

# OBSAH

- Seznam obrázků
- Seznam tabulek
- Seznam grafů
- Seznam použitých zkratk

## **ÚVOD DO PROBLEMATIKY 1**

## **1 ODBORNÉ VZDĚLÁVÁNÍ – VYMEZENÍ ZÁKLADNÍCH POJMŮ 3**

- 1.1 Střední odborné vzdělávání 4
  - 1.1.1 Střední odborné školy (SOŠ) 5
  - 1.1.2 Střední odborná učiliště (SOU) 6
- 1.2 Vyšší odborné vzdělávání 7
- 1.3 Vysokoškolské vzdělávání 8
- 1.4 Vliv kurikulární reformy v ČR na odborné školy 9
  - 1.4.1 Reforma ve školství 9
  - 1.4.2 Rámcové vzdělávací programy 10
  - 1.4.3 Inovace konceptu klíčových kompetencí 11
  - 1.4.4 Charakteristika školního vzdělávacího programu střední odborné školy 12
- 1.5 Další vzdělávání jako součást celoživotního učení 13

## **2 ÚROVEŇ ODBORNÉHO VZDĚLÁNÍ PRACOVNÍKŮ V OBLASTI GASTRONOMICKÝCH SLUŽEB 15**

- 2.1 Struktura odborných škol zaměřených na gastronomii 16
- 2.2 Úroveň odborných škol a jejich image 17
  - *Kvalifikační požadavky na obory v oblasti gastronomických služeb* 20
  - *Klíčové kompetence absolventů středních odborných škol* 23
- 2.2.3 Charakteristika a porovnání odborných kompetencí absolventů středních škol a SOU 26
  - *Odborné kompetence oboru Hotelnictví* 27
  - *Odborné kompetence oboru Kuchař – číšník* 28

2.2.4	Motivační aspekty v odborných školách a bariéry ze strany uchazečů	30
▪	<i>System soutěží</i>	32
▪	<i>Gastronomické akce</i>	33
▪	<i>Získávání odborných dovedností žáků v praxi a spolupráce škol se sociálními partnery</i>	35
▪	<i>Zahraníční stáže žáků v rámci programu Leonardo da Vinci</i>	38
2.3	Možnosti dalšího vzdělávání pracovníků v oblasti gastronomických služeb	40
2.3.1	Celoživotní vzdělávání v České republice	40
2.3.2	Role státu, trhu a odborníků v rozvoji dalšího vzdělávání	41
▪	<i>Vliv současné ekonomické recese na rozvoj dalšího vzdělávání</i>	45
2.3.3	Rozvoj a možnosti dalšího odborného vzdělávání v oblasti gastronomických služeb po střední a vysoké škole s ohledem na potřeby zaměstnanců a současného trhu	47
▪	<i>Formy dalšího vzdělávání a vzdělávací organizace</i>	48
▪	<i>Uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení v sítích škol poskytujících vzdělávací služby pro dospělé (UNIV a UNIV 2 KRAJE)</i>	50
▪	<i>Další vzdělávací organizace</i>	54
<b>3</b>	<b>POSOUZENÍ ZJIŠTĚNÝCH VÝSLEDKŮ s vyhodnocením přínosu motivačních aspektů vzdělávání pro budoucí i současné pracovníky v oblasti gastronomických služeb</b>	<b>58</b>
<b>4</b>	<b>NABÍDKA STUDIA OBORU NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH</b>	<b>64</b>
4.1	Počet příležitostí ke studiu	64
4.2	Webové stránky vzdělávacích institucí	66
4.3	Informační hodnota webových stránek	68
4.3.1	Profil absolventa	68

4.3.2	Uplatnění absolventa	71
4.3.3	Učební plán	73
4.3.4	Podmínky pro přijetí ke studiu	75
4.3.5	Celková informační hodnota webových stránek	77

<b>ZÁVĚREČNÉ SHRNUÍ</b>	<b>80</b>
-------------------------	-----------

Použité zdroje	84
Věcný rejstřík	90
Jmenný rejstřík	95
Summary	96