

Stáž v Anglii 23. 2. – 28. 2. 2020

Miroslava Hemmerová

Cíl stáže: Rozšířit své znalosti o jiných způsobech vzdělávání a přístupech k výuce a žákům. Poznat nový způsob výuky v oboru cukrář se zaměřením na výuku žáků s OMJ.

Seznámení s tématem dne- pečení palačinek a výroba restauračního moučnicku - americká palačinka

Každý žák obdržel surovinovou normu a vedle sebe měl asistenta.

Vyučující - kuchař vyložil pracovní postup a obcházel jednotlivé žáky a napovídal, když žák nevěděl, jak pokračovat. I když mezi nimi byli evidentně žáci nebritského původu, všichni hovořili anglicky. Někteří měli opravdu viditelnou tělesnou vadu. Po splnění úkolu mistr zhodnotil práci a žáci za pomoci asistenta sklidili pracovní místo. Nádobí neměli, to měla za úkol pomocná pracovnice v kuchyni. Ta také doplňovala potřebné suroviny.

Můj dojem ze stínování byl velmi pozitivní a hlavně překvapující bylo, kolik asistentů pomáhalo žákům s tělesným i mentálním postižením. Někteří měli i dva asistenty. Obdivovala jsem, s jakou trpělivostí podporovali snahu těchto žáků zvládnout zadaný úkol. Samozřejmě ne každému se to povedlo. Mistr kuchař je pochválil a zhodnotil pracovní úsilí žáků a vzájemně si poděkovali -další milý poznatek.

Odborná výuka v žákovské kuchyni, přivítání mistra kuchaře se skupinou žáků 3. ročníku. Téma- RYBY

Mistr kuchař ALLAN na úvod seznámil s daným tématem a měl připravených 8 druhů sladkovodních i mořských ryb, včetně slávek. Poté se přistoupilo k samotné výuce žáků. Každý obdržel recepturu a musel si samostatně všechny suroviny k dané rybě připravit na své pracovní části stolu. Na závěr se tepelně zpracované jednotlivé ryby servírovali na talířích. Mistr ALLAN vyzdvihoval specifické chutě každé ryby spolu s dalšími surovinami – kořením po tepelné úpravě. Na závěr praktické výuky proběhl pracoviště.



Skupina žáků byla věkově i národnostně různorodá. Všichni však hovořili anglicky a byli připraveni na výuku v čistém pracovním stejnokroji s pracovními pomůckami (soupravy nožů). Výuka zahájena výkladem o tom, kde jednotlivé ryba žijí, jejich lov a také zdůraznil jejich ochranu před vyhubením.(výchova k udržitelnému rozvoji).

V průběhu práce žáků postupu mistr procházel mezi žáky a pomáhal odbornými radami, někdy i prakticky pomáhal. Z větší míry však úkony nechával na žácích. Po skončení přípravy pokrmu následovalo servírování a hodnocení, nejdříve hodnotili svůj pokrm žáci, poté mistr.

Byli to žáci již 3. levelu. Byla jsem informována o tom, že žáci po úspěšném absolvování daných čtvrtletí a splnění podmínky perfektní docházky a vykonáním zkoušky, postupují na 2. nebo 3. level. Tuto úroveň završují žáci závěrečnou zkouškou a získají výuční list. Žáci mají velkou motivaci, studium sice neplatí, ale pokud nezavrší úspěšně jeden z levelů, musí si studium hradit. Také firmy je nutí ke zvyšování kvalifikace. Je zde vidět značné finanční zázemí školy, protože zrovna tato výuka jen v surovinách byla finančně náročná.

Školní kuchyň téma dne – palačinky a americká palačinka s dozdobením kopečkovou zmrzlinou a horkým lesním ovocem.

Skupina žáků měla zadané téma stejné jako v úterý. Na začátku proběhla hygiena pracovního místa a osobní hygiena. Vysvětlení technologického postupu (na otázky žáci odpovídali anglicky), tepelné zpracování hmoty. Finální úprava a dochucování moučníků.

Skupina žáků-2.level v počtu deseti, pracovala za asistence dvou mistrů, vše se odehrávalo ve velmi příjemné a přátelské atmosféře. Žáci přišli včas a příjemně naladěni na výuku. Ve cvičné kuchyni kromě profesionálního vybavení byla instalována i velká televize, počítač a tabule.

Mistr probral krátce teorii a vyzval k přípravě hmoty, poté ji žáci dávkovali na rozpálené pánve. Někomu se povedly, někdo měl trhanec. Pak přistoupili k zdobení a s pomocí mistrů vkusně dochutili a nazdobili palačinky

Reflexe stáže

Vůči žákům s OMJ postupuje škola v souladu s celospolečenským přístupem k cizincům, který vychází z multikulturalismu, diverzity a rovnosti a staví na „tradici tolerance“. Snahou je zajistit, aby se cizinci včlenili do společnosti a byl jim zajištěn rovný přístup ke vzdělání. Program integrace se nezaměřuje pouze na cizince, ale obsahuje i programy pro znevýhodněné děti, z nichž mnohé jsou právě děti imigrantů. Žáci s OMJ mají možnost navštěvování zvláštních skupin výuky anglického jazyka oddělení od rodilých Angličanů, aby se mohli učit jazyku, který dále využívají v běžném životě v budově školy i mimo ni. Dále se ve škole objevuje velké množství handicapovaných žáků. Ostatní žáci jsou vůči nim vstřícní, tolerantní a zaměstnanci, potažmo jiní žáci ochotně pomáhají těm, kteří to potřebují.

Byť se jedná o velmi velkou školu, klima v ní bylo velmi vstřícné, přátelské, žádný shon, stres, pedagogové vždy dobře naladěni, partnerský vztah mezi žákem a učitelem. Personální zabezpečení výuky na této škole mnohem lepší než u nás. Žáci mají asistenty, ve třídě učí učitelé v tandemu. Nesrovnatelně menší počet žáků na jednoho učitele.

Přesvědčila jsem se, že je velmi efektivní vést žáky vyšší samostatnosti a v tomto směru chci organizovat výuku. Nezahlcovat příliš žáky informacemi, ale zaměřit se na propojení teorie s praxí. Využívat více ve výuce informační technologie, jejichž vizuální stránka přispívá k snazšímu pochopení učiva a více usnadní práci učitele, který se pak může více věnovat individuální práci s žáky. Pro žáky s OMJ jsou prostředky ICT spolu s propracovaným systémem podpor velmi praktickým pomocníkem v porozumění zadaným úkolům.

Budu prosazovat využívání online výuky, která slouží jako podpora klasického denního studia a umožňuje zároveň i podporu individuálního vzdělávání žáků, kteří například ze zdravotních důvodů nemohou absolvovat plně prezenční formu studia.

Překvapilo mne velmi pozitivní klima školy, zvyk chválit a nestresovat sebe ani žáky. Zřejmě je to také tím, že vyučování nabylo tak dlouhé.

I když mé představy o obohacení a rozšíření odborných znalostí a vědomostí nebyly zcela naplněny, stáž mi dodala řadu podnětů pro organizaci výuky, používání prostředků ICT při práci s žáky s OMJ, využití on-line výuky, způsoby hodnocení. Hlavně se mi také potvrdila správnost mého přístupu k žákům, který je založen na vlídnosti, slušnosti a vzájemném respektu.