

**UNIVERZITA KARLOVA**  
PEDAGOGICKÁ FAKULTA  
PEDAGOGIKA ODBORNÉHO VZDĚLÁVÁNÍ

**PORTFOLIO PROFESNÍHO  
ROZVOJE – TOMÁŠ MIKULE**

Spolupráce učitele odborného výcviku s učiteli  
odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů

**BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

Cooperation of Vocational training teacher, Vocational Subjects  
Teachers and General Subjects Teachers

**Tomáš Mikule**

Vedoucí práce: PhDr. Michal Zvírotsky, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

2019

Odevzdáním této bakalářské práce na téma Portfolio profesního rozvoje – Spolupráce učitele odborného výcviku s učiteli odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů potvrzuji, že jsem ji vypracoval pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále potvrzuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 10. listopadu 2019

## **ABSTRAKT**

Cílem mé bakalářské práce je prokázat, že mé studium na vysoké škole mi dalo mnoho schopností a dovedností, které jsem nemohl získat v praxi. Práce je rozdělena na několik částí, které se však všechny věnují učitelství odborného výcviku, a to ať z teoretického, tak praktického hlediska. Součástí práce je strukturovaný životopis, odborná esej, konspekt knihy dle vlastního výběru, případová studie školy, písemná příprava na pedagogickou činnost, završená závěrečnou úvahou nad přínosem studia.

*Klíčová slova:*

*případová studie, příprava, esej, učitel, konspekt*

Cooperation of Vocational training teacher, Vocational Subjects Teachers and General Subjects Teachers

## **ABSTRACT**

The goal of my bachelor's work is to prove, that during the studying at the university I got many capabilities, which could not be obtained in the practise. The work has been divided into several parts, but all of them go in for the teaching profession of the professional training, and so even from the theoretic or the practical point of view. The part of this work includes the structured curriculum vitae, the technical essay, conspectus of the book according to one's own choice, the case school study, the written preparation for the pedagogical activity, finalized by the concluding consideration over the contribution of the study.

*case study, preparation, essay, teacher, abstract*

## **PODĚKOVÁNÍ**

Rád bych touto cestou vyjádřil poděkování PhDr. Michalu Zvírotskému, Ph.D. za jeho cenné rady, trpělivost a ochotu při vedení mé bakalářské práce.

# OBSAH

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ÚVOD</b> .....  | <b>7</b>  |
| <b>1 PROFESNÍ ŽIVOTOPIS</b> .....                                    | <b>9</b>  |
| <b>2 ODBORNÁ ESEJ</b> .....  | <b>13</b> |
| <b>3 KONSPEKT KNIHY</b> .....  | <b>18</b> |
| 3.1 Konspekt odborné publikace .....                                 | 18        |
| 3.2 Argumentace výběru knihy.....                                    | 19        |
| 3.3 Struktura knihy.....   | 19        |
| 3.3.1 První část: Začínající učitel .....                            | 20        |
| 3.3.2 Druhá část: Pomoc uvádějícího učitele a ostatních kolegů ..... | 22        |
| 3.3.3 Třetí část: Příprava začínajícího učitele .....                | 22        |
| 3.3.4 Čtvrtá část: Vedení žáků a řízení hodiny.....                  | 24        |
| 3.3.5 Pátá část: Autorita učitele a kázeň ve vyučování.....          | 25        |
| 3.3.6 Šestá část: Sebereflexe v práci učitele.....                   | 28        |
| 3.3.7 Sedmá část: Třídní učitel .....                                | 28        |
| 3.3.8 Osmá část: Dokumentace školy .....                             | 29        |
| 3.3.9 Devátá část: Možnosti dalšího vzdělávání .....                 | 29        |
| 3.3.10 Zhodnocení knihy .....  | 30        |
| <b>4 PŘÍPADOVÁ STUDIE ŠKOLY</b> .....                                | <b>32</b> |
| 4.1 Střední škola kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o.....         | 32        |
| 4.1.1 Vznik školy .....  | 33        |
| 4.1.2 Přijímací řízení .....   | 34        |
| 4.1.3 Organizace a vedení školy BEAN, pedagogický sbor.....          | 35        |
| 4.1.4 Počet zaměstnanců.....   | 35        |
| 4.1.5 Další pobočky škol BEAN .....                                  | 36        |
| 4.1.6 Celková kapacita školy .....                                   | 36        |
| 4.1.7 Vybavení školy .....   | 37        |
| 4.2 Spolupráce školy BEAN s firmami.....                             | 38        |
| 4.2.1 Uplatnění žáků.....  | 39        |
| 4.2.2 Odborné kompetence žáků.....                                   | 39        |
| 4.2.3 Odborné praxe žáků .....                                       | 41        |
| 4.2.3.1 Spolupráce s hotelem Olympik.....                            | 41        |
| 4.2.3.2 Spolupráce se Zotavovnou Ministerstva spravedlnosti ČR.....  | 42        |

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| 4.3      | Závěr.....                                 | 42        |
| <b>5</b> | <b>PROFESIOGRAM .....</b>                  | <b>44</b> |
| 5.1      | Popis profese.....                         | 44        |
| 5.2      | Proud profesionálních aktivit.....         | 45        |
| 5.2.1    | Úkoly a podúkoly.....                      | 45        |
| 5.2.2    | Pracovní čas.....                          | 45        |
| 5.3      | Kritéria úspěchu.....                      | 45        |
| 5.4      | Předpoklady úspěchů v profesi učitele..... | 46        |
| 5.4.1    | Kvalifikační předpoklady.....              | 46        |
| 5.4.2    | Technické předpoklady.....                 | 46        |
| 5.4.3    | Organizační předpoklady.....               | 46        |
| 5.4.4    | Fyziologicko-anatomické předpoklady.....   | 46        |
| 5.4.5    | Sociální a psychologické předpoklady.....  | 47        |
| 5.5      | Zátěž učitele.....                         | 47        |
| <b>6</b> | <b>PŘÍPRAVA NA VYUČOVACÍ HODINU.....</b>   | <b>48</b> |
|          | <b>ZÁVĚR.....</b>                          | <b>52</b> |
|          | <b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY .....</b>     | <b>54</b> |

## ÚVOD

Má bakalářská práce bude zaměřena na téma Portfolio profesního rozvoje – Spolupráce učitele odborného výcviku s učiteli odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů. V současnosti pracuji jako učitel odborných předmětů a učitel odborného výcviku u učebního oboru Kuchař-číšník a učitel odborných předmětů u maturitního oboru Gastronom. V odborném školství působím již 19 let. V průběhu těchto let jsem působil na třech odborných školách v různých pracovních funkcích, a to jako učitel odborného výcviku a učitel odborných předmětů, vždy u učebního oboru Kuchař-číšník. Do školství jsem nastoupil 3 měsíce po absolvování maturity na hotelové škole.

První moje působiště v odborném školství bylo na Střední škole v Lomnici nad Popelkou jako učitel odborného výcviku u oboru Kuchař-číšník se zaměřením na Číšníka (1. – 3. ročník). Ještě v průběhu školního roku jsem přestoupil na pozici učitele odborného výcviku u oboru Kuchař-číšník se zaměřením na Kuchaře (1. – 3. ročník). Zde jsem setrval i následující školní rok. Poté jsem přestoupil do teoretického vyučování jako učitel odborných předmětů u oborů Kuchař-číšník (1. – 3. ročník), Kuchařské práce a Cukrářské práce (1. – 2. ročník) na téže škole. Na této pozici jsem působil 6 let. Poté jsem se na jeden rok opět vrátil na funkci učitele odborného výcviku ve stejné škole k oboru Kuchař-číšník.

Po této době jsem změnil město působiště a nastoupil jsem na Střední školu hotelového provozu, s. r. o. v Praze. Zde jsem vyučoval 2 roky odborné předměty u učebního oboru Kuchař-číšník (1. – 3. ročník) a u maturitního oboru Gastronom (1. – 4. ročník) – Technologie přípravy pokrmů, Potraviny a výživa a Stolničení.

V současné době působím na Střední škole kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o. Praha. Zde vyučuji odborné předměty a odbornou praxi u oboru Kuchař-číšník, a to Výrobu pokrmů teorii a Výrobu pokrmů praxi. Dále u maturitního oboru Gastronom vyučuji odborný předmět Výroba a odbyt v gastronomii. Na všech pracovních pozicích jsem získal mnoho cenných rad a zkušeností od zaučujících učitelů a ostatních kolegů, které využívám ve své profesi dodnes. Absolvoval jsem také mnoho školení a seminářů v oblasti moderní gastronomie a školské legislativy.

V teoretické části bakalářské práce se budu zabývat pojmy: učitel odborného výcviku, učitel odborných předmětů, učitel všeobecně vzdělávacích předmětů, odborné vzdělávání, učební obor Kuchař-číšník. Práce bude zaměřena na problematiku spolupráce učitele odborného výcviku s učiteli odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů u učebního oboru Kuchař-číšník. Cílem práce je popsat profesní a pracovní vztah mezi učiteli odborného

výcviku a učitelů odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů. Dále popsat způsoby výuky v teoretickém a odborném vzdělávání.

Praktická část bakalářské práce bude obsahovat přípravy na vyučovací hodinu odborných předmětů a přípravy na vyučovací jednotku v odborném výcviku. Sledovat zde budu průběh vyučovací hodiny (jednotky), práci učitele, práci žáků a následné způsoby hodnocení.

Výsledkem pro mě bude časové porovnání v průběhu mé pedagogické praxe. Poučení z vlastních chyb a následná náprava.



# 1 PROFESNÍ ŽIVOTOPIS

**Životopis** (Curriculum vitae, CV) je strukturovaný dokument, který obsahuje základní fakta o dosaženém vzdělání, kvalifikaci a relevantních pracovních zkušenostech. Curriculum vitae (CV) je pojem používaný v evropských zemích, v USA se používá pojem Resume. Životopis obsahuje osobní údaje, požadované zaměstnání nebo profese, dosažené vzdělání, kvalifikace a odborná školení, dosavadní pracovní zkušenosti a úspěchy, jazykovou a počítačovou znalost, další schopnosti a dovednosti či povahové vlastnosti k požadovanému povolání. Životopis se používá většinou s cílem najít nové zaměstnání nebo jinou pracovní pozici u současného zaměstnavatele. U uchazečů o zaměstnání představuje životopis, společně s motivačním dopisem, často první kontakt se zaměstnavatelem. Proto je důležité umět zdůraznit podstatné věci. Životopis je také velmi důležitý v průběhu aktivní kariéry pro všechny profesionály v odvětvích, jako jsou poradenské a další odborné profese, vzdělávání či informační a komunikační technologie a celou řadu dalších profesí při jejich nominaci na jednotlivé projekty nebo jejich nabídku na trhu práce. Profesionálové v praxi často využívají jako životopis osobní profil. Životopis u nových žadatelů o zaměstnání posuzuje v organizaci v prvním kole specialista (náborář) nebo v případě menších organizací přímo personální manažer. Poté je životopis postoupen budoucímu nadřízenému pracovníkovi.

## Osobní údaje

Jméno a příjmení:

Datum a místo narození:

Rodinný stav: **svobodný**

Telefon:

E-mail:

Národnost: **česká**

### **Adresa trvalého bydliště**

Třebízského 634

512 51 Lomnice nad Popelkou

### **Kontaktní adresa**

Bryksova 763/46

198 00 Praha 9, Černý Most

### **Vzdělání**

16. 2. 2015 Univerzita Karlova v Praze: 39 452/2011 – 25 – 936 Osvědčení o absolvování akreditovaného programu celoživotního vzdělávání – Učitelství odborného výcviku
25. 9. 2014 Soukromá střední odborná škola a střední odborné učiliště BEAN, s. r. o.  
66 – 51 – H/01 Prodavač
14. 6. 2013 Soukromá střední odborná škola a střední odborné učiliště BEAN, s. r. o.  
65 – 51 – H/01 Kuchař-číšník
9. 6. 2010 Osvědčení o získání dílčí kvalifikace: 65 – 001 – H Příprava teplých pokrmů
9. 6. 2010 Osvědčení o získání dílčí kvalifikace: 65 – 002 – H Příprava pokrmů studené kuchyně
9. 6. 2010 Osvědčení o získání dílčí kvalifikace: 65 – 004 – H Příprava minutek
3. 12. 2010 Hotelová škola Turnov – výuční list 65 – 52 – H/001 Kuchař
- 1995 – 2000 Hotelová škola Turnov (ukončeno maturitou)

## **Odborná praxe**

2000 – 2003 Střední škola Lomnice nad Popelkou – učitel odborného výcviku pro obor Kuchař – číšník

2003 – 2009 Střední škola Lomnice nad Popelkou – učitel odborných předmětů – Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Zařízení závodu, Suroviny, Společenská výchova

2009 – 2010 Střední škola Lomnice nad Popelkou – učitel odborného výcviku pro obor Kuchař – číšník

2010 – 2012 Střední škola hotelového provozu, s. r. o., Praha 9 – učitel odborných předmětů pro obor Gastronomie a Kuchař – číšník

2012 – doposud Střední škola kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o., Praha 9 – učitel odborných předmětů pro obor Gastronomie a Kuchař – číšník

## **Absolvované kurzy a školení**

Řidičský průkaz skupin B

10. 10. 1997 Barmanský kurz základní získaný během studia na Hotelové škole v Turnově

Certifikát č. 016-PU-610/2004 o započtení uživatelských ICT znalostí a dovedností – úvodní modul (Střední škola Lomnice nad Popelkou)

Certifikát č. 4-PN-610/2005 o započtení uživatelských ICT znalostí a dovedností – počítačová grafika a digitální fotografie (Střední škola Lomnice nad Popelkou)

30. 9. 2002 Kurz – Jednoduché zeleninové ozdoby (Střední škola Lomnice nad Popelkou)

7. 4. 2005 31 721/2004 – 25 – 462 Osvědčení – Výchova ke zdravým stravovacím návykům a poruchy příjmu potravy (Liberec)

Osvědčení – Tréninkový program pro průvodce a hodnotitele v procesu uznávání výsledků předchozího učení

14. a 15. 3. 2008 Certifikát – Česká kuchyně v moderní úpravě a zahradní party (Zaloňov)

1. a 2. 4. 2019 Osvědčení – Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ a VOŠ zaměřené na projektovou výuku (Olomouc)

### **Získané znalosti a dovednosti**

Organizace a provedení slavnostních hostin

Práce na PC – běžný uživatel (Office 365 - Word, Excel, PowerPoint, Teams, OneDrive)

Práce ve školním systému Bakaláři

Tvorba projektu – UNIV – Uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení v síti škol poskytujících vzdělávací služby pro dospělé – člen akreditační komise

Tvorba ŠVP – Kuchař-číšník, Gastronomie

### **Další**

Člen Sokol Lomnice nad Popelkou (účast na Vsesokolském sletu v Praze, Světové gymnastradě v Rakousku)

Zajišťování celodenního stravování na dětských táborech v Krčkovicích v Českém ráji

Zdravotní stav – dobrý

### **Doporučení a reference**

Statutární zástupce SOŠ a SOU BEAN, s. r. o., Praha 9

Dne 10. listopadu 2020

Tomáš Mikule

## 2 ODBORNÁ ESEJ

Téma: Spolupráce učitele odborného výcviku s učiteli odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů

Po studiu základní školy jsem vystudoval pětiletý obor na Hotelové škole v Turnově, který jsem v roce 2000 úspěšně zakončil maturitou. Věděl jsem, že chci zůstat alespoň částečně v oboru, který mě celé studium bavil a naplňoval. V témže roce jsem dostal pracovní nabídku na pozici mistra odborného výcviku u oboru Kuchař-číšník se zaměřením na číšníka a také kuchaře, a to na Střední škole v Lomnici nad Popelkou. Nabídka se mi hodila, protože jsem se chtěl dál rozvíjet nejen v oboru, ale také jsem chtěl své znalosti a vědomosti předávat dál. Jako mistr odborného výcviku jsem působil 4 roky. S výukou jsem dosud neměl žádné zkušenosti, proto mi byla k dispozici zavádějící mistrová odborného výcviku pro obor Číšník. Seznámila mě s pedagogickou dokumentací potřebnou v odborném výcviku, s pravidly BOZP (bezpečnost a ochrana zdraví při práci), se školním řádem, klasifikačním řádem, provozem a organizací výuky potřebné k řádnému splnění podmínek odborného výcviku. Už jen proto si myslím, že pozice zavádějícího učitele/mistrové je nedocentitelnou pracovní pozicí. Začínající učitel se těžko sám může vyznat ve všem novém, zorientovat se v pracovním prostředí a všemi dokumenty, které se na nového učitele/mistra v prvních týdnech práce naválí.

Za mého působení mistra odborného výcviku na této škole jsem se účastnil veškerých aktivit spojených s tímto oborem. Ať už se jednalo o pořádání rautů, společenských a významných akcí, jako např. Memoriál Ludvíka Daňka v Turnově (významná sportovní událost), slavnostní otevření objektů po rekonstrukci v různých městech a lokalitách, každoroční pořádání vánočních a velikonočních výstav na různá témata, významné události ve městě – výstavy, vernisáže. Realizace spočívala v přípravě pokrmů, nápojů, inventáře a odvozu na místo. Jako mistr odborného výcviku jsem zúročil veškeré poznatky ze studia na hotelové škole a poté i zkušenosti a poznatky od kolegů na této škole.

Ihned na začátku jsem byl seznámen se svým budoucím týmem spolupracovníků. V komunikaci s těmito novými kolegy nebyl žádný problém, já sám jsem člověk otevřený a komunikativní, a rád spolupracuji s lidmi a učím se od nich. Informace o pedagogické činnosti a vedení pedagogické dokumentace jsem dostával hlavně od vedoucí MOV a

zavádějící mistrová odborného výcviku. Já sám jsem vykonával funkci mistra odborného výcviku ve výrobním středisku. Po půl roce jsem přestoupil na pozici MOV v odbytovém středisku, kde jsem setrval 2 školní roky a musím říct, že jsem byl nadmíru spokojen. Stále jsem pracoval v oboru, co mám rád, a měl jsem možnost vzdělávat a ovlivňovat mladé, budoucí kuchaře a číšníky, aby v oboru zůstali i po škole.

Poté mi byla nabídnuta práce ve stejné škole, ale již v teoretickém vyučování. Měl jsem již dostatek zkušeností, abych tuto práci mohl vzít. V teorii jsem vyučoval odborné předměty u oboru Kuchař-číšník (Technologie přípravy pokrmů, Potraviny a výživa, Zařízení závodu, Společenská výchova) a dostal jsem i třídnictví v prvním ročníku oboru Kuchař-číšník (30 žáků). Opět mi byl přidělen zaučující učitel, což se dnes již ve školách moc často neobjevuje. Dnes je praxí to, že již máte nějaké zkušenosti ve školství, a očekává se, že si poradíte. Já jsem měl to štěstí, že jsem nad sebou měl pomocnou ruku. Oproti minulým pozicím nastal totiž velký rozdíl. Profesní komunikace mezi mistry odborného výcviku a učiteli teoretického vyučování byla velice problematická. Připadalo mi, že mistři odborného výcviku nebyli bráni jako učitelé, což z hlediska učitele, který si obě strany vyzkoušel, beru jako špatný názor. Také celková návaznost probíraného učiva mezi teorií a praxí byla špatně nastavena, a návrhy z mé strany jako mistr odborného výcviku se prakticky mýjely účinkem. Z počátku jsem výukové materiály čerpal z odborné literatury, později jsem zpracovával prezentace, které podle mého názoru byly pro žáky záživnější, přehlednější, ucelenější. Celkově si žáci lépe osvojují nové učivo, pokud k tomu mají prezentace, obrazový materiál atd. Tuto formu vzdělávání používám dodnes. Už tenkrát jsem dbal na návaznost teorie a praxe, což je u takového oboru velice důležité, dovoluji si tvrdit, že dokonce zásadní pro další fungování i po škole.

S mým přestupem do teoretické sféry vyučování se najednou mnoho věcí změnilo. Má výhoda spočívala v tom, že jsem nejdříve vyučoval odborný výcvik, pak přestoupil do teoretického vyučování a mohl si tam upravit učivo v teorii, aby probraná látka navazovala na práci v odborném výcviku. Považuji proto za zásadní, aby si učitelé vyzkoušeli obě strany vyučování – jak odborný výcvik, tak teoretické vyučování. Člověk už po dvou letech pouhé teorie úplně ztrácí přehled, jak vlastně funguje praxe – a je to tak i obráceně. Proto by na takové měli myslet i zaměstnavatelé, a učitelé by měli navzájem nejen spolupracovat, ale také se navzájem navštěvovat v rámci hospitací.

Další nová zkušenost pro mě byla v komunikaci s rodiči jednotlivých žáků (první setkání proběhlo až na třídních schůzkách). Účast rodičů byla poměrně vysoká a i jejich zájem o studium svých dětí. Nemusel jsem tedy řešit problémy s komunikací, což v dnešní době považuji za skvělou první zkušenost. Během dalších let praxe se již situace pouze zhoršovala, a komunikace s rodiči i na dalších pracovištích začínala být problematická – nemyslím si však, že z mé strany. Profesní komunikace mezi kolegy z teoretického vyučování se také velice zlepšila, už jen z toho pohledu, že jsem nyní byl na stejné úrovni jako ostatní. Takto jsem úspěšně dovedl dvě třídy žáků k závěrečným zkouškám, které dopadly velmi úspěšně. Po šesti letech jsem se opět vrátil na pozici učitele odborného výcviku v odbytovém středisku, kde jsem setrval následující 2 školní roky. Po devíti letech jsem působení na této škole ukončil.

V roce 2010 jsem nastoupil na Střední školu hotelového provozu, s. r. o. v Praze jako učitel odborných předmětů u učebního oboru Kuchař-číšník a maturitního oboru Gastronom. Od roku 2012 až doposud působím na Střední odborné škole a středním odborném učilišti BEAN, s. r. o. a Střední škole kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o. jako učitel odborných předmětů u stejných oborů z důvodu zániku předešlé školy a spojením se současnou školou.

Na Střední školu hotelového provozu, s. r. o. v Praze jsem nastoupil na pozici učitele odborných předmětů u oboru Kuchař-číšník a Gastronom. Byla to poměrně malá škola a komunikace s novými kolegy byla bez problému, už z toho pohledu, že převážná část učitelského sboru nastoupila společně se mnou. Komunikační bariéru jsem zaznamenal s paní ředitelkou, která měla velice zažité návyky v těchto oborech a nebyla přístupná k moderním trendům. Bylo poměrně těžké se na něčem konkrétním dohodnout. Působil jsem zde 2 roky a za tu dobu se postupně naše výměna názorů setkala s úspěchem.

Komunikace s rodiči byla úplně odlišná než na státní škole v malém městě na mém předchozím působišti. Při komunikaci s rodiči ohledně docházky žáků do školy jsem očekával nějakou zpětnou vazbu. Ale ta u většiny případů vůbec neproběhla. Od některých rodičů jsem se dozvěděl, že pokud žákovi zaplatí studium, tak se o vše související se studiem postará škola. Velmi malá účast rodičů žáků byla i na třídních schůzkách. Mrzel mě nezájem rodičů o studium svých dětí, což se dle mého názoru odráželo i na chuti do studia některých dětí.

Poté tato škola zanikla a byla spojena se soukromou Střední školou a středním učilištěm BEAN, s. r. o. a Střední školou kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o., kde působím doposud. Zde pracuji jako učitel odborných předmětů a zároveň i jako učitel odborného výcviku u oboru Kuchař-číšník.

Na této škole také pořádáme akce, ale ve větším měřítku, např. třídní vánoční výstava v PVA Letňany, dvoudenní jarmark řemesel pro žáky základních škol, zajišťování obsluhy na společenských událostech. Na těchto akcích žáci zajišťují pouze obsluhu. Poznatky poté využijí i na svých praxích. Některé praxe zajišťujeme žákům my (jedná se především o 1. ročník, kdy se žáci teprve učí), některé si zajišťují sami (zde už dochází jen k naší kontrole a dávání zpětné vazby).

Komunikace mezi kolegy a vedením školy je perfektní, je zde rodinná atmosféra i z důvodu menšího počtu pedagogických pracovníků. Probíhá zde studium v několika formách (denní, dálkové, distanční), což přináší příjemnou diverzitu a celkovému multikulturnímu prostředí. Z důvodu nastavení rozvrhu jednotlivých oborů a tříd nejsou naši pedagogové v každodenním kontaktu. Možná proto jsou pracovní vztahy kolegů na velmi dobré úrovni.

Komunikace s rodiči je v pořádku, pokud mají zájem o informace – telefon, e-mail, schůzky s rodiči. Někdy je domluva s rodiči žáků obtížnější, protože naši školu navštěvují kromě českých žáků i cizinci.

Já jsem zatím po 19 letech působení ve školství nemusel řešit komunikační bariéry mezi kolegy a vedením školy na takové úrovni, aby z toho bylo nějaké profesní nedorozumění. Zastávám názor, že vše se dá řešit v klidu a rozumně, a není potřeba vstupovat do konfliktních vyhocených situací. Ke stejné věci vedeme žáky, proto bychom se měli chovat stejně.

Problém vidím spíše v komunikaci s rodiči a se zodpovědností s rodinnou výchovou žáků. Případá mi, že rodiče často nechávají společenskou výchovu svých dětí pouze na škole. Potom je problém se s rodiči domluvit na konkrétních závěrech v průběhu studia. Žáci poměrně často mění druhy škol a oborů. Tím se prodlužuje jejich působení ve školách a komunikace se s těmito žáky zdá problematická. Na druhou stranu nevím, jak tento problém řešit. Tato problematika patří na úroveň rodiny, a s tím škola jako taková nemůže pomoci.



Hlavní úlohu učitele odborného výcviku proto беру v tom, že máme možnost žáky ovlivnit pozitivním směrem k tomu, aby je jejich práce bavila. Ať je žák šikovný či ne, je potřeba, aby ho práce naplňovala, viděl v ní nějaký smysl a neutekl od ní po pár letech praxe. Proto zastávám myšlenku pozitivní motivace a vedení žáků. Musím říct, že hlavně díky tomu vidím pozitivní výsledky. O mých spolupracovnicích mohu říci to samé. Proto dál budu setrvávat v činnosti, kterou dělám, a doufám, že mnoho žáků na mě bude jednou vzpomínat jako na učitele/mistra, který mu nejen pomohl se školou, ale také ho pozitivně ovlivnil do dalšího života.

### **3 KONSPEKT KNIHY**

V této části mé bakalářské práce se zaměřím na rozbor publikace, která byla pro moje studium na vysoké škole důležitá, a kterou bych doporučil všem budoucím pedagogům v jejich začátcích.

Nabídka odborných publikací, které se věnují přípravě budoucích učitelů, je hned několik. Některé z nich však přeskakují fázi prvních kroků a začátků učitele v jeho pedagogické dráze. Při nástupu do zaměstnání ve škole by měl každý začínající učitel dostat svého zavádějícího učitele, který mu pomůže s uvedením do problematiky školy. Je však potřeba, aby sám mladý učitel věděl, jak a kam má svoji praxi a zkušenosti směřovat. Z tohoto důvodu jsem si pro rozbor vybral knihu První kroky učitele od Libuše Podlahové.

#### **3.1 Konspekt odborné publikace**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Název titulu:   | První kroky učitele  |
| Autor:          | Libuše Podlahová   |
| Rok vydání:     | 2004   |
| Místo:          | Praha  |
| Nakladatelství: | TRITON, s. r. o.   |
| Počet stran:    | 210  |
| ISBN:           | 80-7254-474-8  |
| Klíčová slova:  | začínající učitel, vlastní metody, vztahy na pracovišti, zahájení a zakončení hodiny, cíl hodiny, sebevzdělávání |

## 3.2 Argumentace výběru knihy

Knihu jsem poprvé četl již v roce 2006. V té době jsem již měl nějaké pedagogické zkušenosti (v roce 2000 jsem nastoupil jako mistr odborného výcviku na střední školu v Lomnici nad Popelkou a po šesti letech jsem začal vyučovat i teorii). Okolnosti mě přiměly k tomu, že jsem se přestěhoval do Prahy a vyměnil státní školu za soukromou. V té chvíli jsem cítil potřebu oživit si některé pojmy spojené s prací učitele, vztahu k žákům, kolegům, autoritě, kázni, sebevzdělávání apod. Neméně důležité je také klima školy a klima třídy, které žáky a učitele dennodenně ovlivňuje. Kniha je velmi dobře a přehledně rozdělena do jednotlivých kapitol, které jasně, stručně a výstižně popisují body zaměřené na první kroky učitele. Tato publikace mi již tehdy přinesla poznatky, které dnes zcela běžně zařazuji do své výuky a praxe pedagogického pracovníka.

## 3.3 Struktura knihy

První část: Začínající učitel

Kdo je začínajícím učitelem

Rozdíl mezi vlastními metodami a postupy starších učitelů

Vztahy na pracovišti

Druhá část: Pomoc uvádějícího učitele ostatních kolegů

S čím pomůže uvádějící učitel

Seznámení s provozem školy

Formy spolupráce začínajícího a uvádějícího učitele

Třetí část: Příprava začínajícího učitele

Výhody písemné přípravy pro učitele

Obsahová stránka přípravy na vyučování

Čtvrtá část: Vedení žáků a řízení hodiny

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
|              | Zahájení a zakončení hodiny           |
|              | Práce s cíli hodiny                   |
| Pátá část:   | Autorita učitele a kázeň ve vyučování |
|              | Výchovné styly                        |
|              | Nekázeň ve vyučování                  |
|              | Příčiny vzniku nekázně                |
|              | Postup učitele při projevech nekázně  |
|              | Konfrontace mezi učitelem a žákem     |
|              | Prevence nekázně                      |
| Šestá část:  | Sebereflexe v práci učitele           |
| Sedmá část:  | Třídní učitel                         |
|              | Funkce třídního učitele               |
| Osmá část:   | Dokumentace školy                     |
| Devátá část: | Možnosti dalšího vzdělávání           |
|              | Sebevzdělávání                        |

### **3.3.1 První část: Začínající učitel**

*„Kdo si tohoto praktického průvodce přečte, nestane se automaticky vynikajícím učitelem, ale stane se poučeným a informovaným začínajícím učitelem. Bude-li později učitelem zdárně pokračujícím, záleží jenom na něm.“* autorka

a) Kdo je začínajícím učitelem (str. 14)

Termín začínající učitel je možné chápat různě:

- mladý, nezkušený, nezralý, neovládající dosud všechny pracovní techniky a postupy;

- perspektivní, nadšený, nadějný (str. 14, Průcha).

Jak se začínající učitel může stavět ke svým začátkům? Mimo jiné:

- využít toho, co se naučil na vysoké škole;
- napodobovat jiné učitele;
- osobní zkušenost (napodobuje, co viděl jako žák).

b) Rozdíl mezi vlastními metodami a postupy starších učitelů (str. 31)

Začínající učitel přichází na školu s tím, že bude učit podle svých vlastních představ a bude chtít využít vlastní metody. Starší kolegové ale počítají s tím, že nový učitel bude učit jako oni. Obě strany by měly dojít k nějakému kompromisu. Mladý učitel by měl s pokorou přijmout rady staršího učitele, ale naopak i starší učitel by se měl snažit o využití nových poznatků.

c) Vztahy na pracovišti (str. 38)

Vztahy v pedagogickém sboru jsou ovlivněny spoustou faktorů. Věkovým složením, způsobem řízení, a dalšími faktory, které se v pracovním prostředí vyskytují. Nově nastupující učitel vnímá vše, co se na škole děje, ale zásadním způsobem nemůže nic ovlivnit. Je potřeba, aby uměl pracovat jak s klimatem školy, tak klimatem třídy, které ovlivňuje jak jeho pracovní nasazení, tak práci žáků.

V dnešní době je celkem běžné, že si absolventi vybírají lukrativnější a lépe placenou práci (klidně i mimo vystudovaný obor). Dochází tedy k stárnutí učitelských sborů, což souvisí také se stagnací nových přístupů a metod, které by přinesli noví začínající učitelé, kteří jsou plní elánu a nových nápadů. Začínající učitel přichází z prostředí, které povzbuzuje ke vzdělávací aktivitě. Má tedy pocit, že jeho další vzdělávací úsilí bude přijímáno s nadšením. Neuvědomuje si ale, že starší kolegové nemusí jeho aktivity přijímat pozitivně. Naopak praxí je, že nové metody a formy vzdělávání považují pouze za formu hry, a požadují rigidní tuhé vzdělávání, které praktikovali celou svoji praxí. Opět budou muset obě strany dojít k nějakému kompromisu, nebo alespoň akceptaci vzájemných rozdílných forem výuky.

### **3.3.2 Druhá část: Pomoc uvádějícího učitele a ostatních kolegů**

Uvádějící učitel se řídí tím, co podle jeho soudu mladší kolega potřebuje, v čem si počíná neobratně nebo nezkušeně a o čem mu chybí informace nebo vědomosti. Reaguje přitom na okamžitou situaci, o které usoudí, že je pro mladého kolegu obtížná nebo neznámá. (str. 50)

S čím pomůže uvádějící učitel: (str. 51 – 53)

- seznámení s provozem školy,
- pomoc při přípravě a realizaci výuky,
- seznámení s prací třídního učitele a s výchovnou prací školy,
- pomoc v oblasti rozvíjení vztahů s rodiči,
- informace o ostatních okolnostech práce a provozu školy.

### **3.3.3 Třetí část: Příprava začínajícího učitele**

Pracovní povinností učitele je připravovat se na hodinu. Forma učitelovy přípravy není přesně stanovena. Před přípravou na hodinu učitel vychází z platných učebních osnov, které jsou konkrétněji vyjádřeny v tematickém plánu. Tematický plán se opírá také o učebnici. Ta konkretizuje a obsahuje prvky procvičování látky, doplňující učivo a motivační prvky.

a) Výhody písemné přípravy pro učitele (str. 67)

- nemusí si vše podrobně pamatovat
- nestane se, že něco podstatného zapomene
- uvědomí si souvislosti mezi prvky učiva
- ví, čeho chce v hodině dosáhnout
- může se soustředit na dění ve třídě
- může lépe sledovat časový průběh hodiny i plnění cílů hodiny
- vychází z ní při přípravě na další hodiny
- vychází z ní při sebereflexi a hodnocení hodiny
- může být jako psychická opora (nervozita)

b) Obsahová stránka přípravy na vyučování (str. 68)

- vzdělávací a výchovné cíle

- motivační momenty
- vhodný typ vyučovací hodiny, strukturu hodiny a časové dimenze jednotlivých částí hodiny
- vhodné metody zprostředkování učiva
- pomůcky a materiály
- vhodný materiál a metody k procvičování a opakování
- způsob hodnocení dosažených vzdělávacích cílů a výsledků
- adekvátní domácí úkol

Moderní literatura užívá klasifikaci cílů v podobě: kognitivní

afektivní

psychomotorické

*Motivační moment* vychází z úvah a představ o tom, co z daného učiva by mohlo vzbudit zájem žáků, upoutat jejich pozornost.

*Typ hodiny a stanovení její struktury* je vodítkem při realizaci hodiny – správné časové rozvrhnutí jednotlivých částí hodiny.

Při *volbě metod a postupů* vychází vyučující z charakteru určitého učiva – některé učivo přímo vybízí k volbě určitých metod a postupů. Je nutné zohlednit věk a počet žáků ve třídě, mentální a intelektovou vyspělost žáků, čas, který má k dispozici, prostředí, vlastní schopnosti, materiální prostředky a pomůcky, které má k dispozici nebo které si sám vytvoří.

Při *přípravě pomůcek a materiálů* by měl učitel vycházet z jejich dosažitelnosti, jednoduchosti a praktičnosti. Příliš složité a náročné pomůcky ubírá síly učitele, rozptyluje pozornost žáků a vedou ke ztrátě času.

Při výběru vhodného *materiálu a metod k procvičování a opakování* by měl učitel sledovat hlavně to, zda se při nich zapojí všichni žáci a zda je takových cvičení, příkladů a textů dostatek.

Při *hodnocení dosažených vzdělávacích cílů a výsledků* učitel hodnotí nejen kvalitu osvojení, ale i snahu žáků, zvláště těch, kterým se příliš nedařilo.

Smyslem *domácího úkolu* je upevnit probrané učivo.

Při realizaci přípravy nesmí učitel zapomenout určit nebo alespoň odhadnout, *jak bude ověřeno a hodnoceno* to, co a jak se žáci v hodině naučili.

*Zpětná vazba* je důležitá nejen pro žáka, ale je nezbytná také k reálnému posouzení úspěšnosti učitelova pedagogického úsilí.

### 3.3.4 Čtvrtá část: Vedení žáků a řízení hodiny

#### a) Zahájení a zakončení hodiny (str. 80)

Vyučovací jednotka (hodina) musí mít jasnou strukturu a je jasně definována. Musí přesně začít a skončit, po ní následuje přestávka. Učitel by se tedy měl do hodiny dostavit včas a hodinu i přesně ukončit. Měl by být proveden i zápis do třídní knihy. Na začátku každé hodiny je potřeba vymezit cíle hodiny – cíle jak učitele, tak cíle žáků. Na konci samozřejmě nesmí chybět zhodnocení hodiny a závěr. Bez těchto dvou činností by neměla proběhnout žádná vyučovací jednotka, jelikož by nejasnost cílů hodiny mohla vést k demotivaci nebo nemotivaci studentů na hodinu.

Řízení hodiny bude tedy usnadněno, když učitel na začátku hodiny řekne, co se bude dělat. Začínající učitel někdy neví, zda stihne vše, co si připravil, a tedy nesdělí žákům celý program. Žáci to však potřebují vědět, aby získali představu, co je čeká.

V závěru hodiny proto důležité hodnocení dosažených výsledků u žáků, vyzdvihnout aktivitu, snahu a vytyčit práci na další vyučovací jednotku.

#### b) Práce s cíli hodiny (str. 82)

Neexistuje jednotný návod, kdy oznámit cíl hodiny. Na začátku, nebo po zkoušení anebo před vlastní prezentací nové látky? Autorka si sama klade otázky, ale snaží se na ně uspokojivě odpovědět.

Učitel by měl na začátku hodiny vybudit zájem a pozornost žáků. Co nejsrozumitelněji formulovat a oznámit postupné cíle. Žáci musí sdělenému cíli rozumět, pak budou vědomě usilovat o jeho splnění.

Učitel ověřuje během výuky i v závěru hodiny míru dosahování cílů vhodně volenými otázkami, opakováním, procvičováním a zkoušením. Cíl může být někdy příliš obtížný nebo



nedosažitelný. Učitel musí zareagovat, cíl zkorigovat a upravit schopnostem žáků (je potřeba také počítat s žáky, kteří mají různá podpůrná opatření – těm se stanovují cíle nižší, individuální).

### 3.3.5 Pátá část: Autorita učitele a kázeň ve vyučování

Autorita učitele je předpokladem úspěšnosti jeho práce. Vyučující, který nemá autoritu, ničemu nenaučí.

Existuje:

- autorita osobní (přirozená, primární)
- autorita funkcionální (profesionální)
- autorita poziční (abstraktní, sekundární)
- autorita formální – vyplývající z pozice v organizačním schématu
- autorita neformální – vyplývající z vlastností, talentu, vzdělání, kvalifikace, schopností, oblíbenosti

#### a) Výchovné styly (str. 91)

*Autoritativní* – učitel má moc a výhradní právo na určování učebních aktivit, předkládá úkoly nebo udílí pokyny, určuje kroky na cestě k výsledkům, žákovskou iniciativu, atd.

*Patriarchální* – učitel se cítí odpovědný za žáky, chce se o ně starat, chránit je, sám věří v předstih zkušenosti a moudrosti stáří před nezkušenosti mládí. Přehlíží fakt, že i mladí mohou něco vědět.

*Byrokratický* – učitel reprezentuje a prezentuje pravidla pro řízení společného života a činností, prosazuje je, nepřipouští změnu pravidel, drží se předpisů a vyžaduje jejich plnění. Potírá žákovskou samostatnost a iniciativu.

*Demokratický* – učitel se nevzdává své výchovné kompetence a odpovědnosti, nevyžaduje ale podřízenost a závislost na své osobě. Preferuje samostatnost, úsudek, dobrovolnou spolupráci. Svou převahu nepopírá, ale nezdůrazňuje, vítá diskuzi a kritiku.

*Liberální* – učitel zasahuje pouze tehdy, když je to nezbytné, nechává věci plynout. Je to lhostejnost a bezvládí. Aktivitu pak vyvíjí jen několik jedinců, kteří si sami kladou cíle.

*Antiautoritativní* – učitel nechce být vychovatelem. Výchovné zásady chápe jako násilí na dítěti. Domnívá se, že volností bude dosaženo rozvoje žákovi individuality.

b) Nekázeň ve vyučování (str. 94)

Kázeň žáků by začínající učitel neměl automaticky předpokládat, ale měl by pro ni položit základy v podobě pevných a logických pravidel.

Tato pravidla zní:

- mít takovou autoritu, která žákovi zabrání vůbec pomyslet na porušení kázně
- sledovat žáka a jeho činnost neustále očima, ten si musí být vědom, že je pozorován
- být žákovi takovým vzorem, aby ho chtěl následovat
- podporovat zdravé soupeření mezi žáky
- zkoušet (vyvolávat) neočekávaně
- opravit chybu bezprostředně po jejím výskytu
- při nekázní žáka okřiknout, dát ho za výstražný příklad

c) Příčiny vzniku nekázně (str. 96)

*Sám pedagog* – mluví nezajímavě, monotónně, setrvává dlouho v jednom tématu, obrací se jen na některé žáky, nekontroluje a nehodnotí průběžně činnost žáků.

*Učební činnost* – nepochopitelná, nezajímavá, neúčelná, příliš obtížná.

*Sociální aspekty* – neuznávání vzdělání jako hodnoty rodinou a vrstevníky, zlobiví žák se snaží přitáhnout pozornost učitele za každou cenu.

*Emoční a fyziologické důvody* – hyperaktivita dítěte, lehká mozková disfunkce, únava, ospalost, nemoc, špatná kondice, školní nezralost, špatná vztah k učiteli a předmětu.

Důvody plynoucí z *prostředí* – hluk s ulice, ošklivá třída, zima, horko, příliš mnoho žáků ve třídě.

Příčiny vyplývající z *žákovi osobnost a jeho vztahu k učení* – neschopnost splnit zadaný úkol, špatný postoj k učení, nízká úroveň myšlenkových operací

d) Postup učitele při projevech nekázně (str. 97)

- pokusit se zjistit příčinu a usilovat o změnu žáka, řešit s ním situaci, dát žákovi možnost zdůvodnit vlastní chování
- přímé napomenutí, slovní výstraha, oční kontakt, kladení otázek, atd.

*Tresty* – vyloučení žáka z atraktivních aktivit třídy, zakázání oblíbené činnosti. Netrestat prací a opisováním textů. Tresty neřeší příčiny problémového chování, proto je jejich účinek časově omezen. Trest musí odpovídat míře provinění.

*Pochvaly* – jako výchovný prvek posilující správné chování.

*Administrativní postupy (tresty)* – veřejné napomenutí, oznámení rodičům, důtka třídního učitele, důtka ředitele, snížená známka z chování, podmíněčné vyloučení ze školy, vyloučení ze školy, předání přestupku policii.

e) Konfrontace mezi učitelem a žákem (str. 99)

K přímé konfrontaci mezi učitelem a žákem by nemělo vůbec dojít. Výjimečně se tak stane:

- při dlouhodobějších učebních obtížích žáka, které způsobují jeho frustraci
- při žákově pocitu nespravedlnosti a křivdy
- po zesměšnění žáka před třídou
- po otevřeném fyzickém, verbálním nebo neverbálním ohrožování žáka

f) Prevence nekázně (str. 100)

- pozitivní klima ve třídě
- kontrolovat a hodnotit žáky průběžně
- začlenit žáka do práce
- udržet kompaktnost a kontinuitu
- motivovat, aktivizovat a povzbuzovat zájem
- mluvení žáků mezi sebou je v některých situacích prospěšné
- položit otázku všem žákům
- formulovat požadavky na žáky srozumitelně
- všímat si projevů neúcty a nekázně
- přesazovat žáky
- neztratit nervy
- projevit k žákovi úctu a akceptaci jeho osoby

- nemstít se žákovi trestem nebo známkou
- orientovat se na kladné rysy
- chválit žádoucí jednání
- netrestat dvakrát

### 3.3.6 Šestá část: Sebereflexe v práci učitele

- c) Profesionální sebereflexí se rozumí situace, kdy se učitel zamýšlí nad jednotlivými stránkami vlastní pedagogické činnosti. Sebereflexi je třeba se naučit. Při sebereflexi si učitel odpovídá na otázky, které klade sám sobě.
- d) Popisné otázky si učitel klade o učivu, žácích, metodách, svých postojích, způsobem jednání v pedagogických situacích.
- e) Hodnotící otázky směřují k úvahám o názorech, postojích, způsobech jednání.
- f) Kauzální otázky odhalují příčiny a zdroje postojů, způsobů jednání, pedagogického myšlení (str. 105)
- g) Rozhodovací otázky vedou ke změně postojů, způsobů jednání, názorů. Pochopení toho, co bylo, jak a proč se dá dojít k efektivním krokům, které přinesou úspěch či zlepšení.

### 3.3.7 Sedmá část: Třídní učitel

Funkce třídního učitele (str. 137)

Třídní učitel je funkce, kterou by měl zastávat zkušený pedagog.

Třídní učitel může být:

- ředitelem činností třídy, kdy rozhoduje, plánuje a řídí činnosti,
- manažerem, který nerozhoduje o všem sám, řešíme to společně,
- úředníkem, jenž sbírá omluvenky žáků, kontroluje docházku atd.,
- soudcem, který posuzuje a řeší závažnost přestupků proti školnímu řádu, pořádku a kázní,
- vzorem v jednání a chování,
- vychovatelem, kdy působí jako dobrý příklad,
- psychologem, který umí nahlédnout do duše dítěte,
- sociologem, jenž umí rozpoznat kvalitu a sílu sociálních vlivů,

- náhradním rodičem, ochotným poskytovat rady při řešení individuálních problémů,
- přítelem, který chápe žáka jako mladšího partnera při společné činnosti,
- poradcem při hledání a formování žákovských životních perspektiv.

### 3.3.8 Osmá část: Dokumentace školy

Za dokumentaci školy a její řádné vedení jsou odpovědni ředitelé škol (str. 156).

Začínající učitel se nesetká se všemi dokumenty hned po nástupu, nebo minimálně by k takové praxi nemělo dojít.

Podstatné dokumenty jsou:

- třídní knihy, třídní výkazy, katalogové listy,
- školní řád,
- rozvrh hodin,
- osobní dokumentace žáků,
- kniha úrazů,
- deník evidence odborného výcviku.

S dalšími úředními dokumenty se začínající učitel bude seznamovat postupně, ale dost rychle, aby si utvořil představu o tom, kolik jich je, které to jsou a jak jsou důležité.

Zajímavější je pro začínajícího učitele dokumentace pedagogická – vzdělávací programy a standardy. Patří sem učební plány, učební osnovy a tematické plány, z kterých se vychází při vlastní přípravě na hodinu. Podstatné však také určitě je seznámit se s Rámcovým vzdělávacím programem, a vzdělávací politikou státu (autorka toto pouze lehce zmiňuje, ale z pedagogické praxe vím, jak je tento dokument důležitý).

*„Doporučení: Zorientujte se co možná nejrychleji v dokumentaci. Uvědomte si závažnost a stupeň důležitosti jednotlivých dokumentů pro vaši práci administrativní, ale především pro práci výchovnou a vzdělávací.“*

### 3.3.9 Devátá část: Možnosti dalšího vzdělávání

Sebevzdělávání (str. 180)

V dnešní době je nutné si uvědomit, že učitel nebude moci učit po celou dobu stejně. Musí se přizpůsobit změnám, nemůže je ignorovat a doufat, že nenastanou. Navíc musíme počítat s faktorem, že co dítě, to individuální osobnost, se kterou je potřeba nějak pracovat.

Při odpovědném a soustavném sebevzdělávání dochází k rozšíření poznatků a celkovému rozvíjení vlastní osobnosti.

Učitel se snaží:

- získat nový pocit sebejistoty;
- pochopit sebe samého;
- najít pocit spokojenosti se sebou samým;
- dosáhnout pochopení nebo tolerance k ostatním;
- naučit se říkat to, čemu věří;
- rozhodnout se v budoucnosti dělat to, co sám chce.

Cílem je získávání nových dovedností, nových pohledů na věci, nových souborů pocitů a k rozvoji osobnosti. Tento rozvoj je důležitý nejen pro profesi učitele, ale také z hlediska celkového života člověka.

Takovéto rozvíjení sebe sama se děje těmito procesy:

- myšlení, spořádání nových myšlenek,
- opouštění starých představ,
- usilování o něco nového,
- postupování rizika,
- vstup do neznáma,
- přemýšlení o tom, co se stalo,
- snaha o dosažení určitého cíle.

### **3.3.10 Zhodnocení knihy**

Docentka Libuše Podlahová je zkušená pedagožka, která se podílí na přípravě budoucích učitelů na pedagogických fakultách. Zná tedy konkrétní probíranou tematiku velice dobře. Jednou z věcí, která je pedagogickým fakultám vyčítána, je rozsáhlá teoretická příprava

učitele, ale menší důraz na přípravu pedagogickou, zážitkovou. Uvedenou problematikou nedostatku praktických zkušeností se zabývá právě tato skvělá publikace.

Autorka se ve své knize zabývá různými aspekty učitelského povolání. Dívá se na ně však z pohledu začínajícího učitele, a snaží se mu v 15 přehledných kapitolách předat vše potřebné pro první kroky ve škole. Zabývá se tedy problematikou různých situací, se kterými se čerstvý absolvent setkává po nástupu do pedagogické praxe.

Tato publikace by se dala přirovnat ke knižnímu vydání zavádějícího učitele – snaží se odpovídat na nejpálčivější otázky, které souvisí s počátkem učitelské profese. Velice oceňuji, že se nesnaží čtenářům lhát, že učitelství je profese lehká a že cesta ke vzdělání dětí je cestou hladkou a bez překážek. Dává však čtenáři naději, že vše se dá zvládnout a cílem je spokojené a šťastné dítě ve vzdělávacím systému.

Myslím si, že tato příručka by neměla chybět jako studijní materiál již u studentů bakalářského, případně navazujícího magisterského pedagogického vzdělání. Je podanou pomocnou rukou každému budoucímu absolventu – začínajícímu učiteli.

PODLAHOVÁ, Libuše. *První kroky učitele*. Praha: Triton, 2004. První pomoc pro pedagogy. ISBN 80-7254-474-8.

## 4 PŘÍPADOVÁ STUDIE ŠKOLY

V této části popíšu případovou studii Střední školy kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o. Tuto školu jsem si vybral primárně z toho důvodu, že jsem zde vykonával dlouhou dobu praxi, a následně zde pracuji jako učitel odborného výcviku.

Firma BEAN, s. r. o. vlastní dvě školy. Jednou je Střední odborná škola a střední odborné učiliště BEAN, s. r. o. Zde probíhá výuka především maturitních oborů, jako jsou například Cestovní ruch, Zahradnictví, Floristika, Dopravní akademie či Předškolní a mimoškolní pedagogika. Druhá škola, která je s touto spojena mimo jiné budovou a pedagogickým sborem, je právě Střední škola kosmetiky a hotelnictví. Je to škola menší, ale obory jsou zaměřeny více prakticky.

### 4.3 Střední škola kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o., Praha 9

|               |   |
|---------------|---|
| Název:        | Střední školy kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o., Praha 9 |
| IČ:           | 25059491  |
| Právní forma: | Společnost s ručením omezeným                                 |
| Adresa:       | Praha 9 - Hrdlořezy, Českobrodská 362/32a, PSČ 190 00         |
| Ředitel:      |   |
| Zřizovatel:   | jednatel  |

Priority střední školy, které škola drží:

- výuka pěti cizích jazyků (anglický, německý, španělský, francouzský, ruský jazyk),
- možnost studia podle individuálních studijních plánů,
- integrace cizinců (zejména z Ukrajiny, dále z Kazachstánu, Vietnamu),
- zahraniční stáže,



- praxe ve firmách,
- elektronická kontrola průběhu studia (systém Bakaláři a možnost Office 365),
- Wi-Fi v celé budově dostupné studentům,
- stravování ve školní jídelně,
- sportovní kurzy.

Škola se neustále snaží rozšířit nabídku vzdělávání o další obory, případně jejich modifikace (kromě denního studia také kombinované, které kombinuje denní formu a distanční formu studia). Také se škola snaží poskytovat velké množství rekvalifikačních oborů ve spolupráci s Úřadem práce a firmami z blízkého i dalekého okolí.

Škola má výbornou dopravní dostupnost, je umístěna na Praze 9 a je na trase několika autobusových linek (a 1 zastávku od linky tramvajové).

#### **4.3.5 Vznik školy**

Střední škola kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o., Praha 9 je škola s dlouhou tradicí. Ve škole je důsledně uplatňován individuální přístup k žákům a ve všech panuje rodinná atmosféra se snahou o zábavnou a efektivní výuku.

Škola byla založena v roce 1993 jako Soukromá střední škola hotelového provozu PROFICOM, s. r. o., Praha 9 a do dnešního dne vychovala již stovky absolventů v různých studijních i učebních oborech. Po celou dobu se věnuje i dalšímu vzdělávání dospělých, a i tuto nabídku neustále rozšiřuje dle potřeb společnosti.

Cílem středního odborného vzdělávání na škole je připravit žáky v tříletých učebních oborech, čtyřletých studijních oborech a v nástavbovém studiu na úspěšný a odpovědný osobní, občanský a pracovní život v podmínkách měnícího se světa. Žáci se učí osvojovat nástroje k pochopení světa a rozvíjet dovednosti potřebné k učení sama sebe a prohlubovat v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě. Vzdělání směřuje k rozvoji základních myšlenkových operací, k porozumění potřebným vědeckým a technickým metodám, nástrojům a pracovním postupům různých oborů v lidské činnosti.

Žáci se učí tvořivě zasahovat do prostředí, které je obklopuje, učí se pracovat v týmech a být schopni vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které jsou připravováni. Vzdělávání směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu žáků k týmové, a i samostatné práci. Žáci si vytváří odpovědný přístup k plnění svých povinností a respektování svých stanovených pravidel. Učí se porozumět vlastní rozvíjející se osobnosti a jejímu utváření v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami. Vzdělání směřuje k přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, jednání a chování. Učí se žít společně s ostatními, být schopni podílet se na životě společnosti.

Vzdělání směřuje k tomu, aby se ve vztahu k jiným lidem oprostili od předsudků, xenofobie, rasismu a etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti (*Školní vzdělávací program*).

#### **4.3.6 Přijímací řízení**

V souladu se vzděláváním v České republice se konají státní přijímací zkoušky, ale pouze v prvním kole přijímacího řízení. Od 2. kola přijímacího řízení přijímáme bez přijímacích zkoušek.

Přijetí žáka se řídí těmito podmínkami:

1. Zájem o obor (pohovor)
2. Výsledky z obou státních přijímacích zkoušek (český jazyk i matematika)
3. Výsledky v 8. a 9. třídě základní školy
4. Účast v soutěžích a olympiádách
5. Ostatní okolnosti podporující přijetí (např. termín podání přihlášky, doporučení bývalých žáků či absolventů školy, slovní hodnocení třídních učitelů základních škol, požadavky a doporučení firem, doporučení pedagogicko-psychologické poradny apod.)

Rozhodující pro přijetí žáka je školní část přijímacího řízení.

### 4.3.7 Organizace a vedení školy BEAN s. r. o., Praha 9 pedagogický sbor

Střední školy kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o., Praha 9 i Střední odborná škola a střední odborné učiliště BEAN, s. r. o., Praha 9 byly zřízeny firmou BEAN, s. r. o., Praha 9

Datum vzniku a zápisu: 7. srpen 1995

Ředitelka:

e-mail:

Zástupce ředitele (statutární zástupce)

e-mail:

Rekvalifikace a kurzy:

Tomáš Mikule

(Centrum vzdělávání dospělých)

e-mail: rekvalifikace@beanmail.cz

Výchovný poradce (GDPR)

email:

### 4.3.8 Počet zaměstnanců

| škola   | ředitel a zástupce ředitele fyzické osoby celkem | ředitel a zástupce ředitele přepočtení na plně zaměstnané | interní učitelé fyzické osoby celkem | interní učitelé přepočtení na plně zaměstnané | externí učitelé fyzické osoby celkem | externí učitelé přepočtení na plně zaměstnané | pedagogičtí pracovníci fyzické osoby celkem | pedagogičtí pracovníci přepočtení na plně zaměstnané |
|---|--|---|--------------------------------------|---|--------------------------------------|---|---|--|
| Střední škola kosmetiky a hotelnictví BEAN, s.r.o., Praha 9 | 2  | 1   | 12                                   | 4,6   | 6                                    | 3,9   | 18  | 8,5  |

### 4.3.9 Další pobočky škol BEAN, s. r. o., Praha 9

Kromě Střední odborné školy a středního odborného učiliště majitelé ještě vlastnili Soukromou střední odbornou školu a Gymnázium BEAN, s. r. o., Staňkov. Zřizovatelé však k 24. lednu 2019 rozvázali s touto školou spolupráci, aby se mohli naplno věnovat školám na pobočce v Praze.

Dříve škola také měla detašované pracoviště v Praze – Řepích, ale z důvodu lepší organizace školy se zřizovatelé rozhodli přesunout vzdělávání do jedné budovy. V průběhu let se tento krok jeví jako velice výhodný, a to jak z důvodů spolupráce žáků, tak také vedení školy a pedagogického sboru.

### 4.3.10 Celková kapacita školy

Nejvyšší povolený počet žáků ve škole: 300

#### Školní rok 2017/2018

Střední škola kosmetiky a hotelnictví poskytuje praktické a zajímavé obory, o které je neustále velký zájem. Jedná se především o obory, zabývající se zejména službovými kosmetickými a gastronomickými obory.

Počty z výroční zprávy:

|                        | <b>počet<br/>tříd / skupin</b> | <b>počet žáků</b> |
|------------------------|--------------------------------|-------------------|
| <b>Maturitní obory</b> | 5/8                            | 27                |
| <b>Učební obory</b>    | 3/6                            | 17                |

*Změny v počtech žáků v průběhu školního roku*

|                                       | <b>Maturitní<br/>obory</b> | <b>Učební<br/>obory</b> | <b>Nástavbové<br/>studium</b> | <b>CELKEM</b> |
|---------------------------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------|
| Přerušeni vzdělávání                  | 2                          | 0                       | 0                             | 2             |
| Nastoupili po přerušeni<br>vzdělávání | 0                          | 0                       | 0                             | 0             |

|                                    |   |   |   |    |
|------------------------------------|---|---|---|----|
| Změna oboru během školního roku    | 0 | 0 | 0 | 0  |
| Ukončili vzdělávání                | 2 | 4 | 0 | 6  |
| Vyloučení ze školy                 | 0 | 1 | 0 | 1  |
| Nepostoupili do vyššího ročníku    | 6 | 5 | 0 | 11 |
| - z toho nebylo povoleno opakování | 0 | 0 | 0 | 0  |
| Přestoupili z jiné školy           | 0 | 3 | 0 | 3  |
| Přestoupili na jinou školu         | 0 | 1 | 0 | 1  |

- Obory, které jsou ukončeny maturitní zkouškou
  - Kosmetické služby;
  - Gastronomie;
  - Gastronomie – nástavbové studium;
  - Podnikání – nástavbové studium;
- Obory, které jsou zakončeny výučním listem
  - Kuchař – číšník.

Zdroj: *Výroční zpráva školy*

#### 4.3.11 Vybavení školy

Všichni naši pedagogové vlastní moderní počítače, které slouží k modernizaci a zajímavosti výuky. Všechny učebny jsou vybaveny projektorem, promítacím plátnem a reproduktory, jedna učebna je nově vybavená interaktivní tabulí SMART Board. Každá třída má svoji kmenovou učebnu a svého správce, kteří zodpovídají za pořádek.

Ve škole jsou také odborné učebny, které se zaměřují na zlepšení výuky v odborných předmětech. Je zde šest odborných učeben:

- 2 učebny výpočetní techniky se 41 pracovišti (žáci mají přístup na internet v učebně VT i možnost volného připojení notebooků k bezdrátové síti);
- učebna pro výuku gastronomie;
- učebna pro výuku kosmetické péče – 8 kosmetických lůžek;

- učebna pro výuku péče o ruce.

Vybavení kabinetů:

- notebooky – 100 % interní učitelé
- odborná literatura
- desktop ve všech kabinetech a sborovně
- služební telefony – ředitelka, asistentka, zástupce ředitele
- lednice, mikrovlnné trouby

Vybavení tělocvičny a posilovny, která se nachází v budově školy:

- 2 posilovací stroje,
- 1 posilovací přístroj Totalgym,
- 1 bench lavice,
- 1 běžecký pás
- volejbalové a basketbalové míče
- míče na kopanou
- floorbalové sady
- sportovní náčiní (švihadla, obruče, ringo-kroužky, frisbee)
- vybavení na stolní tenis
- medicinbaly.

#### **4.4 Spolupráce školy BEAN s firmami**

Ve školním roce 2017/2018 (i jiné roky) spolupracovala škola s hotely a firmami:

- KUCHAŘ – ČÍŠNÍK: Zlatá Ulička, Dobrá Karma, Dobrá Trefa, Zotavovna Ministerstva spravedlnosti České republiky, restaurace U Rumpálu, Restaurace Na Kopečku, hotel Olympik, Theatre Royal;
- KOSMETICKÉ SLUŽBY: Salon Doma, Kožní ordinace Poliklinika Prosek, Unie kosmetiček při prohlubování profesních dovedností žáků.

#### **4.4.5 Uplatnění žáků**

Naši žáci během studia získají vědomosti, schopnosti a dovednosti na vysoké úrovni. Již během studia, díky průběžným a souvislým praxím, mohou získat dobrá pracovní uplatnění v rozsáhlé oblasti hotelového nebo kosmetického průmyslu. Také díky navazujícím rozšiřujícím studiím či rekvalifikacím se mohou umístit na desítkách pracovních pozic:

- kuchaři a číšníci v restauračních zařízeních,
- kuchaři a číšníci v hotelech,
- provozní pracovníci a vedoucí gastronomických středisek,
- podnikatelé ve stravovacích službách aj.

#### **4.4.6 Odborné kompetence žáků**

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby
- rozlišit vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- ovládat technologii přípravy pokrmů
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- ovládat techniku odbytu
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- dbát na estetiku při pracovních činnostech

- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář
- sjednávat odbyty výrobků a služeb, provádět vyúčtování
- připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- osvojovat si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad
- ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
- znát systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat
- nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- efektivně hospodařit se svými finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí



- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady)

#### **4.4.7 Odborné praxe žáků**

Odborné praxe našich žáků vzdělávacího oboru Kuchař-číšník probíhají v několika zařízeních (viz výše). Škola se snaží o rozmanitost lokalit v Praze, o rozlišnost a rozmanitost pracovních pozic, které si žáci mohou vyzkoušet. Důležité je propojení teoretických a odborných kompetencí s praxí.

Jakou vedoucí odborných praxí se snaží se svými kolegy co nejvíce žáky připravit na budoucí povolání. Vybíráme proto zařízení rozmanitá, od luxusního hotelu pro zařízení pro vězně. Také si mohou vyzkoušet cateringové události na plesech a slavnostních příležitostech.

##### **4.4.7.1 Spolupráce s hotelem Olympik**

Spolupráce se známým hotelem Olympik probíhá již několik let. Primárně se jedná o takovou formu spolupráce, že studenti již od 1. ročníku mohou vykonávat praxe na tomto pracovišti. Naučí se tedy pracovat v prostředí luxusního hotelu, mohou vidět, kolik práce stojí za úspěchem. Žáci pomáhají nejen na pozici kuchaře a pomoci v kuchyni, díky školnímu profesionálnímu oblečení si vyzkouší také práci číšníka a pohybují se mezi hosty v hotelu. Tuto spolupráci považujeme za velice přínosnou, žáci se při těchto praxích mnoho naučí.

#### **4.4.7.2 Spolupráce se Zotavovnou Ministerstva spravedlnosti České republiky**

Také spolupráce se Zotavovnou je velice úzká a přínosná pro praxi studentů. Zde se žáci učí především práci při odbytu a obsluze. Jejich pomoc je nejen při obsluze hostů během snídaní, ale také si vyzkouší provoz většího zařízení během obědů. Zde se tedy jedná především o obor Číšník, jelikož v kuchyni není dostatečný prostor pro praxe. Prostředí je však velice příjemné, a mají možnost se neustále zlepšovat a pracovat na sobě. Studenti jsou zde velice spokojeni.

### **4.5 Závěr**

Spolupráce školy s firmami a zařízeními funguje na bázi dlouhodobé spolupráce. Spolupráce s našimi pracovišti je dlouhodobě přínosná pro obě strany, a škola i druhé strany doufají, že bude probíhat i v následujících letech. Sami studenti oceňují, že mohou své zkušenosti vyzkoušet rovnou v praxi, a to již v průběhu prvního ročníku. Může se totiž stát, že si student špatně vybere své studium, a i následné budoucí povolání. Zde však má možnost poznat, zda jde správným směrem či ne.

Celosvětovým trendem je propojování teoretické výuky s praktickou stránkou. Žáci se díky tomu učí nejen aplikovat své nové dovednosti v praxi a získávat zkušenosti, naučí se také to, jak reálně funguje pracovní prostředí a připravují se na budoucí pozici jak zaměstnance, tak potenciálního zaměstnavatele. Dochází k neustálému rozšiřování obzorů, k získávání sebevědomí a uplatnitelnosti na trhu práce.

V gastronomii i kosmetických službách je podle mě reálná praxe velice důležitá. A já jsem rád, že pracuji v místě, kde škola připravuje své absolventy na život.

Zdroje informací:

- ✓ webové stránky školy – [www.bean.cz](http://www.bean.cz)
- ✓ Výroční zpráva školy – tištěné vydání
- ✓ Školní vzdělávací programy školy – staženo z webových stránek

## 5 PROFESIOGRAM

V této části bakalářské práce jsme vytvořili profesiogram učitele. Jedná se o popis konkrétních činností tohoto povolání a podmínek, za jakých je povolání vykonáváno. V profesiogramu by se mělo objevit, co konkrétní pracovník dělá a jak to dělá, za jakým účelem a za jakých podmínek svoji profesi vykonává, jeho produktivita práce a výkonnost, důležité jsou i podmínky jako je společenské prostředí a konkrétní situace na pracovišti, atd.

### Profesiogram pro profesi učitel / pedagog

#### 5.3 Popis profese

Práce učitele je povolání, kde se slučuje několik rovin:

- odborná (učitel musí mít určité znalosti ohledně vyučovacích hodin),
- psychologicko-pedagogická (diagnostika žáků a třídy, tvorba pozitivního klimatu třídy a školy),
- sociálně kulturní (svoji činností se pedagog podílí na všeobecné kulturní úrovni žáků a jejich formování do budoucího života).

Učitelské povolání nemůže vykonávat každý. Ze zákona musí splňovat určité požadavky, a tím je ukončení vysokoškolské vzdělání na škole pedagogického typu, nebo na jiné vysoké škole, avšak doplněno pedagogickým studiem. Dále mají pedagogové povinnost účastnit se dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, a také mají 12 dní v roce vyčleněno na samostudium.

#### **Pracovní podmínky a prostředí**

Pracovní podmínky a prostředí pro výuku na naší škole jsou na dobré úrovni. Prostory školy pro žáky i vyučující vyhovují všem standardům i přesto, že budova byla postavena v minulém století. Nachází se v poměrně klidné lokalitě. V objektu sídlí tři školy v přízemí a dvou nadzemních patrech. Před budovou školy je možnost parkování. Na přilehlých pozemcích je upravená zeleň.

V každém vybaveném kabinetu sídlí 2 – 3 pedagogičtí pracovníci vyučující stejné předměty. Dále pak kanceláře pro zástupce ředitele, ředitelna, sekretariát a společná sborovna. Každý zaměstnanec využívá svůj osobní prostor s vybavením (pracovní stůl a židle, PC, uzamykatelný úložný prostor).

Učebny pro teoretickou výuku jsou standardně vybaveny polohovatelnými lavicemi a židlemi, bílou tabulí, projektorem, reproduktory a květinovou výzdobou.

Odborné učebny jsou vybaveny podle oborů – Krejčí/Krejčová, Kuchař-číšník, Kosmetické služby, Zlatník a klenotník. Vybavení je na velmi dobré úrovni odpovídající vyučovanému oboru.

V budově je k dispozici jídelna s možností poledního stravování. Na chodbách školy jsou nápojové automaty a jídelní automaty.

## **5.4 Proud profesionálních aktivit**

### **5.4.5 Úkoly a podúkoly**

- vyučovat, vzdělávat žáky jak v teorii, tak praxi;
- dávat pozitivní příklad žákům – jak výukou, tak osobním chováním a postojem;
- koordinovat výuku – nevyužívat jen frontální výuku, ale také spolupráci, koordinaci ve skupinách;
- požadavek na schopnosti a dovednosti;
- požadavek na silnou osobnost pedagoga.

### **5.4.6 Pracovní čas**

- na střední škole 21 hodin přímé pedagogické činnosti;
- na každou hodinu výuky cca 1 hodina přípravy;
- suplování a záskok za dlouhodobou nemoc jiného učitele.

## **5.5 Kritéria úspěchu**

- spokojenost žáků se svými úspěchy a posuny,

- spokojenost žáků s kvalitou výuky a svým učitelem;
- spokojenost rodičů s výsledky svých dětí;
- spokojenost vedení školy;
- spokojenost MŠMT a ČŠI při případné kontrole.

## **5.6 Předpoklady úspěchů v profesi učitele**

### **5.6.5 Kvalifikační předpoklady**

Jasně stanoveny a definovány v Zákoně o pedagogických pracovnících 563/2004 Sb.

Také by se měl vyznat ve svém oboru, který vyučuje. Také je jeho povinností seznamovat se s dalšími komunikačními a organizačními dovednostmi, orientovat se v didaktice daného oboru.

### **5.6.6 Technické předpoklady**

V našem případě se jedná především o:

- praktické vybavení učeben pro odborný výcvik;
- dataprojektor k názorné výuce;
- interaktivní tabule – možnosti prohlížení videí.

### **5.6.7 Organizační předpoklady**

Vhodně zvolené aktivity na každou výuku. Nelze využívat 1 identickou přípravu pro každou třídu. Třída je živý organismus, který se proměňuje a každý je jiný. Je potřeba plánovat jednotlivé aktivity. Ty na sebe musí navazovat, učitel také musí přizpůsobit látku, způsob výkladu jednotlivé třídě. Není pouze zadavatel a hodnotitel úkolů, pomáhá také s jejich řešením, dohlíží, mentoruje, a hodinu musí mít promyšlenou a připravenou.

### **5.6.8 Fyziologicko-anatomické předpoklady**

V tomto případě nejsou požadavky na učitele nijak zásadní. Důležité jsou zdravé silné hlasivky. Jinak není od učitele požadována žádná specifická kondice. Učitelé však musí projít běžnou lékařskou prohlídkou u firemního lékaře, který stanoví, zda je jejich zdravotní

stav dobrý, a mohou svoji práci vykonávat. To se však týká v dnešní době téměř všech zaměstnání.

### **5.6.9 Sociální a psychologické předpoklady**

Každý pedagog by měl splňovat určité osobnostní / sociální předpoklady. Je potřeba, aby měl respekt a budoval si autoritu. Nelze však jít cestou násilí, křiku a stresu. Měl by mít přirozenou autoritu, ale umět komunikovat a navazovat vztahy. Dalším důležitým požadavkem je empatie a schopnost vcítit se do situace svých studentů, aby pomohl pomáhat, ne ubližovat. Důležitý je také podporující a pozitivní přístup obecně – nejen ke studiu, ale také k lidem. K žákům, rodičům i kolegům.

Učitelé jsou také často vystavováni stresu, a může u nich dojít k tzv. syndromu vyhoření. S takovým problémem je třeba pracovat nejen, když nastane. Učitel musí umět odpočívat, relaxovat. Ke své práci potřebuje zpětnou vazbu a umět s ní pracovat. Pokud není tato zpětná vazba dobrá, musí se učit s ní pracovat, přijímat nejen chválu, ale také kritiku.

## **5.7 Zátěž učitele**

Byla již zmíněna zátěž, která je na učitele kladena. Učitel není pouze člověk, který přichází do hodin, odříká svoji látku a odchází domů. Práce učitele je velmi pestrá. Ať se jedná o přípravu na výuku, samotnou výuku, práce s jedincem či kolektivem, spolupráce s rodiči, kolegy, školou, tak administrativní agendou.

Učitel je součástí tzv. pomáhajících profesí, které jsou ohroženy syndromem vyhoření. Jedná se o stav, kdy člověka již nebaví a nenaplnuje jeho práce, je mu přítěží a velkým stresem. Tímto syndromem / nemocí je ohroženo velké množství učitelů. Statistiky mluví o tom, že již po 5 letech hrozí téměř každému učiteli tento problém.

Jsou však určité postupy, jak se proti takové věci bránit. Jedná se především o duševní hygienu každého učitele, který by si neměl práci nosit domů, a všechny starosti by měly zůstat v budově školy. To však není jednoduché, proto jsou jednodušší řešení – např. zájmy, záliby, koníčky. Umění relaxovat, odpočívat, a nenechat si svoji práci přerůst přes hlavu. Každý zaměstnavatel by měl jednou za čas pořádat také např. teambuilding, školní akce, výlety, semináře, kde se učitelé uvolní a mají čas se pobavit a uvolnit.

## 6 PŘÍPRAVA NA VYUČOVACÍ HODINU

*Střední škola kosmetiky a hotelnictví BEAN, s.r.o. 190 00 PRAHA 9, Českobrodská 32a*

### Příprava na vyučovací hodinu

**Školní rok:** 2018/2019

**Obor:** Kuchař-číšník  
teorie

**Předmět:** Odbyt a obsluha

**Číslo vyučovací hodiny:** 64

**Třída:** 1BUA 12/19

**Datum:** 19. 3. 2019

**Vyučující:** Tomáš Mikule

**Místnost:** odborná učebna gastronomie B5

**Tematický celek:** Gastronomická pravidla při sestavování jídelních, nápojových lístků a menu

**Téma:** Sestavování menu podle druhu a příležitosti

**Cíl (díleční cíle) vyučovací hodiny:**

- Žáci vyjmenují druhy menu a rozdělí je podle počtu chodů
- Žáci sestaví tři druhy jednoduchých menu
- Žáci vyjmenují pořadí pokrmů a nápojů na slavnostním menu
- Žáci přiřadí podle gastronomických pravidel vhodné nápoje k pokrmům ve složitém menu

**Vyučovací metody:**

- Slovní metoda – dialogická (motivace) seznámení s novým učivem menu v praxi.
- Názorně demonstrační metoda – učivo samotné s vizualizací ve formě powerpointové prezentace.
- Expoziční metoda – slovní – práce s textovým materiálem, pracovní sešit, doplňování.
- Fixační metoda – spojování pokrmů a nápojů v nákresu, vyhledávání v textu již sestaveného menu chyby (hodnocení).
- Klasifikační metoda – klasifikovat správně nalezené chyby již v sestaveném menu, sestavení vhodných kombinací pokrmů a nápojů.

**Didaktické zásady:** návaznosti, přiměřenosti, posloupnosti

**Organizační formy:** vyučovací hodina, frontálně, skupinově

**Mezipředmětové vztahy:** VYPT – výroba pokrmů teorie (Technologie přípravy pokrmů, Potravin a výživa), VYPP – výroba pokrmů praxe



**Znalosti žáků dříve osvojené:** základní gastronomická pravidla pro sestavování jídelních a nápojových lístků a menu, charakteristika menu a jeho význam a použití v gastronomii, ukázky menu z provozoven praxe

**Otázky k probranému a probíranému učivu:** Co jsou gastronomická pravidla a čím se zabývají; jaké jsou druhy slavnostních příležitostí

**Otázky ke shrnutí:** Vyjmenujte druhy jídelních lístků; jaké je pořadí pokrmů na jídelním lístku; jaké je pořadí nápojů v nápojovém lístku; vyjmenujte druhy menu podle počtu chodů

**Kritéria hodnocení:** otázky a odpovědi, klasifikace s váhou 2

**Materiální prostředky, pomůcky:** PC + projektor

- Pracovní sešit z OAOT (Odbyt a obsluha – teorie), který je identický s powerpointovou prezentací k probíranému tématu.
- Bílá tabule, barevné fixy.
- Materiál s příklady pokrmů a nápojů (žáci musí najít vhodné kombinace).
- Grafické slavnostní menu podle počtu žáků (hledání záměrných chyb).

**Časová osa (forma + metoda):**

- Úvod vyučovací hodiny (3 min.) – uvítání, zápis do elektronické třídní knihy, kontrola pomůcek, sdělení cílů vyučovací hodiny.
- Opakování předchozího učiva (10 až 15 min.) – jaký je význam menu v praxi, moderní trendy a profesionalita (hodnocení aktivních žáků známkou).
- Motivace k novému učivu (10 až 15 min.) – příklady z praxe, konkrétní ukázky menu z provozoven.
- Prezentace nového učiva ve formě powerpointové prezentace, výklad, doplňování souběžně s pracovním sešitem OAOT, ukázka nejčastějších chyb při sestavování menu.
- Fixace nového učiva: první úkol – pomocí připojování vhodně přiřadit pokrmy a nápoje (cílem je sestavit menu bez základních chyb), druhý úkol – v již sestaveném menu najít záměrné chyby (žáci budou tyto chyby po výměně ve dvojici diagnostikovat a podle předem daných bodových kritérií klasifikovat).
- Hromadné hodnocení získaných výsledků a opakování učiva (ústní hodnocení aktivních žáků).
- Diagnostika dosažených cílů (5 min.) – shrnutí látky a hromadné zodpovězení vytyčených cílových otázek, sebehodnocení, plán učiva na následující hodinu.
- Zadání domácího cvičení – opakování základních gastronomických pravidel pro sestavování menu na příští hodinu – opakovací test.
- Závěr hodiny (5 min.) – zhodnocení hodiny, pochvala žáků, vysvětlení domácího cvičení, rozloučení.

## **Pracovní list pro vyučujícího**

Nákres: správné přiřazení nápoje k pokrmu podle gastronomických pravidel.

Aperitiv

Studený předkrm

Pivo

Polévka

Bílé víno

Pokrmý ze světlých mas

Růžové víno  
mas

Smažené pokrmý ze světlých

Červené víno

Pokrmý z tmavých mas

Šumivé víno

Moučníky, dezerty

Digestiv

Káva

### **Pracovní list pro žáky**

Nákres: správné přiřazení nápoje k pokrmu podle gastronomických pravidel.

Bílé víno

Polévka

Digestiv  
mas

Smažené pokrmy ze světlých

Červené víno

Pokrmy ze světlých mas

Pivo

Pokrmy z tmavých mas

Aperitiv

Káva

Růžové víno

Moučníky, dezerty

Šumivé víno

Studený předkrm

## ZÁVĚR

Moje bakalářská práce byla zaměřena na vytvoření portfolia profesního rozvoje učitele odborného výcviku. Na počátku jsem si vůbec nedokázal představit, jak tuto práci pojmu. Podklady pro tvorbu práce byly jasné, přehledné, ale já jsem tápal, zda zvládnou požadavky, které na mě byly kladeny. Nakonec jsem zjistil, že tato práce je takovou tečkou za mým dosavadním studiem.

Když se zpětně ohlédnu za roky své praxe, už ani netuším, co mě vedlo k tomu, abych se stal učitelem. Pravděpodobně mě k tomu vedla láska k oboru, komunikativnost a touha předávat dalším lidem znalosti, které jsem načerpal. Proto jsem se po hlavě vrhl do vzdělávání dětí bez toho, aniž bych na to měl dostatečné vzdělání. Všechny své postupy, přípravy, postoje, jsem si tedy vybudoval během let praxe. Neříkám, že byly všechny správné – ale jako začínající učitel jsem dělal začátečnické chyby, ze kterých jsem se poté poučil. Až právě studium UK mi dalo náhled na to, že to jde úplně jinak. Váš zaučující učitel Vám řekne mnohé – o didaktice jsem však poprvé slyšel od České školní inspekce, a blíže se s ní seznámil až díky studiím, a jsem za to rád. Didaktika je úžasná věda, která nám učitelům pomáhá se z toho všeho nezbláznit.

Věcí, které jsem se při nástupu na místo učitele hodně bál, bylo to, jaké to bude. Jaké bude, když si mladý učitel těsně po škole stoupne proti žákům a začne jim vysvětlovat, jak a co mají dělat. Každý učitel si pokládá stejné otázky – jaký typ učitele mám být? Jak přísně známkovat? Co dovolovat, co zakazovat? Na tyto otázky Vám málokdo v praxi odpoví, ona na ně totiž správná odpověď asi není. Další, co mě trápilo, bylo to, jak mám žáky motivovat? Bude práce motivovat i mě? Nebavíme se zde pouze o motivaci finanční z hlediska zaměstnavatele. Na tohle mám však odpověď, kterou Vám řekne každý učitel, ať začínající, tak profík po 40 letech praxe. Největší odměnou a motivací je zájem a pochvala dětí. To je to, co nás udržuje na těchto pracovních místech. To je to, co nás žene dopředu. To je ten důvod, proč nám nevádí vstávat v půl 5 ráno, proč nám nevádí trávit odpoledne a víkendy dalším vzděláváním, to nás žene k tomu pomáhat dětem a plánovat pro ně zábavnější program. A tak by to mělo být.

Pokládal jsem si otázku, čeho jsem vlastně dosáhl. Nesnažím se dosáhnout vzdělání jen proto, abych byl lepší učitel – titul nedělá lepšího člověka ani učitele. Šel jsem studovat, abych se naučil, jak lépe s žáky pracovat, jak lépe komunikovat, jak dosáhnout lepších výsledků. Musím uznat, že studium při zaměstnání je velice náročné. Nejen z hlediska časového, ale také z toho, co se vymstilo i mě. Již delší dobu mám hotové státnice, uzavřené

předměty, a zbyla mi „jen bakalářská práce“. Vše jsem ale odsouval. Proč? Odsouval jsem sebe – a to především proto, abych byl s žáky. Místo psaní práce jsem obcházel praxe, učil žáky základním dovednostem, byl s nimi v případech, kdy řešili špatné výsledky ve škole nebo měli problémy doma, se kterými potřebovali pomoci. Byl jsem tam, kde jsem měl být – a byl jsem užitečný.

Velice oceňuji přístup školy k nám, studentům dálkového studia. Není to jednoduché, vidím to ve své praxi. Kombinují se starosti doma, v práci, někdy se zdá být všechno špatně. Ale i tak nám škola ve všem vyšla vstříc. Vyučující i přesto, že viděli, že naše myšlenky občas poletují někde na stropě přednáškového sálu, nás nenechali usnout na vavřínech a intenzivně nám dodávali sílu a energii proto, abychom byli lepší. A za to já škole moc děkuji.

- Vize (jak jsi připravený učit)
- Porozumění
- Praxe
- Motivace
- Čeho jsme dosáhli?
- V čem jsme neuspěli?
- Jaké nežádoucí jevy se projevíly?
- Jak se studium projevilo na mojí práci?

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

GAVORA, Peter. *Výzkumné metody v pedagogice: příručka pro studenty, učitele a výzkumné pracovníky*. Brno: Paido – edice pedagogické literatury, 1996, 130 s. ISBN 80-859-3115-X.

PODLAHOVÁ, Libuše. *První kroky učitele*. Praha: TRITON, 2004. ISBN 80-7254-474-8.

RVP pro obor Kuchař – číšník.

ŠVP Střední školy kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o.

VÝROČNÍ ZPRÁVY Střední školy kosmetiky a hotelnictví BEAN, s. r. o.

TONUCCI, Francesco. *Vyučovat nebo naučit?* Praha: Pedagogická fakulta Univerzity Karlovy, 1991. ISBN 80-238-4203-X.

VÁCHOVÁ, Jana. *Didaktika odborného výcviku*. Praha: SPN, 1978. ISBN 14-320-78.

VINTR, Jiří. *Základy didaktiky pro učitele odborných předmětů*. Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích: Pedagogická fakulta katedra technické výchovy, 2002. ISBN 80-7040-544-9.

## DALŠÍ ZDROJE

[www.bean.cz](http://www.bean.cz)

ŠVP SSOŠ a SOU BEAN, s. r. o.