**Pedagogická příprava vychovatele na přímou práci s klienty aneb Jak připravit konkrétní lekci pro klienty**

Dr. Jitka Novotová

**Před tvorbou samotné přípravy:**

1. Hledisko výchovně-vzdělávacího programu instituce: Prostudovat školní vzdělávací program či jiný dokument (program výchovné práce,…) se zaměřením na výchovně-vzdělávací cíle a obsah činnosti instituce, v níž praxi realizujeme. (Výchovné a vzdělávací cíle lekce, na kterou se připravujeme, mají být konkretizací obecnějších cílů uvedených v programech, téma naší lekce by mělo odpovídat tématům popsaným v programech.)
2. Hledisko klientů: Seznámit se se složením skupiny, pro kterou lekci připravujeme (počet, věkové a individuální zvláštnosti klientů, zastoupení jednotlivých pohlaví, vztahy ve skupině…), provést si orientační pedagogickou diagnostiku klientů (např. zjistit, co již klienti umí, jaká mají očekávání ve vztahu k nabízenému programu).
3. Hledisko materiálně-technických a prostorových podmínek: Seznámit se s prostorami, kde bude lekce realizována, s pomůckami a technikou, které jsou k dispozici, s případnou finanční podporou ze strany instituce či klientů…

**Tvorba samotné přípravy na lekci:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Části přípravy** | **Konkretizace** | **Příklady** |
| **Datum**  | Datum konání lekce | 20.10.2020 |
| **Časový rozsah lekce** | Kolik minut bude lekce trvat | 2 x 60 minut |
| **Skupina klientů** | Složení - věk, počet, individuální potřeby | 15 dětí ve věku 10 let (10 chlapců a 5 dívek), 1 dítě s dyslexií, 1 dítě se sluchovou vadou |
| **Téma** | neboli obsah neboli učivo  | Zdravá výživa |
| **Konkretizace tématu** | **Dílčí témata** | Zdravé a nezdravé potraviny, potravinová pyramida, jak často jíst a jaké dávky, souvislost mezi způsobem stravování a typem našich aktivit  |
| Mezipředmětové vztahy | Výchova ke zdraví, tělesná výchova, rodinná výchova |
| Průřezová témata: osobnostní a sociální výchova (V), V k myšlení v evropských a globálních souvislostech, V demokratického občana, environmentální V, multikulturní V, mediální V. | Osobnostní a sociální výchova - utváření postojů ke zdraví, rozvoj kooperace při skupinové práci |
| **Výchovné a vzdělávací cíle** | Cíle v oblasti vědomostí, dovedností a návyků, hodnot a postojů  | Dítě popíše potravinovou pyramidu, rozlišuje mezi vhodnými a nevhodnými potravinami, umí sestavit zdravý jídelníček, uvede argumenty, proč je nevhodné stravovat se ve fast-foodech. |
| Klíčové kompetence | Kompetence osobnostní a sociální, komunikační, pracovní, k učení, k řešení problémů, občanské | Dítě umí krájet potraviny při dodržování bezpečnosti práce, dokáže vytvořit jednoduché jídlo na základě receptu (tj. pracovní kompetence) |
| **Pomůcky a technika** | Učebnice, knihy, časopisy, výtvarné a sportovní potřeby, potřeby na pracovní výchovu, počítače, dataprojektor, interaktivní tabule,… | Potraviny na přípravu zdravé svačiny, kuchyňské náčiní, kuchařské knihy, tablety |
| **Prostředí a organizace činnosti klientů** | Kde bude lekce probíhat, jak uspořádáme nábytek, zda klienti pracují s lektorem frontálně nebo zda pracují samostatně, ve dvojicích, skupinách, v komunitním kruhu atd. | Cvičná kuchyňka, děti pracují ve tříčlenných skupinách a část lekce probíhá frontálně.  |
| Použité výchovné a vzdělávací metody | Metody slovní (vysvětlení, popis, vyprávění), dialogické (rozhovor, diskuse), problémové (p. úkol, p. dialog, projekt, brainstorming), metody hrové (dramatizace, hraní rolí, simulační hry…) demonstrační (předvedení názorné pomůcky, film, video…), metody práce s textem, praktické metody (pracovní, výtvarné či sportovní činnosti) atd. | Vysvětlení a popis pracovního postupu, práce s tištěným textem (kuchařské knihy a tablety), pracovní činnosti v kuchyni  |
| Použité diagnostické a hodnotící metody | Jak budeme ověřovat a hodnotit, výsledky činnosti klientů a zda bylo dosaženo výchovných a vzdělávacích cílů. | Prezentace práce skupin, děti umí argumentovat, kdy je svačina zdravá a kdy není. |
| **Popis průběhu lekce** | Uveďte sled činností tak, jak je plánujete v lekci za sebou, a jejich odhadovanou časovou dotaci. Uveďte i předpokládaná rizika z hlediska bezpečnosti a realizovatelnosti. | 1. **Motivační úvod:** Povídání o pejskovi a kočičce - vyprávění zkrácené verze pohádky, jak vařili dort, rozhovor s dětmi, proč asi pejska bolelo břicho, cíle lekce dnešní a příští - vybrat recept na zdravou svačinu, uvařit zdravou svačinu. (10 minut)
2. **Potravinová pyramida:** obrázek pyramidy+ vysvětlení + rozhovor s dětmi. (15 minut)
3. **Výběr receptu zdravé svačiny:** práce ve skupinách s kuchařskými knihami a tablety, rozdělení dětí do skupin pomocí obrázků s potravinami, zopakování pravidel práce ve skupině, rozdělení rolí (čtenář, hlídač času, fotograf receptů) - ***předejít riziku nespolupráce, zkontrolovat internetové připojení*** (20 minut)
4. **Zhodnocení vybraných receptů** podle požadavků potravinové pyramidy - děti hodnotí navzájem své recepty. (10 minut)
5. **Ukončení lekce:** děti hodnotí práci pomocí smajlíků + každý jednou větou zdůvodní. Motivace na další lekci - budeme vařit! (5 minut)
 |

**Po realizaci lekce:**

1. Reflexe průběhu lekce: Jak lekce probíhala, jak klienti reagovali, jak jsme řešili nastalé pedagogické situace, jakých problémů jsme si všimli, jak jsme je řešili…?
2. Zhodnocení, zda bylo dosaženo výchovně-vzdělávacích cílů: Popis, jak jsme dosažení cílů ověřovali, zda dosáhli cílů všichni klienti, v jaké míře…?
3. Poučení pro následující přípravu: V čem jsme se poučili, co budeme dělat jinak, jak si stanovíme další výchovně vzdělávací cíle…?