



# MASARYKOVA UNIVERZITA EKONOMICKO-SPRÁVNÍ FAKULTA

Podpora odborných praxí a stáží studentů ESF MU  
u budoucích zaměstnavatelů

## Strategie celoživotního učení - synergie s trhem práce

RNDr. Jana Marková

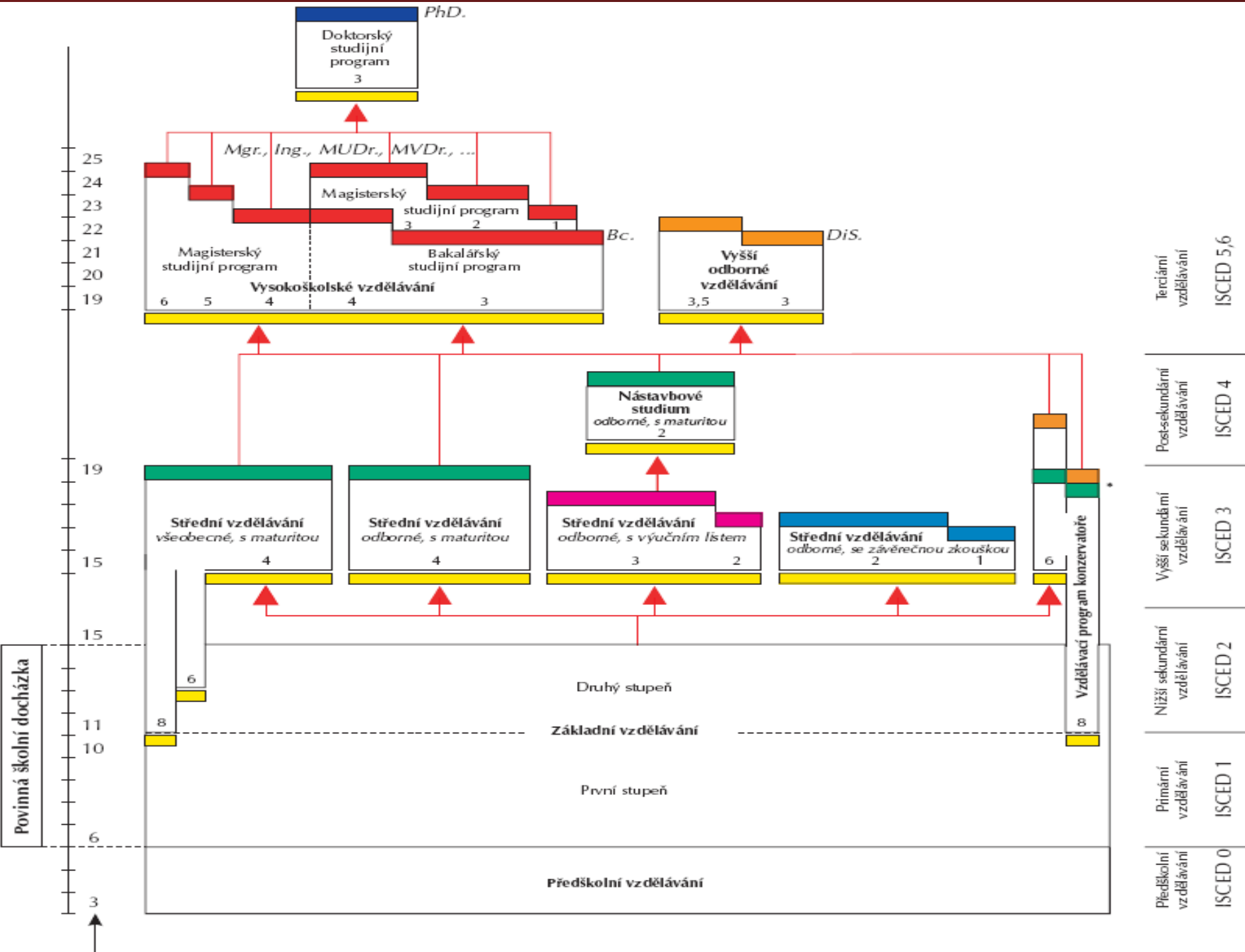


INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tento studijní materiál vznikl jako výstup z projektu č. CZ.1.07/2.2.00/15.0280

## Co nás dnes čeká?

- Něco málo z teorie
- Střední škola potravinářská, obchodu a služeb Brno a její nabídka vzdělávání
- Diskuze, dotazy



## Počáteční vzdělávání

- dosažení stupně vzdělání

**Další vzdělávání** = vzdělávací aktivity, které nejsou počátečním vzděláváním

- navazuje na počáteční vzdělávání
- možnost konání jednotlivé zkoušky ZZ, MZ (podmínkou je dosažení alespoň zákl. vzdělání)
- nezíská se stupeň vzdělání
- odborné kurzy, kurzy jednotlivých předmětů, specializační kurzy sloužící zejména k doplňování a prohlubování kvalifikací v rámci CŽV

## Motivace k dalšímu vzdělávání

- prokázat znalostí a dovedností v rozsahu zkoušky (ocenění zaměstnavatelem,....)
- srovnatelnost „dřívějších absolventů s čerstvými absolventy“
- cesta k postupnému získání kvalifikací pro výkon povolání, pracovních pozic v povolání

# Celoživotní učení

## „Strategie celoživotního učení v ČR“

(Usnesení vlády ČR z 11. 7. 2007)

- Vytvoření otevřeného prostoru pro CŽU včetně uznávání výsledků neformálního a informálního učení
- usnadnění přechodu mezi jednotlivými sektory vzdělávání
- **uznávání výsledků vzdělávání bez ohledu na způsob jejich získávání (vstup do počátečního vzdělávání, prokazování kvalifikace,..)**

# Formální, neformální a informální učení

## Formální

- strukturovaný vzdělávací systém (školy od ZŠ po VŠ, specializované programy odborného a profesního výcviku)

## Neformální

- plánované programy osobního a sociálního vzdělávání - k rozvíjení dovedností a kompetencí mimo formální vzdělávání

- dobrovolné, založeno na partnerství mezi vedoucím vzdělávacího programu a účastníky
- sdílení zkušeností ve skupině, individuální i skupinové učení
- vlastní motivace a ochota zapojit se do interaktivních cvičení
- flexibilita ve vztahu k potřebám účastníků a prostředí, ve kterém aktivity probíhají
- cíle programu jsou předem naplánovány; metody jsou pestré a variabilní
- učení se z chyb reflexí, rozbořem
- přístupnost všem bez ohledu na sociální postavení, praxi, dosažený stupeň vzdělání



## Informální

- vztahuje se k průběhu celého života
- osvojování postojů, hodnot, dovedností, znalostí pod vlivem různých zdrojů v okolí a z každodenních zkušeností

## Formální, neformální a informální vzdělávání

- nekonkuruje si navzájem
- vzájemně se inspiruje a doplňuje
- tvoří životaschopný a rozvíjející se proces celoživotního učení motivující každého k osobnímu a profesnímu rozvoji

# Koncept celoživotního učení



# Prostředky ke zdůraznění role odborného vzdělávání

- zatraktivnění odborného vzdělávání
- zvýšení transparentnosti kvalifikací
- zvýšení flexibility průchodů vzdělávacím systémem
- uznávání všech forem učení
  - každý může trvale aktualizovat a zvyšovat své kompetence v souladu s potřebami pracovního trhu a celkového společenského vývoje

## Proč?

- snaha o zvýšení kvalifikace dospělých s nízkou úrovní vzdělání a jejich začlenění na pracovní trh

„Více lidí v práci“

- snaha o zvýšení nákladové efektivity celého systému vzdělávání dospělých  
„Rychlejší průchod vzdělávacím systémem“

## Základní filozofie Národní soustavy povolání



# Základní prvky NSP

## Povolání

soubor souvisejících pracovních činností,  
vyžadujících soubor kompetencí, který:

- má společné obsahové - odborné jádro kompetencí
- je získatelný běžným způsobem (formálním vzděláváním)
- umožňuje ihned nebo krátkým tréninkem vykonávat uplatnitelné jednotky práce
- poskytuje základy pro dlouhodobý profesní rozvoj

# Národní soustava kvalifikací

## Cíl:

vytvoření systémového prostředí, které bude podporovat:

- srovnatelnost výsledků učení dosažených různými formami učení a vzdělávání umožňující uznávání skutečných znalostí a dovedností nezávisle na formách učení a vzdělávání

- přenos požadavků světa práce do vzdělávání
- veřejnou informovanost o všech celostátně uznávaných kvalifikacích
- srovnatelnost kvalifikačních úrovní v ČR a EU

### Cílem není:

- likvidace stávajících kvalifikačních a vzdělávacích systémů
- administrativní komplikace pro občany

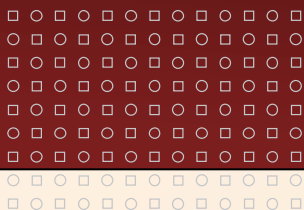


# NSK a zákon č. 179/2006 Sb.

- NSK vzniká v souladu s tímto zákonem o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a jejím cílem je uvedení tohoto zákona do praxe.

## Cílové skupiny

- Školy (základní, střední, VOŠ, školy pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami) jako poskytovatelé a organizátoři dalšího vzdělávání
- Sociální partneři (státní, soukromý, neziskový sektor) a jejich organizace jako představitelé trhu práce - vliv na cíle a obsah vzdělávání
- Absolventi, žáci a studenti všech typů škol a zájemci o další vzdělávání realizované na SŠ a VOŠ - konečná cílová skupina



## Struktura a obsah NSK

Stavebními prvky NSK jsou výsledky učení a vzdělávání

Architekturu NSK tvoří:

- Jednotky NSK
- Standardy NSK



## ■ Jednotky NSK

- úplná kvalifikace
- profesní kvalifikace

Prostřednictvím těchto kvalifikací budou formulovány požadavky světa práce na vzdělávací sféru. NSK působí jako most mezi trhem práce a vzděláváním.

Odborná způsobilost vykonávat určité povolání, příp. více povolání.

## Úplná kvalifikace

- Odborná způsobilost vykonávat řádně všechny činnosti v určitém povolání, příp. více povolání
- Způsob ověřování
  - Doklad o dosažení příslušného stupně vzdělání nebo stupně vzdělání v příslušném oboru vzdělání uvedeným v NSK
  - Např. závěrečná zkouška s výučním listem, podmínkou je získání předepsaných kvalifikací v NSK
- Nové cesty k získání úplné kvalifikace

## Profesní kvalifikace

- Odborná způsobilost vykonávat řádně určitou pracovní činnost nebo ucelený soubor pracovních činností v určitém povolání, příp. více povolání, v rozsahu uvedeném v kvalifikačním standardu
- Způsob ověřování
  - zkouška podle hodnotícího standardu dané dílčí kvalifikace
  - osvědčení o získání dílčí kvalifikace s výčtem získaných odborných způsobilostí dané dílčí kvalifikace

## Standardy

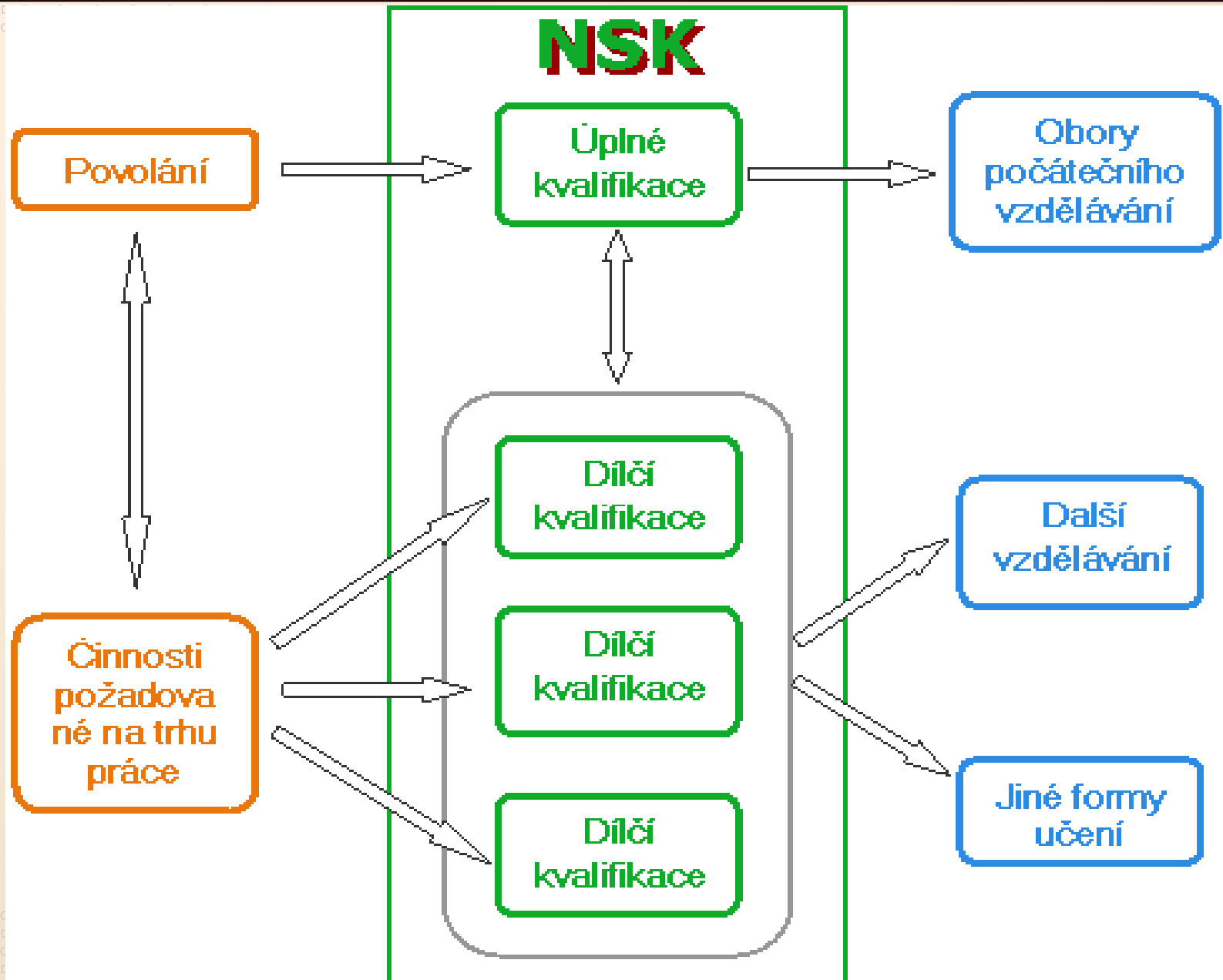
Standardizovaným způsobem popisují kvalifikace

### ■ Kvalifikační standard

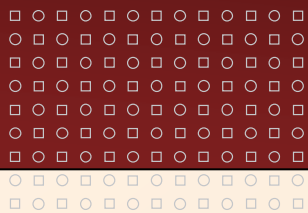
- strukturovaný popis požadavků na příslušnou kvalifikaci prostřednictvím kompetencí

### ■ Hodnotící standard

- soubor kritérií, organizačních a metodických postupů pro ověřování odborné způsobilosti pro řádný výkon pracovních činností nebo souboru pracovních činností dané profesní kvalifikace







# Národní soustava kvalifikací

<http://www.narodni-kvalifikace.cz>



## Ověřování výsledků dalšího vzdělávání

- Zákon č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání
  - vazba na školský zákon
    - uznávání výsledků vzdělávání - profesních kvalifikací
    - ukončování studia, závěrečná zkouška

## ■ Schválené standardy

■ [www.narodni-kvalifikace.cz](http://www.narodni-kvalifikace.cz)

## ■ Autorizující osoby

■ [www.mmr.cz](http://www.mmr.cz) (vzory žádostí, přehled udělených autorizací, první zkoušky)

■ [www.mze.cz](http://www.mze.cz)

## ■ Autorizované právnické a fyzické osoby, autorizovaní zástupci

■ [www.narodni-kvalifikace.cz](http://www.narodni-kvalifikace.cz)

■ [www.mmr.cz](http://www.mmr.cz)



# MASARYKOVA UNIVERZITA EKONOMICKO-SPRÁVNÍ FAKULTA

Střední škola potravinářská, obchodu a služeb, Brno  
Charbulova 106



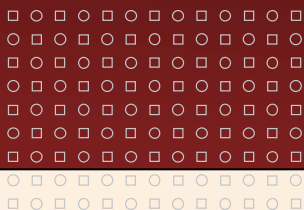
## Základní informace o škole

### Počet žáků:

- K 3. 9. 2012 - 3 004
- K 30. 10. 2012 - 2 856

### Počet zaměstnanců (fyz. počet):

- Celkem - 342
  - Pedagogických - 234
  - Nepedagogických - 108



# Pracoviště teoretického vyučování

■ Charbulova 106

■ Jánská 22



## Pracoviště prakt. vyučování a odborného výcviku

- CPV Charbulova (Kadeřník, Kosmetické služby, Cukrář, Řezník, Gastronomie - Kuchař a Číšník, Prodavač, Hotelnictví, Cestovní ruch)
- Trnitá (Kadeřník, Cukrář, Pekař, Fotograf, Aranžér, Prodavač)
- Nové Sady (Kadeřník, Kosmetické služby)
- Tučkova (Kadeřník, Kosmetické služby, Prodavač)
- Jundrov (Cukrář, Kuchař, Číšník, Kadeřník, Kosmetické služby)

## Smluvní pracoviště odborného výcviku

### ■ Obory kuchař - číšník

- Hotely - International, Voroněž, Holidey, Continental, Myslivna, Trinití, Maximus,...

- ZŠ - nám, Svornosti

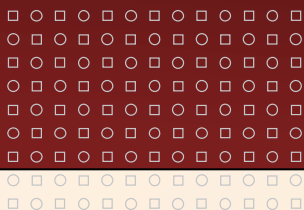
### ■ Obor Pekař

- Penam, Interspar

### ■ Prodavač, Obchodník

- Globus, Albert, Tesco, Interspar, Kaufland, Hornbach, síť maloobchodních prodejen v Brně,...





# Obory vzdělání

## Tříleté studium – výuční list

- Kuchař – číšník (K,Č,K-Č)
- Řezník
- Cukrář
- Pekař
- Kadeřník
- Aranžér
- Prodavač

## Nástavbové studium denní/večerní/dálkové

- Podnikání, Obchodník

## Čtyřleté studium – maturitní zkouška

- Gastronomie (K,Č)
- Fotograf
- Kosmetické služby
- Hotelnictví
- Cestovního ruch
- Obchodník



## Přehled schválených autorizací PK - Kuchař

- **Příprava teplých pokrmů**
- **Příprava pokrmů studené kuchyně**
- **Příprava minutek**
  
- Kuchař expedient
- Výroba knedlíků
- Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení

## Přehled schválených autorizací PK - Číšník

- Složitá obsluha hostů
- Jednoduchá obsluha hostů
- Barman
- Sommelier



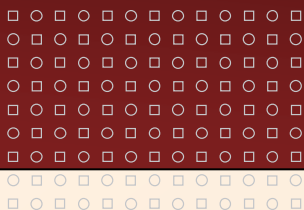
## Přehled schválených autorizací PK - Cestovní ruch

- Průvodce cestovního ruchu

# Přehled schválených autorizací PK - Cukrář

- Výroba zákusků a dortů
  - Výroba a zpracování modelovací a marcipánové hmoty
  - Výroba restauračních moučníků
  - Výroba jemného pečiva
  - Řemeslná výroba perníků
- 
- Výroba zmrzlin
  - Výroba karamelových a kandytových výrobků
  - Řemeslné zpracování čokolády





## Přehled schválených autorizací PK - Pekař

- Výroba chleba a běžného pečiva
- Výroba jemného pečiva
- Výroba perníku
- Výroba trvanlivého pečiva



## Přehled schválených autorizací PK Řezník

- Přeprava a ustájení jatečných zvířat
- Prodej výsekového masa, masných výrobků
- Ošetření jatečně opracovaných těl jatečných zvířat
- Porážení, jatečné opracování a porcování králíků
- Bourání masa
- Porážení, jatečné opracování a porcování drůbeže
- Výroba masných výrobků
- Výroba konzerv
- Zpracování živočišných tuků
- Balení a expedice masa



## Rekapitulace zájmu účastníků o PK a úplnou kvalifikaci

- Od 7.12. 2007 do 15.3. 2012 vydáno pouze 31 (!) osvědčení o DK
- 3 zájemci získali úplnou kvalifikaci
  - 1 řezník, 1 číšník, 1 cukrář
- Velmi malá informovanost veřejnosti a výhodách PK





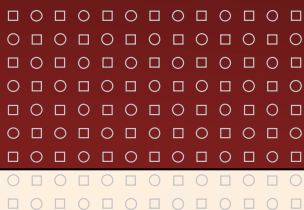
1.	MMR	65-009-H	Barman	7.12.2007	Bc. R. Nezhyba
2.	MMR	65-010-H	Sommelier	7.12.2007	P. Nešpůrek
3.	MMR	65-001-H	Příprava teplých pokrmů	16.12.2008	L. Křečková
4.	MMR	65-010-H	Sommelier	18.2.2009	Ing. L. Machala
5.	MMR	65-004-H	Příprava minutek	23.6.2009	L. Křečková
6.	MMR	65-008-H	Složité obsluha hostů	29.6.2009	P. Pospíchal
7.	MZe	29-018-H	Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežního masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb	11.12.2008	F. Buchlovský
8.	MZe	29-021-H	Bourání masa	11.12.2008	F. Buchlovský
9.	MZe	29-025-E	Zpracování živočišných tuků	11.12.2008	F. Buchlovský
10.	MZe	29-026-E	Balení a expedice masa, drůbežního masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich	11.12.2008	F. Buchlovský
11.	MZe	29-017-H	Příprava a ustájení jatečných zvířat	20.2.2009	F. Buchlovský
12.	MZe	29-019-H	Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat	20.2.2009	F. Buchlovský
13.	MZe	29-020-E	Ošetření jatečně opracovaných těl jatečných zvířat a vedlejších jatečných produktů	20.2.2009	F. Buchlovský
14.	MZe	29-024-H	Výroba konzerv	14.4.2009	F. Buchlovský
15.	MZe	29-022-E	Porážení, jatečné opravování a porcování drůbeže	16.4.2009	F. Buchlovský
16.	MZe	29-008-H	Výroba a zpracování modelovací a marcipánové hmoty	16.6.2010	Bc. Věra Brančová
17.	MZe	29-002-H	Výroba jemného pečiva	9.6.2010	Bc. Věra Brančová
18.	MZe	29-007-H	Výroba zákusků a dortů	16.6.2010	Bc. Věra Brančová
19.	MZe	29-013-E	Řemeslná výroba perníků	14.6.2010	Bc. Věra Brančová
20.	MZe	29-012-H	Výroba restauračních moučníků	10.6.2010	Bc. Věra Brančová
21.	MMR	65-001-H	Příprava teplých pokrmů	2.5.2011	Miroslava Dubská
22.	MMR	65-004-H	Příprava minutek	15.6.2011	Marie Vykoukalová
23.	MMR	65-004-H	Příprava minutek	15.6.2011	Miroslava Dubská
24.	MMR	65-002-H	Příprava pokrmů studené kuchyně	16.6.2011	Marie Vykoukalová
25.	MMR	65-002-H	Příprava pokrmů studené kuchyně	16.6.2011	Miroslava Dubská
26.	MMR	65-001-H	Příprava teplých pokrmů	9.9.2011	Marie Vykoukalová
27.	MMR	65-001-H	Příprava teplých pokrmů	1.12.2012	Petra Holzerová
28.	MMR	65-004-H	Příprava minutek	10.1.2012	Petra Holzerová
29.	MMR	65-002-H	Příprava pokrmů studené kuchyně	11.1.2012	Petra Holzerová
30.	MZe	29-008-H	Výroba a zpracování modelovací a marcipánové hmoty	8.3.2012	Jana Tesařová Dlabková
31.	MZe	29-002-H	Výroba jemného pečiva	15.3.2012	Jana Tesařová Dlabková



# Zkušenosti z organizace a průběhu získávání DK

- Administrativní náročnost
- Nízká účast
- Samotný proces ověřování a uznávání dle NSK shledáváme v naší organizaci objektivní a dobře nastavený
- Ne vždy se dá objektivně zhodnotit dostatečné znalosti a dovednosti pro úspěšné složení zkoušky PK





## Praktický příklad ověřování DK v naší škole

- pomocná kuchařka 48 let, Kyjov
- Získané dílčí kvalifikace:
  - Příprava pokrmů teplé kuchyně
  - Příprava minutek
  - Příprava pokrmů studené kuchyně
- Příprava na ZZ k získání ÚK



## Příprava teplých pokrmů



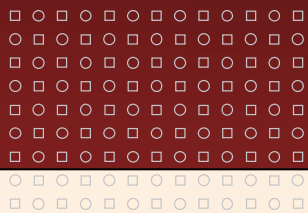
## Příprava minutek





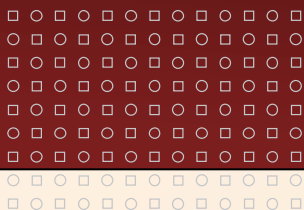
## Příprava pokrmů studené kuchyně





**Děkuji za pozornost!**





## Dny otevřených dveří

středa 12. prosince 2012

středa 16. prosince 2013

vždy od 15:00 hod. do 18:00 hod.

Tento studijní materiál vznikl jako výstup z projektu č.  
CZ.1.07/2.2.00/15.0280



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

