

MUNI
PED

Systemy a postupy odborného výcviku

Nikola Straková

Systemy odborného výcviku

- způsob uspořádání a rozčlenění učiva odborného výcviku na složky
- uspořádání učiva určuje postup jeho osvojování
- pro výběr konkrétního systému je zásadní:
 - stupeň podobnosti učebního výrobního procesu**
 - podmínky, ve kterých se realizuje OV
 - míra uplatňování didaktických zásad

1. Předmětný
2. Operační
3. Souborně operační
4. Modulový

Předmětný systém

- typický pro: kusovou (malosériovou) výrobu
- > malé podniky -> řemeslník (skupina pracovníků) zhotovuje celý výrobek nebo službu
- cílem je: **KOMPLEXNÍ VÝROBA PŘEDMĚTŮ**
- vyžaduje rozložení učiva dle zásad soustavnosti a přiměřenosti na celé výrobky
 - nejdříve jednoduché výrobky a služby, potom složitější
 - při osvojování učiva se dodržuje technologický postup!
- **ŽÁK SI OSVOJUJE DOVEDNOSTI KOMPLEXNĚ** (ne rozdělením na jednotlivé dílčí operace)
- na následujícím výrobku jsou některé práce a operace nové
- hodnotí se (s ohledem na složitost práce a výrobku):
 - počet
 - **přesnost**
 - **kvalita**
- Nevýhoda: každý výrobek vyžaduje zvládnutí více operací = možný problém na začátku učební doby => vybrat co **nejjednodušší výrobek**

Rozčlenění učiva v předmětném systému

- učivo se vyučuje na souborných pracích
 - souborné práce = typické výrobky, předměty daného oboru
 - předpoklad: Naučí-li se žáci vyrábět typické předměty a provádět typické činnosti, pak dokážou provádět samostatně i podobné práce a budou se v oboru postupně zdokonalovat.
 - typické výrobky, předměty = výchozí komponenty učiva
 - základní stavební prvky obsahu OV
 - grafické znázornění postupu výuky
- $| O_1 | O_2 | | O_{1-2}+O_3 | | O_{1-3}+O_4 | | O_5 | O_6 | | O_{1-6}+O_7 | \dots O_n$

Příklady

- Obor stolař: výroba stoličky -> lavičky -> židle -> stolu
-

Operační systém

- typický pro velkosériovou výrobu, hromadnou výrobu
- předpoklad: KAŽDÁ PRÁCE SE DÁ ROZLOŽIT NA JEDNODUCHÉ ČÁSTI – OPERACE
- každá operace se cvičí k bezpečnému zvládnutí
- k osvojené operaci se žáci už nevrací
- až je zvládnou všechny pracují na produktivních výrobcích
- NEVÝHODY: dril bez uplatnění tvořivosti -> nechut' k práci, únava, ztráta zájmu
- dovednosti se nacvičují na neproduktivních předmětech a materiálech ve školních dílnách a na cvičných pracovištích
- teprve až si žáci osvojí všechny operace, pracují v dílnách na produktivních výrobcích podle předmětného systému

Osvojování učiva v operačním systému

- nerespektují se 3 fáze učení senzomotorickým dovednostem
 - každá operace se nacvičuje nepřetržitě tak dlouho, dokud si ji žák bezpečně neosvojí => absence 3. fáze
 - 1. fáze: seznámení s činností
 - 2. fáze: osvojení činnostiTyto dvě fáze probíhají souvisle bez přerušení u jednoduchých a středně těžkých činností
 - 3. fáze: procvičení a upevnění
- Poslední fáze má následovat po určitém časovém odstupu (ne příliš dlouhém)

Příklady

- Obor prodavač(ka): nácvik krájení salámu na nářezových strojích; práce na kontrolní pokladně

Výhody a nevýhody předmětného a operačního systému

	VÝHODY	NEVÝHODY
PŘEDMĚTNÝ SYSTÉM		
OPERAČNÍ SYSTÉM		

Souborně-operační systém

- = kombinace operačního a předmětného systému
- nejčastěji využívaný
- za výchozí části učiva se berou pracovní operace a souborné práce
- 1) Nácvik operace
 - věnuje se jí čas nezbytný pro osvojení základní dovednosti
 - cvičí se na cvičných nebo užitkových pracích
- 2) Souborná práce
 - následuje po nácviku potřebných operací
 - =odpovídající výrobek – produktivní práce
 - prohloubení a upevnění operace
- 3) Další souborná práce
 - vede k osvojení dalších nových operací a procvičení již osvojených
 - postupně je více času věnováno souborným pracím, které jsou složitější
- **DŮLEŽITÉ JE SPRÁVNĚ ROZDĚLIT UČIVO NA JEDNOTLIVÉ ČÁSTI A ÚČELNĚ JE USPOŘÁDAT**

$O_1+O_2+O_3$ **1.SP** O_4+O_5 **2. SP** O_6+O_7 **3.SP**

Příklady

- Obor aranžér: výroba poutače a jeho umístění do prostoru výkladní skříně

Modulový systém

- = ucelená část vzdělávání, která má jasně definované vzdělávací cíle, obsah, výstupy, kritéria hodnocení (metody a formy hodnocení)
- modul
 - přesně definovaná jednoznačně vymezená vzdělávací nebo výcviková jednotka
 - blok učiva, který tvoří uzavřený celek



Vzdělávací moduly

- jiný přístup k organizaci vzdělávání, než poskytují tradiční vyučovací předměty
- bloky učiva tvořící uzavřený celek:
 - Ruční zpracování kovů
 - Strojní obrábění kovů
 - Základy instalace vodovodních systémů
 - Základy instalace plynovodních systémů
 - Šití prádla
 - Základní zednické práce
 - Obkladačské práce
 - Výrobky studené kuchyně
 - ...
- každý modul má své:
 - vstupní požadavky na uchazeče
 - obsah
 - metodické pokyny pro vyučující
 - vědomosti a dovednosti, které musejí absolventi zvládnout
 - stanovený postup ověřování (ústní zk., test, kontrolní práce, ...)

z jednotlivých modulů lze sestavit **vzdělávací program**

Vzdělávací program sestavený z modulů

- vzdělávací program sestavený z modulů tvoří modulový systém
- modulový systém lze inovovat, rozšiřovat podle požadavků praxe
- kombinací různých modulů lze sestavit různé vzdělávací programy
 - které vycházejí z požadavků na úroveň a kvalifikaci požadovanou praxí
- 2 základní typy programů:
 1. zvládnutí přípravných a základních modulů – výstup=získání nižší kvalifikace v oboru
 2. komplexní ovládnutí jednotlivých odborností v oboru s možnou volbou speciálních činností – výstup=vyšší kvalifikace v oboru

Vzdělávací program sestavený z modulů pro obor Gastronomie

□ 3 typy vzdělávacích programů:

1. Práce ve stravování

- příklady modulů: Komunikace se zákazníkem a jeho obsluha, Studená kuchyně, Zbožiznalství, Maso, Nápoje, ...
- výstupem po absolvování jednotlivých modulů = pomocný pracovník ve stravovacích službách (uplatnění v provozovnách rychlého občerstvení, přípravy pokrmů studené kuchyně, ve výrobnách knedlíků apod.)
- výuční list, 2 roky studia

2. Kuchař-číšník

- příklady modulů: moduly z 1. vzdělávacího programu + Slavnostní hostiny, Teplé předkrmý, Zahraniční kuchyně, Administrativa, ...
- výstupem po absolvování modulů = zaměstnanec ve velkých, středně velkých a malých stravovacích provozech, po získání potřebné praxe možnost uplatnění jako soukromý podnikatel v gastronomii
- výuční list, 3 roky studia

3. Gastronomie

- příklady modulů: moduly z 1. a 2. vzdělávacího programu + Podnikání, Marketing, Zážitková gastronomie, ...
- výstupem po absolvování modulů = vedoucí provozu, šéf kuchař, číšník specialista, zma-nec, zam-tel i podnikatel
- maturita, 4 roky studia

Úkol

- SOŠ nemusí mít teoretické odborné předměty ani odborný výcvik, místo toho může mít vzdělávací moduly zaměřené na odbornou složku vzdělávání
- všeobecně vzdělávací předměty se vyučují klasicky ve vyučovacích předmětech

- Navrhněte modulový vzdělávací program ve vašem oboru**
 - Prostudujte soustavu [oborů](#) (obory R, H, L, M, ...), příslušné RVP a ŠVP
 - Navrhněte minimálně 2 vzdělávací programy s různou úrovní získané kvalifikace
 - Uveďte:
 - příklady jednotlivých modulů ve vzdělávacích programech
 - předpokládanou délku studia
 - výstup v podobě získané kvalifikace

- Volitelný úkol:**
 - Zpracujte 1 libovolný modul vhodný pro váš obor
 - Modul zpracujte do jednotné formální podoby dle příručky [Modulární projektování ŠVP v OV](#) (str. 10 – 19)

Škola:			
Obor vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Název modulu:	Mezinárodní gastronomie		
Kód modulu:		Počet kreditů:	
Typ modulu:	volitelný	Pojetí modulu:	činnostní
Hodinová dotace:	40 hodin		
Platnost modulu:	3. ročník, šk. rok 20...		
Vstupní předpoklady:	Osvojení základních technologických postupů přípravy pokrmů mezi národní kuchyně.		

Charakteristika modulu:

Modul je určen pro odborné zaměření kuchař. Cílem je rozšířit základní znalosti a dovednosti žáků v uvedené oblasti gastronomie, zejména praktické dovednosti přípravy a podávání pokrmů a obsluhy zákazníků. Modul se bude realizovat v reálném prostředí smluvního pracoviště a pod odborným vedením instruktorů.

Předpokládané výsledky vzdělávání:

Absolvent:

1. Charakterizuje zahraniční kuchyně, se kterými se seznámil na daném pracovišti.
2. Zvládá přípravu vybraných pokrmů, používá správné suroviny, inventář a technologické postupy.
3. Přípravuje pokrmy zahraniční kuchyně a zážitkové gastronomie formou složité obsluhy před hosty; komunikuje přitom s hostem.
4. Sestaví nabídku pokrmů a nápojů pro různé společenské příležitosti nebo hosty.
5. Je schopen pracovat v týmu na pozici člena i řídicího pracovníka.

Učivo modulu:

1. Specifika zahraničních kuchyní a zážitkové gastronomie nabízených daným pracovištěm.
2. Příprava pokrmů.
3. Příprava a úklid pracoviště, organizace práce.
4. Obsluha hostů.

(Poznámka: V tomto modulu se nejedná o učivo v pravém slova smyslu, tj. o předávání sumy nových poznatků, ale spíše o okruh činností, které bude žák vykonávat a na jejichž základě si bude i rozšiřovat své znalosti o nové poznatky.)

Doporučené postupy (metody) výuky:

Instruktaž; praktické činnosti pod odborným vedením; týmové řešení úkolů, delegování a rotace činností, kolektivní odpovědnost a hodnocení; práce s odbornou literaturou – samostudium

Způsob ukončení modulu a postup hodnocení:

Praktická zkouška doplněná ústním vysvětlením. Pro hodnocení dílčích úkolů se použije bodové hodnocení, které bude nastaveno při přípravě zkoušek.

U některých výsledků se použije hodnocení na základě pozorování jednání žáka.

(Poznámka: Způsob ukončení modulu bude záviset na tom, jak bude začleněn do systému vzdělávání v daném ŠVP a za jakých podmínek se bude realizovat – pokud půjde např. o individuální praxi žáků, zejména v zahraničí, bude vhodnější a reálnější ukončit modul slovním hodnocením na základě pozorování žáka. Toto hodnocení zohlednit v rámci hodnocení výsledků žáka v jiných modulech nebo vyučovacích předmětech. Slovně by měl být hodnocen 5. výsledek)

Kritéria hodnocení:

1. výsledek: Žák vysvětlí, čím se vyznačuje daná mezinárodní kuchyně, co znamená označení zážitková gastronomie.
(Hodnotí se rozsah poznatků, věcná správnost, jazyková správnost včetně výslovnosti cizojazyčných pojmů, schopnost vysvětlit význam odborných a cizojazyčných pojmů.)
2. výsledek: Připraví vybrané pokrmy.
(Hodnotí se volba surovin a technologického postupu, dodržování postupů, organizace práce, výstupní kvalita pokrmu, jeho úprava.)
3. výsledek: Připravuje pokrmy před hosty.
(Hodnocení je obdobné jako u výsledku 2., sleduje a hodnotí se také, jak žák vystupuje a komunikuje s hosty.)
4. výsledek: Podle zadání vypracuje návrh menu, popř. připraví ukázkou navržených pokrmů a nápojů.
(Hodnotí se adekvátnost nabídky danému zadání, např. vhodnost navržených pokrmů a nápojů pro daný typ zákazníka, společenskou příležitost, podmínky přípravy a prostředí podávání a obsluhy.)
5. výsledek: Obsluhuje hosty, komunikuje s nimi, popř. řeší krizové situace.
(Na základě pozorování se hodnotí dodržování zásad obsluhy, zvládnutí komunikace, popř. i cizojazyčné.)
6. výsledek: Žák prokazuje při plnění úkolů schopnost pracovat jako člen týmu, je-li pověřen vedením řídit a kontrolovat práci týmu.
(Na základě pozorování žáka po celou dobu modulu se hodnotí, jak se žák podílí na společném úkolu, komunikuje s ostatními, zapojuje se do řešení vzniklé krizové situace, jak zvládá organizaci a řízení práce, jakého dosáhl pokroku. Při hodnocení se vyzdvihují silné stránky, u slabých se doporučuje další zlepšování.)

Postupy výuky odborného výcviku

- = časový sled výuky tematických celků
- na volbu vhodného postupu výuky má vliv:
 - samotná témata
 - didaktické požadavky
 - místo výuky
 - materiální prostředky
- rozlišujeme postupy:

- A. NÁSLEDNÝ
- B. STŘÍDAVÝ
- C. SOUBĚŽNÝ

A) Následný postup výuky

- v odborném výcviku se třída rozdělí na odborné skupiny – všechny skupiny se učí ve stejnou dobu stejnému učivu
- až probere celé téma následuje výuka dalšího tématu
- každá skupina má:
 - své stálé místo výuky (učebnu, dílnu, cvičné pracoviště)
 - svého učitele odborného výcviku

- nejjednodušší postup výuky

- umožňuje věcnou i časovou koordinaci s teoretickým vyučováním

B) Střídavý postup výuky

- každá skupina ve stejném období se učí jinému tematickému celku na jiném specializovaném pracovišti
- učební skupiny procházejí jednotlivá pracoviště podle přerazovacího plánu
- sled výuky probíhá u každé skupiny v jiném pořadí
- používá se tam, kde věcný obsah tematických celků vyžaduje organizaci výuky na různých pracovištích
- příklad: obory obchodu a služeb:
 - prodej potravin za pultem
 - práce na kontrolní pokladně
 - pánské kadeřnictví
 - dámské kadeřnictví
- každá skupina má jiné místo výuky a učitele, který vyučuje na daném místě výuky

C) Souběžný postup výuky

- kombinace postupu následného a střídavého
- každá učební skupina si osvojuje v krátkém časovém úseku a stále stejném sledu buď učivo z několika tematických celků nebo jednoho tematického celku na pracovištích (cvičných, provozních)
- Proč se využívá?
 - výuka pracovních činností je z důvodu ochrany zdraví žáků povolena jen několik hodin denně
 - vzhledem ke složitosti učiva je nezbytné obsahovou část rozdělit do několika dávek