Profesní rozvoj učitelů

Zavádění nové metody ve výuce – kriteriární hodnocení v distanční výuce

Vypracovala: Bc. Vladimíra Příhodová

Obor: NMgr. Pedagogika – výchova ke zdraví,

kombinované studium

Ročník: druhý, 3. semestr

Realizace akčního plánu ve výuce

Distanční výuka – praxe

Předmět: Praktické vyučování

Obor: Kuchař

Ročník: 3. ročník

V době distanční výuky bylo velice složité s žáky realizovat praktické vyučování. Zhodnotit praktické dovednosti a motivovat žáky k činnostem praktických dovedností. Žáky jsme museli připravit na závěrečné zkoušky a osvojit si s nimi jejich získané dovednosti za tři roky jejich studia. Přemýšlela jsem jakým způsobem s žáky zkoušet a osvojovat pracovní dovednosti.

Žáci mi ze začátku posílali pouze recepty nebo normování pokrmů, ale ve skutečnosti si na praktické dovednosti nesáhli. Proto jsem se žáky na praktické výuce zahájila výuku přípravy pokrmů přes web kamery. Každý žák měl možnost si připravit zadaný pokrm a u toho ho sledovali ostatní žáci, kteří si pak ve skupině zhodnotili a nacházeli chyby v přípravě daného pokrmu.

Při výuce distanční formou jsem využívala **kriteriární** hodnocení.

Kriteriální hodnocení znamená, že se hodnocení provádí na základě kritérií splnění úkolu. Pokud je například jediným kritériem splnění domácího úkolu přinést do školy svou oblíbenou knihu, mohou v ideálním případě získat všichni žáci jedničku za splnění úkolu.

Vzhledem k mému oboru jsem zvolila kriteriární hodnocení na základě toho, že žáci nemohli v době distanční výuky praktikovat na odborném výcviku a ve cvičných kuchyních a na reálných pracovištích.

Vzhledem k tomu, že žáci se v předmětu Technologie na teorii naučí používat suroviny a uvařit pokrm z hlediska teorie nebylo možné si vyzkoušet tyto činnosti prakticky. Žáky učím teorii i praxi. Proto jsem se rozhodla, že žáci budou vařit doma a posílat mi fotografie svých hotových pokrmů. Někdy používáme i video, kde vařím společně s žáky a sdílím s nimi.

Za úkol jsem zadala žákům uvařit Pečenou hovězí svíčkovou omáčku s houskovým knedlíkem.

Kritéria:

Všechny tyto dokumenty buli sdílené v naší skupině pro všechny, pro možné hodnocení všemi účastníky!!!

Hodnotili jsme známkou 1 – 5 jako ve škole, kdy známka 5 je nevyhovující

1. Dodržení technologického postupu – zaslat sdílený dokument
2. Kalkulace pokrmu – zaslat vypracované do tabulky (tabulka viz. níže) - zaslat sdílený dokument
3. Objasnění postupu při přípravě pokrmu (video)
4. Dodržování zásad osobní a pracovní hygieny (video)
5. Estetická úroveň prezentace pokrmu (žáci své pokrmy prezentují pomocí zaslaných fotografií)- názorná prezentace pokrmu viz. příloha obrázek – sdílený obsah

Hodnocení:

Viz. Tabulka – žáci zhodnotí mezi sebou sdílené dokumenty a videa.

V hodině proběhne diskuse mezi žáky a učitelem.

Hodnocení žáků ostatních žáků dle tabulky.

Obhajoba žáků své práce.

Když tedy zatím uvedené shrnu. Nebude možné podle nich třídit, kdo je jedničkář a kdo trojkař, ale každý se z nich doví poměrně přesnou informaci o sobě a své práci. Přinese to trochu námahy, ale výsledek (aspoň mně) za to stojí.

Tím jsem aspoň trochu žákům přiblížila i v on-line výuce praktickou výuku, o kterou takovou dobu přicházeli. A co víc vnímám to také jako jejich motivaci k tomu, že uvaří oběd třeba pro celou rodinu.

Nejen, že si osvojí praktické dovednosti, ale získali také k praktické závěrečné zkoušce menší ostych a strach ze zkoušky.

Žáci tuto výuku a formu hodnocení později po závěrečných zkouškách velice ocenili a byli rádi, že aspoň nějakým způsobem byli donuceni si na praktické dovednosti sáhnout.

Žákům jsou dopředu známá kritéria hodnocení, a to je motivuje k lepšímu výkonu.

Kritéria	**Hodnocení 1 - 5 (jako ve škole)**
Dodržení technologického postupu	
Dodržení kalkulace	
Objasnění postupu při přípravě pokrmu	
Dodržování zásad osobní a pracovní hygieny	
Estetická úroveň prezentace pokrmu	

Tabulka na vypracování použitých surovin do pokrmu a daného množství:

DATUM:		JMÉNO ŽÁKA:				TŘÍDA:					
Číslo normy:	Č.pokrmu	Název pokrmu:									Porcí:
	1										3
	2										3
	3										3
	4										
	5										
	1.		2.		3.		4.		5.		
Suroviny:	10 por	3pc	10 por	3pc	10 por	3pc	10 por	3pc	10 por	3pc	

Příklad pro estetičnost pokrmu:

Profesní rozvoj učitelů – zavádění nové metody ve výuce

Bc. Vladimíra Příhodová