



PŘÍPRAVA PROGRAMŮ DV PODLE STANDARDŮ NSK

(Metodický materiál pro PP škol zapojených do projektu UNIV)



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Příprava programů DV podle standardů NSK

(Metodický materiál pro PP škol zapojených do projektu UNIV)

Obsah

1. Vzdělávání založené na výsledcích učení/kompetencích	4
2. Národní soustava kvalifikací	7
3. Proč vytvářet programy dalšího vzdělávání podle standardů NSK	8
4. Postup tvorby programu dalšího vzdělávání	11
5. Vlastní tvorba programu dalšího vzdělávání podle standardů NSK.....	13
5.1 Identifikační údaje.....	13
5.2 Obsah programu dalšího vzdělávání	15
5.3 Profil absolventa.....	16
5.4 Charakteristika programu dalšího vzdělávání.....	18
5.4.1 Pojetí a cíle programu DV	18
5.4.2 Charakteristika obsahu programu DV.....	18
5.4.3 Organizace výuky	18
5.4.4 Metodické postupy výuky a postupy hodnocení výsledků výuky	18
5.4.5 Vstupní předpoklady	19
5.5 Učební plán	20
5.6 Výukové moduly.....	21
5.6.1 Odvození modulů	22
5.6.2 Struktura modulu	29
5.6.3 Identifikační/vstupní část výukového modulu	29
5.6.4 Jádru modulu.....	30
5.6.5 Hodnoticí/výstupní část modulu.....	33
Formulář modulu	36

1. Vzdělávání založené na výsledcích učení/kompetencích

V několika posledních desetiletích se v oblasti odborného vzdělávání prosazují stále více přístupy, které můžeme nazvat **vzdělávání založené na výsledcích/výstupech učení**. Výsledky jsou základním východiskem, cílem i kritériem hodnocení; mají proto klíčovou úlohu při projektování programů počátečního i dalšího vzdělávání, stejně jako při hodnocení jeho výsledků.



Klíčové pojmy

Výsledky učení v evropských dokumentech vyjadřují:

- co lze očekávat, že student zná, čemu rozumí a je schopen dělat po ukončení učebního procesu (EQF, EK, 2006);
- **co učící se zná, čemu rozumí a co je schopen dělat po ukončení vzdělávání** (CEDEFOP, 2008).

V řadě zemí se pro výsledky učení užívá termínu kompetence¹. Význam termínu kompetence není v české pedagogické terminologii dosud ustálen. V glosáři CEDEFOP (2002) je kompetence definována jako „**zřejmá a prokazatelná způsobilost uplatňovat vědomosti, dovednosti a know-how v běžných i nových pracovních situacích**“.

Pro potřeby tohoto textu, který se zabývá přípravou programů dalšího vzdělávání v oblasti odborného vzdělávání, budeme **kompetencí** v souladu s výše uvedenou definicí rozumět **způsobilost subjektu, jednotlivce k určité činnosti, jednání**. Má-li být jednotlivec skutečně způsobilý – tedy kompetentní – k výkonu určité činnosti, musí si osvojit všechny k tomu nezbytné dovednosti a vědomosti, stejně jako odpovídající postoje či hodnotové orientace.



Klíčové pojmy

- **Kompetence je způsobilost subjektu, jedince k určité činnosti či jednání, resp. k zastávání určité pozice a s ní spojené role.**

Při tvorbě vzdělávacích programů byla **dosud** pozornost zaměřena především na **projektování obsahu vzdělávání**, který byl podrobně vymezen, často i s určenou hodinovou dotací. Výsledky učení byly formulovány převážně jen jako obecné, často

¹ Význam pojmu kompetence je v běžném jazyce vymezen jako „rozsah působnosti, příslušnost, pravomoc“ viz *Slovník spisovného jazyka českého*. Praha, ČSAV, 1960, s. 922

KLIMEŠ, L. *Slovník cizích slov*. Praha, SPN, 1983, s. 357

Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost. Praha, Academia, 1994,

HOLUB, J.; LYER, S. *Stručný etymologický slovník jazyka českého*. Praha, SPN, 1978 uvádí na str. 252 význam

pojmu kompetence jako pravomoc; jedná se o slovo latinského původu – odvozené z přechodníkového tvaru

středověké latiny *competens* ke *competere* mít společný cíl, příslušet.

až proklamativní výchovné a vzdělávací cíle. Každý vyučující, který si skutečně promýšlel vlastní výuku, si je ve své přípravě – v podobě výukových cílů – k danému učivu musel specifikovat. Stanovené výukové cíle se často různily a zdrojem jejich rozdílnosti nebyly vždy pouze vzdělávací předpoklady a osobnostní specifika jednotlivých žáků.



Příklady,
ilustrace

Ukázky různých výukových cílů/výsledků vzdělávání stanovených k osnovnému heslu

DVOJÍ POJETÍ NÁRODA, MENŠINY VE SPOLEČNOSTI

Žák

- ☉ vysvětlí, co se rozumí politickým národem (na rozdíl od etnického pojetí národa);
- ☉ objasní, podle čeho lidé sami sebe přiřazují k určitému národu;
- ☉ popíše práva menšin v ČR, zakotvená v Listině základních práv a svobod; vysvětlí, proč tato práva menšiny mají;
- ☉ vysvětlí podmínky dobrého soužití různých etnik, národů nebo lidí různého náboženství;
- ☉ charakterizuje menšinovou komunitu v ČR (např. vietnamskou, romskou) a posoudí její soužití s většinovou složkou společnosti;
- ☉ rozliší na jednoznačných a konkrétních příkladech z médií i života kolem sebe rasismus a předsudečné jednání od oprávněného požadavku na chování a jednání příslušníků menšiny.

Žák/žákyně

- definuje národ;
- uvede největší národnostní menšiny žijící v ČR;
- vyjmenuje práva menšin uvedená v Listině základních práv a svobod;
- popíše příklady etnické a rasové nesnášenlivosti.

Výše uvedenému způsobu promýšlení vzdělávání odpovídal i způsob výuky, pro který byl charakteristický třídně hodinový systém založený (obdobně jako antické drama) na jednotě 3 prvků – místa (školní třída), času (vyučovací hodina) a děje (činnost učitele a žáků). Převažovaly behaviorální a kognitivní výukové strategie, které předpokládají, že:

- ☐ učení je v zásadě trvalé hromadění samostatných souborů znalostí a dovedností, které mohou být poskytnuty žákům;
- ☐ existuje pouze jeden nejlepší způsob učení;
- ☐ učení je v podstatě individuální činnost;
- ☐ učení, které je netransparentní nebo skryté je druhořadé;
- ☐ vzdělávací centra stojí na stabilním základě, trvale platném;
- ☐ učení je opakovatelné.²

² Podle The Shift to Learning Outcomes, CEDEFOP 2008, s. 18.



Klíčové pojmy

⇒ **Vzdělávání založené na výsledcích/kompetencích** užívá opačného postupu – **výsledky učení jsou stanoveny a vyučující hledá a promýšlí cestu, jak jich se žáky efektivně dosáhnout.**

Změna postavení výsledků učení ve vzdělávacím procesu s sebou zákonitě nese i změnu výukových strategií, které předpokládají že:

- ☐ učení je selektivní proces, ve kterém jednotlivci přiřazují informacím svůj výklad, který je ovlivněn tím, co již znají a jak vnímají svět kolem sebe;
- ☐ různí jednotlivci interpretují tutéž věc různě, mohou na ni mít odlišný pohled a mohou odlišně reagovat na stejnou informaci;
- ☐ učení se odehrává v interakci s nejrůznějším prostředím;
- ☐ existuje mnoho způsobů, kterými se jednotlivci mohou učit, bez toho, aby jim druhý předával odborné znalosti;
- ☐ učení je sociální činnost a velká část učení je realizována bez toho, že by byla pojmenována;
- ☐ učení je dynamické a vázané na kontext, správnost učení závisí na vhodnosti učebního prostředí³.

Uvedené pojetí učení je základem konceptu celoživotního učení, který propojuje výsledky učení realizovaného v různých prostředích i v různém čase. Pro vlastní výukový proces to znamená nezbytnost zohledňování individuality jednotlivců, jejich zkušeností, včetně již dosažených výsledků učení.

S postupným využíváním přístupů založených na výsledcích učení dochází k tomu, že výsledky učení jsou stanovovány na centrální úrovni (rámcové vzdělávací programy). Výsledky učení tak mají jistou regulační funkci: snaha zajistit určitou jednotnost a konzistenci vzdělávání byla dříve naplňována podrobným rozpisem učiva, nyní tuto roli plní právě centrálně stanovené výsledky učení.

Stanovení výsledků učení – zejména v oblasti odborného vzdělávání – je výsledkem společného úsilí řady aktérů, především zaměstnavatelů, státní správy, odborných, pedagogických i akademických pracovníků. Zaměstnavatelé mají příležitost formulovat své oprávněné kvalifikační požadavky na přípravu budoucích pracovníků. Cílem tohoto přístupu je stanovit výsledky učení, které budou potřebné a realistické.



Klíčové pojmy

⇒ **Kompetence je cílem, k jehož naplnění škola či jiný vzdělavatel svou pedagogickou činností směřuje, současně je však kompetence výstupní charakteristikou absolventa. Je-li někdo absolventem určitého vzdělávacího programu, musí disponovat kompetencemi, které jsou v programu definovány.**

³ Tamtéž.

2. Národní soustava kvalifikací

Vzdělávání založené na výsledcích učení úzce souvisí s tvorbou národních kvalifikačních rámců. Takovým rámcem je v ČR Národní soustava kvalifikací (NSK).

Národní soustava kvalifikací je budována jako veřejně dostupný registr všech úplných a dílčích kvalifikací potvrzovaných, rozlišovaných a uznávaných na území ČR. Každá kvalifikace je či bude popsána pomocí dvou standardů:

- a) **Kvalifikační standard** dílčí kvalifikace je vymezen jako „strukturovaný popis odborné způsobilosti fyzické osoby pro řádný výkon určité pracovní činnosti nebo souboru pracovních činností v určitém povolání, popř. ve dvou nebo více povoláních“⁴.
- b) **Hodnoticí standard** dílčí kvalifikace je vymezen jako „soubor kritérií a organizačních a metodických postupů stanovených pro ověřování dosažení odborné způsobilosti vykonávat řádně určitou pracovní činnost nebo soubor pracovních činností v určitém povolání“.⁵



Klíčové pojmy

⇒ **Kvalifikační standard** tedy uvádí, **CO** má nositel určité kvalifikace umět, jakými kompetencemi (výsledky učení) má disponovat; **hodnoticí standard** uvádí, **JAK lze ověřit**, že nositel určité kvalifikace či zájemce o její získání skutečně uvedenými kompetencemi disponuje.

Zákon č. 179/2006 Sb. přináší i další podstatnou změnu – zavádí vedle **úplných kvalifikací**, které jsou získávány studiem v oborech vzdělání v počátečním vzdělávání, dílčí kvalifikace.

⁴ § 2 (Vymezení pojmů), bod f) zákona č. 179/2006 Sb. o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání.

⁵ § 2 (Vymezení pojmů), bod g) uvedeného zákona.

⁶ § 2 (Vymezení pojmů) uvedeného zákona.

⁷ Ke vztahům úplných a dílčích kvalifikací se v § 3 (Členění kvalifikací) uvedeného zákona říká: „Pro účely tohoto zákona se rozlišují kvalifikace úplné a kvalifikace dílčí; kvalifikace dílčí jsou zpravidla součástí kvalifikací úplných.“ Dle výkladu k § 3 (ve zvláštní části Důvodové zprávy, s níž byl předkládán k projednávání) se předpokládá, že až na řídké výjimky, které jsou důsledkem buď charakteru povolání nebo značné specializace povolání, bude možné rozkládat úplné kvalifikace do dílčích.

⁸ § 2 (Vymezení pojmů) uvedeného zákona.

⁹ Povoláním se dle uvedeného zákona rozumí určité povolání vymezené v Národní soustavě povolání, kterou zpracovává MPSV na základě zmocnění obsaženého v ustanovení § 6 odst. 1 písm. c) zákona č. 435/2004 Sb., o zaměstnanosti. Z té fakticky vychází NSK, v níž je uvedeno i členění úplné kvalifikace do dílčích, pokud připadá v úvahu.

Klíčové pojmy

- **Dílčí kvalifikace**⁶ je odborná způsobilost fyzické osoby vykonávat řádně určitou pracovní činnost nebo soubor pracovních činností v určitém povolání v rozsahu uvedeném v kvalifikačním standardu⁷;
- **Úplná kvalifikace**⁸ je odborná způsobilost fyzické osoby vykonávat řádně všechny pracovní činnosti v určitém povolání⁹.

Kvalifikační i hodnotící standardy se v Národní soustavě kvalifikací vytvářejí pouze pro dílčí kvalifikace. Pro úplné kvalifikace existuje v oblasti odborného vzdělávání vzdělávací standard – příslušný rámcový vzdělávací program středního odborného vzdělávání. V něm jsou mimo jiné uvedeny i výsledky učení, kterých by měl dosáhnout absolvent příslušného oboru vzdělání. Výsledky učení obsažené v jednotlivých rámcových vzdělávacích programech odpovídají výsledkům učení / kompetencím uvedeným v kvalifikačních standardech příslušných dílčích kvalifikací (tedy těch, které skládají kvalifikaci úplnou) NSK. Při tomto konstatování je potřebné si uvědomit, že výsledky učení žáka v počátečním vzdělávání a učícího se dospělého nejsou a nemohou být zcela shodné. Vzájemný vztah výsledků jejich učení označujeme jako ekvivalentní, jsou tedy rovnocenné. Dospělý vstupuje do procesu učení za jiných okolností, podmínek, s odlišnými zkušenostmi, znalostmi, ale i cíli a motivací apod. Na druhou stranu nelze funkce počátečního vzdělávání redukovat na pouhou profesionalizaci, je nutné realizovat i jeho funkci personalizační, socializační a kulturní.

Národní soustava kvalifikací svými popisy jednotlivých kvalifikací vytváří systémový rámec pro realizaci počátečního i dalšího odborného vzdělávání stejně jako pro realizaci procesů uznávání výsledků předchozího učení.

3. Proč vytvářet programy dalšího vzdělávání podle standardů NSK

Koncept celoživotního učení obsahuje zcela nový pohled na učení a cíleně usiluje o propojení 3 dosud poměrně striktně oddělených oblastí učení jednotlivce:

- formálního vzdělávání/učení;
- neformálního vzdělávání/učení;
- informálního učení.

Nově vytvořený koncept celoživotního učení umožňuje získávat stejné kvalifikace různými cestami, a to v kterékoliv fázi života tak, aby jednotlivce mohl co nejlépe využít svých aktuálních dispozic, naplnit své potřeby a zájmy. Úkolem základního vzdělávání, které by ve standardní kvalitě mělo být zajištěno pro všechny členy dané věkové skupiny, je především vybavit každého jednotlivce kompetencí **naučit se učit a vytvořit si k učení pozitivní vztah**. (Rozvíjet kompetenci učit se nelze pochopitelně jinak než při osvojování různých určitých vzdělávacích obsahů, výše uvedený text proto není možné zjednodušeně interpretovat tak, že žáci se již nemusí učit (ve smyslu osvojovat si znalosti a dovednosti), že budou pouze rozvíjet své kompetence.)



Klíčové pojmy

- ⇒ **Celoživotní učení**¹⁰ je v ideálním pojetí považováno za nepřetržitý proces, ve skutečnosti jde spíše o neustálou připravenost člověka učit se než o neustálé studium. Vychází se při tom ze zásady, že konkrétní získané kompetence nejsou tak cenné jako schopnost učit se. Pojmu celoživotní učení, nikoliv vzdělávání, se užívá proto, aby se zdůraznil význam i jiných než formálních vzdělávacích aktivit.



Klíčové pojmy

- ⇒ **Formální vzdělávání** je realizováno ve vzdělávacích institucích, zpravidla ve školách. Do formálního vzdělávání se zahrnují všechny jeho řádné formy (tj. nejen denní, ale kupř. i distanční studium).
- ⇒ Vede vždy k dosažení určitého **stupně vzdělání** doloženého formálně, tj. oficiálně uznávaným **certifikátem** (vysvědčením, diplomem apod.).
- ⇒ **Formální vzdělávání** je z hlediska učících se **řízeným učením**. Jeho funkce, cíle, obsahy, organizační formy a způsoby hodnocení jsou definovány a vymezeny právními předpisy.



Klíčové pojmy

- ⇒ **Neformální vzdělávání** je poskytováno v soukromých vzdělávacích institucích, zařízeních zaměstnavatelů, nestátních neziskových organizacích, ve školách a školských zařízeních apod. Patří sem např. kurzy cizích jazyků, počítačové kurzy, řidičské kurzy, organizované volnočasové aktivity pro děti, mládež a dospělé, rekvalifikační kurzy, ale také krátkodobá školení a přednášky.
- ⇒ **Nevede k získání stupně vzdělání**. Výsledky mohou být osvědčovány různými certifikáty, ty však nemají platnost certifikátů z formálního vzdělávání.
- ⇒ **Neformální vzdělávání je z hlediska učícího se řízeným učením**. Nutnou podmínkou pro zařazení k tomuto druhu vzdělávání je vedení a hodnocení účastníkovou učením odborným lektorem či učitelem.



Klíčové pojmy

- ⇒ **Informální učení** je proces získávání vědomostí, osvojování si dovedností a kompetencí z každodenních zkušeností a činností v práci, v rodině, ve volném čase. Zahrnuje sebevzdělávání a jiné učení, kdy učící se nemá možnost ověřit si nabyté znalosti, (např. televizní jazykové kurzy).
- ⇒ **Výsledky** tohoto učení **nejsou osvědčovány certifikáty** a mohou jimi být osvědčeny jen v rámci procedur uznávání výsledků předchozího učení.
- ⇒ **Informální učení** je z hlediska učícího se většinou **nezáměrné**, někdy je označujeme jako **bezděčné**. Informální učení je **neorganizované**, zpravidla **nesystematické** a institucionálně nekoordinované.

¹⁰ Viz MŠMT *Strategie celoživotního učení ČR*. Praha, TAURIS, 2008, s. 9.

Prostředkem, který fakticky umožňuje propojení třech výše uvedených oblastí učení, je uznávání výsledků předchozího učení.



Klíčové pojmy

- Základní idea **uznávání výsledků předchozího učení** je velmi jednoduchá – vytvořit takové podmínky, které umožní ohodnotit a uznat, tedy formálně certifikovat, dosud neuznané výsledky učení se, a to bez ohledu na místo, čas, způsob či prostředí jejich získání (osvojení).

Proces uznávání se pochopitelně nezaměřuje na všechny výsledky předchozího učení, ale pouze na ty, které lze formálně uznat. Proces uznávání je tak omezen na ty výsledky učení získané v rámci formálního či neformálního vzdělávání nebo informálním učením, které odpovídají některé z kompetencí popsanych v NSK jako kompetence požadované pro získání určité DK.

Proces uznávání výsledků předchozího učení respektuje následující východiska:

- odděluje výsledky učení od procesů, kterými tyto výsledky vznikly;
- výsledky učení, kterých je dosaženo v různých formách učení, vnímá jako stejně hodnotné (ekvivalentní), nikoliv však jako totožné (shodné podobou).

Proces uznávání výsledků předchozího učení zahrnuje několik podstatných částí:

- identifikaci (nalezení) existujících výsledků předchozího učení se;
- dokumentování existujících výsledků předchozího učení se (portfolio);
- ověřování a hodnocení existujících výsledků předchozího učení;
- uznání prokázaných výsledků předchozího učení, které odpovídají hodnoticímu standardu dané kvalifikace;
- popř. navržení další vzdělávací cesty.

Cíle procesu uznávání jsou v zásadě dvojí:

- umožnění vstupu do vyšší úrovně formálního vzdělávání; ověření a uznání výsledků předchozího učení v tomto případě zpravidla zkracuje dobu studia;
- zlepšení postavení jednotlivce na trhu práce, k němuž zpravidla vede získání certifikátu, který osvědčuje, že jednotlivec disponuje určitými na trhu práce využitelnými kompetencemi.

Uznávání výsledků předchozího učení je v ČR realizováno na základě zákona č. 179/2006 Sb. o uznávání výsledků dalšího vzdělávání. Ověřování a hodnocení existujících výsledků učení u jednotlivce, který se do procesu uznávání přihlásí, probíhá na základě hodnoticích standardů Národní soustavy kvalifikací; kompetence v nich uvedené spolu s kritérii pro jejich ověřování tvoří základní měřítko, etalon, se kterým jsou aktuální kompetence kandidáta uznávání poměřovány.

Nespornou výhodou uvedeného zákona je možnost tzv. skládání úplné kvalifikace. V každém standardu je vždy přesně uvedeno, ze kterých dílčích kvalifikací lze složit kvalifikaci úplnou. Pokud se kandidát stane úspěšným držitelem všech požadovaných osvědčení nutných ke složení úplné kvalifikace, má nárok na vykonání závěrečné, či maturitní zkoušky podle školského zákona (zákon č.

561/2004 Sb.), a složí-li tuto zkoušku úspěšně, získá výuční list, či maturitní vysvědčení, tedy úplnou kvalifikaci i stupeň vzdělání.

Kdy lze využít programy DV připravené podle standardů NSK?

- 1) V průběhu ověřování výsledků předchozího učení neprokáže kandidát uznávání, že disponuje všemi kompetencemi požadovanými odpovídajícím hodnotícím standardem. Potřebuje si proto doplnit chybějící kompetence.
- 2) Kandidát se chce postupně propracovat ke získání úplné kvalifikace, požadavky některé z požadovaných dílčích kvalifikací však není schopen na základě svých dosavadních výsledků učení prokázat. Potřebuje si doplnit kompetence odpovídající jedné či více dílčím kvalifikacím.
- 3) Jednotlivec chce pro zlepšení svého postavení na trhu práce získat certifikát, ale v oblasti dané dílčí kvalifikace nedisponuje potřebnými kompetencemi. Aby mohl vykonat zkoušku podle uvedeného zákona, potřebuje se na ni připravit.
- 4) Podle vyhlášky MŠMT č. 176/2009 budou rekvalifikační programy směřující ke kvalifikacím, pro které jsou schváleny kvalifikační a hodnotící standardy NSK, nadále připravovány pouze na základě těchto standardů. Účastníci nově koncipovaných rekvalifikačních programů by po absolvování rekvalifikace měli disponovat kompetencemi obsaženými ve kvalifikačním standardu příslušné kvalifikace. Pokud účastník absolvuje docházku do rekvalifikačního programu v rozsahu 80 %, může vykonat zkoušku podle zákona č. 179/2006 o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a získat celostátně platný certifikát. Pokud podmínku účasti nedodrží, získá pouze potvrzení o účasti.

Zdá se tedy, že důvodů pro to, aby poskytovatelé dalšího vzdělávání začali své programy připravovat v souladu se standardy NSK, je dostatek.

4. Postup tvorby programu dalšího vzdělávání

Příprava vzdělávacího programu má své jasně strukturované logické kroky, které je vhodné dodržet. V zásadě lze postup tvorby vzdělávacího programu rozdělit do níže uvedených etap:

1. Přípravná etapa:

Běžnou náplní této etapy bývá mapování potřeb trhu práce či vzdělávacího trhu a následná tvorba profilu absolventa jako základního východiska pro přípravu vzdělávacího programu. V našem případě, kdy využíváme pro konstrukci programu dalšího vzdělávání standardy připravené v NSK, se obsah této etapy mění. Standardy NSK by měly popisovat právě ty kompetence, kterými nezbytně musí disponovat jednotlivec, má-li se v dané oblasti kvalifikované práce uplatnit na trhu práce. Souhrn kompetencí uvedených ve kvalifikačních standardech fakticky tvoří **profil absolventa** připravovaného programu dalšího vzdělávání. Přesto se i v této etapě tvorby programu DV může vyplatit spolupráce se zaměstnavatelem, který zaměstnává či chtěl by zaměstnávat potenciální

účastníky připravovaného programu DV. Může totiž mít další, doplňující požadavky na výstupní kompetence absolventů programu, které je vhodné

doplnit do profilu absolventa. **Zásadou však je, že žádná z kompetencí uvedených ve kvalifikačním standardu NSK nesmí být vynechána.**

Pokud má být připravován program DV směřující ke kvalifikaci, pro kterou nejsou schváleny standardy NSK, je prvním krokem pečlivé zmapování vzdělávacích potřeb potenciálních účastníků DV. Takový program může být připravován třeba na zakázku zaměstnavatele, nebo pro výběrové řízení úřadu práce. V případě přípravy programu pro zaměstnavatele je nutné získat od zaměstnavatele jasný a konkrétní výčet kompetencí, které si mají účastníci vzdělávání v jeho průběhu osvojit. Zaměstnavatel často neumí kompetence přesně popsat, proto je třeba s ním diskutovat, nejen s personalistou, ale i s pracovníky z oblasti výkonu práce, kterých se má vzdělávání týkat či kteří jsou jejich nadřízenými. Důležité je především připravit profil absolventa a ten společně se zaměstnavatelem prokonzultovat, zpřesnit a dohodnout se na výsledném znění.

2. Vlastní tvorba:

V této etapě zpracovává škola vlastní vzdělávací program; pro jeho zpracování vytvoří buď tým ze svých odborníků – učitelů teoretických i praktických předmětů (mistrů), lektorů – či využije externí spolupráce. Více je k této etapě tvorby uvedeno v části 6 textu.

3. Posouzení:

Tato etapa přípravy vzdělávacího programu se odehrává mimo školu. Každý vzdělávací program by měl být posouzen jednak z věcného hlediska, jednak z pedagogického hlediska. Z věcného hlediska posoudí vzdělávací program především zaměstnavatelé (předpokládání odběratelé absolventů vzdělávacího programu, popř. zástupci relevantních institucí podílejících se na finančním zabezpečení realizace daného programu). Z hlediska pedagogických požadavků by měl být program posouzen odborníkem na pedagogické projektování, který bude pracovat v rámci sítě škol poskytujících vzdělávací služby pro dospělé.

4. Dopracování konečné verze programu:

Na základě získaných připomínek škola dopracuje program do konečné podoby.

5. Pilotní ověření programu:

Za pilotní ověření programu dalšího vzdělávání budeme považovat první realizaci připraveného programu, při které je třeba pečlivě sledovat, např. zda:

- ✓ program odpovídá možnostem cílové skupiny, pro kterou byl připraven;
- ✓ zvolené časové dotace odpovídají požadovaným výsledkům (stačí vymezený čas na to, aby účastníci programu získali potřebné kompetence);
- ✓ zvolené postupy a metody výuky vytvářejí dostatečný prostor pro dosažení stanovených výsledků.

6. Úpravy programu na základě výsledků pilotního ověření:

Pokud jsou při realizaci programu zjištěna skutečně závažná pochybení v konstrukci programu, je třeba program upravit tak, aby se obdobná situace neopakovala.

5. Vlastní tvorba programu dalšího vzdělávání podle standardů NSK

Program dalšího vzdělávání vytvářený podle standardů NSK bude strukturován stejně jako dosud vytvářené programy DV (např. v rámci projektu UNIV) a obdobně jako učební dokumenty, se kterými jsou školy zvyklé pracovat.

5.1 Identifikační údaje

Základní identifikační údaje budou přehledně uvedeny na titulní straně programu dalšího vzdělávání (viz tabulka č. 2) a v záhlaví všech jeho stránek (viz tabulka č. 1) vyjma stránky „identifikační údaje programu dalšího vzdělávání“. Na titulní stranu vzdělávacího programu je vhodné umístit logo školy.



Shrnutí

Základními identifikačními údaji programu dalšího vzdělávání jsou:

- název školy – místního centra celoživotního vzdělávání;
- sídlo školy;
- zřizovatel školy;
- název programu dalšího vzdělávání – bude uveden název a kód příslušné dílčí kvalifikace;
např. VÝROBA ZÁKUSKŮ A DORTŮ (29-007-H)
ZÁMEČNÍK (23-003-H)

Rozšířené identifikační údaje budou uvedeny na stránce nadepsané názvem Identifikační údaje programu dalšího vzdělávání (viz tabulka č. 3), na této stránce nebude záhlaví se základními identifikačními údaji. Strana „Identifikační údaje programu dalšího vzdělávání“ bude druhou stranou tohoto programu.



Shrnutí

Rozšířené identifikační údaje programu dalšího vzdělávání tvoří základní identifikační údaje doplněné o:

- zřizovatele školy;
- formu právnické osoby školy;
- typ programu dalšího vzdělávání;
- podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče ke vzdělávání;
- vstupní požadavky na uchazeče;
- délka programu dalšího vzdělávání;
- forma realizace vzdělávacího programu;
- získaná kvalifikace;
- způsob ukončení vzdělávání;
- certifikát.

Tabulka č. 1 Příklad záhlaví stran programu dalšího vzdělávání



Příklady
ilustrace

SOŠ a SOU	999 99 Město nad Řekou Ulice 111/11
PŘÍPRAVA TEPLÝCH POKRMŮ (65-001-H)	

Tabulka č. 2 Příklad titulní strany programu dalšího vzdělávání



Příklady,
ilustrace

<p>Logo školy</p>	<p>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště 888 88 Městys pod Kopcem Náměstí 33/3</p> <p>Program dalšího vzdělávání</p> <p>PŘÍPRAVA TEPLÝCH POKRMŮ (65-001-H)</p>
-----------------------	--

Tabulka č. 3 Identifikační údaje programu dalšího vzdělávání



Příklady,
ilustrace

Název školy:	
Adresa školy:	
Zřizovatel školy:	
Název programu dalšího vzdělávání:	
Typ programu dalšího vzdělávání:	
Podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče:	
Vstupní požadavky na uchazeče:	
	Řádná délka studia vzdělávacího programu
Forma studia	
Způsob ukončení vzdělávání:	
Získaná kvalifikace:	
Certifikát:	

Tabulka č. 4 Příklad stránky „Identifikační údaje programu dalšího vzdělávání“



Příklady,
ilustrace

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště	
Adresa školy:	888 88 Městys pod Kopcem, Náměstí 33/3	
Zřizovatel školy:	Ing.	
Název programu dalšího vzdělávání:	PŘÍPRAVA TEPLÝCH POKRMŮ (65-001-H)	
Typ programu dalšího vzdělávání:	příprava na získání DK	
Podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče:	Zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	
Vstupní požadavky na uchazeče:	Ukončené základní vzdělání	
		Řádná délka studia vzdělávacího programu
Forma studia	denní	123 hodin
Způsob ukončení vzdělávání:	Zkouška podle z. č. 179/2006 Sb. pouze v případě splnění podmínky nejméně 80 % účasti na výuce programu	
Získaná kvalifikace:	DK PŘÍPRAVA TEPLÝCH POKRMŮ (65-001-H)	
Certifikát:	Osvědčení o získání DK v případě úspěšného vykonání zkoušky Potvrzení o účasti v případě je-li účast na výuce nižší než je 80 %	

5.2 Obsah programu dalšího vzdělávání

Orientaci v textu usnadní všem, kteří budou se vzdělávacím programem pracovat, „obsah programu dalšího vzdělávání“. Ten bude s názvy jeho jednotlivých částí a s čísly stran uveden na třetí straně programu DV.

Tabulka č. 5 Obsah programu dalšího vzdělávání



Příklady,
ilustrace

OBSAH		
1	Profil absolventa	6
2	Charakteristika programu DV	9
3	Učební plán	11
4	Vzdělávací moduly	15
	4.1 Technická dokumentace	18
	4.2 Vnitřní rozvody vody	23

5.3 Profil absolventa

Přípravě profilu absolventa (PA) je třeba věnovat mimořádnou pozornost. PA totiž plní v programu dalšího vzdělávání dvě významné funkce:

1. **Informační** – PA obsahuje vzhledem k veřejnosti nejpodstatnější informace, popisuje to, co se absolvent programu v průběhu svého vzdělávání skutečně naučí, jakými kompetencemi bude po jeho ukončení disponovat. Kompetence uvedené v profilu absolventa budou uvedeny na osvědčení, které úspěšný absolvent programu DV získá, a které musí obsahovat všechny kompetence uvedené ve kvalifikačním standardu příslušné dílčí kvalifikace.
2. **Koncepční** - PA je zásadním východiskem pro koncipování celého programu dalšího vzdělávání – právě od profilu absolventa se odvozují jednotlivé části programu dalšího vzdělávání. PA je cílová vize, další části vzdělávacího programu jsou pak cesty vedoucí k její realizaci.



Shrnutí

Profil absolventa programu dalšího vzdělávání:

- obsahuje všechny kompetence uvedené ve kvalifikačním standardu kvalifikace, k jejímuž výkonu program připravuje;
- je koncepčním východiskem pro konstrukci programu;
- plní informační funkci.

Kompetence popsané ve standardech NSK nejsou formulovány ve tvaru obvyklém pro vyjádření výsledků vzdělávání, je třeba je přeformulovat, což znamená především doplnit vhodné aktivní sloveso a k tomu upravit další text. Kompetence obsažené v PA musí být konkrétní a kontrolovatelné, měly by být uvozeny výrazem “Absolvent“ a formulovány s využitím aktivního slovesného tvaru 3. osoby jednotného čísla.

Tabulka č. 6 – ukázky formulací kompetencí



Příklady,
ilustrace

Kompetence uvedené v různých KS	Příklady jejich možné formulace v PA ABSOLVENT:
Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	✓ volí odpovídající postup práce, potřebné suroviny a zařízení pro přípravu pokrmů
Příprava teplých pokrmů podle receptur	✓ připravuje teplé pokrmy podle receptur
Výroba knoflíků podle technologického postupu	✓ vyrábí knoflíky v souladu s technologickým postupem
Stanovení spotřeby materiálu pro ušití oděvů	✓ stanoví spotřebu materiálu pro ušití oděvů
Bourání dlažeb a obrubníků	✓ bourá dlažbu a obrubníky
Tavení kovů	✓ taví kovy

Druhou část PA profesně zaměřeného programu dalšího vzdělávání – **pracovní uplatnění absolventa** – tvoří přehledný reálný výčet profesních činností, resp. profesí či pracovních pozic, pro jejichž výkon je absolvent programu dalšího vzdělávání připraven.

5.4 Charakteristika programu dalšího vzdělávání

Tato část vzdělávacího programu je určena především pedagogickým pracovníkům, kteří se budou podílet na jeho realizaci. To nemusí vždy být pouze ti, kteří program připravují. Je proto potřebné předat jim základní informace týkající se promýšlení i realizace programu.

Při přípravě programu DV je důležité si stále uvědomovat, že program DV musí být vnitřně provázaný a obsahově konzistentní dokument. V PA jsou stanoveny výsledky vzdělávání, kterých by měl dosáhnout ten, kdo program úspěšně absolvuje. Od těchto výsledků se odvíjejí všechny další kroky tvorby programu DV.

5.4.1 Pojetí a cíle programu DV

V části nazvané **Pojetí a cíle programu DV** jsou formulovány nejobecnější záměry konkrétního programu. Jedná se o vyjádření toho, o co budou pedagogičtí pracovníci při realizaci vzdělávacího programu DV usilovat. Na rozdíl od výsledků vzdělávání, které jsou součástí Profilu absolventa programu DV, jsou záměry obsažené v této části Charakteristiky vzdělávacího programu DV formulovány **z hlediska pedagogických pracovníků – realizátorů programu**. Cíle zde uvedené mohou být širší než výsledky v PA, ale vždy musí směřovat k naplňování výsledků obsažených v PA.

Mezi záměry uvedenými v této části programu dalšího vzdělávání a výsledky vzdělávání obsaženými v Profilu absolventa DV musí být zachována jednoznačná vazba.

5.4.2 Charakteristika obsahu programu DV

Charakteristika vzdělávacího programu popisuje jednak stručně celkovou **strukturu programu DV**, jednak jsou v ní blíže charakterizovány hlavní **obsahové části programu**, jejich postavení/významnost v programu jako celku.

Opět je nutné věnovat pozornost vazbám mezi cíli uváděnými v Profilu absolventa DV, záměry uvedenými v Pojetí a obsahem zahrnutým do Charakteristiky vzdělávacího programu DV.

5.4.3 Organizace výuky

V tomto oddíle programu DV jsou obsaženy stručné informace o organizaci výuky, tzn. formy vzdělávání, rozsah a organizace odborné praxe. Organizace výuky musí odpovídat platné legislativě a musí vytvářet podmínky pro splnění stanovených a v PA uvedených výsledků vzdělávání.

Hodinová dotace praktické přípravy je uvedena v učebním plánu. V souvislosti s realizací odborné praxe je třeba začlenit i požadavky týkající se požadavků bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

5.4.4 Metodické postupy výuky a postupy hodnocení výsledků výuky

V části Metodické postupy a postupy hodnocení by měla být zachycena rámcovou představa předkladatelů programu o tom, jakými metodami či postupy bude program realizován, jak budou hodnoceny výsledky, kterých účastníci dosáhli. Uvedeny by měly být především postupy specifické právě pro daný program.

Předpokládáme, že programy DV jsou určeny široké populaci dospělých, je proto důležité tuto skutečnost respektovat a promýšlet metodické postupy vzhledem ke specifikám vzdělávání dospělých.

5.4.5 Vstupní předpoklady

V této části programu jsou vymezeny požadavky kladené na cílovou skupinu (zájemce o vzdělávání se v programu). Požadavky se týkají především dosaženého vzdělání (stupně, popř. oboru), odborné praxe, ale i zdravotních požadavků. Požadavky je třeba vymežit přesně, konkrétně a jednoznačně. Při stanovování Zdravotních požadavků je možné vycházet z požadavků stanovených v ISTP.

5.5 Učební plán

Učební plán plní v programech dalšího vzdělávání obdobnou funkci jako v jiných vzdělávacích programech – vymezuje strukturu učebních modulů, jejich časovou dotaci, zařazení do ročníků a ukončení modulu. U rozsáhlých programů DV bude učební plán vytvořen jako obdoba učebního plánu známého z učebních dokumentů počátečního vzdělávání.

Většina programů DV však nebude tak rozsáhlá, aby bylo nutné zařazovat jejich moduly do různých ročníků studia. Proto bude základem učebního plánu tzv. jednosloupcový učební plán, který pedagogičtí pracovníci škol znají z dříve užívaných učebních dokumentů. Základem jednosloupcového učebního plánu je výčet modulů a jejich hodinová dotace. Na rozdíl od jednosloupcového učebního plánu užívaného dříve v učebních dokumentech počátečního vzdělávání však bude učební plán programu DV obsahovat i další důležité informace:

- u každého modulu bude uvedeno, kolik výukových hodin bude realizováno jako teoretická výuka **T** a kolik hodin bude věnováno praktickým cvičením či odborné praxi **Px**;
- v případě kombinované či distanční formy studia musí být uveden i počet hodin samostudia **S** vztahujícího se k teoretické výuce v jednotlivých modulech (v případě rekvalifikace musí být alespoň polovina hodinové dotace programu realizována prezenční formou);
- v každém modulu bude uveden způsob jeho ukončení (zkouška – teoretická, praktická);
- posloupnost výuky jednotlivých modulů (vedou se moduly, jejichž absolvování je podmínkou vstupu do daného modulu; více v části 5.6 Výukové moduly);

Posloupnost jednotlivých modulů můžeme vyjádřit také tzv. **optimální trajektorií**, ve které je doporučena posloupnost také zachycena:

PED/PSY/VV/HV ⇒ KOD/DRV/TEH/MVA ⇒ STH/SIH/OSV/KOV

Moduly, které jsou odděleny lomítkem, mohou posluchači navštěvovat ve stejném období, nezáleží na tom, v jakém pořadí či zda se bude jednat o souběžné studium. Naopak ke studiu modulů, které jsou uvedeny za ⇒, mohou posluchači přistoupit až po úspěšném absolvování modulů uvedených před ⇒.

Zpracuje-li škola posloupnost modulů oběma uvedenými způsoby, provede tak kontrolu vlastní činnosti, ovšem pouze v případě, že tato dvě odlišná zpracování provede nezávisle na sobě.

Při zpracování učebního plánu programu DV musíme uvažovat o rovnoměrném rozložení studijní zátěže (ověřování výsledků nelze kumulovat do jednoho časově omezeného období), stejně jako o vhodném rozložení teoretické a praktické výuky.

Posloupnost modulů je třeba dobře promyslet, uvědomit si, jak na sebe jednotlivé kompetence navazují; tedy kterými znalostmi a kterými dovednostmi musí účastník disponovat, aby si mohl osvojit nové kompetence obsažené v navazujícím modulu.

Tabulka č. 7 Ukázka formuláře pro učební plán

SOŠ a SOU		999 99 Město nad Řekou Ulice 111/11				
Název programu dalšího vzdělávání						
Název modulu	Kód modulu	Hodinová dotace			Ukončení modulu	Posloupnost modulů
		T	S	Px		
POVINNÉ MODULY						
CELKEM						
POVINNĚ VOLITELNÉ MODULY						

5.6 Výukové moduly

Pro modulové zpracování programů DV jsou významné následující charakteristiky:

1. výstupem modulu jsou konkrétní a reálné kompetence, které je možné ověřit a hodnotit na základě kritérií předem stanovených v modulu;
2. kritéria pro hodnocení výsledků zvyšují srovnatelnost dosažených výsledků a posilují objektivitu jejich hodnocení;
3. moduly odvozujeme z kompetencí uvedených v PA, mohou a leckdy proto musí být koncipovány nadpředmětově, spojovat nejen učivo různých předmětů, ale i teorii s praxí;

4. vytvořené moduly jsou využitelné i v dalších programech DV, např. takových, které směřují k přípravě na jiné dílčí kvalifikace tvořící součást dané kvalifikace úplné.

5.6.1 Odvození modulů

Východiskem pro koncipování výukových modulů je profil absolventa, ve kterém jsou uvedeny kompetence z kvalifikačního standardu příslušné kvalifikace. Tyto kompetence musí tvůrci programu DV pečlivě analyzovat a na základě této analýzy se rozhodnout, do kolika a jakých modulů je nutné je rozdělit. Nejprve je potřebné zvážit, které z uvedených kompetencí tvoří jádro oboru, dále pak určit kompetence, které spolu souvisejí a je tedy možné utvářet je v rámci jednoho modulu.

Dále je třeba rozhodnout, jaké druhy modulů bude program obsahovat. Volit lze z informativních (teoretických) modulů, které by měly mít především propedeutický (úvodní) charakter, formativních modulů, které jsou nejčastěji kombinací teorie a praxe a vedou k vytváření a rozvoji daných kompetencí. Případně je možné využít třídění – modul teoretický, praktický, smíšený.

Pokusíme se tento postup ukázat na dílčí kvalifikaci PŘÍPRAVA TEPLÝCH POKRMŮ (úplná kvalifikace KUCHARŮ).

Kvalifikační standard této kvalifikace obsahuje následující kompetence:

1. Provádění hygienicko–sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
2. Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích
3. Skladování potravinářských surovin
4. Nakládání s inventářem
5. Příprava teplých nápojů
6. Sestavování jídelního lístku a sledu pokrmů
7. Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
8. Přejímka potravinářských surovin
9. Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy
10. Příprava surovin pro výrobu jídel
11. Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování
12. Příprava teplých pokrmů podle receptur
13. Příprava a úprava pokrmů pro dietní stravování
14. Příprava pokrmů národních kuchyní a dalších specialit
15. Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti
16. Zpracování a úprava polotovarů
17. Pečení a příprava moučnicků
18. Obsluha technologických zařízení v provozu

Nejprve si vyčleníme jádrové kompetence uvedené kvalifikace – č. 5, 10 až 14, 16 a 17 (jsou označeny žlutě). Pro každou z těchto kompetencí můžeme vytvořit samostatný modul, ale také je možné sloučit do jednoho modulu např. utváření kompetence č. 5 a 17, či 10, 11, 16, rozhodování bude ovlivněno např. organizačními, personálními, prostorovými apod. možnostmi školy. Uvedené moduly budou mít jednoznačně formativní charakter, budou obsahovat jak teorii, tak praxi; ta bude výrazně převažovat.

Další modul se může vztahovat ke skladování a přejímce potravinářských surovin - modře označené kompetence č. 3 a 8; další může vést k rozvoji kompetencí 6 a 9. Jiným možným řešením je vytvořit společný modul pro rozvoj kompetencí 3, 6, 8 a 9. Tyto moduly budou opět především formativní, teorie a praxe budou zhruba v rovnováze.

Do dalšího modulu můžeme sloučit kompetence 1 a 18; do posledního pak kompetence 2 a 15. Kompetence 4 může být součástí modulu 1 a 18 stejně jako modulu 2 a 15. Modul pro kompetence 1 a 18 (a popř. 4) bude převážně informativní, k vlastnímu rozvoji požadovaných kompetencí bude docházet až v průběhu výuky modulů 5, 10 až 14, 16, 17. Modul pro kompetence 2 a 15 (a popř. 4) bude obsahovat složku informativní (zejména vzhledem k utváření kompetence 2 a 4) a složku formativní (vzhledem ke kompetenci 15);

K rozvoji kompetence 7 bude docházet v průběhu celé výuky programu DV; kompetence má komplexní charakter a lze ji prokázat pouze tehdy, disponuje-li účastník DV na odpovídající úrovni kompetencemi 5, 8, 9, 10 až 14, 16 až 18.

Můžeme ale také např. vytvořit modul, který bude teoretický a propedeutický vzhledem k dalším modulům a bude zaměřen na volbu postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů. Výsledkem tohoto modulu však nebude potřebná kompetence, kterou by měl kuchař získat, absolvováním modulu vytvoříme pouze určité předpoklady pro její další utváření a potřebný rozvoj. Vytvoření potřebné kompetence bude fakticky rozloženo do řady dalších modulů, které budou zaměřeny na získání kompetencí potřebných pro např. přípravu běžných teplých jídel podle receptur, přípravu produktů běžné studené kuchyně, zpracování a úpravu polotovarů apod.

Možné návrhy modulů k uvedené DK

Návrh A

1. Provádí hygienicko–sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržuje hygienické předpisy. 4. Nakládá s inventářem. 18. Obsluhuje technologická zařízení v provozu.	MODUL A
2. Organizuje práce v provozu a při gastronomických akcích. 15. Přípravuje, upravuje a aranžuje pokrmy pro slavnostní příležitosti.	MODUL B
3. Skladuje potravinářské suroviny. 8. Přejímá potravinářské suroviny.	MODUL C
6. Sestavuje jídelní lístek a sled pokrmů. 9. Vypočítává množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy.	MODUL D
5. Přípravuje teplé nápoje.	MODUL E
10. Přípravuje suroviny pro výrobu jídel.	MODUL F
11. Upravuje jateční maso, drůbež, ryby a zvěřinu pro kuchyňské zpracování.	MODUL G

12. Přípravuje teplé pokrmy podle receptur.	MODUL H
13. Přípravuje a upravuje pokrmy pro dietní stravování.	MODUL I
14. Přípravuje pokrmy národních kuchyní a další speciality.	MODUL J
16. Zpracovává a upravuje polotovary.	MODUL K
17. Peče a připravuje moučníky.	MODUL L
7. Volí postup práce, potřebné suroviny a zařízení pro přípravu pokrmů.	

Návrh B

1. Provádí hygienicko–sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržuje hygienické předpisy.	MODUL A
18. Obsluhuje technologická zařízení v provozu.	
2. Organizuje práci v provozu a při gastronomických akcích.	MODUL B
4. Nakládá s inventářem.	
15. Přípravuje, upravuje a aranžuje pokrmy pro slavnostní příležitosti.	
3. Skladuje potravinářské suroviny.	MODUL C
8. Přejímá potravinářské suroviny.	
6. Sestavuje jídelní lístek a sled pokrmů.	
9. Vypočítává množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy.	
5. Přípravuje teplé nápoje.	MODUL D
17. Peče a připravuje moučníky.	
10. Přípravuje suroviny pro výrobu jídel.	MODUL E
11. Upravuje jateční maso, drůbež, ryby a zvěřinu pro kuchyňské zpracování.	
16. Zpracovává a upravuje polotovary.	
12. Přípravuje teplé pokrmy podle receptur.	MODUL F
13. Přípravuje a upravuje pokrmy pro dietní stravování.	MODUL G
14. Přípravuje pokrmy národních kuchyní a další specialit	MODUL H
7. Volí postup práce, potřebné suroviny a zařízení pro přípravu pokrmů.	

Jiná situace nastane, pokud škola uvažuje o tom, že by nabízela programy vedoucí k přípravě na více dílčích kvalifikací vztahujících se k jedné kvalifikaci úplně; pak je vhodné analyzovat i rozložení kompetencí ve kvalifikačních standardech jednotlivých dílčích kvalifikací.

Vztah dílčích kvalifikací k úplné kvalifikaci KUČAŘ

Číslo DK	Název dílčí kvalifikace	Vzorec pro složení úplné kvalifikace:
DK 1	Příprava teplých pokrmů	UK = DK 1 + DK 2 + DK 4
DK 2	Příprava pokrmů studené kuchyně	
DK 3	Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	
DK 4	Příprava minutek	
DK 5	Výroba restauračních moučníků	
DK 6	Kuchař expedient	

Matice kompetencí a dílčích kvalifikací pro porovnání kompetencí v DK 1, 2, 3 a 4

KOMPETENCE	DK 1	DK 2	DK 3	DK 4
1. Provádění hygienicko–sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	ANO	ANO	ANO	ANO
2. Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích	ANO	ANO		ANO
3. Skladování potravinářských surovin	ANO	ANO	ANO	ANO
4. Nakládání s inventářem	ANO	ANO	ANO	ANO
5. Příprava teplých nápojů	ANO		ANO	
6. Sestavování jídelního lístku a sledu pokrmů	ANO			ANO
7. Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	ANO	ANO	ANO	ANO
8. Přejímka potravinářských surovin	ANO	ANO	ANO	ANO
9. Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy	ANO	ANO		ANO
10. Příprava surovin pro výrobu jídel	ANO	ANO		ANO
11. Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro	ANO			ANO

kuchyňské zpracovávání				
12. Příprava teplých pokrmů podle receptur	ANO			
13. Příprava a úprava pokrmů pro dietní stravování	ANO			
14. Příprava pokrmů národních kuchyní a dalších specialit	ANO			
15. Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti	ANO	ANO		
16. Zpracování a úprava polotovarů	ANO	ANO	ANO	ANO
17. Pečení a příprava moučníků	ANO			
18. Obsluha technologických zařízení v provozu	ANO	ANO	ANO	ANO
19. Příprava produktů běžné studené kuchyně		ANO		
20. Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení			ANO	
21. Příprava minutkových pokrmů a specialit				ANO

Matice kompetencí a dílčích kvalifikací pro porovnání kompetencí v DK 1, 2, 3 a 4

Ukazuje se, že kompetence 1, 3, 4, 7, 8, 16 a 18 (označené žlutě ve sloupcích DK) jsou obsaženy ve všech KS. Kompetence 7 je ovšem – jak bylo výše uvedeno – komplexní vzhledem k dalším kompetencím obsaženým v konkrétním KS, její dosažení je vázáno na dosažení jiných kompetencí konkrétního KS. Zbývající kompetence 1, 4 a 18 jsme ve variantě A sloučili do jednoho modulu (modul A), který bude využitelný ve všech uvedených DK, ale pouze do určité míry – odlišovat se mohou technologická zařízení stejně jako inventář. Kompetence 3 a 8 jsme ve variantě A opět sloučili do jednoho modulu (modul C), tento modul by měl být opět využitelný v programech vedoucích k jednotlivým DK. Z hlediska využitelnosti modulu ve více programech se jeví jako užitečné sloučit do jednoho modulu kompetence 1, 3 a 8. Do dalšího modulu pak kompetence 4 a 18; tento modul bude nutné vždy modifikovat vzhledem ke konkrétní DK. Kompetenci 16 nelze do žádného z modulů přiřadit, protože se vždy váže na konkrétní DK (polotovary pro studenou kuchyni jsou jiné než pro rychlé občerstvení, přestože se částečně překrývají).

Pro DK 1 a 4 by bylo možné vytvořit modul vedoucí k získání kompetencí 2, 9 a 10. Tyto kompetence jsou obsaženy i v DK 2, která však pracuje s poněkud odlišnými surovinami.

Jádrové kompetence všech uvedených DK budou tvořit samostatné moduly.

KOMPETENCE	DK 1	DK 2	DK 3	DK 4	Modul
1. Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	ANO	AN ○	AN ○	AN ○	M 1
3. Skladování potravinářských surovin	ANO	AN ○	AN ○	AN ○	
8. Přejímka potravinářských surovin	ANO	AN ○	AN ○	AN ○	
4. Nakládání s inventářem	ANO	AN ○*	AN ○*	AN ○	M 2*
18. Obsluha technologických zařízení v provozu	ANO	AN ○	AN ○*	AN ○	
7. Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	ANO	AN ○*	AN ○*	AN ○	M 3*
16. Zpracování a úprava polotovarů	ANO	AN ○*	AN ○*	AN ○	M 4*
2. Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích	ANO	AN ○		AN ○	M 5
9. Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy	ANO	AN ○		AN ○	
10. Příprava surovin pro výrobu jídel	ANO	AN ○		AN ○*	M 6*

5. Příprava teplých nápojů	ANO		AN O		M 7
6. Sestavování jídelního lístku a sledu pokrmů	ANO			AN O	M 8
11. Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování	ANO			AN O	M 9
12. Příprava teplých pokrmů podle receptur	ANO				M 10
13. Příprava a úprava pokrmů pro dietní stravování	ANO				M 11
14. Příprava pokrmů národních kuchyní a dalších specialit	ANO				M 12
15. Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti	ANO	AN O*			M 13*
17. Pečení a příprava moučníků	ANO				M 14
19. Příprava produktů běžné studené kuchyně		AN O			M 15
20. Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení			AN O		M 16
21. Příprava minutkových pokrmů a specialit				AN O	M 17

Z výše uvedené tabulky kompetencí, modulů a DK vyplývá, že pro zajištění výuky pro DK 1, 2, 3 a 4 bude zapotřebí celkem 21 modulů. Z nich však pouze 2 moduly M 1 a M 5 budou využitelné v programech vedoucích k získání všech uvedených kvalifikací. Moduly M 2, 3, 4, 6 a 13 bude nutné modifikovat vždy vzhledem k tomu, o kterou DK se jedná. Modul M 7 bude využitelný v DK 1 a v DK 3; moduly M 8 a M 9 budou využitelné v programech vedoucích k získání DK 1 a DK 4.

Shrnutí:

1. **Škola rozhodne**, zda bude připravovat program DV vedoucí k získání pouze jedné DK či zda se zaměří na přípravu programů vedoucích k získání více DK vztahujících se k jedné kvalifikaci úplně;
2. pokud se škola rozhodne pro přípravu programů vedoucích k získání více DK vztahujících se k jedné úplné kvalifikaci, vytvoří si **matici kompetencí a dílčích kvalifikací**;
3. na základě matice bude analyzovat možnost vzniku modulů společných pro více programů DV – **návrh možných modulů společných pro více DK**;
4. dále provede obsahovou analýzu kompetencí, na jejímž základě bude uvažovat o vytvoření modulů vedoucích k vytvoření jedné či více kompetencí – návrh možných modulů pro každou **uvažovanou jednotlivou DK**.

5.6.2 Struktura modulu

Každý modul se skládá ze 3 základních částí:

- identifikační;
- jádra modulu;
- výstupní.

Každá z těchto částí je dále vnitřně členěna.

5.6.3 Identifikační/vstupní část výukového modulu

Ve vstupní části modulu jsou shrnuty jeho základní identifikační údaje, které umožňují uživatelům, tj. účastníkům programů DV, získat rychlou a stručnou informaci o modulu.

Název modulu:

- je tvořen několika slovy, která se jako celek snaží naznačit cíl a obsah modulu;
- může se objevit ve studijních výkazech a na certifikátech celoživotního vzdělávání, proto je třeba jeho formulaci věnovat dostatečnou pozornost;
- název modulu v programech připravovaných na základě standardů NSK musí korespondovat s názvem kompetence/í, k jejichž rozvoji vede. Pro moduly, které vedou k rozvoji jedné kompetence, využijeme název této kompetence z KS – např. Příprava surovin pro výrobu jídel; Pečení a příprava moučníků. V případě, že modul povede k rozvoji více kompetencí, budeme hledat vhodné zastřešující označení – např. pro kompetenci 3 Skladování potravinářských surovin a 8 Přejímka potravinářských surovin název Nakládání s potravinářskými surovinami.

Kód modulu:

- by měl umožnit snadnou a rychlou identifikaci modulu;
- každá škola patrně vytvoří vlastní systém kódování, který bude odpovídat jejím podmínkám.

V případě uznávání absolvovaných modulů by bylo možná dobré, pokud by v tom mohl být nějaký systém.

Počet kreditů:

- kredity zatím nebudou v rámci programů DV využívány;
- na evropské úrovni se připravuje tzv. ECVET (evropský systém kreditů pro odborné vzdělávání), který má být součástí EQF (evropského rámce kvalifikací).

Nominální délka:

- vyjadřuje autorem předpokládaný počet výukových hodin nutných pro osvojení uvedených kompetencí/dosažení předpokládaných výsledků;
- časový rozsah modulů je omezen pouze požadavkem jeho odpovídajících výstupů ⇒ výstupem musí být konkrétní a kontrolovatelné kompetence absolventa modulu.

Vstupní podmínky/předpoklady:

- vymezují požadovanou úroveň vstupních kompetencí/vědomostí a dovedností, které jsou předpokladem úspěšného zvládnutí modulu;
- vyjadřují se výčtem kódů modulů, které je nutné úspěšně ukončit před vstupem;
- měly by být koncipovány jako skutečně minimální, tzn. mít na paměti, že každý uvedený modul má své vlastní vstupní podmínky, které již není třeba znovu uvádět;

- pochopitelně by bylo možné vyjádřit je i výčtem požadovaných vědomostí a dovedností, tento výčet by však byl poněkud „neoperativní“;
- vstupní požadavky modulů musí respektovat vstupní požadavky uvedené v Charakteristice programu DV.

Typ modulu:

- moduly budou členěny na základě dvou kritérií:
 - a) z hlediska jejich závaznosti – moduly povinné; povinně volitelné; volitelné;
 - b) z hlediska jejich funkce – moduly informativní (propedeutické, převážně teoretické); formativní (vytvářející a rozvíjející požadované kompetence); projektové;
 - c) z hlediska převažujících výstupů – moduly teoretické, praktické, smíšené.

Platnost modulu:

- uvést datum, od kterého modul platí;
- doporučuje se zejména proto, že v průběhu let dochází k určitým úpravám modulů a je dobře mít zdokumentováno, který modul posluchač skutečně absolvoval (např. duplikáty apod.).

5.6.4 Jádro modulu

Jádro modulu shrnuje nejpodstatnější informace týkající se obsahově cílových struktur modulu.

Stručná anotace vymezující cíl modulu:

- zdůvodňuje, proč má účastník modul absolvovat, jaký význam má absolvování modulu pro získání kvalifikace či pro jeho uplatnění v praxi;
- je formulována v jazyce učitele, tzn. popisuje snahy a záměry učitele, to, o co bude učitel při výuce usilovat včetně postojů a hodnotových orientací, které mají být u posluchačů utvářeny.

Předpokládané výsledky výuky:

- jsou vymezeny v podobě pregnantně formulovaných kompetencí (vědomostí, dovedností), kterými bude úspěšný absolvent modulu po jeho ukončení disponovat;
- stanovené výsledky by měly být reálné, konkrétní, jednoznačné, kontrolovatelné, konzistentní atd.;
- výsledky by měly být formulovány srozumitelně tak, aby studující i případní další uživatelé získali po jejich přečtení konkrétní a všichni velmi obdobnou představu;
- v dobře formulovaném výsledku studia je pro vyučujícího obsažena i základní informace o žádoucích postupech výuky;
- mají vazbu na profil absolventa a dále konkretizují výsledky uvedené v PA;
- v případě programů DV připravovaných na základě standardů NSK budou jako výsledky výuky využita kritéria hodnocení z hodnoticích standardů – viz příklady níže.

Příklady formulace výsledků výuky v modulech

Ke kompetencím 6 Sestavování jídelního lístku a sledu pokrmů a 9 Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy byl vytvořen modul **Jídelní lístek a výpočty surovin**.

Hodnoticí standard k daným kompetencím (DK 1 Příprava teplých pokrmů)

1. A.5.H.3.1.011 Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy	
Kritéria hodnocení	Způsob ověření
a) Provést normování na daný počet porcí podle stanovené receptury.	Písemně + výpočet
b) Vyhotovit kalkulační list.	Písemně
Je třeba splnit obě kritéria.	

2. A.7.H.3.1.011 Sestavování jídelního lístku a sledu pokrmů	
Kritéria hodnocení	Způsob ověření
a) Sestavit nabídkový (jídelní, nápojový apod.) lístek podle gastronomických pravidel.	Písemně
b) Sestavit menu pro danou příležitost.	Písemně
c) Sestavit jídelní lístek pro dietní stravování s uvedením živin.	Písemně
d) Vyhotovit kalkulaci ceny pokrmů.	Písemně
K prověření stačí splnění jednoho z kritérií a) až c), + splnění kritéria d).	

Předpokládané výsledky:

Absolvent modulu

- 1. provede normování na daný počet porcí podle stanovené receptury;**
- 2. vyhotoví kalkulační list;**
- 3. sestaví nabídkový (jídelní, nápojový apod.) lístek podle gastronomických pravidel;**
- 4. sestaví menu pro danou příležitost;**
- 5. sestaví jídelní lístek pro dietní stravování s uvedením živin;**
- 6. vyhotoví kalkulaci ceny pokrmů.**

Pro kompetenci 13 Příprava a úprava pokrmů pro dietní stravování je vytvořen samostatný modul.

7. C.3.H.3.1.012 Příprava a úprava pokrmů pro dietní stravování	
Kritéria hodnocení	Způsob ověření
a) Dodržet technologický postup přípravy a hygienické předpisy, dodržovat dobu přípravy, teplotu a další parametry odpovídající způsobu úpravy.	Praktické předvedení
b) Volit vhodné suroviny, dodržet množství surovin podle receptur.	Metrologicky
c) Připravit pokrm s typickými požadovanými sensorickými vlastnostmi a odpovídající nutriční hodnotou.	Praktické předvedení
d) Provést úpravu a estetizaci pokrmu, provést kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotit pokrm před expedicí.	Praktické předvedení
e) Použít odpovídající technologické vybavení.	Praktické předvedení
Je třeba splnit všechna uvedená kritéria. Splnění této kompetence již nevyžaduje nutnost plnit kompetence C.3.H.3.1.011 a C.3.H.3.1.013.	

Předpokládané výsledky:

Absolvent modulu

- 1. dodržuje technologický postup přípravy a hygienické předpisy, dodržuje dobu přípravy, teplotu a další parametry odpovídající způsobu úpravy;**
- 2. volí vhodné suroviny, dodržuje množství surovin podle receptur;**
- 3. připraví pokrm s typickými požadovanými sensorickými vlastnostmi a odpovídající nutriční hodnotou;**
- 4. provede úpravu a estetizaci pokrmu, provede kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí;**
- 5. používá odpovídající technologické vybavení.**

Obsah modulu:

- je formulován jako stručná obsahová charakteristika, která zahrnuje výčet doporučených témat, jež tvoří základ pro zvládnutí stanovených cílů;
- obsah modulu koresponduje s předpokládanými výsledky studia, které uvádí do širšího kontextu;
- obsah může, ale nemusí být členěn ve vztahu k jednotlivým výsledkům;
- vazba mezi výsledky studia a jeho obsahem bývá volnější, např. tam, kde jde o rozvoj intelektových dovedností (např. řešení problémů, práce s informacemi, argumentace).

Doporučené postupy (metody) výuky:

- zřejmý je těsný vztah mezi metodami výuky, jejími výsledky i obsahem, výběr metod vždy ale také závisí na dispozicích posluchačů programu DV i preferencích samotného vyučujícího;
- proto součástí modulu tvoří pouze doporučené postupy (pojem postupy chápeme jako nadřazený pojmu metody, tzn. že vedle metod se zde mohou objevit např. i

formy výuky), které slouží vyučujícím jako inspirace – nemají závazný charakter.

5.6.5 Hodnoticí/výstupní část modulu

Úkolem výstupní části modulu je jasně specifikovat způsob ukončení výukového modulu a konkretizovat tak požadavky kladené na účastníka programu DV. Součástí této části popisu modulu by mělo být i vymezení doporučené literatury či jiných informačních zdrojů.

Způsob ukončení modulu:

- bude uveden podle učebního plánu, tzn. teoretické ověření, praktické ověření;
- hodnoticí stupnice splnil – nesplnil.

Hodnocení výsledků:

- tato část úzce souvisí jak se způsoby ukončení modulů, tak s typologií modulů;
- jsou zde pro každý výsledek výuky uvedeny:
 - a) kritéria, na jejichž základě bude hodnocen výkon účastníka programu DV,
 - b) metody, které budou při hodnocení využity,
 - c) popř. váha každého kritéria v celkovém hodnocení či jiné vyjádření podílu jednotlivých kritérií na celkovém hodnocení (např. v procentech);
- v programech, které budou využívat standardy NSK, budou na základě Metodických doporučení příslušného hodnoticího standardu konkretizována hodnoticí kritéria v něm uvedená.

Hodnoticí standard DK 1 Příprava teplých pokrmů

Metodická doporučení

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí zkušební předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm.

Před zahájením zkoušky se uchazeč musí prokázat zdravotním průkazem pro práci v potravinářství.

Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se buď na proces, nebo na výsledek (zřídka na oboje).

Zkoušející rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních pokrmů, které zadá.

Zkoušenému bude zadána příprava nejméně dvou pokrmů teplé kuchyně. Sestavu pokrmů a počet připravovaných porcí určí zkoušející.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu.

Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude sensoricky zhodnocen.

Ukázka hodnocení výsledků pro modul Jídelní lístek a výpočty

Hodnocení výsledků:

Při závěrečném ověřování bude každému absolventovi modulu předloženo zadání a) sestavit menu pro objednanou akci.

Základní údaje, které bude zadání obsahovat:

- charakter akce;
- počet účastníků akce;
- počet připravovaných pokrmů;
- ceny surovin a režijní náklady

Z menu sestaveného absolventem budou vybrány nejméně 2 pokrmy pro normování a kalkulaci ceny.

Nebo b) sestavit jídelní lístek podle gastronomických pravidel, **nebo** navrhnout jídelní lístek pro dietní stravování včetně uvedení živin.

Z navrženého jídelního lístku budou vybrány nejméně 2 pokrmy pro kalkulaci ceny pro daný počet osob, budou zadány ceny surovin a režijní náklady.

Výsledek	váha
1. Provede normování na daný počet porcí podle stanovené receptury.	30 %
2. Vyhotoví kalkulační list.	20 %
3. Sestaví nabídkový (jídelní, nápojový apod.) lístek podle gastronomických pravidel.	30 %
4. Sestaví menu pro danou příležitost.	
5. Sestaví jídelní lístek pro dietní stravování s uvedením živin.	20 %
6. Vyhotoví kalkulaci ceny pokrmů.	

Ukázka hodnocení výsledků v modulu Příprava a úprava pokrmů pro dietní stravování

Hodnocení výsledků:

Při závěrečném ověřování bude každému absolventovi zadána příprava nejméně **dvou** konkrétních pokrmů dietního stravování v udaném počtu (např. 10) porcí.

Příklad zadání: Připravte v počtu 10 porcí: plněné rajče ,španělský ptáček s rýží,jablečný závin dia- pro dietu diabetickou.

U každého pokrmu budou sledována následující kritéria:

Výsledek	váha
1. Dodržuje technologický postup přípravy, hygienické předpisy, dobu přípravy, teplotu, popř. další parametry odpovídající způsobu úpravy.	20 % 10 % 2 % 6 %
2. Volí vhodné suroviny, dodržuje množství surovin podle receptur.	8 % 7 %
3. Připraví pokrm s typickými požadovanými sensorickými vlastnostmi s odpovídající nutriční hodnotou.	10 % 10 %
4. Provede úpravu a estetizaci pokrmu, provede kontrolu kvality a hmotnosti, sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí.	6 % 6 % 3 %
5. Používá odpovídající technologické vybavení.	12 %

Pro hodnocení výsledků lze také využít bodového hodnocení, následující příklad není koncipován podle hodnoticího standardu, který pro uvedenou kvalifikaci není schválen.:

Předpokládané výsledky výuky:

Absolvent:

1. provádí permanentní zvlnění a narovnávání vlasů
2. provádí dočasné zvlnění a narovnávání vlasů
3. odborně používá přípravky vlasové kosmetiky

Způsob ukončení modulu: praktická zkouška

Hodnocení výsledků výuky

Při praktické činnosti účastníka budou sledována a hodnocena kritéria uvedená v tabulce. Výkon účastníka bude hodnocen tříčlennou komisí.

Kritéria hodnocení	max. bodů	JMÉNO ÚČASTNÍKA			celkem
		Hodnotitel 1	Hodnotitel 2	Hodnotitel 3	
Preparace vlasů	10				
Narovnávání vlasů	10				
Permanentní styling	10				
Techniky natáčení vlasů	10				
Přípravky vlasové kosmetiky	5				
Dodržování zásad BOZP	5				
BODY CELKEM	50				

Hodnocení

Pro úspěšné složení zkoušky musí účastník získat celkem nejméně 30 bodů (z maximálního počtu 50 bodů), přitom však musí v každém hodnoceném kritériu získat nejméně polovinu z maximálního počtu bodů tohoto kritéria.

Doporučená literatura:

- obsahově tato část souvisí především s obsahem modulu, ale z důvodu přehlednosti je řazena jako poslední položka;
- doporučuje se zahrnout studijní literaturu, ta bude rozčleněna na **základní** tituly a **rozšiřující** literaturu, která poslouží účastníkům s hlubším zájmem o danou problematiku;
- výběr literatury by měl být přiměřeně rozsáhlý a zohledňovat nejnovější poznatky v daném oboru, ale současně musí být přiměřený studijním předpokladům posluchačů.

Formulář modulu

Název modulu:		Kód modulu:	
Nominální délka:		Počet kreditů:	
Typ modulu:		Platnost od:	
Vstupní předpoklady:			
Stručná anotace vymežující cíle:			
Předpokládané výsledky:			
a)			
b)			
c)			
d)			
Obsah modulu:			
Doporučené postupy výuky:			
Způsob ukončení modulu:			
Kritéria hodnocení výsledků výuky:			
K výsledku a)			
K výsledku b)			
K výsledku c)			
K výsledku d)			
Doporučená literatura:			