



SPOLUPRÁCE ŠKOL A FIREM V OBORECH VZDĚLÁNÍ CUKRÁŘ A PEKAŘ



Metodický inspiromat pro skupinu oborů 29
Potravinařství a potravinářská chemie

SPOLUPRÁCE ŠKOL A FIREM V OBORECH VZDĚLÁNÍ CUKRÁŘ A PEKAŘ

Metodický inspiromat pro skupinu oborů 29 Potravinářství a potravinářská chemie

Tato publikace byla vytvořena a vydána v projektu POSPOLU – Podpora spolupráce škol a firem, který je realizován v rámci Operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost. Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.

Více informací o projektu najdete na www.projektpospolu.cz

Autorský kolektiv: Ing. Libuše Hajná, Ing. Petr Hajný, Mgr. Jana Vašinová,
Ing. Zdeňka Matoušová

Oponentura: Renata Otmarová, ing. Miroslava Rajmová

Editoři: Mgr. Gabriela Šumavská, Mgr. Radek Hylmar

2 Návrh obálky: Michaela Houdková

Redakce: Lucie Šnajdrová

Jazyková korektura: Linda Braunová



Vydal Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků

Weilova 1271/6, Praha 10, 102 00

Praha 2015

ISBN 978-80-7481-114-2



OBSAH

Předmluva	4
Úvodem.....	5
Jak připravit žáky na reálné pracovní prostředí.....	7
Příprava žáků v odborném výcviku	10
Organizace odborného výcviku v prostředí firmy	14
Vzdělávání učitelů	16
Další vzdělávání učitelů	18
Technologická vybavení	19
Další možnosti spolupráce	23
Formy využití odborníka z praxe	23
Exkurze.....	23
Dodavatelské služby	24
Spolupráce na přípravě ŠVP.....	24
Závěrem k sociálnímu partnerství škol a firem.....	25
Shrnutí	26



PŘEDMLUVA

V posledních letech dochází k obrovským změnám v pekařské i cukrářské výrobě. Vznikají nové technologie, používají se nové suroviny a nové technologické postupy a v neposlední řadě i nové stroje a zařízení. Pekařské a cukrářské řemeslo není to, co bývalo. Na tyto změny musí reagovat i škola. Při přípravě žáků na budoucí povolání je proto nutná neustálá konfrontace stávajícího učebního obsahu se stále se vyvíjejícími podmínkami praxe a novými technologiemi.

Větší důraz je kladen také na zdravou výživu, to se týká i pekařského a cukrářského výrobku. Nabízíme zákazníkům racionální výrobky; jedná se hlavně o celozrnné a vícezrnné pečivo, ale také výrobky, které jsou určeny pro různá omezení ve stravování, zejména cukrářské i pekařské výrobky pro diabetiky a výrobky pro bezlepkovou dietu. Racionální výživu lze také velmi dobře uplatnit při výrobě restauračních moučníků a pekařských výrobků na společenské akce, např. rauty, hostiny, recepce a podobně.

Cílem výuky je prakticky připravit žáky na profesionální vykonávání pozice pekař/cukrář a na jejich úspěšné uplatnění v typových pozicích ve výrobních a odbytových střediscích různých podnikatelských subjektů.

K tomu všemu je podstatná co možná nejúžší spolupráce se sociálními partnery, aby škola mohla držet s vývojem krok a aby její absolventi přicházeli na pracoviště připraveni na současné technologie a trendy ve stravování.

Tato publikace nabízí soupis zkušeností dvou škol, které vyučují obory vzdělání 29-54-H/01 Cukrář a 29-53-H/01 Pekař:

- Střední škola hotelová a služeb, Kroměříž
- SOU gastronomie a podnikání, Praha.

Obě školy mají podobnou organizaci odborného výcviku i ostatních forem spolupráce s firemním prostředím, proto publikace zkušeností obou škol kombinuje a poskytuje ucelený obraz několika forem spolupráce.

Publikace se věnuje především zajištění a realizaci odborného výcviku a zaměřuje se přitom jak na organizační stránku věci, tak i na věcnou složku. Kromě tohoto ústředního tématu se publikace věnuje zásadnímu aspektu technologického vybavení a dále také vzdělávání učitelů při využití sociálních partnerů.

Publikace je určena především zástupcům škol, kteří organizují odborný výcvik (tedy např. zástupcům ředitele pro praktické vyučování), ale i přímo učitelům odborného výcviku; dále všem těm učitelům, kteří mají ambice dále se vzdělávat a zůstat v kontaktu s rychlým vývojem technologií. Zároveň by publikaci mohli využít i zástupci zaměstnavatelů, kteří se věnují odbornému výcviku žáků nebo obecně přicházejí do styku se školským prostředím.

V publikaci nejsou probírána některá dílčí témata, která se pojí s odborným výcvikem a jinými formami spolupráce, např. pojištění žáků, protože cílem autorů nebylo popsat realizaci určité formy spolupráce do všech podrobností a důsledků, ale spíše poukázat na vybrané aspekty a těm se věnovat blíže.



ÚVODEM

Naše školy mají vlastní pekárnu, kde se žáci seznamují s periodickou výrobou chleba a pečiva, a cukrářské dílny, kde většinu výrobků vyrábí tradičním způsobem a s použitím tradičních surovin. Výhodou **pekárny a cukrářské dílny ve škole** je možnost naplánovat výrobu pekařských a cukrářských výrobků podle tematických plánů tak, aby používané suroviny, technologické postupy a druhy výrobků, které žáci zrovna probírají v teoretickém vyučování, byly v souladu, a aby byly současně pokryty objednávky pekařských a cukrářských výrobků podle požadavků zákazníků.



1 Příprava polotovarů před pečením ve školní pekárně (Kroměříž) – autorka ing. Libuše Hajná

Učivo probírané v teoretickém vyučování se prolíná s odborným výcvikem, velmi často ale odborný výcvik předchází teorii, což vyplývá z celkového pojetí odborného výcviku. Nelze vyrábět např. pouze kvasy, náplně nebo šlehané hmoty, nechat kynout těsto nebo jen péct polotovary, výrobek musí být vždy vyrobený a dohotovený jako celek, který se nabízí zákazníkovi.

V teoretickém vyučování i v odborném výcviku se žáci učí vše od základů. Seznamují se s přípravou surovin, s technologickými postupy na výrobu těst, tvarováním, plněním (s tím souvisí výroba náplní) a pečením výrobků, balením hotových výrobků a jejich expedicí – výrobky, které vyrobí, musí umět také prodat. Proto je součástí školní pekárny i **školní prodejna**, která zajišťuje prodej upečených výrobků pro ostatní žáky školy, zaměstnance i širokou veřejnost. Většinou se jedná o ruční výrobu rohlíků, pletýnek, chleba, vánoček, koláčů a dalších druhů výrobků. Některé druhy pečiva škola prezentuje na potravinářských výstavách v rámci města i regionu a na různých společenských akcích, např. rautech.

Cukráři jsou vedeni podobným způsobem jako pekaři, ale výroba a sortiment jejich výrobků jsou zcela odlišné. Sice se také musí seznamovat s přípravou surovin a jejich úpravou před použitím, s technologickými postupy při výrobě těst a hmot, s jejich tvarováním a pečením, ale

také s výrobou krémů a náplní, s jejich uchováním a použitím, výrobky dohotovují polevami a vkusným zdobením. Hotové výrobky žáci připraví k expedici do školní prodejny nebo přímo k zákazníkovi, se kterým komunikují při prodeji.

Ve školních cukrářských dílnách se jedná o ruční výrobu zákusků, dortů, ale také speciálních výrobků, např. čokoládových pralinek, zákusků na rauty atd.



6

2 Práce žáků ve školní cukrářské dílně (Kroměříž) – autorka ing. Libuše Hajná



JAK PŘIPRAVIT ŽÁKY NA REÁLNÉ PRACOVNÍ PROSTŘEDÍ

Příprava žáků na reálné pracovní prostředí začíná získáním teoretických poznatků v učebnách v prostředí školy pod vedením učitelů odborných předmětů, návazně praktickým procvičováním dovedností a zručnosti ve školních praktických dílnách, pokud je škola vlastní, s učiteli odborného výcviku. V případě složitějších technologií i získáváním pracovních dovedností přímo v provozovnách výrobních jednotek.

Žáci mají rozvrh klasický pro odbornou školu – jeden týden odborný výcvik, jeden týden teoretické vyučování.

Pro příklad uvádíme týdenní časovou dotaci odborných předmětů a odborného výcviku pro obor vzdělání pekař v jednotlivých ročnících:

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Pekařské suroviny	2	2	2
Pekařské technologie	3	2,5	3,5
Stroje a zařízení	2	2	*
Odborný výcvik	15	17,5	17,5

7

Jako zajímavá možnost, která však jistě přináší i problémy a rizika, se jeví soustředění odborného výcviku do II. pololetí 3. ročníku, a to formou souvislého praktického vyučování u firmy, např. v délce 8 týdnů. Pro názornost: ve II. pololetí 3. ročníků by se výuka nejdříve soustředila na teoretickou část (žáci by tedy byli ve škole) a dalších 8 týdnů by žáci vykonávali souvislé praktické vyučování přímo ve firmě. Písemnou a ústní zkoušku by vykonávali po skončení teoretické části (např. na začátku měsíce dubna) a praktickou část v posledním týdnu měsíce června, po praktickém vyučování. Školní rok by se však musel zorganizovat tak, aby byl zajištěn bezproblémový chod školy. Jedná se pouze o námět, u kterého každá škola musí vyhodnotit míru přínosů a rizik a rozhodnout, zda se jí vyplatí ho realizovat.

Obor vzdělání pekař patří mezi méně atraktivní a hlásí se na něj menší počet žáků. Problém je řešitelný tím, že škola vytvoří smíšené třídy (v tomto případě třídy pekař-cukrář). Tvorba školních vzdělávacích programů umožňuje vytvořit osnovy ročníků tak, že 1. a 2. ročník oboru jsou shodné jak pro obor pekař, tak i cukrář. Pro 3. ročníky je do osnov pro obor pekař i cukrář zařazen předmět speciální cukrářská technologie, resp. speciální pekařská technologie. V těchto předmětech se pak žáci naučí specifika oborů vzdělání pekař / cukrář. Jedná se o možnost řešení problému nízkého počtu žáků a není nutné ji využívat, pokud není třeba.

Následuje popis některých důležitých předmětů:

Vyučovací předmět pekařské suroviny poskytuje žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské výrobě, o jejich původu, složení, vlastnostech a použití, o zásadách správného ošetřování a skladování potravin. Obsah předmětu usiluje o to, aby žáci získané vědomosti využili v odborných předmětech,



zejména v technologii a odborném výcviku, při výběru vhodných surovin pro daný výrobek a při zvolení technologie jeho výroby, dále při senzoričném hodnocení a určování optimálních podmínek skladování surovin.

Vyučovací předmět pekařské technologie seznamuje žáky s principy technologického zpracování surovin na pekařské výrobky a s technologickými postupy při rukodělné a strojně průmyslové pekařské výrobě. Učivo se zaměřuje na konkrétní technologické postupy a procesy při výrobě chleba a pečiva, kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků a vedení provozní evidence. Do výuky jsou zařazeny základní informace o používání strojů a strojního zařízení při výrobě chleba a pečiva. Učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládnutí, seřizování a o běžné údržbě strojů, zařízení a výrobních linek, o jejich využití v pekárenských provozech s důrazem na bezpečnost práce, na výrobu bezpečných potravin, na požární prevenci, ekologii i na hospodárné zacházení a využití strojních technologií.

V odborném výcviku si žáci osvojují odborné vědomosti a praktické dovednosti potřebné k výkonu konkrétní samostatné nebo týmové práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na polotovary a hotové pekařské výrobky. Naučí se jak uchovávat, připravovat a zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu základního sortimentu chleba, běžného a jemného pečiva, získávají manuální zručnost v pekařské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků. Důraz je kladen na dodržování zásad hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků. Do každého ročníku je zařazeno seznámení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a předpisy požární ochrany.

8

Týdenní časová dotace odborných předmětů a odborného výcviku pro obor vzdělání cukrář v jednotlivých ročnících:

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Odborné kreslení	1	1	*
Cukrářské suroviny	2	2	2
Cukrářské stroje a zařízení	2	2	*
Cukrářské technologie	3	2,5	3,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5

Ve vyučovacím předmětu odborné kreslení jsou žákům poskytovány znalosti dekorativního umění a rozvíjení tvořivé představivosti, smysl pro harmonii barev a estetické cítění, nutné při výrobě cukrářských výrobků, které musí být v souladu s estetickými požadavky. Výchovně vzdělávacím cílem předmětu je naučit žáky kreslířské dovednosti, potřebné nejen k znázorňování zamýšlených cukrářských výrobků při tažení hmotné cukrářské linie, a připravit



žáky tak, aby dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti, vyjádřili ozdobou účel výrobku a prováděli vkusné a čisté zdobení. Důraz je kladen především na prostorové zobrazování, neboť u cukrářských výrobků jde o základní tvar výrobků (korpus) a teprve potom se zlepšuje estetický vzhled odborným dekorováním. Dále je třeba dbát na barevné cítění a vyjadřování materiálem.

Další předměty lze charakterizovat obdobně jako u oboru vzdělání pekař.

Odborný výcvik plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v cukrářských provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti.

Nezbytností je dobrá komunikace a vzájemná informovanost zejména mezi vyučujícími odborných předmětů a odborného výcviku, kde na sebe učivo navazuje a prolíná se.



PŘÍPRAVA ŽÁKŮ V ODBORNÉM VÝCVIKU

Odborný výcvik je realizován pod vedením učitele odborného výcviku na smluvních pracovištích různých obchodních partnerů. Na smluvních pracovištích pracují se žáky kromě učitele odborného výcviku i instruktoři, kteří jsou ve smlouvách uvedeni. Odborný výcvik je organizován v 1. - 3. ročníku.

V průběhu pracovních činností v rámci odborného výcviku jsou žáci vedeni k tomu, aby u nich byly rozvíjeny i **klíčové kompetence**, které mají úzký vztah k oboru. Zaměřujeme se i na socializační aspekt, který je podstatný při adaptaci žáků na práci ve firmách. Dále se zaměřujeme na vztah a formování postojů, jako je např. vztah k práci, práce ve skupině, v týmu, odpovědnost jednotlivce za vlastní práci, vztah mezi nadřízeným a podřízeným, pracovní vztahy, práce na sobě, profesní a stavovská příslušnost, vedení mladších staršími, ocenění za práci nejen finanční motivací.

Každý školní rok absolvuje odborný výcvik určený počet žáků podle přeřazovacího plánu pro odborný výcvik. Žáci jsou rozděleni do skupin a k odbornému výcviku mají k dispozici zkušební pekárnu nebo cukrárnu, kde se zaměřují na získávání praktických dovedností. Zde se naučí základům ruční výroby a teprve potom přecházejí do průmyslové pekárny, kde se seznamují se strojním zařízením a s technologiemi průmyslové výroby. V cukrářské výrobě se i ve větších cukrárnách jedná totiž převážně o ruční práci.

Odborný výcvik pro pekaře může pro předem určené žáky začínat dříve než pro ostatní. Jedná se o žáky, kteří připravují kvas, jehož výroba je zdloouvavá, ale pro výrobu chleba je velmi důležitá, protože chléb s nejlepšími chuťovými a aromatickými vlastnostmi a s nejdelší trvanlivostí vyrobíme právě s použitím chlebového kvasu. V průběhu školního roku se žáci při přípravě kvasu pravidelně střídají tak, jak určí učitel odborného výcviku. Začátek odborného výcviku však nesmí začít dříve než v 7.00, jak ukládá Vyhláška č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů.

Cukráři vykonávají odborný výcvik ve školních cukrářských dílnách. Ve škole máme dvě téměř stejně vybavené cukrářské dílny a jednu dílnu, tzv. modelárnu, kde se věnujeme výrobě ozdob, modelovaných výrobků a dortů. Jednotlivé skupiny žáků s učiteli odborného výcviku se na dílnách pravidelně střídají podle přeřazovacího plánu a pracují v ranních i odpoledních směnách.

Odborný výcvik trvá šest hodin v 1. ročníku a sedm hodin ve 2. a 3. ročníku. Každý školní rok navštěvuje odborný výcvik určený počet žáků podle přeřazovacího plánu pro odborný výcvik. Žáci jsou rozděleni do skupin a pro odborný výcvik mají k dispozici zkušební pekárnu, kde získávají praktické dovednosti. Zde se naučí základům periodické výroby chleba a pečiva, seznamují se se surovinami a technologickým vybavením školní pekárny a teprve potom přecházejí do průmyslové pekárny, kde se seznamují se strojním zařízením a s náročnějšími technologiemi průmyslové kontinuální výroby pekařských výrobků.

Cukráři v 1. a 2. ročníku vykonávají odborný výcvik ve školních cukrářských dílnách. Ve 3. ročníku část žáků pracuje v provozovnách, např. Pekařství a cukrářství Kolář ve Zlíně, cukrárna společnosti AVOS v Kroměříži, Cukrárna Anna Šebestíková v Kroměříži. Žáci



3. ročníku se také pravidelně střídají ve školní pekárně, kde se seznamují s výrobou jemného pečiva.

Škola spolupracuje s různými firmami zabývajícími se výrobou polotovarů a směsí pro pekaře, proto v průběhu odborného výcviku **technologové** těchto **firem** často prezentují své produkty ve školní pekárně. Technolog žákům i učitelům odborného výcviku popíše složení nových přípravků, vysvětlí význam jednotlivých komponent, předvede, jak se s nimi pracuje a jaké nové tvary výrobků z nich lze vyrobit. Žáci spolupracují s technologem firmy při praktické ukázce jak pracovat s novými surovinami. Žáci pracují podle náročnosti výroby samostatně nebo ve dvojicích, popřípadě trojicích, spolu s technologem a učitelem odborného výcviku, kteří je vedou. Nejinak je tomu i u cukrářů, kde firmy prezentují své produkty přímo ve školní cukrářské dílně a žáci a odborní učitelé s nimi pracují pod vedením technologů firem.

Žáci z těchto akcí vypracují referát, který pak prezentují v teoretickém vyučování před ostatními spolužáky. Tím se naučí reagovat na dotazy odborného učitele a svých spolužáků a upevní si získané informace.

Realizace skupinového vyučování a vedení žáků ke spolupráci s odborníkem jsou vázány na schopnost žáků využívat zkušenosti a dovednosti z odborného výcviku, teoretické znalosti z odborných předmětů, učí je, jak vzájemně spolupracovat a komunikovat mezi sebou. Žáci přistupují k zadaným úkolům zodpovědně, aby výsledek jejich práce i práce celé skupiny odpovídal jejich možnostem a schopnostem. Žáci při přípravě těsta, kynutí, tvarování a pečení výrobků pracují v týmu a podílejí se na realizaci společných pracovních činností, přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly, přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů. Každý z nich je zodpovědný za splnění zadaného úkolu.

V cukrářských dílnách žáci na začátku 1. ročníku pracují ve skupinách, později vykonávají zadané úkoly ve dvojicích. Ve třetím ročníku již žáci pracují samostatně, každý je sám zodpovědný za plnění daného úkolu.

Taková forma práce vede k rozvoji pracovních dovedností, ke společnému řešení problémových situací, k analýze technologického problému, rozvíjí u žáků schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. Současně rozvíjí odborné a komunikativní kompetence žáků.

Žáci 3. ročníku se připravují na svou roli zaměstnanců v pekárně také tak, že celý týden odborného výcviku **působí** vždy jeden z nich **jako vedoucí směny**, v průběhu školního roku se prostřídají. Tento žák organizuje práci na pekárně, dohlíží na správné zacházení se surovinami, na jejich přípravu, výpočet spotřeby a na úpravu surovin před jejich vlastním použitím, přepočítává receptury na požadované množství výrobků, dohlíží na dodržování technologických postupů, na průběh pečení a vypékání pečiva, uchovávání a prodej hotových výrobků. Na jeho činnost dohlíží přítomný učitel odborného výcviku.

Žáci se tak zdokonalí v komunikaci s podřízenými, kterými jsou v tomto případě jejich spolužáci, umí se orientovat v recepturách a pracovních postupech, musí si umět rozvrhnout jednotlivé pracovní úkony, připravit si vhodné suroviny, vyrobit kvasy a těsta, nastavit parametry kynárny a dohlížet na průběh kynutí, posoudit stupeň dokynutí těst, dělit a tvarovat polotovary, obsluhovat a seřizovat kynárnu, péct, vypékat, uchovávat pekařské výrobky, balit



a expedovat hotové výrobky, obsluhovat stroje a zařízení používané ve školní pekárně, dodržovat bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin, prodávat pekařské výrobky, vést provozní evidenci při výrobě a prodeji pekařských výrobků podle požadavků NSK (Národní soustava kvalifikací).

Na konci třetího ročníku žáci oborů vzdělání pekař i cukrář vykonávají závěrečné zkoušky podle NZZ2 (Nová závěrečná zkouška 2), která zohledňuje právě požadavky NSK. Škola se snaží poskytnout maximální zázemí, vytváří co nejlepší podmínky a připravuje žáky tak, aby předvedli co nejlepší výkony, byli úspěšní a získali výuční list. Ke zkoušce je přizván odborník z praxe, který posoudí jejich odborné kompetence a připravenost na práci v pekárně či cukrárně.

Žáci 3. ročníku navíc získávají praktické dovednosti ve vybraných provoznách v Kroměříži a blízkém okolí. Odborný výcvik orientujeme do prostředí, které v maximální možné míře odpovídá reálnému prostředí výroby a splňuje nároky na profil absolventa daného oboru vzdělání. Škola uzavírá s firmou smlouvy o podmínkách a obsahu odborného výcviku.

V průběhu odborného výcviku sociální partneři umožňují žákům pracovat v provozních podmínkách pekařské a cukrářské výroby. Žáci vykonávají na těchto pracovištích odborný výcvik v rozsahu stanoveném ŠVP. Pekárny a cukrárny vybíráme tak, aby žáci v průběhu odborného výcviku prošli všemi pracovišti a osvojili si v praktických podmínkách všechny technologie a dovednosti požadované ŠVP pro obor pekař a cukrář.

Dále se snažíme vybírat pekárny a cukrárny tak, aby se lišily používanými surovinami, technickým vybavením a také sortimentem vyráběného pečiva a cukrářských výrobků. Chceme, aby žáci pracovali na zařízení, která jim ve škole nemůžeme nabídnout. Tyto možnosti nám velmi dobře nabízí pekárna a cukrárna AVOS v Kroměříži (v Praze pak zejména pekárny Michle, Odkolek a Smetanová cukrárna).

Firma se snaží poskytnout maximální zázemí, vytváří co nejlepší podmínky a připravuje žáky tak, aby předvedli co nejlepší výkony, byli úspěšní a získali výuční list. Žáci získají větší přehled o možnostech výroby a seznámí se s vyráběným sortimentem provozovny.

Pro žáky je velkou zkušeností práce na špičkovém vybavení pekáren a cukráren, navíc pracují v novém kolektivu. Musí se naučit komunikovat s různými lidmi, přizpůsobovat se požadavkům zaměstnavatele a pracovníkům pekárny a cukrárny. Schopnost komunikace a přizpůsobení se je v dnešní společnosti nezbytná, má-li se pracovník uplatnit na trhu práce. Tyto zkušenosti jim škola nemůže poskytnout. Jednotlivá pracoviště jsou smluvně ošetřena, na každém pracovišti působí instruktor, který je zodpovědný za práci a bezpečnost žáků, potvrzuje jim jejich docházku a výkazy práce, hodnotí žáka na pracovišti na základě předem domluvených kritérií. Jeho hodnocení je součástí výsledné známky, avšak za klasifikaci žáka je zodpovědný jeho učitel odborného výcviku.

Učitel odborného výcviku nebo zástupce pro odborný výcvik pravidelně kontrolují žáky na pracovištích, probíraná témata, způsob výuky a hodnocení. Žák si vede Deník odborného výcviku, který obsahuje informace o docházce a průběhu práce na pracovišti. Záznamy do deníku provádí také instruktor odborného výcviku.



Zástupce ředitele odpovědný za odborný výcvik je v pravidelném kontaktu se zaměstnavateli a instruktory. Zjišťuje požadavky zaměstnavatelů, které dále předává metodické komisi k zapracování do ŠVP. Kontroluje průběh výuky, zajišťuje, aby žák v rámci odborného výcviku neprováděl jen pomocné práce, které jsou zrovna potřeba a při kterých se toho pro vykonávání řemesla příliš nenaučí. Musí být předem určeno, co přesně se má žák ve firmě naučit. Řeší spolu s instruktory případné kázeňské problémy v průběhu odborného výcviku v průmyslové pekárně, případně cukrárně. Postup řešení případných kázeňských problémů je individuální, záleží vždy na konkrétní situaci.

Samozřejmě ani nejlepší vzdělání, jak teoretické, tak praktické, nezajistí nikomu z žáků dobrou pracovní pozici. Zde hodně záleží na jejich pracovních dovednostech a zájmu o obor.



ORGANIZACE ODBORNÉHO VÝCVIKU V PROSTŘEDÍ FIRMY

Žáci při odborném výcviku v průmyslových pekárnách a cukrárnách poznávají konkrétní situaci v prostředí firem. Škola následně vytváří učební podmínky tak, aby se maximálně podobaly reálnému prostředí. Vlastní výuku orientuje jak do oblasti vlastního praktického získávání jednotlivých dovedností a zručností, tak do oblasti řízení provozu, ekonomiky provozu i dalších návazností na výrobní proces. Důležitým výchovně vzdělávacím momentem je i naučit žáky sounáležitosti s firmou (loajalita k firmě), propagace firmy a výrobků i výchova k pracovní zátěži a zodpovědnosti za kvalitu odvedené práce.

Očekáváme, že práce ve firmách pomůže žákům získat pracovní dovednosti potřebné k zařazení do skutečného pracovního prostředí a zvládnout náročný přechod ze školního prostředí do prostředí pracovního.

Cílem odborného výcviku je poskytovat žákům zkušenosti z provozů firem a postavit je do nové role, která se značně odlišuje od toho, na co jsou na naší škole zvyklí. Jde především o zodpovědnost za svoje jednání a odvedenou práci, včasnou docházku na pracoviště, omezení absence apod. Odborný výcvik v prostředí firmy je také měřítkem kvality výchovně vzdělávací práce naší školy.

Důležitý je **výběr firem**, které mají o žáky zájem a jsou připraveny vytvořit odpovídající podmínky pro odborný výcvik. Škola zpracovává zadání pro výuku - informace o dosud získaných vědomostech a dovednostech žáků spolu s požadavky na odborné zaměření odborného výcviku (v souladu s podmínkami a možnostmi příslušné firmy).

14

Žáci na jednotlivých pracovištích a **ve firmách pracují na základě smlouvy** mezi vedením školy a vedením firmy, případně podniku, o zajištění odborného výcviku a smlouvy s instruktorem. Jsou hodnoceni instruktorem podle toho, jak vykonávají svou práci, podle přístupu k práci, úpravy zevnějšku, včasných příchodů apod. Stanovení instruktorů na pracovištích firem a pracovníků školy, kteří budou s instruktory spolupracovat a pravidelně žáky kontrolovat za účelem získání informací o průběhu odborného výcviku, je velmi důležitou součástí práce žáků ve firmách. Instruktoři vedou denní záznamy žáků o prováděné práci a hodnotí jejich výsledky. Spolupráce s instruktory je pro školu velice důležitá z důvodu zpětné vazby s následným zjištěním poznatků o průběhu odborného výcviku.

Při **organizaci práce** v prostředí firmy v reálném provozu je nutné zohledňovat jak výrobně ekonomické požadavky firmy, tak požadavky výuky se zřetelem na didaktické návaznosti, jako je postup od jednoduchého ke složitějšímu, od poznaného a procvičeného k nepoznanému, i se zřetelem na tematický rozpis učiva v průběhu školního roku. Modifikovaný vzdělávací obsah, stejně jako formy a metody pedagogické práce, je třeba realizovat podle vytvořených učebních dokumentů s případnou úpravou ŠVP podle připomínek zaměstnavatelů. Nejlepším evaluačním hodnocením je pro nás to, když zaměstnavatelé jsou s našimi žáky spokojeni a vybírají si z nich brigádníky nebo i stálé zaměstnance.

Škola s firmami uzavírá Smlouvu o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování. V rámci odborného výcviku žáků oborů vzdělání pekař a cukrář jsme se zaměstnavateli a s pracovníky firem v osobním kontaktu, protože pracoviště jsou buď v rámci Kroměříže, nebo v nedalekém okolí.



Na odloučených pracovištích mimo školu přijímají žáci způsob organizace práce pro dané pracoviště. Zde je kladen větší důraz na organizaci práce i na týmovou práci. Je proto nutné, aby žáci měli již návyky získané ve škole a aby je byli schopni operativně přizpůsobit požadavkům zaměstnavatele. Podle pozice, na které žák pracuje, je např. nutné, aby zvládal orientaci v provozu. Aby například věděl, kde se v provozovně skladují suroviny, aby znal jednotlivé technologické operace pro výrobu chleba a pečiva či cukrářských výrobků, aby věděl, jak a kde jsou rozmístěny jednotlivé stroje a zařízení, aby je uměl obsluhovat, aby věděl, které druhy náplní a polev se používají k plnění a potahování výrobků, jakým způsobem se připravují krémy v provozovně apod.

Žáci při odborném výcviku mimo školu poznávají, že pro výrobní program pekáren a cukráren je také důležité umístění výroby a prodejny. Ideální je, pokud je výroba i prodejna v těsné blízkosti, aby se vyrobené pekařské a cukrářské výrobky nemusely převážet, neboť tím může utrpět jejich kvalita. Například smetanové výrobky, které jsou u spotřebitelů velmi oblíbeny, mají velmi omezenou trvanlivost a do prodeje mají být předávány ihned po jejich vyrobění. Převozem a otřesy během dopravy se výrobky deformují a porušuje se jejich vzhled. Smetanové výrobky je vhodné vyrábět přímo v místě prodeje, několikrát denně v menších dávkách, aby byly stále čerstvé a splňovaly všechny požadované znaky jakosti. Pro určení výrobního programu provozovny je také důležité, zda je prodejna umístěna v hypermarketu, nebo samostatně ve městě nebo na vesnici. Jiný sortiment výrobků bude totiž nabízen zákazníkovi v nákupním centru a zcela jiný v prodejně například na okraji města.

Hodnocení odborných a morálních vlastností našich žáků ze strany firem je pro školu velice příznivé. Tohoto hodnocení je dosaženo nejen dobrou organizací odborného výcviku ze strany školy i firem, ale také zodpovědným přístupem ze strany žáků, kteří se snaží podle svých schopností zodpovědně plnit zadané úkoly. Komunikace mezi žáky a pracovníky firem je rovněž na dobré úrovni.

Nové přístupy k organizaci práce ve firmách, flexibilita pracovních míst i pracovníků, stále nároky na vzdělávání, aktivní působení všech účastníků pracovního procesu a rozvoj vedou Střední školu hotelovou a služeb, Kroměříž k tomu, že recipročně nabízí firmám **možnost vzdělávání dospělých** pracovníků **pekařů a cukrářů**. Nabízíme firmám možnost rozšíření znalostí a dovedností pro jejich pracovníky, kteří nemají potřebnou kvalifikaci na své pracovní pozice, formou rekvalifikačních kurzů a získání profesních kvalifikací podle NSK (Národní soustavy kvalifikací), kde při získání profesních kvalifikací skládajících úplnou profesní kvalifikaci může i dospělý pracovník nebo bývalý žák, který z nějakého důvodu obor pekař nebo cukrář nedokončil, získat po složení závěrečné zkoušky výuční list v daném oboru. Další možností je získání úplně nové kvalifikace s následnou možností nového zaměstnání.

Abychom zjistili, které pracovní kompetence žákům při vstupu do pracovního prostředí nejvíce chybí, **provádíme průzkum** mezi organizacemi, do kterých naši žáci na odborný výcvik docházejí. Získané informace využíváme k posílení odborných kompetencí ve školním prostředí.



VZDĚLÁVÁNÍ UČITELŮ

Zásadním požadavkem je znalost reálného pracovního prostředí jednotlivými učiteli. Někteří učitelé se v tomto prostředí buď pohybovali dříve při své předchozí nepedagogické praxi, nebo se v něm vůbec nepohybovali a své znalosti získávali pouze studiem na odborných školách.

Učitelům odborných předmětů a učitelům odborného výcviku umožňujeme, aby si **zvyšovali své odborné kompetence** v teoretické i praktické rovině diskuzemi s odborníky, aktivním členstvím v odborných svazech a asociacích, účastí na výstavách nejen v České republice, ale i v zahraničí, na soutěžích, kde mnohdy pracují jako členové hodnotících komisí. Vzdělávají se rovněž formou exkurzí.

Reálné prostředí má samozřejmě svůj odborný vývoj, proto je nezbytné, aby znalost současného pracovního prostředí byla neustále doplňována kontaktem učitelů s praxí.

Škola spolupracuje s pekárny a firmami, které se zabývají výrobou zařízení pro pekárny nebo výrobou nových surovin pro pekaře. Nejinak je tomu i v cukrářské výrobě. V jejich vzdělávacích centrech nebo vývojových pracovištích se učitelé mají možnost seznámit s novými technologiemi a pracovními postupy. Vyzkoušejí si práci s novými stroji, přístroji, pomůckami a surovinami. Získané znalosti a zkušenosti pak přenášejí do výuky. Tato forma spolupráce probíhá často i za přítomnosti odborných učitelů z jiných škol zabývajících se pekařskou a cukrářskou problematikou. Učitelé tak mají možnost si vyměnit své poznatky a zkušenosti, které následně velmi dobře využívají ve své práci. Příkladem je **vzdělávací seminář** společnosti IREKS Enzyma, kde jsme měli možnost seznámit se s polotovary a surovinami, ze kterých lze vyrábět výrobky pro diabetiky a výrobky určené pro bezlepkovou dietu. Velmi zajímavý byl také program tzv. „bezéčkových“ výrobků – výrobků bez aditiv a přídatných látek.

Některé firmy realizují pro žáky i odborné učitele profesní workshopy (pro obory pekař a cukrář to je např. firma Globus).

Přínosem jsou vzdělávací semináře pořádané Podnikatelským svazem pekařů a cukrářů ČR nebo Asociací kuchařů a cukrářů, kde máme možnost seznamovat se s novými tvary pekařských výrobků, s novými trendy zdobení a s požadavky komisařů na připravované soutěže. Ve spolupráci s firmami Novicom, Ireks Enzyma, Zeelandia a Fiala Praha naše škola pořádala v minulosti několik vzdělávacích seminářů pro pekaře i cukráře, zaměřených na práci s novými surovinovými polotovary a dalšími nabízenými produkty firem.

V rámci výměny zkušeností mezi učiteli odborných předmětů a odborného výcviku, ale také mezi žáky, se nám velmi dobře osvědčuje spolupráce s ISS Valašské Meziříčí formou **výměny výuky v odborném výcviku**. Tato výměna probíhá tak, že vybraní žáci spolu s učitelem odborného výcviku si navzájem vymění na určitou dobu svá pracoviště. Žáci z ISS Valašské Meziříčí vykonávají svůj odborný výcvik v pekárně naší školy pod vedením svého učitele odborného výcviku a spolupracují s naším učitelem odborného výcviku. Naši žáci stejným způsobem vykonávají odborný výcvik v pekárně školy ve Valašském Meziříčí. Tak učitelé odborného výcviku i žáci poznávají jiné pracovní prostředí, pracují s jiným vybavením školní pekárny, vyrábí jiné pekařské výrobky, pracují pod vedením nových učitelů, vytváří si nové přátele.



Osvědčenou formou je také **instruktážní video** s ukázkou používaných surovin a výrobních postupů, přednášky, semináře a školení. Lektoři, kteří na nich přednášejí, jsou pracovníci špičkových zařízení a mají zkušenosti s prací v tuzemsku i v zahraničí. Fundovaně seznamují účastníky takových vzdělávacích akcí s novými recepturami, novými surovinami a tvary výrobků, s novinkami v technologických postupech a moderním špičkovým vybavením pekáren.

Výbornou zkušeností našich učitelů je dvoudenní **odborná stáž** pro odborné učitele ve firmě STAMAG ve Vídni nebo třídní zahraniční odborná stáž, která se uskutečnila po dohodě mezi školou a firmou Ireks dnes mezinárodní firmou Ireks Enzyma, v německém městě Kulmbach. Firma se zabývá výrobou směsí a polotovarů pro pekaře i cukráře. Firma působí ve více než 30 státech světa a patří nejen u nás k předním společnostem v dané oblasti. Dva učitelé odborného výcviku a jedna učitelka odborných předmětů zde měli možnost se nejen seznámit s přípravky používanými v pekárnách, ale také si vyzkoušet, jak se s nimi pracuje a jaké druhy výrobků z nich lze vyrábět. Získané zkušenosti účastníci stáže přenášejí do teoretické výuky odborných předmětů, do odborného výcviku a předávají je i ostatním odborným učitelům. Při komunikaci s pracovníky firmy si mohli navíc zdokonalit své znalosti německého, případně anglického jazyka.

Výbornou zkušeností našich učitelů je také týdenní odborná stáž oboru pekař / cukrář pro odborné učitele v italské firmě BETTA Cavalese. Osvědčuje se také spolupráce se zahraničními školami formou **výměnných pobytů** (konkrétně máme zkušenosti se školou v Cervii u Rimini). Vybraní žáci spolu s učitelem odborného výcviku si navzájem vymění na určitou dobu svá pracoviště.

17

Odborní učitelé a učitelé odborného výcviku, kteří vyučují žáky oboru vzdělání pekař i cukrář, se podle možností nabídky zúčastňují vzdělávacích akcí a seminářů. Odborní učitelé pro pekařskou technologii se u firmy IREKS Enzyma mohli seznámit s výrobou bezlepkových výrobků a ve firemní pekárně s nejmodernějším technologickým vybavením si vyzkoušeli práci s používanými surovinami pro jejich výrobu. Cukráři byli na exkurzi v předváděcím centru firmy Puratos v Belgii, kde si vyzkoušeli práci s pravou čokoládou ve špičkově vybavené dílně, konkrétně výrobu čokoládových pralinek a ozdob z čokolády. Velkým přínosem byla exkurze do výrobního závodu firmy Braun ve Spolkové republice Německo. Ve školicím centru uvedené firmy nám byly představeny suroviny a polotovary a vlastní práce s nimi.

V minulých letech se někteří odborní učitelé účastnili potravinářského **veletrhu** Europein v Paříži (spolu se zástupci firem zabývajících se pekařskou a cukrářskou technologií, výrobou pekařských a cukrářských surovin a výrobou zařízení pro pekárny a cukrárny) a dále potravinářského veletrhu Sigep v Rimini (ovšem i české veletrhy jsou přínosné a velmi zajímavé, např. Salima v Brně nebo Olima v Olomouci).

U stáží v zahraničí obecně narážíme na dva problémy – prvním je jazyková vybavenost učitelů. Zaměstnavatel chce většinou člověka, který nemusí umět plynule hovořit, ale alespoň rozumí informacím týkajícím se jeho práce. Ve škole proto působí „kroužek“ anglického jazyka. Samozřejmě jazyk se nedá naučit za krátkou dobu, ale získání alespoň základní slovní zásoby ulehčí počáteční kontakt.



Druhým problémem je finanční náročnost. Vyjet na stáž do zahraničí bez grantu je pro učitele téměř nemožné. Proto je třeba, pokud je to možné, využívat evropské projekty.

Všechny výše uvedené akce jsou pro nás velkým přínosem při další práci. Získané poznatky využíváme nejvíce v technologii a v odborném výcviku, kde žákům názorně demonstrujeme konkrétní pracovní postupy a možnosti zdobení. Například výroba drátkovaných ozdob, karamelových ozdob, čokoládových ozdob, čokoládových pralinek a dekorativních výrobků z čokolády, používání nových druhů náplní, polev a nových druhů modelovacích hmot. Dále používání nových surovin podle doporučení technologů firem, kteří zároveň upozorňují na možné problémy, které mohou vzniknout při vlastní výrobě.

Nesmírným přínosem je pro nás **účast na soutěžích** v České republice i v zahraničí. Soutěží se účastní nejen žáci, ale také odborní učitelé. Zde můžeme zhodnotit úroveň dovedností a také vidět možnosti našeho dalšího zlepšení. Přínosem těchto akcí je možnost setkávat se, komunikovat, vyměňovat si poznatky a zkušenosti s odbornými učiteli z jiných škol stejného zaměření a s odborníky z praxe. Velmi důležitá je komunikace s komisaři, kteří jsou špičkou ve svém oboru a disponují znalostmi nových trendů výroby pekařských a cukrářských výrobků, které jsou žádané u nás i v zahraničí.

Novinky v oboru lze velmi dobře sledovat **studiem odborných časopisů**. Výborné informace poskytuje časopis PEKAŘ CUKRÁŘ, který vydává Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů ČR nebo časopis Minutka vydávaný Asociací kuchařů a cukrářů. Nové trendy se dají najít také na webových stránkách příslušných firem. Mnoho informací je dostupných na internetu, např. www.svazpekaru.cz, www.cukrar.cz, www.akccr.cz, případně na webových stránkách firem, které se zabývají výrobou surovin pro pekaře a cukráře, výrobou pekařských a cukrářských strojů a zařízení. Pokud chceme sledovat novinky, je nezbytné účastnit se výstav a soutěží a být v neustálém kontaktu s odborníky z praxe.

DALŠÍ VZDĚLÁVÁNÍ UČITELŮ

Druhy a možnosti dalšího vzdělávání stanovuje Vyhláška č. 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků, ve znění pozdějších předpisů.

Vedoucí pracovníci si volí na základě nabídek zejména semináře k novým právním předpisům, jejichž znalost je nutná při řízení školy. Učitelé si vybírají semináře podle vyučovaných předmětů. Účastní se vzdělávání pro přípravu nové maturitní zkoušky, vzdělávají se v metodice cizích jazyků a učitelé odborných předmětů se účastní seminářů k novým poznatkům v oboru a změnám, které vyplývají z nových právních předpisů, např. k účetnictví a ekonomice. Všichni učitelé využívají nabídky vzdělávacích institucí, zejména:

- Pedagogického centra OŠMHMP;
- PPP Praha 9;
- Vzdělávacího institutu IGB;
- VŠE v Praze;
- ČZU v Praze.



TECHNOLOGICKÁ VYBAVENÍ

Cílem je, aby absolventi byli připraveni na pekařské a cukrářské povolání tak, aby mohli pracovat v pekařských provozech na pozici pekaře ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a cukrárnách, případně obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků. Rovněž u cukrářů hledáme cesty, jak je seznámit s tím, co je špičkou v jejich oboru, aby byli schopni pracovat jak v malých provozovnách s převládající ruční výrobou, tak i ve větších provozovnách, kde se používá větší množství strojního zařízení.

Školní pekárna ani cukrářské dílny většinou nedisponují moderním technologickým vybavením, nové technologie jsou pro nás obvykle finančně nedostupné. Bývají vybaveny staršími repasovanými stroji. Školní cukrářské dílny jsou vybaveny jen základním strojním zařízením – univerzálními šlehacími stroji různých velikostí, třecími stroji, mixery, zařízeními na rozpouštění cukrářské kakaové polevy, chladicími a mrazicími zařízeními a pečícími zařízeními. V případě výuky za použití takových starších technologií mají žáci možnost se alespoň se zařízením velmi dobře seznámit a zvládnout na něm práci bez větších obtíží. Když se v provozu setkají s modernější verzí, není pro ně tak těžké se s ní naučit pracovat.

Cukrářská výroba je specifická. Strojní zařízení je závislé na výrobním programu provozovny. V malých provozovnách s tradiční výrobou se používá téměř výhradně ruční práce pouze s využitím dílčího strojního mechanizace, stejným způsobem pracují i žáci ve školních cukrářských dílnách. Ve velkých provozovnách, kde je výroba částečně mechanizována, se používají stroje i k dílčím výrobním operacím (kterými školní cukrářská dílna není vybavena), např. roztírače plátů, dávkovače šlehaných hmot, plničky náplní, stroje na tvarování těst - univerzální tvarovací a potahovací stroje apod. Některé provozovny mají výrobní program založený pouze na používání tradičních surovin a dodržování tradičních technologických postupů a jiné provozovny naopak využívají pro výrobu různé druhy polotovarů.

V řadě měst není k dispozici pekárna, která by používala všechny nové stroje a zařízení a kam by bylo možné žáky vysílat, byť jen na exkurzi. Rozsah technologií se odvíjí od lokality, velikosti podniku, návštěvnosti, nabídky a možností firem pořizovat kvalitnější, a tím i nákladnější technologie pro výrobu.

Důležité je umožnit žákům **pracovat ve velkých průmyslových pekárnách**, kde si mohou vyzkoušet práci s novými technologiemi a seznámit se s průběžnou výrobou chleba a pečiva, která je odlišná od periodické výroby v malých a středních pekárnách. Žáci se seznámí také s funkcí a činnostmi všech částí kontinuálních výrobních linek, s moderním zařízením, se kterým by jinak měli minimální možnost se setkat.





3 Tvarovací linka na jemné pečivo v pekárně Svoboda Březík ve Zlíně - autorka Mgr. Jana Vašinová

20

I zde hodně záleží na učitelích, na tom, jak komunikují s podniky a firmami v oborech pekař a cukrář, na tom, jak si vytvářejí v této oblasti osobní kontakty. To souvisí i s jejich profesním vzděláváním.

S nejmodernějšími technologiemi a strojním vybavením seznamujeme žáky oboru vzdělání pekař **formou exkurzí ve špičkově vybavených pekárnách** např. Pekárna Svoboda, Březík - pečivo, s.r.o. ve Zlíně, Rašnerova pekárna, s.r.o. ve Vyškově, Prostějovská pekárna, s.r.o., pekárna Hanka, a.s. v Olomouci atd., případně uskutečňujeme návštěvy výstav a veletrhů např. potravinářský veletrh SALIMA Brno.





4 Pečení chleba v Rašnerově pekárně – Vyškov – autorka ing. Libuše Hajná

Při praktické ukázce práce nových surovin v odborném výcviku učitelé odborného výcviku a žáci často spolupracují s **technologem firmy**. Tato forma spolupráce vede u žáků k rozvoji pracovních dovedností, ke společnému řešení problémových situací, k analýze technologického problému. Žáci uplatňují při řešení problémů různé metody myšlení a různé myšlenkové operace, rozvíjí se u nich odborné a komunikativní kompetence, spolupracují s novými lidmi, učí se, jak přistupovat k různým typům lidí, přijímají zodpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních, vytváří se dobré vztahy v kolektivu.

V cukrářském oboru jde vývoj nových surovin také velmi rychle kupředu, a proto se snažíme do procesu praktické přípravy stejně jako pekaři začleňovat prezentace firem vyrábějících cukrářské suroviny, polotovary a přísady. Spolupracujeme s firmami IREKS Enzyma, Zeelandia, ale také s firmami Fiala Praha nebo Puratos. Uvedené firmy prezentují své produkty přímo v prostorách školních cukrářských dílen a do vlastní práce s těmito produkty se aktivně rovněž zapojují jak žáci, tak i učitelé odborného výcviku.

Složité technologie je nutné rozpracovávat do jednotlivých dílčích kroků, teoreticky je objasňovat a v odborném výcviku získávat praktické dovedností, přibližovat obsah vyučovacích předmětů potřebám zaměstnavatelů, motivovat žáky k jejich zájmu o vyučovanou odbornost a pro jejich uplatnění v této odbornosti.



U technologií, které vyžadují větší míru zručnosti a dovedností, je třeba věnovat delší dobu získání praktických dovedností. Pro vlastní realizaci odborného výcviku je nutné věnovat zvýšenou pozornost didaktickým návaznostem a prohlubovat již dříve získané vědomosti a dovednosti.

Je nutné zajišťovat modifikaci učebního obsahu jednotlivých předmětů v rámci ŠVP (školní vzdělávací program) na základě komunikace učitelů s podniky a firmami, které se zabývají výrobou chleba, pečiva a cukrářských výrobků. Učitelé nemusí vždy znát nová výrobní zařízení a na ně navazující technologie. Proto je důležité, aby komunikovali s výrobcí strojů a zařízení pro pekárny a cukrárny, s výrobcí nových surovin, s mlynáři, s výrobcí obalových materiálů a aby si vytvářeli v této oblasti kontakty.

V cukrářském oboru je v současné době velmi důležité sledovat **nové trendy** zdobení cukrářských výrobků. Nové trendy sledujeme v odborných časopisech, na různých seminářích pořádaných profesními organizacemi, na domácích i zahraničních výstavách a veletrzích, na propagačních materiálech firem a velmi významným zdrojem informací v tomto směru je internet.

Vývoj nových trendů zdobení jde velmi rychle kupředu, na trh se dostávají nové druhy modelovacích hmot a nové způsoby modelování - drátkování, výroba karamelových ozdob apod. Snažíme se žáky naučit umění uspokojit požadavky a přání zákazníka. Dovednosti v nových trendech zdobení můžeme uplatnit na soutěžích a výstavách. Na soutěže se připravují žáci nadaní, kteří mají zájem naučit se a „pracovat navíc“ i ve svém osobním volnu. Těmto žákům je věnována zvýšená pozornost zvláště v odborném výcviku, kde mohou prokázat své znalosti, dovednosti a manuální zručnost. Nadaní žáci se zúčastňují nejen soutěží, ale podílejí se na reprezentaci školy při akcích pořádaných školou nebo jinými subjekty.



DALŠÍ MOŽNOSTI SPOLUPRÁCE

K prohloubení sepětí školní přípravy s reálným výkonem povolání využívá škola všech možností, které vztahy školy s firmami nabízejí: v teoretickém vyučování (v odborných i všeobecně vzdělávacích oblastech vzdělávání) i v odborném výcviku. Tato kapitola navazuje na předchozí, věnovanou technologiím, protože jejím cílem je představit mimo jiné ty formy spolupráce, při kterých jsou prezentovány nejnovější technologie, a to buď odborníkem z praxe přímo ve škole, nebo formou exkurze, kdy naopak žáci a učitelé navštěvují firemní prostředí.

FORMY VYUŽITÍ ODBORNÍKA Z PRAXE

S odborníkem z praxe škola úzce spolupracuje při zajišťování odborného výcviku pro žáky, při odborných exkurzích a seminářích, při konání soutěží, ale i při realizaci závěrečných zkoušek.

Odborník z praxe také vstupuje do školní výuky s cílem doplnit ji právě o praktickou zkušenost. Odborníkem z praxe pro účely zapojení firmy do přípravy žáků je zaměstnanec firmy – vždy minimálně vyučený pekař a cukrář, schopný předávat zkušenosti žákům. Jeho pedagogická práce musí vycházet z přirozené autority, profesní zdatnosti, které budou pro žáky motivující a zajímavé. Odborník z praxe realizuje výuku přímo ve škole, žáky odborně připravuje na zvládnutí náročnější technologické přípravy výrobků, především s využitím nových metod, surovin a nových trendů v pekařském a cukrářském řemesle. Spolupráce odborníků z praxe se školou při zabezpečování přípravy žáků na budoucí povolání se neobejde bez správné a cílené motivace žáků.

23 Zapojení odborníka z praxe je ve škole nepravidelné. Nabízí specifické odborné poznatky a dovednosti např. formou krátkodobého kurzu, přednášek, seminářů. Ukáže žákům smysl rozsahu probíraného teoretického i praktického učiva.

Do odborného výcviku i do teoretické výuky žáků vstupují **firmy vyrábějící nové druhy surovin a zlepšujících přípravků**. Pro pekaře jsou to například firmy IREKS Enzyma, Zeelandia, Backaldrin, KÁKÁ, Pfahnl Backmittel a další. Tyto firmy prostřednictvím svých technologů, mnohdy absolventů školy, prezentují své produkty s využitím strojního vybavení školní pekárny.

Prezentace probíhá formou přednesených informací teoreticky v odborných předmětech – suroviny a technologie – nebo formou předvedení nových produktů, případně nových tvarů pekařských výrobků, v prostorách školní pekárny.

EXKURZE

Exkurze byly zmíněny již v části věnované technologiím. Velmi si ceníme ochoty firem při realizaci těchto odborných exkurzí, kde se žáci seznámí s moderním strojním zařízením a s moderními technologiemi výroby.

Podle možností zajišťujeme pro žáky oboru vzdělání cukrář exkurze např. v cukrárně společnosti AVOS, ve výrobně čokoládových pralinek ve Vizovicích, v čokoládovně Nestlé Holešov, v cukrárně Gusto Holešov, podobně jako u pekařů, tak i u cukrářů v Rašnerově pekárně ve Vyškově, v pekárně Svoboda, Březík ve Zlíně atd.



Formou exkurzí ve výrobních firmách získáváme ty nejnovější informace (žáci, učitelé) přímo, bez dalšího zprostředkování, napomáháme zvýšení motivace žáků a jejich zájmu o studovaný obor. Učitelé hledají nadané žáky, motivují žáky pro studium a v oboru přibližují obsah výuky požadavkům pracovního trhu. Poznatky získané na exkurzích mohou žáci i odborní učitelé uplatnit v dalším profesním životě. Odbornými exkurzemi získávají žáci přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, získávají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru.

DODAVATELSKÉ SLUŽBY

Dosud nezmiňným příkladem spolupráce jsou dohody s dodavateli přípravků pro pekaře a cukráře; některé firmy poskytují škole (často bezplatně, resp. sponzorsky) domluvené množství surovin a svých přípravků. Můžeme jmenovat firmy Ireks – Enzyma, Zeelandia, Backaldrin, Pfahnl - Backmittel, Backaldrin, Fiala – Praha a firmu Puratos. Jedná se o renomované firmy v pekařském a cukrářském oboru. Škola těmto firmám vychází recipročně vstříc. Vybíráme pro tyto firmy kvalitní absolventy, kteří tak mají šanci být u nich zaměstnáni.

V oblasti dodavatelů nových surovin a technologií je velmi dobrá spolupráce školy s firmou Kornfeil, zabývající se výrobou pekařských pecí. Tato firma nám velmi pomohla při rekonstrukci naší školní pekárny. Firma Pekass, která vyrábí stroje a zařízení pro pekárny, poskytla škole sadu DVD s výukovými materiály zaměřenými na nejnovější technologické zařízení pekáren, které využívají odborní učitelé v teoretické výuce odborných předmětů.

V Praze velmi úzce spolupracujeme s dodavateli nových surovin pro cukráře, s dodavateli technologií a strojního vybavení jak pro cukráře, tak pro pekaře. Při vybavování cukráren jsme využívali poznatky z výstavních trhů (např. SALIMA Brno), především zařízení od firem Palux a Eloma, které patří mezi přední dodavatele gastronomického technologického vybavení. Pekařskou dílnu jsme zařizovali švédskou technologií prostřednictvím firmy Optima.

SPOLUPRÁCE NA PŘÍPRAVĚ ŠVP

Při tvorbě ŠVP jsme připomínky a podněty firem Ireks Enzyma, Zeelandia a pekáren AVOS Kroměříž, Slezská pekárna Opava a pekárna Tiefenbach Přerov v co možná nejvyšší míře zapracovali do ŠVP, které upravujeme pomocí dodatků tak, aby žáci byli co nejlépe připraveni pro výkon povolání. Tvorba ŠVP probíhala formou vzájemné komunikace školy a sociálních partnerů, a proto školní vzdělávací program vznikl také na základě jejich komentářů a připomínek tak, aby v něm byly promítnuty potřeby firem. Velký důraz je kladen na to, jaké způsoby a technologie výroby by měli žáci po vyučení ovládat a jaké kompetence mají žáci v průběhu výuky získat.



ZÁVĚREM K SOCIÁLNÍMU PARTNERSTVÍ ŠKOL A FIREM

Žáci se ve firmě učí všechno od základů. Od samostatné ruční výroby chleba, rohlíků, pletýnek, raženek, koláčů a jiných druhů pekařských výrobků, až po kontinuální výrobu na moderních strojích, se kterými by jinak měli minimální možnost se setkat. Seznamují se také s přípravou a uchováváním surovin, s technologickými postupy na přípravu těst a s tvarováním výrobků, pečením výrobků, vypékáním, balením hotových výrobků a jejich expedicí.

Našimi sociálními partnery jsou především pekařské a cukrářské firmy, které s žáky pracují, kde naši žáci vykonávají odborný výcvik nebo kam chodí na exkurze, ale také zaměstnanci firem, které se zabývají distribucí a vývojem nových surovin a technologií jak pro pekaře, tak pro cukráře. **Formy spolupráce** školy a firem jsou na různé úrovni a zaměření. Nejběžnější je individuální výuka ve firmách, proběhla řada seminářů pro odborné učitele, zaměřených na odbornou problematiku, zejména ve firmách Ireks Enzyma a Backaldrin. Významné pro odborný růst našich učitelů byly Dny otevřených dveří ve firmě Ireks Enzyma.

Při výuce oborů vzdělání pekař a cukrář využíváme smluvní partnery. Odborná příprava by bez takové spolupráce při získávání odborných a praktických dovedností nebyla na požadované a garantované úrovni.

Nelze opomenout ani tak důležitou skutečnost, jakou jsou finanční možnosti školy pro nákup nejmodernějších technologií, materiálů a strojního zařízení. Možnost pracovat u firem právě s novinkami v oboru je pro připravující se žáky a budoucí odborníky velkou výhodou a předností při vstupu na trh práce.

25

Spolupráce školy s firmami jako jsou například Omega nebo Kornfeil umožňuje škole získat nové moderní přístroje, stroje a zařízení, díky kterým může zajistit přípravu žáků v souladu s vývojem nových technologií. Tyto možnosti školy většinou bez podpory sociálního partnera nemají, často využívají zastaralé technologie a nemohou svým žákům nabídnout praktickou zkušenost s moderní technikou, s níž se budou setkávat v praxi. V důsledku toho mohou být absolventi škol bez podpory sociálních partnerů znevýhodněni na trhu práce, protože si neosvojí potřebné pracovní návyky při práci s novými surovinami, přístroji a technologiemi. Sociální partnerství v odborném vzdělávání a hledání optimálních podmínek jeho rozvoje má proto velký význam.

Mnohé sponzorské firmy, které spolupracují se školou, podporují také odborné soutěže žáků. Například materiálním vybavením soutěží, věnováním cen a dárek zejména firmami Zeelandia a Ireks Enzyma, účastí odborných učitelů v organizačních a pořadatelských komisích, kde pracují jako hodnotitelé na regionální nebo na celostátní úrovni. Jako příklad lze uvést soutěž Gastro Kroměříž - Tescoma cup, kde se výše uvedené firmy a mnoho dalších podílí na soutěži tím, že věnují např. ceny pro soutěžící nebo tuto soutěž podporují jinými sponzorskými dary.

Specifickou, dříve běžnou formou spolupráce s firmami, je přímá finanční podpora žáků při praktickém vyučování. Je možné žáky odměnit za tzv. produktivní činnost, na zaměstnavateli je ovšem posouzení, zda daná činnost je či není „produktivní činností“. Naopak firmy mohou využít možnosti uplatnění odpočtu na podporu odborného vzdělávání od základu daně z příjmů podle zákona č. 586/1992 Sb., o daních z příjmů, ve znění pozdějších předpisů; bližší informace viz např.: http://www.msmt.cz/uploads/VKav_200/Podpora_ov_dpfo2014/imf.pdf.



SHRNUTÍ

Škola a zaměstnavatelský sektor vytváří společenské prostředí, ve kterém jsou obě strany na sobě závislé. Odborné školy a učiliště potřebují pomoc firem s přípravou žáků, aby samy firmy následně získaly kvalitní absolventy škol, kteří se co nejdříve ve firmě zapracují a budou schopni tvořit zisk.

Tento základní uzavřený kruh má ovšem další úrovně, o kterých je třeba uvažovat: škola nevychovává absolventy pouze pro práci v konkrétních zaměstnavatelských firmách, ale spolupracuje i s firmami, které zaměstnavatelským firmám vytváří servis, dodávají strojní zařízení, suroviny a v některých případech zajišťují také odbyt výrobků. Jedná se o dodavatele, se kterými žáci spolupracují již ve školním prostředí a při vstupu do zaměstnání je nejen znají, ale umí zacházet s jejich produkty a následně je pro svou práci také vyžadují. I takovéto firmy a organizace je tedy možné zařazovat mezi sociální partnery, kteří mohou ovlivňovat výuku.

Sociální partnerství zaměstnavatelů se školami zahrnuje široké spektrum aktivit. Obvykle jde o dlouhodobou, nikoli jednorázovou spolupráci, protože spolupráce s partnery umožňuje přizpůsobit ŠVP potřebám podniků a firem zabývajících se pekařskou a cukrářskou problematikou a definovat požadavky na odborné kompetence žáků.

Znalosti a dovednosti, které žáci při výrobě získávají, jsou nejen vizitkou školy, ale také vizitkou firmy, protože i ona klade důraz na to, aby žáci uměli co nejvíce. Jedním z největších přínosů partnerství školy a firem je vliv reálného prostředí na žáka, který odborným výcvikem získává nejen pracovní návyky a dovednosti nutné k vykonávání svého povolání, ale také kompetenci k pracovnímu uplatnění a kompetence k řešení problémů ve výrobě. Naučí se komunikovat a spolupracovat s ostatními lidmi ve firmě, přesně formulovat své požadavky a naopak akceptovat požadavky vedoucího; naučí se přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí než svého učitele, adekvátně reagovat, přijímat radu i kritiku a dále se vzdělávat. Získané vědomosti mohou žáci i učitelé využívat v odborných předmětech i v odborném výcviku, při výběru vhodných surovin pro daný výrobek a zvolenou technologii jeho výroby.

Sociální partneři mají často dobré zkušenosti s žáky, kteří na jejich pracovištích vykonávali odborný výcvik, ti se často vracejí do pekárny nebo cukrárny v době prázdnin na brigádu nebo se po vyučení uchází o zaměstnání na plný úvazek. Vstřícný postoj firmy vůči těmto žákům umožňuje zaměstnávat absolventy, a tím firmě šetřit náklady spojené se zaškolováním nových pracovníků, protože takoví pekaři získali potřebné zkušenosti a přesně vědí, do jakého provozu přicházejí.

Spolupráce škol s firmami se v průběhu let zlepšuje. Cílem je, aby odborná příprava žáků probíhala ve firmách v co nejvyšší míře, aby žáci nevykonávali jen pomocné práce, ale aby si osvojili postupně všechny pracovní dovednosti nutné při výrobě chleba, pečiva a cukrářských výrobků.

Důležitá je při tom vzájemná spolupráce zaměstnavatelů a pracovníků škol – učitelů odborných předmětů, učitelů odborného výcviku, prohloubení vzájemné informovanosti mezi školami a podniky, aby byla zajištěna komplexnost přípravy v rozsahu pracovních činností a kompetencí daného oboru.

