

*Vedení má přehled učiva (podle předmětů a jednotlivých tříd), které nebylo probráno v minulém školním roce, včetně uvedení data, dokdy je v plánu dobrání učiva, a v současnosti i přehled neoddučeného učiva k 1. pololetí 2020/2021.*

*Všichni učitelé v září vypracovali přehled učiva, které nebylo odučeno v průběhu loňského školního roku.*

*Vedení si vytváří souhrnnou evidenci od všech vyučujících jednotlivých předmětů a tříd podle oblastí, jaké výstupy byly zcela splněny a jaké byly částečně redukovány, které obsahy byly převedeny do dalšího ročníku, případně učivo, které bylo vypuštěno.*

*Vedení získává pravidelné zprávy od všech vyučujících o postupu výuky podle tematických plánů i ŠVP (i s ohledem na loňský školní rok); předmětové komise zpracovávají navrhované změny pro úpravu tematických plánů předmětů na začátku školního roku a znovu v okamžiku opětovného zavedení distanční výuky.*

*Za pololetí jednotlivé předmětové komise sepsaly souhrn změn v tematických plánech, úpravy rozsahu jednotlivých vzdělávacích celků. Vše bylo projednáno s vedením školy a posláno na pedagogické radě.*

Případně mohou posloužit i přehledy průběžné, které vedení školy slouží i ke sledování a hodnocení průběhu distanční výuky prostřednictvím hospitací.

*Učitelé pravidelně každý pátek písemně informují vedení školy o probraném učivu.*

*Vedení školy přesně eviduje stav probraného učiva v tabulkách ve Wordu, má i detailní přehled o pokrocích u jednotlivých žáků.*

*Vedení sleduje pravidelně změny v obsahu vzdělávání na pravidelných on-line poradách. Ředitelka školy má přehled také prostřednictvím hospitací a následných rozhovorů s učiteli.*

*Učitelé každý měsíc zasílají přehled probrané látky, shrnutí pokroku žáků a celkové hodnocení distanční výuky.*

Nebo to mohou být přehledy, které slouží především samotným učitelům.

*Učitelé si vedou vlastní evidenci úprav rozsahu učiva.*

*Učitelé vedení předkládají vlastní portfolia, kde shromažďují použité učební materiály a komentují pokrok žáků.*

Rozsah změn, které přímo vedení školy nebo předmětové komise ovlivnily, odpovídá sledovaným změnám v jednotlivých předmětech. V případě neúplných základních škol byl obsahové redukce méně časté z výše uvedených důvodů, a proto je nižší podíl škol, kde byl redukován obsah z rozhodnutí vedení školy.

Specifickým obsahem je rozvoj praktických dovedností především ve středních odborných školách. Většinu z praktických dovedností samozřejmě není možné získávat distanční výukou a jejich absence může v budoucnu výrazně zkomplikovat uplatnění absolventa v profesním životě. Z tohoto důvodu vedení středních odborných škol spolu s učiteli hledalo od podzimního přechodu na distanční výuku cesty, jak zajistit svým žákům alespoň nějakou kompenzaci pro získání praktických dovedností. Některé ze sledovaných škol se např. snažily maximálně využít nejrůznější podpory, kterou měly dostupnou a která je použitelná při on-line synchronní výuce.

*Při odborné praxi a odborném výcviku škola využívá například odborné elektronické učebnice od spřízněných škol, které je vytvořily v rámci evropských projektů. Dále využívá materiály, které obdržela od firem, kde žáci vykonávají odbornou praxi nebo odborný výcvik. Škola získává také materiály od cechů, například cechu malířů.*

Jiné střední školy v některých oborech vzdělání využívají možnosti realizovat praktické činnosti doma.

*Škola se snaží žáky motivovat k samostatné odborné práci v domácím prostředí, vyučující zadávají praktické dovednostní úkoly (často jim pedagogové nahrávají videa technologických postupů a zasílají žákům fotodokumentaci). Po domácí realizaci zadaných úkolů (příprava menu, slavnostních tabulí, míchaných nápojů, studené kuchyně) jsou žáci zváni do školy k individuální konzultaci a získání zpětné vazby od pedagogů. Výše uvedené postupy jsou konzultovány ze zákonnými zástupci žáků, aby byla získána jejich podpora.*

*Odborný výcvik je vyučován jednu on-line hodinu denně, kromě teorie probíhá i zadávání praktických domácích úkolů dle příslušných oborů (truhláři – výroba krmítek, kuchaři – pečení cukroví, číšníci – krájení nudlí) a individuální konzultace.*

*Mistři odborného výcviku se připojují 2x denně on-line u oboru kadeřník, u oboru kuchař-číšník 1x denně a zadávají samostatnou práci (normování, postupy, využívají možnosti vařit doma).*