

Příloha k protokolu o SZZ č.:

Bakalář: Naděžda Šindelářová

Vysoká škola: PF JU

Aprobace: UOP

Katedra: pedagogiky a psychologie

Vedoucí bakalářské práce:

Datum odevzdání posudku: 26.4.2011

doc. RNDr. Vojtěch Stach, CSc.

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

**Název: Odborná a metodická příprava učitele odborného výcviku
na praktické vyučování**

Předložená práce se zabývá odbornou a metodickou prací učitele odborného výcviku na střední odborné škole. Proto se autorka nejprve v 1.kapitole zabývá posláním učitele odborného výcviku. Vymezuje tu jeho role a další činnosti, které tuto práci ovlivňují.

Ve 2. kapitole pak uvádí vyučovací metody na základě prostudované a citované literatury.

Z toho pak vychází výběr metod vhodných pro výuku odborných předmětů na Střední odborné škole. Vybrané metody jsou zhodnoceny vzhledem k možnostem užití v odborném výcviku v oboru kuchař na Střední odborné škole řemesel a služeb ve Strakonici, kde autorka učí a mohla zde tak uplatnit i svoje dlouholeté zkušenosti.

Ve 3.kapitole jsou nejprve probírána specifika odborného výcviku, Školní vzdělávací plán a odborná příprava učitele na vyučování včetně konkrétní ukázky. Na to pak navazují podrobně rozebrané vyučovací metody vhodné pro odborný výcvik včetně možností hodnocení didaktickým testem, jak je uvedeno v přílohách na konci práce.

Hlavní přínos autorky práce je zřejmý v uplatnění Projektové metody při realizaci mezinárodního projektu v gastronomii „Kulinářské umění bez hranic“. Cílem projektu bylo oživení a rozšíření tradičních receptur a specialit Severního Norska a Jihočeského kraje.

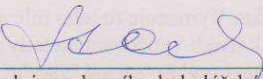
V rámci této komplexní výukové metody spolupracovaly na projektu tři střední školy ve Strakonici. Pro výměnné studentské pobyty byly vypracovány podrobné podmínky jak v teoretické oblasti, tak pro vlastní realizaci projektu. Čeští studenti připravili slavnostní oběd a večerní raut pro studenty, učitele a pozvané hosty Jihočeského kraje. Kapitola 4.2 práce je věnována pobytu českých studentů v Norsku. Je zde zmíněna organizace školství v Norsku i specifika jejich stravování. V rámci projektu bylo zde společně připraveno slavnostní menu.

Užitá projektová metoda byla vyhodnocena formou strukturovaného rozhovoru vhodnou volbou otázek pro interview. Z vyhodnocení v kap 4.2.6.2 vyplývá, že zvolená metoda byla pedagogicky účinná. Mezinárodní projekt byl hodnocen jako úspěšný v různých oblastech výukové činnosti (motivace studentů, rozvoj organizačních a komunikačních schopností a to i v cizím jazyce). Stejně dobře přispěl projekt k možnosti kritického srovnání výukových metod, připravenosti a odpovědnosti studentů v Česku a Norsku.

Výsledkem práce na projektu je i kuchařka „Tradiční krajové speciality Česka a Norska, v česko-anglickém provedení, z které jsou v práci ukázky.

Celkově lze hodnotit bakalářskou práci jako velmi přínosnou, která splnila vytčené cíle jak v oblasti uplatnění výukových metod v odborném vzdělávání, tak i v možnosti mezinárodního srovnání výukových metod při realizaci výměnného studijního pobytu a uplatnění projektové metody při jeho hodnocení.

Návrh na klasifikaci bakalářské práce: **výborně**


podpis vedoucího bakalářské práce

V Českých Budějovicích dne : 26.4.2011

Stupeň klasifikace	výborně	velmi dobře	dobře	nevyhověl
-----------------------	---------	-------------	-------	-----------