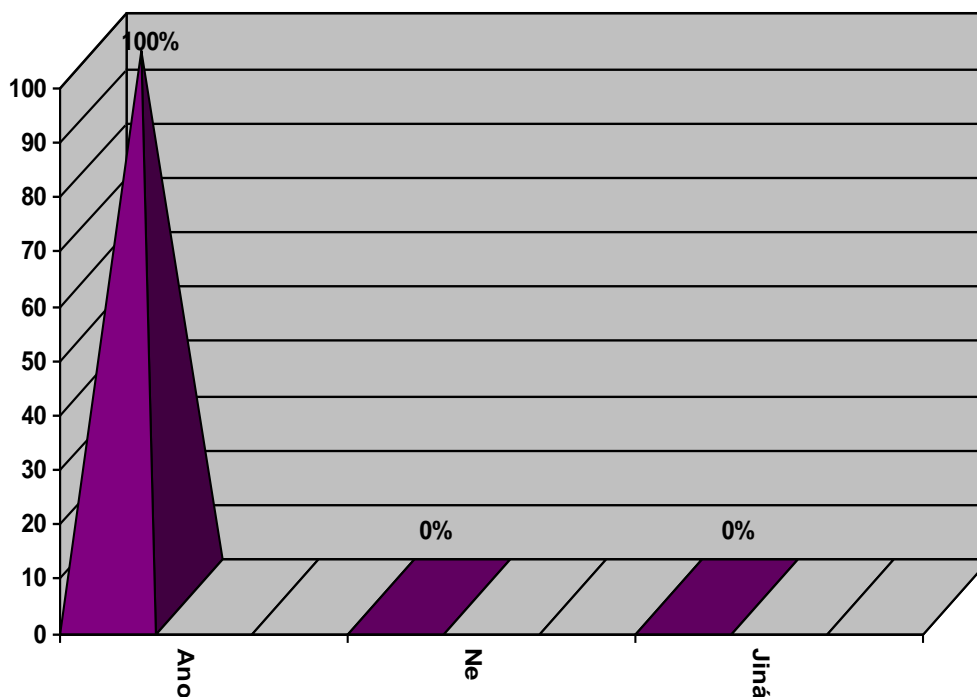


Cílem této otázky bylo zjistit, jaké téma pro přípravu slavnostní tabule by si žáci raději vybrali, kdyby měli možnost volby. 83% žáků by si nejraději zvolilo rodinnou oslavu. Je to velmi oblíbené téma. Žáci si k němu samostatně určují podtéma, např. narozeniny 70., 6., 18., ..., oslava mojí babičky, nebo maminky, tatínka, sestry nebo bratra, výročí svatby atd. Vegetariánskou tabuli by si nikdo nevybral, což mě překvapilo, protože v dnešní době je zdravá strava základem moderní gastronomie. Téma Vzpomínky na Afriku by si také nikdo nevybral.

Jiné téma (než ta, která se nabízela) by využilo 17%, tj. 3 žáci. Všichni 3 by si zvolili stejné téma, jako si vylosovali. Znamená to, že byli se svou volbou spokojeni. Opět by si vybrali témata: Jídlo našich praotců v moderní úpravě, Z našich vod, strání a lesů a Pánská společnost.¹⁵ Žáci by raději volili téma, které znají, je jim blízké a je snazší. Nemusí studovat další materiály ohledně prostředí, menu a nápojů, dekorace atd. Zvolí je z vlastní zkušenosti.

¹⁵

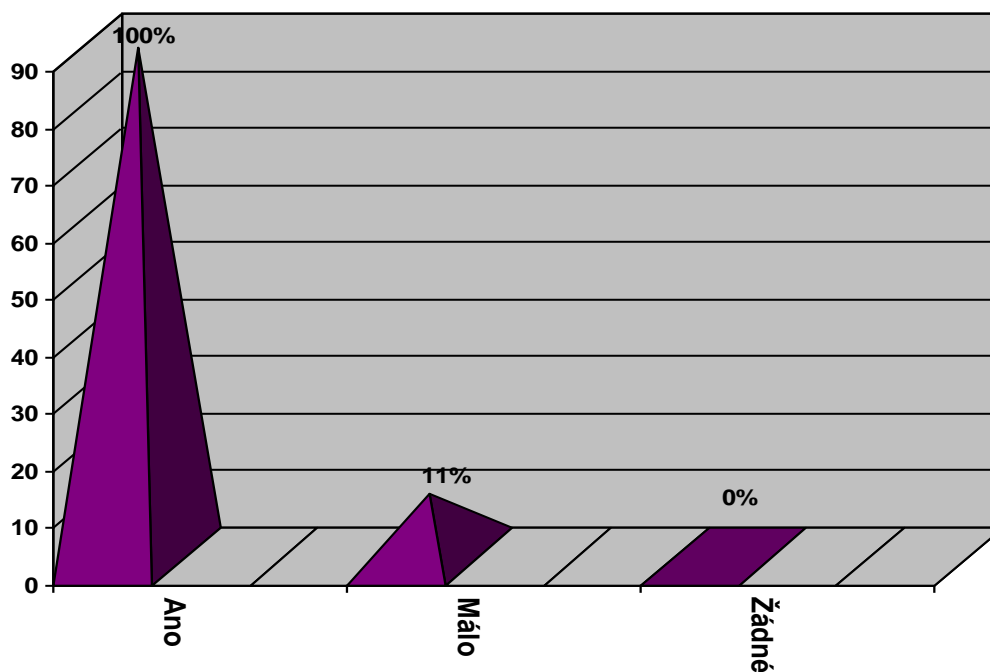
2) Byla doba na vypracování SOP dostatečně dlouhá?



Odpovědi na tuto otázku měly ukázat, zda doba na vypracování SOP byla dostatečně dlouhá.

Všichni dotazovaní žáci uvedli, že určená doba na vypracování SOP byla dostatečně dlouhá. Žádnému z žáků se nezdála doba nedostatečná čili krátká ani zbytečně dlouhá.

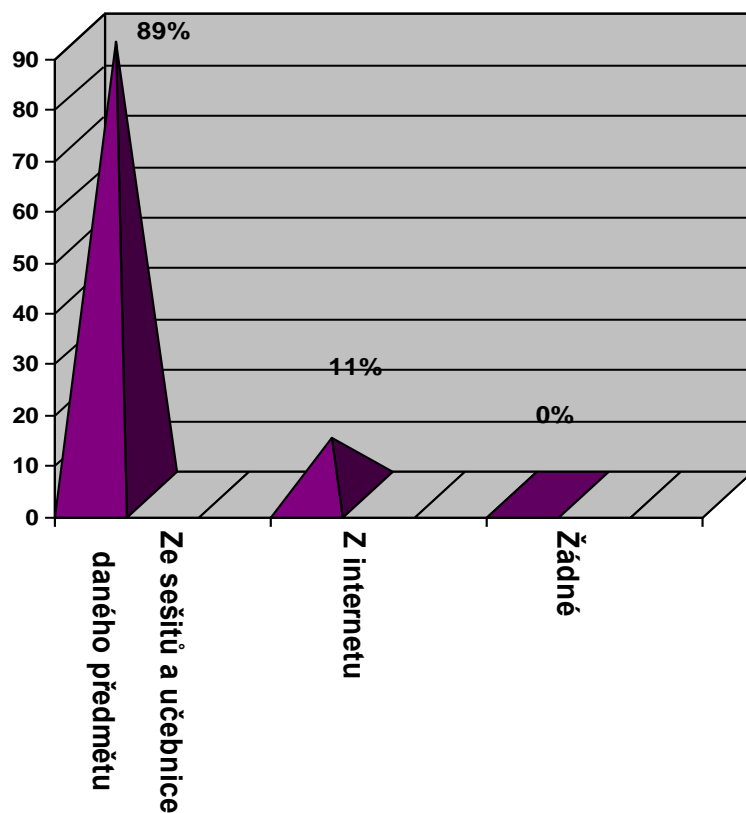
3) Měli jste dost informací, které jste získali během studia, k vypracování SOP?



Touto otázkou jsem se chtěla ujistit, že žáci získali během studia dostatečné množství informací k vypracování SOP a že pochopili, čemu se mají věnovat a co vše zpracovat do SOP.

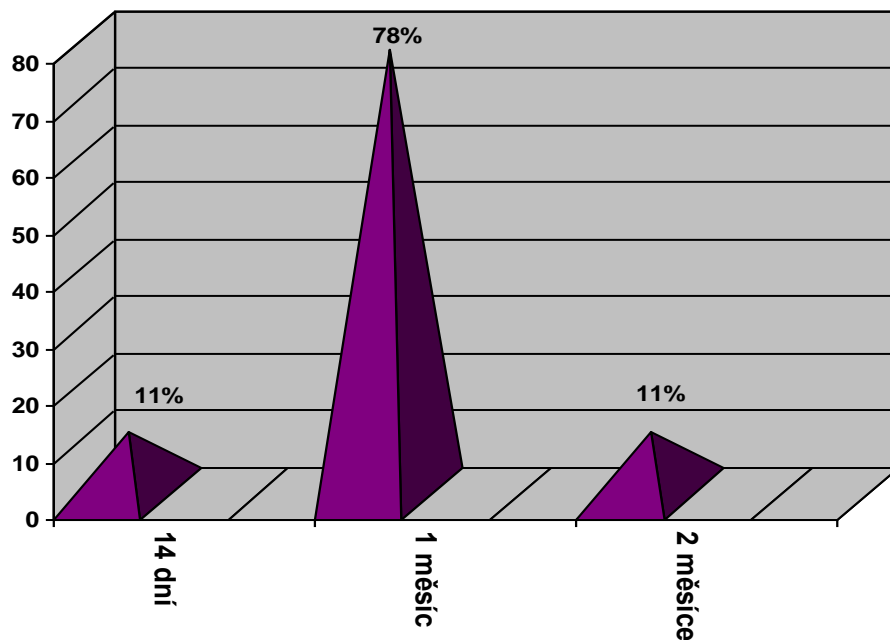
89% žáků potvrdilo, že se jim dostalo dost informací, které získali během studia. 11% žáků odpovědělo, že byli informováni málo. Nikdo z žáků neodpověděl, že by nebyl dostatečně a srozumitelně informován ohledně vypracování SOP.

4) Z jakých zdrojů jste čerpali při zpracování SOP?



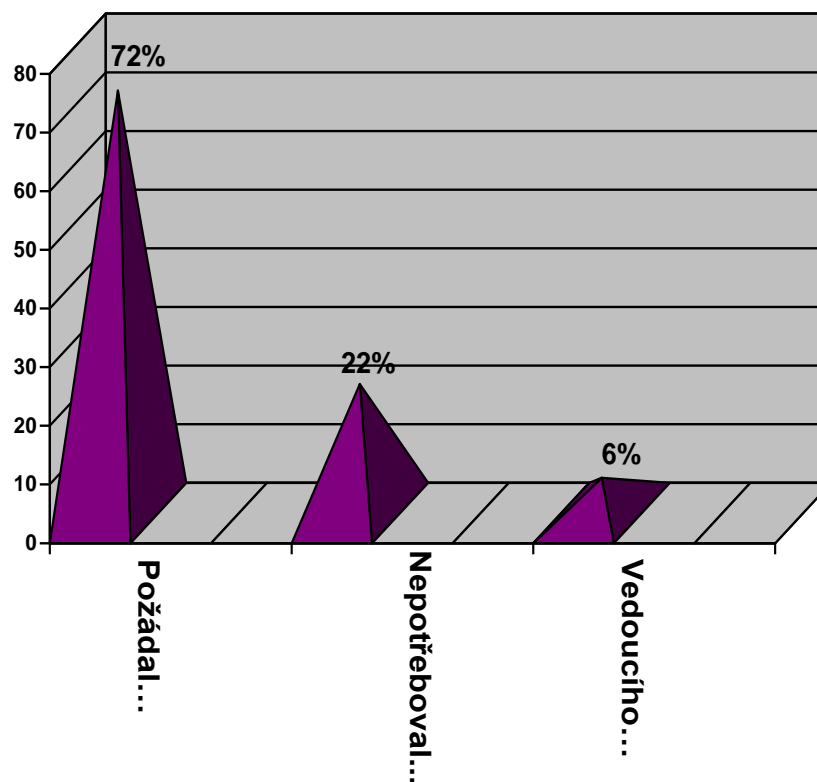
Cílem této otázky bylo zjistit, z jakých zdrojů žáci čerpali informace při zpracování SOP. Dalo by se předpokládat, že v dnešní době naši žáci nejvíce používají internet, a proto z něho budou čerpat nejvíce informací. Toto se ale nepotvrdilo. Možná je to tím, že žáci jsou srozuměni s tím, že ne všechny informace na internetu jsou pravdivé. Internet využilo pouze 11% respondentů. Překvapující a také potěšující je fakt, že 89% respondentů použilo k získání informací sešity a učebnice daného předmětu. Nikdo nepřiznal, že by vše věděl.

5) Jak dlouhý čas by vám stačil k vypracování SOP?



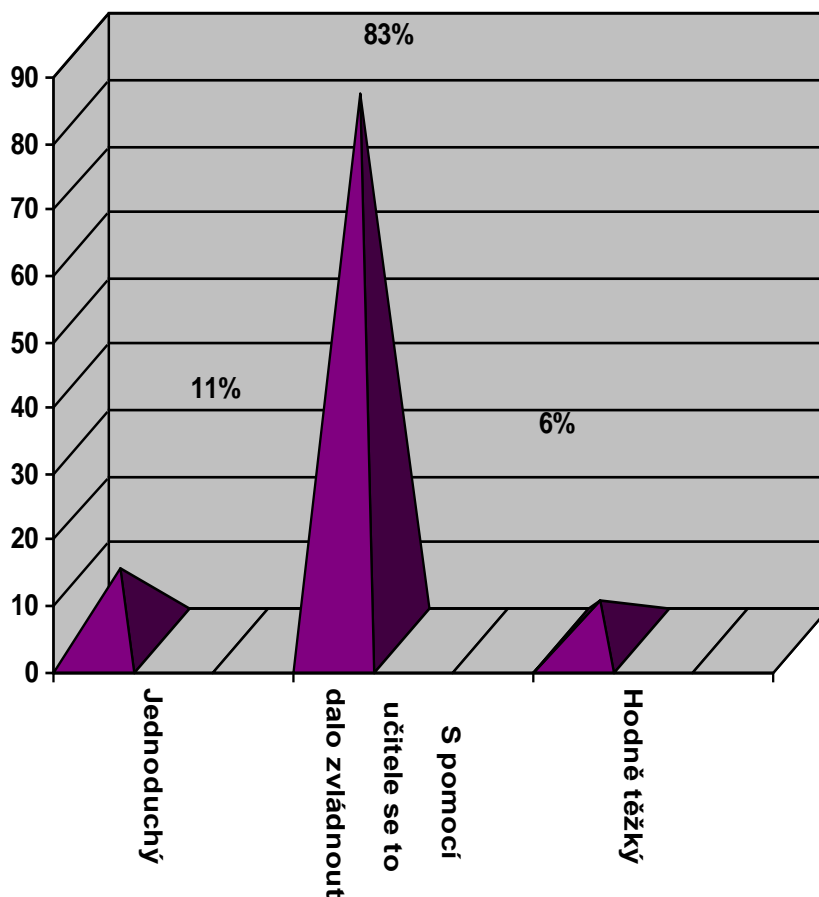
Cílem otázky bylo zjistit, jaký čas by stačil žákům k vypracování SOP. Samostatná práce by se podle jednotného zadání měla zadávat minimálně 1 měsíc před závěrečnými zkouškami. Na naší škole byla zadána SOP 3 měsíce předem. Předpokládali bychom, že žáci začnou pracovat na SOP ihned po zadání. Bohužel většina, tj. 78 %, začala pracovat na SOP měsíc před odevzdáním. Pouze 11% žáků využilo celou 2-3 měsíční poskytnutou dobu na vypracování. Dalších 11% žáků dokonce pracovalo na SOP pouze posledních 14 dní.

6) Potřebovali jste někoho při vypracování SOP?



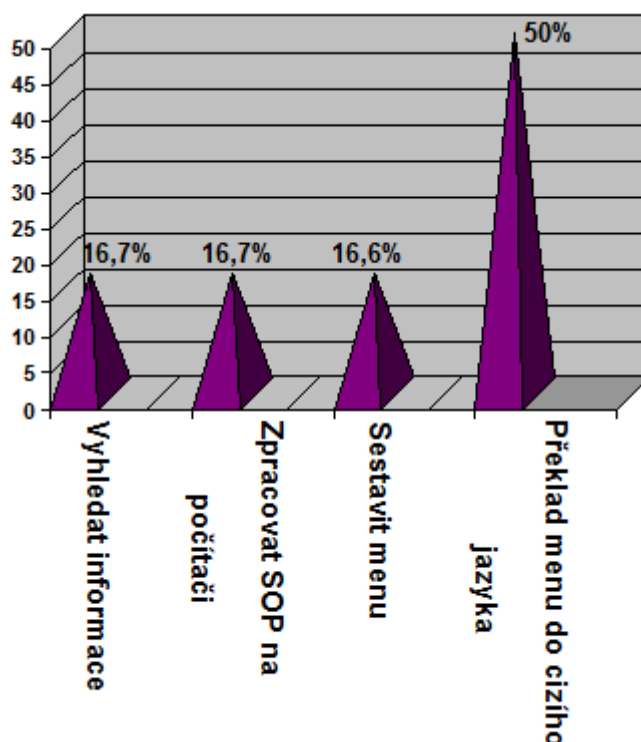
Touto otázkou jsem si chtěla ověřit, zda jsou žáci schopni vypracovat SOP samostatně, nebo s cizí pomocí. 72 % respondentů požádalo o pomoc učitele odborných předmětů nebo učitele odborného výcviku. Pomoc se týkala vyhledání informací, kontrola sestavení menu, žádanky na inventář, charakteristiky pokrmů a nápojů, kalkulace cen. S překladem menu do cizího jazyka pomohl učitel cizích jazyků. 22 % žáků nepotřebovalo pomoc. Toto byli opět žáci s lepšími studijními výsledky, kterým na vypracování SOP stačilo aktivně se účastnit školního vyučování. 6 % respondentů využilo možnosti zeptat se a nechat si poradit od vedoucího na provozovně, kde vykonávali praxi ve 3. ročníku.

7) Překlad menu do cizího jazyka, dle vašeho výběru byl



V této otázce jsem chtěla zjistit, jak těžký je pro žáky překlad sestaveného menu do cizího jazyka. Jazyková vybavenost některých žáků při přechodu ze ZŠ do 1. ročníku SOU byla velmi podprůměrná či nulová. Během svého studia se žáci učí dva cizí jazyky, německý jazyk a anglický jazyk. Pro SOP si volí ten, který lépe ovládají na konci 3. ročníku. Naučit se dva cizí jazyky na komunikativní úrovni je pro žáky SOU velký problém, i když jejich výuka probíhá nepřetržitě od prvního ročníku. Výsledek byl překvapivý. 83 % respondentů uvedlo, že se překlad menu do cizího jazyka dal zvládnout s pomocí učitele. 11 % dotazovaných dokonce napsalo, že byl překlad menu jednoduchý. Pouze pro 6 % respondentů byl překlad menu velmi těžký, což svědčí o jejich slabší jazykové vybavenosti.

8) Co bylo nejtěžší při zpracování SOP a proč?



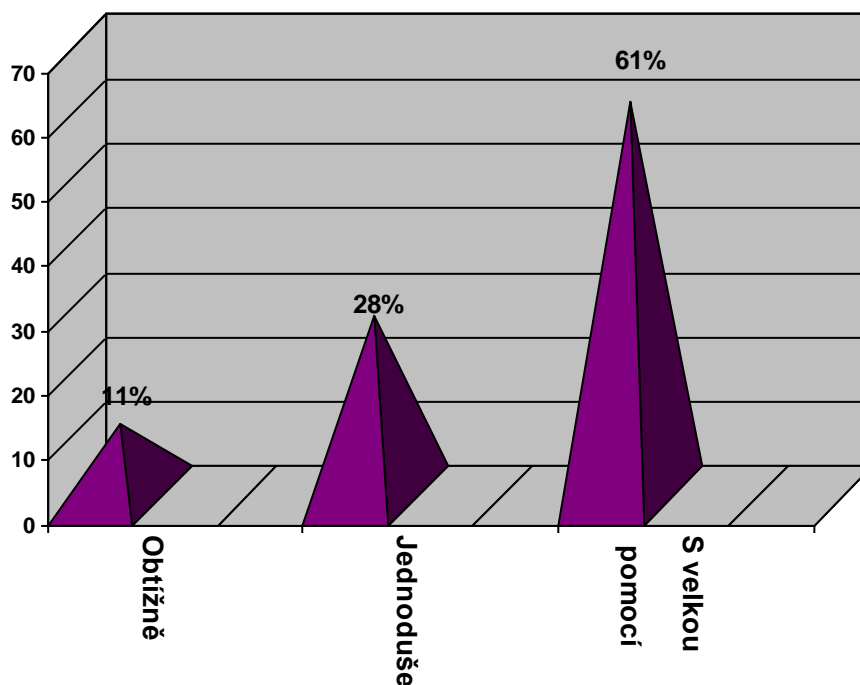
A proč to bylo nejtěžší?

Zadáním této otázky jsem si chtěla ověřit, co činilo žákům největší potíže při zpracování SOP. Největší potíže měli žáci s překladem menu do cizího jazyka. Žáci se učí německý a anglický jazyk. Menu v SOP překládají a obhájí v tom jazyce, který více ovládají. I přesto, že si mohli jazyk zvolit podle svého úsudku, mělo 50% žáků s překladem velké problémy.

Vyhledat informace, zpracovat SOP na počítači, nebo sestavit menu bylo nejtěžší vždy pro 16,7% žáků.

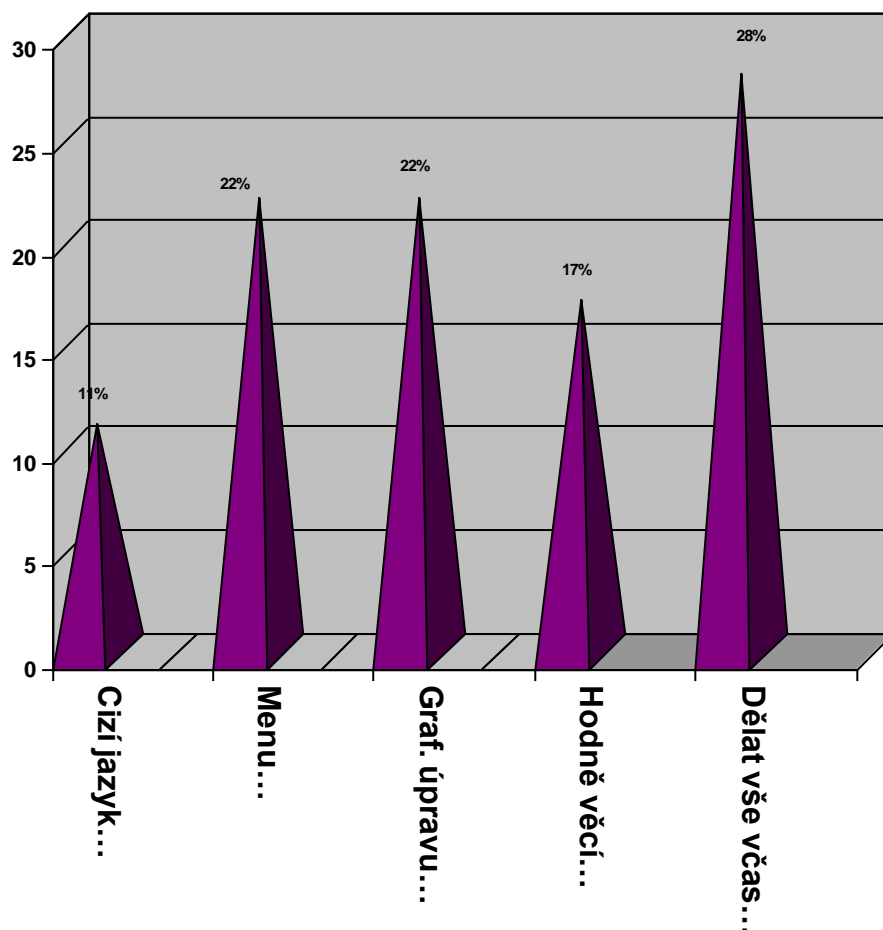
Na otázku, co bylo nejtěžší při zpracování SOP a proč to bylo nejtěžší, odpovídali žáci různě. Někdo měl problém vyhledat informace k tématu, někomu vadilo zpracování SOP podle předepsané úpravy. Jeden neměl doma počítač, druhý nevěděl, jaký má dát pokrm do menu, další neuměl přeložit ingredience a pokrmy. Poslední měl málo zkušeností. Pozitivní odpovědí bylo, že hodně pomohly paní učitelky.

9) Jak jste zvládli obhajobu SOP?



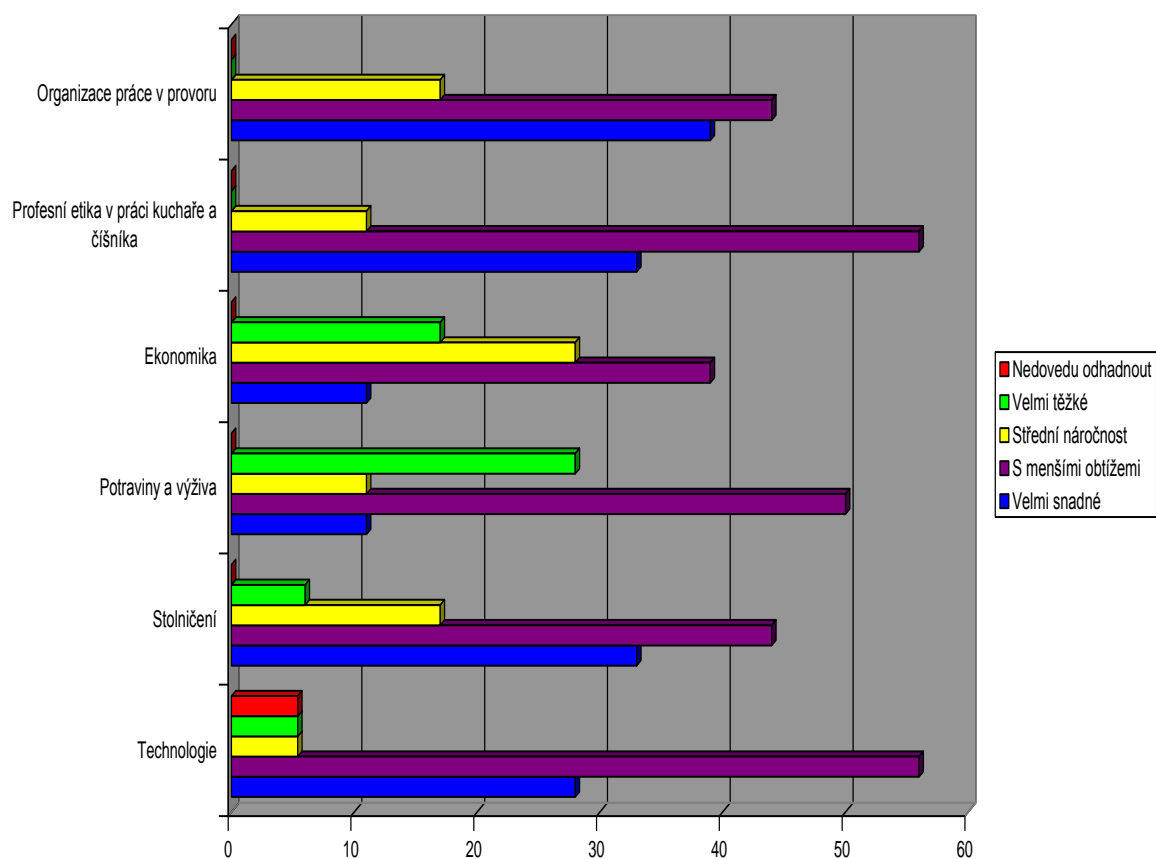
Zadáním této otázky jsem chtěla zjistit, jak obtížná, nebo jednoduchá je pro žáky obhajoba SOP. Myslím si, že na vypracování SOP mají žáci dostatek času a informací, proto by pro žáky obhajoba neměla být náročná. Opak je pravdou a opět se setkávám s tím, že 61% respondentů odpovědělo, že obhajobu zvládalo s velkou pomocí učitele odborného výcviku. Podle mých předpokladů se jedná o žáky se slabšími studijními výsledky a s nevelkou slovní zásobou. Někteří se stydí a bojí mluvit před cizími lidmi, jejich komunikativní kompetence jsou velmi slabé. Naopak 28% zvládalo obhajobu jednoduše. Byli to většinou žáci s velmi dobrými studijními výsledky, kteří si svoji práci zpracovávali sami, případně využili pomoc učitele odborných předmětů, nebo učitele odborného výcviku. Zde se ukázalo, že znají svoji SOP. Pro 11 % respondentů byla obhajoba obtížná. Toto byli žáci s velmi slabým průměrem, kteří měli problémy s obhajobou celé SOP.

10) Co jsem se naučil při zpracování SOP?



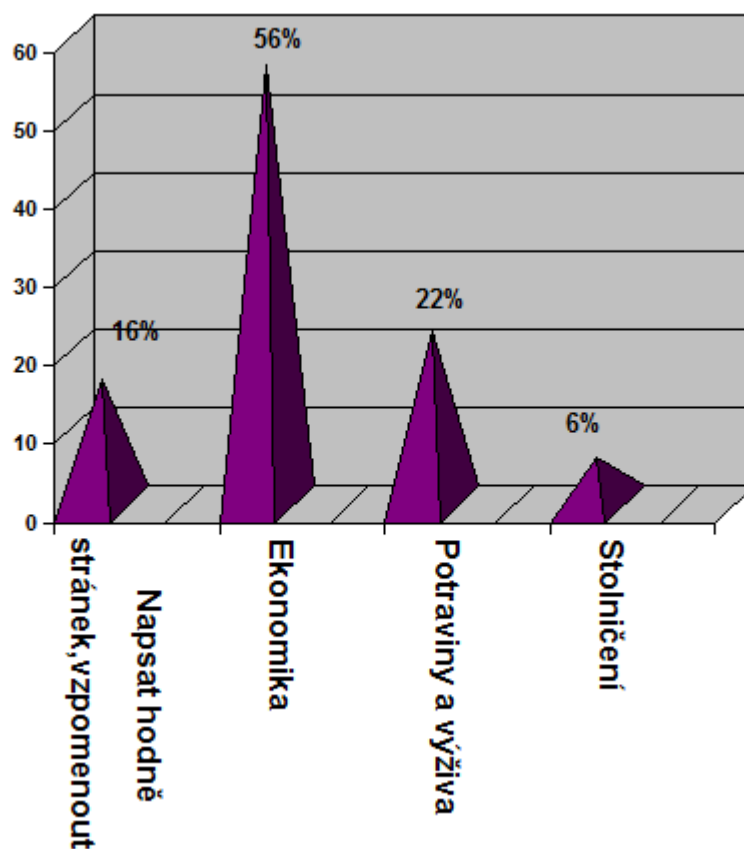
Cílem bylo zjistit, jaký přínos mělo vypracování SOP pro každého žáka. 11 % žáků napsalo, že se zdokonalili v cizím jazyce. 22 % žáků uvedlo, že se naučili sestavovat menu podle gastronomických pravidel, kalkulaci a objednávku hostiny. 22 % žáků potvrdilo, že se naučili zpracovávat a graficky upravovat dokumenty na počítači. 17 % žáků uvedlo, že se naučili samostatnou prací mnoho věcí, které dosud neznali. 28 % žáků přiznalo, že zpracování samostatné odborné práce stále odkládalo na pozdější dobu a potom měli velký problém se zvládnutím a odevzdáním práce v termínu. Kladnou stránkou těchto odpovědí bylo to, že si uvědomili, že mají dělat vše včas a ne na poslední chvíli.

11) Vyznač obtížnost u písemné zkoušky.



U této otázky jsem chtěla zjistit, jak obtížná, nebo lehká byla u žáků písemná zkouška. Otázky z odborných předmětů Technologie a Stolníčení se zdály žákům snadné či s menšími obtížemi - 84% Technologie a 77% Stolníčení. Otázky z praxe – oblast Profesní etiky a Organizace práce v provozu se nikomu nezdály těžké. Žáci svými odpověďmi rozlišovali pouze snadné, s menšími obtížemi, či střední náročnost. 89% dotazovaných žáků označilo otázky Profesní etiky za snadné či s menšími obtížemi a pro 83% žáků byly snadné i otázky z Organizace práce v provozu. Otázky z předmětu Potraviny a výživa se více než polovině, tj. 61% dotazovaných žáků, jevíly snadné či s menšími obtížemi, ale 28% žáků jako velmi těžké. Otázky z Ekonomiky byly snadné pouze pro 50% dotazovaných, pro 17% byly velmi těžké. Z toho lze usoudit, že žáci byli velmi dobře připraveni po teoretické i odborné stránce.

12) S čím jsi měl/a při písemné zkoušce největší problémy?



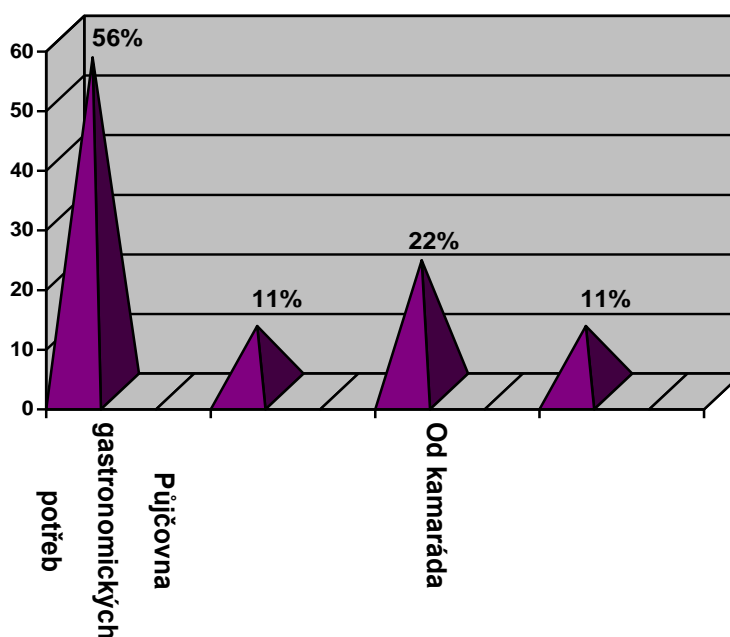
Zadáním této otázky jsem chtěla zjistit, s čím měli žáci při písemné zkoušce největší problémy. U písemné zkoušky se posuzují vědomosti a dovednosti, které žák získal během výuky. Z toho jsem usuzovala, že největší problémy budou mít žáci s otázkami z technologie a stolničení, u kterých se nejvíce ověřuje připravenost žáků pro praxi. Moje domněnky se nepotvrdily. 16% žáků uvádělo, že mělo problémy při písemné zkoušce s tím, aby napsali hodně stránek, aby si na vše vzpomněli. Největší problémy (56% žáků) měli s ekonomikou, kterou žáci během studia velice podceňují. Dále 22% žáků uvedlo jako problematické podotázky z Potraviny a výživy – pivo, mléko. Pouze jedna odpověď směřovala ke Stolničení. Žák si nemohl vzpomenout na charakteristiku kavárny.

13) Bylo pro vás těžké sehnat inventář na slavnostní tabuli?

Na slavnostní tabuli si žáci museli zajistit sklo, příbory, porcelán, ubrus a šerpu a květinovou výzdobu. Každý si zajistil 6 skleniček na bílé, 6 na červené a 6 na šumivé víno. Dále 6 dezertních, 6 masových, 6 rybích, 6 moučnickových příborů a 6 polévkových lžic. Z porcelánového inventáře si každý žák zajistí 6 klubových, 12 masových, 6 polévkových, 6 dezertních talířů.

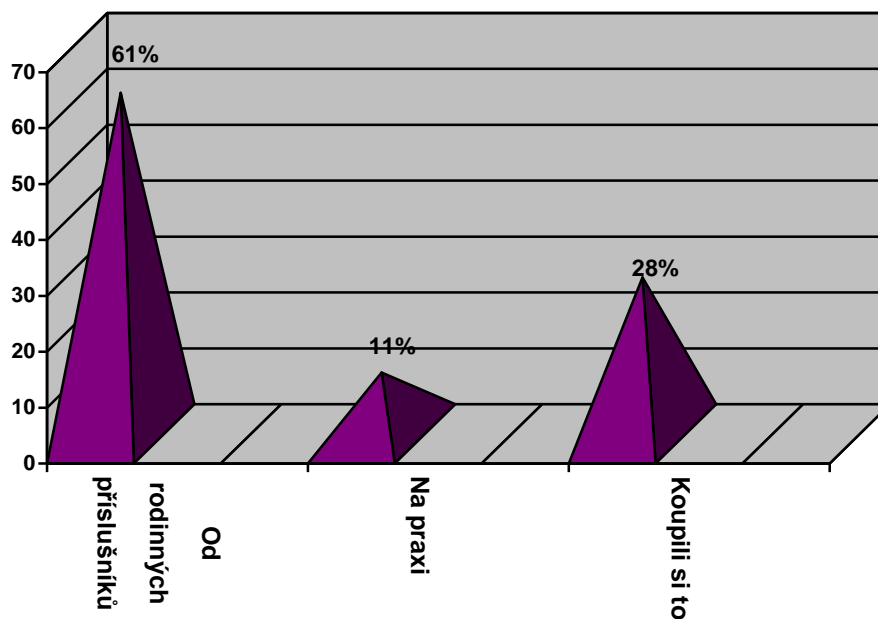
U této otázky jsem chtěla zjistit, jak obtížné je pro žáky sehnat inventář na slavnostní tabuli na závěrečné zkoušky. Žáků jsem se ptala, zda si půjčili inventář na provozovně, kde vykonávali praxi, nebo od kamaráda, z půjčovny gastronomických potřeb, zda jim pomohli rodinní příslušníci, nebo jinde. Vyhodnocení otázek jsem zaznamenala do tří grafů, pro lepší přehlednost.

Sklo, příbory, porcelán



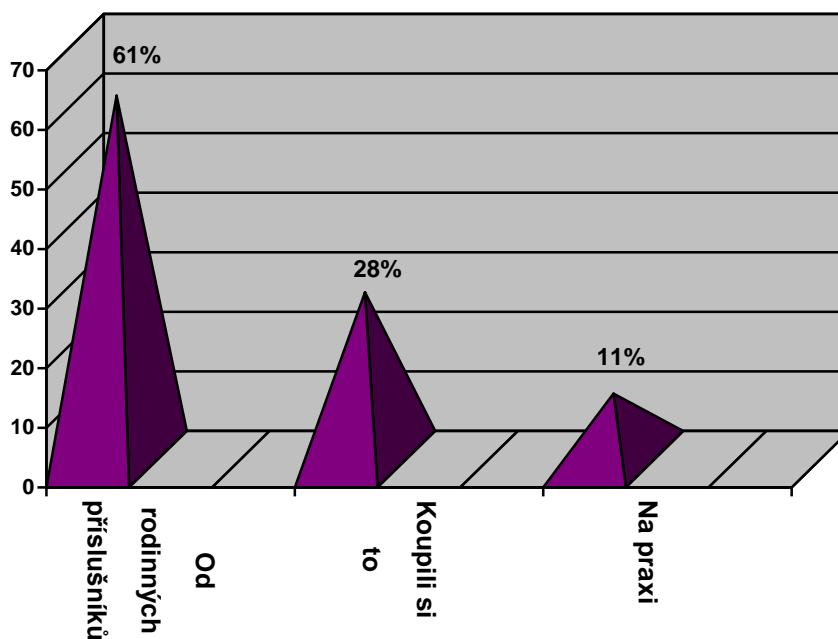
Sklo, příbory a porcelán si žáci v 56% půjčovali z půjčovny gastronomických potřeb. Pouze 11% žáků si půjčilo sklo, příbory a porcelán na provozovně, kde vykonávali praxi. To mě velice překvapilo. Předpokládala jsem, že si zde půjčí téměř veškerý inventář. Bohužel se mi potvrdilo to, že si žáci vybírají provozovny s nižší kvalitou obsluhy, kde není dostatek inventáře k závěrečným zkouškám jen proto, aby nemuseli nikam dojíždět. 22% žáků si půjčilo inventář od kamaráda, který měl inventář z minulých zkoušek a rozdělili si náklady na pořízení. 11% žáků sehnalo inventář od rodinných příslušníků.

Ubrusy a šerpa



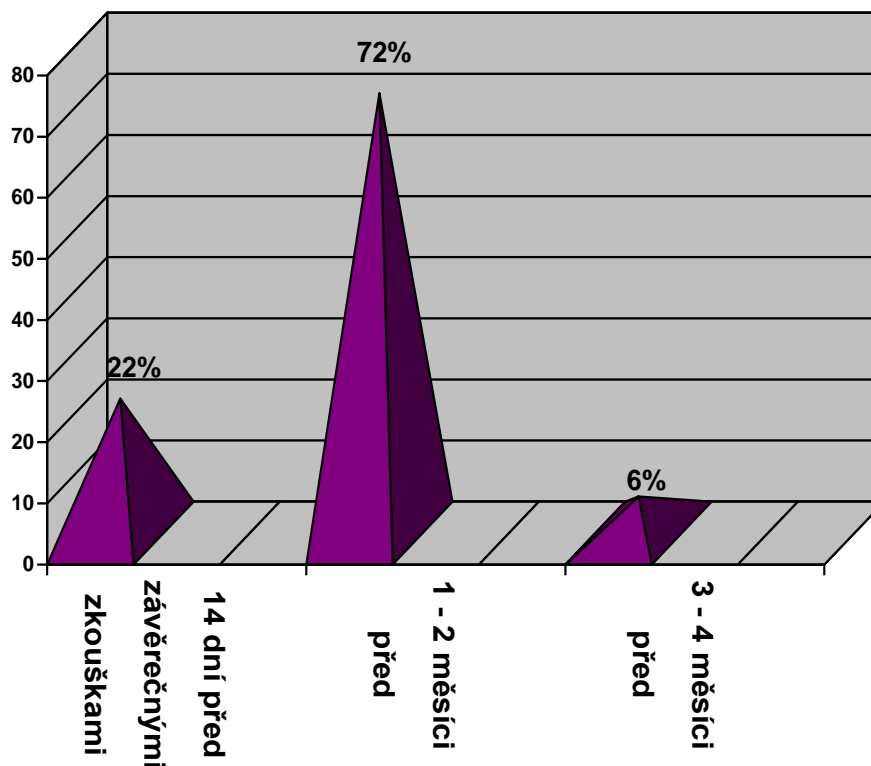
S ubrusem a šerpou pomohli žákům v 61% rodinní příslušníci. 11% žáků si je zapůjčilo na provozovně, kde vykonávali praxi. 28% žáků si ubrus i šerpu zakoupilo.

Květinová výzdoba



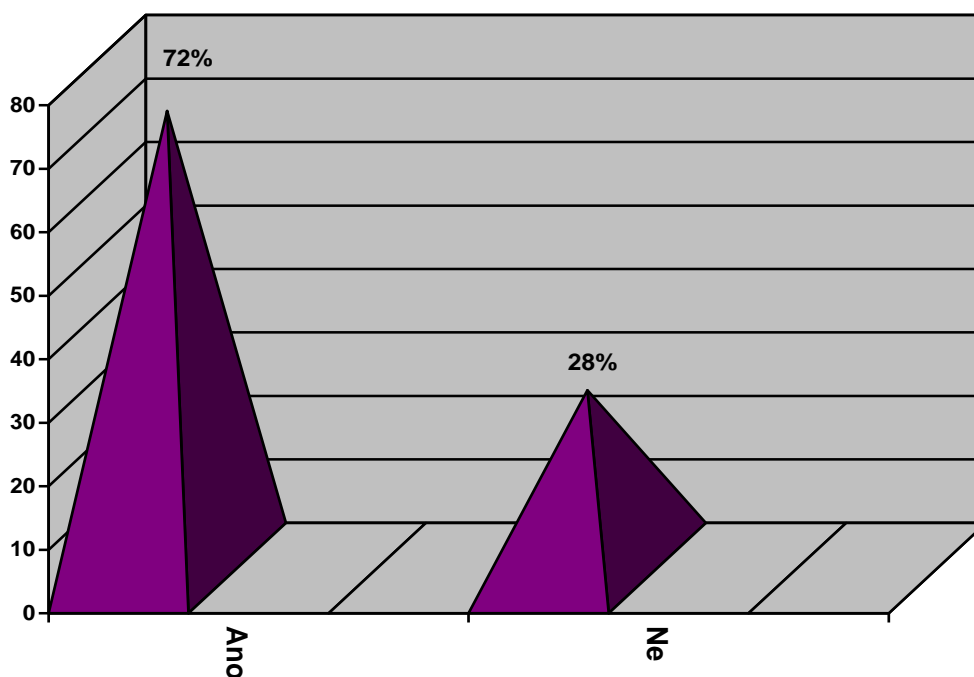
S květinovou výzdobou opět pomohli nejvíce rodinní příslušníci - v 61%. 11% žáků si sehnalo květinovou výzdobu na praxi. 28% si květinovou výzdobu na slavnostní tabuli zakoupilo v květinářství.

14) Kolik času vám zabrala příprava k závěrečným zkouškám?



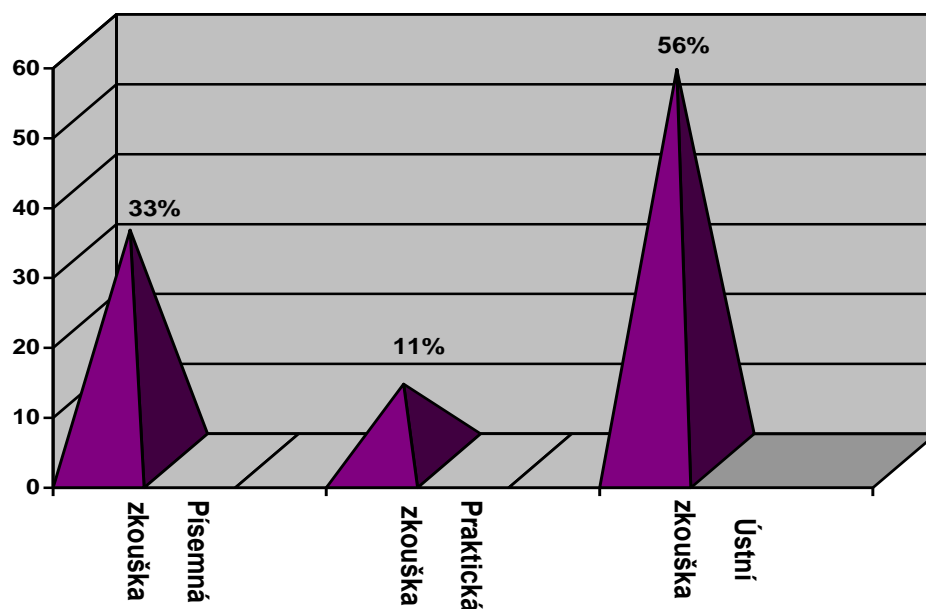
Zadáním této otázky jsem chtěla zjistit, jak dlouho se žáci připravovali na závěrečné zkoušky. Předběžné okruhy otázek k závěrečným zkouškám měli žáci 4 měsíce předem. Mohli si je zpracovat a přijít na konzultaci, kdyby si s něčím nevěděli rady. Dalo by se předpokládat, že by žáci uvítali více času na přípravu k závěrečným zkouškám. To se ale nepotvrdilo. 72% respondentů uvedlo, že jim stačila doba 1 - 2 měsíce před závěrečnými zkouškami. Pouze 6% žáků se připravovalo již 3 - 4 měsíce před zkouškami. Překvapující až zarážející bylo přiznání 22 % respondentů, kteří uvedli, že 14 dní před závěrečnými zkouškami je dostatečná doba na přípravu. Tento přístup svědčí o absolutním nezájmu o studium i obor.

15) Pomohla vám k přípravě závěrečné zkoušky praxe na provozovnách?



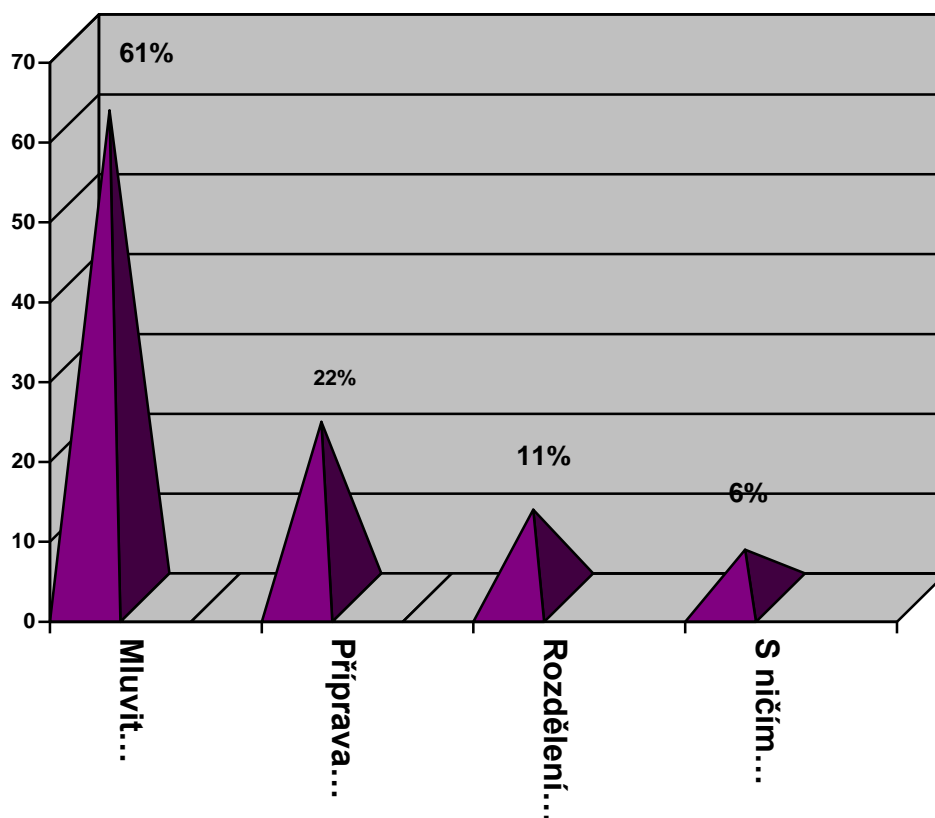
Cílem této otázky bylo zjistit, jestli žákům pomohla k přípravě závěrečné zkoušky praxe na provozovnách. Praxe pomohla 72% žákům tehdy, když na provozovně pracovali jako kuchaři a číšníci odborníci vyučení v oboru. Tito pracovníci vyžadovali odbornost i po žácích, kteří se připravovali na svůj obor. Žáci se zlepšovali v oboru, získávali správné pracovní návyky, používali odbornou terminologii a tím se připravovali k závěrečné zkoušce. 28% žáků uvedlo, že jim praxe na provozovnách k přípravě na závěrečnou zkoušku nepomohla. To nasvědčuje tomu, že si žáci vybrali pro svou praxi ve 3. ročníku provozovnu s horší kvalitou obsluhy, nebo zde nepracovali odborníci, od kterých by se mohli něco naučit.

16) Která část závěrečné zkoušky byla nejtěžší a v čem konkrétně?



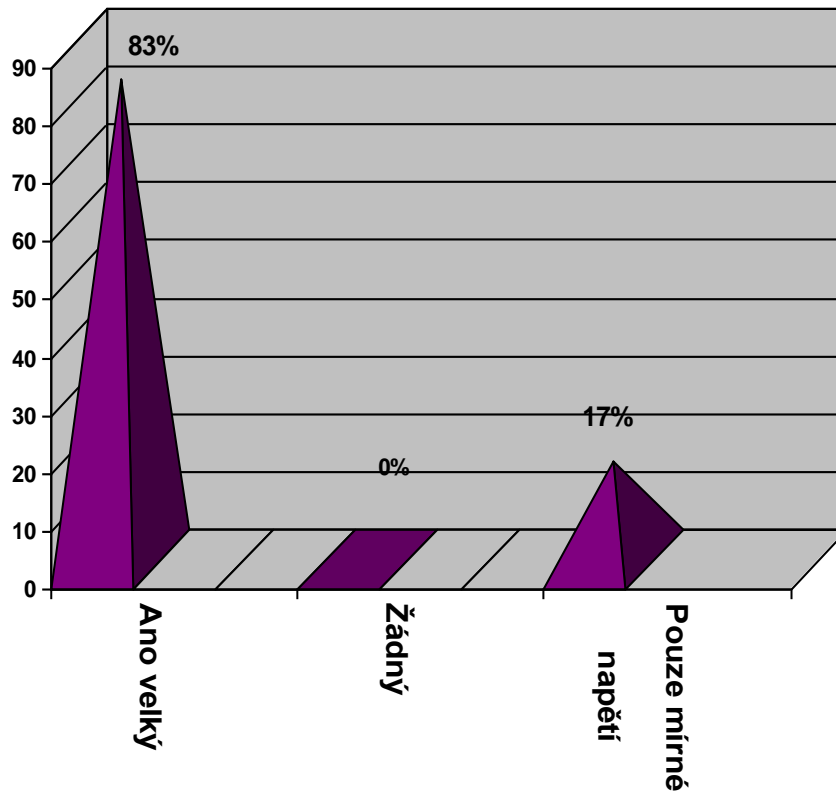
Cílem otázky bylo zjistit, která část závěrečné zkoušky byla pro žáky nejtěžší. Každá část je svým způsobem obtížná. Předpokládala jsem, že ústní zkouška bude nejtěžší. Žáci mají velký problém s vyjadřováním a neumějí odpovídat na otázky. Můj předpoklad se potvrdil a 56% žáků uvedlo, že ústní zkouška byla nejtěžší. Pro 33% žáků byla nejtěžší písemná zkouška. Pouze 11% žáků uvedlo, že nejtěžší částí závěrečné zkoušky byla zkouška praktická. Pokud se žák pravidelně účastní praktického vyučování, neměla by praktická část závěrečných zkoušek činit žákům velké problémy.

17) Co Ti dělalo problémy u ústní zkoušky?



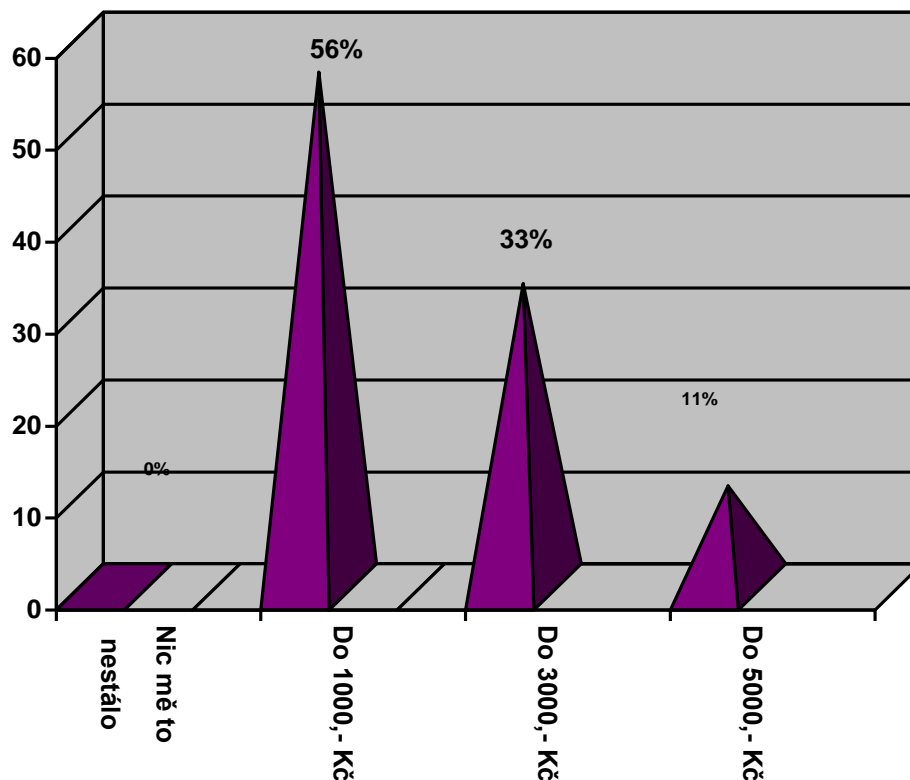
Pro některé žáky znamená ústní zkouška značný stres, při kterém někdy nejsou schopni odpovědět na jednoduchou otázku. 61 % žáků na tuto otevřenou otázku odpovídalo, že největším problémem bylo mluvit před učiteli, s trémou, s nervozitou a vzpomenout si, co se učili ve škole. Dále uváděli, že jim to nejde tak jako ostatním, že nejsou dokonalí. Pro 22 % žáků bylo největším problémem sedět na „potítku“, připravovat si otázku a potom mluvit před komisí. 11 % žáků uvedlo, že největší problém měli s rozdělením inventáře a z ekonomiky se sociálním a zdravotním pojištěním. Pouze jeden žák (6 %) uvedl, že neměl u ústní zkoušky problém s ničím.

18) **Zažíval jsi během závěrečných zkoušek stres a napětí?**



Každá velká událost je provázána stresem a napětím. Nejinak tomu je u závěrečných zkoušek, což potvrdilo 83% respondentů. Pouze mírné napětí potvrdilo 17% respondentů. Nikdo nenapsal, že by nezažíval žádný stres.

19) Kolik peněz jsi investoval do závěrečné zkoušky?

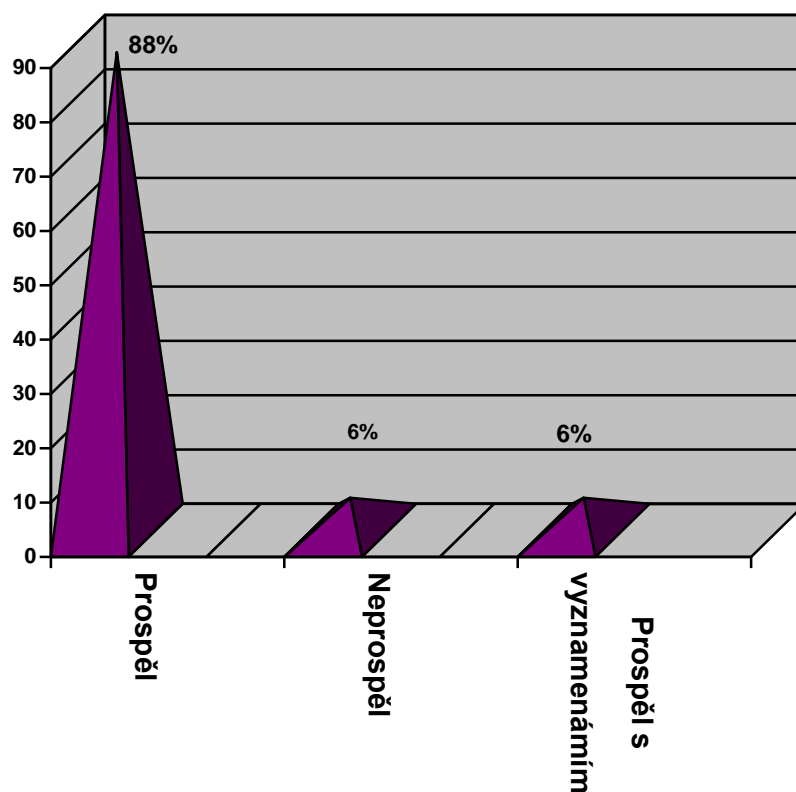


Jaký byl Tvůj měsíční příjem na praxi ve 3. ročníku?

Touto otázkou jsem chtěla zjistit, kolik peněz museli žáci investovat do závěrečné zkoušky a jak vysoký byl jejich měsíční příjem z praxe. 56% žáků uvedlo, že investovali do závěrečných zkoušek částku do 1000,- Kč. Jsou to ti žáci, kteří si vybrali praxi ve 3. ročníku v lepší, kvalitnější provozovně, kde si mohli na zkoušky většinu inventáře půjčit. Na rozdíl od 33% žáků, kteří potvrdili, že do závěrečné zkoušky investovali do 3000,- Kč. Tito žáci neměli možnost si na provozovně, kde vykonávali praxi, půjčit některý inventář a museli si koupit ubrus, šerpu, ubrousky nebo sklo a příbory. 11% žáků uvedlo, že zaplatili do 5000,- Kč, což odpovídá tomu, že si museli na závěrečnou zkoušku koupit veškerý inventář.

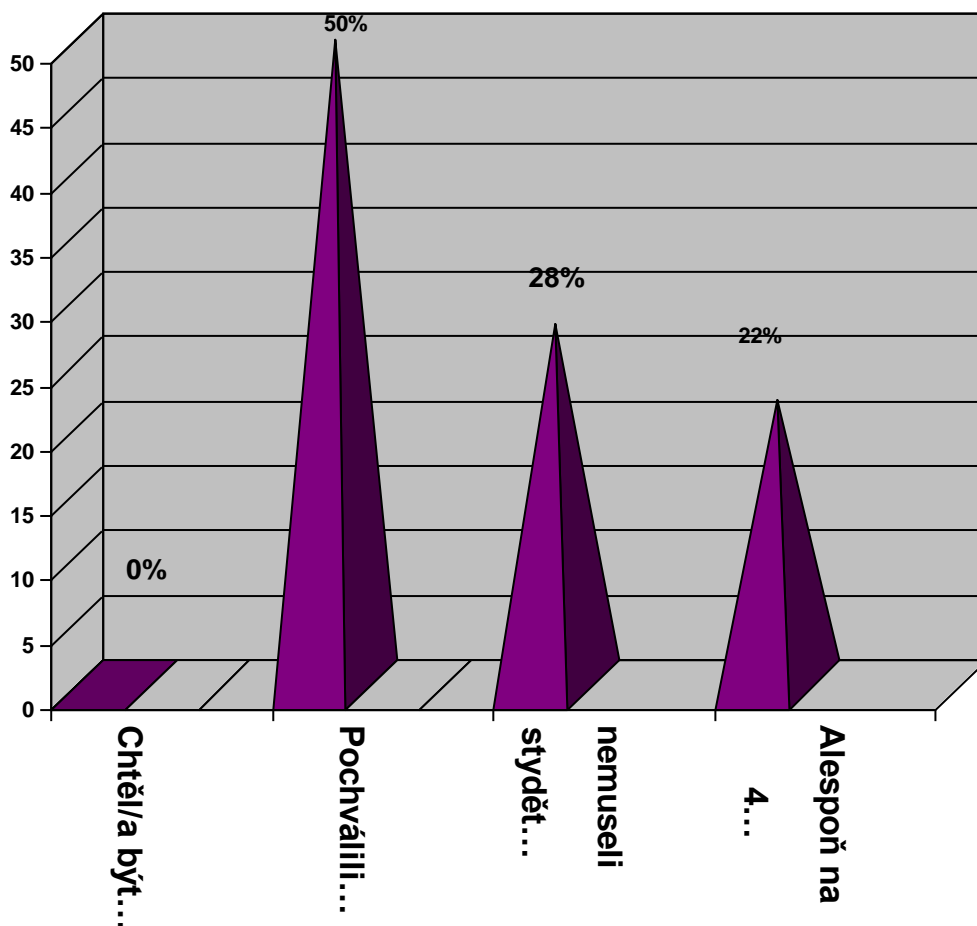
Měsíční příjem žáků se pohyboval většinou v rozmezí od 500 - 1000,- Kč, ostatní žáci si měsíčně vydělali kolem 1500 - 2000,- Kč. Tyto peníze mohli použít na úhradu nákladů na závěrečnou zkoušku.

20) Jak jste uspěli u závěrečné zkoušky?



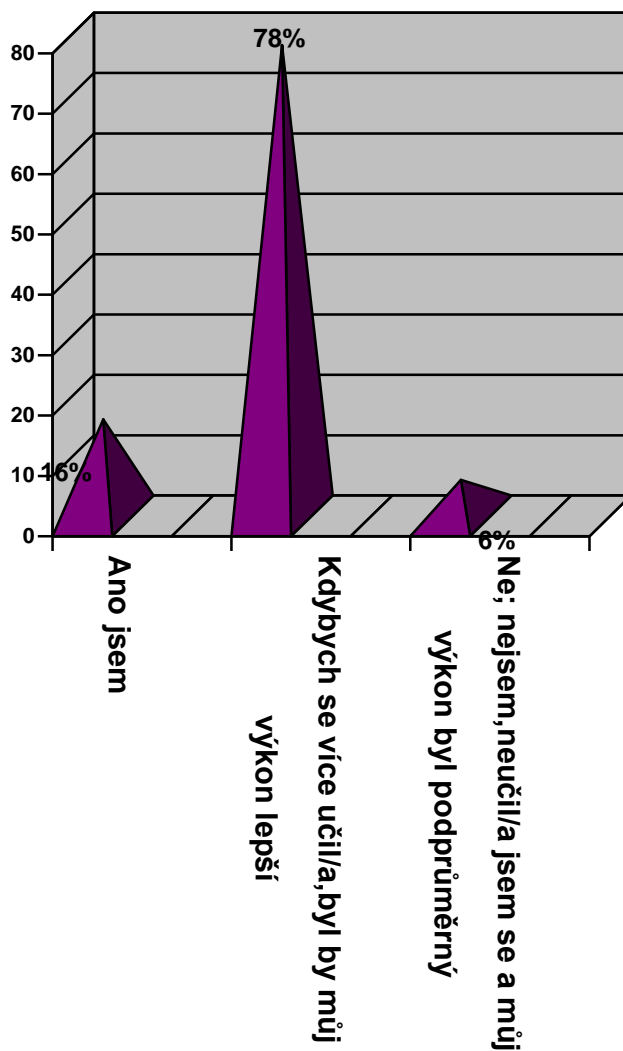
Na tuto otázku museli žáci odpovědět, až po vyhodnocení všech částí závěrečné zkoušky. Výsledek závěrečné zkoušky nebyl špatný. 88% žáků prospělo. Byli to žáci se slabším průměrem, ale i žáci, kteří celé 3 roky měli velice dobré studijní výsledky. Ti závěrečnou zkoušku trochu podcenili a nedosáhli takových výsledků, které se od nich očekávaly. Bohužel jeden žák neprospěl. Jednalo se o slabšího žáka, jeho prospěch byl po celou dobu studia průměrný, až podprůměrný. Vylosovanou otázku s tématem Ovoce z oblasti Potraviny a výživa vůbec nezvládl a ani s velkou pomocí učitele odborných předmětů si nevzpomněl na základní pojmy. Jedna žákyně prospěla s vyznamenáním. Byla to žákyně, která se každodenně připravovala po dobu 3 let na vyučování. Byla svědomitá, pracovitá, což předvedla u všech částí závěrečné zkoušky a právem převzala výuční list s prospěchem „prospěla s vyznamenáním“.

21) Co Tě motivovalo při přípravě na závěrečné zkoušky?



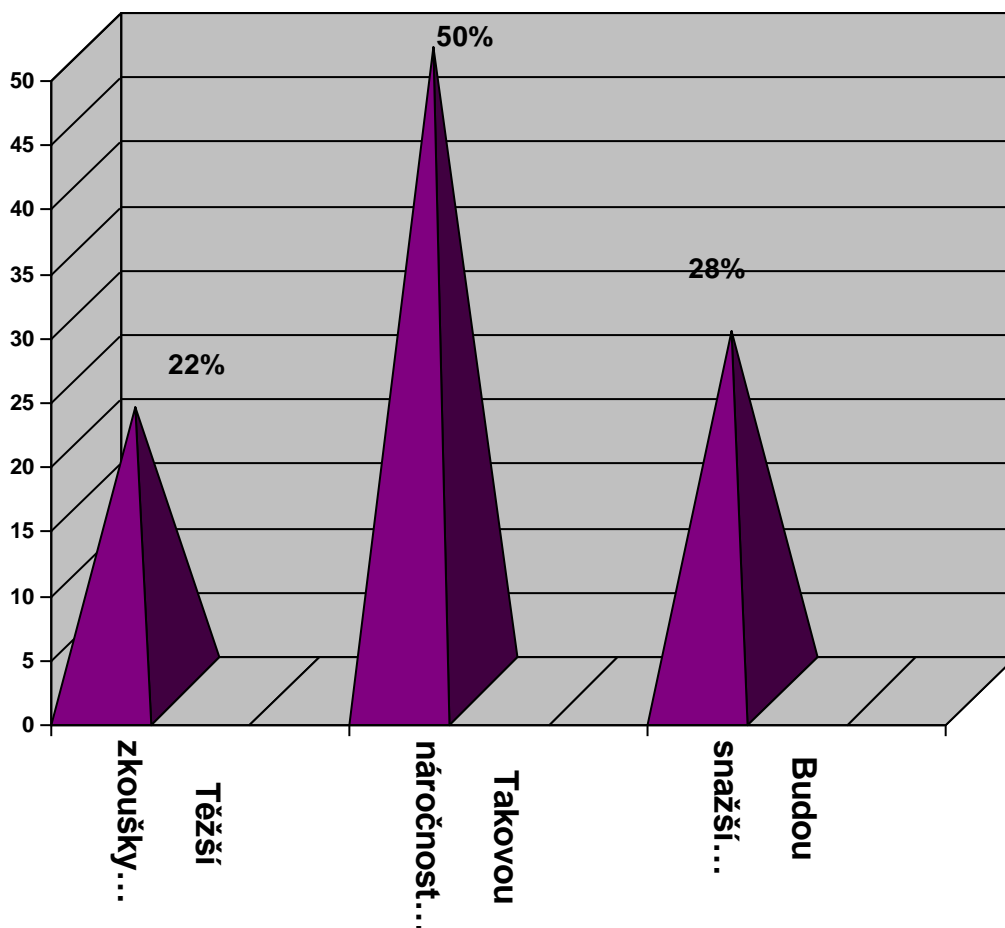
Touto otázkou jsem chtěla zjistit, co žáky motivovalo při přípravě na závěrečné zkoušky. Nejvíc mě překvapilo, že nikdo z žáků nechtěl být nejlepším. Dalším, ale milým překvapením bylo zjištění, že 50% žáků chtělo zvládnout zkoušky tak, aby je doma pochválili. Zde se ukazuje silný vliv dobře fungující rodiny, která drží palce svému dítěti, aby zvládl udělat závěrečné zkoušky. A žáci chtějí udělat zase radost rodičům. 28% žáků uvedlo, že chtěli předvést takovou práci, aby se nemuseli stydět. U těchto žáků je vidět, že se na zkoušky dostatečně připravovali, aby je zvládli co nejlépe. 22% žáků odpovědělo, že chtěli udělat zkoušky alespoň na 4 – dostatečně. To byli většinou nejslabší žáci, kteří se sice snažili, výsledky měli horší, ale závěrečnou zkoušku nakonec s velkou pomocí zvládli.

22) Jsi spokojený se svým výkonem, který jsi předvedl/a?



V této otázce jsem se zajímala o to, jestli jsou žáci spokojeni se svým výkonem u závěrečné zkoušky. 16% žáků odpovědělo, že jsou spokojeni. Domnívám se, že takhle odpovídali nejlepší žáci, kteří se na závěrečné zkoušky poctivě připravovali a odvedli velmi dobrý výkon. Největší počet odpovědí, tj. 78% - bylo přiznání „kdybych se více učil/a, byl by můj výkon lepší“. Myslím si, že někteří žáci podcenili náročnost závěrečných zkoušek, další se začali pozdě připravovat na závěrečné zkoušky a potom se nestihli všechno naučit. 6% žáků se přiznalo, že nejsou spokojeni se svým výkonem, protože se neučili a jejich výkon byl podprůměrný.

23) Splnily závěrečné zkoušky Tvé očekávání?



V této otázce jsem chtěla zjistit, jakou měli žáci představu o závěrečných zkouškách a co očekávali. 22% žáků mě překvapilo, když odpovědělo, že očekávali těžší závěrečné zkoušky. Takto odpovídali opět žáci, kteří se svědomitě na závěrečné zkoušky připravovali. Závěrečné zkoušky zvládli bravurně. Polovina dotazovaných žáků, tj. 50%, odpověděla, že čekali přesně takovou náročnost. Během celého studia jsou na náročnost zkoušky upozorňováni učitelem odborných předmětů i učitelem odborného výcviku. 28% žáků očekávalo, že závěrečné zkoušky budou snazší. Zde opět vidím, jak neustále někteří podceňují přípravu na závěrečné zkoušky a těžce se smiřují s náročností jednotlivých částí závěrečných zkoušek.

5.4 Zhodnocení dotazníkového šetření

Výzkumná část byla provedena pomocí dotazníku. Tato metoda představuje menší časovou náročnost respondentů, ale zároveň je možno zjistit velké množství informací.

Cílem mého dotazníkového šetření bylo zjistit připravenost žáků na závěrečné zkoušky. Zda jsou schopni zvládnout samostatně přípravu i realizaci závěrečných zkoušek, případně odhalit slabá místa v přípravě.

V prvních deseti otázkách jsem zjišťovala, jak žáci zvládají přípravu SOP. Téma slavnostní tabule si podle pravidel losují. Kdyby si mohli zvolit libovolné téma, vybrali by si jim blízká téma, které znají z domova nebo ze života (např. Rodinná oslava).

Na vypracování SOP měli žáci 3 měsíce. Většina potvrdila, že doba k jejímu vypracování byla dostatečně dlouhá. I přesto mě velmi překvapilo a nepotěšilo, že více než polovina žáků začala vypracovávat SOP teprve měsíc před odevzdáním.

K vypracování SOP měli žáci dostatek informací, které získali během studia. Nikdo neodpověděl, že by nebyl dostatečně informován k vypracování SOP.

Velice mě potěšilo, že k vypracování SOP žáci čerpali informace ze sešitů a učebnic daného předmětu a nevěřili informacím na internetu, které nemusejí být vždy pravdivé.

Při vypracování SOP požádala většina žáků o pomoc učitele odborných předmětů nebo učitele odborného výcviku a někteří využili pomoci vedoucího na provozovně, kde vykonávali praxi ve 3. ročníku.

V cizojazyčné části volili žáci mezi anglickým a německým jazykem. Součástí obhajoby je i prezentace připravené tabule včetně menu ve zvoleném jazyce. I přes slabší jazykovou vybavenost žáků většina dotazovaných uvedla, že s pomocí paní učitelky cizích jazyků se překlad a jednoduchá konverzace daly zvládnout.

Při samotné obhajobě SOP se potvrdilo, že se jedná o nejtěžší část z celé závěrečné zkoušky. Schopnost prezentovat a obhajovat své názory činila velké problémy žákům se slabšími výsledky v průběhu celého studia. Velmi malá slovní zásoba, nízká sebedůvěra, schopnost prosadit se a ostýchavost – to vše se odrazilo v mluveném projevu žáků. Nejdůležitějším poznatkem bylo přiznání žáků – uvědomění si, že zadané úkoly je lépe dělat včas a ne na poslední chvíli.

U písemné zkoušky se posuzují vědomosti, které žák získal během výuky. Velice mě překvapilo, že žákům nečinily problémy otázky z odborných předmětů, nýbrž z Ekonomiky a Potravin a výživy. Toto zjištění je pro mě impulzem, zaměřit se v letošním roce více na tyto dva předměty, aby žákům už nečinily problémy.

Žáci ve 3. ročníku absolvují praxi na různých provozovnách, které si sami vybírají. Na slavnostní tabuli k závěrečným zkouškám si musí žáci sami obstarat inventář (sklo, přístroje, porcelán, ubrusy, šerpy). Velice mě překvapilo, že málokdo ze žáků si půjčil inventář na provozovně, kde vykonával praxi. Při hledání provozovny pro povinnou praxi mnohdy zvítězila dostupnost provozovny v místě bydliště, nad její kvalitou. Personál netvořili odborníci, od kterých se bohužel nic víc nenaučili, a zároveň vybavení těchto provozoven nebylo na takové úrovni, aby si žáci mohli půjčit inventář na slavnostní tabuli k závěrečným zkouškám. Naopak žáci, kteří se řídili našimi radami a svou praxi ve 3. ročníku absolvovali v lepších provozovnách, se nejenom zlepšili a zdokonalili ve svém oboru, ale především si mohli veškerý inventář k závěrečným zkouškám půjčit zdarma.

Na závěrečné zkoušky se žáci intenzivně připravovali přibližně 2 měsíce. Můj předpoklad, že další těžkou zkouškou bude ústní zkouška se potvrdil. Žáci zažívají během ústní zkoušky trému stres a nervozitu a mnohdy si nemohou vzpomenout na správnou odpověď. Největším problémem je malé sebevědomí některých žáků, kteří se bojí mluvit před učiteli a před komisí.

Závěrečnou zkoušku absolvovalo 18 žáků. Jeden žák neuspěl. Velice podcenil přípravu na závěrečné zkoušky. 16 žáků prospělo a jedna žákyně, která po dobu tří let studia pilně pracovala a připravovala se na závěrečné zkoušky právem převzala výuční list s celkovým prospěchem „prospěla s vyznamenáním“.

Motivací k úspěšnému zvládnutí závěrečných zkoušek byla u většina žáků veliká. Někteří chtěli udělat radost rodičům, někteří se nechtěli stydět za špatně zvládnutou závěrečnou zkoušku. Překvapilo mě, že nikdo z žáků nechtěl být nejlepším.

U závěrečných zkoušek se nevyplácí podceňovat přípravu. To se týká těch žáků, kteří očekávali závěrečné zkoušky snazší. Ostatní potvrdili, že očekávali přesně takovou náročnost. Tito žáci byli spokojeni se svým výkonem u závěrečné zkoušky, protože se poctivě připravovali. Dotazníkovým šetřením jsem také zjistila, že měsíční příjem žáků na praxi ve 3. ročníku se pohyboval kolem 1000,-Kč za měsíc. Předpokládala jsem, že tuto částku mohli žáci investovat do nákladů na závěrečnou zkoušku. Bohužel někteří pocházejí ze slabších sociálních poměrů a museli vydělanými penězi přispívat do rodinného rozpočtu, což jim znemožnilo nákup lepší výzdoby na slavnostní tabuli.

6 ZÁVĚR

Obsah práce „**Evaluace nové závěrečné zkoušky**“ je věnována učebnímu oboru Kuchař-číšník 65-51-H/001. Cílem práce bylo porovnat stávající závěrečnou zkoušku s Novou závěrečnou zkouškou. Po úvodní části, ve které je charakterizována škola SOU Toužim včetně profilu absolventa, se věnuji detailnímu popisu stávající závěrečné zkoušky a Nové závěrečné zkoušky. Stávající závěrečná zkouška byla na naší škole SOU Toužim realizována až do roku 2008, skládala se z písemné, praktické a ústní zkoušky.

V teoretické části se zabývám charakteristikou, zadáním, vlastní realizací i hodnocením jednotlivých částí závěrečné zkoušky. V další kapitole seznamuji s Novou závěrečnou zkouškou. Vysvětluji zde písemnou, praktickou a ústní zkoušku, zapojení nových prvků, čímž jsou Samostatná odborná práce a Obecný přehled ze světa práce. V přílohách také dokládám zadání písemné, praktické i ústní zkoušky. U každé dílčí zkoušky popisuji hodnocení dané zkoušky. Zhodnocení nové závěrečné zkoušky jsem provedla dotazníkovým šetřením mezi našimi studenty, kteří dotazník vyplnili anonymně po absolvování ústní závěrečné zkoušky. Tímto jsem chtěla zjistit pohled žáků na novou závěrečnou zkoušku očima studentů.

Každoročně po skončení závěrečné zkoušky vyplňuje každá škola dotazník, který slouží jako zpětná vazba pro NÚZ k podrobnému posouzení vhodnosti jednotného zadání, jeho náročnosti, způsobu realizace závěrečných zkoušek a vlastního hodnocení dílčích úkolů zkoušky. Vyplněné dotazníky jsou školy povinni odeslat do konce školního roku, nejpozději do 15.7., aby mohlo dojít k opravám případných chyb, k aktualizaci témat a dalším úpravám již v příštím školním roce.

Závěrečná zkouška už od nepaměti měla ověřit znalosti, vědomosti a dovednosti, které jsou důležité pro výkon povolání. Při posouzení úrovně stávající a Nové závěrečné zkoušky s jednotným zadáním jsem zjistila zkvalitnění obsahu jednotlivých zkoušek, jejich rozpracování, více vědomostí a dovedností žáků, zpětný vliv jednotného zadání závěrečné zkoušky na kvalitu výuky ve školách. Také jsem si ověřila, že Nová závěrečná zkouška zkvalitnila přípravu žáků na jejich budoucí povolání v oboru Kuchař-číšník.

Dříve si každá škola určovala obsah závěrečné zkoušky sama. Nebyla možnost porovnat náročnost. Různé školy měly velmi rozdílnou úroveň. Školy, které se zapojily do projektu „Nová závěrečná zkouška“, získaly jednotné zadání, které jim usnadňuje přípravu Nové závěrečné zkoušky. Závěrečné zkoušky jsou tímto srovnatelné svou

náročností s ostatními školami. V jednotném zadání jsou připravena témata k jednotlivým zkouškám. Témata odpovídají nejen svou náročností, ale zajišťují i odbornost, která je potřeba pro praxi. Velkým přínosem se mi jeví u Nové závěrečné zkoušky zpracování jednotných zadání ve dvou variantách. Varianta pro učitele obsahuje vlastní témata, organizaci písemných, praktických a ústních zkoušek. Dále také pravidla a kritéria pro hodnocení žáků. Učitel má k dispozici vypracovaná správná řešení písemné zkoušky. Varianta pro žáky obsahuje pouze pokyny, které žák využije při písemné zkoušce a zadání témat.

Jednotné závěrečné zkoušky nastavily stejné podmínky pro profesní uplatnění našich absolventů. Žáci mohou pracovat i v zahraničí, studovali dva cizí jazyky. Po absolvování závěrečných zkoušek dostávají vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list a Europass, s kterým mohou vykonávat toto povolání v rámci Evropské unie.

V dotazníkové šetření jsem se snažila získat názory žáků na Novou závěrečnou zkoušku, které poslouží k lepší přípravě na závěrečnou zkoušku, která se bude konat v letošním roce. Úspěšnost našich žáků při Nové závěrečné zkoušce byla veliká. Na závěrečnou zkoušku se připravovalo 18 žáků, z toho jedna žákyně prospěla s vyznamenáním, šestnáct žáků prospělo a pouze jeden žák neprospěl. Tento žák patřil k slabším žákům, který podcenil přípravu na závěrečnou zkoušku.

Domnívám se, že se mi podařily splnit cíle mé práce a porovnat velmi důkladně stávající a Novou závěrečnou zkoušku. Jednoznačně se stavím pro realizaci Nových závěrečných zkoušek, které mají v porovnání se stávající zkouškou mnoho výhod. Některé předpoklady v dotazníkovém šetření nedopadly tak, jak jsem se domnívala, ale výsledky šetření mě potěšily. Nejdůležitější je, že žáci jsou schopni zvládnout Novou závěrečnou zkoušku a tím získat výuční list v oboru Kuchař-číšník, který má jistou perspektivu.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

ČÁP, J. *Psychologie výchovy a vyučování*. 1. vyd. Praha: Univerzita Karlova, 1993. 173 s. ISBN 80-7066-534-3.

FRIEDL, A. *Školské zákony*. 6. vyd. Praha: Eurounion, 2003. 39 s. ISBN 80-7317-020-5.

JEZBEROVÁ, R. *Koncepce nové závěrečné zkoušky*. Praha: Národní ústav odborného vzdělávání, 2008. ISBN 978-80-87063-10-1.

JEZBEROVÁ, R. *Koncepce nové závěrečné zkoušky*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení. 2012. ISBN 978-80-87063-83-5.

JEZBEROVÁ, R. *Závěrečná zkouška podle jednotného zadání ve škole*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení. 2012. ISBN 978-80-87063-71-2.

LOVEČEK, A., ČADÍLEK, M., *Didaktika odborných předmětů*, 1. vydání, Brno: Pedagogická fakulta Masarykovy univerzity, 2005. 139 s.

MAŇÁK, J., ŠVEC, V., *Výukové metody*, Brno: Paido, 2003. 131 s. ISBN 80-7315-039-5.

PELIKÁN, J. *Základy empirického výzkumu pedagogických jevů*. Praha: Karolinum, 1998. 104 s. ISBN 80-7184-569-8.

RUNŠTUK, J. A kolektiv *Receptury teplých pokrmů*, R PLUS, 2009. 1-699 s. ISBN 978-80-904093-0-9.

SALAČ, G. *Stolničení*. 2. vyd. Praha: Nakladatelství učebnic Fortuna, 2001. 126 s. ISBN 80-7168-752-9.

STEJSKALOVÁ, P., ČADÍLEK, M., *Didaktika praktického vyučování II.*, Brno: Masarykova univerzita, 2001. 19 s.

Elektronické zdroje

JEZBEROVÁ, R. a kol. *Koncepce závěrečné zkoušky*. [on line]. Praha: NZZ – NUOV [cit. 2013-12-02]. Dostupné na <http://www.nuv.cz/nzz2/koncepce-nove-zaverecne-zkousky-1>

JEZBEROVÁ, R. a kol. *Kvalita pro učňovské školství*. [on line]. Praha: NZZ – NUOV [cit. 2013-12-14]. Dostupné na <http://www.nuv.cz/nzz2/kvalita-pro-ucnovske-skolstvi>.

JEZBEROVÁ, R. a kol. *Nová závěrečná zkouška*. [on line]. Praha: NZZ – NUOV [cit. 2014-01-27]. Dostupné na <http://www.nuv.cz/nzz2>

JEZBEROVÁ, R. a kol. *Nová závěrečná zkouška*. [on line]. Praha: NZZ – NUOV [cit. 2014-02-18]. Dostupné na [http://www.nuv.cz/nzz2/metodika-tvorby-jednotného-zadání](http://www.nuv.cz/nzz2/metodika-tvorby-jednotneho-zadani)

SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK

BOZP – Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

ESF – Evropský sociální fond

EUROPASS – Je jednotným celoevropským souborem dokladů o dosaženém vzdělání

JZZZ – Jednotné zadání závěrečných zkoušek

KERIDON – Servírovací stolek

MENU – Pevná sestava pokrmů a nápojů

MŠMT ČR – Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy České republiky

NÚOV – Národní ústav odborného vzdělávání

NZZ – Nová závěrečná zkouška

SOP – Samostatná odborná práce

SOU – Střední odborné učiliště

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1 Praktická zkouška ve cvičné kuchyni.....	18
Obr. 2 Prezentace a degustace pokrmu.....	18
Obr. 3 Obhajoba samostatné odborné práce.....	20
Obr. 4 Zkušební komise při ústní zkoušce.....	26

SEZNAM TABULEK

Tab. 1 Hodnotící tabulka (písemná zkouška).....	16
Tab. 2 Převod bodů na klasifikaci (písemná zkouška).....	17
Tab. 3 Kritéria hodnocení (praktická zkouška).....	22
Tab. 4 Hodnotící tabulka (praktická zkouška).....	23
Tab. 5 Převod bodů na klasifikaci (praktická zkouška).....	23

SEZNAM PŘÍLOH

CD ROM

A – vlastní text bakalářské práce

B – přílohy

1. P1 – Zadání stávající závěrečné písemné zkoušky
2. P2 – Zadání stávající závěrečné ústní zkoušky
3. P3 – Zadání závěrečná ústní zkoušky z německého jazyka
4. P4 – Zadání nové závěrečné písemné zkoušky (anotace témat)
5. P5 – Protokol o odchodech žáků během písemné práce a odevzdání písemné práce
6. P6 – Tabulka hodnocení písemné zkoušky
7. P7 – Zadání praktické zkoušky
8. P8 - Zadání SOP pro žáky v SOU Toužim
9. P9 - Tabulka hodnocení závěrečné praktické zkoušky
10. P10 – Zadání ústní zkoušky (anotace témat)
11. P11 - Zadání otázek z Obecného přehledu ze světa práce
12. P12 – Přehled o žácích při hodnocení ústní zkoušky
13. P13 – Dotazník
14. P14 – Dotazníkové šetření – vyplněné dotazníky
15. P15 – Fotografie ze závěrečných zkoušek

RESUMÉ

Bakalářská práce s názvem *Evaluační nová závěrečná zkouška* je rozdělena do tří částí. První, teoretická část se zabývá charakteristikou naší školy a její historií, podmínkami přijetí ke studiu, profilem absolventa, organizací výuky a uplatněním absolventa. Teoretická část byla zpracována z dostupné pedagogické literatury, z platné legislativy představované především vyhláškou MŠMT ČR o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem č. 47/2005 sb. ze dne 18. ledna 2005 a ze ŠVP SOU Toužim pro obor kuchař – číšník 65 – 51 - H/001.

Druhá část se věnuje stávající závěrečné zkoušce a výkladem nové závěrečné zkoušky. Ta je realizována podle jednotného zadání a jejím cílem je dosáhnout srovnatelné úrovně znalostí a dovedností všech absolventů téhož oboru. Tato část se dále věnuje zadání a hodnocení písemné, praktické a ústní zkoušky a nakonec celkovým hodnocením nové závěrečné zkoušky. Třetí část je praktická, věnovaná dotazníkovému průzkumu. Obsahuje dotazník, který byl vyplněn žáky v červnu 2013 po vykonání ústní části závěrečné zkoušky a vyhodnocení dotazníkového průzkumu. Žáci, kteří absolvovali Novou závěrečnou zkoušku hodnotili průběh a konání této zkoušky. Výsledky průzkumu byly zpracovány do grafů. Získané cenné informace pomohou při přípravě s realizací závěrečných zkoušek v příštích letech.

Závěr bakalářské práce je věnován srovnání stávající závěrečné zkoušky a nové závěrečné zkoušky. Srovnány jsou jednotlivé části zkoušky, tj. písemná, praktická i ústní část. Výsledky závěrečných zkoušek slouží jako zpětná vazba pro zkvalitnění celého vyučovacího procesu. Odhalí náročná témata, ale i podceňování příprav ze strany studentů. Učitelům pomůže při lepší organizaci závěrečných zkoušek v příštích letech. Novým prvkem závěrečné zkoušky je zařazení Samostatné odborné práce, která prokáže, jak si žáci dovedou poradit s komplexní přípravou a realizací zadané akce. Samostatná odborná práce činí žákům největší potíže. Úroveň zpracované legendy a slavnostní tabule svědčí o nadšení studenta pro svou práci, jeho smyslu pro detail a dokonalost a především o čase stráveném na zadaném úkolu.

RESUMÉ - ANGLICKY

Bachelor thesis named Evaluation of a new final exam is sorted into three parts. The first theoretical part deals with the characteristics of our school and its history, the terms of admission to study, graduate profile, the organisation of teaching and the application of the graduate. The theoretical part has been processed from the available educational literature, from the applicable legislation, represented primarily by the Ministry of Education degree of completion of education in secondary schools No. 47/2005 Coll. of 18th January, 2005 and from the curriculum SOU Toužim for the field Cook-waiter 65-51-H/001.

The second part deals with the current final examination and interpretation of the new final exam. This is realised according to a uniform task, and its aim is to achieve a comparable level of knowledge and skills of all graduates in the same field. This section also deals with the assignment and evaluation of written, practical and oral exams and finally the overall evaluation of the new final exam. The third part is practical, dedicated to the questionnaire survey. It contains a questionnaire that was completed by students in June 2013 after passing the final oral examination and evaluation of the questionnaire research. Students who have completed a new final exam evaluated the course and venue of the examination. The survey results were processed into graphs. The obtained valuable information will help in the preparation with the realisation of final examinations in the coming years.

The conclusion of Bachelor thesis is devoted to the comparison of the existing final exam and the new final exam. Compared are parts of the exam (written, practical and oral parts). The results of the final examinations are used as feedback to improve the whole educational process. The results reveal the challenging topics, but also underestimating the students' preparations. They will also help teachers in better organization of final tests in the coming years. A new element of final exam is the inclusion of an individual professional work, which shows how students are able to deal with complex preparation and realization of the specified action. The individual professional work is the most difficult part of final exam. The level of the processed legends and festive tables indicates the student's enthusiasm for his work, his sense for detail and perfection and, above all, about the time spent on the task.