



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



## NÁMĚTY PRO PODPORU SPOLUPRÁCE ŠKOL A ZAMĚSTNAVATELŮ



Skupina oborů vzdělání 29 Potravinářství a potravinářská chemie  
- kategorie dosaženého vzdělání H



<b>Úvod .....</b>	<b>3</b>
<b>Slovníček pojmů .....</b>	<b>4</b>
<b>Legislativní prostředí .....</b>	<b>4</b>
<b>Popis cílů spolupráce škol se zaměstnavateli .....</b>	<b>5</b>
<b>Vymezení skupiny oborů vzdělání .....</b>	<b>6</b>
<b>Praktické vyučování .....</b>	<b>7</b>
<b>Využití odborníků z praxe .....</b>	<b>16</b>
<b>Stáže učitelů odborných předmětů, odborného výcviku a vybraných všeobecně vzdělávacích předmětů .....</b>	<b>19</b>



## ÚVOD

Materiál vznikl v rámci 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.

Model představuje nástroj, který slouží jako podpora při vymezování obsahu a podmínek spolupráce školy a zaměstnavatele<sup>1</sup>.

Obsahuje nejrůznější aspekty, které je třeba řešit při navazování, průběhu a vyhodnocení spolupráce. Je určen školám i zaměstnavatelům. Je vhodným vodítkem jak pro již vytvořená fungující partnerství, tak pro subjekty, které mají zájem spolupráci teprve navázat.

**Model nemá charakter závazného dokumentu, jeho funkce je inspirativní. Obsahuje náměty k nastavení a rozvoji vlastní spolupráce školy a jejích sociálních partnerů.**

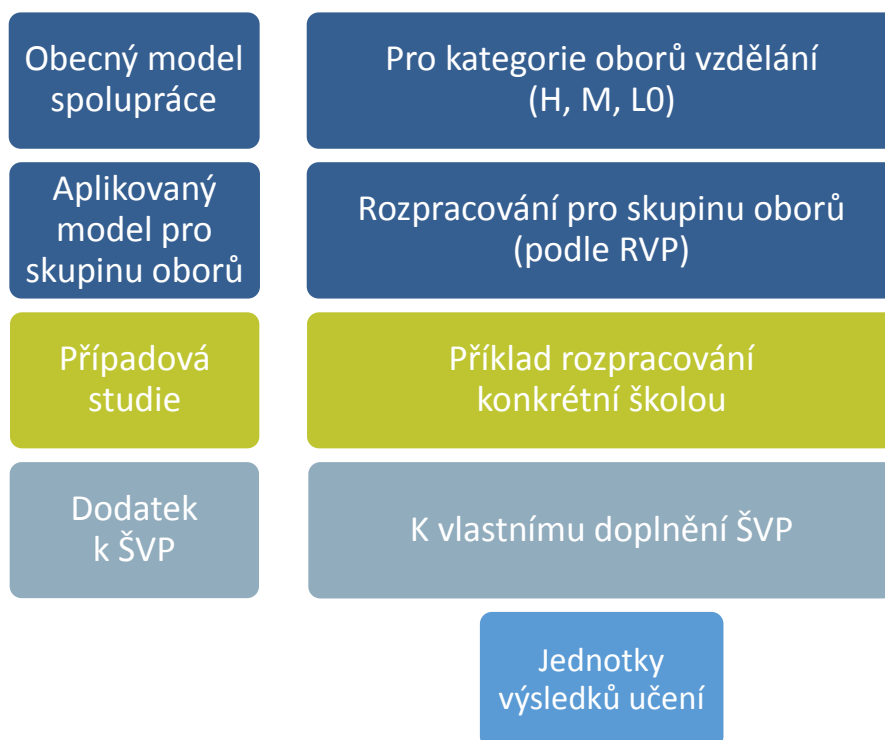
Snahou je přiblížit se požadavkům praxe. Uváděné náměty se zakládají na fungující dobré spolupráci. Veškeré uváděné údaje a informace jsou doporučujícího charakteru a jejich využití je na zvážení školy, která odpovídá za soulad s aktuálně platnou legislativou.

Doporučení vycházejí z obecných principů na podporu spolupráce mezi školami a firmami, která jsou popsána v obecném modelu spolupráce škol a zaměstnavatelů. Na příkladu zvoleného oboru vzdělání jsou rozpracována pro určitou skupinu oborů do tzv. aplikovaného modelu, který se Vám právě dostal do ruky. Další inspiraci můžete nalézt v případových studiích, kde jsou uváděny příklady konkrétní spolupráce škol a zaměstnavatelů. Sami si můžete rozpracovat vlastní plány spolupráce školy a firmy do tzv. plánu spolupráce. Ten pak lze využít k doplnění ŠVP formou dodatku pro konkrétní školní rok. Nejmenší jednotkou pro plánování a realizaci spolupráce je jednotka výsledků učení. Tyto podklady naleznete na komunikační platformě <http://pospolu.rvp.cz>.

---

<sup>1</sup> V textu aplikovaných modelů používáme pro zaměstnavatelskou sféru také výrazy "sociální partner (dále SP)", „firma“, „podnik“, „hospodářský subjekt“, „zařízení“ a podobně, vždy přitom máme na mysli též široký okruh právnických či fyzických osob, ať už soukromých či z oblasti veřejné správy a služeb nebo vědy, výzkumu a vzdělávání, které nejsou střední školou a se kterými mohou školy při odborném vzdělávání spolupracovat.





Pro účely podpory při navazování, plánování a vyhodnocování spolupráce škol a jejich sociálních partnerů byla vytvořena také metodická příručka k aplikovaným modelům spolupráce s názvem *Kráčíme Pospolu k efektivnější spolupráci škol a firem*<sup>2</sup>, která poskytuje metodická doporučení k organizaci spolupráce, obsahuje údaje o tom, jak prakticky využívat modely spolupráce a předkládá informace o dalších materiálech zaměřených na podporu partnerství škol a zaměstnavatelů.

## SLOVNÍČEK POJMŮ

Abychom si se školami a s firmami lépe porozuměli, byl vytvořen slovníček používaných pojmů. Zde najdete stručně vysvětlené pojmy související s danou problematikou spolupráce škol se zaměstnavatelským prostředím.

### ODKAZ NA SLOVNÍČEK

[http://pospolu.rvp.cz/filemanager/userfiles/nastroje/Slovnicek\\_pojm%C5%AF.pdf](http://pospolu.rvp.cz/filemanager/userfiles/nastroje/Slovnicek_pojm%C5%AF.pdf)

## LEGISLATIVNÍ PROSTŘEDÍ

### ODKAZ NA PLATNÉ LEGISLATIVNÍ NORMY

[http://pospolu.rvp.cz/filemanager/userfiles/nastroje/Obecna\\_legislativa\\_AM.pdf](http://pospolu.rvp.cz/filemanager/userfiles/nastroje/Obecna_legislativa_AM.pdf)

<sup>2</sup> Viz <http://pospolu.rvp.cz/kracime-pospolu>.





## POPIS CÍLŮ SPOLUPRÁCE ŠKOL SE ZAMĚSTNAVATELI

- Realizovat praktické vyučování na pracovištích zaměstnavatelů tak, aby žáci získali představu o reálném pracovním prostředí a práci v oboru při naplňování profilu absolventa;
- zvýšit roli zaměstnavatelů při přípravě žáků na budoucí profesi, aktivně zapojit jednotlivé zaměstnavatele do přípravy žáků;
- rozšířit teoretické znalosti žáků oboru vzdělání v praxi;
- využívat technologické vybavení zaměstnavatelů při odborném výcviku žáků;
- rozvíjet návyky žáků související s bezpečností práce a ochranou zdraví při práci na pracovištích zaměstnavatelů;
- napomoci žákům osvojit si etický kodex ve firmě, rozvíjet komunikační dovednosti v pracovním kolektivu, rozvíjet orientaci v pracovně právních vztazích;
- zvyšovat odborné i klíčové kompetence žáků (a učitelů) za pomoci odborníků z praxe;
- realizovat kooperaci mezi odborníky z praxe a učiteli odborných předmětů zaměřenou na přenos zkušeností a znalostí v oboru;
- získávat informace a vlastní zkušenost z reálného pracovního prostředí (žáci, učitelé) přímo, bez dalšího zprostředkování;
- podporovat nadané žáky a motivovat je k dalšímu vzdělávání a práci v oboru;
- přibližovat obsah výuky požadavkům pracovního trhu;
- seznamovat učitele s novými technologiemi a pracovními postupy a také s novými přístroji a nástroji; podpořit sdílení zkušeností mezi učiteli a odborníky z praxe;
- vytvářet a nabízet podmínky pro rozvoj odborných kompetencí a mobilitu učitelů.



## VYMEZENÍ SKUPINY OBORŮ VZDĚLÁNÍ

Aplikovaný model spolupráce škol a zaměstnavatelů je určen pro obor vzdělání **29-54-H/01 Cukrář**, který byl vybrán jako reprezentativní pro celou skupinu oborů. Důvodem je četnost jeho zastoupení – počet žáků – ve vztahu k ostatním oborům vzdělání ve skupině. Model však vedle specifík týkajících se oboru vzdělání 29-54-H/01 Cukrář postihuje i obecné principy spolupráce škol a zaměstnavatelů pro danou skupinu oborů vzdělání a může sloužit pro inspiraci i pro ostatní obory vzdělání ve skupině.

Další obory vzdělání zařazené ve skupině:

**29-51-H/01 Výrobce potravin**

**29-53-H/01 Pekař**

**29-56-H/01 Řezník-uzenář**



## PRAKTICKÉ VYUČOVÁNÍ

Cíl: Zvýšení odborných a klíčových kompetencí žáků v reálném pracovním prostředí

Praktické vyučování v oborech vzdělání v kategorii dosaženého vzdělání H zahrnuje realizaci praktických činností formou odborného výcviku.

### ODBORNÝ VÝCVIK

Cílem odborného výcviku je procvičit si získané školní znalosti a dovednosti v praxi, získat nové rozšiřující praktické dovednosti a naučit se spolupracovat v pracovním kolektivu. Cíle bude dosaženo směřováním k získání následujících odborných kompetencí odvozených z RVP pro obor vzdělání 29-54-H/01 Cukrář:

<http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%202954H01%20Cukrar.pdf>.

Pojmy období **odborné přípravy** a období **odborného rozvoje**<sup>3</sup> vyjadřují postupné osvojování odborných dovedností žáka. Žák po příchodu do odborného vzdělávání potřebuje získat elementární znalosti a dovednosti, to se odehrává v období tzv. odborné přípravy, pokrývající většinou 1. ročník. V tomto období zpravidla nelze umístit žáky v odborném výcviku do reálné praxe. Následně na ně navazuje období odborného rozvoje (2. a 3. ročník), které umožňuje již plné nasazení žáků do reálného pracovního prostředí.

1. Období **odborné přípravy** (na školních pracovištích):

- o příprava na školním pracovišti (v dílnách) s učitelem odborného výcviku v časovém rozsahu – např. viz tabulka 1.

2. Období **odborného rozvoje** (na pracovištích zaměstnavatelů):

- o práce žáků na pracovištích zaměstnavatelů s využitím moderního technologického vybavení, pod dohledem instruktorů praktického vyučování v časovém rozsahu – např. viz tabulka 1;
- o souvislé období, rozsah odborného výcviku v reálném pracovním prostředí v souladu s RVP.

V rámci odborného výcviku **v období odborné přípravy** (zpravidla ve škole) získá žák v jednotlivých ročnících následující odborné dovednosti:

1. ročník

- o obsluhuje stroje a zařízení v souladu s předpisy a pracovními postupy;

---

<sup>3</sup> Pojmy „období odborné přípravy“ a „období odborného rozvoje“ zavádí projekt Pospolu pro účely svých materiálů. Je možné je používat a pracovat s nimi, ale s vědomím, že nevycházejí z legislativy – nejsou obsaženy v zákoně č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů, ani ve vyhlášce č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů.



- pracuje s recepturami a surovinovými normami;
- ovládá vážení, měření a přípravu surovin pro výrobu;
- pracuje hospodárně se surovinami;
- posoudí jakosti surovin a výrobků;
- orientuje se v odborné terminologii;
- zvládá techniku jednotlivých druhů ozdobného písma;
- vytváří šablony na přípravu figurálních ozdob;
- připraví a tvaruje pšeničná těsta a výrobky;
- připraví a tvaruje jednotlivé druhy tukových těst a výrobků;
- připraví linecké třené těsto a výrobky;
- připraví třené hmoty a výrobky;
- připraví jednotlivé druhy polev;
- uplatňuje systém kontroly kritických bodů HACCP.

## 2. ročník

- dodržuje zásady bezpečnosti při obsluze strojů a zařízení v cukrářské výrobě;
- připraví pálenou hmotu;
- připraví jednotlivé druhy šlehaných hmot;
- ovládá výrobní postup listového těsta;
- připraví celý sortiment čajového a pařížského pečiva;
- vyrobí kynuté těsto;
- připraví listová kynutá těsta;
- tvaruje, peče a dohotovuje výrobky;
- uplatňuje systém kontroly kritických bodů HACCP.

## 3. ročník

- připraví jednotlivé druhy smetanových náplní a výrobků;
- připraví jednotlivé druhy cukrářských ozdob;
- připraví speciální nepečené výrobky;
- použije emulgátory, stabilizátory, rychlošlehací prostředky, směsi na krémy, aroma a barviva;
- připraví jednotlivé druhy zmrzlin, výrobků a krémů;
- dodržuje hygienické předpisy při přípravě zmrzlin;
- připraví cukrářské výrobky pro základní druhy diet;
- připraví pečené, vařené, smažené, studené, ovocné a slané moučníky;
- připraví oplatková těsta;
- připraví jádrové hmoty;





- tvaruje, peče a dohotovuje výrobky;
- dodržuje způsoby balení, skladování a přepravy polotovarů a výrobků;
- uplatňuje systém kontroly kritických bodů HACCP.

V rámci odborného výcviku v **období odborného rozvoje** (zpravidla v reálném prostředí firem) získá žák v jednotlivých ročnících následující dovednosti:

#### 1. ročník

- dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany;
- používá osobní ochranné pracovní prostředky a pracovní pomůcky;
- obsluhuje na provozním pracovišti stroje a zařízení;
- vysvětlí význam hygieny a sanitace v potravinářském provozu;
- uplatňuje systém kontroly kritických bodů HACCP;
- osvojí si požadavky v oblasti správné výrobní a hygienické praxe (SVHP);
- dodržuje hygienické předpisy;
- provádí základní údržbu strojů a zařízení provozovny, ve které probíhá odborný výcvik;
- provádí praktické výpočty podle receptury, přepočty surovinových norem, provádí vážení, měření a přípravu surovin pro výrobu;
- přijímá a vydává suroviny;
- pracuje hospodárně se surovinami;
- hodnotí jakost surovin a výrobků;
- hodnotí jakost hotových výrobků, výtěžnost;
- provádí základní práce s cukrem;
- připraví cukerné roztoky, karamel, griliáš, kulér, fondán a jádrové pasty;
- připraví jednotlivé druhy polev;
- připraví jednotlivé druhy náplní a krémů;
- vytváří v provozních podmínkách za vedení instruktora praktického vyučování (dále instruktor) šablony na přípravu figurálních ozdob;
- připraví a tvaruje pšeničná těsta a výrobky a jednotlivé druhy tukových těst a výrobků.

#### 2. ročník

- připraví pálenou hmotu;
- připraví šlehanou hmotu;
- připraví lehké šlehané hmoty a výrobky;
- připraví nahřívané šlehané hmoty a výrobky;
- připraví těžké šlehané hmoty a výrobky;



- vyrobí listové těsto;
- připraví celý sortiment čajového a pařížského pečiva;
- tvaruje, peče a dohotovuje výrobky;
- vyrobí kynuté těsto;
- osvojí si požadavky v oblasti správné výrobní a hygienické praxe (SVHP);
- dodržuje hygienické předpisy.

### 3. ročník

- připraví jednotlivé druhy vařených i nevařených smetanových náplní a výrobků;
- připraví jednotlivé druhy cukrářských ozdob z modelovacích i griliášových hmot, z karamelu, čokolády a ovoce;
- připraví speciální nepečené výrobky;
- k výrobě cukrářských výrobků použije emulgátory, stabilizátory, rychlošlehací prostředky, směsi na krémy, aromata a barviva;
- připraví jednotlivé druhy zmrzlin, výrobků a krémů a pracuje se zařízením na chlazení a mrazení výrobků a polotovarů;
- dodržuje hygienické předpisy při přípravě zmrzlin;
- připraví cukrářské výrobky pro základní druhy diet;
- připraví pečené, vařené, smažené, studené, ovocné a slané moučníky;
- připraví jednotlivé druhy oplatkových těst;
- připraví jádrové hmoty;
- tvaruje, peče a dohotovuje výrobky;
- připraví základní sortiment restauračních moučníků (výrobků pečených, vařených, smažených, studených a ovocných);
- dodržuje způsoby balení, skladování a přepravy polotovarů a výrobků v podmínkách cukrářských provozoven;
- osvojí si požadavky v oblasti správné výrobní a hygienické praxe (SVHP);
- dodržuje hygienické předpisy.

Profilace a podmínky realizace ŠVP se odrážejí i v obsahu a organizaci odborného výcviku. To nevylučuje možnost další varianty uzpůsobené profilaci ŠVP a podmínkám realizace ŠVP, vždy je však nutné dbát na maximálně možný podíl odborného výcviku ve firmách.



Tabulka 1: Nezávazná ukázka rozvržení hodin odborného výcviku

<b>Ročník</b>	<b>Odborný výcvik</b> (= odborná příprava + odborný rozvoj) – celkem <sup>4</sup> (hodin)	<b>Odborná příprava</b> (ve školních dílnách) – celkem (hodin)	<b>Odborný rozvoj</b> (na pracovišti zaměstnavatele) – (hodin)
1.	480	360	120
2.	560	280	280
3.	560	160	400
<b>Celkem</b>	<b>1600</b>	<b>800</b>	<b>800</b>

Celková hodinová dotace odborného výcviku za 1.–3. ročník je 1600 hodin, z toho na pracovištích zaměstnavatelů je to 800 hodin, to je až 50 %.

Počet hodin na pracovištích zaměstnavatelů se může v jednotlivých školních letech měnit podle obsahu a smluvního rozsahu odborného výcviku mezi školou a příslušnými podniky.

### NÁSTROJE PRO ZAJIŠTĚNÍ KVALITY PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ

Pro zajištění standardů kvality při realizaci praktického vyučování doporučujeme využít zásad EQAVET (<http://pospolu.rvp.cz/eqavet>) a principů ECVET (<http://pospolu.rvp.cz/ecvet>).

To znamená především se zamyslet nad těmito podněty:

- o předem se dohodnout na očekávaných výsledcích učení (škola a firma), které žák během praktického vyučování získá (vytvořit tzv. jednotku/jednotky výsledků učení), tzn. domluvit obsah a rozsah odborného výcviku (očekávané výsledky učení, které má žák získat na reálném pracovišti), zásady a způsoby hodnocení a validaci získaných výsledků učení (forma, kritéria včetně definování pracovních a hodnotících úkolů, četnost hodnocení);
- o připravit text, který popíše podmínky, obsah praktického vyučování, očekávané výsledky učení, způsob jejich hodnocení, způsob validace a uznání výsledků učení; tato dohoda mezi vysílající organizací (školou) a přijímající organizací (SP) a učícím se žákem zajistí, aby na všech stranách byla jasně stanovena pravidla, za kterých se bude praktické vyučování odehrávat; přílohou takové vzájemné dohody může být konkrétně vypracovaná jednotka výsledků učení, kterou žák absolvuje v rámci odborného výcviku; tento text (vyjádřený formou určité dohody mezi zainteresovanými stranami)

<sup>4</sup> Při stanovování hodinové dotace se vychází z RVP a celkového počtu týdnů ve školním roce. Konkrétní rozvržení podílu odborného výcviku na pracovišti zaměstnavatele ve vztahu k celkovému počtu hodin odborného výcviku je možné specifikovat dle podmínek a potřeb dané školy a zaměstnavatele.



nenahrazuje Smlouvu o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování povinně uzavřenou mezi školou a firmou a není možné tyto materiály vzájemně zaměňovat, protože každý slouží k jinému účelu; formuláře pro přípravu vzájemné dohody a jednotky výsledků učení naleznete na <http://pospolu.rvp.cz/seznam-nastroju#ECVET>;

- zaznamenat dosažené a ohodnocené výsledky učení do osobního záznamu; osobní záznam je dokument, kde jsou uvedeny skutečně dosažené a ohodnocené výsledky učení; může být součástí portfolia žáka;
- hodnocení žáka na reálném pracovišti provádí určený zaměstnanec – instruktor na základě předem definovaných hodnotících úkolů (které ověří získané výsledky učení); tyto výsledky předá učiteli odborného výcviku; k jeho hodnocení učitel přihlíží při klasifikaci žáka; za klasifikaci žáka je vždy zodpovědný učitel odborného výcviku;
- k povinnostem učitelů odborného výcviku patří i pravidelná kontrola žáků na pracovištích, kontrola souladu s dohodnutými výsledky učení; popř. úprava dohody mezi školou a firmou o nastavení výsledků učení, které by měl žák na pracovišti získat;
- důležité je také sebehodnocení žáka – činnosti vykonávané během dne na pracovišti, co nového se naučil, co je naopak nutné ještě procvičit apod.; za tímto účelem si žák vede deník, který obsahuje také informace o docházce a průběhu odborného výcviku na pracovišti; do deníku může provádět záznamy také instruktor;
- zavedením tzv. portfolia žáka, kde si každý žák může ukládat všechny záznamy o dosažených výsledcích učení (např. osobní záznamy nebo certifikáty za absolvovanou mobilitu a zpětnovazební dotazníky), případně deníku z průběhu praktického vyučování, může absolvent budoucímu zaměstnavateli lépe a srozumitelněji prokázat, jakými praktickými dovednostmi disponuje; to mu později může pomoci při vstupu na trh práce;
- rozsah pracovních činností žáka je velmi široký, a tak se může na jeho přípravě v průběhu hodnoceného období (pololetí, školní rok, celé období vzdělávání) podílet více instruktorů; odborný rozvoj může také probíhat u více firem;
- pro podporu úspěšné realizace spolupráce škol a firem se doporučuje využít formulář dostupný na <http://pospolu.rvp.cz/seznam-nastroju#EQAVET>, který ověřuje, zda se při poskytování praktického vyučování ve firmách nic neopomnělo; indikátory uvedené ve formuláři splňují požadavek využívání cyklu zajišťování kvality (plánování, provádění, hodnocení, revize), a jsou tedy v souladu se zásadami EQAVET;
- doporučujeme nastavení společných cílů školy a SP a dohodnutí kritérií, jimiž se budou dosažené cíle vyhodnocovat, a na základě toho se následně (např.



po skončení školního roku) přehodnotí relevantnost nastavených cílů, kritérií a přijmou se opravná opatření pro další spolupráci;

- hodnocení výsledků žáka bude probíhat ve vazbě na závěrečnou zkoušku podle jednotného zadání (řešeno v rámci projektu NZZ 2)<sup>5</sup>;
- za klíčové je tedy možné považovat dobré naplánování spolupráce při realizaci odborného výcviku. Za tímto účelem doporučujeme připravit plán spolupráce formou dodatku k ŠVP; formulář pro přípravu dodatku naleznete na <http://pospolu.rvp.cz/seznam-nastroju#plan-spoluprace>.

## PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ

- Za rozvoj odborných kompetencí žáka (dle možností zaměstnavatele) v období odborného rozvoje je spoluodpovědný instruktor praktického vyučování z firmy, který je učitelem odborného výcviku seznámen s osvojenými kompetencemi žáka a je schopen je v reálném prostředí podniku prohlubovat;
- funkci instruktora praktického vyučování může vykonávat pracovník působící ve firmě např. na pozici mistr.

Varianty odborného rozvoje na pracovištích podniku:

- 1. varianta – práce žáků pod dohledem instruktora z firmy, jeden instruktor se může věnovat maximálně 6 žákům, doporučuje se však rozdělit žáky tak, aby se jeden instruktor mohl věnovat pouze 3 žákům (záleží ovšem na podmínkách na daném pracovišti);
- 2. varianta – práce skupiny žáků pod vedením instruktora z firmy za odborného dozoru učitele odborného výcviku, který je předem proškolen pracovníky firmy; na jednoho instruktora a učitele maximálně 10 žáků.

Popis role a zapojení instruktora při výuce žáka:

### 1. ročník

- s žáky pracuje instruktor nebo řídící pracovník firmy;
- především informuje o provozu, aby žáci získali představu o chodu cukrářského podniku a požadavcích na zaměstnance;
- ukazuje činnost jednotlivých strojů cukrářské výroby;
- ukazuje techniku a technologii přípravy cukrářských těst, polev, náplní a dalších cukrářských hmot;
- hodnocení provádí učitel odborného výcviku prostřednictvím testů: dodržení receptur, dodržení pracovních postupů, kvalita výrobků apod.;
- poučuje žáky o zásadách BOZP, PO a ochrany životního prostředí;

<sup>5</sup> Viz <http://pospolu.rvp.cz/nzz>





- potvrzuje záznamy o poučení BOZP, PO.

## 2. a 3. ročník

- práci žáků řídí a kontroluje instruktor;
- pod jeho vedením žáci vykonávají skutečnou praktickou činnost při výrobě cukrářských výrobků;
- hodnocení žáka provádí instruktor v součinnosti s učitelem odborného výcviku na základě předem určených pravidel způsobu hodnocení;
- každý žák si vede pracovní deník, do kterého zaznamenává svou činnost ve firmě, tu mu potvrzuje instruktor;
- poučuje žáky o zásadách BOZP, PO a ochrany životního prostředí.

Při realizaci odborného výcviku je kladen důraz na **socializační aspekt** v reálném pracovním prostředí, kde se rozvíjí zejména:

- vztah k práci, podniku, kolektivu a pracovníkům;
- získání pracovních návyků, odpovědnost;
- loajalita k zaměstnavateli, škole;
- spolehlivost, ochota apod.;
- zvýšení povědomí o možnostech uplatnění po ukončení vzdělávání.

## TECHNOLOGICKÉ A PROSTOROVÉ ZAJIŠTĚNÍ

**a) Pracoviště školy** umožňující nácvik všech dílčích činností a dovedností stanovených v ŠVP (jeho doplnění), pro období odborné přípravy by měla být vybavena pro nácvik těchto činností:

### 1. ročník

- cukrářská dílna pro ruční výrobu cukrářských výrobků a polotovarů;
- pekařská dílna.

### 2. ročník

- cukrářská dílna pro strojní výrobu cukrářských výrobků a hmot;
- cukrářská dílna pro ruční výrobu cukrářských výrobků a polotovarů.

### 3. ročník

- cukrářská dílna pro strojní výrobu cukrářských výrobků a hmot;
- cukrářská dílna pro ruční výrobu cukrářských výrobků a polotovarů.

**b) Pracoviště v podniku** odpovídající moderním požadavkům, které splňují nároky na profil absolventa oboru vzdělání v kategorii dosaženého vzdělání H:

- žáci vykonávají na smluvních pracovištích odborný výcvik v rozsahu stanoveném ŠVP; partneři jsou voleni tak, aby žáci v průběhu období odborného rozvoje prošli všemi pracovišti a osvojili si v praktických



podmínkách všechny techniky a technologie požadované ŠVP pro obor vzdělání 29-54-H/01 Cukrář a osvojili si požadované kompetence;

- o v průběhu odborného výcviku sociální partneři umožňují žákům pracovat v provozních podmínkách cukrářské výroby a prodejnách cukrářských výrobků.

#### **BOZP – způsob zajištění (ochranné pracovní prostředky)**

- o Základní vybavení žáka osobními ochrannými pracovními pomůckami (OOPP) provede škola – pracovní obuv a oděv;
- o vybavení žáka OOPP nad rámec vydaných pracovních bot a oděvů potřebných pro výkon určité pracovní činnosti na pracovišti firmy je povinná zabezpečit firma; v dohodě mezi školou a firmou je tuto povinnost nutno smluvně zakotvit, anebo se domluvit na jiném způsobu zabezpečení žáka OOPP;
- o úvodní školení BOZP potřebné pro práci ve školních dílnách provede škola, která současně vydá žákovi zápisník BOZP; další školení BOZP pro práci ve firmách provede firma a školení vyznačí v zápisníku BOZP; zápisník BOZP je žákovi vydán na celý průběh jeho výuky v 1.–3. ročníku.

#### **VYUŽITÍ NÁRODNÍ SOUSTAVY POVOLÁNÍ A NÁRODNÍ SOUSTAVY KVALIFIKACÍ**

- o Daný obor připravuje žáky na pozdější výkon specifických povolání dle NSP (Národní soustava povolání – <http://www.nsp.cz>):
  - o odborný směr: Potravinářství a krmivářství:  
[http://katalog.nsp.cz/poziceOdbornySmer.aspx?kod\\_smeru=28](http://katalog.nsp.cz/poziceOdbornySmer.aspx?kod_smeru=28);
- o možnost ověřování kompetencí s využitím hodnoticích standardů NSK (Národní soustava kvalifikací – <http://www.narodnikvalifikace.cz>);<sup>6</sup>
- o standardy určují požadavky zaměstnavatelů pro konkrétní pozice, proto je ověření podle těchto standardů možností zjistit a prokázat, že žák na pracovišti získal dovednosti požadované v praxi;
- o podle podmínek pracoviště je možné se zaměřit na získání zkoušky z profesní kvalifikace:
  - o obor kvalifikace: Potravinářství a potravinářská chemie:  
<http://www.narodnikvalifikace.cz/vyber-kvalifikace/profesni-kvalifikace/skupiny-oboru-13>.

<sup>6</sup> Definována zákonem č. 179/2006 Sb., o uznávání výsledků dalšího vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.



## VYUŽITÍ ODBORNÍKŮ Z PRAXE

Cíl: Pomoc zaměstnavatelů při zkvalitňování procesu výuky

Odborník z praxe je zástupce zaměstnavatelské sféry ve výuce nebo při aktivitách spojených s osvojováním odborných kompetencí žáků.

Přispívá k doplnění výuky o specifické odborné poznatky a dovednosti např. formou krátkodobého kurzu, ukázky, přednášky apod. Zapojení odborníka z praxe má podněcovat rozvoj a zájem žáků o obor a doplňovat jejich odborný přehled o novinky z oboru.

Odborník z praxe může spolupracovat se školou při zadávání praktických úkolů a jejich řešení ve firmě, např. při exkurzích v podniku apod. Může však působit i na půdě školy, např. vstupovat do teoretické či praktické výuky.<sup>7</sup>

Je nutné zodpovědně vytipovat takového odborníka, který bude vyhovovat nejen po stránce odborné, ale také bude schopen své zkušenosti zajímavě žákům přiblížit.

Odborníkem z praxe pro účely zapojení firmy do přípravy žáků může být:

- zaměstnanec firmy – vždy vyučený cukrář, schopný předávat zkušenosti žákům;
- OSVČ, zabývající se činností cukrářské výroby, zpravidla určitou částí profesní dovednosti (práce s čokoládou, marcipánem, karamellem apod.);
- vedoucí pracovník firmy (šéfcukrář, specialista apod.).

### ZPŮSOBY ZAPOJENÍ ODBORNÍKA Z PRAXE

- Realizovat výuku přímo ve škole, v rámci teoretické výuky formou přednášek, výukou profesních témat v hodinách odborného předmětu;
- nepravidelné (občasné) – dle potřeby (zvládnutí náročnější technologické přípravy výrobků, především v oblasti nových trendů a použití nových metod a surovin);
- exkurze v prostředí firem popis exkurze na pracoviště konané pravidelně v rámci výuky odborných předmětů nebo odborného výcviku; popis cílů, průběhu, organizace a zabezpečení, způsobu hodnocení a vazby na ŠVP);
- při závěrečných zkouškách je odborník z praxe členem komise pro hodnocení praktické závěrečné zkoušky;

---

<sup>7</sup> Pro vysvětlení rozdílu mezi odborníkem z praxe a instruktorem praktického vyučování: instruktor je zaměstnanec firmy, který se se žákem setkává pouze v prostředí firmy a vede ho během odborného výcviku. Odborník z praxe se se žáky může setkat jak na půdě školy, tak ve firmě (např. při exkurzi apod.).



- soutěže žáků – nejlepší žáci budou mít možnost se např. podílet s firmou na zpracování projektu nebo budou moci absolvovat stáž např. i u zahraničního partnera apod. (propojení s prvky ECVET).

### **HODNOCENÍ PŘÍNOSU ODBORNÍKA Z PRAXE**

- Nastavení cílů spolupráce školy a odborníka, dohodnutí kritérií, jimiž se budou dosažené cíle hodnotit, vyhodnocení dosažených cílů, přehodnocení relevantnosti nastavených cílů, kritérií a přijetí opravných opatření pro další spolupráci;
- zajištění kvality ve smyslu hodnocení výuky (z různých úhlů pohledu – z pozice školy, žáka, odborníka z praxe i souladu s RVP/ŠVP);
- např. vstupní a výstupní test, znalostní test, prověření praktických dovedností, vždy se zpětnou vazbou;
- různé formy soutěží znalostního či praktického charakteru;
- samostatná práce žáka ve firmě, hodnocení odborných znalostí pololetně;
- žák může získat např. i certifikát od firmy o absolvování kurzu, workshopu atd.;
- zhodnocení roční praktickou zkouškou;
- využití prvků EQAVET.

### **ČASOVÉ ZAJIŠTĚNÍ**

- Škola po dohodě s odborníkem stanoví minimální počet hodin odučených za pololetí, případně počet exkurzí, seminářů atd.;
- možnost využití disponibilních hodin.

### **PROSTOROVÉ ZAJIŠTĚNÍ**

- Ve škole nebo na školním pracovišti s využitím vybavení školy, popřípadě pomůckami donesenými odborníkem (včetně např. instruktážního videa, ukázky pracovních pomůcek, strojů, výrobků apod.);
- v podniku s využitím technologického vybavení podniku;
- kombinovaná varianta – část výuky ve škole, část v podniku.

### **PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ**

- Definovat podíl odborníka z praxe a učitele na výuce v souladu se způsobem realizace výuky navrženým v obsahu;
- v případě výuky mimo školu je potřeba zajistit pedagogický dozor.



## FINANČNÍ ZAJIŠTĚNÍ

- Možnosti zajištění odměňování zapojených odborníků z praxe do výuky (DPP);
- možnost daňových úlev pro firmu i zaměstnance (náklady na profesní kvalifikaci nebo Osvědčení o učitelské způsobilosti lze v současnosti uvést jako výdaje za zvyšování kvalifikace<sup>8</sup>);
- náklady spojené s cestou odborníka z praxe do školy či učitele (možný pedagogický dozor) na exkurzi nebo workshop v podniku – služební cesta, případně diety, pojištění;
- reciprocita – protislužba školy, např. vyškolení zaměstnanců podniku;
- jiné.

---

<sup>8</sup> Viz zákon č. 586/1992 Sb., o daních z příjmů, ve znění pozdějších předpisů; zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, ve znění pozdějších předpisů, § 227–235 (odborný rozvoj zaměstnanců); dále také zákon č. 435/2004 Sb., o zaměstnanosti, ve znění pozdějších předpisů, § 108 (rekvalifikace).





## STÁŽE UČITELŮ ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ, ODBORNÉHO VÝCVIKU A VYBRANÝCH VŠEOBECNĚ VZDĚLÁVACÍCH PŘEDMĚTŮ

Cíl: Pomoc zaměstnavatelů při zkvalitňování procesu výuky

### PLÁNOVÁNÍ STÁŽE

Při plánování stáže realizované na pracovišti sociálního partnera je třeba zohlednit:

- cíle stáže a její minimální rozsah: podle účelu stáže (po dohodě mezi školou a firmou);
- minimální počet zapojených učitelů (z jedné školy, z více škol): zde je potřeba zohlednit odlišnosti v průběhu stáže, pokud jde o jednoho učitele, více učitelů z jedné školy, více učitelů z různých škol, může se měnit i v průběhu stáže;
- popis a forma zapojení učitele v rámci stáže (podrobný rozpis aktivit, které jsou součástí stáže, např. práce s konkrétními nástroji, přístroji či stroji, účast učitele na dílčích úkolech firmy, formy spolupráce více učitelů z různých škol a pracovníků firmy při řešení konkrétních úkolů); předpokládané činnosti vykonávané na stáži, předpokládané osvojení odborných kompetencí v rámci stáže;
- požadavky na stážistu – materiální, technické personální a osobnostní;
- místo odborné a časově náročné stáže je také možné uskutečnit řízený rozhovor se zaměstnancem vybrané firmy, včetně případné exkurze do této firmy, s cílem doplnit a rozšířit teoretické znalosti učitele o poznatky z praxe.

Pro popis očekávaných i dosažených výsledků stáže lze využít velmi úspěšně:

- ECVET<sup>9</sup> (mobilita učitelů, zvýšení odborných kompetencí učitele, rozpracování jednotek výsledků učení).
- možnost získání certifikátu.

Vzhledem ke vzdělávacímu procesu je třeba zohlednit:

- vazba na RVP (příslušné vzdělávací oblasti, obsahové okruhy a prvky učiva, odborné kompetence), které souvisejí s předmětem stáže;
- stáž bude probíhat v průběhu celého roku, především v období letních prázdnin;
- personální zajištění stáže ze strany partnera vyplývá ze samotného zaměření stáže;

<sup>9</sup> Viz <http://pospolu.rvp.cz/ecvet>.



- nastavení pravidel spolupráce bude zakotveno v rámcové smlouvě o spolupráci, popř. dílčí smlouvě; výsledky takovéto spolupráce bude nutné vyhodnotit ze strany vedení školy a provést zpětnou vazbu;
- pracovní podmínky (kdo zajistí přístup učitele na pracoviště, vybavení pracovním oděvem / ochrannými prostředky, kdo proškolí učitele BOZP apod.);
- stáže jsou vždy voleny tak, aby byl splněn hlavní cíl a stážista získal přehled o nových technologiích a žádanou přidanou hodnotu.

## **VYHODNOCENÍ STÁŽE**

- Způsob ověřování výsledků stáže (co, kde, kdy, jak často, v jakém pořadí se bude hodnotit; kritéria hodnocení);
- nástroje evaluace (čím bude ověřeno dosažení předpokládané cílové úrovně stáže, např. praktické předvedení práce s nástrojem, přístrojem či strojem, zpracování instruktážního materiálu pro žáky učitelem, vytvoření dílčího produktu aj.);
- doklad o úspěšném absolvování a zakončení stáže (čím bude doloženo, typ dokladu, který úspěšný absolvent obdrží);
- hodnocení průběhu a výsledků stáže učitelem/učiteli a zástupci firmy (včetně různých forem spoluúčasti odborníků z firmy, např. prostřednictvím společného hodnotícího rozhovoru, facilitovaného semináře pro více učitelů apod.);
- hodnocení vlivů stáže na zkvalitňování procesu výuky, přínosu pro žáky, školu;
- návrhy na opatření vyplývající z výsledků stáže pro úpravy ŠVP;
- využití prvků EQAVET<sup>10</sup>.

## **FINANČNÍ PODMÍNKY**

- Částka na zajištění stáže pro jednoho učitele (firma, spoluúčast školy);
- částka na zajištění náhrady za učitele účastnícího se stáže;
- výše odměny pro školitele/mentora z firmy;
- cestovní náklady (cestování učitele na stáž);
- pojistné hrazené za učitele (pojištění pro případ úrazu učitele, škody způsobené firmě v průběhu stáže apod.);
- finanční zabezpečení stáže bude konkrétně řešeno při uzavírání smlouvy a bude vycházet z realizace projektu.

<sup>10</sup> Viz <http://pospolu.rvp.cz/eqavet>.

